



## **Fonds d'accès direct**

---

---

### **Guide d'information sur le Programme**

**Révision : Septembre 2006**

## 1. Contexte

---

La Commission canadienne du lait (CCL) tient à favoriser un environnement propice à l'innovation, où les fabricants de produits/ingrédients laitiers canadiens et les transformateurs alimentaires bénéficient facilement et en temps utile de conseils d'expert auprès d'institutions reconnues en sciences alimentaires et technologie des aliments. À la poursuite de ces objectifs, la CCL est prête à aider les entreprises avec certains coûts typiquement associés à l'adoption de procédés nouveaux et existants afin que des produits nouveaux et novateurs puissent se faire une place sur le marché.

Le **Fonds d'accès direct (FAD)** offre un accès direct aux conseils d'un spécialiste aux entreprises admissibles qui sont confrontés aux problèmes de développement de produits. Le Fonds vise tout d'abord les petites et moyennes entreprises qui, en général, ne disposent pas de ressources ni de l'expertise nécessaires pour s'attaquer aux problèmes d'innovation et/ou de reformulation de produits laitiers. Cependant, il est disponible à tous les fabricants de produits laitiers et transformateurs canadiens.

Le **FAD** permet aux entreprises admissibles de bénéficier gratuitement de l'expertise d'un Centre reconnu en sciences alimentaires et technologie des aliments et ce, à hauteur d'un montant maximal de 1 500 \$ ou 7,5 heures de consultation pour un projet spécifique. La CCL remboursera les Centres consultés sur présentation d'un rapport convenable décrivant la nature de la demande soumise par l'entreprise et des conseils donnés en échange. L'entreprise devra remettre au Centre une attestation signée comme quoi les services de consultations ont été reçus. Cette attestation fera partie du rapport que le Centre soumettra à la CCL.

Si un complément d'expertise s'avère nécessaire au-delà des 7,5 heures offertes, l'entreprise est tenue de communiquer directement avec la CCL qui peut accepter d'en partager les coûts à parts égales avec l'entreprise requérante et à condition que celle-ci et le Centre reconnu soumettent conjointement le formulaire de demande ci-joint. La contribution de la part de la CCL sera limitée à un maximum de 1 500 dollars.

Les Centres reconnues en sciences alimentaires et technologie des aliments (voir liste ci-jointe) sont autorisés par la CCL à recevoir en primo-consultation gratuite les fabricants de produits laitiers et alimentaires admissibles qui souhaitent se voir aider à résoudre les problèmes pouvant entraver l'innovation et la croissance dans le domaine de la fabrication ou de l'utilisation de produits et de composants laitiers.

## 2. Entreprises admissibles

---

Les entreprises réputées admissibles à une primo-consultation gratuite sont définies comme suit :

### ***Fabricants de produits laitiers :***

Pour les besoins du **FAD**, on entend par « fabricant de produit laitier » toute entreprise canadienne enregistrée qui détient un permis de transformation de lait, émis par le gouvernement fédéral ou provincial, ou qui en a fait la demande.

### ***Transformateurs secondaires :***

Pour les besoins du **FAD**, un « transformateur secondaire » est défini comme toute entreprise canadienne enregistrée qui fabrique des produits de transformation secondaire, tels que les produits de boulangerie et de confiserie, les plats cuisinés, les nutraceutiques, les produits pharmaceutiques et les boissons, qui contiennent ou pourraient contenir des produits ou des ingrédients laitiers.

Les mérites d'une demande de primo-consultation gratuite seront déterminés par un Centre en sciences alimentaires et technologie des aliments en fonction des critères établis dans la Section 4 et 5 de ce Guide.

### **3. Approvisionnement de lait**

---

Si un approvisionnement supplémentaire de lait s'avère nécessaire pour la fabrication d'un produit laitier qui répond aux critères du présent Fonds, le fabricant du produit laitier en question est encouragé à faire une demande pour recevoir un volume de lait supplémentaire en faisant appel au **Programme d'innovation en matière de produits laitiers**, lequel est également administré par la CCL.

### **4. Produits et composants laitiers admissibles**

---

Aux fins du **FAD**, les produits à propos desquels les entreprises souhaitent consulter un Centre, qu'il s'agisse de questions liées à la fabrication et/ou à l'incorporation de produits et composants laitiers dans les formulations alimentaires, et pour lesquelles la CCL peut offrir une primo-consultation gratuite sont définis comme suit :

Les produits laitiers et les composants fabriqués entièrement ou principalement de lait : beurre, fromage, poudres de lait, concentré/isolat protéique de lait, lait évaporé, lait condensé sucré, laits entier, laits liquides, crème, babeurre et yogourt.

Le lactosérum et les produits dérivés entièrement ou principalement ne sont pas admissibles.

### **5. Activités admissibles**

---

Pour accéder aux services de consultations expertes, l'entreprise doit démontrer à la satisfaction d'un Centre reconnu que la demande visée est reliée à un des critères suivants :

- Intégration d'un ingrédient laitier à un produit fini qui n'en contient pas jusqu'ici
- Remplacement d'un ingrédient non laitier ou augmentation appréciable du contenu laitier d'un produit existant
- Développement et commercialisation d'un nouveau produit laitier
- Mise au point et commercialisation d'un produit novateur, contenant des ingrédients laitiers

Le produit laitier ou le produit transformé doit rencontrer les critères suivants :

- Le produit n'est pas encore fabriqué au Canada
- Le produit est conçu de façon à faire croître l'utilisation nette des composants du lait cru (dans le cas d'un fabricant de produit laitier) ou d'ingrédients laitiers
- Le développement du produit doit impliquer un défi technologique associé à l'incorporation d'un ingrédient laitier d'origine canadienne dans la formulation du produit final
- Les ingrédients laitiers utilisés pour fabriquer un produit fini doivent être fait en partie ou entièrement de lait

Voici, à titre d'exemple, les activités pour lesquelles une entreprise pourra bénéficier ou non d'une primo-consultation gratuite auprès d'un Centre reconnu :

*Activités admissibles* : - Remplacer le lactosérum par de la poudre de lait écrémé ou de la poudre de lait entier dans une formulation alimentaire.  
- Mettre au point un fromage fin ou une boisson laitière qui ne sont pas encore offerts ou fabriqués au Canada.

*Activités inadmissibles* : - Incorporer un substitut animal ou végétal à une formulation en remplacement de la crème ou de la matière grasse du beurre.  
- Incorporer un concentré protéique de lactosérum dans un produit alimentaire en remplacement du lait entier ou écrémé.

## **6. Formalités administratives et soumission d'une demande**

---

Les entreprises qui souhaitent obtenir de l'aide pour éliminer les problèmes techniques relativement à l'innovation et à la croissance dans le domaine de la fabrication ou de l'utilisation de produits et de composants laitiers doivent communiquer avec l'un ou l'autre des Centres en sciences alimentaires et technologie des aliments énumérés sur la liste ci-jointe.

Toutes les exigences mentionnées sur la ***Demande de services*** ci-jointe devraient être discutés avec un Centre en sciences alimentaires. Ces Centres sont familiers avec les exigences d'admissibilités établies par la CCL et sont donc en mesure d'évaluer les mérites de toute demande déposée par une entreprise.

En cas de refus ou si la consultation initiale est jugée insuffisante, l'entreprise requérante doit communiquer avec le Chef des programmes de marketing de la CCL :

Mark Lalonde, Chef des programmes de marketing  
Commission canadienne du lait  
**Tél.** : (613) 792-2072  
**Numéro sans frais** : 1-866-366-0676  
**Télé.** : (613) 792-2009  
**Courriel** : mlalonde@agr.gc.ca



## **Centres reconnues en sciences alimentaires et technologie des aliments**

---

**Août 2006**

# **Centres reconnues en sciences alimentaires et technologie des aliments**

## **ALBERTA**

### **Centre de développement de la transformation alimentaire**

Division du développement de la transformation, ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et du Développement rural de l'Alberta

Jacqueline Martin-Lopez

6309, rue 45, Leduc (Alberta) T9E 7C5

Tél. : (780) 986-4793

Télé. : (780) 986-5138

Courriel : [Jacqueline.Martin.lopez@gov.ab.ca](mailto:Jacqueline.Martin.lopez@gov.ab.ca)

Site web : [http://www1.agric.gov.ab.ca/\\$department/deptdocs.nsf/all/fpdc5012](http://www1.agric.gov.ab.ca/$department/deptdocs.nsf/all/fpdc5012)

### **Université de l'Alberta**

Département de l'agriculture, des aliments et des sciences naturelles

Lech Ozimek

206F Centre de recherche agricole, Edmonton (Alberta) T6G 2P5

Tél. : (780) 492-2665

Télé. : (780) 492-4265

Courriel : [lozimek@ualberta.ca](mailto:lozimek@ualberta.ca)

Site web : <http://www.afns.ualberta.ca/>

## **COLOMBIE-BRITANNIQUE**

### **Service d'information alimentaire**

Université de la Colombie-Britannique, Faculté d'agronomie

Tim Durance (Ph.D.), professeur et directeur

Alimentation, nutrition et santé

6650, NW Marine, Vancouver (Colombie-Britannique) V6T 1Z4

Tél. : (604) 822-4425

Courriel : [fis@interchange.ubc.ca](mailto:fis@interchange.ubc.ca)

Site web : <http://www.fis.agsci.ubc.ca/>

## **ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD**

### **Centre de technologie alimentaire de l'Île-du-Prince-Édouard**

Jim Smith, Directeur général

B.P. 2000, Charlottetown (Île-du-Prince-Édouard) C1A 7N8

Tél. : (902) 368-5226

Télé. : (902) 368-5549

Courriel : [jsmith@gov.pe.ca](mailto:jsmith@gov.pe.ca)

Site web : [www.gov.pe.ca/ftc](http://www.gov.pe.ca/ftc)

## **MANITOBA**

### **Département des sciences alimentaires**

Université de Manitoba

Arny Hydamaka (Ph.D.) professeur

Winnipeg (Manitoba) R3T 2N2

Tél. : (204) 474-9621

Télé. : (204) 474-7630

Courriel : [hydamaka@ms.umanitoba.ca](mailto:hydamaka@ms.umanitoba.ca)

Site web : [http://www.umanitoba.ca/afs/food\\_science/](http://www.umanitoba.ca/afs/food_science/)

**Food Development Centre (*Centre de développement alimentaire*)**

Alphonsus Utioh, P.Eng.

810, rue Phillips, Box 1240, Portage la Prairie (Manitoba) R1N 3J9

Tél. : (204) 239-3179

Télé. : (204) 239-3180

Courriel : [autioh@gov.mb.ca](mailto:autioh@gov.mb.ca)

Site web : [www.gov.mb.ca/agriculture/fdc](http://www.gov.mb.ca/agriculture/fdc)

**ONTARIO**

**Guelph Food Technology Centre (*Centre de technologie alimentaire de Guelph*)**

Karen McPhee

88, rue McGilvray, Guelph (Ontario) N1G 2W1

Tél. : (519) 821-1246, poste 5058

Télé. : (519) 836-1281

Courriel : [gftc@gftc.ca](mailto:gftc@gftc.ca)

Site web : [www.gftc.ca](http://www.gftc.ca)

**QUÉBEC**

**Centre de recherche et de développement sur les aliments**

**Agriculture et agroalimentaire Canada**

Marc d'Aoust

3600, boulevard Casavant Ouest, Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 8E3

Tél. : (450) 773-1105

Télé. : (450) 773-8461

Courriel : [daoustm@agr.gc.ca](mailto:daoustm@agr.gc.ca)

Site web : [www.agr.gc.ca/science/frdc](http://www.agr.gc.ca/science/frdc)

**Centre de recherche STELA**

Marc Parrot

Université Laval, Pavillon Paul-Comtois, local 1316, Ste-Foy (Québec) G1K 7P4

Tél. : (418) 656-3951

Télé. : (418) 656-3353

Courriel : [marc.parrot@inaf.ulaval.ca](mailto:marc.parrot@inaf.ulaval.ca)

Site web : <http://www.fsa.ulaval.ca/stelawww>

**Cintech agroalimentaire**

Suzanne Laberge

3224, rue Sicotte, Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 2M2

Tél. : (450) 771-4393

Télé. : (450) 771-0832

Courriel : [slaberge@cintech-aa.qc.ca](mailto:slaberge@cintech-aa.qc.ca)

Site web : [www.cintech-aa.qc.ca](http://www.cintech-aa.qc.ca)

**SASKATCHEWAN**

**Saskatchewan Food Industry Development Center Inc. (*Centre de développement de l'industrie alimentaire de la Saskatchewan*)**

Carmen Ly

#117-105 North Road, Saskatoon, SK S7N 4L5

Tel. : (306) 933-7556

Télé. : (306) 933-7208

Courriel : [cly@foodcentre.sk.ca](mailto:cly@foodcentre.sk.ca)

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

## FONDS D'ACCÈS DIRECT

### DEMANDE DE SERVICES

#### Démarches à suivre :

Les entreprises qui souhaitent bénéficier des services de consultation d'un Centre reconnu en sciences alimentaires et technologie des aliments doivent en faire la demande directement auprès d'un centre (voir liste ci-jointe) qui donnera une suite favorable si elle est jugée conforme aux objectifs du **Fonds d'accès direct**.

L'entreprise requérante doit fournir au centre les renseignements suivants :

1. Nom de l'entreprise, nom de la personne-ressource et ses coordonnées.
2. Nature du problème ou projet faisant objet de consultation, incluant les problèmes techniques associés à l'incorporation d'ingrédients laitiers dans la composition du produit.
3. Type de conseils recherchés (littérature, recherche/étude, tests d'essais).
4. Description du produit qui sera élaboré :
  - Le demandeur doit fournir au Centre, la liste complète des ingrédients qui serviront à la composition du produit fini, incluant tous les ingrédients importés/d'origine non canadienne et les ingrédients à base de lactosérum.
  - Le demandeur doit faire part à la CCL de tous les ingrédients qui servent à remplacer un ingrédient laitier (c.à.d. : huile végétale au lieu de la matière grasse du lait).
5. Rapport entre les résultats anticipés de la consultation et les objectifs de la CCL qui sont de favoriser la croissance et l'innovation dans la fabrication et l'utilisation des produits et composants laitiers canadiens, tels qu'énoncés dans le **Fonds d'accès direct**.
6. Fournir des données de base d'une étude de marché sur la commercialisation du produit et comment l'étude démontre que le produit a un potentiel de vente sur le marché.
7. Les demandes doivent être expédiées directement au Centre reconnu.

## FONDS D'ACCÈS DIRECT

### DEMANDE DE CONSULTATIONS SUPPLÉMENTAIRES FINANCÉES À PARTS ÉGALES

#### Démarches à suivre :

Les entreprises qui souhaitent bénéficier de consultations supplémentaires auprès d'un Centre doivent fournir à la CCL les motifs sur lesquels se fonde la demande, celle-ci étant dûment remplie par l'entreprise requérante et le Centre l'ayant reçu en primo-consultation technique.

Si la demande est jugée admissible, la CCL pourra couvrir 50 p. 100 des frais de consultations supplémentaires jusqu'à concurrence de 1 500 \$.

L'entreprise requérante et le Centre doivent conjointement fournir les renseignements suivants :

1. Nom et coordonnées du client ou de la société et de la personne-ressource
2. Nom et coordonnées du Centre reconnu par la CCL et de la personne-ressource
3. Motifs à l'appui de la demande de consultations supplémentaires payées à parts égales
  - Description des services requis
  - Domaine de consultation
4. Descriptif du déroulement des consultations supplémentaires :
  - Détails, dates, étendue et coût des consultations
  - Résultats escomptés
5. Liens entre les résultats escomptés des consultations supplémentaires et les objectifs du Programme de marketing du lait de la CCL
6. Les demandes doivent être dûment signées et datées à la fois par l'entreprise requérante et les représentants susmentionnés du Centre reconnu tel que mentionné au point 1
7. Les demandes doivent être adressées à l'attention de :

Mark Lalonde, chef des programmes de marketing  
Commission canadienne du lait  
**Tél.** : (613) 792-2072  
**Numéro sans frais** : 1-866-366-0676  
**Télé.** : (613) 792-2009  
**Courriel** : [mlalonde@agr.gc.ca](mailto:mlalonde@agr.gc.ca)