INGREDIENTS MAG EXPRESS



information interaction innovation

Édition Juin 2011

Prix des classes spéciales de lait 5(a), (b) (c) et 4(m) pour le mois de :

Juillet 2011

Classe de lait	M. G. (\$/Kg)	Protéine (\$/Kg)	Autres solides (\$/Kg)
5(a)	4.8010	4.6652	0.6663
*	2.8%	-6.5%	5.3%
5(b) *	4.8010	3.0513	3.0513
	2.8%	4.2%	4.2%
5(c)	5.0081	2.5139	2.5139
*	3.7%	8.8%	8.8%

^{*} Changement (%) du mois précédent

Pour les questions relatives aux classes spéciales de lait 5 (a), (b), et (c), communiquer avec Brigitte Hayes au (613) 792-2057 ou par courriel à brigitte.haves@cdc-ccl.gc.ca.

Classe de lait	M. G. (\$/Kg)	Protéine (\$/Kg)	Autres solides (\$/Kg)
4 (m) AA ¹	1.5000	1.5000	1.5000
4 (m) CPL ²		1.6500	1.6500

Note: Ces prix sont en vigueur du 1 mai 2011 jusqu'au 31 juillet 2011.

¹Prix des composants établis pour la PLÉ utilisée dans la fabrication d'aliments pour animaux (AA).

²Prix des composants établis pour le concentré protéique de lait (CPL) utilisé dans la fabrication des fromages admissibles, de nutraceutiques et d'aliments pour animaux de compagnie.

Pour toute question concernant la classe spéciale 4(m), communiquez avec Laval Létourneau au (613) 792-2010 ou par courriel laval.letourneau@cdc-ccl.gc.ca.



Soutien financier à l'innovation

Fonds d'investissement partagé (FIP)

La Commission canadienne du lait (CCL) s'est engagée à promouvoir la croissance et l'innovation dans la fabrication de produits et d'ingrédients laitiers.

Donnez suite à vos idées en mettant au point de nouveaux produits. Avec le nouveau Fonds d'investissement partagé (FIP), la CCL peut vous aider à hauteur de 300,000 \$ par projet pour des activités tels que :

Consultation: Pour une entreprise qui veut obtenir une consultation préliminaire auprès d'un CTA reconnu par la CCL ou d'un consultant en gestion, en marketing, en sciences alimentaires ou en services techniques, la CCL couvrira 50 % des coûts des activités autorisées, jusqu'à concurrence de 50 000 \$.

Les petites entreprises (de moins de 25 employés) dont le projet de Consultation est d'une valeur égale ou inférieure à 5 000 \$ n'ont pas à verser de contribution de contrepartie. Dans leur cas, jusqu'à 100 % des coûts admissibles pourraient être remboursés par la CCL.

Développement de produits : Si un projet est jugé admissible selon les critères établis dans la Section 4, la CCL en financera la moitié des coûts admissibles jusqu'à concurrence de 250 000 \$.

Les projets qui mettent l'accent sur l'utilisation d'ingrédients riches en solides non gras (SNG) comme la poudre de lait écrémé, les concentrés protéigues de lait 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.

Pour en savoir davantage, communiquez avec :

Francis Charette Francis.charette@cdc-ccl.gc.ca (613) 792-2035

Ou, rendez-vous sur : ingrédientsLAITIERS.ca

Les ingrédients laitiers... bons pour la santé, et dans vos recettes!





