INGREDIENTS MAG **EXPRESS**



information interaction innovation

Édition Avril 2011

Prix des classes spéciales de lait 5(a), (b) (c) et 4(m) pour le mois de : Mai 2011

Classe de lait	M. G. (\$/Kg)	Protéine (\$/Kg)	Autres solides (\$/Kg)
5(a) *	4.9216	6.7190	0.5920
	-1.6%	27.6%	14.1%
5(b) *	4.9216	2.8278	2.8278
	-1.6%	8.9%	8.9%
5(c) *	5.0193	2.3875	2.3875
	-2.5%	-8.1%	-8.1%

^{*} Changement (%) du mois précédent

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

Classe de lait	M. G. (\$/Kg)	Protéine (\$/Kg)	Autres solides (\$/Kg)
4 (m) AA ¹	1.5000	1.5000	1.5000
4 (m) CPL ²		1.6500	1.6500

Note: Ces prix sont en vigueur du 1 mai 2011 jusqu'au 31 juillet 2011.

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

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

ingrédientsLAITIERS.ca

Congrès 2011 Congress

Congrès 2011 de la boulangerie Du 1 au 2 mai 2011 Quand:

Où: Place Forzani, Laval, QC



Le salon de la boulangerie 2011 c'est le salon professionnel national de la boulangerie au Canada et un congrès qui comprend une exposition, des colloques et des ateliers ainsi que des célébrations en soirée. Il a été conçu pour offrir une tribune où les fournisseurs, les boulangeries de petite ou grande taille ainsi que les acheteurs de produits frais de boulangerie peuvent se rencontrer dans un contexte d'affaires.

Visitez le kiosque de la Commission canadienne du lait (#326) au Salon de la boulangerie 2011 (organisé par l'Association canadienne de boulangerie). L'équipe des Programmes de marketing du lait y sera pour faire la promotion du Fonds <u>d'investissement partagé de la CCL</u> et d'autres outils et services utiles que la CCL offre aux transformateurs laitiers et alimentaires.

Pour obtenir un complément d'information sur le Salon de la boulangerie 2011 ou vous enregistrer en ligne:

http://www.baking.ca/congress/congressFR.html



La Commission canadienne du lait (CCL) s'est engagée à promouvoir la croissance et l'innovation dans la fabrication de produits et d'ingrédients laitiers.

Donnez suite à vos idées en mettant au point de nouveaux produits. Avec le nouveau Fonds d'investissement partagé (FIP), la CCL peut vous aider à hauteur de 300,000 \$ par projet!

Pour en savoir davantage, communiquez avec :

Francis Charette Francis.charette@cdc-ccl.gc.ca (613) 792-2035

Ou, rendez-vous sur :

ingrédientsLAITIERS.ca



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.