

INGRÉDIENTS MAG EXPRESS



information interaction innovation

Édition juin 2009

Prix des classes spéciales de lait 5(a), (b) et (c) pour le mois de : **JUILLET 2009**

Classe de lait	M. G. (\$/Kg)	Protéine (\$/Kg)	Autres solides (\$/Kg)
----------------	---------------	------------------	------------------------

5(a)	3.2008	4.1741	0.0877
*	-1.6%	-25.6%	

5(b)	3.2008	1.6637	1.6637
*	-1.6%	-4.4%	-4.4%

5(c)	3.0000	1.5183	1.5183
*	0.0%	-7.3%	-7.3%

* **Changement (%) du mois précédent**

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 **Brigitte Hayes** de Finances et opérations, au (613) 792-2057 ou par courriel à bhayes@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 Téléc. : (613) 792-2009

Sans frais : 1-866-366-0676

Courriel : ingredients@agr.gc.ca

Site Web : www.ingredientslaitiers.ca

NOUVEAU : Fond d'investissement partagé de la CCL

La Commission canadienne du lait a lancé son Fonds d'investissement partagé (FIP) qui permettra de financer des projets de développement de produits en participation égale avec les transformateurs laitiers et les transformateurs secondaires canadiens.

La CCL s'est engagée à verser 6 \$ millions sur trois ans au nouveau fonds grâce auquel les transformateurs laitiers, les fabricants de produits alimentaires et les centres et instituts de technologie alimentaire pourront recevoir jusqu'à 50 000 \$ par projet pour les consultations et jusqu'à 250 000 \$ pour les activités de développement de produit. Les projets qui favorisent l'utilisation de solides non gras tels que la poudre de lait écrémé, les concentrés protéiques du lait ou le lait écrémé liquide seront privilégiés et pourraient être admissibles à un financement plus important.

La FIP remplace le Fonds d'appui à l'innovation et le Fonds d'accès direct. Il se distingue de ses prédécesseurs par l'importance du financement qu'il procure, l'obligation pour les entreprises d'égaliser la contribution de la CCL en espèces ou en nature et la possibilité pour les innovateurs d'exploiter leurs propres installations ou des installations externes. Il couvre aussi davantage d'activités y compris les consultations auprès d'experts, les analyses de produits, les essais et le transfert technologique, les essais industriels, la modernisation des installations, la préparation d'échantillons et les techniques de conditionnement. En outre, la procédure de demande a été simplifiée.

John Core, le chef de la direction de la CCL, a fait valoir les avantages de cette initiative « Je crois qu'il offre une réponse à bon nombre des préoccupations soulevées par les transformateurs et fabricants alimentaires. Il profitera à l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement, des producteurs jusqu'aux consommateurs, et il stimulera la demande de lait. Les fabricants de produits laitiers et alimentaires recevront un appui pour innover et les consommateurs recevront de nouveaux produits. »

La CCL acceptera des projets d'entreprises intéressées à partir du 1^{er} août 2009. Les renseignements sur la procédure de demande et les formulaires connexes sont disponibles sur www.ingredientsLAITIERS.ca.

ingrédients laitiers

pour un meilleur produit

ingrédients **LAITIERS**.ca



Commission
canadienne du lait

Canadian Dairy
Commission

Canada