

INGREDIENTS MAG EXPRESS



information interaction innovation

Édition Mai 2012

Prix des classes spéciales de lait 5(a), (b) (c) et 4(m) pour le mois de : Juin 2012

Classe de lait	M. G. (\$/Kg)	Protéine (\$/Kg)	Autres solides (\$/Kg)
5(a)	3.4237	5.4942	0.9140
*	2.2%	-0.1%	-4.6%
5(b)	3.4237	2.3477	2.3477
*	2.2%	-7.0%	-7.0%
5(c)	3.2664	1.6421	1.6421
*	-6.5%	-6.3%	-6.3%

* 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.

Le Fonds d'investissement partagé : Financement toujours disponible jusqu'au 31 juillet 2012

La Commission canadienne du lait **accepte les demandes de financement** pour les projets de développement de produits dans le cadre du Fonds d'investissement partagé (FIP) jusqu'au **31 juillet 2012**.

Le FIP accorde un soutien non remboursable et à frais partagés à des initiatives de développement de produits.

Pour de plus amples détails sur ce programme et savoir comment faire une demande, rendez-vous sur www.ingredientsLAI TIERS.ca ou communiquez avec

Shana Allen
Agente de marketing
Tél. : (613) 792-2035
Courriel :
shana.allen@cdc-ccl.gc.ca

Virginie Robert
Championne de l'innovation
Tél. : (613) 792-2019
Courriel :
virginie.robert@cdc-ccl.gc.ca

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

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

Note : Ces prix sont en vigueur du 1 mai 2012 jusqu'au 31 juillet 2012 et s'appliquent à la PLÉ utilisée dans la fabrication d'aliments pour animaux (AA).

4(m) CPL	--	1.4500	1.4500
-----------------	----	--------	--------

Note : Ces prix sont en vigueur du 1 mai 2012 jusqu'au 31 juillet 2012 et s'appliquent au concentré protéique de lait (CPL) utilisé dans la fabrication des fromages admissibles, de nutraceutiques et d'aliments pour animaux de compagnie.

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.

La Commission canadienne du lait
est fière de présenter une formation intitulée

La fabrication du fromage, un art et une science



Juin 6-7-8 2012

Instructeurs

Prof. Art Hill, University of Guelph
Ruth Klahsen, Montforte Dairy

BIO | FOOD | TECH
Charlottetown, Î.-P.-E.

