

INGREDIENTS MAG EXPRESS



information interaction innovation

Édition Septembre 2012

Prix des classes spéciales de lait 5(a), (b) (c) et 4(m) pour le mois de : Octobre 2012

Classe de lait	M. G. (\$/Kg)	Protéine (\$/Kg)	Autres solides (\$/Kg)
5(a) *	4.0111 8.4 %	6.4509 0.4%	0.7813 8.5%
5(b) *	4.0111 8.4%	2.3525 5.6%	2.3525 5.6%
5(c) *	3.6452 12.8%	2.3525 20.9%	2.3525 20.9%

* 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.hayes@cdc-ccl.gc.ca.

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

4(m) AA	1.1000	1.1000	1.1000
----------------	--------	--------	--------

Note : Ces prix sont en vigueur du 1 août 2012 jusqu'au 31 octobre 2012 et s'appliquent à la PLÉ utilisée dans la fabrication d'aliments pour animaux (AA).

4(m) CPL	--	1.3500	1.3500
-----------------	----	--------	--------

Note : Ces prix sont en vigueur du 1 août 2012 jusqu'au 31 octobre 2012 et s'appliquent au 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 **Mark Lalonde** au (613) 792-2072 ou par courriel mark.lalonde@cdc-ccl.gc.ca.

Renouvellement du FIP de la CCL

Le 1^{er} août 2012—La Commission canadienne du lait (CCL) a annoncé aujourd'hui le renouvellement du Fonds d'investissement partagé (FIP). Ce fonds offre un financement de contrepartie aux entreprises canadiennes pour le développement de produits.

La CCL rend disponible un montant de 500 000 \$ sur deux ans. Par le biais du FIP, les transformateurs laitiers, les fabricants alimentaires et les centres de technologie alimentaire peuvent se prévaloir d'une somme de 150 000 \$ par projet pour les services de consultation et le développement de produits.

Les nouveaux éléments du programme sont les suivants :

- plus de souplesse et des critères plus larges d'admissibilité;
- un processus de demande simplifié; et,
- des dispositions particulières pour les petites entreprises.

De plus, plusieurs des bons aspects de l'ancien FIP existent toujours :

- les projets de reformulation de produits sont admissibles;
- les innovateurs peuvent utiliser leurs propres installations de recherche et de développement ou des installations externes;
- les activités telles que les consultations auprès de spécialistes, l'analyse de produits, les essais et le transfert technologique, les essais à l'échelle industrielle, la modernisation des équipements, la préparation d'échantillons et les techniques de conditionnement sont toujours admissibles;
- le personnel de ce programme est disponible pour répondre à vos questions, vous guider durant le processus de demande et revoir les demandes préliminaires avant leur soumission; et,
- les projets qui favorisent l'utilisation de solides non gras (SNG) tels que la poudre de lait écrémé (PLÉ), les concentrés protéiques du lait (CPL) ou le lait écrémé liquide seront privilégiés et pourraient être admissibles à un financement plus important.

La CCL commencera à accepter les propositions de projets le 1er août 2012. Les renseignements sur le processus de demande et les formulaires connexes sont disponibles sur www.ingredientsLAITIERS.ca.

Pour de plus amples détails sur ce programme et pour savoir comment faire une demande, rendez-vous sur www.ingredientsLAITIERS.ca ou communiquez avec

Shana Allen

Championne de l'innovation

Tél. : (613) 792-2035

Courriel : shana.allen@cdc-ccl.gc.ca

