



ÉDITION JUILLET 2008

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

| Classe<br>de lait | M. G.<br>(\$/Kg) | Protéine<br>(\$/Kg) | Autres<br>solides<br>(\$/Kg) |
|-------------------|------------------|---------------------|------------------------------|
| <b>5(a)</b>       | 3.6186           | 9.9863              | 0.1909                       |
| <b>5(b)</b>       | 3.6186           | 2.6465              | 2.6465                       |
| <b>5(c)</b>       | 3.9034           | 2.6465              | 2.6465                       |

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](mailto: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](mailto:ccl-cdc@agr.gc.ca) ou  
[ingrédients@agr.gc.ca](mailto:ingrédients@agr.gc.ca)

Site Web :  
[www.ingrédientslaitiers.ca](http://www.ingrédientslaitiers.ca)



Food Technology Centre

## Colloque du Canada atlantique sur les ingrédients laitiers

Charlottetown, l'Î.-P.-É, le 18 septembre 2008

La Commission canadienne du lait en partenariat avec le Centre des techniques alimentaires (CTA) de l'Î.-P.-É. parrainera un colloque qui portera sur des ingrédients laitiers.

La qualité des produits laitiers et alimentaires dépend 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 la faveur 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.

Ne manquez pas cette occasion unique de venir apprendre et partager vos idées avec les experts en sciences alimentaires et en marketing ainsi qu'avec vos partenaires et collègues de l'industrie. Vos clients ne pourront qu'en bénéficier.

Cliquez ici pour **LES DÉTAILS DU COLLOQUE  
ET POUR S'INSCRIRE**



- VEUILLEZ NOTER QUE LE COLLOQUE SE DÉROULERA EN ANGLAIS EXCLUSIVEMENT -

## 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

ingrédients**LAITIERS**.ca



Commission  
canadienne du lait

Canadian Dairy  
Commission

Canada