



Édition Mars 2010

Prix des classes spéciales de lait 5(a), (b) (c) et 4(m) pour le mois de : **Avril 2010**

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

5(a)	3.3559	5.9592	0.4789
*	1.3%	-1.8%	3.7%

5(b)	3.3559	2.1069	2.1069
*	1.3%	-9.7%	-9.7%

5(c)	3.7281	1.9328	1.9328
*	-1.6%	-4.0%	-4.0%

* Changement (%) du mois précédent

Pour les questions relatives aux **classes spéciales de lait 5(a), (b), et (c)**, communiquer avec **Brigitte Hayes** au (613) 792-2057 ou par courriel à brigitte.hayes@cdc-ccl.gc.ca.

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

4 (m) AA ¹	1.1000	1.1000	1.1000
-----------------------	--------	--------	--------

4 (m) CPL ²	—	1.8500	1.8500
------------------------	---	--------	--------

¹Prix des composants établis pour la PLÉ utilisée dans la fabrication d'aliments pour animaux (AA).

²Prix des composants établis pour le concentré protéique de lait (CPL) utilisé dans la fabrication des fromages admissibles, de nutraceutiques et d'aliments pour animaux de compagnie.

Note : Ces prix sont en vigueur jusqu'au 30 avril 2010.

Pour toute question concernant la **classe spéciale 4(m)**, communiquez avec **Laval Létourneau** au (613) 792-2010 ou par courriel laaval.letourneau@cdc-ccl.gc.ca.

Pour de l'information sur les ingrédients laitiers canadiens, visitez :

ingrédientsLAITIERS.ca

L'industrie laitière :

Tendances, réglementation et innovation 24 mars 2010

La CCL es fière de parrainer la deuxième journée de *La suite du GFTC sur l'industrie laitière*, un événement de deux jours qui vise à améliorer la compréhension de l'industrie laitière au Canada. Il suffit de songer à l'apparition des emballages pratiques et à la promotion de produits laitiers à valeur ajoutée pour se rendre compte que l'industrie laitière a su demeurer innovatrice, tout en satisfaisant aux exigences du marché. Comprendre les besoins des consommateurs, le contexte réglementaire actuel et les possibilités d'innovation est au cœur du succès commercial. **Veuillez noter que les présentations seront en anglais seulement.**

Séances au programme

>> Enjeux et possibilités en 2009 et au-delà – Aperçu canadien des tendances dans le secteur du détail

Gord Smith, The Nielsen Company

>> Produits laitiers, nutrition et santé

Jane Dummer, Diététiste Professionnelle et propriétaire, Jane Dummer Consulting

>> Réglementation du lait

Brenda Norris, Programme de salubrité des produits laitiers, Direction de l'inspection des aliments, MAAARO

>> Utilisation des ingrédients laitiers pour une transformation plus poussée

Conférencier à communiquer

>> Innovation en conditionnement

Carol Zweep, gestionnaire, Services de conditionnement, GFTC

>> Innovation en recherche : l'Utilisation des ingrédients laitiers

Conférencier à communiquer, Département de Biologie et Chimie, Université Ryerson

>> À l'appui de l'innovation : Expansion de l'activité commerciale laitière

Mark Lalonde, chef, Programmes de marketing, Commission canadienne du lait

Prix : Membre 382 \$ Ordinaire 424 \$

Pour renseignements, consultez :

Dairy Industry: Trends, Regulations and Innovation



Commission
canadienne du lait

Canadian Dairy
Commission

ingrédientsLAITIERS.ca