



Fonds d'aide à l'innovation

Guide d'information sur le programme

Rév. 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 secondaires bénéficient facilement et en temps utile de conseils d'expert auprès de centres reconnus en sciences alimentaires et technologie des aliments et d'autres établissements privés et publics. 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 *Fond d'aide à l'innovation (FAI)*

Outre l'aide financière et l'expertise qu'il continuera à fournir dans trois domaines - analyse de produits, essais pilotes et techniques d'emballage, le **FAI** s'intéressera également aux divers coûts ordinairement associés à l'adoption de nouveaux procédés ou technologies nécessaires de produits nouveaux et reformulés. Certains coûts pourront être subventionnés, notamment les frais initiaux engagés à des fins de consultations sur la faisabilité de nouveaux projets.

Le **FAI** visera d'abord, les petites et moyennes entreprises qui ne disposent en général ni des ressources ni du temps ni de l'expertise nécessaires pour s'attaquer aux problèmes d'innovation et/ou de reformulation de produits laitiers. Cependant, il sera ouvert à tous les transformateurs de produits laitiers et alimentaires.

IngrédientsLAITIERS.ca servira d'important centre de référence en-ligne qui fournira des fichiers techniques ainsi que des liens aux Centres d'excellence dans le domaine des sciences alimentaires. De plus, le personnel de la CCL est disponible en tout temps pour faciliter la tâche aux entreprises dans les diverses étapes de leurs projets et pour assurer qu'ils ont accès à la bonne information et aux bonnes personnes.

2. Entreprises admissibles

Les entreprises réputées admissibles à recevoir un financement sont définies comme suit :

Fabricants de produits laitiers :

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

Transformateurs secondaires :

Pour les besoins du **FAI**, on entend par « transformateur secondaire » toute entreprise enregistrée au Canada fabriquant des produits de transformation secondaire tels que des produits de boulangerie, de confiserie, des mets préparés (congelés, sertis sous vide), des produits nutraceutiques, des produits pharmaceutiques ou des breuvages qui contiennent ou pourraient contenir des produits ou des ingrédients laitiers.

3. Approvisionnement de lait

S'il faut un quota laitier supplémentaire pour procéder à la fabrication d'un produit laitier visé par le **FAI**, le fabricant est tenu d'obtenir le quota nécessaire auprès du **Programme d'innovation en matière de produits laitiers**, que gère également la CCL.

4. Produits et composants laitiers admissibles

Aux fins du **FAI**, 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, 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. Critères d'admissibilité

Pour bénéficier du fonds d'aide à l'innovation, sous forme de consultations techniques, l'entreprise doit démontrer à la satisfaction de la CCL que le projet visé répond au moins 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 de transformation secondaire, 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

Tout produit laitier ou produit de transformation secondaire, formulé en vue de supplanter un produit laitier actuellement sur le marché, ne sera pas jugé admissible en vertu des critères régissant le **FAI**.

L'entreprise doit être en mesure de démontrer, à la satisfaction de la CCL, qu'elle a dûment considéré une stratégie de mise en marché du nouveau produit dans les principaux domaines suivants :

- Prix (en ce qui a trait aux produits concurrentiels / conditions du marché)
- Promotion (publicité, promotion en magasin)
- Ventes / Point(s) de distribution

L'entreprise doit inclure avec sa demande de financement, un résumé de sa stratégie de mise en marché qui rencontre les activités précitées.

L'entreprise (en l'occurrence un fabricant de produit laitier) doit démontrer que le produit, nouveau ou reformulé, est conçu de manière à augmenter sensiblement sa part de composants de lait cru.

Voici, à titre d'exemple, les activités jugées admissibles ou inadmissibles aux fins de financement :

| Activités admissibles | Activités inadmissibles |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> • Adoption de technologies, nouvelles ou existantes • Consultation d'un expert • Essais pilotes • Analyse de produit • Analyse sensorielle • Techniques d'emballage • Examen des règlements d'étiquetage et de ré étiquetage • Sondage auprès des groupes cibles • Accès aux données et rapports du marché | <ul style="list-style-type: none"> • Immobilisations : dépenses d'équipement et machines, rénovations et modifications aux installations • Frais de voyage • Les coûts de la main-d'oeuvre du client • Les coûts du matériel de laboratoire et les essais à l'échelle pilote • L'utilisation de l'équipement du client (temps et main-d'oeuvre) • Les frais d'analyse du produit pour l'étiquette nutritionnelle • La recherche pour le conditionnement à forfait |

5. Critères d'évaluation

La CCL évaluera chaque demande en fonction de son apport mesurable à l'industrie laitière canadienne et des critères établis à la section 4 du présent guide. La CCL pourrait demander l'opinion d'un tiers indépendant à des fins d'évaluation.

Si une entreprise s'est également adressée à d'autres organismes de financement (d'ordre provincial, fédéral ou autre), ces sources complémentaires de même que les montants demandés doivent être communiqués à la CCL. Les montants accordés par le **FAI** ne devront pas servir à financer les activités déjà prises en charge ou subventionnées.

6. Centres reconnues en sciences alimentaires t technologie des aliments

Une liste ci-jointe sert à identifier les centres reconnus en sciences alimentaires et technologie des aliments, disponible aux fabricants de produits laitiers et aux manufacturiers de produits alimentaires et prêts à faciliter les transferts de technologies, à donner des consultations et des conseils de même qu'à conduire divers essais et analyses de produits réglementaires.

Un fabricant de produits laitiers ou un transformateur secondaire peut choisir de conduire des essais et analyses dans ses propres locaux, aidé par des experts issus des centres mentionnés ci-après. Sur approbation de la CCL, l'entreprise peut également proposer un autre centre ou un expert qui n'apparaît pas sur la liste ci-jointe.

7. Montant du financement

a) Dans le cas d'une entreprise qui souhaite avoir des consultations préliminaires avec un centre ou expert reconnu en technologies alimentaires, la CCL peut rembourser les frais engagés représentant jusqu'à concurrence de 7,5 heures de consultation. Veuillez consulter avec les termes et conditions du **Fonds d'Accès Direct** administré par la CCL.

b) Dans le cas où la consultation débouche sur une proposition de projet jugé acceptable pour avoir satisfait aux critères énoncés aux sections 4 et 5 plus haut, le montant du financement sera limité à 25 000 \$, soit à 75 p. cent des dépenses admissibles reliées au projet. La CCL se réserve le droit d'axer la somme allouée sur le potentiel de croissance et d'innovation du projet.

8. Méthode de paiement et rapports exigés

Si un projet est approuvé, la CCL s'engage à verser, à mi-chemin de sa réalisation et à la réception d'un rapport d'étape détaillé suivi de factures attestant le règlement de dépenses admissibles, des fonds pouvant atteindre 50 p. cent du montant d'aide convenu. Le solde sera versé à la société lorsque toutes les activités prévues auront été terminées avec succès et à la réception d'un rapport final accompagné de factures confirmant le règlement des dépenses admissibles.

9. Exigences de vérification

L'entreprise accepte de se soumettre à une vérification à la demande de la CCL et d'archiver pendant trois ans tous les dossiers reliés au projet ainsi qu'aux montants reçus. Les modalités relatives à la tenue des dossiers seront précisées dans l'entente qui sera éventuellement signée.

10. Processus de demandes

Les demandes seront évaluées dans l'ordre où elles seront reçues, sous réserve des capacités de financement restreintes. La CCL se réserve le droit d'approuver plus d'une

proposition de projet provenant d'une même entreprise. Les demandes qui débordent du cadre et des limites financières du **FAI** seront signalées à l'attention de la haute direction aux fins de réévaluation.

Pour les demandes type, une décision sera rendue dans les 60 jours suivant la réception de celles-ci au bureau de la CCL et les entreprises retenus seront invitées à signer un contrat formel avec la CCL.

Toutes les demandes seront traitées en toute confidentialité et ne seront connues que de la CCL qui se réserve le droit de faire état des activités générales du **FAI** auprès de son Comité des ingrédients et du Comité canadien de gestion des approvisionnements de lait. Dans un tel cas, l'information déclarée sera agrégée pour assurer la confidentialité des entreprises.

Pour accéder au **FAI**, les fabricants de produits laitiers et transformateurs secondaires doivent préparer une demande répondant à toutes les exigences énoncées dans le **Guide de demande** ci-joint et la soumettre au Chef des programmes de marketing mentionné ci-après.

Le *Guide de demande* peut être téléchargé depuis notre site Web : ***ingrédientsLAITIERS.ca***.

La CCL se réserve le droit de suspendre ou d'annuler l'approbation de toute demande liée au **FAI**.

11. Renseignements complémentaires

Pour tout complément d'information sur le **Fonds d'aide à l'innovation**, veuillez communiquer avec :

Mark Lalonde, Chef, Programme de marketing
Commission canadienne du lait
Édifice 55, Promenade de la CCN
960, avenue Carling
Ottawa (Ontario) K1A 0Z2
Téléphone : (613) 792-2072
Sans frais : 1-866-366-0676
Télécopieur : (613) 792-2009
Courriel : mlalonde@agr.gc.ca



Fonds d'aide à l'innovation

Guide de demande

Rév. septembre 2006

Pour accéder au **Fond d'aide à l'innovation (FAI)**, l'entreprise doit déposer une demande formelle répondant à toutes les exigences suivantes :

1. Information à propos de l'entreprise :

1. Nom du cadre autorisé et/ou de personnes-ressources
2. Téléphone, télécopieur, courriel et adresse du site Web
3. Lettres de constitution en corporation (à moins d'être déjà au dossier)
4. Adresse
5. Description sommaire des principales activités

2. Nature du projet :

A. Dans le cas d'une demande de financement du coût de consultation initiale d'un centre ou d'un expert reconnu, veuillez consulter avec les termes et conditions du **Fonds d'Accès Direct** également administré par la CCL.

B. Dans le cas d'une demande pour une proposition de projet visant un financement par la CCL en vertu de l'article 5 du **Guide d'information du FAI**, veuillez fournir les détails suivants :

1. Description du produit
 - i. Produit existant qui sera reformulé et rapport sur les ventes du produit, OU
 - ii Description du nouveau produit
2. Description des produits laitiers qui seront utilisés (composition et/ou la liste des ingrédients)
3. Description des exigences liées aux procédés, modalités et modifications telles que :
 - ressources additionnelles (internes/externes)
 - consultation initiale d'experts ou de services en technologies alimentaires, installation pilote
 - ré-étiquetage/emballage
 - essais en usine
 - évaluation sensorielle
 - sondage auprès des groupes cibles
4. Description des activités, échéanciers et coûts associés au projet
5. Stratégie de mise en marché (prix, promotion et ventes/distribution)
6. Avantages escomptés pour l'entreprise
6. Avantages attendus pour l'industrie laitière canadienne

3. Divulgence de financement additionnel associé au projet :

- Provinciales
- Fédérales
- Autres



Centres reconnus en sciences alimentaires et technologie des aliments

Rév. septembre 2006

Centres reconnus 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

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 d'agriculture, d'aliments et de science naturelle

Lech Ozimek

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

Tél. : (780) 492-2665

Télé. : (780) 492-4265

Courriel : 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

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

Courriel : jsmith@gov.pe.ca

Site web : www.gov.pe.ca/ftc

MANITOBA

Département de science alimentaire

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

Site web : 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

Site web : 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

Site web : 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

Site web : 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

Site web : <http://www.fsaa.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

Site web : www.cintech-aa.qc.ca

SASKATCHEWAN

Saskatchewan Food Industry Development Centre Inc.

Carmen Ly

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

Tel. : (306) 933-7556

Télé. : (306) 933-7208

Courriel : cly@foodcentre.sk.ca

Web site: www.foodcentre.sk.ca