



Édition février 2009

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

Mars 2009

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

5(a)	2.9980	6.0420	0.0001
------	--------	--------	--------

5(b)	2.9980	1.7782	1.7782
------	--------	--------	--------

5(c)	3.0000	1.4273	1.4273
------	--------	--------	--------

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.

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

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 A 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 | vrobot@agr.gc.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 réaménagée. 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



Site web : www.ingredientslaitiers.ca

California Polytechnic Dairy Products and Technology Center tiendra son **11^{ème} 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

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