



ÉDITION SEPTEMBRE 2008

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

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

| | | | |
|------|--------|--------|--------|
| 5(a) | 4.0477 | 8.0172 | 0.1269 |
|------|--------|--------|--------|

| | | | |
|------|--------|--------|--------|
| 5(b) | 4.0477 | 2.8236 | 2.8236 |
|------|--------|--------|--------|

| | | | |
|------|--------|--------|--------|
| 5(c) | 4.1043 | 2.5175 | 2.5175 |
|------|--------|--------|--------|

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.ingredientlaitiers.ca



Colloque du Canada atlantique sur les ingrédients laitiers

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



Canadian Dairy Commission
Commission canadienne du lait

NOTER QU'IL NE RESTE QU'UNE SEMAINE POUR S'INSCRIRE

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 pourrons qu'en bénéficier.

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



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

les ingrédients laitiers

pour un meilleur produit

ingrédientsLAITIERS.ca



Commission
canadienne du lait

Canadian Dairy
Commission

Canada