



Fonds d'investissement partagé de la CCL



Guide du programme

Table des matières

1. Contexte et but du programme	3
2. Critères d’admissibilité	4
2.1 Profil du demandeur.....	4
2.2 Critères d’admissibilité.....	4
2.3 Activités et limites du financement.....	5
2.4 Produits et ingrédients laitiers.....	7
2.5 Développement de produits ou de technologies.....	7
3. Processus de demande	8
3.1 Étape 1 : Formulaire de description sommaire du projet.....	8
3.2 Étape 2 : Proposition de projet.....	8
3.3 Évaluation des demandes.....	9
4. Projets retenus	11
4.1 Mode de paiement, présentation de rapports et vérifications.....	11
4.2 Transfert des connaissances.....	11
4.3 Rapports à l’intention de l’industrie laitière.....	11
5. Coordonnées des personnes-ressources	12
ANNEXE 1 : Liste des centres de technologie alimentaire reconnus par la CCL.....	13
ANNEXE 2 : Définition des coûts admissibles.....	15
ANNEXE 3 : Formulaire de description sommaire du projet.....	16
ANNEXE 4 : Critères d’évaluation selon la contribution de la CCL.....	20

1. Contexte et but du programme

La Commission canadienne du lait (CCL) a à cœur d'encourager la fabrication et l'utilisation de produits et ingrédients laitiers canadiens en établissant des conditions propices à la croissance et à l'innovation. Le **Fonds d'investissement partagé (FIP)** verse une contribution non remboursable à des projets de développement de produits, sous réserve du versement d'une contribution équivalente de contrepartie. La CCL s'est engagée à contribuer 500 000 \$ sur deux ans aux initiatives de développement de produits dans le cadre du FIP.

Le FIP est conçu pour aider les entreprises et centres de technologie alimentaire (CTA) admissibles à se lancer dans des initiatives de développement de produits qui stimulent la demande pour les produits et les ingrédients laitiers canadiens. Il soutient :

- le développement de produits nouveaux ou innovateurs;
- la reformulation de produits existants;
- les activités de transfert des connaissances;
- les projets de transfert de technologie;
- les nouvelles possibilités offertes pour les solides non gras.

Ainsi, les entreprises et les centres de technologie alimentaire (CTA) admissibles peuvent bénéficier d'un appui financier pour la réalisation de projets de développement de produit, et ce, dans les volets suivants :

- **Consultation** : Accès aux conseils de spécialistes et d'experts à différentes étapes du processus de développement de produit : experts en gestion et en étude du marché, chercheurs en sciences laitières et alimentaires et spécialistes en services techniques et transformation des aliments.
- **Développement de produits** : Soutien pour l'analyse de produits, les essais et le transfert technologique, comprenant, entre autres, l'adoption de technologies nouvelles ou existantes, les essais en cuisine, en laboratoire ainsi qu'à l'échelle préindustrielle et industrielle, la modernisation des équipements, les coûts de préparation des échantillons et les techniques de conditionnement.

Les services de consultation et de développement de produits peuvent être utilisés séparément ou en association, selon la nature du projet. Les deux visent à favoriser les transferts de connaissances et de technologies.

2. Critères d'admissibilité

2.1 Profil du demandeur

Les transformateurs laitiers enregistrés, les fabricants d'aliments finis et les centres de technologie alimentaire canadiens qui participent au développement, à la fabrication ou à l'utilisation de produits et composants laitiers sont considérés comme étant admissibles au FIP. Ils sont définis comme suit :

Transformateur laitier

Un fabricant de produits laitiers qui détient ou qui a demandé un permis valide d'exploitation d'une usine laitière.

Fabricant d'aliments finis

Un fabricant d'aliments qui fabrique des produits de transformation secondaire tels que des produits de boulangerie et de confiseries, des aliments préparés (congelés, scellés), des produits nutraceutiques et pharmaceutiques, des boissons, des cosmétiques, des aliments pour animaux de compagnie et des charcuteries.

Centre de technologie alimentaire (CTA)

Un centre ou un institut de science et de technologie alimentaire reconnu par la CCL qui offre son expertise dans les domaines du développement de produits alimentaires ou l'analyse des aliments et qui fait partie de la liste des CTA reconnus.

Autres organisations

D'autres genres d'organisations (un office de commercialisation du lait, une association de fabricants d'aliments, etc.) qui souhaitent soutenir des projets de leurs membres en versant une contribution équivalente à celle de la CCL sont aussi admissibles au FIP.

2.2 Critères d'admissibilité

Pour être admissible à une aide financière du FIP, le demandeur doit répondre aux critères d'admissibilité définis aux sections A, B et C ci-dessous.

A) Démontrer, à la satisfaction de la CCL, que le projet répond à **au moins un** des critères suivants :

- Intégrer un ingrédient laitier canadien dans la formulation d'un produit qui ne contenait aucun ingrédient laitier auparavant.
- Remplacer un substitut d'ingrédient laitier par un ingrédient laitier dans la formulation d'un produit ou augmenter notablement le contenu laitier d'un produit existant.
- Développer et commercialiser un nouveau produit laitier ou un produit en vertu du Programme d'innovation en matière de produits laitiers (PIMPL)¹.
- Développer et commercialiser un produit de transformation secondaire nouveau ou innovateur contenant des ingrédients laitiers canadiens.
- Activités de transfert de connaissances ou des technologies présentant un avantage avéré pour une entreprise ou pour l'ensemble de l'industrie laitière canadienne.

¹ Le PIMPL est un programme administré par la CCL qui permet à des transformateurs laitiers canadiens enregistrés souhaitant mettre au point des produits nouveaux et innovateurs d'accéder à des quantités de lait en marge des attributions provinciales existantes. Pour un complément d'information, consultez <http://www.ingredientLAITIER.ca>.

B) Démontrer que le nouveau produit laitier ou le produit transformé respecte **l'ensemble** des critères suivants :

- Le produit a le potentiel d'augmenter l'utilisation de composants du lait cru (dans le cas d'un fabricant de produits laitiers) ou d'ingrédients laitiers canadiens.
- Le projet pose un défi technique associé à l'intégration d'un ingrédient laitier canadien ou au développement d'un produit laitier innovateur.
- Le ou les ingrédients laitiers utilisés sont faits entièrement ou principalement de lait.

C) Démontrer que le produit laitier ou le produit de transformation secondaire ne risque pas de supplanter un ou des produits laitiers canadiens existants ou des produits de transformation secondaire faits à partir d'ingrédients laitiers canadiens.

Afin de répondre aux critères de la section C, le demandeur doit démontrer ce qui suit :

- le projet consiste en la reformulation d'un produit pour y intégrer des produits laitiers (plutôt que la mise au point d'un produit nouveau ou innovateur); OU
- le produit n'est pas fabriqué actuellement au Canada; OU
- des produits canadiens semblables ne sont pas fabriqués et vendus actuellement dans la ou les provinces où l'organisation a l'intention de mettre le produit en marché; OU
- des produits canadiens semblables ne sont pas fabriqués et vendus actuellement aux mêmes clients, via le même réseau de distribution.

2.3 Activités et limites du financement

Si un projet est jugé admissible, la CCL en financera la moitié des coûts admissibles, jusqu'à concurrence de 150 000 \$ (avant taxes). Sur ce total, un maximum de 25 000 \$ (avant taxes) peut être affecté aux activités de consultation, le reste devant être alloué aux activités de développement de produits.

Dans le cas des petites entreprises (de moins de 25 employés), le financement peut comprendre la totalité des coûts admissibles (avant taxes) de la première tranche de dépenses de 10 000 \$ (qui comprend jusqu'à 5 000 \$ pour les activités de consultation et jusqu'à 5 000 \$ pour les activités de développement de produits). Si le projet ne fait appel qu'à un type d'activité (consultation ou développement de produits), le montant pouvant être remboursé en totalité est fixé à 5 000 \$. Les autres frais admissibles (avant taxes) seront financés selon le principe du partage de l'investissement (50 %).

Les demandes seront traitées dans l'ordre de réception² en raison des fonds annuels limités affectés à ce programme. S'il advenait que la CCL examine plusieurs projets en même temps, les projets qui obtiendront les plus hautes notes en fonction des critères d'évaluation obtiendront la priorité. Il convient également de noter que les projets qui mettent l'accent sur l'utilisation d'ingrédients laitiers riches en solides non gras (SNG) comme la poudre de lait écrémé, les concentrés protéiques de lait (CPL) ou le lait écrémé liquide se verront accorder une attention prioritaire dans le cadre du FIP et pourraient avoir droit à un niveau de financement supérieur.

La CCL se réserve le droit d'établir le montant alloué à un projet en fonction de son apport potentiel à la croissance et à l'innovation dans la fabrication ou l'utilisation de produits et d'ingrédients laitiers ou à la croissance dans l'utilisation des solides laitiers non gras.

² Selon la date à laquelle la CCL a reçu du demandeur toute l'information requise pour évaluer le projet.

Le tableau récapitulatif de la page suivante présente les activités qui pourraient être admissibles et les limites de financement établies par le FIP pour les services de consultation et pour les initiatives de développement de produits.

ACTIVITÉS PERMISES ET LIMITES DU FINANCEMENT DES ACTIVITÉS DE CONSULTATION ET DE DÉVELOPPEMENT DE PRODUITS

ACTIVITÉS PERMISES :

CONSULTATION

Accès aux conseils de spécialistes/experts, transfert des connaissances

Services de consultation en gestion ou étude du marché :

- Aide au démarrage d'entreprise et plan d'affaires
- Identification d'opportunités
- Étude de faisabilité commerciale ou financière
- Recherche en marketing
 - Accès à des données et rapports sur le marché
 - Sondage et consultation de groupes cibles
 - Groupes de consultation

Experts en sciences alimentaires ou laitières :

- Résolution de problèmes liés à la formulation de produits
- Intégration d'ingrédients laitiers
- Analyse documentaire
- Analyse de la législation

Consultants en services techniques :

- Étude de faisabilité technique
- Technologies et équipement

DÉVELOPPEMENT DE PRODUIT

Soutien pour l'analyse de produit, les essais et le transfert technologique

- Adoption de technologies nouvelles ou existantes
- Essais à l'échelle d'un laboratoire ou d'une cuisine dans un centre ou une usine alimentaire
- Essais pilotes
- Essais à l'échelle industrielle
- Analyse de produits et nutritionnelle
- Essais cliniques
- Analyse sensorielle ou organoleptique
- Préparation des échantillons
- Essais auprès de groupes de consultation directement reliés au caractère sensoriel du produit
- Méthodes/techniques de conditionnement
- Modernisation d'équipement nécessaire aux activités de développement de produits
 - Conception, fabrication et usinage de l'équipement (incluant pièces et main-d'œuvre)
 - Autorisé uniquement quand les technologies déjà accessibles sur le marché ne peuvent être utilisées à cause du caractère innovateur du produit.
 - Le montant maximal du financement autorisé pour la modernisation de l'équipement est laissé à la discrétion de la CCL, selon la nature des autres activités de développement de produits, ainsi que les avantages potentiels et les risques associés au projet.

CATÉGORIES DE COÛTS ADMISSIBLES :

(Consulter l'Annexe 2 pour le détail des coûts admissibles pour chaque catégorie)

- Coûts des consultants et des sous-traitants
- Pour être admissible, l'expertise en matière de transfert des connaissances doit provenir d'une source à l'extérieur de l'entreprise.

- Coûts des consultants et des sous-traitants
- Coûts directs de main-d'œuvre
- Coûts directs du matériel

FINANCEMENT OFFERT :

Total de 150 000 \$ par projet, partage des coûts d'investissement (50 %), y compris un maximum de 25 000 \$ pour les activités de consultation.

INCITATIF POUR PETITES ENTREPRISES :

Les petites entreprises de moins de 25 employés sont admissibles à un remboursement complet des services d'une valeur maximale de 10 000 \$ pour des projets incluant des activités de consultation **ET** de développement de produits (5 000 \$ par type d'activité). Si le projet fait appel à seulement un type d'activité, la valeur admissible au remboursement complet est fixée à 5 000 \$.

2.4 Produits et ingrédients laitiers

Les produits et ingrédients laitiers suivants sont réputés admissibles selon les modalités du FIP de la CCL :

Produits et ingrédients laitiers canadiens faits entièrement ou principalement de lait, tels que le beurre, le fromage, les poudres de lait, les concentrés/isolats protéiques de lait, le lait évaporé, le lait concentré sucré, le lait entier, les laits liquides, la crème, le babeurre et le yogourt.

2.5 Développement de produits ou de technologies

Un demandeur peut solliciter l'aide d'un Centre de technologie alimentaire (CTA) pour mener des activités autorisées (page 7) de développement de produits ou peut mener ces activités dans ses propres installations si elles satisfont aux exigences du FIP de la CCL quant au développement de produits sur place.

Un CTA cité à l'annexe 1 peut également faire une demande au FIP de la CCL pour des activités de développement de produits ou de technologies admissibles du FIP dans ses installations.

Aide des CTA : Un fabricant de produits laitiers ou un transformateur secondaire qui a besoin des services d'un CTA doit consulter la liste des CTA reconnus par la CCL qui figurent à l'annexe 1.

Sous réserve de l'approbation de la CCL, une entreprise peut solliciter les services d'un consultant ou d'un CTA qui ne figure pas sur la liste ci-jointe.

Développement de produits sur place : Un demandeur qui présente une demande de projet pour mener des activités de développement de produits dans ses propres installations doit fournir à la CCL suffisamment d'information sur la nature de l'expertise et de l'équipement qu'il peut fournir en matière de développement de produits.

Un CTA doit également démontrer à la CCL qu'il existe un potentiel raisonnable de mise en marché du produit avec un partenaire du secteur de la transformation laitière ou secondaire.

3. Processus de demande

Un demandeur dont le projet est conforme aux critères d'admissibilité énumérés dans la section 2 peut soumettre une demande au FIP de la CCL.

La CCL gardera strictement confidentielle la teneur de toute discussion qu'elle pourra avoir avec une entreprise ou un CTA à propos d'une demande au FIP de la CCL ou toute information fournie à cet égard. En tant qu'agent de la Couronne, la CCL est sujette aux dispositions de la *Loi sur l'accès à l'information*. Cette loi prévoit des mesures de protection contre la divulgation de renseignements commerciaux de nature délicate comme, entre autres, un produit, une recette, une formulation et un procédé, de l'information sur les marchés ou une innovation technologique.

Un demandeur souhaitant soumettre une demande au FIP de la CCL doit suivre le processus de demande et d'évaluation en deux étapes. L'équipe du Programme de marketing du lait (PML) est là pour répondre aux questions et offrir des conseils pendant la préparation de la demande, ainsi que pour revoir la demande avant sa présentation. Les demandeurs qui souhaitent bénéficier de cette aide doivent communiquer avec les agents mentionnés à la section 5.

Certains partenaires de la CCL offrent aussi aux demandeurs qui voudraient présenter un projet des services de préparation des demandes au FIP. Les organisations intéressées par ce service doivent s'adresser aux partenaires de la CCL dont la liste figure à l'annexe 1, afin de connaître les critères d'admissibilité à ce service.

3.1 Étape 1 : Formulaire de description sommaire du projet

La première étape du processus de demande consiste à fournir à la CCL une brève description du projet en utilisant le formulaire de description sommaire du projet de l'Annexe 3. Ce formulaire se trouve aussi sur le site http://www.milkingredients.ca/ui/MIFAppFrm_fra.php.

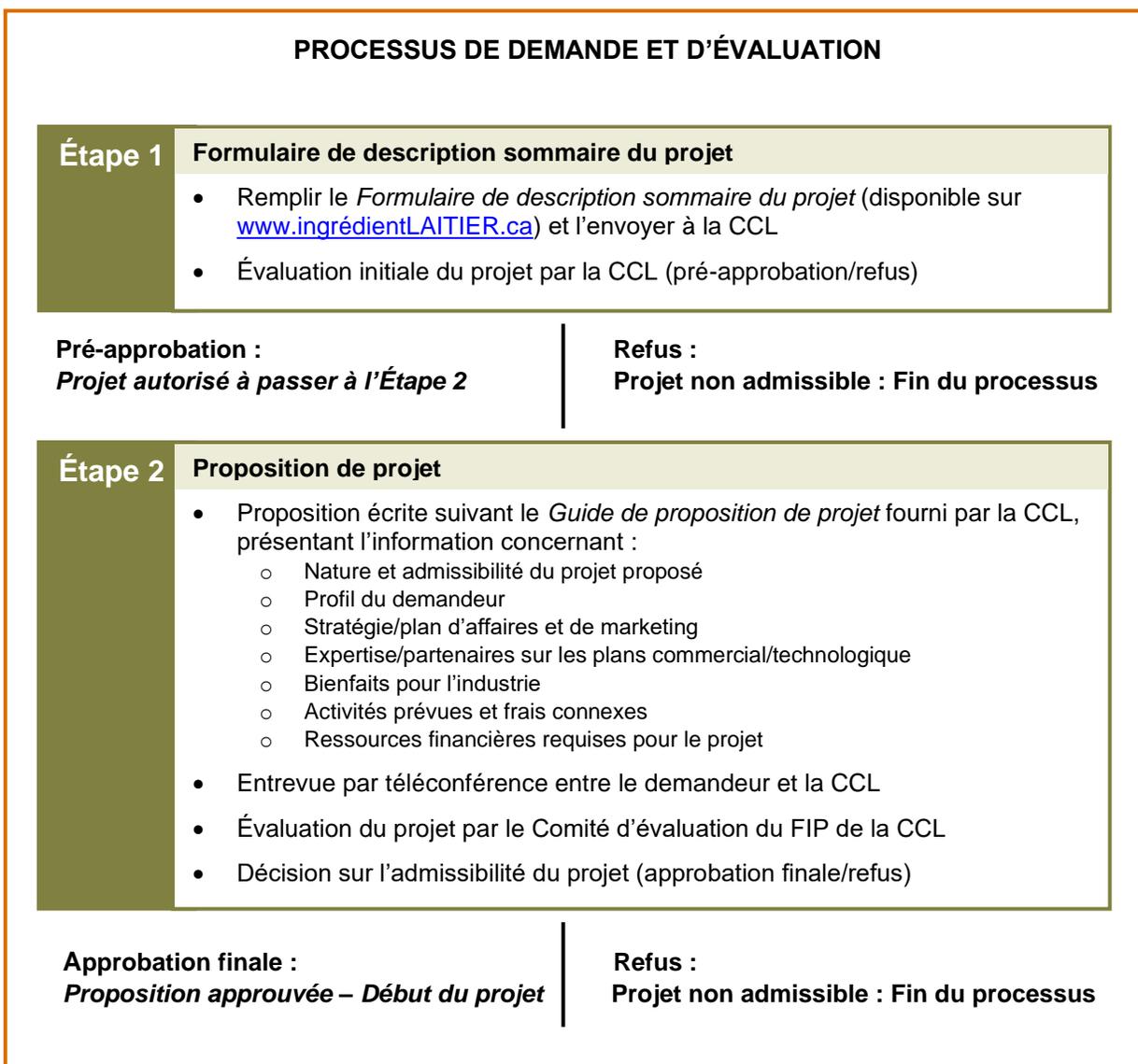
La CCL communiquera par téléphone ou par courriel avec le demandeur qui aura présenté un formulaire de description sommaire du projet afin d'obtenir l'information additionnelle dont elle pourrait avoir besoin pour terminer le processus d'évaluation préliminaire. La CCL se fondera sur cette évaluation et déterminera dans les 10 jours ouvrables si le demandeur peut passer à l'étape 2.

3.2 Étape 2 : Proposition de projet

À la deuxième étape, le demandeur doit remettre une description détaillée des activités prévues dans le cadre du projet en utilisant le *Guide de proposition de projet* (fourni par la CCL). Le demandeur doit démontrer comment sa proposition répond à toutes les exigences énoncées quant à l'admissibilité d'un projet, de même qu'aux critères d'évaluation axés sur le montant du financement attendu de la CCL ($\leq 10\ 000\ \$$, $\leq 50\ 000\ \$$ ou $\geq 50\ 000\ \$$) et la complexité et les risques associés au projet. Comme on peut voir en consultant l'Annexe 4, *Critères d'évaluation selon la contribution de la CCL*, moins la CCL contribue à un projet et moins la complexité et les risques sont grands, moins le demandeur devra fournir de précisions sur le projet.

Au cours de l'évaluation de la proposition, la CCL communiquera avec le demandeur pour une entrevue téléphonique qui permettra de compléter ou de valider l'information fournie dans les documents accompagnant la proposition. Lorsque toute l'information nécessaire sera reçue, le

Comité d'évaluation du FIP de la CCL terminera son évaluation et déterminera dans les 30 jours ouvrables suivants si la demande est jugée admissible au FIP de la CCL.



3.3 Évaluation des demandes

Pour chaque demande, le Comité d'évaluation du FIP de la CCL évaluera le projet en fonction des exigences énoncées dans la section 2 du Guide, ainsi que de ses avantages et de ses risques.

Les projets qui mettent l'accent sur l'utilisation d'ingrédients riches en solides non gras (SNG) comme la poudre de lait écrémé (PLÉ), les concentrés protéiques de lait (CPL) ou le lait écrémé liquide se verront accorder une attention prioritaire dans le cadre du FIP de la CCL et pourraient avoir droit à un niveau de financement supérieur.

Un demandeur qui compte développer un produit laitier à forte teneur en gras comme le beurre et l'huile de beurre doit préciser comment seront traités ou commercialisés les solides non gras restants.

Si un demandeur sollicite aussi d'autres bailleurs de fonds, par exemple les gouvernements provinciaux et fédéral, les institutions, etc., il doit le déclarer à la CCL, ainsi que les montants demandés, au moment du dépôt de la demande. Les fonds provenant du FIP de la CCL ne doivent pas servir à appuyer des activités déjà couvertes par d'autres sources de fonds ou d'autres subventions.

4. Projets retenus

4.1 Mode de paiement, présentation de rapports et vérifications

Lorsqu'un projet est approuvé, la CCL s'engage à verser, à mi-chemin de sa réalisation et à la réception d'un rapport d'étape détaillé préparé par l'entreprise ou le CTA, accompagné de factures attestant le règlement de dépenses admissibles, des fonds pouvant atteindre 50 % du montant de financement convenu. Le solde sera versé à l'entreprise ou au CTA lorsque toutes les activités autorisées auront été terminées avec succès et à la réception d'un rapport final accompagné de factures confirmant le règlement des dépenses admissibles. Aucun paiement³ ne sera fait par la CCL avant que celle-ci ait reçu et approuvé la demande de remboursement ainsi que les rapports d'étape ou le rapport final présentés par l'entreprise ou le CTA.

L'entreprise ou le CTA convient de se soumettre à une vérification par des représentants de la CCL pendant et après la réalisation d'un projet approuvé et de conserver pendant trois ans tous les dossiers concernant ses activités liées au FIP de la CCL. Les exigences concernant la procédure de tenue de dossiers des projets qui recevront un financement dans le cadre du FIP de la CCL sont décrites dans une entente.

4.2 Transfert des connaissances

L'entreprise ou le CTA s'engage à remettre à la CCL les études et/ou les rapports dont il aurait fait l'acquisition en vertu du financement reçu du FIP de la CCL. Dans le cas où une demande est approuvée sur la base que le projet implique des activités de transfert de connaissances présentant un avantage avéré pour l'ensemble de l'industrie laitière, les modalités du transfert des connaissances seront déterminées mutuellement par le demandeur et la CCL lors du processus d'approbation du projet.

4.3 Rapports à l'intention de l'industrie laitière

À l'occasion, la CCL fera rapport des activités du FIP aux intervenants de l'industrie laitière. Les renseignements relatifs aux projets approuvés seront déclarés sous forme agrégée afin de ne pas divulguer les noms ou les détails propres à ces projets. Avant de présenter ces renseignements, la CCL invitera les entreprises dont les projets ont été approuvés à les examiner et à autoriser leur divulgation.

³ Sauf dans le cas d'une avance autorisée (pouvant atteindre 10 % de la contribution totale du FIP de la CCL).

5. Coordonnées des personnes-ressources

Pour en savoir plus sur le FIP de la CCL et pour discuter de votre projet afin de savoir s'il pourrait répondre aux critères du programme, veuillez-vous adresser à :

Commission canadienne du lait
Édifice 55, promenade de la CCN
960, avenue Carling
Ottawa (Ontario) K1A 0Z2
Sans frais : 1-866-366-0676
Télécopieur : 613-792-2009
Courriel : cdc.innovation.ccl@cdc-ccl.gc.ca

Annexe 1 : Liste des CTA reconnus par la CCL

PROVINCE	CENTRE DE TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE	PERSONNES-RESSOURCES
ALBERTA	<p>Food Processing Development Centre Processing Development Division of Alberta Agriculture</p> <p>6309 - 45 Street, Leduc, Alberta T9E 7C5 Site Web : http://www1.agric.gov.ab.ca/\$department/deptdocs.nsf/all/fpdc5012</p>	<p>Jacqueline Martin-Lopez Tél. : (780) 986-4793 Fax : (780) 986-5138 Courriel : jacqueline.martin.lopez@gov.ab.ca</p>
	<p>University of Alberta Department of Agriculture, Food and Natural Science</p> <p>206F Agriculture/Research Centre, Edmonton, Alberta T6G 2P5 Site Web : http://www.afns.ualberta.ca/</p>	<p>Lech Ozimek Tél. : (780) 492-2665 Fax : (780) 492-4265 Courriel : lozimek@ualberta.ca</p>
COLOMBIE-BRITANNIQUE	<p>Food Information Service University of British Columbia, Faculty of Agr. Sciences</p> <p>6650 NW Marine Drive, Vancouver, B.C. V6T 1Z4 Site Web : http://www.fis.agsci.ubc.ca/</p>	<p>Tim Durance, PhD. Professeur et directeur Tél. : (604) 822-4425 Courriel : fis@interchange.ubc.ca</p>
MANITOBA	<p>Department of Food Science</p> <p>University of Manitoba, Winnipeg, Manitoba R3T 2N2 Site Web : http://www.umanitoba.ca/afs/food_science/</p>	<p>Arny Hydamaka (Ph.D.) Professeur Tél. : (204) 474-9621 Fax : (204) 474-7630 Courriel : hydamaka@ms.umanitoba.ca</p>
	<p>Centre de développement alimentaire</p> <p>810, rue Phillips, C.P. 1240, Portage la Prairie (Manitoba) R1N 3J9 Site Web : www.gov.mb.ca/agriculture/fdc</p>	<p>Alphonsus Utioh, P.Eng. Tél. : 204-239-3179 Fax : 204-239-3180 Courriel : autioh@gov.mb.ca</p>
NOUVEAU-BRUNSWICK	<p>Conseil de la recherche et de la productivité (RPC)</p> <p>921 Route College Hill, Fredericton (Nouveau-Brunswick) E3B 6Z9 Site Web : http://www.rpc.ca/</p>	<p>Mr. Germain Landry, M.Sc. Tél. : 506-452-1382 Courriel : Germain.Landry@rpc.ca</p>
ONTARIO	<p>NSF International</p> <p>125 Chancellors Way, Guelph, Ontario N1G 0E7 Web site: https://www.nsfcanada.ca/</p>	<p>Carol Zweep, M.Sc. CPP Gestionnaire principal, développement de produits et de la conformité Tél : 519-821-1246 ext 6449 Courriel : czweep@nsf.org</p>

ÎLE-DU-PRINCE-EDWARD	Prince Edward Island Food Technology Centre P.O. Box 2000, Charlottetown, P.E.I. C1A 7N8 Site Web : www.gov.pe.ca/ftc	Jim Smith, Directeur général Courriel : jsmith@gov.pe.ca
QUÉBEC	Centre de recherche et de développement sur les aliments Agriculture et agroalimentaire Canada 3600, boulevard Casavant Ouest, Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 8E3 Site Web : www.agr.gc.ca/science/frdc	Marc D'Aoust Tél.: (450) 773-1105 Fax : (450) 773-8461 Courriel : daoustm@agr.gc.ca
	Cintech agroalimentaire 3224, rue Sicotte, Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 2M2 Site Web : www.cintech-aa.gc.ca	Suzanne Laberge Tél. : (450) 771-4393 Fax : (450) 771-0832 Courriel : slaberge@cintech.ca
	Centre d'expertise fromagère du Québec 3230, rue Sicotte , E304 Saint-Hyacinthe, Québec J2S 7B3 Site web : http://www.expertisefromagere.com/	Abdel Ould Baba Ali Tél. : (450) 250-2330 Fax : (450) 250-2337 Courriel : info@expertisefromagere.com
	Institut des nutraceutiques INAF/STELA Université Laval Pavillon des services, bureau 1710 2440, boulevard Hochelaga Québec (Québec) Canada G1V 0A6 Site Web : http://stela.fsaa.ulaval.ca/	Renée Michaud Tél. : (418) 656-3527 Fax : (418) 656-5877 Courriel : renee.michaud@inaf.ulaval.ca
SASKATCHEWAN	Saskatchewan Food Industry Development Centre Inc. #117-105 North Road, Saskatoon, SK S7N 4L5 Site Web : www.foodcentre.sk.ca	Carmen Ly Tél.: (306) 933-7556 Courriel : cly@foodcentre.sk.ca

Annexe 2 : Définition des coûts admissibles

La CCL a établi trois catégories de coûts admissibles dans le cadre des volets de consultation ou de développement de produits du FIP.

CATÉGORIE	DÉFINITION	EXEMPLES
Coûts des consultants et des sous-traitants	<p>Honoraires versés aux consultants et aux sous-traitants pour les travaux qui peuvent être particulièrement identifiés et mesurés comme étant directement liés au projet financé par le FIP de la CCL.</p> <p>Les frais de déplacement des consultants et des sous-traitants comprennent uniquement le billet d'avion en classe économie et l'hôtel (selon les taux du gouvernement).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Coûts des études de faisabilité effectuées par un consultant expert avant le développement du produit. • Coût de validation du concept par la réalisation de groupes de discussion effectuée par un consultant. • Coûts des essais pilotes effectués par un CTA.
Coûts directs de la main-d'œuvre	<p>Rémunération ou salaires bruts (à l'exception des avantages sociaux, des incitatifs et des primes) versés pour les travaux qui peuvent être particulièrement identifiés et mesurés comme étant directement liés au projet financé par le FIP de la CCL.</p> <p>Seuls la rémunération ou les salaires versés au personnel directement impliqué dans les essais de produits ou le personnel engagé à forfait pour travailler sur le projet sont considérés comme étant des coûts directs de main-d'œuvre.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Salaires du personnel de production. • Salaires du personnel qui modernise les équipements/machineries. • Salaire du superviseur de l'équipe qui effectue les essais du produit. • Salaire d'un stagiaire/étudiant d'été embauché spécialement pour travailler sur le projet.
Coûts directs du matériel	<p>Les coûts du matériel qui peut être particulièrement identifié et mesuré comme étant directement lié au projet financé par le FIP de la CCL.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Coûts des ingrédients laitiers canadiens utilisés durant les essais du produit. • Coûts des autres matières premières nécessaires au projet.

Annexe 3 : Formulaire de description sommaire du projet

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

OBJECTIF DU FONDS D'INVESTISSEMENT PARTAGÉ (FIP) DE LA CCL

Le FIP de la CCL a pour objectif de soutenir les initiatives de développement de produits qui élargissent les débouchés commerciaux pour le lait et les ingrédients laitiers, en octroyant des fonds pour des activités de consultation et de développement de produits.

CONFIDENTIALITÉ DES PROPOSITIONS

La CCL gardera strictement confidentielle toute information fournie dans le présent formulaire, conformément aux dispositions de la *Loi sur l'accès à l'information*, lesquelles sont expliquées dans la section 3 du Guide du programme.

FORMULAIRE DE RÉSUMÉ DU PROJET

Décrivez sommairement le projet que vous désirez soumettre au FIP de la CCL, en répondant à chacune des questions de ce formulaire. Si vous manquez d'espace, veuillez annexer des pages supplémentaires au formulaire, en prenant soin d'indiquer clairement le numéro de la question ou de l'élément auquel se rapporte votre réponse.

1. IDENTIFICATION DE L'ENTREPRISE

Nom de l'entreprise :					
Personne-ressource :					
Adresse :					
Ville :		Province :		Code postal :	
Téléphone :			Fax :		
Courriel :					
Site Web :					
Année de constitution :			Numéro d'entreprise :		
Catégorie d'activité (choisir) :	<input type="checkbox"/> Fabricant de produits laitiers		<input type="checkbox"/> Centre de technologie alimentaire (CTA)		
	<input type="checkbox"/> Transformation secondaire		<input type="checkbox"/> Autre _____		

2. DESCRIPTION DU PROJET

2.1. Décrivez l'objectif premier de votre projet.

Voir les pages supplémentaires annexées

2.2. Expliquez comment votre projet entraînera une augmentation nette de l'utilisation de composants du lait cru ou d'ingrédients laitiers.

Voir les pages supplémentaires annexées

2.3. Inscrivez les activités à réaliser dans le cadre de ce projet et le coût estimé pour chacune d'elles, ainsi que le nom du ou des partenaires/prestataires de services qui y participeront. Si le travail doit être fait à l'interne par des employés de l'entreprise, insérez le mot « demandeur » dans la colonne *Partenaire/prestataire de services/demandeur*.

Activité	Coût	Partenaire/prestataire de services/demandeur
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		

2.4. Veuillez cocher toutes les activités qui ont déjà été réalisées pour ce projet :

Analyse documentaire	<input type="checkbox"/>	Étude de faisabilité technique	<input type="checkbox"/>	Étude de marché	<input type="checkbox"/>
Étude de faisabilité financière	<input type="checkbox"/>	Plan d'affaires	<input type="checkbox"/>	Plan marketing	<input type="checkbox"/>
Essais en cuisine	<input type="checkbox"/>	Essai pilote	<input type="checkbox"/>	Validation prouvant que le même produit n'est pas déjà fabriqué au Canada	<input type="checkbox"/>
Autre : _____	<input type="checkbox"/>	Autre : _____	<input type="checkbox"/>	Autre : _____	<input type="checkbox"/>

3. CONDITIONS D'ADMISSIBILITÉ

3.1. Cochez les produits ou composants laitiers admissibles qui entreront dans la fabrication de votre produit :

Babeurre	<input type="checkbox"/>	Lait entier	<input type="checkbox"/>
Beurre	<input type="checkbox"/>	Lait évaporé	<input type="checkbox"/>
Concentré/isolat protéique de lait	<input type="checkbox"/>	Laits liquides	<input type="checkbox"/>
Crème	<input type="checkbox"/>	Poudres de lait	<input type="checkbox"/>
Fromage	<input type="checkbox"/>	Yogourt	<input type="checkbox"/>
Lait concentré sucré	<input type="checkbox"/>	Autre : _____	<input type="checkbox"/>

3.2 Le produit final contient-il du lactosérum?

Oui Non

3.3 Quels sont les défis techniques de ce projet associés à l'intégration d'un ingrédient laitier canadien ou au développement d'un produit laitier innovateur?

Voir les pages supplémentaires annexées

3.4 Sélectionnez parmi les exigences suivantes celle(s) que respecte votre projet et expliquez en quoi (pour chaque exigence sélectionnée) :

EXIGENCES	EXPLICATION
Intégration d'un ingrédient laitier canadien dans la formulation d'un produit fini qui ne contenait aucun ingrédient laitier auparavant <input type="checkbox"/>	
Remplacement d'un substitut laitier dans la formulation d'un produit par un ingrédient laitier canadien ou augmentation notable du contenu laitier d'une formulation de produit existante <input type="checkbox"/>	
Développement et commercialisation d'un nouveau produit laitier ou d'un produit en vertu du Programme d'innovation en matière de produits laitiers <input type="checkbox"/>	
Développement et commercialisation d'un produit de transformation secondaire nouveau ou innovateur contenant des ingrédients laitiers canadiens <input type="checkbox"/>	
Activités de transfert de connaissances / technologies présentant un avantage avéré pour une entreprise ou pour l'ensemble de l'industrie laitière <input type="checkbox"/>	

3.5 Pour démontrer que la formulation du produit laitier ou du produit surtransformé ne remplacera pas de produits laitiers canadiens existants ou de produits surtransformés faits d'ingrédients laitiers canadiens, sélectionnez parmi les exigences suivantes celle(s) que respecte votre projet et expliquez en quoi (pour chaque exigence sélectionnée) :

EXIGENCES	EXPLICATION
Le projet reformule un produit en utilisant un produit laitier (il ne crée pas un produit nouveau ou innovateur). <input type="checkbox"/>	
Le produit n'est pas fabriqué au Canada à l'heure actuelle. <input type="checkbox"/>	
Aucun produit canadien comparable n'est actuellement fabriqué ou vendu dans la province où l'entreprise compte commercialiser le produit. <input type="checkbox"/>	
Aucun produit canadien comparable n'est actuellement fabriqué ou vendu aux mêmes clients via le même réseau de distribution. <input type="checkbox"/>	

Annexe 4: Critères d'évaluation selon la contribution de la CCL

Contribution de la CCL	≤ 10 000 \$ OU <u>activités de consultation uniquement</u>	≤ 50 000 \$	≥ 50 000 \$
Critères d'évaluation*	Profil du demandeur <ul style="list-style-type: none"> • Entreprise, organisation ou CTA canadien enregistré • Expertise en gestion nécessaire à la réalisation du projet et à l'exploitation des résultats 	Profil du demandeur <ul style="list-style-type: none"> • Entreprise, organisation ou CTA canadien enregistré • Expertise en gestion nécessaire à la réalisation du projet et à l'exploitation des résultats 	Applicant's Profile <ul style="list-style-type: none"> • Entreprise, organisation ou CTA canadien enregistré • Entreprise établie ou disponibilité d'un plan d'affaires complet à l'appui du projet • Expertise en gestion nécessaire à la réalisation du projet et à l'exploitation des résultats
	Stratégie commerciale <ul style="list-style-type: none"> • Hypothèses exhaustives et réalistes (dans le contexte du marché) 	Stratégie commerciale <ul style="list-style-type: none"> • Hypothèses exhaustives et réalistes (dans le contexte du marché) • Pertinence du projet par rapport à la stratégie globale du demandeur • Description et pertinence de la stratégie appliquée au produit • Description et pertinence de la stratégie en matière de prix • Description et pertinence de la stratégie en matière de production et de distribution • Description et pertinence de la stratégie en matière de promotion 	Stratégie commerciale <ul style="list-style-type: none"> • Bonne compréhension des besoins auxquels répond le produit/le procédé • Hypothèses exhaustives et réalistes (dans le contexte du marché) • Pertinence du projet par rapport à la stratégie globale du demandeur • Description de la pertinence de la stratégie appliquée au produit • Description et pertinence de la stratégie en matière de prix • Description et pertinence de la stratégie en matière de production et de distribution • Description et pertinence de la stratégie en matière de promotion
	Expertise en vente/marketing <ul style="list-style-type: none"> • Expertise en marketing nécessaire à la commercialisation du produit/procédé à développer 	Expertise en vente/marketing <ul style="list-style-type: none"> • Expertise en marketing nécessaire à la commercialisation du produit/procédé à développer 	Expertise en vente/marketing <ul style="list-style-type: none"> • Expertise en marketing nécessaire à la commercialisation du produit/procédé à développer • Exemples récents de la commercialisation réussie d'autres produits
	Partenaires / spécialistes externes (le cas échéant) <ul style="list-style-type: none"> • Pertinence du CTA reconnu par la CCL (le cas échéant) • Pertinence et compétences des partenaires/spécialistes externes qui ne sont pas reconnus par la CCL (le cas échéant) 	Partenaires / spécialistes externes (le cas échéant) <ul style="list-style-type: none"> • Pertinence du CTA reconnu par la CCL (le cas échéant) • Pertinence et compétences des partenaires/spécialistes externes qui ne sont pas reconnus par la CCL (le cas échéant) 	Partenaires / spécialistes externes (le cas échéant) <ul style="list-style-type: none"> • Pertinence du CTA reconnu par la CCL (le cas échéant) • Pertinence et compétences des partenaires/spécialistes externes qui ne sont pas reconnus par la CCL (le cas échéant)
	Capacité de réaliser le projet à l'interne (le cas échéant) <ul style="list-style-type: none"> • Pertinence des compétences et de l'expérience du responsable de la R&D/du projet • Capacité de réaliser le projet en utilisant les installations et les équipements du demandeur 	Capacité de réaliser le projet à l'interne (le cas échéant) <ul style="list-style-type: none"> • Pertinence des compétences et de l'expérience du responsable de la R&D/du projet • Capacité de réaliser le projet en utilisant les installations et les équipements du demandeur 	Capacité de réaliser le projet à l'interne (le cas échéant) <ul style="list-style-type: none"> • Pertinence de l'expérience du responsable de la R&D/du projet • Pertinence des compétences techniques de l'équipe de R&D • Capacité de réaliser le projet en utilisant les installations et les équipements du demandeur
	Bienfaits pour l'industrie <ul style="list-style-type: none"> • Recouvrement de l'investissement à court terme • Ratio solides non gras/matière grasse • Autres avantages pour l'industrie laitière canadienne 	Bienfaits pour l'industrie <ul style="list-style-type: none"> • Recouvrement de l'investissement à court terme • Ratio solides non gras/matière grasse • Autres avantages pour l'industrie laitière canadienne 	Bienfaits pour l'industrie <ul style="list-style-type: none"> • Recouvrement de l'investissement à court terme • Ratio solides non gras/matière grasse • Autres avantages pour l'industrie laitière canadienne
	Considérations financières <ul style="list-style-type: none"> • Capacité du demandeur à prendre en charge sa part des coûts • Les autres sources de financement (le cas échéant) sont suffisantes 	Considérations financières <ul style="list-style-type: none"> • Capacité du demandeur à prendre en charge sa part des coûts • Les autres sources de financement (le cas échéant) sont suffisantes 	Considérations financières <ul style="list-style-type: none"> • Capacité du demandeur à prendre en charge sa part des coûts • Les autres sources de financement (le cas échéant) sont suffisantes

* Selon la complexité du projet ou les risques connexes, la CCL peut exiger des renseignements additionnels.