

INGREDIENTS MAG EXPRESS



information interaction innovation

Édition Février 2014

**Prix des classes spéciales de lait
5(a), (b) (c) et 4(m)
pour le mois de :
Mars 2014**

Classe de lait	M. G. (\$/Kg)	Protéine (\$/Kg)	Autres solides (\$/Kg)
5(a) *	4.3117 4.0%	9.5447 21.7%	1.0342 11.7%
5(b) *	4.3117 4.0%	4.4555 7.4%	4.4555 7.4%
5(c) *	5.1177 9.5%	4.1356 7.6%	4.1356 7.6%

* Changement (%) du mois précédent

Pour les questions relatives aux **classes spéciales de lait 5 (a), (b), et (c)**, communiquer avec **Josée Pigeon-Laplante** au (613) 792-2091 ou par courriel à josee.pigeon-laplante@cdc-ccl.gc.ca.

Classe de lait	M. G. (\$/Kg)	Protéine (\$/Kg)	Autres solides (\$/Kg)
4(m) AA	3.2000	3.2000	3.2000

Note : Ces prix sont en vigueur du 1 février 2014 jusqu'au 30 avril 2014 et s'appliquent à la PLÉ utilisée dans la fabrication d'aliments pour animaux (AA).

4(m) CPL	--	2.6700	2.6700
-----------------	----	--------	--------

Note : Ces prix sont en vigueur du 1 février 2014 jusqu'au 30 avril 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.

CRFA Show

L'événement de l'année de la
restauration au Canada

Mars 2-4, 2014
Dimanche 10h00 – 17h00
Lundi 9h00 – 17h00
Mardi 9h00 – 17h00

La Commission canadienne du lait est fière de participer au
CRFA Show 2014.

Venez visiter l'équipe du Programme de marketing de lait au **kiosk #403** pour de l'information sur le Fonds d'investissement partagé (FIP), le Programme de permis des classes spéciales de lait (PPCSL), et autres programmes et services que nous offrons.

**Centre Direct Energy Exhibition Place
Toronto
Mars 2-4, 2014**

Pour de plus amples renseignements, visitez :
<http://www.cdfa.ca/tradeshows/crfashow/>

Atelier sur la fabrication du fromage
mettant en vedette
Margaret Peters de Glengarry Cheesemaking

**25-26 février 2014
Charlottetown PEI**

Un atelier de deux jours pour les artisans de demain ainsi que pour les fromagers industriels. L'atelier consiste d'un mélange de sessions en classe examinant la technologie de la fabrication du fromage ainsi que des visites à l'usine pilote pour l'apprentissage pratique.

Pour de plus amples renseignements, visitez :
http://www.biofoodtech.ca/photos/original/bio_cheese2014.pdf

