

INGREDIENTS MAG EXPRESS



information interaction innovation

Édition Novembre 2013

Prix des classes spéciales de lait 5(a), (b) (c) et 4(m) pour le mois de : Décembre 2013

Classe de lait	M. G. (\$/Kg)	Protéine (\$/Kg)	Autres solides (\$/Kg)
5(a) *	3.8015 9.7%	7.3643 -3.5%	0.9081 -1.4%
5(b) *	3.8015 9.7%	3.7748 1.9%	3.7748 1.9%
5(c) *	4.2202 4.4%	3.3659 -1.7%	3.3659 -1.7%

* 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	2.5500	2.5500	2.5500

Note : Ces prix sont en vigueur du 1 novembre 2013 jusqu'au 31 janvier 2014 et s'appliquent à la PLÉ utilisée dans la fabrication d'aliments pour animaux (AA).

4(m) CPL	--	2.4500	2.4500
----------	----	--------	--------

Note : Ces prix sont en vigueur du 1 novembre 2013 jusqu'au 31 janvier 2014 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 **Mark Lalonde** au (613) 792-2072 ou par courriel mark.lalonde@cdc-ccl.gc.ca.

Canadian Institute of
Food Science & Technology

CIFST



ICSTA

Institut canadien de science
& technologie alimentaires

25^{ième} soirée annuelle des distributeurs (Supplier's Night Table Top)

La Commission canadienne du lait est fière de participer à la 25^{ième} soirée annuelle des distributeurs (*Supplier's Night Table Top*) organisée par l'Institut canadien de science et technologie alimentaires (ICSTA).

Quand : Le mardi 12 novembre 2013
14 h à 18 h

Où : The International Centre, Salon 5
6900, Airport Road, Mississauga, Ontario

Cette rencontre est toujours une bonne occasion pour la CCL de promouvoir les programmes de soutien à l'industrie laitière auprès d'un public important de transformateurs alimentaires et de renforcer les relations de travail avec les représentants des sciences alimentaires de partout au Canada.

Cette interaction soutenue avec notre public cible permet à la CCL de travailler directement avec les entreprises qui s'intéressent aux possibilités et les défis associés à l'utilisation d'ingrédients laitiers canadiens.

Au plaisir!

