

INGRÉDIENTS MAG EXPRESS



information interaction innovation

Édition décembre 2007

Prix des classes spéciales de lait 5(a), (b) et (c) pour le mois de : **janvier 2008**

Classe de lait	M. G. (\$/Kg)	Protéine (\$/Kg)	Autres solides (\$/Kg)
-------------------	------------------	---------------------	------------------------------

5(a)	2.9960	8.6647	0.5405
-------------	--------	--------	--------

5(b)	2.9960	3.7910	3.7910
-------------	--------	--------	--------

5(c)	4.3358	3.7556	3.7556
-------------	--------	--------	--------

Les prix des classes 5 (a) et 5 (b) sont basés sur les prix réels des composants américains, convertis en \$/kg CAN.

Pour les questions relatives au **Programme de permis des classes spéciales de lait** ou aux permis, prière de communiquer avec **Paula Harvey** de Finances et opérations, au (613) 792-2057 ou par courriel à pharvey@agr.gc.ca.

Plus d'information?

**Édifice 55, Promenade de la
CCN Ferme expérimentale
centrale**
960, avenue Carling
Ottawa (Ontario) K1A 0Z2
Tél. : (613) 792-2000
Sans frais : 1-866-366-0676
Télé. : (613) 792-2009

Courriel :
ccl-cdc@agr.gc.ca ou
ingrédients@agr.gc.ca

Site Web :
www.ingrédientslaitiers.ca

COLLOQUE SUR LES INGRÉDIENTS LAITIERS

VANCOUVER, LE 31 JANVIER 2008

COMMISSION CANADIENNE DU LAIT

Les bons produits laitiers et alimentaires dépendent des ingrédients ayant servi à leur formulation et à leur fabrication. Le goût, la fonctionnalité et les apports à la santé sont les facteurs déterminants dès lors que l'on veut confectionner des produits qui gagneront les faveurs des baby-boomers, des sportifs, des passionnés de la récréation et d'une population ethnique en croissance.

Pour demeurer concurrentiels et rentables sur le marché, et ce en proposant des aliments adaptés — prêt-à-servir, produits laitiers enrichis et formulations nutraceutiques —, les fabricants doivent se tenir à jour des découvertes dans les domaines aussi divers que la science, la technologie et le marketing.

Inscrivez-vous dès aujourd'hui ! Le nombre de places est limité.

Conférenciers et sujets

Un groupe d'experts en sciences alimentaires et nutrition, démographie, produits innovateurs et aliments fonctionnels fera connaître aux participants l'état de l'art dans tous ces domaines.

- Isabelle Neiderer,
Producteurs laitiers du Canada
- Peter Jones (Ph.D.),
Université du Manitoba
- Rebecca Robertson,
Université de la Colombie-Britannique
- Ralph Ashmead,
Serecon, Consultants en Marketing
- MaryAnne Drake,
potentielles
University of North Carolina
- Gail Barnes (Ph.D.),
Dairy Management Inc.
- Krista Faron,
MINTEL Inc. Consultants en Marketing
- Mark Lalonde,
Commission canadienne du lait

Technologie laitière et nutrition

Aliments et ingrédients fonctionnels

Transfert de savoir et de technologie
alimentaires

Aliments ethniques et débouchés

Ingrédients laitiers secs ou saveurs

Produits laitiers et innovation

Lancement de nouveaux produits
dans le monde

Programmes d'aide à l'innovation

Parrains

Commission canadienne du lait
BC Food Processors Association
BC Dairy Foundation
BC Milk Board
UBC Food Information Service (FIS)
Western Canadian Functional Food
& Natural Health Product Network (WCFN)

Lieu du colloque

Marriott Vancouver Airport Hotel
7571 Westminster Hwy
Richmond (Colombie-Britannique)
(877) 323-8888
www.vancouverairportmarriott.com

**Pour obtenir un complément d'information ou télécharger une
brochure sur le séminaire, rendez-vous sur**

ingrédientsLAITIERS.ca

Pour vous inscrire, composez le 1-877-356-1660 ou le 604-871-0190

Les ingrédients laitiers...bons pour la santé et dans vos recettes !
Pour plus d'information, rendez-vous sur INGREDIENTSLAITIERS.CA



Commission
canadienne du lait

Canadian Dairy
Commission

Canada