



Édition décembre 2006

## Avis concernant les prix de la classe spéciale 5(c)

Les prix actuels des composants offerts aux détenteurs de permis 5(c) demeureront en vigueur jusqu'au **31 juillet 2007**, soit **2,00 \$/Kg pour les solides non gras** et **3,37 \$/Kg pour la matière grasse**.

## Prix des classes spéciales de lait 5(a), (b) et (c) pour le mois de : janvier 2007

Classe de lait	M. G. (\$/Kg)	Protéine (\$/Kg)	Autre Solides (\$/Kg)
----------------	---------------	------------------	-----------------------

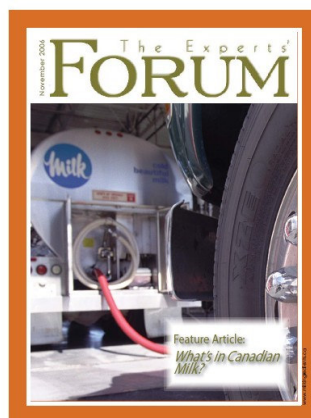
5 (a)	3.4697	5.2982	0.5882
5 (b)	3.4697	2.0923	2.0923
5 (c)	3.3740	2.0000	2.0000

Les prix des classes 5 (a) et 5 (b) sont basés sur les prix réels des composants américains, convertis en \$/kg CAN.

Pour les questions relatives au Programme de permis des classes spéciales de lait ou aux permis, prière de communiquer avec Paula Harvey de Finances et opérations, au (613) 792-2057 ou par courriel à [pharvey@agr.gc.ca](mailto:pharvey@agr.gc.ca).

[www.ingredientlaitiers.ca](http://www.ingredientlaitiers.ca)

## Qu'y a-t-il donc dans le lait canadien?



Quelle quantité de vitamines et d'éléments nutritifs contient le lait? Y a-t-il des hormones dans le lait? Est-ce que les producteurs laitiers donnent des antibiotiques aux vaches et, si oui, ces antibiotiques se retrouvent-ils dans les produits laitiers que nous achetons et consommons? Ces questions et bien d'autres ont été soulevées par les transformateurs alimentaires qui deviennent chaque jour plus sensibles aux questions liées à la salubrité des aliments et à la traçabilité en raison de l'importance médiatique qui leur est accordée. Le hic, c'est que bon nombre d'articles ou reportages qui paraissent dans les

médias ne sont pas fondés sur des recherches rigoureuses et proviennent parfois de matériel remâché ou dépassé utilisé pour donner du poids à un point de vue particulier.

Consultez le site **INGREDIENTSLAITIERS.CA** pour lire la plus récente publication du *Forum des spécialistes*. L'édition de novembre 2006 présente " Qu'y-a-t-il donc dans le lait canadien ? ", un article qui tente de démystifier et dissiper les incertitudes entourant la qualité du lait canadien.

Meilleurs  
vœux !



## Pour recevoir Le Forum des Spécialistes par courriel

*Le Forum des Spécialistes* paraît sur [INGREDIENTSLAITIERS.CA](http://INGREDIENTSLAITIERS.CA) 5-6 fois par année. C'est un magazine en ligne qui présente des rédactions envoyées par des membres de la communauté des ingrédients laitiers.

Si vous aimez recevoir *Le Forum des Spécialistes* directement dans votre boîte de courriel, inscrivez dès maintenant votre nom sur notre liste d'envoi.

Envoyez votre adresse courriel à :

[sbailey@agr.gc.ca](mailto:sbailey@agr.gc.ca)

Sujet : Le Forum des  
Spécialistes par courriel

Les ingrédients laitiers...bons pour la santé et dans vos recettes !  
Pour plus d'information, rendez-vous sur [INGREDIENTSLAITIERS.CA](http://INGREDIENTSLAITIERS.CA)

