

# INGRÉDIENTS MAG EXPRESS



information interaction innovation

Édition septembre 2005

## Prix des classes spéciales de lait 5(a), (b) et (c) pour le mois de : octobre 2005

Classe lait	M. G. (\$/Kg)	Protéine (\$/Kg)	Autre de Solides (\$/Kg)
5 (a)	4.8431	5.4228	0.3607
5 (b)	4.8431	2.1551	2.1551
5 (c)	3.3740	2.0000	2.0000

Les prix 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).



### Plus d'information?

Édifice 55, Promenade de la CCN  
Ferme expérimentale centrale  
960, avenue Carling  
Ottawa (Ontario) K1A 0Z2  
Tél. : (613) 792-2000  
Sans frais : 1-866-366-0676  
Télé. : (613) 792-2009

Courriel : [ccl-cdc@agr.gc.ca](mailto:ccl-cdc@agr.gc.ca) ou  
[ingredients@agr.gc.ca](mailto:ingredients@agr.gc.ca)

Site Web : [www.ingredientslaitiers.ca](http://www.ingredientslaitiers.ca)

## COTE LAITIER : VOUS INNOVEZ OU REFORMULEZ VOS PRODUITS ?

Le **Fond d'accès direct** (FAD) prévoit sept heures et demie (jusqu'à concurrence de 1 500 \$) de consultation gratuite auprès de centres reconnus en technologies. Le **Fonds d'aide à l'innovation** (FAI) apporte un soutien financier (plafonné à 25 000 \$ par projet) et de l'expertise dans les domaines clés : développement et analyse de produits, essais pilotes, emballage, transfert technologique et reformulation de produits. Les projets admissibles peuvent recevoir jusqu'à 75 p. cent des coûts reliés au projet.



Depuis le lancement de ces deux nouveaux fonds, plusieurs entreprises canadiennes ont bénéficié des précieux services de soutien technique qui leur sont offerts. À ce jour, sept projets du FAC ont connu un succès et cinq projets du FAI sont en instance d'approbation pour un soutien financier.

Si vous avez l'intention d'innover ou de reformuler vos produits laitiers ou des produits finis que vous fabriquez avec des ingrédients laitiers canadiens, vos projets pourraient être admissibles à un soutien financier.

**Pour tout complément d'information,**  
Communiquez avec Shana Bailey au (613) 792-2035  
[sbailey@agr.gc.ca](mailto:sbailey@agr.gc.ca)

## 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. Il traite de sujets qui s'appliquent à l'industrie des ingrédients laitiers, du point de vue de ceux et celles qui la connaissent le mieux.

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



## Rapports sur le Programme des classes spéciales de lait pour l'année laitière 2004-2005

Les rapports sur le Programme des classes spéciales de lait pour l'année laitière 2003-2004 sont maintenant disponibles sur le **côté des Membres** du site web [INGREDIENTSLAITIERS.CA](http://INGREDIENTSLAITIERS.CA). Visitez l'entrée des membres aujourd'hui!

Vous n'êtes pas membres?  
Visitez [INGREDIENTSLAITIERS.CA](http://INGREDIENTSLAITIERS.CA)  
pour vous enregistrer!

### Entrée de membres



Vous n'êtes pas  
membre?  
[Cliquez ici pour vous  
enregistrer](#)

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



Commission  
canadienne du lait

Canadian Dairy  
Commission

Canada