

INGRÉDIENTS MAG EXPRESS



information interaction innovation

ÉDITION JUIN 2008

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

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

5(a)	3.4287	8.5591	0.1742
------	--------	--------	--------

5(b)	3.4287	2.4899	2.4899
------	--------	--------	--------

5(c)	3.8428	2.4899	2.4899
------	--------	--------	--------

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
ingredients@agr.gc.ca

Site Web :
www.ingredientslaitiers.ca

Prochain colloque : CTA de l'Î.-P.-É | CCL Colloque 2008 du Canada Atlantique sur les ingrédients laitiers

La Commission canadienne du lait en partenariat Avec le Centre des techniques alimentaires (CTA) de l'Î.-P.-É. parrainera, le 18 septembre 2008 à Charlottetown à l'Î.-P.-É., un colloque qui portera sur des ingrédients laitiers. De plus amples informations concernant les thèmes du jour et le nom des invités seront très prochainement affichés sur [«ingredientsLAITIERS.ca»](http://ingredientsLAITIERS.ca).



VOUS INNOVEZ OU REFORMULEZ AVEC DES INGRÉDIENTS LAITIERS ?

La Commission canadienne du lait (CCL) s'est engagée à promouvoir la croissance et l'innovation dans la fabrication et l'utilisation de produits et d'ingrédients laitiers. La CCL offre des programmes pour aider les transformateurs laitiers et alimentaires à demeurer concurrentiels sur le marché.



FONDS D'ACCÈS DIRECT

Accès gratuit à l'expertise d'une institution en sciences alimentaires, jusqu'à un montant maximal de 1 500 \$ par consultation.

FONDS D'AIDE À L'INNOVATION

Accès facile au soutien technique et aux analyses des aliments. Financement disponible jusqu'à 25 000 \$ par projet.

PROGRAMME DE PERMIS DES CLASSES SPECIALES DE LAIT

Pour obtenir des ingrédients laitiers à prix concurrentiels.

Si vous innovez ou reformulez la recette d'un produit laitier ou d'un produit fini contenant des ingrédients laitiers canadiens, votre projet pourrait être admissible à un financement.

Pour obtenir plus de renseignements, communiquez avec :
Virginie Robert | 613.792.2035 | vrobert@agr.gc.ca

LE FORUM DES SPÉCIALISTES Nouvelle édition

Le « **Canadian moyen** » existe-t-il?
... et que mange-t-il?

Nous vous invitons à consulter le tout nouveau dossier de la CCL dans le Forum des spécialistes qui examine en profondeur les dernières tendances culinaires ethniques et les occasions qu'elles représentent.



les ingrédients laitiers

pour un meilleur produit

ingredientsLAITIERS.ca



Commission
canadienne du lait

Canadian Dairy
Commission

Canada