

INGRÉDIENTS MAG EXPRESS



information interaction innovation

Édition octobre 2005

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

Classe lait	M. G. (\$/Kg)	Protéine (\$/Kg)	Autre de Solides (\$/Kg)
5 (a)	4.8994	5.6450	0.3779
5 (b)	4.8994	2.1345	2.1345
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.



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 ou
ingredients@agr.gc.ca

Site Web : 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



PLEINS FEUX SUR...

Profils d'ingrédients

Visitez la section des *Profils d'ingrédients* sur **INGRÉDIENTSLAITIERS.CA** dès maintenant! Cette section du site contient une liste exhaustive de plus de vingt-cinq profils d'ingrédients laitiers. Chacun d'eux comprend un aperçu, les détails de composition, les caractéristiques, les diverses utilisations et les propriétés fonctionnelles de l'ingrédient, comme le beurre, le cheddar, la poudre de lait écrémé, le concentré protéique de lactosérum et quantité d'autres employés par l'industrie dynamique de la transformation secondaire.

Pour recevoir Le Forum des Spécialistes par courriel

Le Forum des Spécialistes paraît sur **INGRÉDIENTSLAITIERS.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 aimerez 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
Sujet : Le Forum des
Spécialistes par courriel