

# Les aliments préfabriqués, de la camelote

Par Ross Hume Hall  
(Le consommateur canadien)

Imaginez, seulement \$3.50 dans un bidon de 100 lb". L'introduction de la brochure commerciale vantant la pâte de tomate synthétique est destinée à diminuer rapidement la résistance du lecteur à un produit synthétique. Là où il coûterait \$50 au fabricant alimentaire pour acheter un bidon de 100 lb de véritable pâte de tomates, la compagnie Fritzsche-D & O de Toronto pousse le fabricant de pizza, dans sa brochure commerciale, à remplacer la moitié des véritables tomates par un allongeur de tomate synthétique, au coût total de \$25.74 les 100 lb. La moitié du poids des tomates synthétiques comprend du sucre de table et le reste des produits chimiques dont un saveur de tomate artificielle et trois colorants de goudron. Cette brochure enthousiaste indique comment utiliser ce succédané à 50 pour cent dans les jus, la soupe, les sauces et les purées. C'est la manière dont la technologie alimentaire réduit le coût des aliments. Mais augmente-t-elle la qualité nutritive?

Le consommateur fait moins confiance à l'industrie alimentaire

Même si les consommateurs canadiens ne lisent pas les renseignements techniques publiés par l'industrie alimentaire, ils croient sans aucun doute, comme leurs cousins américains, que la qualité des produits manufacturés baisse. Une enquête menée par la Opinion Research Corporation de Princeton (New Jersey), a révélé que, de toutes les industries évaluées, l'industrie alimentaire est celle qui perd le plus la confiance des consommateurs. Les dirigeants de l'industrie alimentaire sont certainement au courant de cette tendance. M. D. C. Beaumont, directeur de la Best Food Company, a déclaré lors d'un entretien avec ses collègues, publié dans Advertising Age du 29 septembre 1975: "La cuisson et la mise en conserve des succédanés n'est pas une farce". A la consternation de M. Beaumont et des autres directeurs, les gens se rendent compte que malgré une forte promotion des succédanés, l'attrait pour les aliments fabriqués a baissé. On peut se demander si les dirigeants des compagnies alimentaires voient une relation entre leur pâte de tomate synthétique et la baisse de confiance.

Que la confiance baisse ou non, la tendance de l'industrie alimentaire se tourne de plus en plus vers les produits artificiels. Ayant commencé, il y a dix ans avec de la vanille artificielle, l'industrie fabrique maintenant une grande variété d'ingrédients artificiels: le chocolat par la Monsanto Chemical Company figure parmi les derniers. Même les ingrédients qui constituent la majeure partie des aliments, comme la fécule de maïs subissent une restructuration complète de leur architecture moléculaire. La fécule est traitée chimiquement afin de résister au traitement à forte température et de garantir que le produit peut rester sur les étagères des super-

marchés pendant des mois sans s'abîmer. La fécule naturelle se désintègre comme le veut la nature. Les processus naturels embarrassent évidemment les technologues alimentaires modernes et il faut les supprimer si l'on veut que les aliments fabriqués aient du succès.

L'industrie alimentaire a honte de ses méthodes

L'industrie alimentaire dissimule soigneusement ses méthodes de création des aliments fabriqués. Les produits apparaissent sous une forme familière: quoi de plus appétissant qu'un bol de soupe aux tomates. L'acheteur ne saura jamais que la moitié des tomates est une gracuseté de la compagnie Fritzsche-D & O. Les noms ne changent pas. La fécule de maïs traitée chimiquement est étiquetée légalement sous le nom de fécule de maïs modifiée. Du point de vue biologique, la fécule modifiée n'est pas de la fécule, mais une substance chimiquement et biologiquement différente dont les propriétés nutritives et sécuritaires n'ont pas été suffisamment évaluées. Aucune allusion de ce genre ne figure sur l'étiquette.

L'industrie alimentaire cache aussi la vérité en jouant avec la liste des ingrédients sur l'étiquette. Un produit vendu par Dominion et étiqueté "Coated Mallows", montre sur le paquet une photo de délicieuses gaumaves au chocolat.

La liste des ingrédients se lit comme suit: sirop de glucose et (ou) sucre, et (ou) sirop inversé et (ou) solides de sirop de glucose et (ou) dextrose, farine enrichie, huile de palmier traitée, cacao, shortening hydrogéné (pouvant contenir de l'huile de palmier), gras de boeuf, huile de soja, huile de coton avec BHA et BHT et citrate monoglycérique, gélatine, sel, beurre contenant du bicarbonate de soude, acide bicarbonate d'ammonium, pyrophosphate de soude, lécithine, pectine, acide citrique, citrate de soude, saveur artificielle, couleur artificielle.

Je soupçonne que ce produit soit fait avec du chocolat synthétique Monsanto, car le mot chocolat n'apparaît pas sur l'étiquette et la liste des ingrédients comprend de l'huile de coton, ingrédient bien connu dans le produit Monsanto. Pourquoi devoir jouer le rôle d'un détective pour découvrir si ce produit est du chocolat artificiel ou non? Pourquoi n'est-ce pas indiqué sur l'étiquette? Ne vous laissez pas induire en erreur par le mot cacao figurant dans la liste des ingrédients, car les compagnies alimentaires en ajoutent un tout petit peu pour pouvoir le mentionner.

Miel artificiel

"Bee-Rich" est une imitation de miel qui arrive en camions citernes de la Rich-Federal Company de Buffalo (E.-U.). D'après sa description, il s'agit d'une imitation de miel qui possède toutes les caractéristiques du miel pur comme le goût, l'odeur, les propriétés humectantes, la stabilité élevée de la levure et les avantages d'étiquetage. Quelles sont ces avantages d'étiquetage? Parce

qu'elle contient du vrai miel, "Bee-Rich" est un remarquable outil de vente au consommateur en utilisant le mot "miel" sur l'étiquette. La contradiction entre la baisse de la confiance du consommateur et la tendance vers des produits de plus en plus artificiels est visible dans ce genre de pensée. Les directeurs des relations publiques de l'industrie alimentaire sont sensibles à la prise de conscience des consommateurs; cependant, l'industrie refuse d'abandonner ses tendances techniques vers les aliments artificiels. L'industrie pense qu'elle peut encore inventer des produits artificiels tout en apaisant l'inquiétude des consommateurs par des tactiques comme celles employées dans la description du produit Bee-Rich.

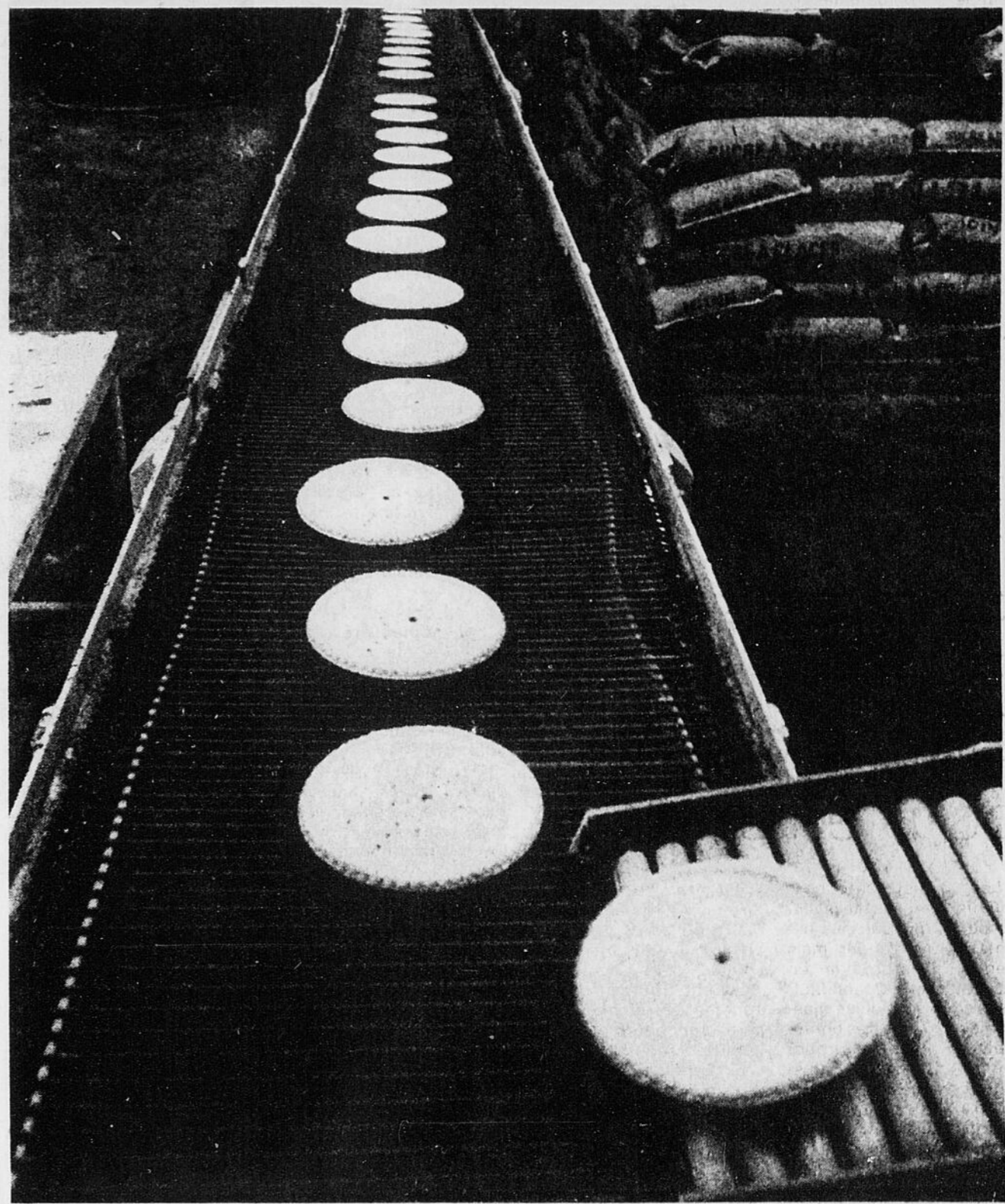
Consommateur organique comme toujours

Les techniciens qui inventent de tels produits alimentaires oublient que même s'ils peuvent dissimuler des aliments qui étaient naturels sous des formes synthétiques, le consommateur reste organique. Les aliments ne représentent qu'une partie de la nourriture humaine. Pour être nourrissants, les aliments doivent être dirigés et subir des traitements organiques dans le corps. Je ne connais aucun changement génétique survenu chez les humains au cours des 30 dernières années et qui permet à leur système digestif d'assimiler les aliments synthétiques.

Vous direz peut-être que les aliments sont traités depuis longtemps. C'est vrai, depuis le temps des Romains. La cuisson est une forme de traitement des aliments. Cependant, avant la Deuxième Guerre mondiale, le traitement des aliments par les compagnies était identique aux techniques utilisées à la maison, sauf bien entendu, sur une plus grande échelle. Après la Deuxième Guerre mondiale, un changement radical s'est produit. Les techniques et méthodes des chimistes, utilisées pour fabriquer du caoutchouc, des fibres et des peintures synthétiques ont été appliquées à la fabrication des aliments. Cette tendance favorable à la fabrication chimique des aliments a continué depuis la fin de la Deuxième Guerre mondiale et elle s'accélère, malgré les préoccupations des consommateurs.

Des sciences faibles entravent la qualité et la sécurité

Que font les organismes gouvernementaux, nommés par les gens pour surveiller leur santé et leur vitalité, pour empêcher les changements rapides dans la qualité de l'alimentation des Canadiens? La Direction générale de la protection de la santé de Santé et Bien-être social Canada, ne peut faire que ce que les sciences, qui déterminent son mandat, lui permettent de faire. Les deux principales sciences, la nutrition et la toxicologie, sont tout à fait impuissantes pour défier les techniques chimiques d'une industrie alimentaire dynamique. La science de la nutrition stagne de-



puis environ 1950, date de la découverte de la dernière vitamine importante.

Le Dr Jean Mayer, chef de la White House Nutrition Conference de 1967, a déclaré dans un article récent que l'état moribond de la nutrition était une des raisons principales de l'échec des programmes du gouvernement, en vue d'accroître le niveau national de nutrition. La faiblesse de la science de l'alimentation signifie que la Direction générale de la protection de la santé dispose d'une base scientifique limitée pour surveiller la qualité nutritive des aliments produits par l'industrie.

L'industrie profite de cette faiblesse et donne le change au public. Toujours attentive à son image publique, l'industrie a convaincu les responsables du gouvernement et essaie maintenant de convaincre le public que la diminution de la qualité des aliments fabriqués peut être compensée par l'addition de quelques vitamines et sels minéraux. Chose curieuse, les vitamines et les sels minéraux qu'elle choisit d'ajouter sont ceux qui sont déjà synthésés ou ceux qui ne gâchent pas le traitement. Les vitamines ne sont pas des aliments, mais elles sont indispensables pour permettre à votre organisme de digérer et d'utiliser les produits alimentaires de bonne qualité. Les vitamines et les oligo-minéraux ne sont pas très utiles si la qualité n'est pas là au départ.

La toxicologie, science du 19e siècle

La toxicologie a été inventée au siècle dernier pour déceler la toxicité de certains produits chimiques. Cette science a progressé depuis. Elle vous dira quelle quantité d'un certain produit chimique est nécessaire pour empoisonner un rat ou un chien à condition que l'animal meure rapidement. Cette science a beaucoup de difficultés à déterminer les conséquences, à long terme, de petites quantités de produits chimiques avalées pendant une longue période de temps. Par conséquent, après 75 ans d'utilisation et de discussions, la couleur amarante (Rouge No 2), à base de goudron, a été interdite aux Etats-Unis, mais pas au Canada, car les toxicologues des deux pays n'ont pu se mettre d'accord sur l'interprétation des données. Les autorités américaines ont décidé que s'il y avait une erreur d'interprétation, il fallait la mettre à l'actif de la pru-

dence. Mais tel n'est pas le cas au Canada où l'amarante colore environ 35 pour cent de tous les produits alimentaires fabriqués.

Cette situation illustre l'impuissance de la toxicologie à résoudre une question en apparence directe: l'amarante donnée aux rats dans un régime pur et nourrissant entraîne-t-elle une maladie grave? C'est une mauvaise question sur le plan humain car, en tant que consommateur d'aliments commerciaux, vous ne mangez pas que de l'amarante, mais des centaines ou des milliers d'autres produits chimiques dans des aliments qui ne sont peut-être pas tous aussi nourrissants. On a estimé que si vous mangiez les aliments indiqués dans le régime alimentaire d'un supermarché, vous consommerez 5,500 produits chimiques différents dont 2,500 sont ajoutés délibérément et le reste par contamination.

La vérité, c'est la légalité

La Direction générale de la protection de la santé a perdu tout contrôle de son aptitude à surveiller les modifications techniques, qui se produisent dans l'industrie alimentaire. Ce service gouvernemental ne peut garantir la qualité nutritive des aliments fabriqués et la sécurité, car il lui manque la science de base, la compréhension fondamentale des conséquences d'une technologie alimentaire en évolution rapide. Personne ne connaît les limites de la science en lisant les déclarations officielles de ce service. Elles donnent toutes l'impression que les aliments canadiens sont les plus nourrissants et les plus sains au monde. C'est de la politique, mais pas la vérité.

Les hommes de science mangent avec prudence

Je connais personnellement des chercheurs de la Direction générale de la protection de la santé. Alors que leur service défend ou permet aux Canadiens de consommer les produits fabriqués des supermarchés contenant des produits chimiques, ils font attention à ce qu'ils mangent. Un article paru dans le Hamilton Spectator du 12 juin 1976, décrit les habitudes alimentaires du Dr Alex E. Morrison, chef de la Direction générale de la protection de la santé. D'après cet article, les Morrison mangent des aliments "natu-

rels" très nutritifs et vont même jusqu'à mouler du blé chez eux pour faire leur pain.

Ces révélations indiquent le dilemme moral dans lequel se trouvent de nombreux hommes de science. Lorsqu'il s'agit de faire des recommandations au public, ils s'appuient sur des critères scientifiques qui sont plutôt limités dans le cas de la nutrition et de la sécurité. Ils peuvent ainsi déclarer avec sincérité: "Rien ne prouve que tel ou tel aliment est dangereux". Néanmoins, lorsqu'il s'agit de leur vie privée, ils se servent de leur propre intuition scientifique et de leurs convictions personnelles. Il est dommage que le bon sens personnel des hommes de science du gouvernement ne puisse être traduit dans leurs décisions professionnelles.

Si on leur pose une question sur cette contradiction, ils répondent: "Nous vivons dans un pays libre où il y a un grand choix d'aliments, et si les gens décident de manger de la camelote alimentaire, laissez-les faire".

Or, la majorité des Canadiens n'ont aucune connaissance scientifique du traitement subi par les aliments commerciaux et leur choix d'un mauvais régime alimentaire ne devrait donc pas être traité avec une telle désinvolture. Je crois qu'il y a un problème moral ici. La science ne peut nous faire comprendre des choses que jusqu'à un certain point, ensuite, nous devons faire preuve de jugement. Est-il juste que des compagnies alimentaires vendent au public des aliments dont nous ignorons les conséquences ultimes sur le consommateur, des aliments qui perdent des éléments nutritifs durant leur fabrication et qui contiennent des matières dangereuses connues.

Pourquoi le gouvernement permet-il la vente de tels produits, déclarant allégrement qu'il faut permettre leur vente, car il n'existe aucune preuve scientifique qu'ils sont inadéquats ou dangereux? Qui fournira la preuve scientifique? Certainement pas les compagnies alimentaires ou la Direction générale de la protection de la santé, alors vous peut-être? Nous devons reconnaître les limites de la science à évaluer la valeur nutritive et la sécurité des aliments fabriqués, et commencer à faire preuve de bon sens si nous voulons que cesse la consommation de ces aliments.



# Steinberg. Bas prix.

## Plus d'un million de Québécoises

BOEUF ESTAMPILLÉ  
CANADA CATÉGORIE "A"  
**RÔTI de CÔTES  
CROISÉES**

**88¢**

LA LB

BOEUF ESTAMPILLÉ  
CANADA CATÉGORIE "A"  
**RÔTI DE  
PALETTE**  
COUPE RÉGULIÈRE

**58¢**

LA LB

BOEUF ESTAMPILLÉ  
CANADA CATÉGORIE "A"  
**POINTE DE  
SURLONGE**  
EN BIFTECK OU EN RÔTI

**\$1 56**

LA LB



Recherchez ce sceau de qualité. C'est la garantie Steinberg que chaque coupe portant ce sceau provient d'un boeuf estampillé Canada Catégorie A par le gouvernement fédéral, la plus haute qualité que vous puissiez trouver. Une autre bonne façon de démontrer que Steinberg est de votre côté.

<p><b>FESSE DE PORC FRAIS</b> DEMI OU ENTIER</p> <p><b>99¢</b></p> <p>LA LB</p>	<p><b>SUCRE BLANC GRANULÉ</b> STEINBERG</p> <p>SAC DE 4 KILOS</p> <p><b>\$1 25</b></p>	<p><b>CRÈME GLACÉE</b> ICE CASTLE, SAVEURS VARIÉES</p> <p>2 LITRES CARRÉS</p> <p><b>88¢</b></p>	<p><b>CAFÉ MOULU</b> CHASE &amp; SANBORN</p> <p>SAC DE 1 LB</p> <p><b>\$2 15</b></p>	<p><b>PRÉPARATION À SOUPES</b> AU POULET ET NOUILLES, DE LIPTON</p> <p>PQT DE 2 SACHETS DE 2 1/4 OZ</p> <p><b>45¢</b></p>
<p><b>JARRETS DE PORC</b> PRODUIT DÉCONGÉLÉ</p> <p><b>53¢</b></p> <p>LA LB</p>	<p><b>ANTIGEL</b> STEINBERG</p> <p><b>\$4 99</b></p> <p>GALLON:</p>	<p><b>CONFITURE DE FRAISES</b> HABITANT</p> <p>BOCAL DE 24 OZ</p> <p><b>\$1 19</b></p>	<p><b>TOMATES ENTIÈRES</b> DE CHOIX, ORCHARD KING</p> <p>BTE DE 28 OZ</p> <p><b>55¢</b></p>	<p><b>DÎNER PRÉPARÉ</b> STEINBERG, AU MACARONI ET FROMAGE</p> <p>PQT DE 7 1/4 OZ</p> <p><b>23¢</b></p>
<p><b>FOIE DE PORC</b> TRANCHÉ PRODUIT DÉCONGÉLÉ</p> <p><b>58¢</b></p> <p>LA LB</p>	<p><b>JUS DE POMMES</b> GERBER</p> <p>BTE DE 4 1/2 OZ</p> <p><b>23¢</b></p>	<p><b>CAFÉ INSTANTANÉ</b> CHASE &amp; SANBORN</p> <p>BOCAL DE 10 OZ</p> <p><b>\$3 09</b></p>	<p><b>SOUPES HEINZ</b> PRÊTES À SERVIR SAVEURS VARIÉES</p> <p>BTE DE 8 OZ</p> <p><b>15¢</b></p>	<p><b>CÉRÉALES POUR BÉBÉ</b> HEINZ, SAVEURS VARIÉES</p> <p>BTE DE 8 OZ</p> <p><b>50¢</b></p>
<p><b>PÂTE AU POULET</b> AVEC LÉGUMES FRAIS, STEINBERG</p> <p>12 OZ</p> <p><b>59¢</b></p>	<p><b>BISCUITS TI-COO</b> DE LIDO 24's</p> <p>PQT DE 10 OZ</p> <p><b>89¢</b></p>	<p><b>PÂTE DE TOMATES</b> HUNTS</p> <p>BTE DE 5 1/2 OZ</p> <p><b>36¢</b></p>	<p><b>BEURRE D'ARACHIDE</b> CREMEUX DE KRAFT</p> <p>BOCAL DE 2 LB</p> <p><b>\$1 57</b></p>	<p><b>CÔTELETTES AIGRES DOUCES</b> WONG-WING</p> <p>PQT DE 12 OZ</p> <p><b>\$1 09</b></p>
<p><b>BIFTECK A SANDWICH</b> BOEUF ESTAMPILLÉ CANADA CATÉGORIE "A"</p> <p>LA LB</p> <p><b>\$1 66</b></p>	<p><b>BISCUITS GRAHAM</b> AUX CHOCOLAT DE WESTON</p> <p>PQT DE 16 OZ</p> <p><b>89¢</b></p>	<p><b>SAUCE À SPAGHETTI</b> BRAVO</p> <p>BTE DE 14 OZ</p> <p><b>53¢</b></p>	<p><b>CÉRÉALES SUGAR CRISP</b> DE POST</p> <p>BTE DE 13 OZ</p> <p><b>89¢</b></p>	<p><b>FOND DE TARTE</b> GAINSBOROUGH</p> <p>PQT DE 14 OZ</p> <p><b>87¢</b></p>
<p><b>BOEUF FUME</b> TRANCHÉ HER PAK 4 SACHETS DE 2 OZ</p> <p><b>\$1 43</b></p>	<p><b>NOURRITURE pour CHIENS</b> CHAMPION DR BALLARD SAVEURS VARIÉES</p> <p>BTE DE 15 OZ</p> <p><b>25¢</b></p>	<p><b>CHOCOLAT INSTANTANÉ</b> NESTLE QUIK</p> <p>BTE DE 2 LB</p> <p><b>\$1 89</b></p>	<p><b>FARINE FIVE ROSES</b></p> <p>SAC DE 7 LB</p> <p><b>\$1 22</b></p>	<p><b>SIROP DE TABLE</b> CANADIANA</p> <p>BOUILLON 12 OZ</p> <p><b>89¢</b></p>
<p><b>JAMBON CUIT</b> TRANCHÉ STEINBERG</p> <p>6 OZ</p> <p><b>99¢</b></p>	<p><b>GARNITURE À TARTE</b> AUX FRAISES DE VACHON</p> <p>BTE DE 19 OZ</p> <p><b>85¢</b></p>	<p><b>MARGARINE</b> BLUE BONNET</p> <p>PQT DE 3 LB</p> <p><b>\$1 59</b></p>	<p><b>POIS LESUEUR</b> NO 1 ET NO 2</p> <p>BTE DE 14 OZ</p> <p><b>55¢</b></p>	<p><b>PRÉPARATION À CRÊPES</b> COMPLETE AUNT JEMMA</p> <p>PQT DE 1 LB</p> <p><b>89¢</b></p>
<p><b>FILET D'AIGLEFIN</b> BOOTH PRODUIT SURGÉLÉ</p> <p>16 OZ</p> <p><b>\$1 69</b></p>	<p><b>POMMES DE TERRE</b> NORMANDE DE SHIRIFF</p> <p>PQT DE 5 1/2 OZ</p> <p><b>55¢</b></p>	<p><b>GELÉE AUX POMMES</b> OKA</p> <p>BOCAL DE 24 OZ</p> <p><b>90¢</b></p>	<p><b>BOISSONS DE FRUITS</b> SAVEURS VARIÉES</p> <p>BOCAL DE 64 OZ</p> <p><b>73¢</b></p>	<p><b>MINI POUNDINGS</b> NESTLE SAVEURS VARIÉES</p> <p>BTE DE 1 OZ PQT DE 3 OZ</p> <p><b>69¢</b></p>
<p><b>BOEUF A RAGOUT</b> BOEUF ESTAMPILLÉ CANADA CATÉGORIE "A"</p> <p>LA LB</p> <p><b>\$1 16</b></p>	<p><b>PURINA DOG CHOW</b></p> <p>SAC DE 10 KILOS</p> <p><b>\$5 99</b></p>	<p><b>POIS JAUNES ENTIÈRES</b> ST-ARNAUD</p> <p>PQT DE 2 LB</p> <p><b>85¢</b></p>	<p><b>NOURRITURE POUR CHATS</b> DR BALLARD</p> <p>BTE DE 14 1/2 OZ</p> <p><b>25¢</b></p>	<p><b>PAPIER DE TOILETTE</b> DELSEY COULEURS VARIÉES</p> <p>PQT DE 3 ROUL</p> <p><b>\$1 09</b></p>
	<p><b>POIS GREEN GIANT</b> DE FANTAISIE GROSSEURS ASSORTIES</p> <p>BTE DE 14 OZ</p> <p><b>37¢</b></p>	<p><b>DÉJEUNER INSTANTANÉ</b> CARNATION</p> <p>PQT DE 6 OZ</p> <p><b>99¢</b></p>	<p><b>CÉRÉALES</b> PRÊTES À SERVIR DE QUAKER SAVEURS VARIÉES</p> <p>PQT DE 13 OZ</p> <p><b>63¢</b></p>	<p><b>TISSU MOUCHOIR</b> LADY SCOTT COULEURS VARIÉES</p> <p>BTE DE 400</p> <p><b>64¢</b></p>
	<p><b>TOMATES BOUILLIES</b> DEL MONTE</p> <p>BTE DE 10 OZ</p> <p><b>34¢</b></p>	<p><b>CONCENTRÉ DE POULET</b> BOVril</p> <p>BOCAL DE 8 OZ</p> <p><b>\$1 19</b></p>	<p><b>GÉLATINE</b> KNOX</p> <p>4 SACHETS DE 1 OZ</p> <p><b>56¢</b></p>	<p><b>ASSOULPISANT DE TISSU</b> DOWNY</p> <p>BOUILLON DE 66 OZ</p> <p><b>\$1 69</b></p>

# DÉCORATION

## Il faut recycler la perception de la décoration

Aujourd'hui débute une nouvelle chronique ayant pour sujet la décoration intérieure. Cette série d'articles visera les différents problèmes que comporte la conception de la décoration. Nous espérons qu'elle vous sera utile et intéressante.

La perception de la décoration intérieure, pour bon nombre de gens, est le fait de disposer avec goût des meubles dans un appartement, une maison. Selon les moyens financiers, on achètera des meubles plus ou moins gros, en accrochant à la fenêtre un rideau genre "qui va avec".

La décoration intérieure c'est beaucoup plus que cela, c'est l'harmonie des couleurs, des formes, des espaces, le choix des tissus, des styles, la disposition des meubles, etc... Tout cela en tenant compte des proportions de la pièce.

Voilà qu'en soixante-seize, il faut se recycler face à la perception de la décoration intérieure. Elle ressemble de plus en plus à la personnalité, ambiance, atmosphère et confort. En devenant plus adéquate,

elle s'ajuste à nous, elle nous habille.

On dit souvent que la décoration intérieure est très coûteuse; il ne faut pas nécessairement avoir de gros sous pour jouir d'une belle décoration, il suffit d'un peu d'imagination, d'habileté et de fouiner ici et là, à la recherche de "la" chose qui deviendra votre création personnelle.

L'imagination est notre principal atout. Une idée, un coup d'oeil dans une revue, un objet qui nous séduit, et voilà que l'imagination fait le reste.

Madame, vous cousez, brodez, tissez peut-être. Monsieur, vous maniez la scie, le marteau, le pinceau. Alors vous avez en main les premiers éléments nécessaires à la décoration de votre environnement. Il nous reste à vous conseiller dans l'échantillonnage d'accessoires disponibles à la décoration intérieure.

Dans cette chronique, nous chercherons ensemble ce qui vous trotte dans la tête, ce parfois rien qui fait qu'une pièce prend des dimensions affolantes qu'un vieux meuble redevient tout fringant avec une

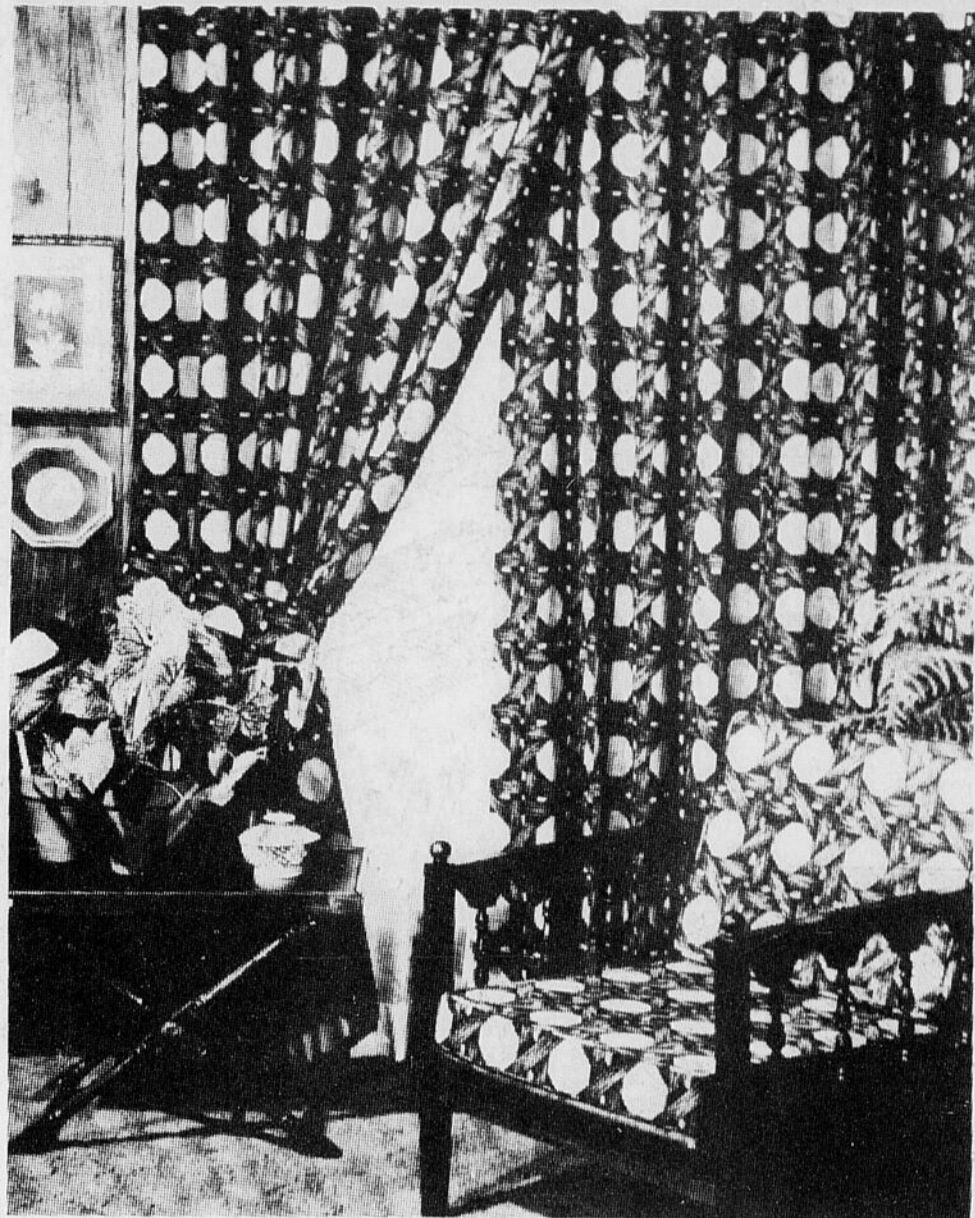
peinture neuve et parfois quelques dessins. Nous parlerons tissus à rideaux, à recouvrement, papiers peints en long et en large, nous jaserons tapis et carpettes, carreaux, fleurs, lumières, accessoires décoratifs, enfin de tout pour vous.

Définir, modeler les différentes pièces de la maison. N'hésitons pas à faire des changements lorsque le vague à l'âme prend le dessus, lorsque l'environnement passe inaperçu à nos yeux. Redisposer, enlever, replacer un meuble. Après quelques mois d'absence, il reprendra toute sa valeur, vous le redécouvrirez.

La fonction même de la décoration intérieure est d'embellir votre maison afin que vous profitiez au maximum des espaces et de créer ainsi une ambiance agréable à vivre. Quels que soient vos goûts, besoins, budgets, il y a toujours pour vous la possibilité de vous sentir bien dans la peau de votre maison.

Dans un monde de plus en plus impersonnel sachons créer un décor invitant dans lequel nous serons heureux.

Jean-Jacques Hudon



COTONS: UN DECOR A MONTER... Un tissu peut établir une certaine atmosphère dans n'importe quelle pièce. Voici un coin-repos dans un salon-bibliothèque-télévision. Pour le montage du décor: un coton 100%, à texture tweed, imprimé à cannage tressé qui recouvre les coussins du fauteuil et drape complètement la fenêtre. La moquette de coton complète le tableau.



PETIT JEU COULEUR ET COTON... Des tissus 100% coton, aux impressions coordonnées dans des teintes de chocolat chaud, réglisse et blanc, donnent le ton à ce décor raffiné. La partie inférieure brun et noir, du délicat motif de feuilles. Le même tissu, surimprimé de fleurs blanches, se retrouve sur le canapé et sur les draperies. Pour compléter l'habillement de la fenêtre, le store blanc s'anime d'un galon tressé noir et brun. La seule note de couleur - des coussins vert cru sur le canapé.

### HOROSCOPE

**Les aspects lunaires** vous donneront plus d'assurance et d'aisance. Vous saurez trouver le ton qu'il convient pour présenter une demande à vos supérieurs et la journée se révélera très propice aux promotions. Vous saurez faire preuve de diplomatie et d'adresse. Chance avec 4 et 88.

**ANNIVERSAIRES:** La mise en oeuvre de vos nouveaux projets ne devrait pas soulever de problèmes car vous saurez à l'avance parer toutes les critiques et les oppositions.

**NAISSANCES:** Les enfants nés ce jour seront diplomates, habiles, intelligents. Ils auront beaucoup d'ambition et auront de grandes capacités de travail.

**BELIER (21 mars-20 avril)** Profession: Vous êtes enclin à vous remettre à vos collaborateurs mais craignez qu'ils ne prennent sur vous une trop grande emprise. Affection: Intéressez-vous plus aux activités de vos enfants. Santé: Bonne.

**TAUREAU (21 avril-20 mai)** Profession: Cette journée s'annonce très satisfaisante en ce qui concerne votre besoin de changement et votre désir d'indépendance. Affection: Usez de tout votre charme pour une réconciliation. Santé: Attention aux chutes.

**GEMEAUX (21 mai-21 juin)** Profession: Vous évitez les malentendus en exprimant clairement vos idées et en faisant un effort pour comprendre celles des autres. Affection: Consacrez-vous à votre correspondance. Santé: Bonne reprise.

**CANCER (22 juin-22 juillet)** Profession: Faites le point de vos activités et prenez le temps nécessaire à une réorganisation de vos méthodes de travail. Affection: Faites taire une jalousie injustifiée. Santé: Soignez-vous mieux.

**LION (23 juillet-22 août)** Profession: Vous avez de bons atouts pour vous consacrer à diverses questions de mise en ordre concernant votre budget. Affection: Faites des concessions pour maintenir le calme. Santé: Ménagez votre foie.

**VERGE (23 août-22 sept.)** Profession: Vous êtes dans de bonnes conditions morales pour entreprendre certaines démarches qui vous ont longtemps rebutées. Affection: Vous pouvez compter sur le soutien de votre partenaire. Santé: Bonne.

**BALANCE (23 sept.-22 oct.)** Profession: Vos activités vont s'intensifier, vous aurez d'excellentes intuitions pour mener plusieurs affaires au succès. Affection: Evitez les discussions qui pourraient dégrader. Santé: Bonne vitalité.

**SCORPION (23 oct.-21 nov.)** Profession: La situation se révélera plus complexe que vous le pensiez et demandera toute votre attention et tous vos soins. Affection: Cherchez à faire plaisir à votre partenaire. Santé: Bonne vitalité.

**SAGITTAIRE (22 nov.-20 déc.)** Profession: Ne heurtez pas de front vos collaborateurs, préférez les méthodes plus délicates, faites appel à votre diplomatie. Affection: Montrez-vous plus empressé auprès de votre conjoint. Santé: Bonne.

**CAPRICORNE (21 déc.-19 janv.)** Profession: Vous avez tout à gagner en adoptant une conduite énergique et offensive; vous surprenez vos adversaires. Affection: Efforcez-vous de comprendre les points de vue de l'être cher. Santé: Bonne.

**VERSEAU (20 janv.-18 fév.)** Profession: Ne vous confinez pas dans un cercle dont vous connaissez trop bien les habitudes, cherchez un renouveau d'inspiration. Affection: Cherchez à établir un meilleur climat familial. Santé: Bon tonus.

**POISSONS (19 fév.-20 mars)** Profession: Ayez la sagesse de ne pas faire trop de promesses et ne comptez pas excessivement sur celles qui vous seront faites. Affection: Montrez-vous plus compréhensif avec votre partenaire. Santé: Bon tonus.

La romance...  
le prestige...  
et la beauté  
des fourrures  
à longs  
poils

toujours une  
grande valeur  
pour plusieurs années

si brillant... il étincelle!  
Si richement dessiné... fabuleux!

**MANTEAUX  
DE RENARD  
ROUX CANADIEN**  
exclusivement par  
fourrures Alexandor  
VALEUR SPECIALE:

**\$2,700**

illustration de l'une  
de ces excitantes fourrures  
à longs poils

Fougueux CHAT SAUVAGE,  
LOUP CHATOYANT, LYNX  
EXQUIS-RENARD, etc.

de toute beauté, pratiques et  
faits pour vous, étiquetés de  
**\$695 à \$4,000**

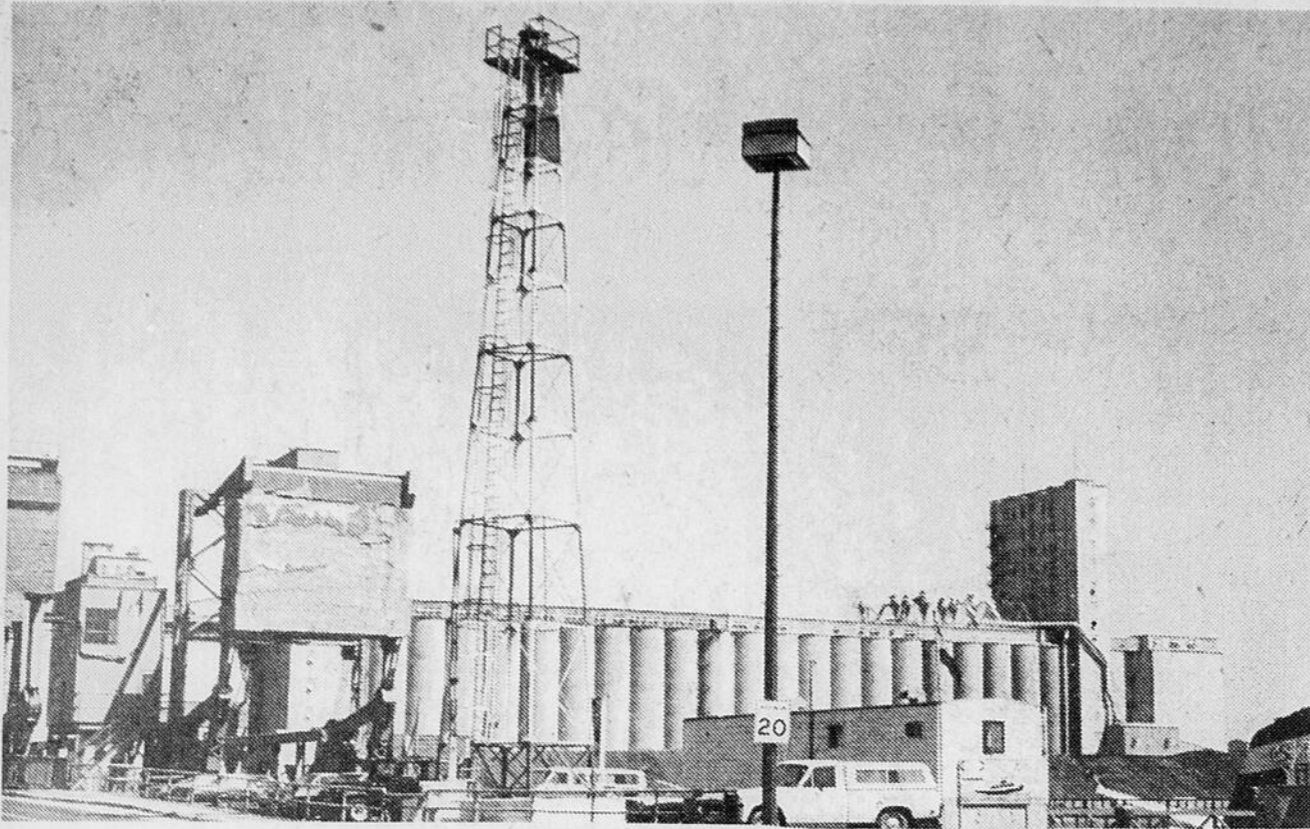
FOURRURES  
Alexandor  
une exclusivité  
**Lessard sur la côte**  
405, rue Racine est,  
CHICOUTIMI — 543-3324  
Plan mise de côté,  
facilités de paiement par versements.



TOUT  
COMME  
VOTRE  
MANTEAU  
DE  
FOURRURE  
VOTRE  
MANTEAU  
DE DRAP  
OU DE  
CUIR  
PORTERA  
LA  
signature

Lessard  
sur la côte

# AGRICULTURE



LES SILOS DU PORT DE QUEBEC. Le commerce des céréales est très important dans l'Est de la belle province. L'an dernier, près de 200 cargos céréaliers ont quitté Québec, Baie-Comeau et Port-Cartier et sont allés livrer leur précieuse cargaison dans presque tous les pays du monde.

## Le blé Situation et perspectives

OTTAWA — Le Canada connaît sa meilleure année pour la production de blé et on s'attend à ce que les rendements et la production totale atteignent des niveaux sans précédent.

Selon M. J.-S. Carmichael de la Direction de l'économie d'Agriculture Canada, nos rendements en blé pourraient, pour la première fois depuis de nombreuses années, égaler ceux des États-Unis.

Des rendements de 30,5 boisseaux l'acre et une production de 22,85 millions de tonnes (839 millions de boisseaux) dépasseraient le record précédent, soit un rendement moyen de 27,9 boisseaux l'acre et une production totale de 22,5 millions de tonnes (827 millions de boisseaux) établi en 1966.

Pourtant, d'ajouter M. Carmichael, étant donné que les marchés mondiaux se compriment, la magnifique récolte du Canada posera des problèmes d'écoulement très importants en 1976-1977.

Même si l'on prévoit que les ventes du Canada seront bonnes, elles pourraient dépasser le niveau de 12,25 millions de tonnes de l'an dernier, il y aura probablement accumulation de stocks à la fin de la campagne. Si les exportations ne sont pas supérieures à celles de l'an dernier, les stocks augmenteront de plus de 5,4 millions de tonnes (200 millions de boisseaux) pour atteindre 13,6 millions de tonnes (500 millions de boisseaux).

La présente campagne a connu un bon départ avec des exportations au 1er septembre de 34 millions de boisseaux. Le Canada devrait aussi augmenter son utilisation intérieure de blé cette année si le rapport des prix est favorable.

Les prix mondiaux ont considérablement fléchi depuis le début de juillet, en raison des prévisions d'abondantes disponibilités de blé et du ralentissement de la demande. Le prix demandé par la Commission canadienne du blé pendant la première semaine de juillet était d'environ \$4,50 le boisseau (blé roux du printemps no 1 entposé à Thunder Bay). A la mi-septembre, cette cote était descendue un peu au-dessous de \$3,50.

M. Carmichael est d'avis que de nombreux facteurs indiquent que les prix ne baisseront pas davantage.

En raison du rapport actuel entre les prix du blé et ceux des céréales fourragères, il est probable que l'on utilisera plus de blé pour l'alimentation du bétail tant aux États-Unis que dans la Communauté économique européenne (CEE). La demande européenne d'aliments du bétail est difficile à prévoir, mais elle devrait être importante. De même, la demande de blé par le bloc soviétique est incertaine, mais elle pourrait aussi être considérable, surtout en raison de la baisse des prix. Le bas

niveau des stocks en Australie et en Argentine réduira leur possibilité d'exportation. Malgré tout, les prix du blé ne remonteront probablement pas avant la fin de la campagne.

En 1976, l'état des cultures de blé semble être meilleur que celui des céréales fourragères. Dans plusieurs pays de la CEE, le blé d'automne a mieux résisté à la sécheresse que les céréales fourragères semées en grande partie au printemps.

La consommation de blé devrait augmenter en 1976-1977 dans les régions où les approvisionnements de céréales fourragères sont faibles. Aux États-Unis, les estimations de l'utilisation intérieure sont passées de 20 à 22 millions de tonnes en août, à la suite de la révision de l'évaluation de la production de maïs et de blé publiée le 1er août. La consommation mondiale pourrait augmenter de 10 à 12 millions de tonnes pour atteindre 360

millions de tonnes, niveau qui serait encore inférieur à ceux de 1972-1973 et de 1973-1974.

Les stocks mondiaux de blé pourraient augmenter de 30% et dépasser 80 millions de tonnes. Pour leur part, les États-Unis estiment que ses stocks augmenteront de 7 millions de tonnes pour s'élever à 25 millions, mais, selon M. Carmichael, un autre million de tonnes pourrait s'y ajouter.

La production mondiale de blé sera beaucoup plus élevée que l'an dernier, même sans tenir compte de celle de l'hémisphère austral qui a souffert de la sécheresse, elle augmentera probablement de 25 à 30 millions de tonnes pour atteindre 380 millions de tonnes. Le record précédent a été enregistré en 1973-1974 avec 368 millions de tonnes.

Grâce à une forte production, de nombreux pays souvent gros importateurs, comme la Chine, l'Inde, le

Pakistan et l'URSS, jouiront d'une plus grande autosuffisance que par la plupart des années passées.

L'URSS ayant une bonne récolte mais de faibles stocks pourrait refaire en partie ses réserves. Au cours de la présente campagne, elle a acheté environ deux millions de tonnes des États-Unis et autant du Canada. Les exportations mondiales de cette campagne pourraient être d'au moins 5% inférieures à celles de 1975-1976.

Si le report des stocks de blé augmente considérablement, les rapports entre leurs prix et ceux des autres céréales le printemps prochain pourraient favoriser l'expansion des superficies d'orge aux dépens des emblavures de blé. La solution à la situation actuelle réside en l'aptitude du Canada d'augmenter ses exportations de blé malgré la forte concurrence que connaîtront probablement les marchés internationaux.

### MOT MYSTÈRE

SOLUTION DU NO. PRECEDENT: FUMISTE

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1	E	A	L	B	O	U	G	R	E	U	Q	N	A	B	R
2	U	F	P	E	N	O	T	S	A	L	I	V	E	O	U
3	G	F	J	O	U	B	R	U	L	I	S	M	J	E	I
4	N	L	A	M	D	T	S	U	G	R	A	A	E	L	N
5	A	U	N	A	R	E	C	P	R	D	M	V	D	F	E
6	L	X	V	G	E	A	O	A	I	A	A	R	I	E	R
7	I	M	I	I	V	L	E	U	R	P	T	U	U	R	D
8	E	U	E	E	E	R	Q	I	E	C	L	I	G	T	N
9	T	T	R	G	U	U	N	D	A	T	E	N	O	E	O
10	R	C	N	N	I	E	U	P	I	C	X	I	T	N	P
11	O	A	A	N	R	R	U	M	I	T	E	L	R	T	L
12	I	F	T	B	C	C	E	V	O	U	R	B	A	I	U
13	N	E	M	I	E	I	O	D	A	T	E	U	G	E	T
14	E	O	R	T	A	N	U	R	I	K	S	D	U	R	O
15	S	A	P	I	N	E	C	U	A	S	A	M	S	O	N

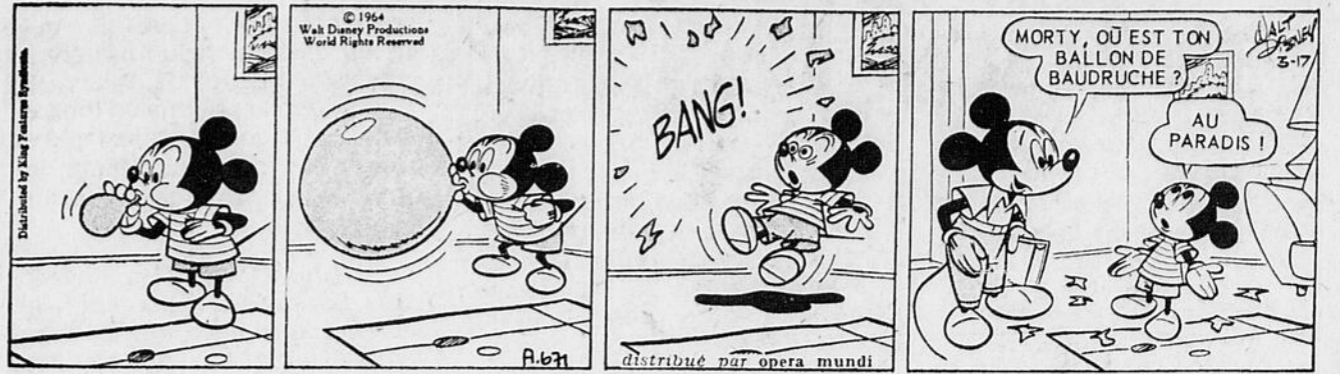
RG

7 LETTRES LE MOT CLEF EN TOUT LIEU

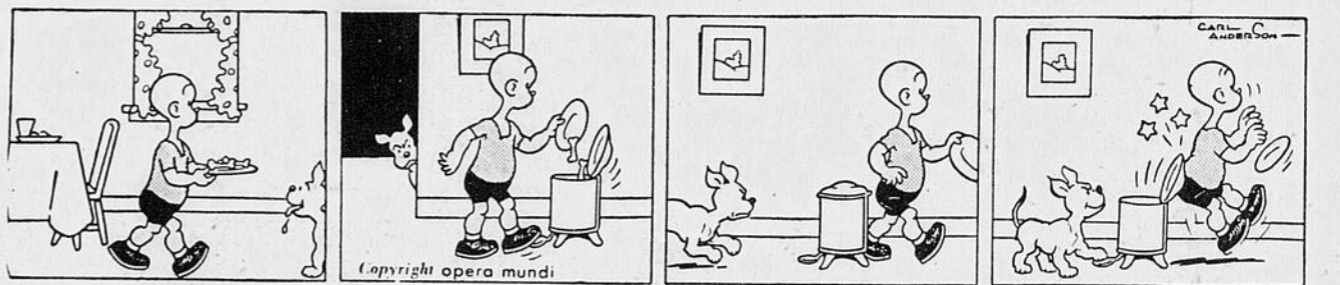
A	E	M	Ruiner
Actuel	Entier	Magie	S
Afflux	Epave	Major	Salive
Angelo	F	Marine	Samson
Apode	Factum	N	Sapin
Argus	Fanure	Novice	Sauce
Aston	G	O	Senior
B	Guide	Orteil	Sombre
Banque	I	P	T
Bougre	Iodate	Pluton	Tragus
Brulis	J	Pondre	Trèfle
C	Janvier	Q	U
Capuce	K	Quidam	Ultime
D	Kiruma	Quinte	V
Dublin	L	R	Verdun
Durcir	Langue	Ration	X
			Xéres

## LES BANDES ILLUSTRÉES QUOTIDIENNES

### SOURIS MIQUETTE



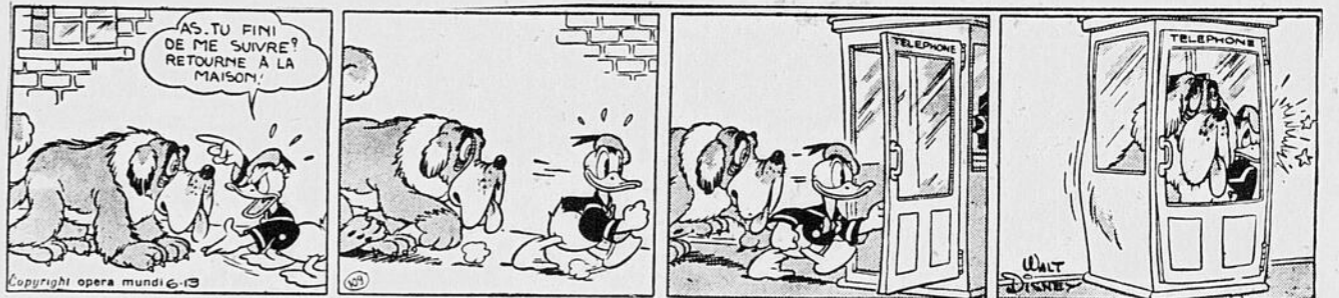
### HENRY



### M. ABERNATY



### DONALD



### LA FAMILLE FLOP



### BLONDINETTE



### SCAMP



# Choix et qualité.



en font la preuve chaque semaine.



loto-québec



Maintenant, nous vendons tous nos produits de la Loto-Québec. Vous pouvez aussi en demander à la caisse qui se fera un plaisir de vous tendre la main.

**MAÏS EN GRAINS ENTIERS**  
NIBLETS  
BTE DE 12 OZ

**39¢**

**JUS D'ORANGE SURGELÉ**  
NATUREL DE LA FLORIDE, ORCHARD KING  
BTE DE 1 1/2 OZ

**37¢**

**BOULANGERIE**

**BEIGNES NATURE**  
STEINBERG POT DE 12

**49¢**

**GÂTEAU À L'ANCIENNE**  
STEINBERG 16 OZ

**59¢**

**NON ALIMENTAIRES**

**PORTE-SACS À DÉCHETS**  
EXTRUFIX POUR LA CUISINE, AVEC UN ROULEAU DE 30 SACS - ACHAT BONI

**4.99**  
(ROULEAU DE RECHANGE 89¢)

**LAVE-PONT**  
STEINBERG ACHAT BONI

**1.49**

**BRIQUET JETABLE**  
BIC

**99¢**

**BROSSE À LÉGUMES**  
ACHAT BONI **59¢**

**BROSSE À CUVETTE**  
ACHAT BONI **49¢**

**FESTIVAL DU FROMAGE CANADIEN**

**FROMAGE EN TRANCHES** BLACK DIAMOND ENVELOPPÉS INDIVIDUELLEMENT PQT DE 16 OZ **\$1.49**

**FROMAGE EN TRANCHES** KRAFT ENVELOPPÉS INDIVIDUELLEMENT PQT DE 8 OZ **73¢**

**FROMAGE VELVEETA** DE KRAFT PQT DE 2 LB **\$2.53**

**FROMAGE CHEEZ WHIZ** DE KRAFT BOCAL DE 2 LB **\$2.35**

**FROMAGE MOZZARELLA** DE STEINBERG COUPÉ EN MORCEAU PQT DE 12 OZ **\$1.45**

**FROMAGE BLANC** P TIT QUBEC DE KRAFT PQT DE 16 OZ **\$1.76**

**FROMAGE PARMESAN** RAPE DE KRAFT BOCAL DE 4 OZ **73¢**

**FROMAGE GRUYÈRE** A LA CARTE DE STEINBERG PQT DE 8 OZ **85¢**

**PURIFIANT D'AIR** WOODS PQT DE 6 OZ **81¢**

**LINIMENT MINARD** BOUT DE 2 OZ **93¢**

**COUCHES POUR BÉBÉ** BABY SCOTT PQT DE 30 **\$2.09**

**FESTIVAL D'OCTOBRE DES PRODUITS SURGELÉS**

**FISH & CHIPS SURGELÉS** BOSTON BLUE DE BLUE WATER PQT DE 32 OZ **\$1.29**

**POMMES DE TERRE FRITES** SURGELÉES SUPER FRIES DE MCCAÏN SAC DE 2 LB **79¢**

**TARTE À LA PACANE** SURGELÉE DE MRS SMITH PQT DE 24 OZ **\$1.69**

**PAIN À L'AIL SURGELÉ** TOMASSO DE 9 PQT DE 2 **69¢**

**TARTES PRÊTES À SERVIR** SARA LEE SAVEURS VARIÉES PQT DE 24 OZ **\$1.36**

**GAUFRES NATURE** SURGELÉES AUNT JEMIMA PQT DE 10 OZ **53¢**

**JUS DE RAISINS SURGELÉ** WELCH BTE DE 12 OZ **75¢**

**DÉTERSIF EN POUDRE** TIDE BTE DE 80 OZ **\$2.29**

**DÉTERSIF CASCADE** POUR LAVE-VAISSELLE BTE DE 50 OZ **\$1.89**

**POUDRE NETTOYANTE** SPIC & SPAN PQT DE 68 OZ **\$1.99**

**NETTOYANT À DENTIER** POLIDENT PQT DE 48 **\$1.09**

**ROULÉ À LA GELÉE**  
STEINBERG 10 OZ **59¢**

**GÂTEAU AUX DATTES**  
STEINBERG 15 OZ **49¢**

**TARTE AUX NOIX** DE 8" STEINBERG 14 OZ **59¢**

**PETITS PAINS** FRANÇAIS, PRÊTS POUR VOTRE FOUR STEINBERG PQT DE 12 **69¢**

**BRICHES SUCRÉES** AUX FRAMBOISES STEINBERG PQT DE 8 **49¢**

**TARTE AUX PÊCHES** DE 8" STEINBERG 20 OZ **69¢**

**GÂTEAU AU CHOCOLAT** "NEW ORLEANS" STEINBERG 14 OZ **69¢**

**FRUITS ET LÉGUMES**

**POMMES McINTOSH**  
Canada No 1 4's **77¢**

**OIGNONS POUR BOUILLIR**  
DU QUÉBEC, CANADA NO. 1 SAC DE 10'S **79¢**

**CAROTTES**  
DU QUÉBEC, CANADA NO. 1 SAC POLY DE 5 LB **48¢**

**BANANES GOLDEN**  
PETITES OU GROSSES, VARIÉTÉ PREMIUM **16¢** LA LB

**Côte boeuf et bas prix... Oui, Steinberg est de votre côté.**

MEMES BAS PRIX MEMES ARTICLES DE QUALITÉ DISPONIBLES AU MAGASIN STEINBERG

**BEAUCOUP**  
DE JOUQUEUR

Les prix indiqués dans ces pages sont valables jusqu'à la fermeture des magasins mardi prochain 18 hrs. Nous nous réservons le droit de limiter les quantités. Pas de vente aux marchands. Si un article en réclame cette semaine venait à manquer en rayon, demandez un bon de garantie de prix au comptoir d'information.

Et voici

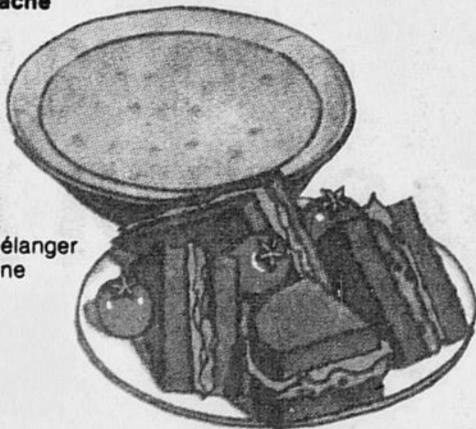
# LES Dînettes SOUPERAMA Campbell

**101 idées de dînettes délicieuses qui feront la joie de toute la famille**

**Vous serez comblée quand ils vous féliciteront de ces sandwiches au thon et au céleri.**

**SANDWICH AU THON ET AU CÉLÉRI**  
 1 boîte (10 onces liq.) de crème de céleri Campbell  
 1 boîte (7 onces) de thon égoutté et émietté  
 2 c. à table d'oignon haché  
 1 c. à thé de jus de citron  
 4 tranches de pain de bié entier  
 Feuilles de laitue

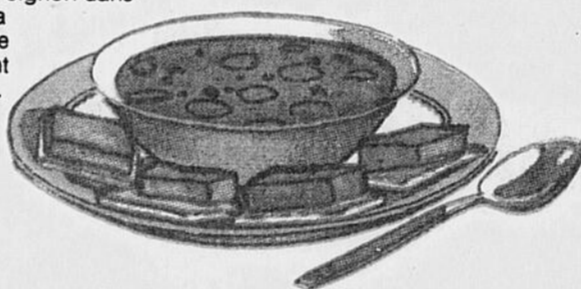
Mélanger  $\frac{1}{4}$  de tasse de soupe, le thon, l'oignon et le jus de citron; étaler sur 2 tranches de pain; recouvrir de feuilles de laitue; couvrir des 2 autres tranches de pain. Donne 2 sandwiches. Mélanger le reste de la soupe et une quantité égale de lait; chauffer et servir la soupe comme entrée.



**Vous n'en croirez pas vos yeux quand vous les verrez se régaler de Saucissoupe.**

**SAUCISSOUBE**  
 2 saucisses de Francfort coupées en minces rondelles  
 2 c. à table d'oignon haché  
 1 c. à table de beurre ou de margarine  
 1 boîte (10 onces liq.) de soupe aux tomates et au riz Campbell  
 1 boîte de soupe d'eau

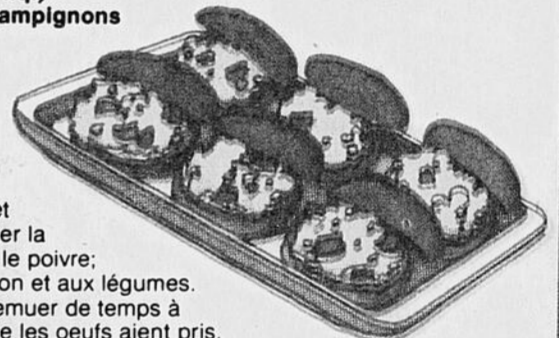
Dans une casserole, faire revenir les saucisses et cuire l'oignon dans le beurre. Ajouter la soupe et l'eau. Faire chauffer en remuant de temps en temps. Donne environ 2 $\frac{1}{2}$  tasses.  
 Servir avec des biscuits salés et du fromage.



**Vous serez tout sourire quand ils vous redemanderont vos fameux Jambrouillés!**

**JAMBROUILLÉS**  
 $\frac{1}{2}$  tasse de poivrons verts hachés  
 $\frac{1}{4}$  tasse d'oignon haché  
 2 c. à table de beurre ou de margarine  
 1 tasse de jambon cuit haché  
 1 boîte (10 onces liq.) de crème de champignons Campbell  
 6 oeufs légèrement battus  
 Une pincée de poivre  
 6 petits pains coupés en deux et grillés

Faire cuire les poivrons et l'oignon dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter le jambon et faire brunir. Mélanger la soupe, les oeufs et le poivre; les ajouter au jambon et aux légumes. Cuire à feu doux; remuer de temps à autre jusqu'à ce que les oeufs aient pris. Servir sur les petits pains. Donne 6 portions.



## Réjouissez-vous!

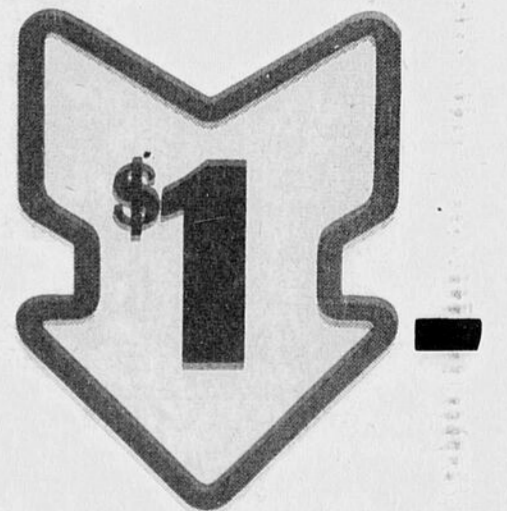
Nous avons rassemblé 98 autres idées pour dînettes Souperama. Elles vous sont offertes *gratuitement* dans notre livre "101 façons rapides de régaler la famille". 101 idées lumineuses et délicieuses tant pour les menus que pour les recettes.



Vous trouverez ce livre de recettes là où vous achetez vos soupes Campbell. Vous pouvez aussi écrire à:  
**Campbell Soup Company Ltd,**  
 case postale 8184,  
 Toronto, Ontario M5W 1S8

## Et vous pouvez recevoir un dollar!

Envoyez-nous 10 étiquettes de n'importe quelles soupes Campbell et nous vous enverrons votre dollar!



Voici mes dix étiquettes de soupes Campbell. Veuillez m'envoyer un dollar.

Pour recevoir votre dollar, découpez ce coupon et inscrivez-y vos nom et adresse. Adressez le coupon et 10 étiquettes de n'importe quelles soupes Campbell à: Campbell Soup Company Ltd, case postale 8184, Toronto, Ontario M5W 1S8. Offre limitée au Canada. Un seul remboursement par famille, groupe ou organisation. Offre nulle si elle fait l'objet de taxes, restrictions ou interdictions légales. Cette offre se termine le 31 décembre 1976. Délai de remboursement: 3 semaines.

Nom \_\_\_\_\_  
 Adresse \_\_\_\_\_ N° d'app. \_\_\_\_\_  
 Ville \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_ Code postal \_\_\_\_\_

