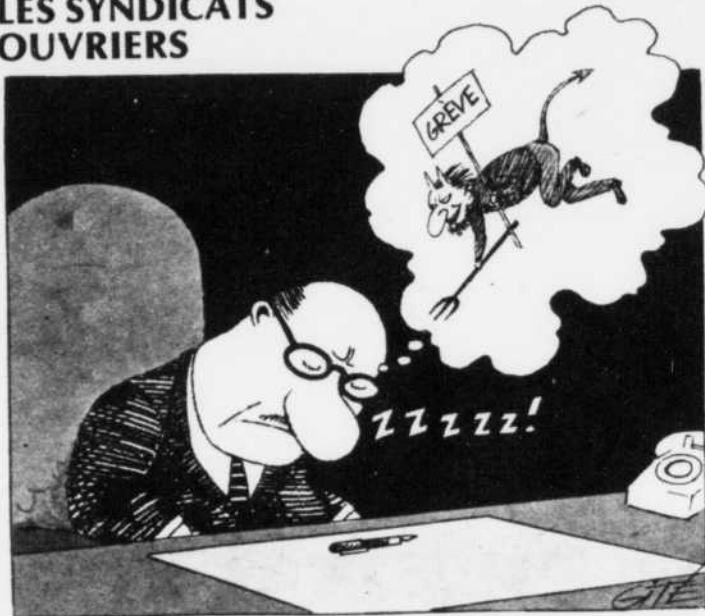


LE SONDAGE DE LA SEMAINE

LES SYNDICATS OUVRIERS



Que pensent les citoyens canadiens des syndicats ouvriers? Doit-on y appartenir si l'on est un travailleur salarié? votre syndicat représente-t-il bien vos intérêts? les syndicats détiennent-ils trop peu ou trop de pouvoir face aux propriétaires et dirigeants d'entreprises?

Autant de questions auxquelles notre sondage a cherché réponse. Mais il fallait d'abord vérifier quelle proportion des interviewés fait déjà partie d'un syndicat. Dans les familles de 38 p.c. d'entre eux on compte au moins un travailleur syndiqué et, dans 21 p.c. des cas, il s'agit de l'interviewé lui-même.

«Si vous n'êtes pas membre d'un syndicat actuellement, aimeriez-vous le devenir?» La réponse est oui pour 18 p.c. des 881 non-membres, tandis que 32 p.c. demeurent indifférents et que 44 p.c. expriment leur refus, dont 22 p.c. de façon marquée.

Chez les 237 interviewés déjà syndiqués, 59,5 p.c. jugent que leur syndicat les représente et les défend bien, et même très bien au dire de 20 p.c. Par contre, 34 p.c. adressent des reproches à leur syndicat, des reproches virulents pour 16 p.c. d'entre eux.

«Devrait-on être forcé d'adhérer à un syndicat pour pouvoir obtenir un emploi?» 73 p.c. de tous les 1 121 interviewés y sont carrément opposés; seulement 11 p.c. favorisent une telle obligation. Si on répartit les réponses selon l'appartenance ou non à un syndicat, 29,5 p.c. des syndiqués disent oui en regard de 6 p.c. des non-syndiqués. Il reste tout de même une forte majorité de syndiqués (67 p.c.) pour dire non.

«Les syndicats sont-ils trop puissants face aux patrons?» 52 p.c. de l'ensemble des citoyens interrogés pensent ainsi, dont 29 p.c. avec force; seulement 8 p.c. estiment les syndicats trop faibles. Assez curieusement, il y a de deux à trois fois plus de syndiqués à croire les syndicats trop forts plutôt que trop faibles: 45 p.c. contre 19 p.c., tandis que les proportions sont de 54 à 5 p.c. chez les non-syndiqués.

Toutefois, une majorité de citoyens (58 p.c.) jugent nécessaire l'existence de syndicats et de centrales syndicales pour protéger les droits des ouvriers, tandis que 23 p.c. n'y croient pas. En divisant les suffrages, l'approbation rallie 82 p.c. des syndiqués et 53 p.c. des non-syndiqués. 13 p.c. des premiers ne croient pas à la nécessité des syndicats dont ils font eux-mêmes partie!

Incidentement, aux classifications habituelles selon le sexe, l'âge, le revenu, la langue maternelle ou la région du pays habitée par l'interviewé, notre sondage a tenu à en ajouter une autre, d'après le métier exercé. On s'est donc adressé à 100 membres de professions libérales, 61 propriétaires ou cadres d'entreprises, 58 commis-vendeurs et représentants de commerce, 146 employés de bureau, 161 ouvriers spécialisés, 72 manoeuvres, 278 maîtresses de maison, 116 retraités, 29 chômeurs et 74 étudiants.

La syndicalisation est la plus poussée parmi les manoeuvres (50 p.c.), les ouvriers spécialisés (45 p.c.) et les membres de professions libérales (39 p.c.), le moins chez les employés de commerce (4 p.c.). Ce sont les manoeuvres qui tiennent le plus à se syndiquer, comme à y voir obligés tous les travailleurs, et ils refusent plus que tous les autres salariés de croire à un excès de puissance des syndicats.

29 p.c. des hommes contre 13 p.c. des femmes sont syndiqués, 7 p.c. des hommes qui ne le sont pas désirent le devenir contre 4 p.c. des femmes, et 14 p.c. des hommes contre 8 p.c. des femmes voudraient y obliger tout le monde. Mais 26,5 p.c. des hommes non syndiqués répugneraient à le devenir, en regard de 18 p.c. des femmes.

Les plus jeunes travailleurs (de 18 à 24 ans) et les plus vieux (55 ans et plus) sont les moins fortement syndiqués (à 13 p.c.), ceux de 25 à 44 ans le plus (à 28 p.c.). Il n'y a que 11 p.c. de gens de 35 à 44 ans à aspirer à le devenir, tandis que la proportion d'aspirants oscille ailleurs de 18 à 21 p.c. Chez les syndiqués, le même groupe de 35 à 44 ans et celui des plus vieux travailleurs sont les plus enthousiastes à déclarer que leur syndicat les représente bien. Les syndicats sont-ils nécessaires? L'appui décroît de 63 p.c. dans les deux catégories les plus jeunes à 48 p.c. chez les vieux. Ont-ils trop peu de pouvoir? L'affirmation tombe, de même, de 11 p.c. dans les deux catégories précitées à 5 p.c. dans les trois suivantes.

On ne trouve qu'à peine plus d'un p.c. de syndiqués chez les gens au revenu inférieur à \$5 000 par an, probablement parce que ce groupe renferme le plus fort nombre de retraités

à pension modique, tandis que le niveau de syndicalisation varie ailleurs de 17 à 27 p.c. Les gens au revenu inférieur à \$10 000 non encore syndiqués sont les moins opposés (à 25 p.c.) à l'idée d'entrer dans un syndicat, les revenus supérieurs à \$25 000 les plus opposés, à 54 p.c. Votre syndicat vous défend-il bien? Sa popularité chute à 48 p.c. chez les revenus inférieurs à \$10 000 et ceux inférieurs à \$20 000 mais atteint la plus haute cote (78 p.c.) dans la catégorie intermédiaire, celle des revenus inférieurs à \$15 000.

La Colombie britannique compte, proportionnellement, le plus de syndiqués (28 p.c.), les provinces Maritimes le moins (16 p.c.), et le Québec à peine plus (18 p.c.). Mais si les Maritimes manifestent le plus fort désir de syndicalisation (41 p.c.), il est le plus faible au Québec (10 p.c.). Autre opposition entre ces deux régions: les syndiqués des Maritimes sont les plus fiers (à 87 p.c.) des bons résultats obtenus par leurs syndicats, les syndiqués québécois le moins (à 52 p.c.). Mais c'est en Colombie, région pourtant fortement syndicaliste, que les gens non encore syndiqués répugnent le plus à le faire, et c'est aussi là qu'on formule les récriminations les plus vives, chez les syndiqués, contre leur propre syndicat. Les syndicats sont-ils trop puissants? L'idée rallie le plus de partisans chez les interviewés des Maritimes (67 p.c.), le moins en Ontario (46,5 p.c.). Pas assez puissants? 12 p.c. de oui aux Maritimes, 4 p.c. dans les Prairies.

Au Québec, 20 p.c. d'anglophones expriment le désir d'être syndiqués, contre 11 p.c. de francophones. 64 p.c. des anglophones sont satisfaits de la bonne défense de leurs intérêts par le syndicat, en regard de 42 p.c. des francophones. Toutefois, les premiers sont plus nombreux (à 76 p.c.) à refuser de croire à l'obligation de se syndiquer, contre 57 p.c. des francophones. Mais 61 p.c. des anglophones contre 47 p.c. des seconds jugent nécessaire l'existence des syndicats.

La semaine prochaine: les enseignants.

Le Sondage de la semaine a été réalisé pour *Weekend Magazine* et *Perspectives* par les Laboratoires Data, conseillers en recherche, de Montréal, sous la supervision de T.R. Bird. On a effectué à cette fin 1 121 entrevues téléphoniques dans 32 des principaux centres urbains du Canada.
©Weekend Magazine, 1977.

l'extra-
douceur
signée
Matinée



Avis: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage—éviter d'inhaler.
Moyenne par cigarette—Format King Size: "goudron" 4 mg, nicotine 4 mg.

AMNISTIE INTERNATIONALE: TROIS TÉMOIGNAGES

PAR MARIE-JEANNE MUSIOL

Prix Nobel de la paix 1977: Amnistie internationale. Contrairement à la tradition, cet organisme fondé en 1961 par un avocat anglais, Peter Benenson, a reçu le prestigieux prix généralement accordé à un ou à quelques individus.

La création d'Amnistie internationale en 1961 venait pallier un manque: bien que la Déclaration universelle des droits de l'homme ait été adoptée par les Nations unies en 1948, nombre de pays signataires n'en respectaient pas les dispositions, tolérant à la fois la détention arbitraire des prisonniers d'opinion, leur incarcération sans procès équitable et la pratique de la torture. La situation se détériorait. Il fallait agir, c'est-à-dire reconnaître le caractère international de la surveillance des droits de l'homme.

Aujourd'hui, avec ses trente-trois sections nationales dans le monde, Amnistie internationale assume précisément un rôle d'intervenant dans ce domaine. Et elle ne manque pas de travail: dans son dernier rapport annuel, pas moins de 117 pays sont cités pour violation des droits de l'homme sur leur territoire. Les plus connus sont l'Afrique du Sud, l'Ouganda, l'Indonésie, le Chili, l'U.R.S.S., mais aussi le Guatemala, la Chine populaire, le Cambodge.

Amnistie internationale, tout en cherchant à obtenir la libération des prisonniers d'opinion, se préoccupe de problèmes connexes comme la torture et la peine de mort. Fait sans précédent, la Grèce intentait en 1975 un procès aux anciens tortionnaires de la Junte militaire déchu, procès qu'Amnistie a suivi de très près afin d'analyser les procédures qui permettraient à une société libérée du régime d'oppression de traduire en justice les oppresseurs. On apprenait au cours du procès que les soldats entraînés à la torture par la police militaire (E.S.A.) avaient eux-mêmes été battus et torturés dans les salles de cours afin de pouvoir mieux infliger le traitement aux détenus.

Les tortionnaires fondent souvent leur défense sur le fait qu'ils obéissaient aux ordres. L'argument, bien qu'acceptable, souligne que la torture se pratique toujours grâce à de nombreuses complicités: celle des tortionnaires mais aussi celle des fonctionnaires complaisants et d'un corps médical qui collabore en injectant des substances chimiques (U.R.S.S.) ou en veillant à ce que la victime au faite de la douleur n'expire pas (Chili). Complicité enfin des corps policiers américains et européens qui initient les tortionnaires à des pratiques raffinées et à des instruments de torture qui proviennent d'usines à la fine pointe de la technologie. Mais ce sont les pays du tiers monde, importateurs de cette quincaillerie, qui héritent

de la réputation de demi-civilisés. On ne peut éluder ces rapports de force dans le procès de la torture.

Chaque système politique, s'il n'est pas surveillé de l'intérieur, peut se transformer en une vaste machine répressive. L'évidence saute aux yeux dans le cas de l'U.R.S.S. où l'asile psychiatrique est devenu le symbole de la répression. Mais dans sa brochure *les Dissidents*, David Cooper lance un avertissement à tous ceux qui seraient tentés de croire que la répression n'existe que chez les autres. Les germes de l'autoritarisme sont partout et la dissidence s'exprime de plusieurs façons. Les soulèvements de détenus dans les pénitenciers canadiens ne sont pas étrangers au phénomène global de la dissidence.

Amnistie internationale a pour raison d'être d'exiger des gouvernements le respect de l'intégrité physique et psychologique des prisonniers quel que soit l'enjeu politique pour ceux qui détiennent le pouvoir.

D'un modeste secrétariat rue Saint-Hubert à Montréal, François Martin concerte les interventions de l'organisation au Québec: campagnes pour la libération de prisonniers individuels dans des pays autres que le Canada et semaines d'information sur la situation qui prévaut dans certains pays. En juillet, les cinéphilas ont pu voir à l'Outremont un film dénonçant les conditions de détention en Guinée. L'automne dernier, Yvon Deschamps versait à Amnistie les profits d'un de ses spectacles de Place des Arts.

Peu de gens savent cependant que, dans l'est du Canada, huit cents membres permanents répartis dans une douzaine de «groupes d'adoption» francophones travaillent systématiquement pour obtenir la libération de prisonniers choisis. Et qu'environ la moitié des prisonniers adoptés par ces groupes sont aujourd'hui libres.

Mais les efforts entrepris en leur faveur ne portent souvent leurs fruits qu'après des années d'interventions. Tel paysan croupit depuis vingt-cinq ans dans les prisons de l'Indonésie où s'est généralisée la détention préventive prolongée, si bien que les autorités en ont même oublié le motif de sa détention. Tel autre, syndicaliste chilien réfugié en Uruguay, est emprisonné et torturé une seconde fois dans le pays d'accueil par des groupes paramilitaires qui ont banalisé l'enlèvement et l'assassinat.

Trois exemples de violation flagrante des droits de l'homme suivent. Les cas du Haïtien et de l'Argentine soulignent les engagements pris par Amnistie-Québec envers des prisonniers d'opinion qui n'ont pas usé ou préconisé l'usage de la violence. Igor Mel'cuk, pour sa part, est devenu membre

d'Amnistie à la suite de son départ forcé de l'U.R.S.S. Il connaît bien Guinzbourg et Orlov et milite pour la libération des dissidents soviétiques.



Franck Dure Placide «La force brute prévaut à Haïti»

Arrive au Canada en 1972 et obtient le statut d'immigrant reçu. En décembre 1975, laisse à Montréal sa femme et sa fille pour visiter son père malade à Haïti. Durée prévue du séjour: un mois. Arrêté par la police secrète au moment de prendre l'avion du retour le 22 janvier 1976 et écroué aux casernes Dessalines à Port-au-Prince. Aucun mo-

tif invoqué pour l'arrestation.

Franck Placide avait de bonnes raisons de croire en 1975 que son retour à Haïti ne poserait aucun problème. «D'abord, je ne m'étais jamais engagé dans des activités politiques. Je suis rentré dans mon pays sur la foi de témoignages de journalistes canadiens qui vantaient la libéralisation du régime Duvalier.»

Rien ne laissait soupçonner à Franck Placide qu'il était filé par la police. Son arrestation se fit à l'aéroport de Port-au-Prince sous les yeux de ses familles stupéfaites. Trois jours plus tard commençait une douloureuse série d'interrogatoires menés par des colonels dont la plupart ont reçu leur formation en France. «Ils m'accusaient d'espionnage, d'opposition au régime. A Montréal, je n'avais jamais pris part à de telles activités. Mais je travaillais au Château Champlain et Luc Albert Foucard, ex-mari de la fille de Duvalier, y travaillait aussi. Il faut dire que j'avais déjà été comptable à la Banque de développement de Haïti. Y a-t-il un lien entre ces faits?»

Une seule chose est certaine: Franck Placide fut mis au secret dans une cellule insalubre de 5 pieds sur 10 pieds aux casernes Dessalines, interrogé et battu à plusieurs reprises. Les techniques d'interrogatoire employées dans les prisons haïtiennes sont primitives mais souvent fatales, comme le fait remarquer l'ancien détenu. Le corollaire de l'interrogatoire est la bastonnade, les tortionnaires n'ayant pas encore acquis la panoplie sophistiquée des instruments de torture mis au point aux Etats-Unis et exportés en Amérique du Sud, notamment au Chili.

«Après chaque interrogatoire, j'étais battu: 30, 40, 50 coups de bâton. La force brute prévaut à Haïti. On assomme le prisonnier, on le matraque jusqu'à ce que sa chair soit complètement déchiquetée. Quand il est à feu et à sang, on le ramène à sa cellule. La peau pourrit dans la chaleur, les insectes envahissent les plaies. Bien sûr, la personne meurt. J'ai vu un prisonnier qui n'avait plus un pouce carré de peau intacte. Dix p.c. des prisonniers meurent dans les premiers jours suivant leur arrestation. Quatre-vingt p.c. ne survivent pas deux ans dans les prisons. Le citoyen, moins habitué aux privations que le paysan, a beaucoup de difficulté à s'en sortir.»

Dans ce premier temps, Franck Placide reçut très peu à manger. Une boîte de conserve lui servait de toilette. Pendant sa détention solitaire, il apprit cependant à communiquer à travers les murs avec d'autres prisonniers. Il découvrit leur nom et leur lieu d'origine. Ces renseignements sommaires ont permis depuis à Amnistie d'obtenir la

SUR LA VIOLATION DES DROITS DE L'HOMME

libération de certains d'entre eux.

En avril 1976, trois mois après son arrestation, Franck Placide fut envoyé à la redoutable prison de Fort Dimanche, section secrète surnommée «Nirvana» par les détenus. «Nous étions 20 prisonniers dans une cellule de 15 pieds sur 12 pieds. Dix détenus devaient rester debout pendant que les dix autres dormaient. Tous souffraient de la diarrhée. Il n'y avait qu'un baril pour toilette. En 22 jours, j'ai vu mourir cinq hommes. Les gardes les laissaient mourir sans soins puis jetaient les cadavres dans une fosse commune. Ni vus ni connus.»

Ramené au pénitencier national, Franck Placide réussit à convaincre un garde de signaler à sa mère son lieu de détention. Sa mère put avertir sa femme à Montréal. Cette dernière alerta à son tour Amnistie internationale qui entreprit sans tarder une campagne de sensibilisation auprès des Québécois et de l'Onu. L'envoi classique de lettres demandant aux autorités la libération de Franck Placide fut suivi de pressions auprès des agences de voyage et des touristes éventuels tentés par les plages d'Haïti.

En décembre 1976, Franck Placide fut mis à bord d'un avion en partance pour Paris et averti de ne jamais revenir. Entre-temps le père à qui l'on avait caché l'incarcération du fils était mort en apprenant la nouvelle par inadvertance.

De retour à Montréal, Franck Placide dut se réadapter. Il souffrait de nervosité excessive, il avait perdu son emploi. Mais là ne fut pas le plus pénible. «Mes relations avec la communauté haïtienne montréalaise ont été difficiles au début. Certains Haïtiens sont favorables au régime Duvalier et ne voient pas l'ampleur de la répression. D'autres connaissent les bourreaux ou sont leurs familiers. Un jour je suis entré dans un restaurant de Montréal et je me suis trouvé nez à nez avec le fils d'un tortionnaire. Comment pensez-vous que je me sentais?»

Parallèlement à la torture, Franck Placide dénonce maintenant les politiques canadienne et américaine d'aide au développement en Haïti. «Le pays vit d'expédients. Rien n'est fiscalisé. Les dirigeants et leurs amis empochent les profits des activités nationales. Ils quêtent ensuite auprès du Canada les fonds nécessaires pour parer à la famine. Les Canadiens devraient exiger que leur gouvernement cesse d'envoyer des fonds à moins d'obtenir la preuve que les autorités haïtiennes gèrent leurs finances sagement.»

L'emprisonnement arbitraire et la torture sont des réalités quotidiennes à Haïti. Marc Romulus et Milo Gousse, de la communauté haïtienne de Montréal, sont comme Placide d'ex-détenus qui,

sortis vivants des prisons duvaliéristes grâce aux pressions d'Amnistie, peuvent témoigner. Mais combien d'autres sont disparus sans même qu'on sache leur nom?

Igor Mel'cuk, Juif soviétique, ostracisé et harcelé



Chercheur à l'Institut de linguistique de Moscou démis de ses fonctions en 1976. Tente sans succès de trouver un emploi. Soumis au harcèlement de la police et accusé de parasitisme. Obtient en 1977 la permission d'émigrer. Membre d'un groupe d'Amnistie à l'université de Montréal et professeur dans cette même université.

Il ne faut pas être violemment opposé au régime en U.R.S.S. pour être soupçonné par les autorités et ostracisé. Il suffit d'entretenir des relations amicales avec des suspects ou de protester à quelques occasions. Igor Mel'cuk, comme d'autres Juifs soviétiques de la communauté grandissante de dissidents installés à Montréal et à New York, en a

fait l'expérience.

«J'ai perdu mon emploi en mars 1976 à la suite d'une évaluation. Le conseil de l'Institut de linguistique vote par voie de scrutin chaque trois ou cinq ans pour déterminer s'il vous juge digne de poursuivre votre enseignement. C'est une façon démocratique de se débarrasser d'une *persona non grata* puisque ce sont vos collègues qui votent. Comme toute l'administration, ou presque, est membre du parti, l'arme est très efficace contre les dissidents. 300 à 400 scientifiques de divers instituts ont déjà dû être expulsés de cette façon.»

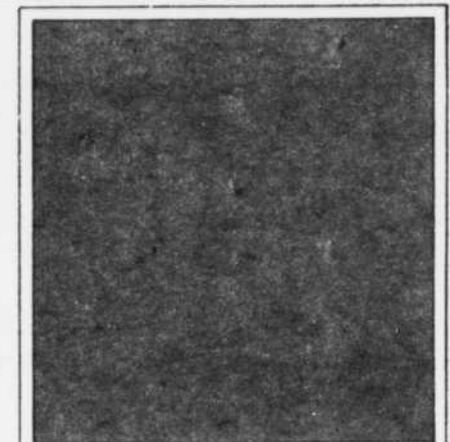
Igor Mel'cuk s'explique sur les motifs qui ont pu influencer la décision: «Je connais très bien Guinzbourg et sa femme. Orlov m'avait invité à participer à des séminaires scientifiques organisés pour les chercheurs expulsés des centres de recherche. Je l'ai aussi aidé à préparer un document sur les persécutions religieuses en U.R.S.S. Parfois je traduisais des conférences de presse pour Sakharov et Grigorenko. Il m'arrivait de signer des lettres de protestation. Mais généralement, je ne prenais pas part à des activités politiques.»

Une fois expulsé de l'Institut, Igor Mel'cuk se mit à donner des cours de langue pour gagner sa vie. Mais il était maintenant considéré comme parasite. La police le harcelait souvent. En 1976, il déposa une demande d'émigration vers Israël. On le laissa dans l'incertitude quelques mois. Il put enfin sortir avec sa femme et ses filles en mai 1977, après avoir acheté sa déchéance de la nationalité soviétique.

Le cas d'Igor Mel'cuk n'est ni spectaculaire ni unique: en 1977, 18 000 Juifs soviétiques sont passés par Vienne en route vers Israël ou un pays d'accueil. Mais il souligne l'ampleur d'une répression qui va au-delà des seuls Chtcharansky et Slepak.

Mel'cuk trouve l'Occident trop indifférent à la menace de l'U.R.S.S., «un pays, dit-il, qui possède toutes les ressources et qui se prépare pour la lutte finale». Selon lui, la dissidence en Union soviétique demeure un phénomène rare et n'a pas de base sociale. «La lutte est soutenue par les groupes religieux, les ethnies et un groupe isolé de savants que leur conscience pousse à protester.» Mais il ajoute que de nouveaux individus surgissent quotidiennement qui poursuivent cette lutte suicidaire.

Igor Mel'cuk milite au sein d'Amnistie internationale avec d'autres dissidents soviétiques réfugiés en Amérique: Valenty Turchin, ancien président de la section moscovite d'Amnistie, le général Grigorenko, vétéran des camps de travail. Ils sont des centaines qui voudraient voir enfin reconnue la véritable menace du totalitarisme.



Edith Stahelli de Frias, Argentine, condamnée sans procès

Bénévole dans un centre communautaire, arrêtée le 10 novembre 1974 à Azul, province de Buenos Aires, dans les jours suivant la déclaration de l'état de siège en Argentine. Après avoir accouché en prison d'une fille, condamnée sans preuves en 1975 à trois ans de détention. Toujours détenue malgré l'expiration de sa sentence. Adoptée par un des groupes montréalais d'Amnistie.

La situation politique était passablement confuse en Argentine en 1974. Mme Stahelli de Frias travaillait alors comme bénévole dans un centre communautaire à Azul au sud de Buenos Aires. Sans raison apparente, on l'arrêta et on l'incarcéra sans jugement avec neuf autres volontaires. Dix mois plus tard, soit en septembre 1975, les autorités la condamnèrent sans procès à trois ans de prison. Motifs invoqués: possession d'écrits subversifs et d'armes qui n'avaient toutefois été produites par la police que trois jours après l'arrestation.

En mai 1975, Mme de Frias accoucha d'une fille, Natalia, dans des conditions d'hygiène déplorables. Au dernier mo-

Même les amateurs deviennent experts — Tout ce qu'il vous faut savoir sur la culture des plantes d'intérieur



LE GUIDE COMPLET DES PLANTES D'INTÉRIEUR

par Joan Lee Faust

Traduit de l'américain par Marc Meloche. Les plantes d'intérieur donnent à votre foyer un aspect de chaleur et d'hospitalité. Ce beau livre, débordant de renseignements pratiques, vous montrera comment mieux en prendre soin, comment entreprendre un jardin intérieur.

- Le livre décrit en détail plus de 100 plantes diverses, leur lieu d'origine, la manière de les faire pousser et de les soigner. Il identifie chacune par un dessin en couleur aux traits exacts.
- Il indique pas à pas comment préparer vous-même les mélanges appropriés d'argile, sable et humus nutritif — les mêmes qu'emploient les jardiniers professionnels.
- Plus de 150 vignettes hors-texte, dont plusieurs illustrent des procédés importants: interposition de couches d'air, taille des racines de plantes nouvelles, procédure appropriée de mise en pot.
- Table alphabétique complète et glossaire explicatif des termes techniques employés.
- Au total, 262 pages regorgeant de tout ce qu'il vous faut savoir pour faire pousser chez vous de belles plantes d'intérieur.
- Si vous en cultiviez déjà ou si vous songiez à le faire, voici enfin le manuel que vous attendiez.



N'attendez plus, envoyez ce coupon sans tarder.

A: Les Editions Optimum Ltée
C.P. 4090, Place d'Armes
Montréal, Québec
H2Y 3M1

Pour seulement \$7.95

procurez-vous ce magnifique guide complet des plantes d'intérieur.

LES EDITIONS OPTIMUM LTEE,
C.P. 4090, PLACES D'ARMES, MONTREAL, QUEBEC, H2Y 3M1
Envoyez-moi s.v.p. ... exemplaire(s) du GUIDE COMPLET DES PLANTES D'INTERIEUR, à \$7.95. Si je ne suis pas satisfait, je peux retourner le GUIDE dans les dix jours contre remboursement entier.

- Facturez-moi plus tard (plus \$0.60 de frais d'expédition)
- Chèque ou mandat ci-joint payable aux Editions Optimum (L'éditeur acquittera les frais d'expédition)
- Portez à mon compte Chargex ou Master Charge (plus \$0.60 de frais d'expédition)

M. Mme Mlle _____

Adresse _____

App. _____ Ville _____

Province _____ Code _____

Signature _____ P460981

AMNISTIE INTERNATIONALE

ment, elle quittait sa cellule de la prison Villa Devoto pour l'hôpital. Trois heures après l'accouchement, elle réintégrait cette même cellule qu'elle partageait avec seize autres femmes. Durant les six mois qui suivirent, elle s'affaiblit tellement à cause de saignements provoqués par une partie du placenta restée dans l'utérus qu'elle fut renvoyée à l'hôpital. Cette complication aurait pu lui être fatale.

Les conditions de détention de Mme de Frias et des autres femmes ont été décrites dans un document explicite et courageux daté de janvier 1977 et rédigé par un collectif de femmes incarcérées à la Villa Devoto. Le document a été transmis à Amnistie internationale.

Quelques extraits:

«La situation que nous dénonçons aujourd'hui est celle de 1 000 femmes dans la prison d'une honteuse dictature.

«Nous arrivons à la prison après la séance prescrite de torture qui s'effectue dans divers centres du pays. Des jours et des mois, nous sommes soumises au «picana» électrique, à la suffocation par immersion, au viol, à l'introduction de rats et d'araignées dans nos vagins, aux morsures de chien, au spectacle de l'agonie de nos compagnons. Dans cet état nous arrivons à la section U-2 de la Villa Devoto où nous sommes considérées comme des prisonnières de guerre.

«Nous n'avons pas d'avocats, car ceux que nous avons sont morts, disparus ou arrêtés. Quatre-vingt p.c. des femmes souffrent de troubles digestifs, d'hépatite, d'ulcères, de malaises cardiaques et de pertes de dents. Les soins médicaux sont déficients. Une garde-malade, Marta Saravia, a candidement admis qu'avant d'être infirmière, elle était garde de prison. Il n'y a pas de salle d'accouchement.

«On nous interdit le travail manuel. On ne nous laisse même pas confectionner des poupées de chiffon pour nos enfants. Nous nous promenons dehors une heure par jour et notre santé se ressent du manque d'air et de soleil. Confrontés à l'évidence, les médecins disent qu'ils n'y peuvent rien, que les

ordres sont les ordres. Nous les accusons de complicité avec les autorités et de négligence criminelle.»

Le document décrit ensuite les différents types de cellules dans lesquelles sont parquées les détenues. Le bloc de cellules des mères n° 49 où s'entassent en moyenne 20 mères (dont Mme de Frias) et 10 bébés offre le spectacle suivant: «Il mesure 21 mètres sur 2 mètres. Les fenêtres sont à 2 mètres du sol, fermées avec de la vitre pour empêcher l'aération. Les toilettes, les lavabos et la cuisine sont au même endroit. Une seule toilette est utilisable. Elle est infestée de vermine et de rats. Il coule juste assez d'eau pour laver les assiettes, le linge et les bébés. Des jours entiers, l'eau est coupée et il n'y en a pas pour les biberons. Les mères se lavent la nuit au risque d'être punies. Elles ne sortent au grand air avec leurs bébés qu'une heure par jour. Les mères qui allaitent souffrent d'anémie. Nos compagnes sur le point d'accoucher sont ramenées à la cellule trois jours plus tard. Leurs points de suture s'infectent, il n'y a aucun désinfectant. Le pédiatre ne traite que si on le paye. Les enfants sont enlevés à leur mère après quelques mois, etc.

«L'âge de nos compagnes varie de 16 à 70 ans. Signé: les prisonniers politiques de la Villa Devoto.»

La fille de Mme de Frias a aujourd'hui trois ans. Sa mère, qui devait être libérée en novembre 1977, est toujours gardée «à la disposition du pouvoir exécutif». Elle pourrait être détenue indéfiniment dans les conditions que l'on sait.

Devant pareille situation, Amnistie a entrepris plusieurs démarches. L'espoir offert par le nouveau programme du ministre de l'Immigration, M. Bud Cullen, n'est pas des moindres. En vertu de ce programme spécial, une centaine de prisonniers politiques de l'Argentine ainsi que leurs personnes à charge seraient admis au Canada. Mais les négociations préalables pourraient être délicates.

Entre-temps, Mme de Frias attend sa remise en liberté. Combien de temps encore?•

perspectives est publié chaque semaine par Perspectives Inc.
231, rue Saint-Jacques Montréal H2Y 1M6 • Tél. 282-2224

Directeur de la rédaction

Pierre Gascon

Directeur adjoint

Jean Bouthillette

Directeur artistique

Pierre Legault

Rédaction

Edouard Doucet
Isabelle Lefrançois
Adrien Robitaille

Photographe

Denis Plain

Secrétariat

Cisèle Payant

Service artistique

Marthe Bolduc
Michel Brunette
Roger Dion
Michel Genest
France Lafond

Président

Paul-A. Audet

Vice-président

Charles d'Amour

Secrétaire

Guy Pépin

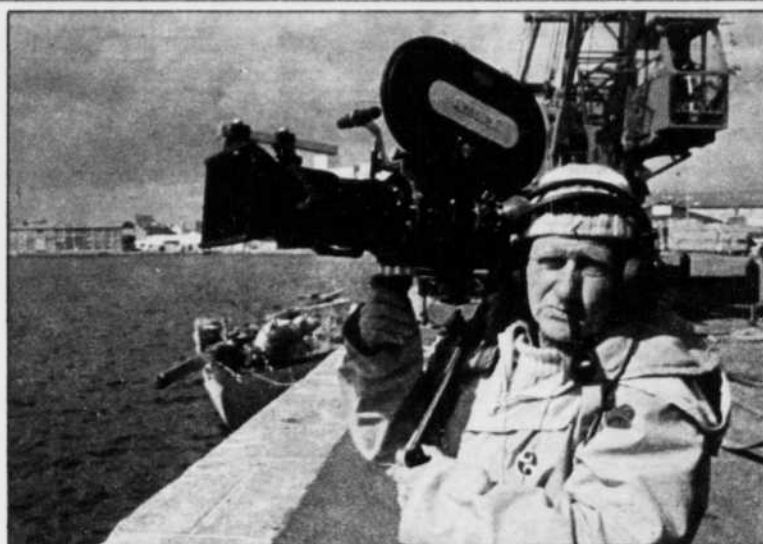
Trésorier

Gaston Vachon

Représentant publicitaire

MagnaMedia Limitée 231, rue Saint-Jacques
Montréal H2Y 1M6 Tél. 282-2120

ISSN 0380-6790



RAYMOND FÉREMBACH, EXPLORATEUR-CINÉASTE FRANÇAIS

Il s'est fait coureur de nos bois





En haut, de g. à dr.: Roger Férembach au travail; camping sur les rives du Saint-Maurice; le voilier *Manu-Reva*, qui fera peut-être bientôt la traversée de l'Atlantique. A gauche, Mme Férembach et sa fille, Catherine, jouent aux pionniers devant la cabane au Canada.

PAR CYRILLE FELTEAU

«Imaginez: à notre premier voyage au Québec, à quatre, c'est-à-dire ma femme, mes deux filles et moi, nous avons bâti de nos mains notre camp de bois rond en pleine forêt à 300 kilomètres au nord de tout lieu habité. En trimant dur, il est vrai, nous avons réalisé en dix jours le vieux rêve du Français sentimental: une cabane au Canada! N'est-ce pas extraordinaire? En tout cas, c'est impensable en France...»

En effet. Depuis cet événement, Raymond Férembach croit que tout est possible, ici, pour qui ne craint ni l'effort, ni le risque. Sa caméra sur l'épaule et la rame à la main, en canot pneumatique sur le Saguenay ou au milieu des «pitounes» tourbillonnant dans les rapides de la Tranche et du Saint-Maurice, ce navigateur-cinéaste français de 50 ans a amplement démontré que, seul ou avec sa petite famille formée de trois représentants du sexe dit faible, il pouvait surmonter à peu près toutes les difficultés. De ses aventureuses expéditions à travers notre territoire, calquées d'une certaine façon sur celles de nos anciens coureurs de bois, il nous rapporte de magnifiques films en couleur qui ressemblent à des poèmes animés sur la vraie vie du Québec et des Québécois pendant nos deux grandes saisons: sous la neige et le soleil de juillet. D'où les deux titres: *Vive le Québec en hiver* et *Vive le Québec l'espace d'un été*.

Dès les premières images, les films de Raymond Férembach apparaissent comme un heureux mélange de cinéma-vérité, de documentaires sans façon agrémentés de pages d'un album de famille tournées en 16 mm couleur. Rien d'étonnant, après cela, que ses anciens reportages filmés sur la vie chez les Bédouins ou dans un kibboutz israélien, sur une expédition à trois dans un radeau sur le Nil, ou encore sur les secrets de la mer Rouge d'après Henry de Montfreid aient été

retenus par le ministère de l'Éducation nationale pour diffusion dans toutes les écoles de France. Ils possèdent de grandes qualités didactiques sans susciter l'ennui, loin de là, ce qui est rare.

Ainsi, dans *Vive le Québec* en hiver, le cinéaste nous introduit tout de go dans l'intimité d'une famille de Saint-Fulgence, près de Chicoutimi, les Boivin. Le père, Guy Boivin, possède une petite ferme et travaille à l'Alcan. Pierre, son fils, 10 ans, joue au hockey chez les «Moustiques» (Pee-Wee), alors que Monique, sa fille aînée, étudie dans une polyvalente qui compte 2 000 élèves. Raymond Férembach nous confie qu'avant de fixer sa caméra sur un petit monde comme celui-là, il tente de gagner sa confiance, de s'intégrer à lui, pour ainsi dire. Lorsque ce but est atteint, il peut compter sur le naturel de ses acteurs improvisés; ils en viennent à ne plus être conscients de la présence de la caméra. Ils font, sans le savoir, du cinéma-vérité.

Au «carnaval-souvenir» de Chicoutimi, cependant, de telles précautions étaient inutiles; il s'agissait tout simplement pour le cinéaste de croquer sur le vif des scènes de la vie d'autrefois toutes faites pour le cinéma en couleur.

Mais la période qui semble avoir le plus impressionné notre explorateur-cinéaste, c'est la quinzaine qu'il passa chez un trappeur montagnais, Paul Thisselmagan et ses deux fils, au lac du Serpent, à quelque 100 milles au nord de Roberval. Avec sa caméra, il a pu l'observer de près en train de trapper la loutre et le castor et de

chasser le caribou. «Cet homme taciturne mais très habile de ses mains m'a initié à plusieurs secrets de la chasse, de la trappe et surtout de la survie en forêt. Sans lui, en plein bois, à 20 degrés sous zéro, je serais mort comme une mouche», avoue celui qui, depuis une vingtaine d'années surtout, a souvent vécu dangereusement. Mais, dans le film, le printemps arrive à grandes enjambées et il ne faut pas manquer de se «sucrer le bec» avant que la neige disparaisse complètement des sous-bois...

Des froidures de l'hiver, on passe sans transition aux chaleurs et aux plaisirs de l'été. Cela nous vaut d'admirer à l'écran une descente endiablée en famille de la rivière Saguenay, une courte escale à Saint-Jean-Port-Joli, qu'un loustic a déjà appelé «la capitale internationale du gossage» (entendons: sculpture sur bois). Quelques séquences rapides de la basse-ville de Québec et de la vie souterraine du centre ville à Montréal, qui a particulièrement frappé notre cinéaste, puisqu'il imagine devoir y descendre par un «trou d'homme», en pleine Place Ville-Marie... «Lors de mon premier voyage ici, en février, nous avoue-t-il, je ne comprenais pas pourquoi il n'y avait à peu près personne dans les rues. Mais j'ai compris quand je suis descendu de quelques étages, sous Place Ville-Marie!» La cahoteuse descente de la famille Férembach au milieu des pitounes de la Tranche et du Saint-Maurice nous vaut aussi une halte dans un camp forestier où l'on voit fonctionner les machines les plus perfectionnées dans la coupe, l'écorçage et le transport du bois. Enfin, le film se termine magnifiquement avec des vues du festival «western» de Saint-Tite et des aperçus inoubliables de la féerie de couleurs de notre été des Indiens, commentés par Gaston L'Heureux, des Coqueluches.

Ancien photographe de presse devenu photographe publicitaire avec pignon sur rue à Paris, Raymond Férembach décida tout à coup, à trente ans, de vendre son atelier et de s'acheter un bateau afin de pouvoir boulinguer sur les mers du monde en toute liberté, une caméra au poing.

Sur son premier bateau, *la Butte*, un ancien bananier à coque de bois de 20 mètres de long qu'avec sa femme il aménagea en «appartement flottant», il fit d'abord le tour de la Méditerranée, vogua sur le Nil et sur la mer Rouge. Après maintes tempêtes, raz-de-marée, quasi-noyades et autres péripéties, il l'abandonna aux vers rongeurs dans un petit port de la mer que Moïse et ses Hébreux franchirent un jour à pied sec.

Fait à noter, pendant ses huit premières années, sa fille aînée, Nicole, ne connut pas d'autre maison que ce gros bateau à voile muni d'un moteur auxiliaire qu'il avait acheté à l'île d'Yeu presque pour une chanson. Avec son second voilier, l'élégant *Manu-Reva* (à Tahiti, cela veut dire: «oiseau migrateur»), Raymond Férembach réussit quand même deux traversées de l'Atlantique pour aller filmer la vie aux Caraïbes.

Amarré en ce moment dans le port de Dinard, en Bretagne, le *Manu-Reva* pourrait bientôt effectuer une troisième traversée de l'Atlantique vers Montréal, car son capitaine songe sérieusement à venir s'installer ici pour y continuer son métier exaltant. «A Paris, la vie est devenue intenable parce qu'inhumaine», nous avoue-t-il, en vantant les qualités de chaleur et de sympathie du milieu québécois. «Il fait vraiment bon vivre ici, dans une nature vierge que l'on peut toujours retrouver quand on veut s'en donner la peine; et nos efforts en ce sens ont toujours leur récompense.»

PAR MICHÈLE THIBAUT

«Les animaux sont méconnus et exploités. Ils crient et pleurent, mais ne peuvent pas s'exprimer dans notre langage. Nous voulons être leur porte-parole et faire en sorte que cessent les cruautés et les négligences à leur égard.»

Président de la Société québécoise pour la défense des animaux, fondée il y a deux ans à Montréal, M. Roger Beullac aime et connaît les animaux depuis longtemps. Mais, contrairement à d'autres qui limitent leurs soins et leur affection à un petit animal domestique, M. Beullac a choisi, de concert avec les 18 administrateurs et les 300 membres de la S.Q.D.A., de passer à l'action: ce qui veut dire favoriser l'adoption de lois qui protègent véritablement les animaux, et sensibiliser le public au fait que la souffrance animale est un phénomène trop largement répandu.

Depuis sa fondation, la Société québécoise pour la défense des animaux a effectué ce que son président appelle un «défrichage élémentaire»: compilation des lois existantes et en préparation, rencontres avec les autorités responsables de la faune aux divers paliers gouvernementaux, contacts avec les sociétés de protection des animaux tant au Canada qu'à l'étranger, identification des principaux secteurs-problèmes, éducation, préparation de programmes, etc.

«Après deux années de recherche et de consultation, nous en arrivons à la conclusion que, dans le domaine de la défense des animaux, il reste tout à faire — ou presque. Mais nous sommes optimistes dans la mesure où le gouvernement semble très ouvert à nos recommandations. De plus, nous croyons que les discussions des dernières années sur l'écologie, la conservation de la nature et des animaux ont créé un climat favorable à la réception de notre message par le public.»

Les animaux servent à notre alimentation; ils nous tiennent compagnie; ils sont la matière première d'expériences scientifiques et industrielles qui ont pour but, dit-on, d'assurer le progrès. Bref, ils sont présents partout dans notre vie — que nous le sachions ou non. Selon Mme Beullac, administratrice de la S.Q.D.A., cela devrait sinon nous remplir de gratitude, du moins nous donner un certain sens des responsabilités à leur égard. «Malheureusement, dit-elle, chaque fois que la vie animale est mise à contribution il y a risque d'abus, car la réglementation régissant la défense des animaux au Québec est insuffisante. On ne réfléchit pas toujours au fait que les animaux peuvent souffrir, tout comme nous: que leur vie a un sens. Qu'ils ont besoin d'air, de mouvement, d'espace, et, dans bien des cas, d'affection.

«Nous ne disons pas qu'il faut mettre fin à la chasse et à la pêche, qui sont des institutions millénaires; ni qu'il faut empêcher l'utilisation des animaux pour toutes formes de recherche; ni qu'il faut cesser de manger de la viande ou d'emmenager des animaux à la chambre à gaz. Nous croyons simplement qu'une société civilisée doit traiter ses animaux le plus humainement possible, c'est-à-dire leur éviter toute souffrance inutile.»

LES ANIMAUX AUSSI ONT DES DROITS

ON TRAITE SOUVENT LES ANIMAUX, SURTOUT DE FERME ET DE LABORATOIRE, «COMME S'ILS ÉTAIENT DES CRIMINELS». LA SOCIÉTÉ QUÉBÉCOISE POUR LA DÉFENSE DES ANIMAUX VOIT À FAVORISER L'ADOPTION DE LOIS QUI LES PROTÈGENT

De gauche à droite, Suzanne Beullac, Huguette Laviguer, qui est l'un des membres-fondateurs de la S.Q.D.A., le président Roger Beullac et Frédéric Back.



ÉVITER LA SOUFFRANCE

Mais en quoi les animaux — nos animaux — sont-ils souvent méconnus et injustement traités? Dans les fermes, dans les villes, dans les laboratoires de recherche? «Un peu partout, répond Frédéric Back, administrateur de la Société. Nous travaillons en ce moment sur plusieurs dossiers dont un sur le piégeage des animaux à fourrure. L'attrape-jambe est un procédé extrêmement efficace pour la capture de l'animal; malheureusement, il ne le tue pas instantanément et l'animal peut souffrir pendant des heures, sinon des jours, pour peu que le trappeur tarde à faire ses levées. Nous sommes en contact étroit avec le comité fédéral-provincial pour le piégeage humanitaire, qui souhaite trouver un substitut à l'attrape-jambe, de même qu'avec l'Association des trappeurs du Québec, que nous voulons sensibiliser à leur rôle face aux souffrances des animaux.»

Frédéric Back, graphiste-illustrateur de son métier, est aussi fermier et connaît bien la situation des animaux dans les fermes. «J'ai vu des poules pondeuses enfermées à deux ou trois dans des cages, dit-il, dans un poulailler éclairé artificiellement jour et nuit afin de multiplier les pontes; faute d'espace pour bouger, elles se brisent les plumes contre les barreaux des cages. Comme

de telles conditions de vie rendraient n'importe qui ou n'importe «quoi» névrosé, des fermiers leur coupent le bec pour éviter qu'elles ne se blessent les unes les autres. C'est un spectacle horrible.»

Le sort des juments dont l'urine doit servir en laboratoire n'aurait rien d'enviable non plus: elles sont pratiquement immobilisées et ne peuvent pas brouter d'herbe. Les juments ontariennes sont plus chanceuses, puisque protégées par toute une batterie de règlements provinciaux dont on ne retrouve pas l'équivalent au Québec.

«Il existe une législation fédérale sur le transport interprovincial, dit Mme Beullac, mais le transport des animaux à l'intérieur des provinces est de juridiction provinciale. Au Québec, faute d'une réglementation convenable, des animaux arrivent morts aux encans et aux marchés: pendant quelques heures, sinon quelques jours, ils ont dû manquer d'espace, d'aération, sinon de nourriture.»

La S.Q.D.A. s'indigne de tous ces abus, négligences et méfaits. Mais elle n'accuse personne. «S'il n'y avait pas de code de la route, dit Roger Beullac, à qui pourrait-on reprocher de rouler à 100 milles à l'heure dans les rues de Montréal? Il ne suffit pas d'en appeler à la sensibilité ou au simple bon sens. Il faut des lois, pour que les impératifs

économiques ne priment pas sur tout.» Avocat, Roger Beullac est bien placé pour nous expliquer comment la législation actuelle défend les animaux.

«Le code criminel canadien consacre les articles 400 à 405 aux bestiaux et autres animaux. Il a des mérites, puisqu'il menace d'emprisonnement quiconque mutile, blesse, empoisonne ou estropie volontairement des bestiaux ou d'autres animaux. Il interdit aussi toute forme de cruauté et de harcèlement, exige que des soins raisonnables soient accordés aux animaux, etc.

«Malheureusement, les articles de la loi sont truffés d'expressions comme «volontairement», «sans excuse raisonnable», «sciemment»; il nous semble que cela restreint la portée de la loi et ouvre la porte à bien des excuses. On a vu que sous prétexte d'une production intensive on traite des animaux comme s'ils étaient des criminels.

«Au provincial, plusieurs ministères sont directement impliqués dans la défense des animaux, dont le ministère de l'Agriculture et le ministère de l'Environnement. Jusqu'à maintenant, les lois adoptées par le provincial ont surtout protégé les animaux destinés à la consommation, c'est-à-dire, finalement, le consommateur lui-même. Le gouvernement doit présenter sous peu un livre vert sur la faune dont nous attendons beaucoup. D'autant plus, en fait, qu'il a récemment adopté des règlements sur les petits et grands abattoirs qui nous semblent un exemple parfait de ce qui doit être fait pour protéger les animaux de tous les arbitrages, de tous les abus. En fait, tout a été pensé pour que les animaux meurent heureux ou, en tout cas, dans les meilleures conditions possibles.»

Quant aux animaux domestiques, chiens et chats, dits animaux de compagnie, ils dépendent des municipalités qui confient le travail de la fourrière et de la chambre à gaz à une association ou à une compagnie de leur choix. Travail qui est plus ou moins bien fait, selon les cas, affirme M. Gilbert Lanoiselle, responsable du comité de recherche de la S.Q.D.A. «Dans certaines villes du Québec, dit-il, la surpopulation des chiens et des chats est devenue un problème aigu. La Ville de Montréal prépare un projet de loi que l'on dit plus complet que tout ce qui s'est fait jusqu'à présent pour la défense des chiens et des chats. Il y aurait, entre autres, des règlements sur la stérilisation. Ce qui est intéressant, parce qu'un programme bien pensé de stérilisation, ce sont autant de chiens et de chats qui ne vont pas à la chambre à gaz ou ne sont pas condamnés à errer et à se battre pour leur survie.»

DÉCLARATION DES DROITS DES ANIMAUX

En contact étroit avec 42 sociétés de protection des animaux à l'étranger, la S.Q.D.A. s'enrichit de l'expérience des autres. «Nous avons obtenu les lois qui régissent la défense des animaux dans 34 pays», dit Mme Beullac. Elle parle avec admiration des progrès réalisés en Norvège, où l'Action en faveur des droits des animaux a obtenu l'adoption d'une Déclaration des droits des animaux calquée sur la Déclaration des

droits de l'homme des Nations unies. «Cet organisme a l'espoir que la Déclaration reçoive un jour un statut international et comporte des appendices couvrant les problèmes particuliers à chaque nation. En attendant, ici, nous avons encore beaucoup à faire dans des secteurs où l'exemple de l'étranger peut nous être d'une grande utilité.»

Parmi les dossiers qui ont récemment retenu l'attention de la S.Q.D.A. on retrouve l'utilisation des animaux pour la recherche et la vivisection dans les maisons d'enseignement. «Combien d'animaux sont-ils ainsi utilisés chaque année? demande Mme Beullac. Nul ne le sait. Le ministère de la Défense nationale a limité, il y a quelques mois, le nombre d'animaux utilisables pour la recherche nucléaire et militaire. Cette mesure a été rendue possible par la découverte de substituts qui, dans plusieurs cas, peuvent remplacer les animaux sans nuire à la qualité des recherches.» Diminuer le nombre d'animaux sacrifiés, c'était avouer, implicitement, qu'il y avait eu excès! C'était également reconnaître que la vie animale a un prix. Malheureusement, affirme Suzanne Beullac, dans tous les autres domaines de la recherche, au Québec, rien ne vient limiter le nombre ni le mode d'utilisation des animaux en laboratoire. «En cosmétique, les animaux servent non seulement à la production, mais aux essais. Combien de chats, de lapins et d'autres petits animaux faut-il mutiner ou rendre aveugles avant d'être certain — et encore, on ne l'est jamais vraiment, semble-t-il — que tel ou tel produit ne rendra pas aveugle ou n'abîmera pas la peau?»

VIGILANCE ET ÉDUCATION

La S.Q.D.A. voudrait faire établir la différence entre ce que la science et l'industrie ont le droit d'infliger aux animaux et les expériences à outrance, qui auraient parfois des airs d'extermination intensive. Mme Beullac me parle du Danemark, terre bénie des animaux, où l'on a réglementé l'emploi des animaux dans la recherche: «Une loi danoise stipule qu'on ne peut effectuer une expérience sur un animal que si le nom de la personne responsable est connu. De plus, seules les espèces animales les moins évoluées peuvent être employées et le recours aux animaux est interdit toutes les fois où l'utilisation de cultures de cellules ou de tissus ou l'emploi de substituts est possible. De plus, trois représentants du mouvement protectionniste ont accès en tout temps, et sans préavis, à tous les laboratoires de recherche du Danemark, alors qu'ici au Canada les inspecteurs doivent donner un préavis de deux mois...»

Orientée surtout vers la recherche, l'éducation et l'aspect juridique, la S.Q.D.A., contrairement à la Société canadienne pour la protection des animaux, ne fait aucun travail direct auprès de ceux-ci: elle n'a pas de chenil et ne fait pas enquête sur les cas de cruauté. En ce sens, les deux organismes se complètent. Cela n'empêche pas la S.Q.D.A. de prendre position chaque fois qu'elle juge des animaux menacés: «Il y a quelques mois, nous avons été mis au courant d'un projet de corrida au

parc Olympique, raconte Roger Beullac. Dans un échange de lettres avec le ministère de la Justice, nous avons fait état du code criminel, lequel stipule qu'on ne doit pas harceler les animaux. Nous avons aussi invoqué les articles du livre vert du Haut-Commissariat à la Jeunesse, aux Loisirs et aux Sports qui portent sur la violence dans les spectacles et la valeur éducative des spectacles pour la jeunesse. Le projet a finalement été abandonné, mais nous devons être vigilants sur toutes les questions de ce genre.»

Parallèlement aux questions juridiques qui concernent la défense des animaux, la S.Q.D.A. a créé un comité d'éducation, présidé par Suzanne Beullac. «Nous voulons inculquer aux jeunes le respect et la connaissance de la vie animale, dit-elle. Les jeunes doivent être conscients que les animaux sont sensibles à la douleur et ont besoin d'être protégés; ils doivent également être conscients du fait que la survie de plusieurs espèces animales est grandement menacée au Québec et qu'ils auront bientôt à veiller à la conservation de ce patrimoine.»

«J'espère recruter un porte-parole enseignant dans la plupart des maisons d'enseignement du Québec et je rêve au jour où le gouvernement mettra au programme, dès l'école primaire, des cours sur la protection des animaux: c'est entre 10 et 12 ans que les jeunes commettent le plus d'actes de sadisme et, dans ce domaine comme dans tout autre, il vaut mieux prévenir que guérir. Nous affirmons toujours que l'ignorance engendre le mépris, et le mépris, tous les abus et toutes les cruautés.»

Pour inciter les jeunes à participer aux activités de la S.Q.D.A., l'organisme a créé une nouvelle classe de membres: les jeunes associés. Ils ont moins de 18 ans, mais un enthousiasme, une conviction qui valent bien ceux de leurs aînés. Mme Beullac souligne d'ailleurs que les organismes de protection animale ont «rajeuni» depuis quelques années. «Auparavant, dit-elle, ils étaient l'apanage quasi exclusif de l'âge d'or. Aujourd'hui, ils attirent de plus en plus de jeunes adultes.»

Plusieurs projets sont déjà en marche: bibliographie complète des ouvrages traitant de la vie animale, collaboration avec l'O.N.F. pour la création d'une banque de films portant sur les animaux, etc. Cependant, le travail d'éducation passe aussi par les «professionnels» des animaux: agriculteurs, trappeurs, vétérinaires, par exemple. «Le code de déontologie de la Corporation des médecins vétérinaires stipule qu'un vétérinaire est tenu de rapporter à une société de protection des animaux ou à la justice les cas de mauvais traitements dont il est témoin dans l'exercice de ses fonctions; selon ce qu'on a pu constater, beaucoup de vétérinaires ignorent ce fait ou ne s'en prévalent pas.»

«Les animaux jouent un grand rôle dans l'équilibre écologique, conclut Suzanne Beullac. D'une certaine manière, ils sont nos frères et nos associés dans l'aventure terrestre. Si nous les traitons mal, si nous les détruisons, cela rejallira sur nous... et sans doute sur nos enfants.»

La cigarette douce

Craven "A", la marque de cigarettes douces qui inspire le plus de confiance au Canada, présente la Craven "A" Special Mild... une cigarette très douce qui offre le bon goût et la qualité exceptionnelle du produit original.



La cigarette la plus douce que nous ayons jamais faite.

Avis: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage - éviter d'inhaler. Moyenne par cigarette - Filtre King Size et Filtre Régulière: goudrons 5 mg, nic. 0.4 mg.

**Bibliothèque
et Archives
nationales**

Québec 

Le Soleil

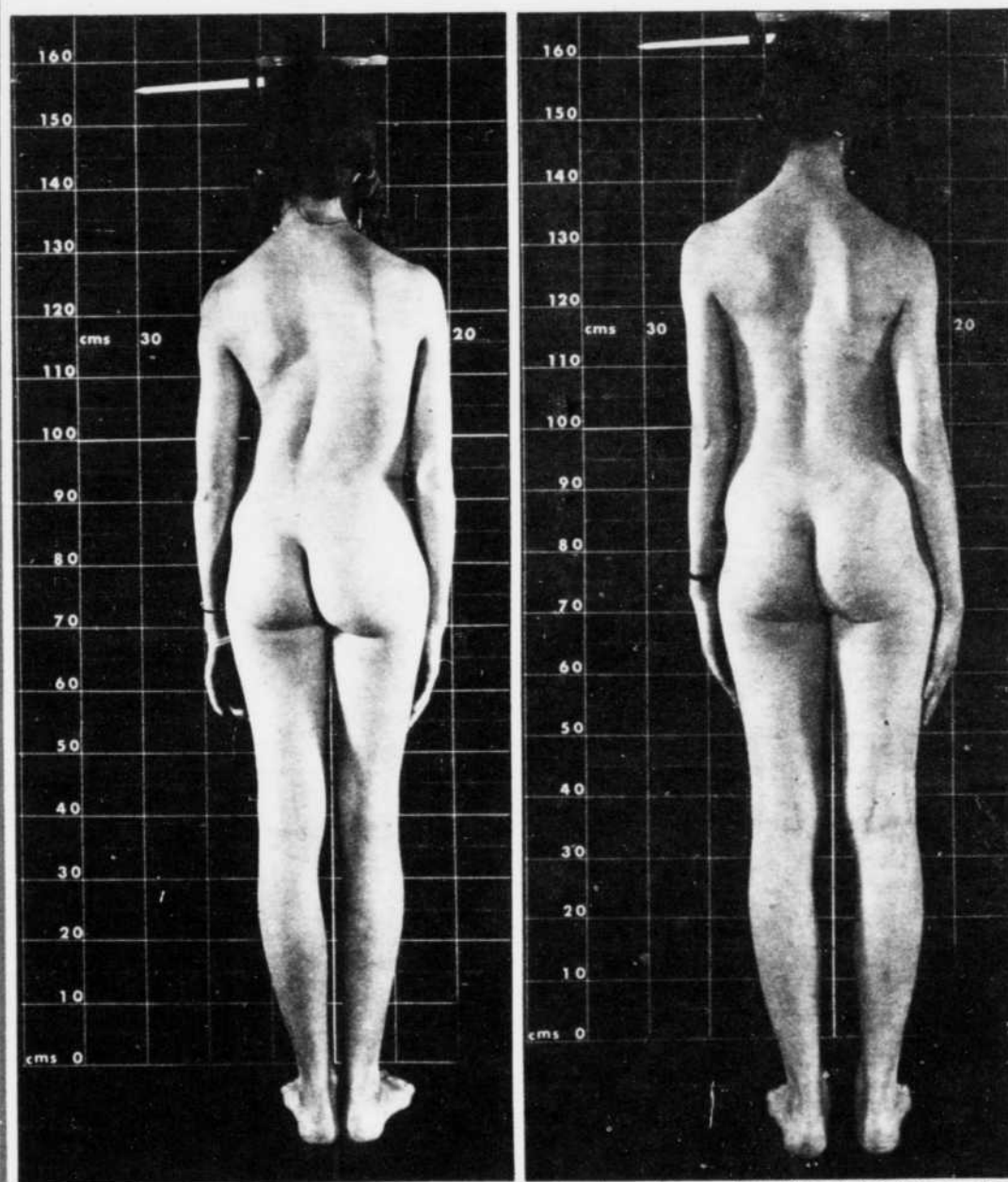
Page(s) manquante(s)
ou non-numérisée(s)

Veillez vous informer auprès du personnel de BAnQ
en utilisant le formulaire de référence à distance, qui se trouve en
ligne :

https://www.banq.qc.ca/formulaires/formulaire_reference/index.html

ou par téléphone **1-800-363-9028**

UNE VIEILLE MALADIE QUE LA SCIENCE A RÉUSSI A SORTIR DU MUSÉE DES HORREURS LA SCOLIOSE



Cas de scoliose traité à l'hôpital Sainte-Justine.
La photo de gauche a été prise
en 1969, avant l'opération destinée à redresser
la colonne vertébrale à l'aide de tiges
de métal; celle de droite
a été prise deux ans après l'opération.

PAR NORMAND DESJARDINS

«Tu es bien la plus belle laideur que j'aie vue de ma vie!»

Ainsi s'adressait-on au célèbre bossu Quasimodo, héros du roman de Victor Hugo *Notre-Dame de Paris*.

Aujourd'hui, les présumées «laideurs» ne courent plus les rues. Certaines institutions ont été créées à cet effet, à tort ou à raison. Pour d'autres, la science a fait des progrès considérables et c'est de cela que nous aimerions ici traiter.

Parlons d'abord du rachis ou colonne vertébrale, cette épine dorsale composée à la fois des vertèbres, disques, ligaments et muscles qui entourent la moelle épinière. Bref, le support de notre corps et tout un monde en soi! Ainsi, dans l'ordre des vertébrés, le rachis fonctionne habituellement en quadrupédie (à quatre pattes...). Pour ce qui est de l'espèce humaine, la nôtre, les positions debout et assise ont modifié radicalement l'utilisation mécanique des pièces vertébrales.

Avec le temps, une maladie bizarre dite des bipèdes et fruit de la gravité en est née. La scoliose, puisqu'il faut appeler cette déformation latérale de la colonne vertébrale par son nom, ne date donc pas d'hier. Et les bossus non plus!

«Les oeuvres d'Hippocrate, les manuscrits persans, les oeuvres d'Ambroise Paré montrent les essais renouvelés pour réduire les déformations du rachis depuis les temps les plus anciens», affirme le Dr Pierre Stagnara, spécialiste français en la matière. Bref, la scoliose est présente depuis les tout premiers instants où l'homme se tint debout.

Hippocrate fut le premier à utiliser le terme scoliose. Des dessins ont été retrouvés, qui montraient des scolioses traitées avec différents appareils de traction: les Grecs les préconisaient.

En 1582, Ambroise Paré favorisait, quant à lui, l'utilisation de cuirasses de fer comme moyen de réhabilitation.

Au siècle dernier, une des formes de traitement consistait à faire marcher les scoliotiques «à quatre pattes».

Mais, vous vous en doutez sûrement, la science a fait des progrès considérables depuis, même si tout n'est pas réglé, du moins pas encore. «Il n'y a guère que 25 ans, dit le Dr Stagnara, que des travaux importants sont arrivés à mettre quelque clarté dans le champ très étendu des scolioses.»

Maladie de la croissance

Précisons dès maintenant que ces déviations latérales de la colonne vertébrale apparaissent presque toujours pendant la période de croissance osseuse. Elles s'aggravent très fréquemment à la puberté et, fait inexplicable, elles surviennent environ huit fois plus souvent chez les filles que chez les garçons. Ce qui n'est pas sans poser de problèmes aux orthopédistes, spécialistes de la question et qui, eux, comble de l'ironie, sont majoritairement et presque uniquement des hommes.

Regardons de plus près cette déformation de la colonne vertébrale qui peut varier entre 30 et 70 degrés et peut même aller jusqu'à 100 degrés et plus. Vous pouvez dès lors imaginer le type de courbure qui peut en résulter! Transmissible surtout par hérédité, la scoliose n'est pas un coup reçu ni un problème de posture, car, en pareils cas, nous parlerions alors de cyphose ou de lordose, qui sont plutôt des déviations ou des déformations sagittales du rachis. Alors, un peu de gymnastique (la position «fleur de lotus», par exemple) aurait tôt fait de vous redresser cette anomalie.

Non. Il s'agit plutôt d'une maladie de la croissance, qui peut apparaître à des moments variables. En Amérique, rares sont les cas qui se produisent avant l'âge de 10 ans. Bien sûr, la déformation peut se manifester vers 8, 9 ou 10 ans, mais il faut attendre 13 ou 14 ans avant que ne se révèlent les «vrais» signes extérieurs. Alors la scoliose apparaît-elle sournoisement et peut progresser jusqu'à la fin de la croissance. Si on ne l'arrête pas, bien sûr! D'où l'importance d'une certaine vigilance.

Il y a, au Québec, plus d'un demi-million de jeunes entre 10 et 15 ans, donc susceptibles d'être exposés à la scoliose. De ce nombre, environ 5 p.c. sera atteint et connu des milieux médicaux, ou une personne sur 1 000 pour qui une opération chirurgicale s'avérera nécessaire.

Les causes de la scoliose ne sont pas encore connues, mais on croit à la combinaison d'un gène dominant lié au sexe et d'un facteur polygénique. D'où l'influence génétique ou héréditaire et qui porte sur trois périodes du développement: infantile, juvénile et adolescente.

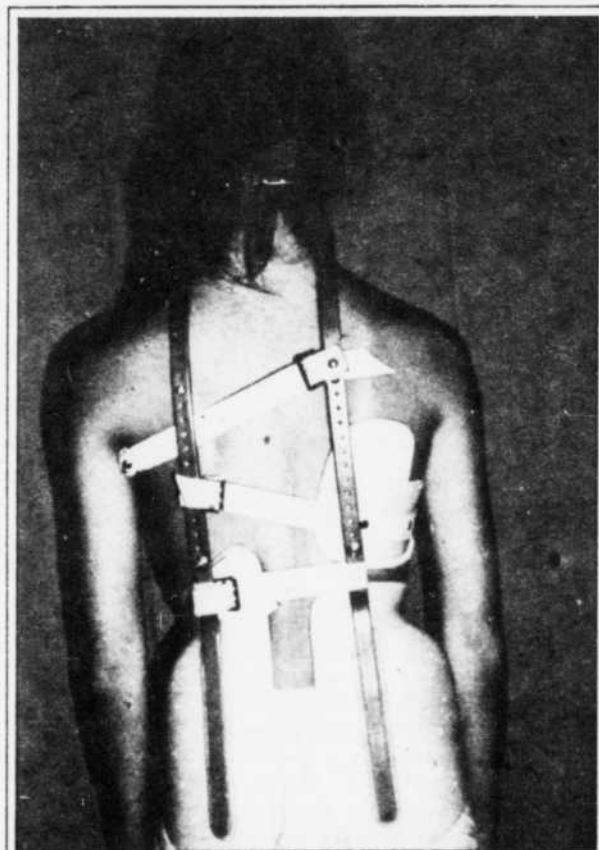
Il y a différents types de scoliose: les scolioses idiopathiques, dont on ne connaît pas la vraie cause et qui constituent environ 70 p.c. des cas de traitement; les scolioses congénitales (malformation des vertèbres présente à la naissance), paralytiques, etc.

La déformation constatée, il faut prendre les grands moyens: opération chirurgicale ou port d'un corset ou d'un plâtre. Pourquoi?

La première et principale raison en est évidemment une d'esthétique. Après tout, les scoliotiques ou «bossus» ne peuvent tous prétendre à la célébrité légendaire de Quasimodo. Car, il ne faut pas se leurrer, la scoliose engendre le plus souvent un complexe chez le ou la patiente. De plus, la capacité de travail du scoliotique est généralement diminuée. Il faut prendre garde aux fausses conceptions qui veulent que des scolioses majeures n'aient jamais provoqué la moindre douleur. Rien de plus faux. Il faut donc dépister au plus tôt la maladie pour pouvoir arrêter sa progression. Il faut également prévenir les problèmes d'ordre organique qui pourraient en résulter et causer certains dommages au cœur, aux poumons, etc.

Divers traitements

Regardons maintenant, chronologiquement, les moyens qui permettent le redressement «esthétique» du rachis.



Le corset de Milwaukee, qui redresse lentement la colonne. Le patient doit le porter en général entre 18 et 36 mois.

Les premiers grands pas furent, bien sûr, du côté du traitement non chirurgical de la scoliose. C'est en 1945 qu'apparaît la première grande innovation: le corset de Milwaukee créé par deux Américains, les Drs Blount et

Schmitt. C'est un corset thérapeutique d'une simplicité assez étonnante que le patient doit porter en général entre 18 et 36 mois et qui a l'intéressante propriété de redresser la colonne vertébrale en prévenant l'aggravation. Bref, une bonne dose de patience et beaucoup de courage car il faut porter, ou supporter, ce corset... 23 heures par jour. Rien de moins.

Dix ans après la découverte du corset de Milwaukee, ses effets se font déjà sentir partout dans le monde, et c'est le début d'une ère nouvelle. Employé universellement jusqu'à ce jour, le corset de Milwaukee constitue, avec les tractions et les opérations chirurgicales, le traitement le plus approprié pour obtenir une amélioration certaine.

Certains penseront et proclameront que seules la chiropraxie ou la physiothérapie peuvent corriger une scoliose en évolution. Mais il faudrait être prudent: de l'avis des chercheurs et des spécialistes, il faut d'autres moyens. Avis aux intéressé(e)s.

Il faut par la suite attendre les années 1955 et suivantes avant que n'apparaissent de nouveaux progrès dans le traitement de la scoliose, par la chirurgie cette fois. A cet effet, l'année 1960 constitue l'une des dates les plus importantes. L'Américain Harrington, qui passait alors pour un utopiste, met au point un système de tiges d'élongation et de tiges de compression vertébrale postérieure qui permet de redresser la colonne vertébrale. Ces tiges une fois fixées de chaque côté de la colonne sont «soudées» en permanence à cette dernière par une greffe d'os prélevé sur les os du bassin. Tiges et colonne font dorénavant un tout.

Ces dernières feront alors l'objet de nombreux travaux: des groupes de recherches se constitueront de par le monde dans différents pays, qui feront de cette sphère de la chirurgie l'une de celles où l'on aura remarqué le plus de progrès en 20 ans. Aux Etats-Unis, la Scoliosis Research Society est fondée en 1966, là même où 2 p.c. de la population adolescente serait atteinte de cette déformation.

La France, quant à elle, a vu se développer le Groupe français d'étude de la scoliose. Le Dr Yves Cotrel a développé un centre unique de traitement des scolioses à Berck Plage où de nouvelles techniques ont été mises au point.

Il ne faudrait pas non plus passer sous silence ce que nous réserve l'avenir: la stimulation électrique de certains muscles sur laquelle travaille présentement le Dr Walter Bobetchko, à Toronto. Sans oublier d'autres progrès plus récents, dont la chirurgie par voie antérieure (c'est-à-dire le thorax et l'abdomen) sur laquelle ont travaillé les Drs Hodgson, de Hong-Kong, et Dwyer, d'Australie, et qui permet l'opération de cas plus graves.

Bien sûr, «la maladie scoliotique reste toujours aussi mal connue; cette ignorance étiologique et pathologique constitue, en fait, le vrai problème», confirme le Dr Pierre Stagnara. Mais patience et boule de gomme en viendront sûrement à bout, un jour.

L'Hôpital Sainte-Justine

En attendant, ici au Québec, entre 12 et 15 orthopédistes se sont regroupés qui, depuis cinq ans, tiennent bon an, mal an, leur congrès d'orientation. Parmi ceux-ci, nous retrouvons quelques orthopédistes de Québec, de Sherbrooke, du Montreal Children's Hospital, du Royal Victoria, de l'Hôpital du Sacré-Coeur. Sans oublier le centre le plus important au Québec: l'Hôpital Sainte-Justine. Là, entre autres, les Drs Maurice Duhaime, Benoit Poitras, Roger Simoneau et Pierre Labelle ont mis sur pied un service où le travail de groupe est d'une grande importance (grâce aux orthopédistes, techniciens, anesthésistes, infirmières et physiothérapeutes du département) et où la chirurgie est des plus modernes, des plus appropriées, mais aussi des plus dures physiquement.

L'Institut de réhabilitation de Montréal a également un bon nombre de scoliotiques sous traitement par la méthode du corset de Milwaukee et par physiothérapie.

A cet effet, nous avons rencontré le Dr Pierre Labelle,

véritable doyen dans cette discipline, un homme d'une douceur et d'un effacement intransigeants, qui a bien voulu nous initier aux mystères des scoliotiques.

Les 2 000 «bossus» (dont 850 environ ont subi une intervention chirurgicale) qui y ont été traités depuis l'ouverture de la clinique spécialisée de l'Hôpital Sainte-Justine, en 1964, lui doivent beaucoup. Car petite semaine, mauvaise semaine, grande peine, les mercredis après-midi des cinquante-deux semaines de l'année se succèdent, y amenant de tous les coins de la province, de l'Abitibi comme de la Gaspésie, ceux et surtout celles qui n'attendent que de voir disparaître la bosse qui leur a poussé dans le dos.

Comme Danielle Crevier, par exemple, aujourd'hui âgée de 20 ans et coquette jeune fille, qui a été opérée il y a maintenant plus de trois ans et qui se promène allègrement dans la vie, sans bosse ni trompette, grandie par surcroît dans son épreuve (eh oui! l'opération peut faire grandir le patient de 2 à 3 pouces...). Il y en aurait long et large à écrire sur cette volonté de fer, sur cette jolie jeune femme de qui vous ne penseriez jamais que c'était une «bossue» dont la déformation de la colonne vertébrale atteignait 70 degrés. Après une opération chirurgicale des plus délicates, après avoir gardé le plâtre pendant huit mois... elle vous raconte tout ça, avec un grand sourire et l'air de dire: «Je serais prête à recommencer...»

Car aujourd'hui rien n'y paraît, sinon une simple et toute belle cicatrice (oui, oui... elle me l'a montrée) qui ne l'empêche pas d'être sauveteur pour les parcs et terrains de jeux de Saint-Laurent, pendant l'été, avant de poursuivre ses études universitaires en commerce.

Pour qui a de la volonté, même la scoliose peut être vaincue. Croyez-en Danielle Crevier!

Croyez également le Dr Pierre Labelle qui avoue bien candidement: «Mon métier?... ça demande beaucoup de contacts humains. C'est pourquoi j'aime ça!»

La prévention

Aujourd'hui, à la lumière de ces informations, il importe d'insister sur le dépistage préventif, indispensable à l'avancement de tout progrès, à la régression de toute maladie. Car, parole de médecin, il est toujours plus facile de guérir lorsque le cas se présente le plus tôt possible.

En cette période de rentrée des classes, il importe donc d'insister auprès des parents et des enfants. Avec les progrès des examens scolaires systématiques, beaucoup de scolioses sont détectées plus tôt. Et, par le fait même, les risques d'opération chirurgicale sont moindres et les chances de succès meilleures. Car même si Danielle Crevier et de nombreux autres scoliotiques ont bien supporté l'opération, comme disait le Chinois jadis, «mieux vaut s'en passer». A cet effet, le Dr Pierre Labelle tient à insister sur ce qui suit: «Il ne faut pas donner au public l'impression que la chirurgie de la scoliose est sans danger et règle tous les cas. Les risques existent, bien qu'on cherche à les réduire par tous les moyens.»

En attendant, énumérons les conseils pratiques suivants: premièrement, s'il existe déjà des cas de scoliose connus dans votre famille, surveillez bien vos enfants. Voici quelques examens tout simples qu'il vous est possible de faire à la maison: regardez les creux de la taille, ils doivent être égaux; faites pencher votre enfant en avant, s'il y a une bosse, elle deviendra plus apparente; regardez bien les omoplates, elles doivent être à la même hauteur.

Alors là, vous ne deviendrez sûrement pas, que vous soyez enfant, adolescent ou adulte, l'amoureux, l'«âme» de la cathédrale Notre-Dame de Paris, à l'instar de Quasimodo. On ne vous fera pas apparaître dans un quelconque film à cause de votre bosse. Mais vous pourrez aller bon train, petit chemin, dans ce grand film qu'est la vie. Alors pourrions-nous, de concert avec tous les ex-scoliotiques, «rire comme un bossu», c'est-à-dire de bon cœur.

Car ne cherchez plus les bossus: ils ne courent plus les rues ni les films.

La Bonne Cuisine de Perspectives par Margo Oliver

Petits plats pour vingt-quatre convives

Les plats en casserole, si j'en crois mon courrier, gagnent sans cesse en popularité. Quand on n'a que peu de temps, comme c'est le cas de la plupart à notre époque endiablée, quand on ne dispose que de peu d'espace, comme c'est également le cas dans les cuisines, souvent petites, de nos appartements urbains, avoir tout le repas, ou presque, dans un même plat, c'est très pratique. Et c'est également délicieux car les saveurs des viandes et des poissons et celles des légumes se rehaussent les unes les autres.

Je vous offre, cette semaine, quelques bons plats en casserole pour peu ou pour un bon nombre de convives. En effet, j'ai mis au point ces recettes en leur donnant, à la fois, des rendements de quatre et de vingt-quatre portions. On me demande, de plus en plus souvent, des moyens économiques et faciles de servir tout un groupe. Nous sommes toujours, semble-t-il, polis, galants, hospitaliers.



POULET EN CASSEROLE

notre photo

(Pour 4 portions)

- 1/4 de tasse de farine
- 1/4 de cuil. à thé de sel
- 1 pincée de poivre
- 1/4 de cuil. à thé de paprika
- 1 poulet de 3 à 4 livres, en 10 ou 12 morceaux
- 3 cuil. à table d'huile à cuisson
- 1 petit oignon, tranché
- 1 grosse gousse d'ail, émincée
- 4 branches de céleri, en bouts de 1 pouce
- 4 carottes moyennes, en bouts de 1 pouce
- 1 piment vert, en carrés de 1 pouce
- 1/4 de livre de champignons frais, lavés et coupés en quatre
- 1/2 tasse de vin blanc sec
- 1 tasse de bouillon de poulet
- Sel et poivre

(Pour 24 portions)

- 2 1/4 tasses de farine
- 2 cuil. à thé de sel
- 3/4 de cuil. à thé de poivre
- 2 cuil. à thé de paprika
- 6 poulets de 3 à 4 livres, chacun coupé en 10 ou 12 morceaux
- Approximativement 1/2 tasse d'huile à cuisson
- 3 gros oignons, tranchés
- 6 grosses gousses d'ail, émincées
- 24 branches de céleri (environ 1 1/2 pied), en bouts de 1 pouce
- 12 grosses carottes, coupées d'abord en deux, en longueur, ensuite en bouts de 1 pouce
- 6 piments verts, en carrés de 1 pouce
- 1 1/2 livre (3 chopines) de champignons frais, lavés et coupés en quatre
- 3 tasses de vin blanc sec
- 6 tasses de bouillon de poulet
- Sel et poivre

Avoir sous la main un plat à cuire de 2 1/2 pintes, pour la première version de la recette, ou 5 plats de 3 pintes, pour la seconde version.

Mettre, dans un sac de plastique, la farine, le sel (1/4 de cuil. à thé ou 2 cuil. à thé), le poivre (1 pincée ou 1/4 de cuil. à thé) et le paprika. Agiter le sac pour bien mêler ces ingrédients. Secouer les morceaux de poulet dans le sac, quelques-uns à la fois, pour les bien enfariner.

Chauffer l'huile dans une ou des grandes poêles épaisses. Brunir les morceaux de poulet de tous les côtés et les mettre dans le ou les plats à cuire. Chauffer le four à 350°F.

Cuire 3 minutes, dans l'huile qui reste dans la ou les poêles, l'oignon, l'ail, le céleri, les carottes, le piment vert et les champignons. Ajouter un peu d'huile, si cela est nécessaire, pour empêcher les légumes d'attacher à l'ustensile. Ajouter les légumes au poulet. Mêler le vin et le bouillon de poulet et ajouter le mélange au poulet et aux légumes. (Evidemment, répartir légumes et liquide également dans les plats si on en utilise plusieurs.) Saler et poivrer généreusement. Couvrir hermétiquement le ou les plats et cuire au four, 1 heure ou jusqu'à ce que le poulet et les légumes soient très tendres.

JAMBON ET MACARONI

(Pour 4 portions)

- 1 1/4 tasse de macaroni en coudes, non cuit
- 2 blancs d'oeufs
- 2 jaunes d'oeufs
- 1/4 de tasse de beurre ou de margarine, fondu
- 1 1/2 tasse de jambon cuit, grossièrement haché
- 2 cuil. à table de beurre ou de margarine, fondu
- 1 tasse de cubes de pain de 1/4 pouce
- 1/3 de tasse d'un fromage fondu passé à la râpe moyenne

1 cuil. à table de beurre ou de margarine

1 cuil. à table d'oignon vert finement tranché

1 1/2 tasse de champignons tranchés

1 boîte de 7 1/2 onces de sauce tomate

1/4 de tasse d'eau

1 cuil. à table de jus de citron

(Pour 24 portions)

- 24 onces de macaroni en coudes (6 tasses), non cuit
- 12 blancs d'oeufs
- 12 jaunes d'oeufs
- 3/4 de tasse de beurre ou de margarine, fondu
- 12 tasses de jambon cuit, grossièrement haché
- 3/4 de tasse de beurre ou de margarine, fondu
- 6 tasses de cubes de pain de 1/4 de pouce
- 2 tasses d'un fromage fondu passé à la râpe moyenne
- 1/3 de tasse de beurre ou de margarine
- 1/3 de tasse d'oignon vert finement tranché
- 9 tasses de champignons tranchés (environ 4 chopines)
- 3 boîtes de 14 onces de sauce tomate
- 1 1/2 tasse d'eau
- 1/3 de tasse de jus de citron

Beurrer généreusement un plat à cuire de 2 1/2 pintes, si on cuisine pour 4 personnes, et 2 plats de 4 pintes, si on prévoit 24 portions.

Cuire le macaroni 7 minutes, dans de l'eau bouillante salée; l'égoutter. Battre les blancs d'oeufs en neige ferme. Battre les jaunes d'oeufs et leur ajouter, selon le cas, 1/4 de tasse ou 1/4 de tasse de beurre fondu, ou de margarine, et le jambon. Ajouter le tout au macaroni. Incorporer les blancs d'oeufs battus à la préparation et mettre cette dernière dans le ou les plats. Chauffer le four à 375°F.

Mêler, selon le cas, 2 cuil. à table de

beurre fondu et 1 tasse de cubes de pain ou 1/4 de tasse de beurre fondu et 6 tasses de cubes de pain. Ajouter 1/3 de tasse ou 2 tasses de fromage râpé, en brassant délicatement, à la fourchette. Couvrir le ou les plats du mélange. Cuire au four, 40 minutes le plus petit plat, 1 heure les plats plus grands, ou jusqu'à ce que la préparation soit prise au centre des plats et bien brunie sur le dessus.

Chauffer, pendant cette cuisson, 1 cuil. à table ou 1/3 de tasse de beurre ou de margarine, dans une casserole. Ajouter l'oignon vert et les champignons et cuire 3 minutes, en brassant. Ajouter la sauce tomate, l'eau et le jus de citron et bien chauffer. Servir le macaroni avec cette sauce.

AGNEAU, BOEUF, PORC ET AUBERGINE

(Pour 4 portions)

- 1 grosse aubergine
- Sel
- Farine
- 2 oeufs
- 1/3 de tasse d'huile à cuisson
- 2 cuil. à table d'huile à cuisson
- 1 gros oignon, haché
- 1/2 livre d'agneau haché
- 1/4 de livre de boeuf haché
- 1/4 de livre de porc haché
- 1 oeuf
- 2 cuil. à table de chapelure fine
- 1/4 de cuil. à thé de sel
- 1/4 de cuil. à thé de poivre
- 1 petite gousse d'ail, broyée
- 1/2 cuil. à thé de feuilles d'origan séchées
- 2 cuil. à table de beurre ou de margarine
- 3 cuil. à table de farine
- 1/4 de cuil. à thé de sel
- 1/2 tasse de lait
- 1/2 tasse de bouillon de poulet
- 1 pincée de muscade



C'EST
LE BOUT DE
LA M...

(Pour 24 portions)

6 grosses aubergines
Sel

Farine

6 oeufs

Approximativement 1 1/2 tasse d'huile à cuisson

3/4 de tasse d'huile à cuisson

6 gros oignons, hachés

3 livres d'agneau haché

1 1/2 livre de boeuf haché

1 1/2 livre de porc haché

6 oeufs

3/4 de tasse de chapelure fine

1 1/2 cuil. à thé de sel

1 cuil. à thé de poivre

3 grosses gousses d'ail, broyées

2 cuil. à thé de feuilles d'origan séchées

3/4 de tasse de beurre ou de margarine

1 tasse de farine

1 cuil. à thé de sel

3 tasses de lait

3 tasses de bouillon de poulet

1/4 de cuil. à thé de muscade

Couper l'aubergine ou les aubergines, en longueur, en tranches de 1/4 de pouce d'épaisseur. Disposer les tranches sur du papier ciré et les saupoudrer généreusement de sel. Laisser reposer 15 minutes. Saupoudrer légèrement de farine.

Battre les oeufs (2 ou 6) dans un grand plat peu profond.

Chauffer l'huile (3/4 de tasse ou 1 1/2 tasse) dans une grande poêle épaisse, jusqu'à ce qu'elle soit très chaude.

Secouer un peu les tranches d'aubergine, pour en faire tomber tout excès de jus, et les tremper dans les oeufs battus pour les enrober des deux côtés. Bien brunir les tranches dans l'huile très chaude. Egoutter sur du papier absorbant. (Ajouter de l'huile si cela est nécessaire.)

Chauffer 2 cuil. à table ou 1/4 de tasse d'huile, selon le cas, dans 1 ou 2 grandes poêles épaisses. Y cuire l'oignon 5 minutes, en brassant. Mêler, dans un grand bol, l'agneau, le boeuf et le porc. Ajouter l'oeuf ou les 6 oeufs, selon le cas, la chapelure, le sel, le poivre, l'ail et l'origan. Ajouter le tout à l'oignon déjà dans la ou les poêles et faire frire jusqu'à ce que la viande s'émiette et soit légèrement brunie. Retirer du feu.

Faire fondre le beurre ou la margarine, dans une casserole. Saupoudrer de la farine (3 cuil. à table ou 1 tasse) et bien mêler. Ajouter le sel (1/4 de cuil. à thé ou 1 cuil. à thé). Retirer du feu et ajouter le lait et le bouillon de poulet, d'un trait, ainsi que la muscade. Continuer la cuisson, à feu moyen et en brassant, jusqu'à ce que la sauce bouille et soit épaisse et lisse.

Chauffer le four à 375°F.

Avoir sous la main le ou les plats à cuire nécessaires: 1 plat de 2 pintes peu profond (environ 12 x 7 x 2 pouces), pour 4 portions, et 4 plats de 3 pintes peu profonds (environ 13 x 9 x 2 pouces), pour 24 portions.

Habiller tout l'intérieur du ou des plats de tranches d'aubergine. Disposer ensuite la viande et ce qui reste de

tranches d'aubergine dans le ou les plats, en plusieurs couches, alternées, de chacun des deux ingrédients. Verser la sauce blanche sur le tout en l'étendant uniformément.

Cuire au four, environ 40 minutes.

PORC EN CASSEROLE

(Pour 4 portions)

1 livre de côtelettes d'épaule de porc

2 cuil. à table d'huile à cuisson

1 cuil. à thé de sel

1/4 de cuil. à thé de poivre

1/2 de tasse d'oignon haché

1/4 de tasse de piment vert haché

1/4 de tasse de céleri haché

1 petite gousse d'ail, broyée

1 cuil. à table de farine

1 cuil. à table de cassonade

1 tasse d'eau

3/4 de tasse de sauce au chili, du commerce

1 cuil. à table de vinaigre blanc

1 1/4 tasse de macaroni en coudes, non cuit

1 boîte de 10 onces de maïs en crème

(Pour 24 portions)

6 livres d'épaule de porc

1/2 tasse d'huile à cuisson

1 1/2 cuil. à table de sel

1 cuil. à thé de poivre

2 tasses d'oignon haché

1 1/2 tasse de piment vert haché

1 1/2 tasse de céleri haché

4 grosses gousses d'ail, broyées

1/2 de tasse de farine

1/2 de tasse de cassonade

6 tasses d'eau

3 bouteilles de 10 onces de sauce au chili

1/2 de tasse de vinaigre blanc

24 onces de macaroni en coudes

(6 tasses), non cuit

3 boîtes de 19 onces de maïs en crème

Graisser généreusement un plat à cuire de 1 1/2 pinte, si l'on cuisine pour 4 personnes, ou 3 plats de 3 pintes, si l'on cuisine pour 24 personnes.

Couper la viande en cubes de 1/4 de pouce de côté; jeter les os et la graisse.

Chauffer l'huile, dans une grande poêle épaisse, et y bien brunir la viande.

Retirer les cubes de viande de la poêle avec une cuillère perforée, à mesure qu'ils sont bien colorés, et les mettre dans un grand bol; saupoudrer du sel et du poivre et mettre de côté.

Chauffer le four à 350°F.

Ajouter l'oignon, le piment vert, le céleri et l'ail au jus de cuisson dans la poêle et cuire 3 minutes, à feu doux et en brassant. Saupoudrer de la farine et bien mêler. Ajouter la cassonade, l'eau, la sauce au chili et le vinaigre. Cuire à feu moyen, en brassant, jusqu'à ce que la sauce soit épaisse et lisse.

Ajouter, aux cubes de porc, la sauce, le macaroni, qu'on aura fait cuire, et le maïs. Bien mêler et mettre dans le ou les plats à cuire.

Couvrir et cuire au four 45 minutes.

Découvrir et continuer la cuisson, 30 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit tendre.

NOTE DE LA RÉDACTION — A la suite de la déclaration de l'honorable Marcel Léger, ministre de l'Environnement du Québec, prévenant les cultivateurs que son ministère leur imposera bientôt des redevances punitives lorsqu'ils pollueront le territoire, notre rédacteur Guy Fournier, toujours soucieux de renseigner ses lecteurs, s'est empressé de rencontrer le ministre pour en savoir davantage.

QUESTION: N'avez-vous pas l'impression, monsieur le ministre, qu'en exigeant des redevances de ceux qui polluent, industriels comme cultivateurs, vous allez faire croire qu'on peut très bien polluer si on a les moyens?

LE MINISTRE: C'est une mesure temporaire car à plus ou moins long terme, nous allons bannir toutes les exploitations agricoles et industrielles. C'est un mythe depuis trop longtemps entretenu par les économistes à tendance libérale que nous avons besoin de fermes et d'industries. Les études de notre Gouvernement tendent même à prouver le contraire. Des capitales comme Québec et Ottawa, par exemple, sans parler de Washington ou de Victoria, en Colombie britannique, ont une économie très prospère et comptent un minimum d'industries. Par contre, la plupart des régions agricoles croupissent dans le marasme économique, tout comme nos villes les plus industrialisées. Il y a plus de chômage à Drummondville qu'à Québec, plus de chômage à Montréal qu'à Ottawa. Le fonctionnarisme est le plus grand créateur d'emplois et notre ministère peut démontrer qu'un fonctionnaire pollue moins qu'un cultivateur ou qu'un ouvrier, surtout depuis qu'on recycle le papier.

QUESTION: Votre ministère compte-t-il s'attaquer d'abord aux industries?

LE MINISTRE: Nous allons être plus tolérants pour les industries car le problème qu'elles causent est en train de se régler de lui-même. De plus en plus d'usines démantagent ou ferment leurs portes sans parler de celles qui subissent de très longues grèves, ce qui contribue grandement à assainir l'atmosphère. Par contre, trop de cultivateurs ont tendance à mourir sur leurs terres. Ne nous leurrions pas, les cultivateurs sont de loin les plus grands pollueurs et parmi ceux qui font le plus grand tort à l'écologie.

QUESTION: Comme il s'agit là d'une notion révolutionnaire qui en surprendra plusieurs, pouvez-vous donner quelques exemples?

LE MINISTRE: Il suffit de sortir de nos villes pour constater à quel point les cultivateurs gaspillent nos campagnes: ils labourent, ils drainent, ils sement du blé d'Inde ou des pommes de terre là où poussaient librement le pissenlit et le trèfle. Nous estimons que les dizaines de milliers de charrues qui retournent le patrimoine québécois chaque automne et chaque printemps sont responsables

de bouleversements écologiques 97 fois plus considérables que les aménagements de la baie de James. Saviez-vous que chaque soc de nos charrues québécoises détruit plus de cinq millions de vers annuellement... sans compter les crapauds? Inutile de vous demander pourquoi nous avons tant d'insectes nuisibles! Un seul crapaud peut en manger des centaines par jour. Il est temps de mettre fin au génocide de nos crapauds...

LE MINISTRE: C'est l'appât du gain qui a fait de nos cultivateurs des pollueurs effrénés. Lorsqu'ils se contentaient d'une vache pour allaiter leur famille, d'un porc qu'ils engraisaient et tuaient à l'automne pour se nourrir, de quelques poules pour leurs oeufs et d'une génisse pour que la race bovine ne s'éteigne pas, il n'y avait pas de problèmes. Aujourd'hui, les cultivateurs sont rongés par l'ambition: c'est à qui aurait le plus gros troupeau. Il y a deux millions de bovins au Québec: vaches laitières, vaches à boucherie, génisses, veaux, bouvillons et taureaux. En moyenne, un bovin rejette chaque jour autant d'excréments que 12 Québécois!

QUESTION: J'imagine qu'il faut y voir la cause de ces innombrables tas de fumier qui enlaidissent nos campagnes et défigurent nos plus belles granges?

LE MINISTRE: Hélas! Si tous les fermiers faisaient un tas de ces immondices, mais pensez que 80 pour cent de nos bovins se promènent en liberté et lèvent la patte là où ils se trouvent. N'y voyez pas d'allusion politique, mais c'est comme si tous les Canadiens des autres provinces venaient se soulager chaque jour sur notre sol. Inutile de vous dire qu'il y aurait une levée de boucliers et que chaque Québécois veillerait à protéger l'intégrité de son territoire.

QUESTION: En effet! Mais comment allez-vous résoudre le problème? A quoi serviront amendes ou redevances si nos vaches continuent d'être si mal élevées?

LE MINISTRE: Vous ne pouvez mieux dire. Nos cultivateurs devront éduquer leur bétail; sinon, leur portemonnaie en souffrira. Si les citoyens peuvent habituer leurs chats et leurs chiens à se retenir et à faire leurs besoins à des heures et dans des lieux précis, les cultivateurs qui ont toujours prétendu connaître les animaux devront en faire autant avec leurs bovins. A New York et dans plusieurs villes d'Amérique, les propriétaires de chiens recueillent maintenant les excréments de leurs bêtes pour en disposer. Encore une fois, pourquoi le cultivateur jouirait-il de privilèges qu'on refuse au citoyen? Nos cultivateurs veulent être traités comme des éleveurs professionnels; alors, qu'ils enseignent les bonnes manières à leurs bêtes! Il est temps qu'on ne laisse plus se comporter comme des sauvages des animaux qu'on a toujours qualifiés de «domestiques»!

CHANGEZ VOS LOISIRS EN PROFITS..!

Olympia vous propose une façon agréable de le faire.

"Vous seriez étonnés de l'argent que je peux gagner en vendant les produits Olympia à mes collègues de bureau et à mes amis".

"Le catalogue Olympia présente des centaines d'articles de bon goût... ça se vend presque tout seul! Cette année, j'ai gagné de quoi me payer un

"Avec les nouveautés Olympia, c'est moi qui décide quand je veux gagner de l'argent... et comment je veux le dépenser".

GRATIS!

OUI, j'aimerais faire de l'argent supplémentaire pendant mes loisirs, en vendant les nouveautés Olympia. Veuillez me faire parvenir au plus tôt et sans obligation de ma part, mon catalogue Olympia et tous les renseignements nécessaires.

Nom (en MAJUSCULES, S.V.P.)
 Adresse App.
 Ville Province Code Postal PERS-1A

**DÉTACHEZ, AFFRANCHISSEZ
ET POSTEZ DÈS AUJOURD'HUI!**

ités
entourage...

prés en couleur dans notre
rbe catalogue. Ils sont de
goût, utiles et à prix
dables.

us n'avez qu'à noter les
mandes de vos clients et
aire parvenir à Olympia,
vous enverra rapidement
articles commandés.

le bon a été enlevé,
vez à: Olympia Ltée.,
rue Cathcart,
e 201, Montréal, P.Q.
1M3



GRATIS!

Faites venir votre catalogue...
Postez sans tarder le bon ci-contre, et nous
vous ferons parvenir votre exemplaire du
catalogue Olympia, ainsi que tout ce que
vous devez savoir pour transformer vos
loisirs en profits!

**"Décidez vous-même
du temps que vous
voulez y consacrer... le jour,
le soir, les fins de semaine,
n'importe quand!"**

Envoyez à
Olympia Ltée
640, rue Cathcart, Suite 201
Montréal, Québec H3B 1M3

GRATIS

OUI, j'aimerais faire de l'argent supplémentaire pendant mes loisirs, en vendant les nouveautés Olympia. Veuillez me faire parvenir au plus tôt et sans obligation de ma part, mon catalogue Olympia et tous les renseignements nécessaires.

Nom (en MAJUSCULES, S.V.P.)
 Adresse App.
 Ville Province Code Postal PERS-1

**AUCUNE EXPÉRIENCE
NÉCESSAIRE**

Olympia...

**pour
travailler à
votre goût!**

