



Édition janvier 2009

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

**Février 2009**

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

<b>5(a)</b>	3.5375	9.3591	0.0001
<b>5(b)</b>	3.5375	1.8180	1.8180
<b>5(c)</b>	3.0000	1.5744	1.5744

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 **Brigitte Hayes** de Finances et opérations, au (613) 792-2057 ou par courriel à [bhayes@agr.gc.ca](mailto:bhayes@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  
[ingredients@agr.gc.ca](mailto:ingredients@agr.gc.ca)

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

## INGREDIENTSLAITIERS.CA A UNE NOUVELLE PAGE D'ACCUEIL

Nous avons actualisé la page d'accueil d'**INGREDIENTSLAITIERS.CA**, lui donnant une nouvelle apparence ainsi qu'une navigation simplifiée. En conséquence, une partie du contenu a été réaménagé. Si vous avez ces pages dans votre liste des favoris, il est possible que ces pages ne soient plus valides. N'hésitez pas à communiquer avec Shana Allen si vous avez des questions.

**Tél. :** 613-792-2035

**Courriel :** [shanaallen@sympatico.ca](mailto:shanaallen@sympatico.ca)

Bienvenue à ingrédientsLAITIERS.ca Accueil | English | À propos de nous | Contactez nous | Aide |

Les ingrédients laitiers...  
 ... bons pour la santé,  
 et dans vos recettes!

information interaction innovation

IngrédientsLAITIERS.ca est une source complète d'information en ligne conçue pour les fabricants de produits laitiers, les transformateurs et les fournisseurs d'ingrédients laitiers au Canada. Cette source a pour vocation de consolider les relations d'affaires en offrant à l'industrie des renseignements et des services de soutien en matière de fabrication et d'utilisation de produits et de composants laitiers.

Programme des classes spéciales | Soutien financier à l'innovation | INFOcentres sur les ingrédients laitiers | Quoi de neuf? | Cliquez ici pour voir l'édition Décembre 2008 de l'IME et les prix courants des classes spéciales de lait | Entrez des membres : usager | \*\*\*\*\* GO | Votre ID est par exemple : Cliquez ici pour en savoir plus

Publications de la CCL | Industrie laitière et alimentaire : organisations, ressources, rapports, événements

Canadian Dairy Commission | Commission canadienne du lait | Dernière mise à jour : Octobre 2008 | Avez importants

**Site web :** [www.ingredientslaitiers.ca](http://www.ingredientslaitiers.ca)

California Polytechnic Dairy Products and Technology Center tiendra son **11<sup>ème</sup> Symposium annuel sur les ingrédients laitiers** à San Francisco les **10 et 11 mars 2009**. Le programme de deux jours offre aux fabricants d'ingrédients laitiers, aux distributeurs et aux transformateurs alimentaires une chance incontournable de :

- Faire le point sur les nouvelles techniques de recherche sur les ingrédients laitiers;
- Discuter des implications pratiques des sciences actuelles et de celles qui sont en évolution;
- Prendre connaissance des renseignements sur la fonctionnalité/organoleptique en vue de soutenir et appuyer vos efforts de marketing;
- Analyser les occasions de marketing et les défis auxquels l'industrie fait face;
- Identifier les signaux qui rendra vos efforts de marketing plus cohérents et efficaces.

**Pour obtenir plus d'information sur le programme ou pour vous inscrire au Symposium, veuillez communiquer avec :**

Laurie Jacobson

**Tél. :** (805) 305-5056 **Courriel :** [ljacobso@calpoly.edu](mailto:ljacobso@calpoly.edu)

**Site Web :** <http://calpoly.edu/~dptc/ingredients/index.html> (disponible en anglais seulement)

## 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 développer de nouveaux produits et les mettre en 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 SPÉCIALES DE LAIT**  
Pour obtenir des ingrédients laitiers à prix concurrentiels.

**Pour obtenir plus de renseignements, communiquez avec :**

Virginie Robert | 613.792.2019 | [vrobert@agr.gc.ca](mailto:vrobert@agr.gc.ca)