

Québec, mercredi 7 octobre 1981

DEVENEZ MEMBRE
de la radio communautaire de Québec
656-5675

Vive opposition aux éventuels systèmes de paiement électronique

par Robert FLEURY
envoyé spécial du Soleil

MONTREAL — S'il n'en tient qu'au consommateur, les banquiers peuvent remballer leur projet de carte de débit et leurs systèmes de paiement électronique. La société sans papier monnaie n'est pas encore pour demain. C'est du moins une opinion générale qui se dégage déjà du colloque sur les paiements électroniques, organisé par l'Office de la protection du consommateur, alors que la législation actuelle et la jurisprudence, acquise au fil des ans, se sont avérées inefficaces pour protéger les consommateurs contre les abus d'institutions puissantes dotées d'ordinateurs omnipotents.

A chaque jour, de sept à dix millions de chèques passent dans les mains des caissières et sont traités dans les 24 heures, soit 2,200,000,000 de chèques par année une moyenne de 90 chèques per capita. Dans les seules caisses populaires c'est 1,2 million d'ordres de paiement qui transitent ainsi chaque semaine.

"Devant une telle avalanche de chèques vous comprendrez que les banques ont eu à faire un choix: soit décourager l'usage du chèque soit accepter le fait et s'équiper en conséquence en améliorant l'efficacité du système de compensation. C'est ce dernier choix qui a été fait et qui a

conduit à l'utilisation électronique pour continuer à offrir le traitement des chèques en 24 heures ou moins", de dire Me Benoit Morin, porte-parole de l'Association des banquiers canadiens.

Or, c'est là que les problèmes commencent. Si les clients s'accommodent tant bien que mal des chèques encodés, préautorisés ou du système inter-caisses déjà acquis qu'il y a à corriger des lacunes de parcours lors d'un relevé de compte mensuel en tentant de discuter avec des ordinateurs recalculant, les délais seraient raccourcis d'avantage par un paiement instantané dans les magasins à l'aide d'une carte "débit" — par opposition à la carte de crédit bien connue — et exigerait une action beaucoup plus rapide des clients en cas de fraude ou d'erreur et cela de l'avis même de ces institutions financières.

"Les consommateurs auront-ils la liberté de choix face à de tels systèmes de paiement sophistiqués ou perdront-ils le contrôle de leurs finances personnelles et s'endetteront-ils d'avantage", se demandait le ministre de l'Habitation et de la Protection du consommateur en ouvrant le débat.

Or, les représentants des consommateurs tant de l'ACQ, des ACEF (Association coopérative d'économie familiale) et du FNACQ (Fédération nationale

des associations de consommateurs du Québec) et des syndicats ont semblé unanimes à déplorer que de tels systèmes ne profiteraient qu'aux banques, ainsi que l'exprimait l'animatrice Denise Bombardier, "nous sommes toujours coupables vis-à-vis l'institution financière en cas d'erreur". De tels systèmes sont passifs et aliénants pour les clients comme le fait d'insérer une carte de plastique dans une fente mais, si tôt qu'il y a erreur, il faut déployer des énergies considérables pour tenter de corriger ces erreurs "d'ordinateurs", ont repris plusieurs intervenants.

Deux professeurs de droit de l'université de Montréal et de l'université McGill, MM. Claude Masse et Stanley Goldstein, ont littéralement mis en pièces l'argumentation des banquiers voulant que les consommateurs soient protégés dans leur confidentialité et dans leurs droits d'utilisateurs, par une jurisprudence volumineuse ainsi que par les pratiques "irréprochables" de ces grandes institutions où la concurrence demeure le meilleur gage d'intégrité.

"Toute la législation est à revoir", de dire les deux experts en droit en référant à une jurisprudence qui s'est toujours satisfaite des explications des institutions financières au détriment d'une preuve

difficile à faire pour des consommateurs, les banques bénéficiant toujours d'une "diligence raisonnable".

C'est toutes les notions de règles de preuve qu'il faudrait réviser, tant au niveau du code civil que du common-law, pour admettre des états de compte comme preuve là où il devient impossible de produire des factures originales, par exemple.

Les experts vont même plus loin en anticipant une querelle constitutionnelle d'envergure lorsque les diverses législations fédérales et provinciales se chevauchent, que ce soit pour empêcher les banques de se servir en premier dans une faille pour les forcer à respecter la confidentialité des informations de crédit. "La confidentialité de ces informations est l'une des principales sources de craintes des consommateurs et cette préoccupation s'aggrave d'avantage avec la puissance du traitement informatique. Or, on est déjà allé trop loin", de commenter M. Claude Masse, en affirmant qu'il avait déjà noté une marge de grossière erreur de 2 sur 20, soit 10 pour 100 dans le cas de dossiers de crédit, selon des erreurs données fournies par des institutions financières.

Selon Stanley Goldstein de l'université McGill, il est urgent que les gouvernements s'attellent dès maintenant à redéfinir les nouvelles

règles du jeu avant que les banques ne les consacrent par la pratique et par une jurisprudence qui leur est déjà trop favorable. "Il y a trop d'incertitudes juridiques que posent les systèmes de télécommunications, de câblevision ou de dépôts, les cartes de crédit par rapport aux cartes de débit. Or, les relevés de compte ne sont même pas admis comme preuve et il faudra commencer par les admettre. Il faut que les gouvernements interviennent d'avantage et immédiatement qu'ils commencent par créer une agence destinée à définir de tels pouvoirs".

"Il faut faire ça maintenant avant que le logiciel des banques soit en opération sinon nous en perdrons le contrôle et nous acquerrons une dépendance de droit. Il faut contrôler la technologie et non l'inverse", de dire l'expert en droit.

Si l'on en croit le vif intérêt manifesté par le ministre Tardif aux propositions des intervenants, Québec n'est pas prêt à donner le feu vert à de tels systèmes surtout que le colloque de l'OPC a pris les banquiers de vitesse, ces derniers ne souhaitant pas de débat public sur la question à ce stade-ci de l'implantation de tels systèmes. Par conséquent, si les systèmes ne sont pas encore en fonction ce n'est pas faute d'équipement ou de technologie mais parce qu'on en étudie encore la rentabilité.



LE COURRIER DE L'AUTOMOBILISTE

Une collaboration spéciale de Club automobile du Québec

Comment faire pour remiser ma voiture cet hiver?

QUESTION

Je suis propriétaire de deux véhicules, une Jeep et une Chevrolet. Je désire conserver la Chevrolet longtemps, donc elle sera remise cet hiver. Quelle est la façon de procéder?

REPONSE

1 — Faire effectuer le graissage, le changement d'huile et le changement de filtre.

2 — Le réservoir d'essence doit être rempli au moins au quart de sa capacité. Il est bon d'ajouter dans le réservoir un lubrifiant pour la partie haute du moteur (top lube). Il s'agit de faire fonctionner un peu le moteur afin que le lubrifiant puisse faire son travail.

3 — Mettre la voiture sur des blocs sous la suspension afin que, si les pneus se dégonflent, ils ne soient pas endommagés par le poids de la voiture.

4 — Une fois le moteur bien froid, c'est-à-dire après cinq ou six heures d'inactivité, il faut le faire fonctionner pendant AU MAXIMUM trente secondes. Ceci permettra à l'huile de lubrifier toutes les parties du moteur et, parce qu'elle est froide, elle demeure en suspension plus longtemps.

5 — Débrancher les deux pôles de la batterie, la sortir de la voiture et la placer dans un endroit frais et sec. Il faudrait

ECRIVEZ-NOUS

Les sujets traités dans cette chronique seront choisis parmi les questions soumises par nos lecteurs. Envoyez vos lettres à l'adresse suivante:

Courrier de l'automobiliste
Le Soleil
390, St-Vallier est
Québec G1K 7J6

recharger lentement la batterie au moins une fois pendant la période d'entreposage.

Peut-on poser des crampons sur des pneus usagés?

QUESTION

Mes pneus d'été étant finis, j'ai acheté et fait poser des pneus d'hiver sur ma voiture. J'ai l'intention de faire poser des crampons lorsque ce sera permis; puis-je le faire?

REPONSE

Si vous voulez conserver vos pneus en bon état, n'envisagez pas cette possibilité. Deux raisons majeures justifient l'absence. Premièrement, des crampons posés dans des pneus qui ont déjà roulé risquent de ne pas tenir longtemps dans les trous à cause des saletés ayant pénétré dans ceux-ci ou encore les orifices eux-mêmes seront déformés, ne retenant donc pas les crampons. Deuxièmement, s'il y a des corps étrangers dans les trous: sable, vitre, etc., ceux-ci peuvent fendre ou faire éclater les pneus sous la pression nécessaire pour la pénétration des crampons dans les pneus.

Les crampons doivent donc être posés à l'achat, avant même d'avoir roulé, sinon, il est préférable de ne pas insister pour en installer.



Le Soleil, Roland Marceau

Il est préférable de faire poser des crampons sur des pneus neufs et rares sont les garagistes qui acceptent d'ailleurs de faire ce travail si vos pneus d'hiver sont usagés.

Jacques Duval fait l'essai d'un nouvel économiseur d'essence

par Pierre CHAMPAGNE

L'inventeur André Collin vient de lancer un deuxième économiseur d'essence. Un économiseur d'essence qui, selon un test effectué hier après-midi, au centre commercial Lebourgneuf par le journaliste Jacques Duval, aurait effectivement un rendement de 11,7 pour 100.

Cependant, comme le soulignait une fois de plus M. Duval, il s'agit là d'un "bébé qui vient de naître" et il ne faudrait surtout pas en arriver à des conclusions trop hâtives.

Le test effectué, hier, par M. Duval a été fait sur un camion GMC de 350 pouces cubes lesté de 5,000 livres. M. Duval a d'abord effectué un premier parcours, dans le stationnement du centre commercial, et il a roulé 6,4 kilomètres avec deux litres d'essence. Il a par la suite effectué le même chemin, avec le nouvel économiseur d'essence de M. Collin, et il a roulé 7,1 kilomètres, toujours avec deux litres d'essence.

Cependant, selon M. Duval, d'autres essais plus scientifiques doivent être effectués avant d'affirmer que le "Limitateur de débit d'essence RG 10-20" (c'est son nom) de M. Collin tient effectivement ses promesses. Il faudrait l'essayer, selon M. Duval, sur plusieurs milliers de kilomètres, dans plusieurs conditions climatiques et sur un bon nombre de véhicules différents.

Quoi qu'il en soit, M. Collin, l'inventeur, s'est dit à ce point satisfait du test de M. Duval qu'il a l'intention de mettre son nouvel économiseur d'essence sur le marché dans 90 jours. Son enthousiasme n'était pas partagé par les représentants des différents médias d'information sur les lieux.

À la Clinique de contrôle de poids permanent ON PERD DU POIDS DE LA BONNE FAÇON

NOTRE PROMESSE:

Vous pouvez perdre 10, 20, 40, 60 et même 100 livres en quelques semaines seulement, sans danger et sans problème, en oubliant les diètes capricieuses, les pilules et les exercices éreintants.

NOTRE SECRET:

Un programme individualisé éprouvé et facile à suivre, qui correspond à vos besoins énergétiques et votre état physique propres. Un personnel d'infirmières et diététistes d'expérience qui ont aidé des milliers de Canadiens à atteindre leur poids idéal.

PLUS:

Un programme de stabilisation facile à suivre, qui vous assure des résultats permanents.

Téléphonez dès aujourd'hui et découvrez comment

VOUS POUVEZ DEVENIR SVELTE

en quelques semaines seulement, de la bonne façon.

CONSULTATION GRATUITE



"J'ai perdu 75 livres en seulement 32 semaines à la Clinique de contrôle de poids permanent. Je me sens bien et je le dois au personnel de diététistes et d'infirmières de la Clinique de contrôle de poids permanent. Ce n'est pas toujours facile de perdre du poids, mais ils m'ont constamment aidée et encouragée. C'est grâce à eux si le programme est si efficace. Ce fut efficace pour moi. Ça le sera pour vous."

—Sharon Smith

De 8h à 19h du lundi au vendredi.
MASTER CARD/VISA



CLINIQUE DE CONTRÔLE DE POIDS PERMANENT

2600, boul. Laurier
Complexe Centre-ville
Sainte-Foy 659-4596
(2e étage, près d'Entrain)

580, Grande-Allée est, Québec
Suite 590, 525-5137
MONTREAL - TORONTO - HALIFAX - REGINA - WINNIPEG - HAMILTON



C'est un peu plus!

Un vrai SPECIAL!

IMPERMEABLE

pour hommes et jeunes hommes

d'un grand manufacturier canadien

SPECIAL \$49⁹⁵

Fabrication canadienne.
Choix:
2 modèles avec ou sans ceinture.
Couleurs variées.
Grandeurs: 34 à 46

A VOS 5

G.H. ECHÈNE & FILS INC.

- 4080, BOUL. STE-ANNE MONTMORENCY PRES DES CHUTES
- PLACE DES 4-BOURGEOIS ANGLE DUPLESSIS ET QUATRE-BOURGEOIS — STE-FOY
- 100, PLACE KENNEDY LEVIS RTE KENNEDY
- CENTRE D'ACHATS CANADIENNE QUEBEC

MAINTENANT AUX GALERIES DE LA CAPITALE



robert fleury
à l'écoute du
consommateur

Point de vue de l'Association des courtiers d'assurance

NDLR: Etant donné le grand intérêt suscité par le sujet traité dans cette chronique la semaine dernière, nous publions intégralement la réplique de l'Association des courtiers d'assurance du Québec.

A M. Robert Fleury
Votre article du mercredi, le 23 septembre dernier, commandait l'intervention de notre association. Vous avez employé, par exemple, l'expression "de nombreux courtiers utiliseraient ce subterfuge pour le moins douteux..." qui, sans porter d'accusation précise, met en doute la probité et le sens d'éthique de toute une profession. C'était là une affirmation gratuite, non fondée et surtout susceptible d'induire en erreur des lecteurs qui recherchent vos conseils. Qu'en est-il cependant du fond de cette fameuse question: cet avis de 30 jours qui doit être fourni à l'assuré pour le renouvellement de son assurance-automobile? L'article 90 de la loi

sur l'assurance-automobile fait l'obligation à un assureur d'adresser cet avis à l'assuré lorsqu'il y a modification dans les conditions du renouvellement. Lorsque un assuré est représenté par un courtier, l'avis de l'assureur doit être transmis au courtier. Cet article de la loi vise un seul objectif: protéger le consommateur assuré. Votre chronique "A l'écoute du consommateur" sur le même sujet était plus nuancée en citant un porte-parole du ministère des Institutions financières et Coopératives qui disait qu'"il ne faut pas exagérer...". En effet, il ne faut pas exagérer car il faut comprendre que le travail du courtier sur ré-

ception de l'avis en question est précisément de voir à ce que son client bénéficie de la protection la plus adéquate au meilleur prix possible. Ce délai permet donc au courtier de magasiner pour son client, s'il y a lieu de trouver de meilleures conditions et de lui transférer les assurances de son assuré. On s'est attaché à la question de l'avis de 30 jours comme étant un absolu. Nous différons profondément d'opinion tout en reconnaissant que le courtier doit faire preuve de diligence dans ses relations avec son client. C'est sur cette base et sur ces rapports que s'établit la confiance qui doit exister entre un assuré et son mandataire,

le courtier. Cette confiance est essentielle et irremplaçable. Elle est d'autant plus essentielle que l'industrie de l'assurance-automobile traverse actuellement une période de réajustement profonde qui crée de sérieux problèmes aux assurés. La confiance est une denrée très vulnérable; particulièrement aux attaques des médias. C'est pourquoi il importe aux journalistes et aux médias d'agir avec beaucoup de prudence dans leurs affirmations.

Jean Martin
Président
Association des
courtiers
d'assurance
de la province
de Québec

Extra: une compagnie fantôme?

A. Poulin d'Inverness, dans le comté de Mégantic, a expédié un rouleau de pellicule pour développement à Extra, service de film de Montréal, en juin dernier, et n'a reçu aucune nouvelle depuis malgré ses nombreuses demandes d'information. En plus de poster son rouleau de pellicule, il avait envoyé de l'argent dans son enveloppe. Il ne sait que faire.

LE SOLEIL a tenté sans succès de communiquer avec Extra mais l'assistance-annuaire de Bell Canada, à Montréal, ne possède aucune inscription à ce nom. Même chose auprès du Bureau d'éthique commerciale de Montréal (BBB), on ne les connaît pas. A l'Office de la protection du consommateur, au bureau des enquêteurs de la métropole, on ignore tout de cette compagnie. Diverses vérifications menées auprès de milieux proches de la photographie n'ont rien donné non plus. On doit donc en conclure qu'il s'agit d'une compagnie inexistante ou qui dissimule ses activités sous des noms de marque non enregistrés. La seule inscription qui figure au service des compagnies du ministère des Institutions financières et Coopératives porte sur Service extra film, une charte fédérale exploitée par Les pros de

la photo Inc. de la rue Sainte-Catherine, à Montréal, mais on ne peut non plus rejoindre ces derniers car il n'y a aucune inscription téléphonique.

Quoi qu'il en soit, il est probable que cette compagnie est inexistante et M. Poulin aurait tout intérêt à déposer une plainte à l'Office de la protection du consommateur du Québec, 800 place d'Youville, à Québec, afin qu'il y ait enquête sur ce cas. En effet, en s'annonçant avec une adresse postale seulement, cette compagnie viole l'une des dispositions de la loi 72 de protection des consommateurs qui exige qu'une compagnie donne son adresse au complet (et non une simple case postale) dans sa correspondance et qu'elle n'exige pas le paiement à l'avance pour ses services. Dans ce dernier cas toutefois, c'est le client qui a envoyé l'argent de sa propre initiative, et comptant en plus, ce qu'on devrait toujours éviter de faire car on ne possède aucune preuve du paiement par la suite.

La loi 72 exige maintenant des entreprises de vente par correspondance qu'elles n'exigent pas le paiement à l'avance de leurs services à moins de détenir un cautionnement de l'OPC garantissant en quelque sorte leur solvabilité.

UN AVOCAT VOUS RÉPOND

Une collaboration spéciale du Jeune Barreau de Québec

Un testament est-il valable après le divorce?

1 — Q. Je suis divorcée depuis quatre ans. Mon contrat de mariage comportait une clause testamentaire "au dernier vivant les biens". Dernièrement, j'ai lu dans votre chronique que cette clause s'appelle "institution contractuelle". Ce testament ou institution contractuelle est-il toujours valable après le divorce? (Sainte-Foy).

R. Tout dépend de ce que le jugement conditionnel de divorce conclut au sujet de votre contrat de mariage.

S'il ne dit rien à ce sujet, la loi énonce qu'une telle clause testamentaire contenue dans un contrat de mariage est irrévocable, à moins qu'il n'y ait dans ce contrat une stipulation de révocabilité.

Ainsi, si votre contrat de mariage contient une stipulation de révocabilité mais que vous n'avez pas révoqué ce testament et si, nous le répétons, le jugement conditionnel de divorce est silencieux à ce sujet, ce testament est toujours valable et votre ex-mari en est l'héritier.

N.B.: A la réponse 3 de la chronique du 23 septembre 1981, il aurait fallu lire: "L'institution contractuelle ne peut être modifiée que s'il est stipulé dans le contrat de mariage qu'elle est révocable".

Pas de réponse à ma demande de pardon...

2 — Q. J'ai fait une demande de pardon il y a environ un an et je n'ai pas encore obtenu de réponse. Pourtant, je n'ai été condamné qu'une seule fois et c'était en 1954 pour une fraude qui m'a valu un mois de prison. Que puis-je faire? (Québec).

R. Rien. Attendez encore quelques mois et il est à peu près certain que votre demande sera accueillie, car votre cas est des plus sympathiques. Le délai habituel pour l'obtention d'un pardon varie de 18 mois à 2 ans. Vous devez toutefois savoir que vous auriez pu requérir ce pardon il y a plusieurs années. En effet, pour faire une telle demande, il suffit d'attendre un an, deux ans ou cinq ans après l'expiration de la sentence prononcée contre l'auteur d'un délit, ce délai variant suivant la gravité du crime commis, ou suivant la sentence qui fut prononcée. Pour les détails relatifs à cette demande, on peut s'adresser au "Service correctionnel du Canada", 2875 boulevard Laurier, Sainte-Foy, téléphone 694-3838.

Impossible d'obtenir des explications

3 — Q. Le 7 janvier 1981, j'ai payé au complet le compte d'un libraire chez qui j'avais acheté des livres. Le 26 juin 1981, j'ai reçu une mise en demeure d'un avocat de Montréal me demandant de payer le coût d'achat des livres, plus les frais de la mise en demeure. Depuis, j'ai écrit plusieurs lettres à cet avocat pour obtenir des explications mais je n'ai jamais eu de réponse. Est-il obligé de me répondre? (Montmagny).

R. L'avocat n'est pas obligé de donner suite à la mise en demeure qu'il vous a adressée à la demande de son client (le libraire). En recevant vos lettres, il a peut-être vérifié avec son client le paiement de ce compte et jugé bon de ne plus vous le réclamer, s'il a en main la preuve que vous l'avez payé. Dans ce cas, vous n'avez plus à attendre une réponse de l'avocat.

Par contre, si votre paiement n'est pas parvenu à son destinataire ou qu'il n'était que partiel, vous aurez sûrement des nouvelles de l'avocat qui vous enverra une autre mise en demeure, ou vous réclamera le paiement du compte devant les tribunaux, sans autre avis que celui que vous avez reçu le 26 juin 1981.

Avis à nos correspondants

Nous avons reçu beaucoup de lettres de nos lecteurs. Malheureusement, des contraintes d'espace et de temps nous empêchent de répondre à toutes ces lettres, à l'intérieur de notre chronique.

Nous aurions souhaité nous en expliquer en écrivant personnellement aux lecteurs qui n'obtiennent pas réponse à leurs questions. Plusieurs d'entre eux ont cependant omis de nous laisser leur adresse.

Nous vous remercions de l'intérêt porté à cette chronique et vous invitons à nous soumettre vos questions.

Collaborateurs: Me Serge Goulet, Me Marie Leblanc.

ECRIVEZ-NOUS

Les sujets traités dans cette chronique seront choisis parmi les questions soumises par nos lecteurs. Envoyez vos lettres à l'adresse suivante:

Un avocat vous répond
a/s Le Soleil
390, St-Vallier est
Québec G1K 7J6

BOUCHERIE FABIEN GAGNE INC.

47, boul. Valcartier, Loretteville
842-3011

LIVRAISON GRATUITE
AVEC TOUT ACHAT DE \$20 ET PLUS DANS QUEBEC ET LES ENVIRONS

SPÉCIAUX 3^e ANNIVERSAIRE jusqu'au 17 octobre

ROSBIF DE SURLONGE	lb	2 ³⁹
BIFTECK BOSTON	lb	2 ⁹⁹
FONDUE CHINOISE	lb	3 ⁷⁹
BOEUF HACHÉ MAIGRE (en sac de 10 lb)	lb	2 ¹⁹
BOEUF HACHÉ RÉG. (en sac de 10 lb)	lb	1 ⁵⁹
ROSBIF FRANÇAIS (intérieur de ronde)	lb	3 ⁶⁹
CUBES DE BOEUF	lb	2 ⁴⁹
RÔTI DE PALETTE (avec os)	lb	1 ¹⁹
CUBES À BROCHETTE OU À FONDUE	lb	3 ⁶⁹
BIFTECK DE FAUX FILET	lb	3 ⁴⁹
RÔTI DE CÔTES CROISÉES	lb	1 ⁸⁹
POULET "UTILITÉ" 5 lb et moins	lb	1 ¹⁹

Tentez l'expérience de faire du fromage à la maison

HAMILTON (PC) — On prétend que la lune en est faite et que ça donne des cauchemars, si l'on en mange trop avant d'aller au lit. Il s'agit du fromage, cet aliment concentré bon comme de l'or.

Une grande marmite, une marmite plus petite, un support, un thermomètre, un long couteau, une passoire et du "coton à fromage", voilà tout ce qu'il vous faut pour faire du fromage à la maison.

Le lait, fraîchement traité de l'animal, se convertira lui-même en fromage, si vous le laissez dans un endroit chaud. La pasteurisation détruit les bactéries qui font d'habitude ce travail, de sorte qu'il faudra en ajouter et utiliser la cuisson pour que ces éléments naturels deviennent du fromage.

La fabrication du cheddar à la maison ne vous fera pas faire d'économies, mais il suffira d'une nuit pour obtenir un fromage doux et agréable, pendant que vous ferez d'autres choses.

Comme le pain

C'est tout comme la fabrication du pain: on en fait un peu et on attend. Le but est d'arriver à ce que la protéine s'agglutine et se sépare du liquide dans le lait. Ce dernier est chauffé pour constituer un milieu idéal pour l'acide lactique, qui aide à séparer le caillé du petit-lait. Parvenu à la bonne température, sous l'action d'un coagulant, le lait surit.

On permet aux bactéries du lait de beurre cultivé ou du yogourt de croître jusqu'à ce qu'il en résulte assez d'acidité pour permettre l'étape suivante.

On ajoute de la présure commerciale, quand les conditions sont bonnes, et elle sépare la protéine, appelée caséine, du petit-lait. En général, la présure provient de la paroi stomacale du veau, mais il y a des mélanges et des présures synthétiques.

Tout dépend du coulage

Le coulage du caillé détermine la moissure nécessaire au fromage, tandis que le vieillissement

a un effet direct sur la saveur du produit final. La façon la plus facile de faire son fromage à la maison, c'est d'essayer avec une fournée de fromage cottage (blanc) à gros caillé.

Versez un gallon de lait, entier ou écrémé, dans une marmite d'un gallon et demi et posez-la sur un support dans une marmite plus grande.

Versez de l'eau chaude entre les deux, jusqu'à ce que le niveau du lait soit atteint et faites chauffer lentement l'eau, jusqu'à ce que le lait atteigne 72 degrés F ou 22,2 degrés C.

Pendant que le lait chauffe, préparez le lait de beurre fraîchement cultivé et la présure, en suivant les instructions sur le paquet. Il faudra vous enquerir des magasins qui en vendent. Un seul paquet fera plusieurs fournées de fromage.

Remuez dans deux onces fluides de petit-lait cultivé et de présure. Maintenez la température du lait entre 72 et 80 degrés F (26,7 C) durant 12 à 18 heures, jusqu'à ce que le liquide se solidifie et le petit-lait monte à la surface.

Le voyant sur un four à gaz ou la petite ampoule d'un four électrique peut dégager assez de chaleur pour maintenir la température idéale. Faites-en d'abord l'expérience avec une marmite d'eau.

Si un couteau inséré dans le côté tire un caillé ayant la consistance de la gélatine, c'est ce qu'il faut. Il s'agit alors de couper cette masse ferme en petits morceaux avec un long couteau, qu'on plante d'abord droit, en touchant le fond de la casserole; puis on l'incline à 45 degrés et taille des morceaux de trois quarts de pouce en carrés, ce qui aide à séparer le caillé du petit-lait. Il faut maintenant laisser le contenu reposer durant 10 minutes.

Plus de consistance

Pour obtenir ensuite plus de consistance, on chauffe l'eau de la marmite extérieure jusqu'à ce que le petit-lait atteigne 110 degrés F (43,3 C). On pince délicatement un morceau de caillé pour se rendre compte de la fermeté. S'il n'est pas assez ferme, on chauffe jusqu'à ce qu'il le devienne. Il se pourrait qu'il faille aller jusqu'à 120 degrés F (48,9 C).

Placez quelques couches de gaze étamine (coton à fromage) dans une passoire et versez lentement le contenu de la casserole. Laissez égoutter le caillé environ trois minutes.

Réunissez les coins de la gaze pour former un sac lâche et plongez-le dans une marmite d'eau froide. Faites éclabousser en tournant pour que tout le caillé soit lavé, puis remettez le sac dans la passoire.

Remplissez la casserole d'eau froide fraîche avec des cubes de glace et plongez-y le sac de caillé. Retournez les bords de la gaze pour mieux exposer le caillé à l'eau glacée et pétrissez doucement avec vos doigts pour que tout soit bien lavé.

Remettez le sac dans la passoire et laissez égoutter durant une heure environ. Secouez la passoire de temps en temps pour que les morceaux restent séparés.

Le fromage peut être salé: une cuiller à thé de sel par livre. Et pour faire du cottage crémeux, mélangez le sel à deux onces de crème épaisse par livre de fromage et brassez le tout dans le caillé.

Bioscal CHEVEUX Biotine

Le concentré BIOSCAL a été mis au point et cliniquement éprouvé par des chercheurs finlandais. Utilisé régulièrement, c'est un auxiliaire précieux dans la prévention de la chute de cheveux excessives. Il contribue également à améliorer l'état général du cheveu et du cuir chevelu, en renforçant leur résistance naturelle.

Le concentré BIOSCAL est également efficace pour les personnes atteintes de deux sexes dans le cas de cheveux châtains, pellicules, desquamation des glandes sébacées, démangeaisons, cheveux ternes, anémies ou abîmés par les produits chimiques. Ingrédients complexes actifs: SGP78, Biotine D, + acide parolthénique, glycose, acide nicotinique, polyvitamine B6, zinc. **SANS OPÉRATION.**

POUR RENDEZ-VOUS:
745, Saint-Cyrille ouest, Québec
683-9330

Plan de Recette à domicile pour perdre la graisse disgracieuse

Il est facile de perdre rapidement, chez soi, des livres de graisse disgracieuse! Établissez vous-même ce plan de recette. C'est très facile — et c'est peu coûteux. Allez simplement chez votre pharmacien et demandez quatre onces de Naran. Versez ceci dans une bouteille d'une chopine et ajoutez assez de jus de pamplemousse pour la remplir. Prenez-en deux cuillerées à soupe deux fois par jour et suivez le plan Naran.

Si votre premier achat ne vous montre pas le moyen simple et facile de perdre la graisse superflue et ne vous aide pas à retrouver la sveltesse de votre ligne, si les livres et les pouces réduisibles de graisse superflue ne semblent pas disparaître comme par magie — du cou, du menton, des bras, de la poitrine, de l'abdomen, des hanches, des mollets et des chevilles, retournez simplement le flacon vide pour vous faire rembourser. Suivez la méthode facile recommandée par les nombreuses personnes qui ont essayé ce plan et retrouvez votre ligne. Notez comme la cellulite disparaît vite — combien vous vous sentirez mieux. Plus alerte, plus active et d'apparence plus jeune.

Le SACRE des PATATES.

À qui révent-elles ces belles paysannes enfouies dans leurs champs? À joindre les rangs de l'aristocratie de la pomme de terre: devenir une pomme de terre lavée du Québec.

Mais avant d'en arriver là, elles auront dû réussir avec succès des épreuves de sélection méticuleuse qui rencontrent ou dépassent les plus hauts standards du marché: une taille uniforme, un corps sans meurtrissure, des yeux nets, une robe d'une propreté impeccable et une fraîcheur incomparable.

Vient alors la mise en sac portant le sceau officiel des "Producteurs de pommes de terre lavées du Québec" et la date de la consécration au titre de Pommes de terre lavées du Québec.

Ainsi, les vrais amateurs les trouvent tellement bonnes et propres qu'ils les mangent souvent avec leur robe des champs.

Recherchez ce symbole. Pommes de terre lavées du Québec.

*Pour jouir de la fraîcheur à plein sac, acheter en petite quantité et plus souvent.

En collaboration avec
Gouvernement du Québec
Ministère de l'Agriculture,
des Pêcheries et de l'Alimentation

EN VEDETTE
CETTE SEMAINE
CHEZ

cooprix::: coop

Cueillir des champignons sauvages... c'est bien, les identifier d'abord... c'est mieux



par Jean GARON

C'est aussi le meilleur conseil à suivre. En effet, vous ne risquez peut-être pas de tomber sur l'amanite vireuse, appelée aussi Ange de la mort, dont le poison est mortel comme son nom l'indique. Il existe toutefois plusieurs autres espèces dont l'absorption, sans être fatale, peut causer suffisamment de désagréments pour vous décourager à tout jamais de tenter cette expérience gastronomique exceptionnelle.

Et ce conseil, il est donné par quelqu'un qui s'est d'abord intéressé à la mycologie parce qu'il aimait manger des champignons. Denis Lebrun est l'auteur d'un guide sur les champignons du Québec et de l'est du Canada, préparé en collaboration avec Anne-Marie Guérineau pour la photographie et

qui a été publié aux Editions France-Amérique.

Cet ouvrage n'a pas la prétention d'être aussi "savant" que celui de René Pomerleau de la Société royale du Canada — Champignons de l'Est du Canada et des États-Unis — publié en 1951 et réédité en 1976 aux Editions La Presse. Il se veut cependant résolument axé sur les connaissances indispensables à l'identification des espèces en fonction de leur comestibilité ou de leur toxicité.

On y retrouve tous les renseignements généraux à commencer par la définition de ce qu'est un champignon, en passant par son habitat, les saisons propices à la cueillette, les propriétés et enfin, l'identification des différentes caractéristiques à l'aide d'illustrations de même que les différents aspects de la conservation et de la consommation des champignons sauvages.

La partie la plus importante de l'ouvrage, une fois la partie théorique bien assimilée, est sans aucun doute la description de chacune des 105 espèces inventoriées accompagnée d'une photo couleur qui facilite grandement l'identification.

Le débutant peut donc, en principe, se lancer dans l'aventure de la cueillette et aussi de la dégustation du champignon sauvage avec son petit guide en main, surtout en automne considéré comme la saison d'abondance même si des espèces délicieuses comme les Morilles apparaissent au printemps.

La meilleure méthode demeure néanmoins, de l'avis même de Denis Lebrun, de faire ses premières expériences en accompagnant le membre d'un club de mycologues ou de joindre soi-même les rangs d'une telle association, ce qui n'est pas toujours facile. Il existe de tels clubs un peu partout à travers le Québec. Les deux plus anciens sont ceux de Montréal et de Québec fondés respectivement en 1950 et

En cas de doute, mieux vaut s'abstenir. Voilà sans doute le meilleur conseil que l'on peut donner aux amateurs de champignons sauvages qui profitent des dernières semaines d'automne pour satisfaire un appétit moins mycologique que gastronomique.

Cercle des mycologues de Québec

Les membres sont triés sur le volet

"Si nous annonçons la visite d'un savant qui doit donner une conférence sur la mycologie, nous n'attirerons qu'un public limité. Si par contre, nous annonçons une séance de préparation culinaire et de dégustation de champignons sauvages, il n'y aurait pas de salle assez grande pour accueillir tout le monde."

Mais voilà, le Cercle des mycologues de Québec qui fête en 1981 ses trente ans d'existence n'est pas du tout intéressé à faire salle comble en privilégiant la seule fonction alimentaire du champignon sauvage puisqu'il se considère d'abord et avant tout comme un cercle de sciences naturelles.

A entendre René Cauchon, membre du conseil d'administration du cercle et également membre à vie de l'organisation, moins on parle du Cercle des mycologues de Québec mieux c'est... surtout dans une chronique réservée à l'alimentation.

"Le cercle compte présentement 302 membres et le renouvellement des effectifs se fait de façon graduelle au fur et à mesure des départs et des non-réabonnements". Donc n'entre pas qui veut dans ce club que M. Cauchon compare au club privé de golf qui n'accepte que les membres de son choix. Il faut dire que les frais ne sont pas comparables. Il en coûte \$15 la première année et \$10 les années subséquentes.

C'est généralement au terme de la série de dix cours donnés gratuitement par le cercle au pavillon Comtois sur le campus universitaire à compter de la deuxième semaine de février de chaque année que les intéressés choisissent de faire leur demande d'admission au sein du cercle.

En plus de ces cours d'initiation à la mycologie, le cercle offre une autre activité accessible au public en général. Ce sont les séances d'identification des champignons qui débutent le lendemain de la fête du travail pour se poursuivre tous les lundis jusqu'en octobre, c'est-à-dire jusqu'à la fin de la période de cueillette qui coïncide avec les premiers grands gels.

Les cours et les séances d'identification permettent, comme le souligne M. Cauchon, d'identifier ceux qui pourraient assurer la relève au sein du cercle s'ils devaient décider de demander à en faire partie.

Chose certaine, cette association ne se veut pas un regroupement de "bouffe-tout" mais de gens qui sont vraiment attirés par le champignon sauvage qu'il soit ou non comestible et qui le recherchent pour fins d'identification autant que de consommation.

"Ceux qui ne veulent apprendre qu'à reconnaître et qu'à cueillir des champignons comestibles n'en trouveront pas beaucoup." De toute évidence M. Cauchon n'apprécie guère les cueilleurs qui n'ont d'yeux que pour les variétés comestibles et qui jettent par-dessus l'épaule toutes les autres.

Un autre fléau est "le piqueur de tiges", celui qui cherche à connaître les lieux d'excursion du cercle ou qui y a déjà participé afin de pouvoir y faire une razzia de tout ce qui y est comestible, que ce soit au cours de la saison ou l'année suivante.

Le champignon sauvage n'est évidemment pas menacé de disparition comme l'ail des bois mais il n'en demeure pas moins que la cueillette abusive pratiquée par quelques-uns peut priver les amateurs de sciences naturelles de leurs sujets d'observation, notamment chez les espèces rares ou celles que l'on ne retrouve que dans certains endroits du Québec... et qui aimeraient aussi y goûter en quantité raisonnable.



Le Soleil, Jacques Deschênes

Le champignon peut très bien être mis en conserve et séché pour assurer un approvisionnement à longueur d'année.

en 1951.

La récolte sera d'autant meilleure que les conditions climatiques seront favorables. Or, de l'avis de certains spécialistes, 1981 n'aura pas été une bonne année pour le champignon sauvage.

En effet, les pluies ont été abondantes mais pas suffisamment entrecoupées de périodes de chaleur pour permettre une récolte intéressante. Il faudra de même une température un peu moins froide qu'actuellement pour permettre aux espèces plus tardives de se manifester.

Rassurez-vous, on peut quand même en trouver. Il suffit de partir avec son couteau et son panier et se promener à travers champs et pâturages, dans les sous-bois et regarder attentivement pour découvrir un monde déjà passionnant au premier contact.

Il ne faudrait pas croire cependant que le champignon ne pousse qu'à la campagne. Plusieurs citadins ignorent les richesses que peuvent receler leurs pelouses et les petits boisés environnant leur demeure jusqu'au jour où ils aperçoivent un voisin ou un inconnu à quatre pattes en train de ramasser des bolets et des lipiotes, tous deux comestibles.

Lorsque l'intérêt premier est de ne cueillir que les champignons comestibles afin de les consommer et que la récolte est bonne, il faut également songer aux moyens de conserver ces champignons.

Les méthodes varient selon les goûts et l'utilisation ultérieure que l'on compte en faire. La méthode la plus répandue est le séchage qui peut se faire à l'air libre ou de différentes façons en se servant d'une source de chaleur que ce soit dans un séchoir conçu à cet effet, au four ou au-dessus d'un poêle à bois. Le procédé est d'autant plus

intéressant que le champignon garde toute sa saveur tout en diminuant de volume de façon appréciable. Il suffit de le réhydrater au moment de l'utiliser.

Des champignons peuvent également être mis en conserve en utilisant l'autocuiseur comme les légumes. Certains les préfèrent marinés, en vinaigrette ou dans la saumure. Il ne faudrait pas non plus oublier la congélation.

Pour ce qui est de la façon de les apprêter en cuisine, Denis Lebrun souligne que les seules limites sont celles de l'imagination de chacun.



Le Soleil, Jacques Deschênes

Denis Lebrun tient dans ses mains une bûche sur laquelle ont poussé des pleurotes sauvages.



Le Soleil, Jacques Deschênes

Ce gros plan nous permet de voir ce que donne la culture du pleurote dans une souche.

Fruits et légumes

Faites des provisions selon les possibilités de conservation

C'est évidemment à cette période que les prix sont au plus bas et que l'on peut envisager d'emmagasiner le plus de légumes possible afin d'éviter d'être de nouveau les victimes impuissantes des spectaculaires hausses de prix que connaissent ces aliments au cours de chaque hiver.

On peut difficilement dresser une liste officielle des prix pratiqués par les producteurs qui vendent leurs produits aux Halles puisqu'il n'y a pas de politique d'affichage des prix et puisque, contrairement à une version toute aussi officielle, les prix peuvent varier selon les moments de la semaine ou de la journée, les dernières minutes avant la fermeture se révélant souvent les plus profitables aux acheteurs.

Il ne faut toutefois pas s'attendre, même après marchandage, à des écarts considérables d'un éta-

Avec les dernières semaines de septembre et les premières d'octobre apparaissent aux Halles du Palais, les sacs de 25 et de 50 livres de carottes, de na-

jets, de betteraves, d'oignons, de pommes de terre et les mannes de pommes qui constituent autant d'incitations à la constitution d'une réserve personnelle.

lage à l'autre. On peut donc se procurer le 50 lb d'oignons à \$7,50 et le 20 lb à \$4. La manne d'oignon espagnol se vend \$15 le 50 lb. Le navet se vend \$3,50 le 25 lb pendant que le 25 lb de betteraves se vend \$4,50, \$5 et \$6 selon qu'elles sont grosses, moyennes ou petites. Les carottes sont disponibles à raison de \$3 le 25 livres et \$6 le 50 livres. Quant à la pomme de terre, le prix du 50 lb a été fixé à \$5 alors que la manne de pommes de 40 livres est actuellement de \$14.

Voilà donc pour les prix dont la liste ne se prétend pas, rappelons-le ni exhaustive ni reflétant la totalité de la gamme des prix du marché.

C'est bien beau de vouloir profiter des aubaines, encore faut-il pouvoir les entreposer et s'assurer de conditions de conservation minimales.

Si la congélation constitue une solution pour certains de ces légumes ou pour d'autres comme le chou-fleur ou le chou de Bruxelles dont la durée de conservation est



Le Soleil, Yvan Monroin

Les Halles du Palais, l'endroit idéal pour acheter vos légumes en grosse quantité pour l'hiver.

limitée, elle ne peut être envisagée sur une large échelle en raison des coûts qu'elle entraînerait. Un congélateur même gros a quand même une contenance limitée.

La plupart des consommateurs se contentent d'entreposer de petites quantités soit dans leur cave, dans des annexes, tambours, garages ou autres en choisissant le lieu en fonction de température moyenne et du degré d'humidité à maintenir, pour conserver les aliments le plus longtemps possible.

Cette façon de faire pour le moins artisanale n'offre aucune garantie et il faut surveiller constamment l'état de ses légumes et cela incite également à une consommation rapide plutôt qu'à une conservation maximale.

Agriculture Canada et le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec mettent à la disposition des consommateurs toutes les informations pour qui veut envisager l'entreposage comme une alternative sérieuse aux hausses de prix saisonnières.

"Conservation domestique des fruits et légumes" d'Agriculture Canada donne des renseignements complets sur la démarche à suivre.

Cette publication porte le numéro d'identification 1478 et les consommateurs peuvent se la procurer en écrivant à Services d'information, Agriculture Canada, Ottawa, K1A 0C7.

Quant au Québec, le ministère de l'Agriculture met à la disposition des intéressés un plan de chambre à légumes familiale qui est disponible en s'adressant au Service de la construction et du machinisme agricole, 1020 route de l'Église, Sainte-Foy, G1V 3V9.



Détergents liquides pour la vaisselle

Le produit le moins cher n'est pas nécessairement le plus efficace

A L'ÉTALAGE, VOUS POUVEZ CHOISIR...

LE MOINS CHER (prix au litre)*	OU	LE MEILLEUR (quantité relative de vaisselle lavée)	FACTEUR D'EFFICACITÉ
VOGUE 0,88 \$		IVORY 100	1
LA QUEBÉCOISE 0,91 \$		PALMOLIVE 88	
JET 1,12 \$		LUX 86	1,3
ABC 1,33 \$		STEINBERG VERT 83	
MIR 1,36 \$		JOY 81	
JEAN COUTU 1,39 \$		DOVE 77	
PROVIPRIX 1,44 \$		SUNLIGHT 77	1,4
EN VEDETTE 1,46 \$		STEINBERG CITRON 70	
STEINBERG CITRON 1,51 \$		JEAN COUTU 61	1,7
MÉTRO RICHELIEU 1,53 \$		SWAN 57	2,0
Sans marque 1,55 \$		COOP 54	
COOP 1,59 \$		MIR 48	
SWAN 1,62 \$		Sans marque 48	
SWEET HEART 1,76 \$		STEINBERG 47	2,5
PROVIGO 1,79 \$		ABC 46	
JOY 2,19 \$		PROVIGO 44	
SUNLIGHT 2,19 \$		SWEET HEART 39	3,3
STEINBERG VERT 2,29 \$		MÉTRO RICHELIEU 36	
DOVE 2,38 \$		VOGUE 36	
LUX 2,39 \$		EN VEDETTE 18	
PALMOLIVE 2,56 \$		JET 17	6,6
IVORY 2,72 \$		PROVIPRIX 15	
		LA QUEBÉCOISE 14	

MAIS NOUS VOUS CONSEILLONS...

LE MEILLEUR POUR LE PRIX** (prix relatif pour laver la même vaisselle)	Prix
STEINBERG CITRON	1,00 \$
JEAN COUTU	1,06 \$
VOGUE	1,12 \$
IVORY	1,25 \$
JOY	1,25 \$
STEINBERG VERT	1,27 \$
LUX	1,28 \$
SUNLIGHT	1,30 \$
SWAN	1,30 \$
ABC	1,31 \$
MIR	1,31 \$
PALMOLIVE	1,34 \$
COOP	1,35 \$
DOVE	1,42 \$
Sans marque	1,49 \$
STEINBERG	1,78 \$
PROVIGO	1,82 \$
MÉTRO RICHELIEU	2,13 \$
SWEET HEART	2,13 \$
JET	3,03 \$
LA QUEBÉCOISE	3,11 \$
EN VEDETTE	3,65 \$
PROVIPRIX	4,36 \$

Le dossier du mois de Coop Information sur les détergents liquides pour la vaisselle renvoie une fois de plus les consommateurs à leur sempiternel dilemme: on ne peut se fier à personne et encore moins à la publicité des fabricants. Il faut y aller cas par cas et juger soi-même de chaque produit au mérite.

Les conclusions de l'enquête basée sur l'analyse du rapport entre le prix et l'efficacité du détergent permettent de constater que les produits les moins dispendieux ne sont pas nécessairement les plus efficaces. Nombreux sont ceux qui exigent d'utiliser des quantités supérieures pour accomplir le même travail que des détergents qui coûtent plus cher à l'achat.

Ce ne sont évidemment pas les fabricants qui se préoccupent de cela puisqu'ils profitent de la multiplicité des produits en vente quand ils n'en vendent pas eux-mêmes plusieurs marques comme Lever avec Sunlight, Lux, Dove et Swan.

L'efficacité ayant été identifiée comme la seule caractéristique permettant de comparer les différents produits, on a donc procédé en deux étapes. La première a consisté à laver des centaines d'assiettes sales selon une méthode conven-

tionnelle et la seconde, a été de mesurer en laboratoire la capacité de dissolution chimique des graisses et des nourritures.

Cette variation dans les performances est évidemment un facteur totalement ignoré du consommateur qui par souci d'économie va être tenté d'opter pour le plus bas prix qui ne constitue pas nécessairement le meilleur achat.

Le dossier comprend un tableau, publié ci-contre, qui peut constituer un instrument de référence utile pour le consommateur désireux de s'en tirer au meilleur compte possible.

Ce qu'il faut savoir...

Le mini-test du mois porte sur le café et vise à répondre à huit questions que se posent à un moment ou un autre les consommateurs: à quoi ressemble un grain de café? Quels traitements su-

bissent les grains? Le café instantané est-il du vrai café? Séché à froid, est-ce meilleur? Comment faire du décaféiné? Quelle tasse cache le plus de caféine? Quel est le meilleur pour le prix? Quels sont les trucs à retenir?

On y retrouve des informations intéressantes et souvent méconnues qui permettent de mieux comprendre le cheminement suivi par le grain de café à partir de l'arbre jusque dans la tasse. Pour ce qui est du meilleur prix que ce soit le café en grains ou le café instantané, la prudence est comme d'habitude de rigueur.

Les sparadraps

Quant au micro test, il est consacré aux sparadraps qui sont dit en passant n'est pas essentiel à la bonne guérison d'une plaie et qui est surtout utilisé pour son effet psychologique et par automatisme.

Parmi les marques qui ont fait l'objet du test sur la facilité à développer, l'adaptation aux contours, la résistance à la douche, l'adhérence relative et l'absorption des sécrétions, seulement trois ne sont pas recommandées et il s'agit de Curad de type normal, de Personnel (plastique) vendu par les Pharmacies Jean-Coutu et Croix Blanche (plastique).

Beaumark...

s'occupe proprement de votre lessive!



Rabais de

91⁹⁰

sur le duo laveuse/sécheuse!



Laveuse automatique

Rabais de

50⁹⁵!

7 cycles avec combinaisons programmées de cadence de brassage et de température de lavage et rinçage. Contrôle du niveau d'eau limite. Distributeurs d'agent de blanchiment et de produits assouplissants. Mini-planche à laver. Amanda ou blanc. 10,00 en sus pour la couleur. Modèle 57000.

La Baie, ord. 649.95

599⁰⁰ ch.

Sécheuse automatique

Rabais de

40⁹⁵!

4 cycles automatiques ou ordinaires minutes. 4 différentes températures de séchage. Avertisseur à intensité variable. Témoin lumineux à l'intérieur. Grille de séchage. Circulation d'air 4 directions. Blanc ou amande. 10,00 en sus pour la couleur. Modèle 57010.

La Baie, ord. 429.95

389⁰⁰ ch.

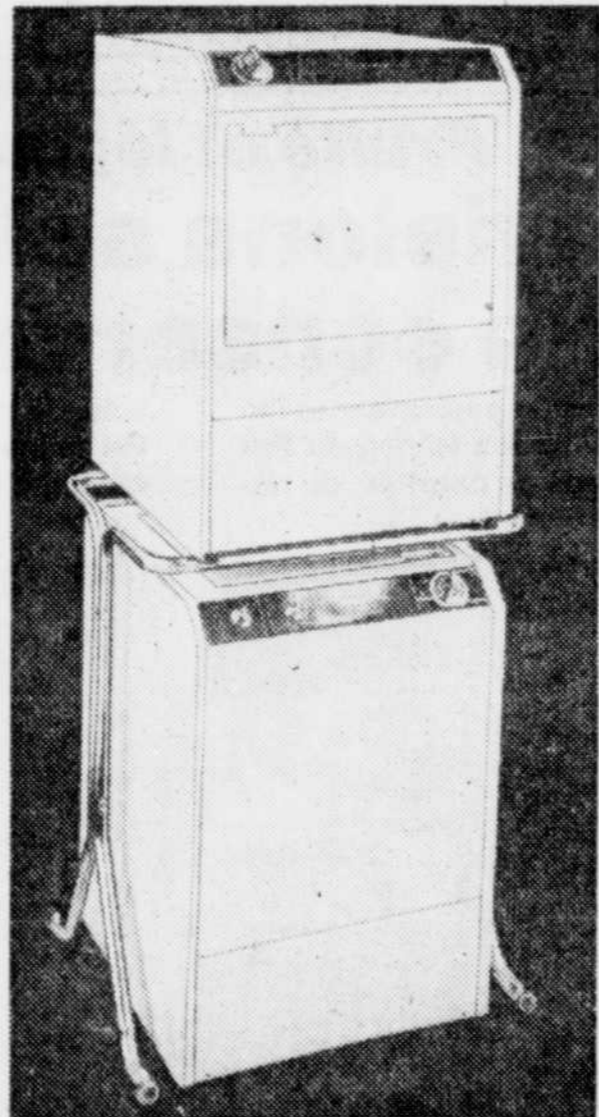
Le plan de garantie prolongée Beaumark

Pour moins de .10 par jour, vous pourrez profiter d'une garantie prolongée complète (pièces et main-d'œuvre) et renouvelable, sur tous les gros électroménagers Beaumark. Profitez d'un rabais de 10% sur le coût du plan (variant selon l'article), lorsque vous le prenez au moment de l'achat de l'appareil. Pour plus de renseignements, consultez notre personnel de vente.

Rabais de

71⁹⁰

sur le duo mini laveuse/mini sécheuse!



Rabais de **30⁹⁵!**

Mini-laveuse automatique

4 cycles de lavage avec niveau d'eau infini et filtre. Portatif. Amanda ou blanc. 10,00 en sus pour la couleur. Modèle 50410.

La Baie, ord. 579.95

549⁰⁰ ch.

Rabais de **40⁹⁵!**

Mini-sécheuse automatique

Modèle assorti au précédent à 3 cycles de séchage. Filtre à air. Amanda ou blanc. 10,00 en sus pour la couleur. Modèle 50410.

La Baie, ord. 359.95

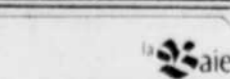
319⁰⁰ ch.

Base pour assortir au modèle précédent (en option)

54⁹⁵ ch.

Téléphonez à 627-5932. Gros électroménagers, rayon 627. Valable jusqu'au 24 octobre.

Votre entière satisfaction... nous la garantissons!



Chicoutimi et Québec: lun. à mer., 9h30 à 17h30; jeu. et ven., 9h30 à 21h; sam., 9h à 17h

La Capitale à Québec 627-5932 (ou 627-5922) • Place du Royaume à Chicoutimi 545-3160

bloc-notes

par Jean GARON

Visites de la cantine-santé

La cantine-santé est un des moyens choisis par le ministère des Affaires sociales du Québec pour s'assurer que les consommateurs soient renseignés directement sur les principes d'une saine alimentation, un des moyens les plus naturels et les plus efficaces pour se maintenir en bonne santé. Les gens sont invités à rejoindre l'agréable à l'utile en dégustant des aliments nouveaux ou apprêtés différemment et peuvent recevoir tous les renseignements nécessaires aussi bien en matière de recettes que de modifications à la liste d'épicerie hebdomadaire. Déjà, la cantine-santé a visité le Cooprix de Saint-Jean-Chrysostome, elle sera au Cooprix de Loretteville le 10 octobre, à celui des Galeries de la Capitale le 17 octobre, au Cooprix Saint-Nicolas le 24 octobre et enfin, à celui d'Orsainville le 31 octobre prochain.

Assurance-auto

Le fascicule d'information LES ROUAGES DE L'ASSURANCE-AUTOMOBILE est disponible gra-

tuitement en s'adressant au numéro: 643-8695. Par contre, si vous devez vous plaindre ou vous informer au sujet des pratiques des assureurs, c'est 643-8664 qu'il faut alors composer.

Joindre l'utile au rentable

Quels efforts les compagnies ne sont-elles pas prêtes à consentir pour venir en aide à la cuisinière (sic) et... à leur chiffre de ventes. Cette fois, c'est Schwartz & Sons, le spécialiste des épices, qui offre un bouquet garni en sachet. Cette préparation qui sert à aromatiser aussi bien les viandes, les bouillons, les potages que les sauces est composée de plusieurs épices dont les principales sont le basilic, la sarriette, le thym, la marjolaine, le persil, le fenouil, la ciboulette, etc. Evidemment le mélange broyé est plus facile à utiliser que la préparation traditionnelle avec ficelle et épices fraîches. La compagnie peut par le fait même écouler toute sa marchandise mais il y a un hic, on ne connaît ni la composition ni les différents pourcentages des épices utilisées.



Satine de Chantelle PARIS

L'éclat du diamant, la douceur du vison

Référence 116: Noblesse et qualité des matières, soin des finitions
• blanc, nu, noir et blond
• B - C, 32 - 40
• D, 32 - 38
Référence 118: Sans armature
Disponible dans tous les bons magasins

SAINT-HILAIRE Inc.
Distributeur exclusif au Canada
1100 Chemin du Golf, Île des Soeurs, MONTRÉAL (Québec) H3E 1H4

La publicité sociétale

Trois campagnes prévues dès janvier

par Jean GARON

Le rêve de Jacques Bouchard va bientôt devenir réalité. A compter du mois de janvier prochain, trois campagnes publicitaires seront lancées dans les médias écrits à travers le Canada non pas pour vendre des objets mais pour promouvoir des attitudes nouvelles.

Ces trois campagnes porteront sur le stress, le vieillissement de la population et les mauvais traitements infligés aux enfants. Mises sur pied à l'initiative du Centre international de publicité sociétale dont Jacques Bouchard a été l'instigateur, ces campagnes seront réalisées grâce aux contributions de \$15,000 de trois grandes sociétés canadiennes et seront diffusées grâce à l'allocation gratuite de \$300,000 d'espace pu-

blitaire par les médias pour chacune de ces campagnes.

Si Jacques Bouchard, président du conseil de la maison BCP est connu à la fois pour le succès de ses campagnes publicitaires et pour ses ouvrages sur la question dont "Les 36 cordes sensibles des Québécois", la publicité sociétale est moins bien connue.

Dans son plus récent ouvrage, "L'autre publicité sociétale" publié aux Éditions Héritage, l'auteur explique quels sont les fondements de ce type de publicité qui puise aux sources de la publicité commerciale sans

chologues réunis en congrès à Montréal. Comment le publicitaire peut-il arriver à apprendre en quelques heures comment on maltraite des enfants? "On arrive toujours à le faire parce qu'on a beaucoup d'imagination. Nous en vivons. Le résultat est toujours beau mais jamais efficace. C'est très superficiel même si on gagne des prix."

Il a lui-même fait une expérience du genre sur le sujet des enfants maltraités, une campagne qui est tombée à plat parce qu'elle n'avait pas été prétestée ni post-testée afin de mesurer son impact.

Ce sont en fait les

grands agents de la société: grandes entreprises, organismes de bienfaisance, associations professionnelles et industrielles, les associations patronales, les associations volontaires, les gouvernements, les cen-

trales syndicales, les mouvements religieux, les groupes de pression et les partis politiques qui seront les utilisateurs de cette publicité sociétale.

Le publicitaire devra en être l'agent puisqu'il a, lui aussi, un rôle social à jouer. C'est pour-

quoi Jacques Bouchard a voulu réunir au sein de son Centre international de publicité sociétale les différents professionnels susceptibles d'assurer le développement de ce type de publicité: professeurs d'université, publicitaires, journalistes,

sociologues, psychologues, etc.

Le centre est conçu sur le modèle du Advertising Council américain, qui, lui, bénéficie de \$570 millions de temps d'antenne et d'espace gratuits dans les médias et réussit à organiser 21 campagnes

publicitaires sociétales nationales par année. L'organisme est financé par les annonceurs, par les médias de même que par les agences de publicité et les associations de spécialistes des communications. Ceux qui écoutent les chaînes de télévision amé-

ricaines ont pu voir d'ailleurs certaines de ces campagnes préparées par le conseil, tout particulièrement celle sur les enfants maltraités.

Il s'agit évidemment toujours de publicité et le langage trahit les longues années passées à

vendre "des objets et le plaisir". Jacques Bouchard trouve que plusieurs p.d.g. de grandes entreprises ont développé une conscience sociale, il reste à convaincre beaucoup d'annonceurs "à mettre un peu d'effet sociétal dans leur affaire".

L'autre
PUBLICITÉ
LA PUBLICITÉ SOCIÉTALE

La publicité commerciale nous vend des objets et le plaisir; l'autre publicité veut nous vendre des comportements nouveaux et peut-être le bonheur.

JACQUES BOUCHARD

blitaire par les médias pour chacune de ces campagnes.

Si Jacques Bouchard, président du conseil de la maison BCP est connu à la fois pour le succès de ses campagnes publicitaires et pour ses ouvrages sur la question dont "Les 36 cordes sensibles des Québécois", la publicité sociétale est moins bien connue.

Point de répit pour les consommateurs

TORONTO (PC) — Aucun soulagement en vue pour les consommateurs en ce qui a trait à la hausse des prix des denrées et à l'inflation dans les deux chiffres, selon le vice-président du Conseil des produits alimentaires au détail du Canada.

Timothy Carter déclarait en effet récemment que cet organisme s'attendait à enregistrer l'an prochain une hausse de 14 à 16 pour 100 des prix des produits alimentaires et que ce genre d'inflation persistera au cours des quatre ou cinq prochaines années. Selon lui, cela dépend des taux d'intérêt élevés et de la hausse des prix du carburant, qui résultera des récents accords entre Ottawa et l'Alberta. Il précisait que l'augmentation du prix du pétrole fera hausser le prix des aliments d'au moins 1,5 pour 100 en 1982 et 2 pour 100 en 1983.

Il ajoutait qu'en général, le prix des aliments avait augmenté de 13 à 15 pour 100 l'an dernier, en raison principalement de la hausse de 20 pour 100 des prix de la volaille et du porc et que cette tendance continuerait à prévaloir l'an prochain.

Il a prédit que le prix de la viande augmentera l'an prochain également, parce que les fermiers couperont la production, insatisfaits qu'ils sont de la rentabilité du porc et du boeuf.

Selon lui, le seul rayon de lumière dans ce tableau sera engendré par les récoltes records de céréales à travers le monde, ce qui devrait contribuer à maintenir la hausse des prix des céréales, notamment pour l'alimentation du bétail, à un niveau raisonnable.

Guy Pouliot, D.C.
Pierre Lavoie, D.C.
Dominique Dufour, D.C.

CENTRE CHIROPRATIQUE DES ERABLES
1044, avenue des Erables, Québec
527-3458

Pour le jour, la nuit et pour leur prix... vous les aimerez!



Cette réclame la Baie s'adresse à...

- vous dont l'appartement est de petite dimension;
- vous dont la chambre d'amis nécessite des meubles fonctionnels;
- vous dont le budget d'étudiant ne vous permet pas d'acheter une foule de meubles;

et tout spécialement à...

- vous pour qui les bons achats et les rabais intéressants sont vos mots d'ordre.



Rabais \$ **150!**

A. Canapé-lit Kroehler

Attrayant canapé se transformant en un confortable lit pour la nuit. Recouvrement tissu résistant 79% nylon 21% polyester. Teinte discrète farine d'avoine.

La Baie, ord. 549.00

399⁰⁰ ch.



à propos...
OFFRE SPECIALE!
20%
DE RABAIS
sur tous les meubles
en rotin.
Achats en magasin
seulement.

Rabais \$ **110!**

Canapé-lit "Flip-A-Bed" Vantage

B. Modèle Futura offrant des caractéristiques vraiment avant-gardistes. Devenir lit simple en enlevant les traversins et lit double en le dépliant. Fabrication mousse ne s'affaissant pas. Recouvrement velours côtelé sur coton. Ton beige.

La Baie, ord. 439.00 **329⁰⁰** ch.

Rabais \$ **40!**

Fauteuil "Flip-A-Bed" Vantage

D. (Hors photo) Modèle aux caractéristiques identiques à celles de la causeuse, sauf qu'il devient lit simple.

Téléphonez à 627-5932. Meubles, rayon 511.

Rabais \$ **40!**

Causeuse "Flip-A-Bed" Vantage

C. Modèle de ligne futuriste se transformant en un lit double vite... vite... vite! Fabrication en mousse ne s'affaissant pas pour une grande satisfaction durant de longues années d'usage. Recouvrement velours côtelé sur coton. Ton brun.

La Baie, ord. 199.00 **159⁰⁰** ch.

Valable jusqu'au 10 octobre 1981

Voire entière satisfaction... nous la garantissons!

20% de rabais! ————— la Baie

Galeries de la Capitale

Expo-vente de moquettes Crossley-Karastan!

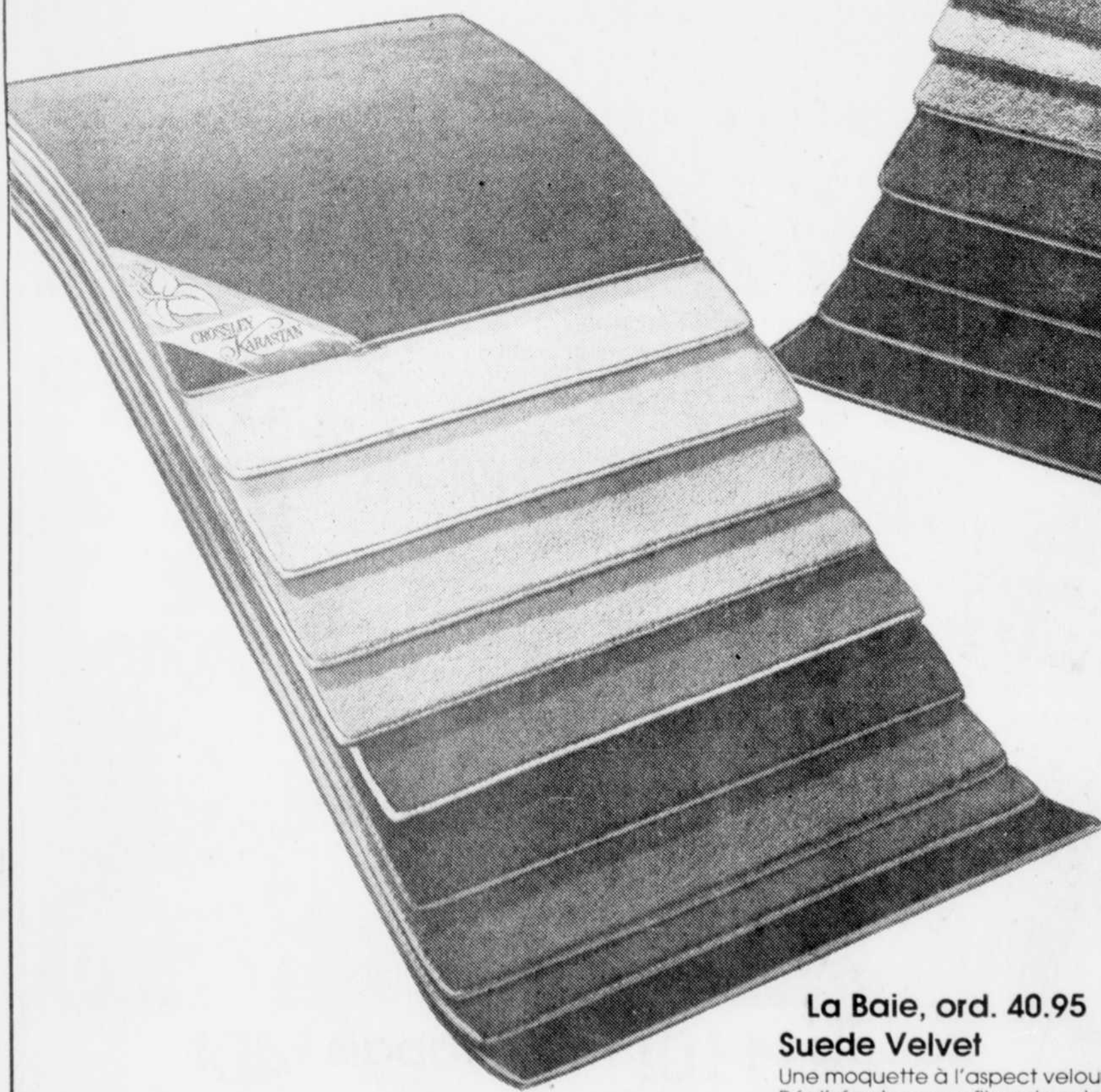
Dès maintenant et jusqu'au 17 octobre

Imaginez une sélection de plus de 100 couleurs de magnifiques moquettes de confection solide offertes à rabais. Nos experts seront sur place pour vous procurer d'excellents conseils en décoration. Venez examiner nos 26 différents modèles et... osez un nouveau décor!

La Baie, ord. 21.95 à 72.95 **17⁵⁶ à 58³⁶** le m. car.
Thibaude et installation en sus

Rabais de 20% sur thibaude!

Ultron 5/16"	La Baie, ord. 3.00	2.40 le m. car.
Carpelmate	La Baie, ord. 4.50	3.60 le m. car.



La Baie, ord. 25.95

20⁷⁶ le m. car.

Bacaris

Une fibre qui allie élégance et douceur fabriquée de polyester Trevira Star*. Un enduit de Teflon* rend cette moquette résistante aux taches. Disponible en 13 couleurs différentes.

32⁷⁶ le m. car.

La Baie, ord. 40.95
Suede Velvet

Une moquette à l'aspect velours qui convient à tous les décors. Réalisée dans une fibre de nylon Anso* à l'épreuve des taches et de l'électricité statique, idéale pour les zones à grande circulation. Disponible en 9 coloris attrayants.

Achat à domicile
Composez:
627-5922
La Capitale à Québec

Un coup de fil et nos experts se rendront chez vous avec des échantillons de moquettes. Il n'y a aucune obligation de votre part.

Anso IV*: Informez-vous de cette nouvelle fibre de nylon spécialement traitée contre la poussière, les taches et l'électricité statique.

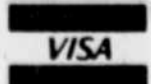
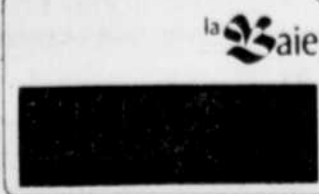
* Marque déposée
Recouvrement de sols, rayon 553

TREVIRA STAR

Antron III

Votre entière satisfaction... nous la garantissons!

Chicoutimi et Québec, lun. à mer., 9h30 à 17h30; jeu. et ven., 9h30 à 21h; sam., 9h à 17h



La Capitale à Québec 627-5932 (ou 627-5922) • Place du Royaume à Chicoutimi 545-3160

23% à 40% de rabais!

Lumineuses idées-décor!

Vous recherchez la lampe qui éclairera votre intérieur d'un jour nouveau? Ces lampes rustiques ou contemporaines sauront illuminer votre décor, quelles que soient vos préférences... et elles vous sont offertes à prix d'aubaines!

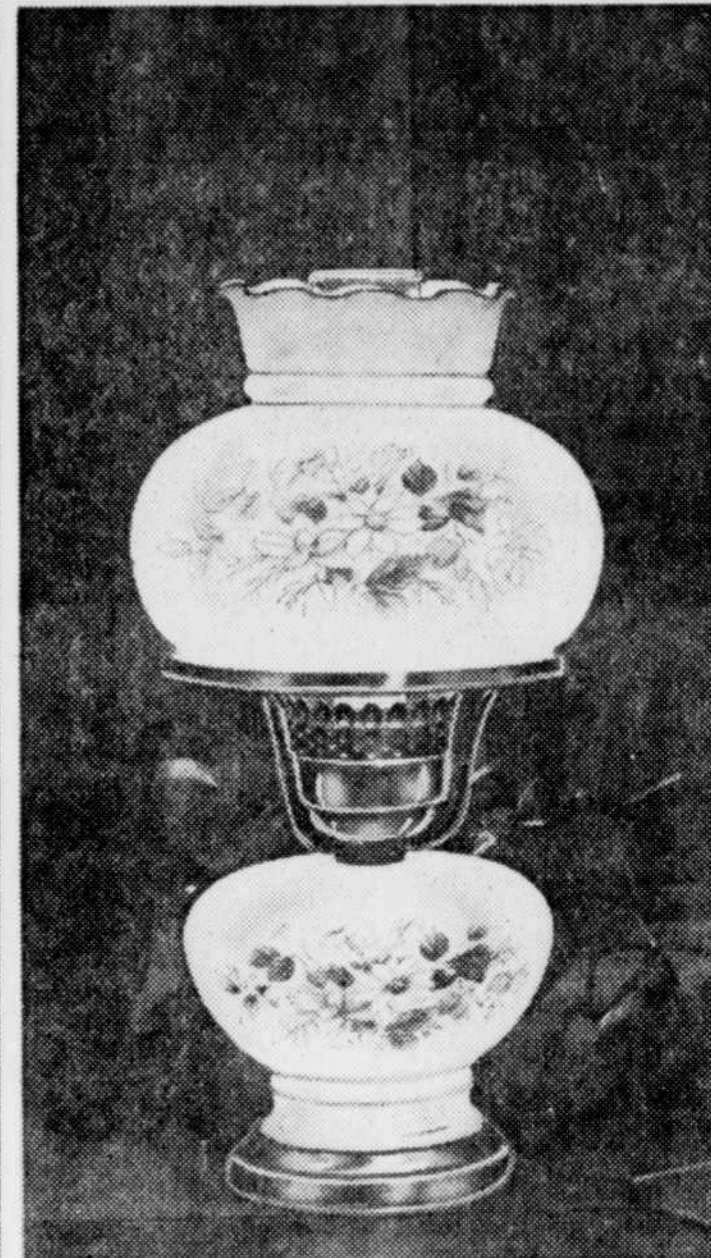
Lampes coloniales

Lampes de verre opalin blanc, à motifs fleuris en tons de terre ou bleu de Delft. Montants et garnitures fini laiton antique. Veilleuse dans le socle.



La Baie, ord. 24.99 **14⁹⁹** ch.

A. Lampe-tempête de boudoir. Env. 11" de haut.



La Baie, ord. 44.99 **29⁹⁹** ch.

B. Lampe-tempête d'appoint. Env. 17" de haut.



La Baie, ord. 54.99 **34⁹⁹** ch.

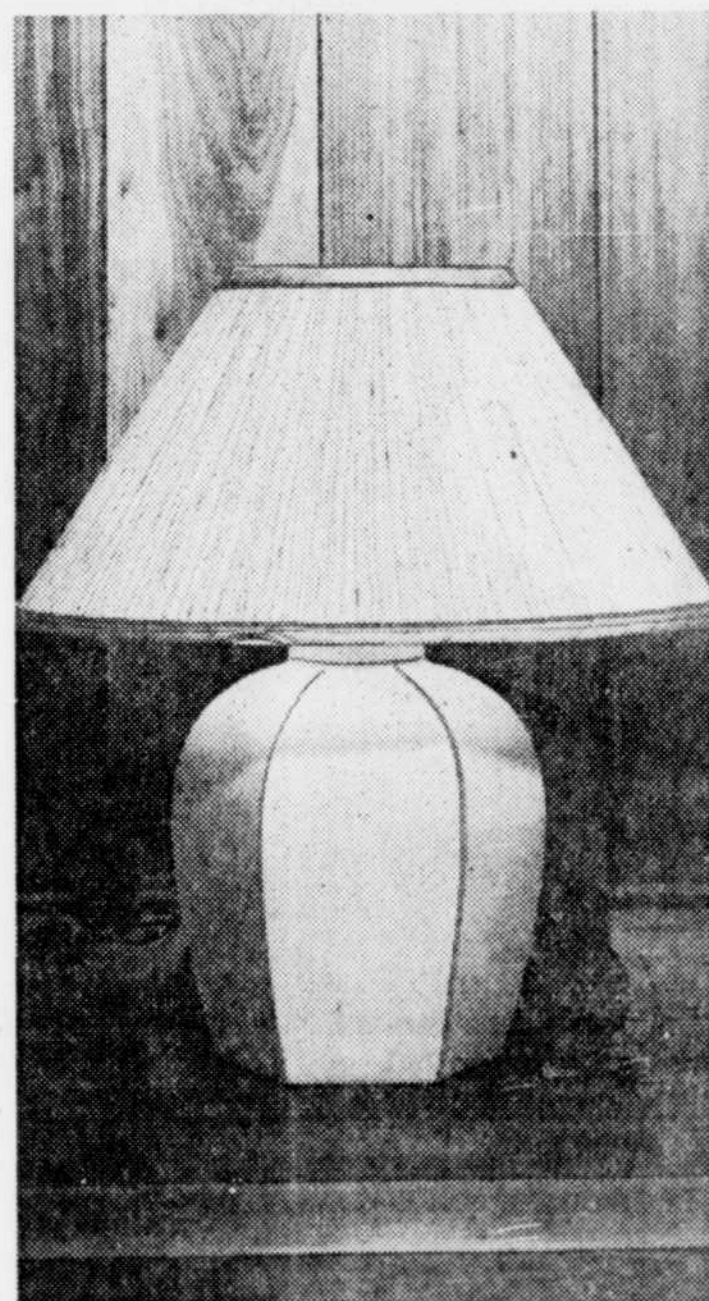
C. Lampe-tempête de table. Env. 20" de haut.

Lampes contemporaines en céramique

Base céramique avec motif fleuri attrayant. Abat-jour de vinyle, recouvert de tissu plissé.

La Baie, ord. 60.00 à 80.00

49⁹⁹ ch.



D. Base hexagonale. Beige, abat-jour ton champignon. La Baie, ord. 80.00



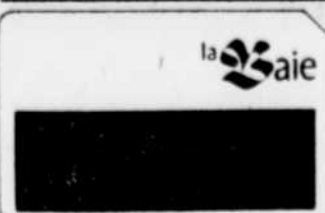
E. Lampe de table à forme de vase. Beige, abat-jour ton champignon. La Baie, ord. 60.00



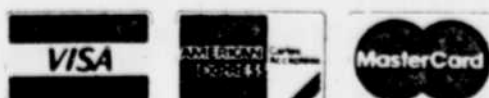
F. Lampe de table. Motif fleuri en tons de terre sur fond caramel. Abat-jour ton champignon. La Baie, ord. 70.00
Lampe d'appoint assortie, 39.99 ch.

Téléphoner à 627-5932. Lampes, rayon 545. En vigueur jusqu'au 10 octobre.

Votre entière satisfaction... nous la garantissons!



Chicoutimi et Québec, lun. à mer., 9h30 à 17h30; jeu. et ven., 9h30 à 21h; sam., 9h à 17h



La Capitale à Québec 627-5932 (ou 627-5922) • Place du Royaume à Chicoutimi 545-3160

la **Baie**

Galeries de la Capitale

50% de rabais!

Ensembles de ski High Sierra

3 jours seulement!

Habillez toute la famille pour le ski et économisez la moitié du prix! Choix de ravissants modèles deux et trois-pièces pour hommes, femmes et enfants. Magnifiques couleurs mode. Tous en 100% nylon à bourre de fibre polyester. Tailles 36 à 46 pour hommes, 6 à 16 pour dames, 8 à 18 pour garçons et 8 à 14x pour filles. Venez en famille et profitez de ce rabais super spécial. Hâtez-vous, la vente ne dure que trois jours seulement!



Ens. de ski High Sierra pour adultes

La Baie, ord.
160.00 à 250.00

79⁹⁹

l'ens.

Ens. de ski High Sierra pour enfants

La Baie, ord.
100.00 à 110.00

49⁹⁹

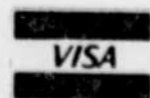
l'ens.

Achats en magasin seulement.
Articles sport, rayon 740.
Valable jusqu'au 10 octobre
seulement.

Votre entière satisfaction... nous la garantissons!

la Baie

Chicoutimi et Québec, lun. à mer., 9h30 à 17h30; jeu. et ven., 9h30 à 21h; sam., 9h à 17h



La Capitale à Québec 627-5932 (ou 627-5922) • Place du Royaume à Chicoutimi 545-3160