

CONSUMMaction



Le cancer se retrouve maintenant dans votre petit déjeuner au bacon!

par Gilles St-Jean

Petite surprise désagréable; si vous êtes un amateur de saucisses, de bacon et de jambon, surtout. Selon une étude effectuée par l'Institut de promotion des intérêts du consommateur, en effet, il semble que les viandes préparées qu'on achète en paquet dans le but d'en faire des goûters rapides contiendraient (eh oui, il ne semble pas y avoir moyen d'y échapper!) des ingrédients cancérigènes.

Ceci ressort d'une étude publiée dans la livraison de septembre de l'IPIC, le Réveil du Consommateur, où en effet, 25 produits soumis à des analyses en laboratoire privé ont démontré des teneurs inacceptables en nitrite, un produit reconnu comme cacérogène dont on se sert afin de conserver les viandes en leur ajoutant une "belle couleur de produit frais"...

C'est quoi au juste des nitrites, demandez-vous avec un inquiétant sursaut de la pomme d'Adam?

"Au début, raconte Lily Vallières, diététicienne, dans son article du Réveil, cet additif fut ajouté aux viandes afin de leur conserver cette belle couleur rougeâtre qui les rendait si appétissantes. En 1925, aux Etats-Unis, on établissait par l'entremise de l'Administration des aliments et drogues la norme de 200 parties par million de nitrite dans les viandes. Cette norme a été établie à partir de la quantité courante retrouvée dans le jambon, mais non comme mesure sécuritaire. En 1958, on a pris la décision de conserver cette norme, car le nitrite est considéré comme un bon agent pour fixer les colorants dans les charcuteries. Ainsi, pendant 35 ans, cet additif a été accepté pour ses propriétés d'agent fixatif du colorant rose sur les viandes fumées et ce dans le but de les rendre plus appétissantes aux yeux du consommateur. Une viande fumée est habituellement grisâtre; il fallait donc rendre la viande "vivante", afin que son apparence n'inquiète pas les consommateurs."

A l'heure actuelle, donc, comment se fait-il que l'on permette l'utilisation d'un produit reconnu cancérigène

en quantités aussi importantes, si l'on sait ce que leur emploi peut produire?

"A l'analyse, explique Mme Vallières, tous les échantillons se conforment à la loi, qui interdit un produit contenant plus de 200 parties par million. Le problème, poursuit-elle; est que l'on ajoute également aux viandes des nitrates, qui, sous l'effet de la chaleur, se transforment en nitrites (demandez à votre petit cousin chimiste de vous expliquer le processus); c'est ce qui multiplie soudain le nombre de nitrites contenus dans un produit apparemment sain. La plupart des échantillons que nous avons analysés présentaient après cuisson des taux effarants de nitrites.

"En fait, dès que l'on fume une viande, on double les quantités de nitrites et de nitrates. Il en est de même lors de la cuisson du bacon, où il se forme deux produits

Suite page C-3

Mme R. reçoit ses meubles de salon... après trois mois

Mme N. R., de Montréal, a enfin reçu ses meubles de salon, que Anjou Rembourseur avait repris fin mai dernier (pour recommencer un travail jugé insatisfaisant par Mme R.), quelques jours seulement après que CONSUMMACTION eut contacté le marchand afin de lui signaler l'impatience de notre correspondante.

M. Lewis, président d'Anjou Rembourseur, a invoqué les raisons suivantes à l'appui de l'ultra-long délai de livraison des meubles (les premières opérations n'avaient pris qu'un mois, devait nous signaler Mme R.): selon lui, le matériel utilisé pour retapisser les meubles était épuisé et il a fallu en commander d'autre chez le fabricant. Cette commande, logée comme il se doit, affirme M. Lewis, n'a pourtant pu être remplie à cause des vacances (fin juillet...) et l'on n'a donc pu effectuer la reprise du travail sur les meubles de Mme R. qu'après ces mêmes vacances, soit vers la mi-août.

Toujours est-il que Mme R. aura reçu les fameux meubles le 1er septembre...

Son denturologiste était un charlatan...

Mme R.D., Notre-Dame-du-Lac

J'ai fait faire un dentier à mon fils de 16 ans par un denturologiste supposé bon. Quand il l'a essayé, je trouvais qu'il était trop grand pour mon fils. Au bureau du denturologiste, on m'a répondu qu'il était très bien.

"Pourtant, 15 jours plus tard, mon fils en était rendu à le perdre juste en éternuant; tout le monde riait de lui. Je l'ai donc renvoyé chez le denturologiste, dans l'espoir qu'on l'arrangerait, ce fameux dentier, à défaut de lui en faire un autre. On m'a fait répondre par mon fils qu'on "ne donne pas les dentiers".

"Que dois-je faire? Il s'agit d'un denturologiste nommé J. Dignard, qui pratique à Cabano."

Nous avons d'abord pris contact avec l'Ordre des denturologistes du Québec, à Montréal, où le président de l'Ordre, M. Michel Saint-Louis, nous a assuré que le dénommé J. Dignard, pratiquant la denturologie à Cabano, n'était pas un membre de l'Ordre, mais un charlatan, selon l'expression même de M. Saint-Louis.

Ce dernier nous a affirmé que tout ce que l'Ordre pourrait faire afin d'aider Mme D. serait d'intenter une poursuite contre M. Dignard, pour pratique illégale de la denturologie. "Si Mme D. avait communiqué avec nous avant de se rendre chez le denturologiste en

question, elle aurait probablement pu se plaindre à nous et son cas aurait été examiné en conseil de discipline. Cela aurait pu faciliter le règlement du problème," a déclaré M. Saint-Louis.

Le seul recours que puisse maintenant envisager Mme D. serait de prendre une poursuite contre M. Dignard en lui réclamant le montant de \$85, somme que lui a coûté le dentier.

Peut-être que sachant que ce cas a été transmis à la Cour des petites créances de Cabano, M. Dignard se fera-t-il un "plaisir" de rembourser Mme D'?

Quoi qu'il en soit, cela ne change rien à la situation illégale du "denturologiste" dont il faudrait peut-être que l'Ordre commence à s'occuper puisque, selon M. Saint-Louis, cela ne serait pas la première fois que l'on entend parler de lui au 110 ouest, rue Crémazie, où sont situés les bureaux de l'Ordre...

Une Rabbit sensible aux chocs internes...

Mlle D.B., Montréal

"Je désire porter à votre connaissance les nombreux problèmes subis lors d'un récent voyage avec mon automobile, une Volkswagen Rabbit 1977 ayant roulé une dizaine de milliers de milles. J'ai dû, en l'espace de 24 jours, changer deux fois de batterie, faire remorquer ma voiture, qui s'arrêtait en pleine marche le voyant lumineux de l'alternateur n'arrêtant pas, lui, de s'allumer et j'ai également dû faire changer les pointes, presque neuves, qui, selon le garagiste chez qui je me suis arrêtée, étaient défectueuses.

"Mon voyage s'étant terminé précipitamment quand on n'a pas confiance en sa voiture... j'ai porté les deux batteries malades chez mon concessionnaire VW, Nordest, où l'on a diagnostiqué un choc interne (!); la voiture, elle, serait en parfait état. A noter qu'aucune vérification n'a été faite par les mécaniciens.

"Depuis, je roule avec une voiture en parfait état (...) dont le témoin de l'alternateur s'allume constamment jusqu'à ce que, probablement, la troisième batterie rende l'âme elle aussi.

"Durant ce voyage, ma voiture m'a coûté \$201.74 en chocs internes (!). Je ne

compte pas dans cette somme mes propres "chocs internes" et les journées de voyage perdues...

"P.S.: Je suis retournée quelques jours plus tard chez mon concessionnaire, où l'on a changé gratuitement l'alternateur (j'ai dû payer le temps), sans pourtant savoir si c'était vraiment le problème."

Nous avons communiqué chez VW du Canada, avec Mme L. Settano, responsable des relations avec la clientèle, qui nous a prié de transmettre à Mlle B. les "regrets sincères" de la compagnie, à cause des nombreux contretemps qu'elle a subis. Dans une lettre envoyée un peu plus tard à Mlle B. (copie à CONSUMMACTION) Mme Settano l'a avisée que VW participerait financièrement à certains frais encourus par les nombreuses réparations effectuées à sa voiture.

Il nous semble, compte tenu de l'importance apparente des problèmes en question, qui pourraient provenir d'une mauvaise construction du véhicule, que VW pourrait faire un effort un peu plus grand. Nous avons demandé à Mlle B. d'attendre le chèque de VW; nous aviserons par la suite...

Le point sur Ultra-Graph

Depuis le dernier article paru sur Ultra-Graph, la semaine dernière, une nouvelle plainte s'est ajoutée aux 33 que nous avions déjà en notre possession, portant le nombre officiel de consommateurs mécontents de l'entreprise de Moris Ciprut à 34. Celui-ci, soit dit en passant, n'a toujours pas donné de ses nouvelles sûrement que l'article de la semaine dernière lui a bien plu...

Ironie du sort, nous recevons souvent des appels de consommateurs qui, après avoir lu CONSUMMACTION, nous demandent s'ils peuvent sans danger faire affaire avec des compagnies effectuant leurs transactions par la poste. Il reste que toutes les compagnies de problèmes avec leurs clients postaux, mais il est sûrement à conseiller, lorsqu'on le peut, de n'acheter que dans des magasins.

Campagne d'abonnements au Réveil du consommateur

L'organe de l'Institut de promotion des intérêts du consommateur (IPIC), le "Réveil du consommateur", lance une campagne d'abonnements, espérant recruter 10.000 nouveaux lecteurs au moins, soit de quoi se lancer sur la voie de l'autofinancement.

Le Réveil, qui paraît 10 fois par année, traite de divers problèmes de consommation, surtout d'alimentation, domaine dans lequel ses dossiers choc ont contribué à lancer des campagnes des consommateurs pour se faire mieux respecter des compagnies (l'étude sur l'addition de nitrites dans les viandes n'en est qu'un exemple).

L'abonnement, vendu \$7.50 par année, vous permet d'économiser \$2.50, puisque chaque numéro séparé coûte \$1. Il existe aussi un abonnement collectif que l'IPIC offre aux organismes; un groupe de consommateurs peut aussi s'en prévaloir, notez...

On peut ainsi acheter cet abonnement collectif à 55 cents la copie pourvu que l'on en commande 50; cette sorte d'abonnement réduit à \$2.75 l'abonnement pour

Le réveil
du consommateur

cinq numéros du Réveil, et à \$5.50 l'abonnement pour les dix numéros annuels.

Écrivez-nous

Le consommateur aux prises avec un commerçant ou un fabricant peu soucieux de la qualité de leurs produits ou désintéressés du service après vente peut faire appel à CONSUMMACTION, par écrit. Nous interviendrons directement ou nous dirigerons le consommateur vers les personnes qui l'aideront. Le lecteur doit inclure à son envoi copie des contrats de

vente, des contrats de crédit, des garanties, des lettres expédiées au commerçant, des réponses de ce commerçant. Ces documents nous permettront d'intervenir plus efficacement auprès des marchands ou des fabricants mis en cause.

Le lecteur doit également inscrire son nom, son adresse et son numéro de téléphone sur sa lettre,

mais seules les initiales de son nom apparaîtront dans le journal. Nous essaierons de répondre le plus tôt possible, en tenant compte en premier lieu des sujets qui semblent intéresser le plus grand nombre possible de lecteurs.

Tous les envois doivent être adressés à CONSUMMACTION, Dimanche-Matin, 5701, rue Christophe-Colomb, Montréal, H2S-2E9.

Le cancer se retrouve maintenant dans votre petit déjeuner au bacon

dangereusement cancérigènes soit le nitrosopycroline et le diméthylnitrosamine (et compliqués avec ça...). Ce dernier produit (D.M.N.), que l'on ne retrouvait qu'à cinq parties par milliard avant la cuisson, passe alors à 520 parties par milliard," explique l'auteur de l'article.

Comme pourrait le dire un chimiste, ce n'est pas cette petite quantité de D.M.N. qui pourrait vous tuer; mais si vous mangez du bacon plusieurs fois par semaine, vous avez intérêt à changer de petit déjeuner et vite...

L'article relève une façon efficace de combattre l'influence des nitrites dans votre système: après avoir absorbé trois onces et demie de bacon, on peut prendre 1,000 milligrammes de vitamine C, un excellent produit anti-cancer. Ce gramme de vitamine C, on le retrouve dans... 17 oranges. C'est légèrement absurde!

L'article précise par ailleurs que l'une des fonctions essentielles des nitrites dans la viande est de combattre les botulisme, une intoxication extrêmement dangereuse produite par un microbe que l'on retrouve dans la charcuterie et les conserves avariées. Selon Mme Vallières, on pourrait se contenter de stériliser à la chaleur les diverses viandes de charcuterie, sans leur ajouter ensuite de nitrite. On pourrait également congeler ceux qui ne se prêtent pas à la pré-cuisson (le bacon en est le meilleur exemple).

De toute manière, comme le souligne l'article publié dans le Réveil du consommateur, on n'a relevé que 640 cas de botulisme en Amérique entre 1899 et 1967, quand le cancer est la cause d'une mort sur quatre en Amérique du Nord... 10,000 par année au Québec.

Ottawa: il n'est pas nécessaire d'augmenter les restrictions de nitrites

Dans un communiqué publié il y a déjà quelques semaines, le ministre fédéral de la Santé nationale et du Bien-être social, Mme Monique Bégin, estime qu'il n'est pas nécessaire à l'heure actuelle d'imposer de restrictions supplémentaires de nitrites, à la suite d'une évaluation approfondie de l'information disponible à ce sujet.

Le ministre a fait remarquer, signale le communiqué, qu'un des principes de son ministère est de limiter l'emploi des nitrites et nitrates, substance chimique connexe, aux niveaux nécessaires à la prévention de la formation de toxine botulique dans la viande de salaison (voir le point de vue de l'IPIC là-dessus). Le ministère n'exclut cependant pas, souligne le commu-

niqué, le remplacement des nitrites et nitrates par des substances plus sécuritaires si elles existaient.

Le communiqué ministériel signale par ailleurs que selon une étude effectuée par la Direction générale de la protection de la santé, un organisme fédéral, des rats ont suivi pendant toute leur vie un régime alimentaire comprenant 25% de bacon cuit auquel on avait ajouté dans certains cas des nitrites; l'incidence du cancer n'aurait pas augmenté. Selon Santé-Canada, cette étude démontre l'innocuité (l'"inoffensivité") des nitrites, dans des conditions de pratique courante.

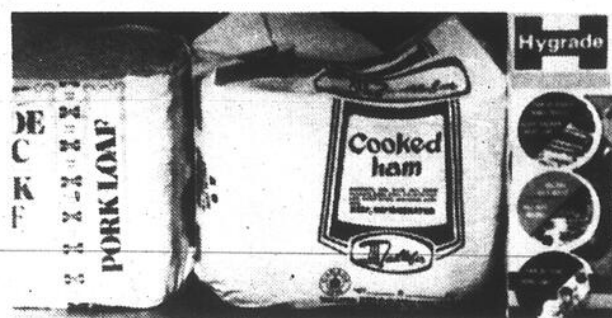
On peut opposer à ce jugement que quelqu'un qui a mangé régulièrement du bacon au nitrite pendant toute

sa vie d'humain pourrait probablement en dire autrement. Logiquement, on mange toujours la même sorte de bacon, pour peu que l'on y soit habitué et qu'on lui trouve un petit goût de revendez-y; comme à notre connaissance, toutes les marques de bacon contiennent du nitrite et que beaucoup d'entre nous en mangent au moins une fois par semaine, le danger d'accumuler dans l'orga-

nisme des quantités importantes de nitrites, de diméthylnitrosamine et de nitrosopycroline demeure.

Quoi qu'il en soit, un point noir demeurerait tout de même en acceptant les prémisses du gouvernement: ces matières toxiques que l'on dit sans grand danger dans des conditions normales

peuvent-elles s'accumuler?... Tout n'est pas dit, malheureusement!



Le Radial 500 de Firestone rappelé aux E.-U.

QUAND LE SERA-T-IL AU CANADA?

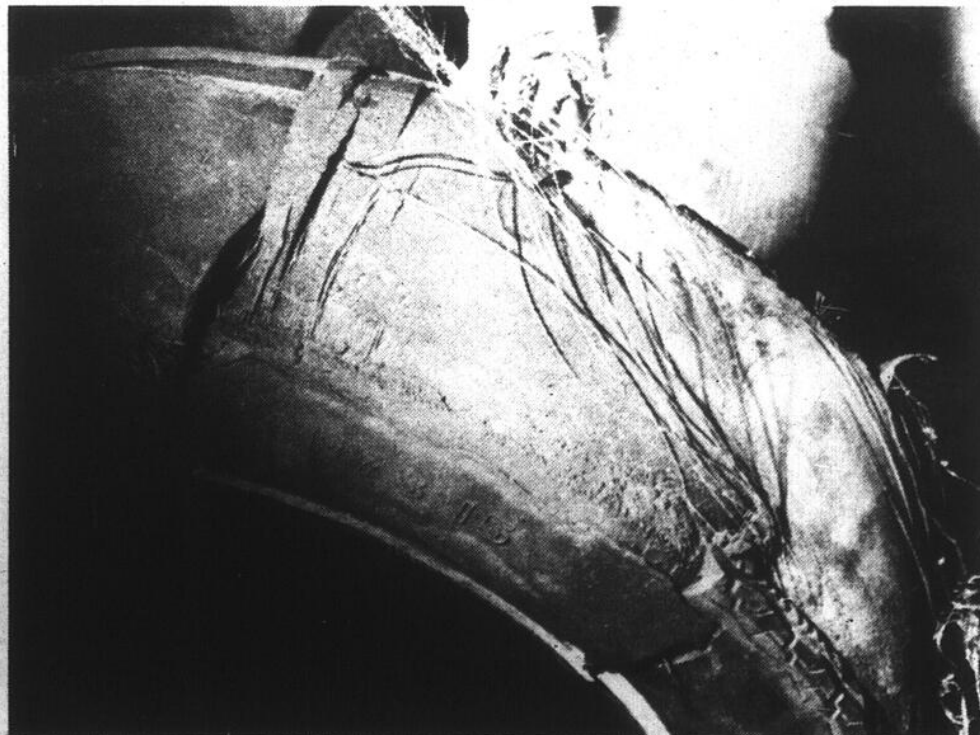
La nouvelle a paru récemment: un sous-comité de la Chambre américaine des représentants a recommandé le rappel, aussitôt que possible, du pneu radial 500 de Firestone, un pneu qui, selon le sous-comité, "présente un risque déraisonnable d'accidents, de blessures et même de morts". Aux Etats-Unis, 13 millions de ces pneus sont encore en circulation; l'on estime à la Chambre des représentants que des milliers d'accidents, des centaines de blessés et au moins 34 morts sont attribuables au radial 500...

Au Canada, où l'on peut diviser par dix le nombre de ces "inconvenients", des consommateurs nous ont assuré d'autre part qu'à la suite de problèmes avec leurs

Firestone 500, la compagnie qui fabrique ces pneus leur aurait offert de leur donner gratuitement d'autres pneus du même modèle. Si cela s'avérait, Firestone mériterait une dénonciation publique.

Etant donné que le Firestone 500 canadien n'est sûrement pas meilleur - à preuve nos photos - que son équivalent américain, on peut d'ores et déjà se demander ce qu'attend notre ministère provincial et son homologue fédéral des Transports pour exiger de Firestone le rappel immédiat de ces pneumatiques; et que l'on s'assure que l'on n'offrira pas aux consommateurs un même modèle de pneu, mais quelque chose de plus sécuritaire.

Voici comment se produirait habituellement l'éclatement du pneu: la semelle de caoutchouc entourant la ceinture d'acier ayant une fâcheuse propension à se détacher, l'automobiliste devrait alors entendre un bruit d'explosion et sentirait sa voiture commencer à tanguer, un peu comme lors d'une crevaisson. Une fois la semelle détachée, le reste du pneu, du moins sa partie de caoutchouc, commencerait à son tour à se désagréger, avec l'effet presque immédiat que le conducteur perdrait la maîtrise de son véhicule. Le résultat, on le sait: plusieurs accidents, de nombreux blessés et certainement des morts...



(Photos Michel Parent)



Le chef Attilio de la Trattoria Tresteveria

Le chef Attilio Petrocco est né à Frosinone, à 35 milles de Rome environ. Après ses études primaires et une année d'orientation, il décide d'aller faire son cours de cuisine à l'École hôtelière de l'état, à 10 milles de Rome, où l'on donnait en même temps la théorie et la pratique, la moitié de la journée consacrée à chaque chose. Le même professeur, après avoir donné son cours théorique, à l'école, se rendait dans une auberge, l'Hosteria dell'Orso, à Rome, où ses élèves mettaient en pratique ses enseignements. Après le cours et les examens, le chef Attilio fut choisi avec un autre élève comme commis de cuisine à l'au-

berge. Il y reste quatre ans et fait de la cuisine internationale. Il se rend ensuite à l'hôtel Quirinale où il passe trois ans comme commis tournant, il termine comme chef rôtiisseur.

Il décide ensuite de venir au Canada, il y a 14 ans. Il est tout de suite engagé à la Lanterna Verde, à Dorval, où il reste un an puis à l'Osteria dei Panzoni où il reviendra d'ailleurs deux fois. Il se lance en affaires et ouvre son propre restaurant à Baie Comeau, le "Giuseppe Verdi", avec l'aide de deux amis. Il vend sa part deux ans plus tard et retourne à Montréal à l'Osteria, cette fois avec une participation aux bénéfices. Il y a quatre ans, il fait l'ouverture de la "Trattoria Trastevere" (du nom d'un quartier de Rome), au 1237, rue Crescent, avec MM. Romano Medici et Pascuale Tomare, qui est le second chef. Ils y offrent une bonne cuisine internationale avec une bonne part à la gastronomie italienne et quelques trouvailles comme l'entrée ci-haut expliquée. La carte est longue et variée, la cave est bonne, et un déjeuner d'affaires est offert chaque jour à des prix allant de \$4.00 à \$6.25 tout compris.

● Mozzarella en carrosse ● Ris de veau

MOZZARELLA EN CARROSSE (in Carozza)

C'est une petite entrée comparable à la fondue bruxelloise, préparée individuellement dans ce restaurant.
2 tranches de pain tranché
1 tranche de mozzarella (par personne)

Passer chaque tranche dans le lait, puis dans la farine et enfin dans de l'oeuf battu. La même chose pour le fromage. Mettre le fromage entre les deux tranches de pain et repasser le tout dans la farine, puis dans l'oeuf. Plonger dans la friture trois minutes. Il faut acheter ou couper du pain de la grandeur des tranches de mozzarella, soit environ 2 x 3 pouces. Servir avec un mélange fait de filet d'anchois, malaxé avec du beurre, un peu de vin blanc et du persil haché, dont on recouvre le dessus des bouchées.

RIS DE VEAU (2 personnes)
½ livre de ris de veau
2 c. à soupe de champignons
¼ oz de cognac

1 oz de crème à 35%
1 c. à thé de persil haché fin
2 oz de bouillon de boeuf

Laver et faire dégorger 2 heures les ris de veau sous l'eau froide courante. Faire un court-bouillon (eau, céleri, oignons, carottes et quelques grains de poivre, feuille de laurier et 1 oz de vinaigre de vin). Faire bouillir seul 15 à 20 minutes. Plonger le ris de veau dans ce court-bouillon et faire bouillir le tout lentement 15 minutes. Egoutter. Couper le ris de veau en tranches et passer dans la farine, puis rissoler au beurre dans la poêle. Ajouter de l'oignon haché, quelques minutes après, pour ne pas faire brûler ce dernier. Flamber au cognac, ajouter 2 oz du bouillon. Laisser réduire un peu et ajouter la crème à 35%. Servir rapidement avec des légumes verts, haricots verts, ou épinards et une pomme de terre bouillie.

Suggestion du chef: une bouteille de Verdicchio.



LA MAISON DU BIFTECK \$7.95
EN SPECIAL
Tous les jours

LA CÔTE DE RÔTI DE BOEUF AU JUS
Servie avec soupe à l'oignon gratinée, pomme de terre au four ou frites, salade verte et café

GEORGE'S STEAK HOUSE
Situé au Café du Nord
FRUITS DE MER
Stationnement gratuit
10715, boul. Pie-IX
Montréal-Nord
322-2020

Conserves: cornichons et maïs

Après une étude menée par le ministère de l'Agriculture du Canada, il a été admis que les conserves de cornichons maison n'ont pas besoin d'être stérilisées. Contrairement aux recommandations américaines; on a constaté que les cornichons non stérilisés sont plus croquants et plus savoureux et que la stérilisation leur fait perdre de la couleur. Il suffit d'utiliser une bonne technique de marinades et des quantités suffisantes d'acide (vinaigre), de sucre (pas nécessaire, mais au goût) et de sel.

Le marché offre encore en abondance du maïs. Ce légume se prête bien à la congélation et il est agréable d'en avoir une réserve toute l'année.

Le maïs congelé sera à son meilleur si les épis sont fraîchement cueillis et réfrigérés aussitôt que possible.

Blanchir le maïs est une étape essentielle qui aide à conserver couleur, saveur et texture. Plonger les épis dans l'eau qui bout à gros bouillons. Couvrir la marmite et commencer à minuter la durée du blanchiment. Maintenir la chaleur élevée.

Trier les épis en trois grosseurs selon leur diamètre. Allouer 7 minutes de blanchiment pour les petits, 9 minutes pour les moyens et 11 minutes pour les gros.

Pour le maïs en grains, la durée du blanchiment est de 4 minutes.

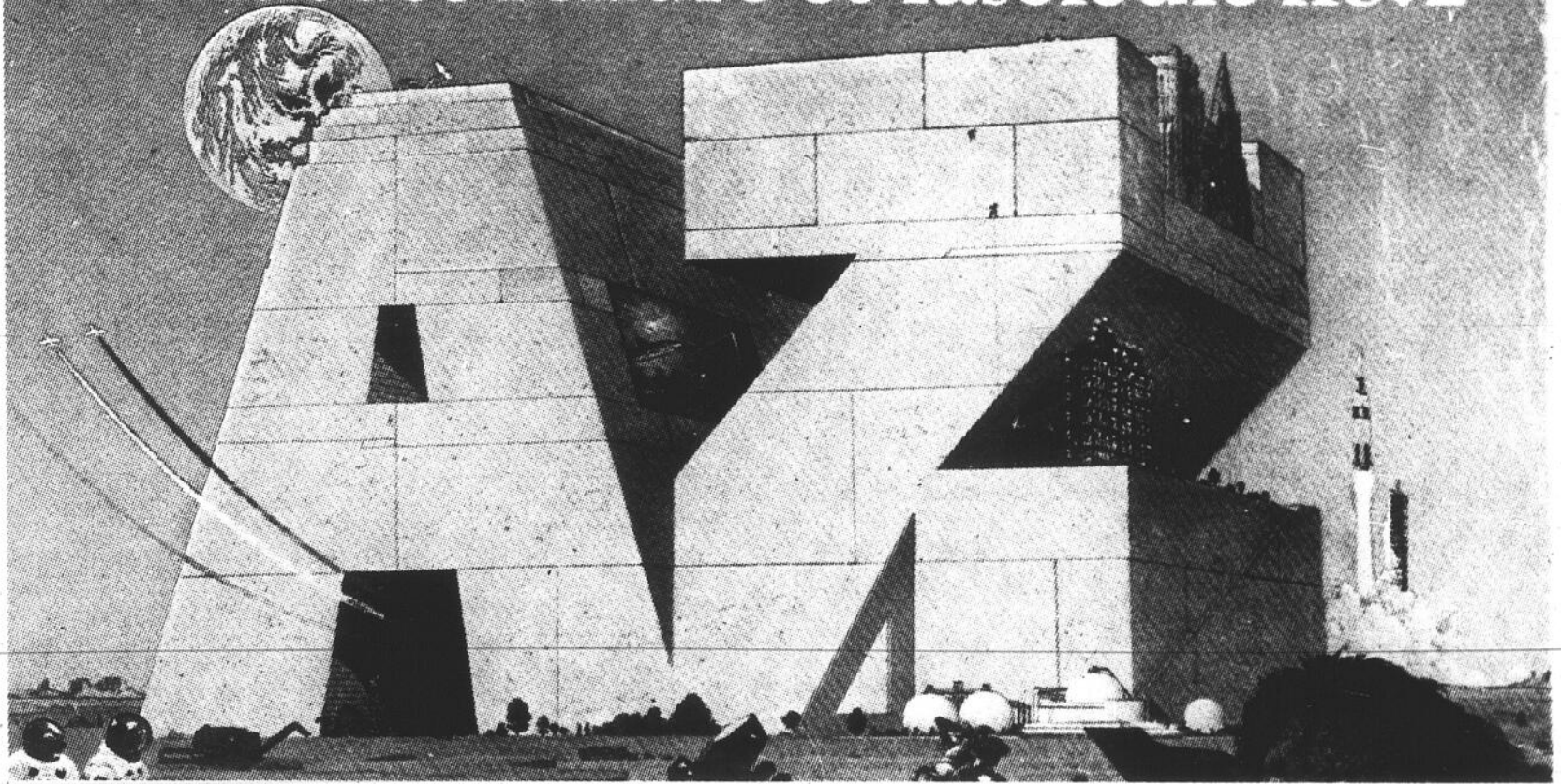
Après le blanchiment, refroidir immédiatement les épis ou les grains à l'eau froide courante. Égoutter parfaitement le légume avant de congeler.

Le maïs congelé en grains a l'avantage de prendre peu de place dans le congélateur familial. Pour égrener les épis, faire une entaille de chaque côté d'une rangée et dégager ces grains-là, les autres rangées s'élèveront d'un coup de couteau. Portionner, empaqueter et congeler rapidement. Le maïs se conserve en congélateur un an.

Avant de servir, allouer environ 2 heures pour décongeler et de 3 à 5 minutes de cuisson à l'eau bouillante. Il n'est pas nécessaire de décongeler le maïs en grains, le faire cuire de 4 à 5 minutes seulement.

GRATUIT

Luxueuse reliure et fascicule no. 2



L'encyclopédie AZ, c'est la connaissance à votre portée.



«L'encyclopédie AZ, c'est la nouvelle encyclopédie hebdomadaire, accessible à tous. AZ, c'est une synthèse contemporaine des connaissances du monde qui constitue, par la précision de ses analyses et la clarté de ses textes, une source d'informations et de références indispensables de nos jours.

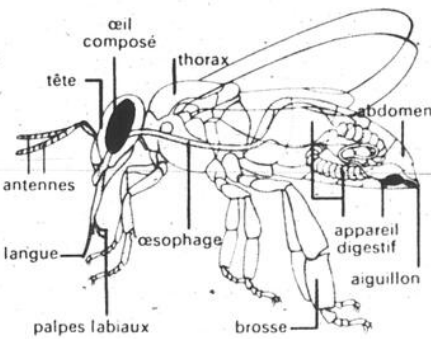
AZ, c'est un instrument irremplaçable offert aux jeunes et aux familles.»

M. Jacques Lebrun

Un contenu exceptionnel

L'encyclopédie AZ, 5,708 pages, 14,000 articles, 18,000 illustrations, 100,000 mots classés par ordre alphabétique qui abordent les domaines et toutes les disciplines suivantes:

Sports	Philosophie	Histoire
Médecine	Sociologie	Géographie
Botanique	Pédagogie	Droit
Zoologie	Archéologie	Physique
Littérature	Economie	Chimie
Psychanalyse	Linguistique	Technologie
Beaux-Arts	Religion	Biologie
	Mythologie	Ethnologie



ABEILLE Savez-vous qu'il y a 4 sortes d'abeilles? Connaissez-vous le langage des abeilles? Connaissez-vous l'histoire de l'apiculture?

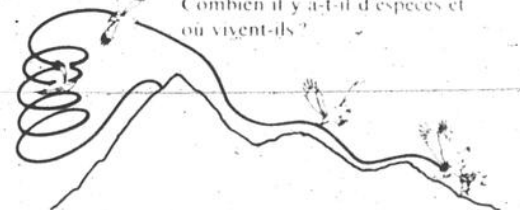
ACTEUR Quelles sont les origines du théâtre? Le rôle du Christianisme au théâtre? Commedia Dell'arte, vous connaissez?



AFFICHE Qui inventa les affiches? Connaissez-vous l'histoire des affiches? L'affiche fait-elle partie de la culture?



AIGLE Savez-vous comment chasser les aigles? Où habitent les aigles? Combien il y a-t-il d'espèces et où vivent-ils?



ALCOOLISME

Savez-vous ou se consomme le plus d'alcool dans le monde? Qui est-ce qui consomme le plus d'alcool, la femme ou l'homme?

GRATUIT

A l'achat du no. 1, la luxueuse reliure du premier volume et le fascicule no. 2. En vente chez tous les dépositaires de journaux.

OFFRE SPÉCIALE D'ABONNEMENT

Vous trouvez ci-inclus la somme de \$1.25. Je recevrai en retour le fascicule no. 1. De plus, j'obtiendrai gratuitement le fascicule no. 2 et la luxueuse reliure du premier volume.

Je recevrai également, sans aucune obligation de ma part, les détails de votre offre spéciale d'abonnement de l'encyclopédie AZ.

POSTEZ À: Éditions Vita Ltee
4711 boul. Couture
Montréal, P.Q. H3R 3J7

NOM _____
ADRESSE _____
VILLE _____ CODE _____



Au Québec, faut se tenir... en santé

OUVERTURE D'UNE AUTRE PHARMACIE

JEAN COUTU TRACY-SOUREL



PHARM^{Rx} ESCOMPTES[®]
JEAN COUTU

LOUIS MICHAUD
PROPRIÉTAIRE

JEAN COUTU
PROPRIÉTAIRE

Dans ce médaillon, les grands responsables des succès et de la bonne marche des Pharmacies Jean Coutu et des Pharm-Escomptes Jean Coutu au Québec. A gauche, M. Jean Coutu, à droite, Louis Michaud, tous deux pharmaciens et propriétaires de cette nouvelle succursale à Tracy.

MERCI À TOUS

La direction des Pharmacies et des Pharm-Escomptes Jean Coutu est heureuse d'offrir leurs services à toute la population de Sorel-Tracy et des environs et remercie chaleureusement tous les clients qui se sont présentés en si grand nombre lors de l'ouverture de cette nouvelle Pharmacie Jean Coutu. C'est grâce à cette clientèle que les Pharmacies Jean Coutu ont grandi et peuvent continuer à offrir les bas prix qui sont en quelque sorte leur marque de commerce.

les clients qui s'empressent de s'y présenter pour réaliser qu'il doit y avoir quelque chose qui les attire vraiment et qui ne se retrouve nulle part ailleurs.

L'équipe de montage des Pharmacies Jean Coutu prend de plus en plus d'expérience et l'image finale qu'elle présente vaut le déplacement.

Une autre Pharmacie Jean Coutu vient d'ouvrir ses portes à Tracy pour desservir cette vaste région de la rive sud à l'embouchure du Richelieu.

La population de Tracy et de Sorel attendait depuis longtemps cet événement qui leur permettra maintenant de faire une bonne partie de leurs emplettes sur place, en produits pharmaceutiques et autres, dans un local très bien aménagé, attrayant, bien éclairé, plein de fraîcheur et offrant une variété de marchandises bien étalées et, surtout, à des prix très abordables. En effet, le prix de tous les items dans ce local sont réduits à longueur d'année.

SOREL ET LES ENVIRONS

Les villes de Sorel et, par extension, de Tracy font partie d'un centre maritime industriel établi depuis fort longtemps. Elles attirent encore les populations des environs comme St-Antoine, St-Joseph de Sorel, St-Pierre de Sorel, St-Roch, St-Ours, St-Laurent du fleuve, Pierreville, Ste-Victoire, St-Robert, Ste-Anne, Contrecoeur, St-Denis, St-Ignace et autres.

LES PROPRIÉTAIRES

Messieurs Jean Coutu et Louis Michaud, pharmaciens, avantageusement connus par tout le Québec sont les propriétaires de cette belle pharmacie. Ils sauront apporter dans la bonne marche de cette nouvelle pharmacie toute l'expérience déjà acquise dans la direction de leurs nom-

métiques aux couleurs attrayantes et gaies. Un auvent jaune et blanc, au centre duquel se retrouvent deux plafonniers modernes bien choisis agrémentent ce rayon et saura charmer plus d'une dame ou demoiselle.

Un rayon de photographie fournit les films et quelques appareils photographiques, ainsi que certains produits connexes. Une section de cartes de souhait saura répondre à la demande nombreuse qui ne manquera pas de faire son choix parmi un vaste assortiment pour toutes les occasions.

Il est important de souligner ici le vaste stationnement gratuit mis à la disposition de la clientèle.

CLIENTÈLE TOUJOURS SATISFAITE

Pour qu'une entreprise comme les Pharmacies Jean Coutu prospère comme elle l'a fait, il faut sans doute beaucoup d'audace, beaucoup de connaissance du marché, de ce que la clientèle désire, de ce que l'on peut lui offrir et en quel temps; il faut en quelque sorte sentir le pouls de la population. Les erreurs, il y en a et il y en aura. Il faut les corriger et puis les oublier.

Mais par-dessus tout ce bagage très important,

breuses succursales à travers la province. Ils y seront secondés par une équipe entraînée qui saura donner à la clientèle locale un service semblable à celui qu'on retrouve dans toutes les autres pharmacies Jean Coutu.

Un laboratoire complet sous la direction constante d'un pharmacien diplômé fournit tous les services pharmaceutiques y compris la composition des prescriptions et les renseignements au public. Ce service, ainsi que la vente des produits hygiéniques, sanitaires et autres est offert à la population sept jours par semaine jusqu'à 22 heures le soir.

AUTRES SERVICES

En plus du service de préparation des ordonnances, la pharmacie est dotée également d'un magnifique rayon de cos-



A gauche, Monsieur Jacques Masse le grand responsable des plans et de la mise en marché pour les Pharmacies Jean Coutu; au centre, M. Carol Aubut, chargé du personnel de cette nouvelle succursale et à droite, M. Raymond Cyr, pharmacien, responsable des activités professionnelles pour les Pharmacies Jean Coutu

(Publi-reportage)

Accueil chaleureux aux Pharmacies Jean Coutu



PREMIERE CLIENTE Madame Bernadette Buron de la rue Montcalm à St-Joseph de Sorel, la première cliente à se présenter à la pharmacie. Elle reçoit de nombreux cadeaux valant plusieurs dollars des mains de M. Robert Bédard, responsable de l'entraînement du personnel pour les Pharmacies Jean Coutu. A droite, M. André Bussièr, responsable de l'aspect commercial de cette nouvelle succursale.

L'ÉQUIPE DU MARKETING composée de Messieurs André Gallant, Louis Coutu, Richard De Bellefeuille et de l'assistant-directeur du marketing, M. Jacques Lauzier, responsable de cette équipe dynamique à qui on doit la magnifique installation de cette nouvelle Pharmacie Jean Coutu à Tracy.

500 route MARIE-VICTORIN - TRACY - Tél.: 742-3783

(Publi-reportage)

Deux cents femmes ont divorcé sans avocat

Par Josette Bourbonnais
Photos: Pierre Lasalle



Le premier contact officiel avec le Palais de justice: la présentation de son dossier et paiement des frais d'inscription.

Elles sont vendeuses, comptables, secrétaires, réceptionnistes, infirmières, décoratrices, institutrices, manutentionnaires en usine, ménagères ou employées à temps partiel.

Elles ne sont ni riches ni pauvres, se situent un peu au-dessus du revenu familial admissible à l'aide juridique. Elles ont un, deux ou trois et quelquefois quatre enfants à élever, ou pas d'enfant du tout et, derrière elle, cinq ans de vie maritale en moyenne, avec des exceptions allant de six mois à quinze et même vingt ans. Elles ont généralement de 22 à 30 ans, mais aussi la quarantaine et l'une d'elles dépassait 60 ans.

Mais ces deux cents femmes, à peu près le même nombre francophones qu'anglophones, avaient en commun le même désir: en finir avec une vie misérable et recouvrer leur liberté.

Leur cas était clair, sans complications, les gardes d'enfants et les pensions alimentaires étaient déjà souvent réglées par un jugement précédent sur lequel le mari ne pouvait donc rien ou encore, avait accepté par écrit les conditions de son épouse.

La coopérative de divorce

Sous l'égide de feu le "Centre de la femme nouvelle" qui, on le sait, a dû fermer ses portes au printemps faute de renouvellement de la subvention, la coopérative de divorce voyait le jour à l'automne 1974. Me Albanie Morin, avocate, préparait les candidates au cours sur le divorce après avoir évalué personnellement chaque cas, ses difficultés et ses chances de réussite. Aidée en cela par Me Suzanne Dame, elle avait programmé quatre soirées en autant de semaines, qu'elle dut l'année suivante étendre à sept, la clientèle s'étant élargie en anglais comme en français, et les séances d'information prenant plus de temps que prévu.

Il fallait, bien entendu, expliquer d'abord le vocabulaire spécial et précis de l'appareil judiciaire et les étapes indispensables devant mener à l'obtention du divorce.

Pour le bénéfice de la collectivité, ces femmes devaient expliquer devant toutes leurs semblables leur situation maritale, familiale et financière, leurs misères et leurs difficultés.

Les motifs valables de requête en divorce leur étaient expliqués ainsi que la démonstration à faire de la preuve. Ce qui apparaissait clair pour ces femmes pouvait l'être moins pour un juge et Me Morin ne voulait pas courir à un échec. Les autres femmes de la

coopérative, profitaient de la préparation de chaque cause et acquéraient ainsi de la souplesse, de la patience, et démontraient, leur tour venu, plus de compréhension et de savoir-faire.

L'hiver dernier, quand le dernier cours prit fin, cinq cas seulement sur deux cents avaient été rejetés pour insuffisance de preuves, dossier incomplet (l'une d'elles n'avait jamais pu mettre la main sur l'acte de naissance de son mari), ou complications, nécessitant l'aide d'un avocat, aucune entente n'ayant pu intervenir entre les époux en ce concernant les enfants et la pension alimentaire.

Par petits groupes de dix ou quinze, ces femmes se sont présentées au Palais de Justice, division des divorces, avec Me Morin, comme animatrice, leur dossier bien rempli avec certificats de naissance, de mariage, affidavit, jugement de séparation de corps et de biens quand il y en avait eu. Elles ont signé leur requête, dûment rédigée et dactylographiée par leurs soins, et payé \$50, pour ouvrir leur dossier à la cour. Il leur en avait coûté également \$50, pour ce cours collectif et quelques dollars de certificats ou copies diverses. Elles ont attendu la convocation de comparution et, pendant ce temps, se sont préparées ensemble à affronter le tribunal, à bien répondre à l'audition en termes clairs, sans donner de détails superflus, sans se troubler, sans paniquer, le dernier cours ayant été consacré à cette épreuve ultime. Elles savaient à quoi s'attendre, connaissant à fond leur dossier, qu'elles auraient à attendre un délai minimum de trois mois avec un jugement conditionnel avant d'obtenir le jugement irrévocable.

Cette année, le centre de la femme nouvelle n'existant plus l'organisme "Coup de Pouce pour elles, Inc.", 3595, rue St-Urbain, 842-4781, va prendre la relève avec comme avocate, Me Suzanne Dame, que l'on peut aussi rejoindre à 276-5301.

Me Albanie Morin se retire de la coopérative pour écrire sa thèse de maîtrise qui va porter en grande partie sur cette expérience de quatre ans. Elle désire depuis toujours se consacrer au service social, aider les autres femmes aux prises avec des problèmes juridiques.

Pour les autres régions du Québec, rien n'est encore mis sur pied. On conseille aux femmes qui répondraient aux critères du cours de faire des démarches auprès du Cegep (éducation des adultes) le plus près de leur résidence pour tenter d'organiser un tel cours.



Compilation des pièces du dossier de la requête en divorce.



Les derniers conseils de Me Albanie Morin aux "clientèles" de la coopérative de divorce.



Le blazer de velours de coton est la pièce-clé cet automne, ici avec jupe châlis polyamide et son écharpe.



La robe d'après-midi en écossais noir, blanc, gris et écharpe.



Le manteau double-face réversible taupe et beige sur la robe deux-pièces.

UNE MODE CLASSIQUE, JEUNE ET MODERNE...

Par Josette Bourbonnais

Photos Pierre LaSalle

Le maquillage, comme la coiffure d'ailleurs, suit la mode vestimentaire et les spécialistes de l'un et l'autre domaine collaborent de plus en plus avec les dessinateurs et les couturiers pour obtenir une unité d'idées, de formes et de couleurs.

C'est sans doute ce qui décidait Lise Watier, spécialiste en maquillage, à la tête d'un institut de charme et de personnalité et d'une ligne réputée de cosmétiques d'ouvrir, il y a un an, sa propre boutique de modes exclusives et importées.

Le jour du premier anniversaire de l'ouverture, mardi, un dîner-mode présentera au public, à l'hôtel Bonaventure, sa collection boutique assortie du maquillage qu'elle lance pour la saison automne-hiver '78-79. Les bénéfices de ce dîner seront versés à l'hôpital Sainte-Justine pour les enfants.



La robe de petit soir de fin jersey de soie et satin.

Cette revue de modes, placée sous le thème "harmonies en demi-tons", comporte trois grandes catégories: les manteaux de lainage, les robes de ville et de petit soir, les tenues sport.

On sait déjà que Lise représente la femme classique, jeune et moderne, la femme qui se permet un petit élément mode tout en restant conservatrice, qui consent à payer un bon prix pour une très belle qualité mais qui exige quelque chose qui a de la classe et dont on ne se fatigue pas.

Les couleurs, pour être automnales sont toutes de douceur, les harmonies sont faciles à porter, les tons se marient mais ne se heurtent pas, même dans les fins lainages à carreaux, pour des jupes, des robes et des blazers décentrés, où les teintes procèdent par demi-tons: blanc cassé et beige, beige, coco et brun, beige, blanc et taupe, beige, café et gris perle.

La robe est très présente mais l'idée de cette ligne de mode est surtout l'interchangeabilité, le coordonné. Dans cet ordre d'idée, le blazer joue le rôle d'une pièce maîtresse. Il accompagne des robes, des jupes, dans des teintes unies et neutres, il se marie aux écossais, aux imprimés ou tranche doucement sur une autre teinte solide. Un jour plus froid, on est toute heureuse de le porter avec un pull léger et un pantalon de lainage. Tous ces blazers sont de velours de coton infroissable. Les quelques pantalons de la collection, il en faut chez nous, sont coupés droits, non resserrés à la cheville, de telle sorte qu'ils ne se démodent pas et constituent un bon placement. Ni trop serrés, ni trop larges, ils ont deux poches et deux plis-pinces à la taille et l'on s'y sent à l'aise.

Les manteaux double-face, français, réversibles ou non, doublés ou non, selon l'usage, sont amples pour l'aisance, sans plus, assez carrés d'épaules, mais raisonnables, et dans des teintes de terre, de blanc cassé, de beige et de brun.

Les robes sont structurées, comportent souvent des plis à cheval sur l'épaule qui allongent la silhouette. Elles sont dans ces couleurs mode d'automne avec quelques teintes plus franches mais non agressives. De fin lainage, blousées, à manches longues, elles bougent avec le corps et sont surtout faites pour sortir après cinq heures, pour les petits ou grands dîners, les accessoires en décidant. Elles sont également pratiques pour voyage puisqu'elles ne se froissent pas. Un modèle de jersey de soie, est rehaussé de satin et peut se porter avec un bonnet "petite tête" orné de paillettes ou de pierreries.

Une autre pièce importante dans la collection Lise Watier est la robe deux-pièces, fausse robe ou faux-deux-pièces... Coupée dans le même tissu, le corsage est blousé à la taille et sa jupe montée sur une taille avec fronces. Lise explique que toutes les femmes n'ont pas exactement la taille à la même place et que cette idée leur convient pour sa facilité d'ajustement.

L'écharpe à frange est très présente avec les robes, avec les jupes imprimées qui se marient au blazer de velours. Les chemisiers, en tissu polyester et soie, sont resplendissants, dans des imprimés aux tendances de prune, ou de teintes solides. Leurs cols sont plus petits, se portent à l'intérieur du blazer, leurs épaules sont basses, on les porte bien bouffants à la taille. Beaucoup de bonnets encore, qui sont petite tête, pour finir la toilette et quelques cravates avec noeud masculin que l'on laisse glisser assez bas.



Le petit blazer déstructuré à fins carreaux sur jupe de lainage évasée.

Avec la carte de BINGO Dimanche-Matin

JOUEZ

les expos BINGO

LUNDI — 11 SEPTEMBRE

B I N G O

6	16	39	47	55
15	20	43	58	71
14	28	■	46	70
5	19	33	48	68
9	25	44	51	75

JOUEZ AU BINGO
AVEC LES EXPOS AU
STADE OLYMPIQUE
SUR L'ECRAN GEANT

EN COLLABORATION AVEC LES EXPOS - DIMANCHE-MATIN ET PEPSI-COLA

- 25.000 CARTES DE BINGO DISTRIBUEES A L'INTERIEUR DU STADE
- GROS LOT CUMULATIF A GAGNER CHAQUE LUNDI DE BINGO

• TIRAGE D'UNE CHEVETTE '78 A PORTES DE

PARKWAY

\$1,500
À GAGNER

OFFERT GRATUITEMENT PAR



\$2000 DE RÉDUCTION

Maquillages: l'accent est sur les lèvres

Par Josette Bourbonnais

Le maquillage, comme les vêtements, la coiffure, se transforme à l'automne et l'on veut se refaire un visage, une allure. On doit tenir compte de la couleur des cheveux, de la peau, des yeux. Fondamentalement, on classe les "carnations" d'après la couleur des cheveux et

porte l'or pêche, ombre claire, acier moyen et mauve tropical, au coin extérieur. Ses lèvres et sa bouche sont habillées de Prunelle, son fard joue est bordeaux et son crayon Kajal bleu.

La brune foncée: est vêtue de noir ou de gris. Ombres: perle dorée (claire), smoke et presque noir (ombre foncée). Ses

Toutes ces ombres demandent à être appliquées avec soin et bien fondues. Le blush ou fard-joue s'applique au gros pinceau en mouvements circulaires. Sous la pommette, pour créer un creux, sauf pour les visages un peu trop ronds que l'on atténue en disposant le blush assez clair sur l'os. Les ombres foncées creusent, les claires font "rebondir" les formes. À noter que le blush-on qui "plaquent" ne sont pas bien fondus avec le fond de teint endessous ou encore quand on n'en a pas mis, ce qui est une erreur. Les fards joue foncés sont créés pour aider à modeler un visage. La tendance au double-menton se corrige aussi avec un peu de blush-on. On en met aussi entre les deux sourcils, sur



La rousse: harmonies de beige, taupe, Brésil et Sangria.

pour créer des ombres ou attirer l'attention sur les yeux, la bouche ou atténuer la blancheur de l'oreille. Un nez un peu épais se corrige aussi avec un petit peu de fard-joue.

On peut corriger le rapprochement des yeux par des ombres très claires de chaque côté du nez et l'on corrige les yeux un peu enfoncés en travaillant les ombres à l'horizontale. Le kajal se pose à l'extérieur pour les petits yeux, et à l'intérieur de l'oeil pour les yeux normaux ou assez grands. Un dernier conseil de Lise Watier à l'approche de la saison froide pour les femmes et les toutes jeunes filles: ne jamais sortir au froid sans protéger sa peau d'une bonne crème hydratante.

La même chose à l'intérieur l'hiver à cause du chauffage qui dessèche.



La brune: harmonies smoke, presque noir et Campari.

nous retenons quatre catégories d'après le défilé de modes et les visages présentés par les danseuses d'Eddy Toussaint au défilé-modes Lise Watier.

lèvres et ses ongles sont Campari, son fard joue est porto et son Kajal noir.

La châtain: est habillée de verts mousse et moyen. Ses ombres sont: beige, antilope et vert nil. Ses lèvres et ses ongles sont rouge Cinzano, son "blush-on" est Porto et son kajal vert.

La rousse: est habillée dans des beiges et des gris très doux. Ses ombres: harmonies de beige, taupe et Brésil (brun très foncé). Son blush-on est cuivre et son kajal brun. Lèvres et ongles: Sangria.

La blonde: qui est habillée de tons de prune.

Quand les poils superflus vous embarrassent, faites-les enlever. Pour toujours.

Les poils superflus du visage ou du corps ne devraient pas vous gêner. Ils peuvent être enlevés. Sans danger. Doucement. Avec des résultats permanents.

Appelez le Système Grégoire maintenant pour votre consultation complémentaire, pour une estimation du coût ainsi que du temps et pour votre traitement échantillon. Venez voir pourquoi Grégoire est une autorité sur l'épilation permanente.



système grégoire
LE PLUS GRAND SYSTÈME MONDIAL D'ÉPILATION PERMANENTE

CENTRE-VILLE: 1010 ouest, rue Ste-Catherine, 301 Edifice, Tel. 861-9741 de Lundi à Vendredi 10-7

PROBLÈMES ?

SERVICE DE CONSULTATION MORALE, PROBLÈMES HUMAINS, PROBLÈMES SPIRITUELS

3, PLACE VILLE-MARIE (suite 218) TÉL.: 866-6184

PÈRES JÉSUITES

(11 H.A.M. — 5 H.P.M.)



Monique Chevrier, c.n.d.



INSTITUT NATIONAL DES VIANDES INC.

NATIONAL MEAT INSTITUTE INC.
10216, boul. Lajeunesse
• Montréal, P.Q.
H3L 2E2 • 389-8241

LEÇONS DE CULTURE PERSONNELLE

CUISINE ORIENTALE:

19 et 26 septembre
3 et 10 octobre
4 cours différents:
2 h ou 7 h
\$15.00 chacun
\$50.00 pour les 4

MICRO-ONDES:

20 et 27 septembre
18 octobre et 1er novembre
2 h ou 7 h
\$25.00 pour les
2 cours différents.

DÉCORATION DE GÂTEAUX:

La série de
2 cours de 3 h chacun.
\$60.00
matériel compris
21 et 28 septembre
5 et 12 octobre

19 et 26 octobre
2 et 9 novembre
1.30 h à 4.30 h
ou
7.00 h à 10.00 h

CONFISERIE:

4 et 11 octobre
16 novembre
Série de 2 cours:
2 h ou 7 h
\$25.00
\$15.00 l'unité

MADAME RECOIT:

8 novembre, 15 novembre,
29 novembre
2 h ou 7 h:
\$15.00 chacun

CANARD LAQUÉ:

22 novembre
\$15.00

DÉCOUPE DE LA DINDE:

4 décembre 2 h ou 7 h
\$15.00

POUR INFORMATIONS

389-8241



la pointe du menton ou sur le bout des lobes d'oreilles

MAIGRIR

Le programme **Weight Watchers**, c'est plus qu'un simple plan d'amaigrissement. C'est un plan de nutrition balancé.

Le programme Weight Watchers, c'est une méthode unique de modification dans le comportement de chaque individu.

Crée et développe spécialement pour nous par l'éminent psychologue en comportement Dr Richard B. Stuart, ce plan est tout indiqué pour vous aider à maîtriser ce besoin de manger, que ce soit à la maison, à l'extérieur ou au travail.

Venez et assistez à l'assemblée Weight Watchers. Nous vous enseignerons la façon parfaite de balancer votre nourriture et nous vous ferons connaître la différence entre avoir faim et penser avoir faim.

Perdre du poids n'a jamais eu si bon goût!

WEIGHT WATCHERS
Le Summum

Vous êtes tout près de perdre du poids:

BAIE COMEAU 589-2735	SEPT-ÎLES 962-5495	MONT-LAURIER 623-2761
MONTREAL 727-3788	QUEBEC 651-9224	HULL 770-4108
SAGUENAY 549-8205	TROIS-RIVIÈRES 378-3655	SHERBROOKE 563-6197
DRUMMONDVILLE 395-4524	RIMOUSKI 723-1087	BOUYN 762-9542
RIVIÈRE-DU-LOUP 862-4767	SHAWINIGAN 536-3890	GRANBY 539-0401

VOUS VOULEZ MAIGRIR...

JOIGNEZ-VOUS À UNE CLASSE AUJOURD'HUI MÊME

ON PARLE, ON ÉCOUTE ET LE PROGRAMME RÉUSSIT
• HOMMES — FEMMES — ENFANTS

MONTREAL 727-3788

Pour un message d'encouragement
488-0561

• Aucun contrat • Frais d'inscription \$6.00
Classe hebdomadaire \$4.00



Mme MARILYN REICH
DIRECTRICE DE RÉGION

WEIGHT WATCHERS

Weight Watchers du Québec Ltée dont l'usage est enregistré.
Tous droits réservés.

Location de terrains de villégiature résidentielle sur les terres publiques au Québec.

Dans le cadre de sa nouvelle politique d'accessibilité aux terres publiques, le ministère des Terres et Forêts offre à la population du Québec la possibilité de louer des terrains à des fins de villégiature résidentielle. Ces terrains boisés et sans service public ont une superficie moyenne de 0,3716 hectare (40,000 pieds carrés). La plupart des terrains offerts sont situés dans des développements en profondeur, c'est-à-dire en retrait de la rive du lac. Les différents développements de villégiature résidentielle se situent, pour la plupart, près des lacs. Voici la liste complète des développements de villégiature qu'offre le ministère des Terres et Forêts pour l'année 1978:

RÉGIONS ADMINISTRATIVES

Bas St-Laurent-Gaspésie:

Lac de l'Est, canton de Chapais, comté de Kamouraska: 16 terrains

Saguenay-Lac-St-Jean:

Lac Harvey, canton de Harvey, comté de Chicoutimi: 25 terrains.

Lac Kénogami, cantons de Jonquièrre et Kénogami, comté de Chicoutimi: 45 terrains.

Québec:

Lac Carillon, canton de Montauban, comté de Portneuf: 30 terrains.

Cantons de l'Est:

Dans le village de St-Mathias de Bonneterre, canton d'Auckland, comté de Mégantic-Compton: 10 terrains.

Montréal:

Lac Ouareau, canton de Lussier, comté de Joliette-Montcalm: 75 terrains.

Lac Taureau, canton de Masson, comté de Berthier: 75 terrains.

Outaouais:

Lac Major, canton de Major, comté de Labelle: 8 terrains.

Lac Vert, canton de Bryson, comté de Pontiac: 9 terrains (accessibles par voie d'eau: environ 2km).

Côte-Nord:

Lac Lachasse, canton de Frankelin, comté de Saguenay: 52 terrains.

Rivière Pigou, canton de Rochemonteix, comté de Duplessis: 23 terrains.

Fleuve St-Laurent: Rang A, canton de Grenier, comté de Duplessis: 8 terrains.

Fleuve St-Laurent: Rang A et B, canton de Royer, comté de Duplessis: 14 terrains.

PRINCIPALES CONDITIONS DE LOCATION

- Bail d'une durée de 30 ans, renouvelable.
- Un loyer annuel variant entre \$66 et \$150 avec une révision tous les 5 ans.
- Obligations durant les deux premières années:
 - 1— Améliorer le terrain pour un montant minimum de \$500.
 - 2— Construire un chalet d'une valeur minimale de \$6,000.
- Le locataire devra déboursier les frais d'arpentage (\$280) du terrain et les frais de réception et d'enregistrement du bail à la signature de ce dernier.
- La préférence sera accordée aux personnes résidant au Québec.
- Le locataire sera soumis aux lois et règlements fédéraux, provinciaux et municipaux et ce, dans tous les domaines.

FORMULAIRE À REMPLIR

Pour être éligibles à l'obtention d'un terrain, les personnes intéressées doivent remplir un formulaire d'inscription. Ce formulaire est disponible, sur demande, dans tous les bureaux du ministère des Terres et Forêts. Pour obtenir l'adresse ou le numéro de téléphone de ces bureaux, veuillez consulter le répertoire téléphonique.

La date limite de l'inscription: 29 septembre 1978. Une seule inscription est permise. Le tirage électronique sera effectué le 12 octobre 1978.



Gouvernement du Québec
Ministère des Terres et Forêts