

Québec, mercredi 14 avril 1982

## Les maîtres mécaniciens en tuyauterie accusent Un raffinage imparfait chez Ultramar

par Robert FLEURY

Si l'on en croit la Corporation des maîtres mécaniciens en tuyauterie, les préposés à l'entretien des brûleurs à l'huile ont eu à déplorer une trop grande viscosité du mazout domestique fourni par la raffinerie Ultramar de Saint-Romuald et plusieurs réparateurs et clients auraient subi des pertes durant la saison 1979-1980 et 1980-1981 à cause d'un manque de fluidité de l'huile à chauffage no 2.

C'est ce qu'a déclaré au journal LE SOLEIL un porte-parole de la Corporation des maîtres mécaniciens en tuyauterie: "Nous avons encore eu des problèmes l'an dernier avec l'huile qui provenait de Castel-Ultramar et nous avons même procédé à des analyses d'échantillons qui ont confirmé la distribution d'une huile trop visqueuse, manquant de fluidité, ce qui serait responsable du mauvais fonctionnement de gicleurs qu'il aurait fallu remplacer à répétition dans les brûleurs".

Selon la corporation, des analyses effectuées par un laboratoire indépendant confirment hors de tout doute que le mazout domestique en provenance d'Ultramar aurait dépassé de sept "centistokes" la norme permise de viscosité cinématique de 3,4, atteignant ainsi 4,11. Cette norme veut que le point d'écoulement soit fixé à -20°C. Or il est fréquent que le thermomètre descende à -30°C ou -35°C en hiver dans l'Est du Québec.

"Lors de températures froides, cela signifie que les gicleurs peuvent se boucher comme l'huile n'est pas assez fine pour pouvoir être pulvérisé en fines gouttelettes ou que cela peut occasionner une combustion très irrégulière, de dire le procureur de la Corporation des maîtres mécaniciens en tuyauterie. "Il est même arrivé que

l'huile soit gélatineuse dans des réservoirs extérieurs qu'elle n'arrive plus à s'écouler."

Selon la corporation, des clients se seraient même rendus à la cour des petites créances pour obtenir satisfaction contre Castel-Ultramar et auraient eu gain de cause. C'est ainsi qu'un habitant de la rue Mazenod à Québec aurait obtenu un jugement favorable sur prépondérance de preuve présentée par le client (aidé du témoignage de l'expert en brûleurs), le défaut du mazout n'ayant pas été contredit en preuve. Un autre cas impliquant un citoyen de Sainte-Foy aurait également fait l'objet d'une poursuite mais le jugement n'aurait pas encore été rendu.

Questionné à l'effet de savoir si les analyses de la corporation avaient été soumises à Ultramar, le porte-parole des préposés à l'entretien a affirmé ne pas les avoir soumises justicé pour des raisons techniques dans l'échantillonnage requis par les inspecteurs fédéraux.

Les problèmes soulevés par la corporation seraient tous survenus durant les deux hivers précédents, les techniciens préposés à l'entretien n'ayant pas rapporté de problèmes durant la saison qui se termine.

"Dans les contrats qui lient nos membres aux compagnies d'huile, ce sont les préposés à l'entretien qui sont responsables des pièces comme les gicleurs et il faut en absorber les coûts de service, ce n'est vraiment pas rentable. C'est pourquoi nos membres se sont plaints aussi massivement durant les deux hivers précédents", d'expliquer le procureur de la corporation.

On aurait également rapporté des vibrations excessives de chaudières et des cas où les tuyaux de fumée se seraient détachés. Les préposés à l'entretien ont été nombreux dans le pas-

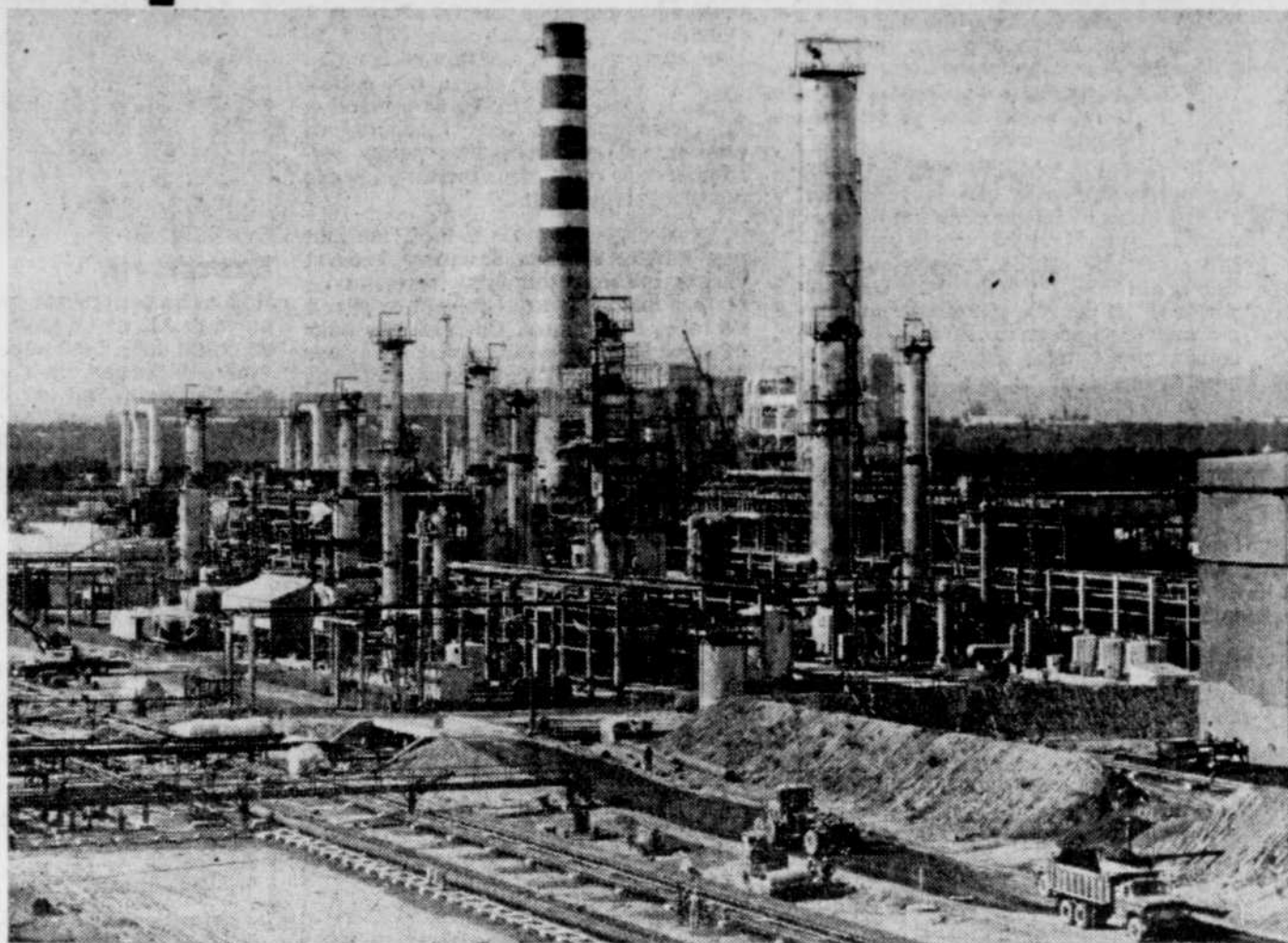


photo Legère & Kedi L'ite

Les maîtres mécaniciens en tuyauterie blâment la qualité du mazout domestique fourni par la raffinerie Ultramar de Saint-Romuald.

se à se plaindre privément de la piètre qualité du mazout domestique mais généralement ils n'osaient pas élever la voix car des contrats les lient aux

compagnies pour effectuer l'entretien des brûleurs et on craint le non-renouvellement de contrats.

"Dans tous les échantillonnages

que nous avons obtenus, il s'agissait d'huile no 2 fraîchement livrée et dans certains cas, les camions même avaient de la difficulté à décharger le

carburant", de confier le porte-parole de la corporation.

Pas de problème

Du côté d'Ultramar, on affirme tout ignorer des propos de la Corporation des maîtres mécaniciens en tuyauterie et on prétend ne jamais avoir eu de problèmes similaires. La raffinerie de Saint-Romuald fournit en mazout la plupart des habitants de la grande région de Québec par le biais d'échanges entre Ultramar et les compagnies pétrolières établies à l'est de la métropole. "Nous avons toujours suivi les normes fédérales, et les seuls problèmes de fluidité possibles, ce sont les camions qui passent la nuit dehors, en plein hiver, le réservoir plein. L'huile no 2 est destinée à des réservoirs domestiques situés à l'intérieur des maisons dans le sous-sol par exemple, et par conséquent les consommateurs ne devraient pas avoir de problèmes. S'il s'agit de réservoirs extérieurs, il faut de l'huile à fournaise alors: c'est donc un problème de vente et non de qualité", d'expliquer le contrôleur de la production.

Selon lui, plus la fluidité est basse et l'huile lourde, meilleure est la combustion et l'efficacité énergétique. Il croit que les problèmes soulevés par la corporation sont susceptibles de provenir davantage d'un mauvais entretien de la part des préposés que de l'huile. "Nous avons souvent découvert que le filtreur à huile n'était même pas nettoyé et très encrassé tandis que ce nettoyage doit absolument être fait à tous les ans." Selon lui, les normes de l'industrie pétrolière sont plus sévères encore que celles établies par les bureaux de normalisation des deux gouvernements.

## Mazout: qualité mal surveillée par l'Etat et l'industrie

Une analyse de Robert FLEURY

La distribution l'année dernière de 280.000 litres de mazout contenant des particules de rouille ayant endommagé les brûleurs des fournaies alimentés par Texaco du Canada dans la métropole aura mis à jour une absence de contrôle rigoureux de la part de la compagnie pétrolière ainsi que de la part des organismes provinciaux et fédéraux chargés d'en contrôler la qualité.

C'est la conclusion à laquelle pourraient en venir plus de 2.000 clients desservis par la compagnie pétrolière Texaco dans la région de Montréal après avoir subi des dommages à leurs installations de chauffage, de fines particules de rouille obstruant les gicleurs et occasionnant des bris à la pompe et aux accessoires des fournaies.

"Ces particules étaient trop fines pour être décelées par analyse", devait déclarer le porte-parole de Texaco au journal LE SOLEIL. Pourtant, aux dires des représentants de d'autres raffineurs, il était impossible de ne pas déceler ces particules si elles étaient suffisamment grosses pour détraquer les fournaies.

C'est le ministère de l'Energie et des Ressources du Québec qui est responsable du contrôle de la qualité aux points de vente mais ces contrôles ne s'exercent presque jamais aux raffineries mêmes, nous explique-t-on à ce ministère.

On vérifie surtout la fluidité de l'huile pour éviter qu'elle ne gèle dans les conduits. On procède

par échantillonnage mais de façon très épisodique, et très rarement à la raffinerie. De son côté, Consommation et corporations Canada, par sa division des poids et mesures, ne vérifie que la précision des compteurs pour s'assurer que les clients obtiennent la quantité exacte qui est livrée.

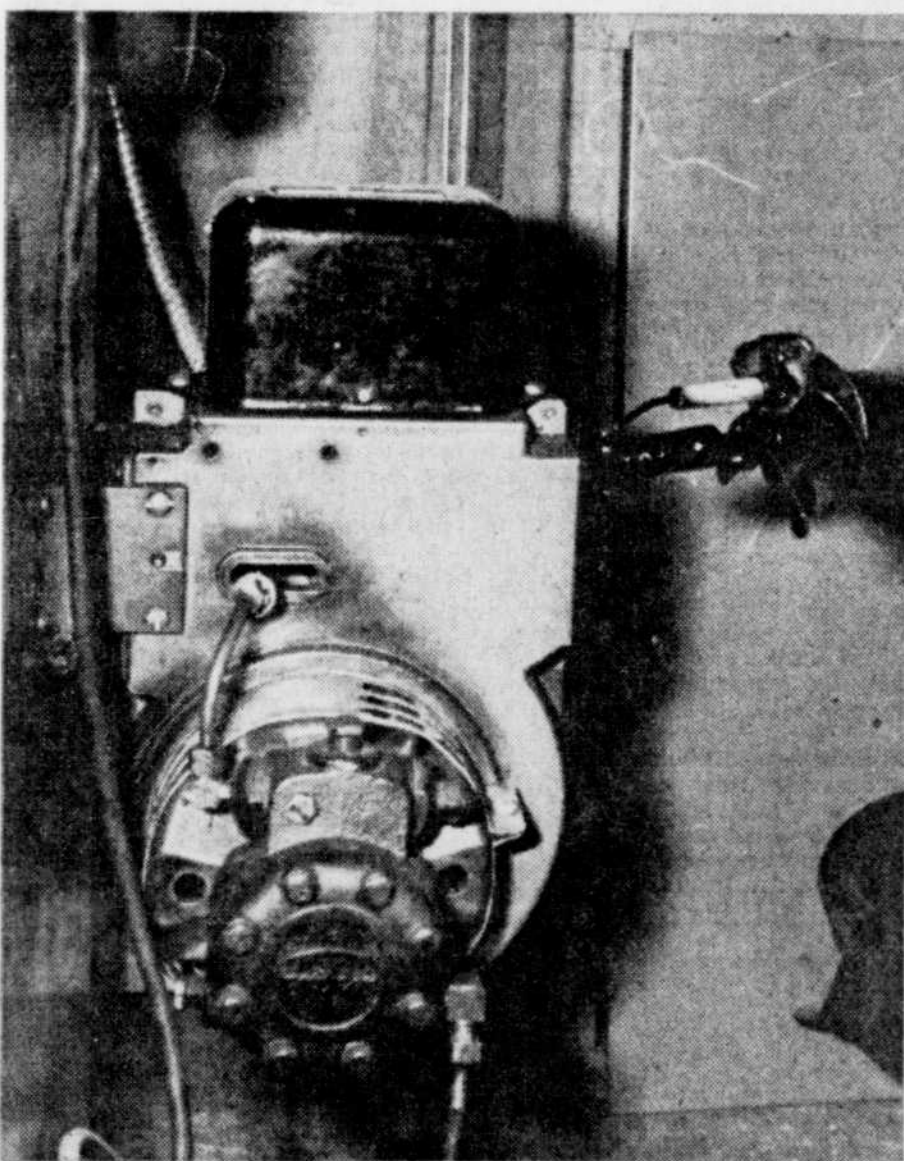
La confusion est telle entre les contrôles provinciaux et gouvernementaux qu'un responsable de service concerné par ces prélèvements était incapable de dire quel service fédéral exerçait un contrôle de la qualité auprès des raffineries. Or, il n'y en aurait aucun qui verrait à l'application des normes de standardisation de la qualité du mazout, normes existant tant au fédéral qu'au provincial, mais au Québec le bureau de normalisation ne fait que définir qu'elles sont ces normes, il ne voit aucunement à son application.

C'est donc la libre entreprise qui fait la pluie et

le beau temps, et faute d'inspecteurs pour veiller au grain, on ne découvre qu'après coup, comme c'est arrivé avec Texaco, que des consommateurs pouvaient être victimes d'erreurs de parcours.

Mais ces victimes, elles ne l'ont apprises qu'un an plus tard, et combien encore ignoreront qu'elles l'ont été? A l'Office de la protection du consommateur, on fait enquête pour s'assurer que toutes ces victimes soient indemnisées, mais, un an après, comment obtenir les échantillons originaux, s'inquiète-t-on (bien à tort si l'on en croit les porte-paroles des raffineries qui affirment les conserver tous des années durant)?

Mais la tâche de l'OPC ne sera pas facile pour autant car on est encore à tenter de déterminer précisément quelle est la juridiction provinciale sur le sujet et quel article de la loi 72 leur permettrait d'intervenir...



Le Soleil, Jean Vallières

De fines particules de rouille obstruent les gicleurs et occasionnent des bris à la pompe et aux accessoires des fournaies.

Les avocats **FOURNIER, VAILLANCOURT et ASSOCIES** prennent de l'expansion et déménagent. En conséquence, leur bureau actuel est à sous-louer à compter du 1er mai 1982.

**SITUATION:** Place Vieille Capitale 2815, boul. Laurier, Suite 100 Ste-Foy

**SUPERFICIE:** 2 350 pi.ca., entièrement aménagé et décoré.

**TERMINAISON DU BAIL:** 14 octobre 1984 (extension possible)

**PRIX:** 7.16\$ pi.ca.

**653-0913**

**HC HOPITAL DE CHAUDRONS QUEBEC ENR.**

LE SEUL CENTRE DE REPARATIONS DE CHAUDRONS A QUEBEC TOUTES MARQUES

TEL.: 687-2559

**POMPES**

Location pour puits artésiens ou autres.

LE PUISETIER INC. 681-9445

CLUB MED, MARS 82.

SALUT LES GOLFEURS,

J'AI PAS ETÉ CAPABLE D'ATTENDRE L'OUVERTURE DU CLUB A QUEBEC... JE SUIS PARTI AU CLUB.

ICI C'EST LA JOIE, DU GOLF TOUS LES JOURS, DES FESTINS FANTASTIQUES, DES SOIRÉES FOLLES ET QUELLE PLACE.

POUR SEULEMENT \$1055 VENEZ ME REJOINDRE EN FIN DE SEMAINE.

APPRELEZ VOYAGE 2000, ILS SONT FÛTES. ET QUEL SERVICE!

\* Prix valable pour mai et juin.

Club Med PARADISE ISLAND

*J'ai tout compris!*



A TOUS MES AMIS GOLFEURS

VOYAGE 2000 INC. 5385, 1<sup>ère</sup> AVENUE QUÉBEC-CANADA

INTER-AGENCES

**Essayez de trouver mieux?**

**IMPERMEABLES**

POUR HOMMES ET JEUNES HOMMES

D'UN GRAND MANUFACTURIER CANADIEN RENOMME

SPECIAL

**\$59<sup>95</sup>**

Choix de deux modèles

- 1) Coupe ajustée, double boutonnière, avec ceinture à la taille.
- 2) Modèle droit, sans ceinture, simple boutonnière.

Choix de couleurs variées, grandeurs: 34 à 46

**C'est un peu plus!**

A VOS 5

**G.H. ECHÈNE & FILS INC.**

VISA

- 4080, BOUL. STE-ANNE (MONTMORENCY, PRÈS DES CHUTES)
- 100, PLACE KENNEDY (LEVIS, RTE KENNEDY)
- PLACE DES 4-BOURGEOIS (ANGLE DUPLESSIS ET QUATRE-BOURGEOIS, STE-FOY)
- CENTRE D'ACHATS CANADIÈRE (QUÉBEC)

● GALERIES DE LA CAPITALE (près de La Baie, second plancher)



robert fleury  
à l'écoute du  
consommateur

## Evaluation obligatoire

### Réclamations gonflées

M. Robert Fleury, l'opinion du lecteur, LE SOLEIL Ltée, 390 St-Vallier est, Québec, Qué. G1K 3P6

Cher monsieur Fleury,

Le 31 mars dernier, vous avez fait part aux lecteurs de certains jugements, décrétant la privation du droit à toute indemnité d'un assuré qui gonfle délibérément une réclamation présentée à son assureur. Votre texte est malheureusement représentatif d'une partie des réclamants, en ces temps économiquement difficiles. Les fraudes font augmenter les primes de l'ensemble des assurés.

Il existe cependant encore des gens très honnêtes et j'ai pensé qu'il serait opportun de vous signaler le cas suivant, afin d'apporter un complément heureux à votre article du 31 mars.

Un honnête citoyen du Lac-Beauport, assuré avec notre compagnie, a subi un vol par effraction le 6 décembre 1980. Nous l'avons alors indemnisé, entre autres, pour le vol d'une flûte traversière d'une valeur de \$350.

Quinze mois plus tard, notre assuré a retrouvé la flûte en question et il s'empressa de nous en informer. Pour un assureur, c'est fort rassurant!

Cordialement,

Georges Cannon,  
directeur de succursale,  
L'Assurance Royale du Canada  
compagnie d'assurance du Québec

De nombreux consommateurs continuent de se plaindre d'irrégularités concernant la réparation d'automobiles ou d'appareils électriques et plusieurs marchands semblent avoir une notion plutôt confuse de l'obligation de fournir une évaluation. Les plaintes sont invariablement les mêmes: on demande un technicien pour une réparation ou encore on confie son automobile dans un atelier indépendant, et sans même avoir obtenu une évaluation précise de la réparation ni avoir renoncé à ce droit, on se retrouve avec des frais très élevés.

Or, selon la loi 72, l'évaluation écrite est obligatoire si tôt que la réparation s'élève à plus de \$50 pour les automobiles, motocyclettes, laveuses, sècheuses, cuisinières, lave-vaisselle, congélateurs, réfrigérateurs et téléviseurs. Les réparateurs ne peuvent s'exempter de fournir une évaluation écrite à moins que vous-même, comme client, vous n'y renonciez en écrivant, entièrement à la main, "je renonce à une évaluation" puis en signant. Si vous ne faites que signer, ce n'est pas valable juridiquement, c'est comme si vous n'aviez rien signé. C'est afin de vous faire prendre conscience de votre "renonciation" à vos droits que le législateur a prévu cette disposition. Evidemment, si vous refusez de signer la renonciation au complet, le réparateur peut refuser la réparation.

De même peut-il exiger des frais pour l'évaluation mais il doit vous l'indiquer avant. De plus, s'il s'agit d'une évaluation compliquée qui nécessite le démontage de morceaux, il doit prévoir les frais de démontage et de remontage dans son évaluation si jamais vous décidez de ne pas faire réparer, une fois que vous connaissez exactement la nature des dégâts.

D'un autre côté, si la réparation doit dépasser le montant prévu à l'évaluation parce que d'autres pièces seraient défectueuses, le réparateur doit absolument vous rejoindre et obtenir votre accord,

notant ainsi l'heure et le numéro de téléphone où l'on vous a rejoint.

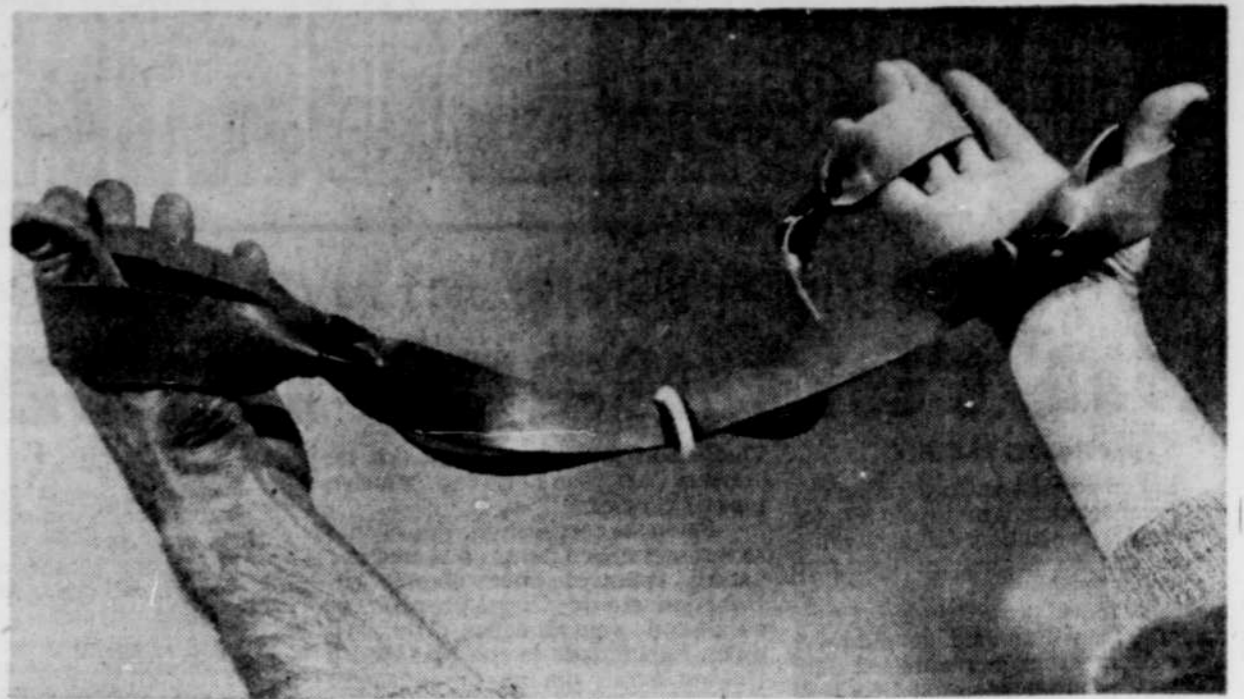
L'estimation lie autant le réparateur que le client; on ne peut exiger davantage. Sinon, refusez de payer. S'il s'agit d'une automobile, on ne peut vous empêcher de reprendre votre voiture si vous vous acquittez des frais prévus à l'évaluation (dont vous avez copie). Si l'on refuse, payez le montant réclamé en sus mais déposez une plainte aux petites créances ainsi qu'à l'Office de protection du consommateur: vous récupérez ce montant et des poursuites seront entreprises par l'OPC pour mettre au pas le marchand récalcitrant.

Ces dispositions de la loi 72 ne font pas l'affaire de bien des marchands et clients qui ont toujours entretenu de bonnes relations et qui doivent se plier à de telles contraintes. Ce n'est pas pour ces gens que la loi a été prévue, mais pour ceux qui profitaient de la situation. Si vos relations sont telles que vous pouvez renoncer à une évaluation écrite, faites-le, en signant la formule de renonciation au complet; sinon, l'évaluation vous évitera bien des mauvaises surprises.

### Action Soleil

Si vous êtes aux prises avec un problème que vous ne pouvez pas résoudre par vos propres moyens, vous pouvez le soumettre par écrit, accompagné des pièces justificatives, en l'adressant à:

A L'ECOUTE DU  
CONSOMMATEUR  
LE SOLEIL  
390 est, rue Saint-Vallier  
Québec, Qué.  
G1K 7J6



### Exerciseur

Non ce ne sont pas là des bretelles nouveau genre mais plutôt des exercices extensibles que nous fit parvenir J.L. de La Malbale, dans Charlevoix. D'abord J.L. en commanda deux qu'il paya avec sa carte de crédit mais il dut attendre trois mois et quelques démarches avant de recevoir livraison de son colis. Amère déception, dit-il, ce ne sont que de vulgaires "élastiques", autrement dit, des vieilles "tripes" de bicyclette auraient fait l'affaire! \$28.90 fut le prix payé pour une telle déception. M.E.M. Marketing System de Niagara. Aucun recours si vous avez des problèmes similaires contre une compagnie ontarienne qui n'a pas de représentants ou de distributeurs au Québec: vous ne pouvez rien contre elle aux petites créances. Et ce n'est pas parce que des annonces du genre peuvent être publiées dans LE SOLEIL ou ailleurs que cela signifie que le produit offert en vaut le prix, les médias ne pratiquant pas ce genre de censure.

## UN AVOCAT VOUS RÉPOND

Une collaboration spéciale du Jeune Barreau de Québec

### Disposition du purin de porc réglementée

Q. — Nous habitons à Saint-Bernard dans la Beauce. L'automne dernier, notre voisin a construit une porcherie sur sa propriété et au mois de janvier, il y aurait installé plus de 500 porcs à l'engraissement. Aucune citerne à fumier n'a été construite et depuis ce temps-là, le fumier de ces cochons s'écoule par un tuyau dans notre fossé mitoyen, puis dans un cours d'eau. Y a-t-il quelque chose à faire?

R. — Il est interdit de construire une porcherie et d'entreprendre l'élevage de porcs au Québec sans avoir obtenu au préalable un certificat d'autorisation du sous-ministre de l'Environnement en vertu de l'article 22 de la loi sur la qualité de l'environnement (L.R.Q. c. Q-2).

Vous devez donc dans un premier temps communiquer avec le bureau régional de Québec du ministère de l'Environnement pour vérifier si un certificat d'autorisation a été émis au nom de votre voisin relativement aux travaux exécutés.

Si un certificat d'autorisation a été émis, il n'est sans doute pas respecté en ce qui concerne la disposition du purin. En effet, depuis l'entrée en vigueur de la loi qu'il applique, soit depuis 1972, le ministère de l'Environnement exige que l'éleveur construise une fosse de rétention étanche qui permette d'entreposer le purin pendant les mois où il ne peut être répandu sans se retrouver dans les cours d'eau parce que le sol est gelé, soit pendant une période minimale de 200 jours.

Si le certificat d'autorisation n'est pas respecté ou est inexistant, l'élevage est illégal et doit cesser sans délai, jusqu'à la légalisation de l'activité concernée.

A cet égard, nous pouvons vous dire immédiatement qu'une telle demande a peu de chance d'être reçue car depuis le 10 juin 1981, le règlement relatif à la prévention des eaux par les établissements de production animale (décret 1526-81) prévoit un moratoire jusqu'au 1er juillet 1984 dans le cas de tout nouvel élevage sur fumier liquide dans le bassin de la rivière Chaudière et précisément entre autres sur le territoire des paroisses et village de Saint-Bernard (article 10).

### Coffret de sécurité et décès

Q. — Auriez-vous l'obligeance de m'informer des différentes procédures à suivre lors de l'ouverture d'un coffret de sûreté en cas de décès de la personne locataire dudit coffret?

R. — L'institution propriétaire du coffret autrement appelé locateur, devra suivre strictement les dispositions de la loi (loi sur les droits successoraux). Elle ne pourra permettre l'ouverture du coffret à moins qu'un procès-verbal constatant l'ouverture et énumérant le contenu du coffret ne soit dressé par un représentant de la succession et qu'une copie certifiée conforme par ce représentant et contresigné par le locateur ne soit transmise au ministère du Revenu. Ce procès-verbal pourrait cependant être remplacé par un inventaire dressé conformément au code de procédure civile.

Enfin, le locateur du coffret ne pourra permettre la prise de possession des biens y contenus tant qu'il n'aura pas reçu une autorisation écrite du ministre ou qu'un permis de disposer requis par la loi n'aura pas été émis. Il devra cependant remettre un document s'y trouvant tel un testament, un contrat de mariage, une police d'assurance ou un titre de propriété immobilière.

La règle en matière de droits successoraux est que nul transfert d'un bien transmis en raison du décès d'une personne ne peut être valide ou donner lieu à un titre valable à l'égard de ce bien tant que le ministre du Revenu n'a pas délivré un permis de disposer. Le ministre ne délivrera ce permis que lorsque les droits payables relativement à ce bien auront été payés ou feront l'objet de garantie qu'il jugera suffisante ou encore s'il s'avérait qu'aucun droit n'est exigible.

Collaborateur: Me Claude Boulanger

### Un avocat...

Vous pouvez soumettre vos questions au Jeune Barreau en les adressant comme suit:

UN AVOCAT VOUS REPOND  
LE SOLEIL  
390 est, rue Saint-Vallier  
Québec, Qué.  
G1K 7J6

# Ne payez pas \$200 pour un complet 3-pièces.\*

## Le Big Steel Homme

# 9999

ne paie que

- Notre meilleur choix de complets 3-pièces pour le printemps
- Cheviotte et polyester en nuances gris, chocolat, argent
- Coupe impeccable, de fabrication canadienne selon nos exigences
- Tailles 34-44
- Venez voir aujourd'hui... premier venu premier servi... notre meilleur prix!

\* Selon un sondage indépendant, Toronto, automne 1981. Le plus grand nombre de hommes croient devoir débourser \$200 pour un complet 3-pièces.

Place Laurier, Place Fleur de Lys, Galeries de la Capitale

## BOUCHERIE FABIEN GAGNÉ INC.

POUR LIVRAISON GRATUITE: 842-3011 AVEC TOUT ACHAT DE 20\$ ET PLUS DANS QUÉBEC ET LES ENVIRONS

SPECIAUX DU 14 AU 17 AVRIL 1982

BOEUF HACHE REG. sac de 5 kg	1,59\$ lb 3,50\$ kg
ROTI DE SURLONGE désossé	2,49\$ lb 5,48\$ kg
BIFTECK BOSTON (surlongue désossée)	2,99\$ lb 6,59\$ kg
BOEUF EN CUBES ordinaire	2,49\$ lb 5,48\$ kg
FILET DE SOLE I.Q.F. (congelé)	2,99\$ lb 6,59\$ kg
PRODUITS MAISON riz au porc	0,99\$ la portion

Chez nous, le boeuf est en spécial toute l'année.

### VÉRIFIEZ NOS BAS PRIX!

47, boul. Valcartier Loretteville 842-3011  
5025, 1re Avenue Charlesbourg 627-3697

## SOS MIUF

### Le front commun des victimes dénonce l'attitude d'Ottawa

Le front commun des victimes de la MIUF qui regroupe les comités provinciaux prie le gouvernement canadien de prendre ses responsabilités en enlevant la mousse d'urée des murs de leurs résidences. Blâmant les fabricants, les installateurs et le gouvernement fédéral, de même que les gouvernements provinciaux impliqués dans ces programmes d'isolation, les comités provinciaux demandent à Ottawa d'arrêter sur le champ le programme actuel qu'on qualifie d'inadéquat, inefficace et irresponsable, d'établir un véritable programme de décontamination des maisons en y enlevant la mousse et d'en déclarer l'urgence pour que la rénovation des maisons soit terminée à l'automne.

Déplorant la désuétude des normes et mécanismes d'acceptation des produits chimiques, le front commun des victimes de la MIUF exige la création d'une commission d'étude pour réévaluer les mécanismes d'acceptation des produits et pour établir de nouveaux modes d'intervention susceptibles de véritablement protéger la santé publique, les citoyens canadiens ne devant plus servir de cobayes pour en vérifier la toxicité.

### 12,000 réclamations

Jusqu'à maintenant, le gouvernement fédéral a reçu 28,000 demandes de formulaires de la part des victimes, mais seulement 12,000 ont retourné leur inscription au programme d'aide fédérale. Personne n'a encore reçu d'argent, la loi se rapportant à ces déboursés gouvernementaux n'étant pas encore adoptée. On estime qu'au Canada, il y aurait entre 80,000 et 100,000 maisons isolées à la MIUF.

A titre de service public, LE SOLEIL publie occasionnellement cette chronique dans le but de favoriser un meilleur regroupement des victimes de la mousse d'urée formol de la région 03 et afin de les informer de l'évolution de ce dossier.

L'alimentation

# Découvrir le tofu, ça vaut le coup

Si vous êtes à la recherche de l'aliment miracle, vous savez du genre beau, bon, pas cher, sans gras ni cholestérol tout en s'appropriant de façon gastronomique, croyez-le ou non, il se peut que ce soit le tofu. Vous êtes peut-être comme moi réfractaire au changement, surtout si ce changement prend la forme d'informes carrés blanchâtres sans goût aucun (sinon l'impression de mâcher du mastic), vous hésitez peut-être avant d'acheter un contenant de tofu. Vous le regretterez car en stroganoff, par exemple, et ce n'est qu'une des multiples façons de l'apprêter, il est tout aussi savoureux que s'il était fait de boeuf. Nous l'avons essayé à la

maison et même les enfants n'y ont vu que du feu; un vrai délice, il n'est rien resté. Bien sûr, cela n'a pas la texture du boeuf, mais vous serez agréablement surpris du résultat si vous vous laissez convaincre par notre collaboratrice Nicole Coziol qu'il vaut le coup d'être essayé, surtout qu'il ne coûte pas cher et qu'il est à peu près impossible de le rater. En décembre dernier, notre ex-collègue Jean Garon avait présenté le tofu et en avait expliqué le mode de fabrication. Aujourd'hui, Nicole vous en suggère de multiples modes d'utilisation. Essayez-le, vous nous en direz des nouvelles.

Robert F.

une collaboration spéciale de Nicol COZIOL

Connu en Chine et au Japon depuis des millénaires, le tofu commence à peine à se faire une place dans notre répertoire culinaire. Fait de lait de soja, un peu comme le fromage cottage est fait de lait de vache, le tofu est riche en protéines complètes et en calcium, pauvre en gras et en calories, et ne contient aucun cholestérol. En cuisine, pour peu qu'on sache l'apprêter, il peut facilement remplacer la viande, la volaille, le poisson ou les fruits de mer dans les plats cuisinés; remplacer le fromage cottage ou ricotta, la crème et d'autres produits laitiers; remplir les multiples fonctions de l'oeuf; et s'employer dans d'innombrables préparations, de la soupe au dessert.

Il est maintenant possible d'acheter du tofu dans plusieurs épiceries (certains Cooprix notamment) et dans les magasins d'aliments naturels. Il se présente généralement en bloc de 250 à 500 g, dans un contenant de plastique rempli d'eau. Il faut compter environ 125 g (4 on) par portion: à \$1.69 pour 500 g, en moyenne, on comprend l'avantage qu'il y a à remplacer la viande par le tofu dans certaines recettes. Assurez-vous que le tofu est frais à l'achat. Certaines marques portent une date limite de vente comme pour le lait, sinon, fiez-vous à vos sens: pas de mauvaise odeur, pas de goût sûr, le tofu ne doit, en aucun cas, être visqueux ou gluant. En outre, il doit être conservé sous réfrigération en tout temps. Une fois à la maison, gardez

vos tofu au frigo, et changez-en l'eau tous les 2 jours: il se conservera ainsi de 10 à 14 jours. Avant de s'en servir, il faut le laisser égoutter sur une serviette pliée, de 20 minutes à une heure; il sera ensuite plus facile à manipuler et gardera sa forme à la cuisson. Si toutefois, malgré une bonne période d'égouttage, votre tofu persiste à s'émietter dans la poêle, il s'agit sans doute de tofu japonais, plus fragile que le tofu chinois (qui contient moins d'eau). Il faut alors le presser: on le place entre deux linges, sur une bonne épaisseur de papier journal, on recouvre d'une planche ou d'une assiette et on met un poids sur le tout (un contenant plein d'eau ou une grosse boîte de conserve feront l'affaire); laisser ainsi de 20 à 30 minutes.

Le tofu raffermi se détaille en cubes, en dés, en languettes ou en tranches et s'emploie dans nombre de plats cuisinés: mets en sauce, ragouts, hachis, soupes, gratins, salades, etc. Pensez-y la prochaine fois que vous ferez un stroganoff, un cari, une goulash ou un mets à la chinoise. Passé au mélangeur, le tofu donne une crème onctueuse dont on peut faire vinaigrettes, trempettes, sauces chaudes ou froides, soupes crème, poudings. On peut aussi simplement essorer le tofu et l'émietter: il remplace alors les oeufs dans les salades, le fromage cottage dans la lasagne, se moule en croquettes, en boulettes, en burgers.

Si votre tofu est un peu défraîchi, vous pouvez lui redonner un peu de jeunesse en le mettant dans une petite casserole avec deux pouces d'eau; amener à ébullition puis laisser mijoter à petit feu 15 minutes. Il faut ensuite l'utiliser au plus tôt, ou, si vous avez trop de tofu pour l'instant, le congeler. Le tofu congelé se garde à peu près indéfiniment. Une fois décongelé, il aura pris un tout autre aspect: de blanc, il sera devenu beige ou jaunâtre et sa texture rappellera celle d'une éponge. Essayez bien ce nouveau tofu; vous pourrez ensuite l'émietter et l'utiliser comme de la viande hachée cuite. Mettez-en dans votre sauce à spaghetti ou mélangez-en à de la viande hachée pour vos burgers, vos pains de viande. (On obtient la meilleure texture avec un tofu congelé durant au moins de 5 à 7 jours).

Ne vous privez donc pas plus longtemps des avantages du tofu et partez à l'aventure. Pour vous aider, je vous propose trois recettes qui illustrent trois techniques de base de la cuisine au tofu. L'étape 1 du "tofu à la créole" vous servira à apprêter vos cubes avant de les ajouter à toutes vos préparations en sauce; la salade de tofu vous rappellera la salade aux oeufs, et la crème à la banane vous inspirera d'autres desserts nourrissants mais peu caloriques.

**POUR EN SAVOIR PLUS:**

— "La magie du tofu: 80 recettes simples et économiques", Yvon Tremblay et Frances Boyte, aux éditions Stanké.  
— "La cuisine au tofu, un art japonais", aux éditions de l'Aurore.  
— on peut également avoir des renseignements et des recettes, ainsi que du tofu frais, chez Tofu Québec Inc., 451 47e Rue est, Charlesbourg (622-0471).

**Photos:**  
Jean-Marie Villeneuve

Vous pouvez soumettre des questions sur des sujets d'alimentation et nous tenterons d'y répondre lors des semaines qui suivront. Adressez-les comme suit:

L'ALIMENTATION  
LE SOLEIL  
390 est, rue Saint-Vallier  
Québec, Qué.  
G1K 7J6

## Tofu à la créole (4)

- 30 ml (2 c. à table) d'huile
- 500 g (10 oz) tofu ferme, en cubes de 1 pouce du shoyu (sauce soja japonaise) (voir note\*)
- 30 ml (2 c. à table) d'huile
- 1 gros oignon, haché grossièrement
- 1 piment vert, haché grossièrement
- 125 ml (½ tasse) céleri haché
- 5 ml (1 c. à thé) d'ail haché fin
- 500 ml (2 tasses) tomates étuées, égouttées et concassées
- 125 ml (½ tasse) liquide liquide (jus de tomates, bouillon ou eau)
- 1 feuille de laurier
- 10 ml (2 c. à thé) paprika
- 5 ml (1 c. à thé) poudre chili (ne pas confondre avec le piment chili)
- 1 ml (¼ c. à thé) poivre de cayenne
- sel au goût
- riz cuit

**Préparation**

1 — Dans un wok ou dans une grande casserole, chauffer 30 ml (2 c. à table) d'huile sur feu vif, quand l'huile est très chaude, y mettre les cubes de tofu et cuire 5 minutes environ, en retournant constamment pour bien enrober d'huile et pour empêcher de coller. Asperger d'un jet de shoyu et cuire encore 3 ou 4 minutes, en brassant de temps à autre, jusqu'à ce que les cubes de tofu soient fermes et colorés. Retirer le tofu de la casserole et réserver.

2 — Mettre encore 30 ml (2 c. à table) d'huile dans la même casserole et chauffer à feu moyen. Ajouter oignon, poivron vert, céleri et ail et cuire cinq minutes, en brassant souvent, jusqu'à ce que les oignons soient transparents,

sans prendre couleur. Ajouter tomates, cubes de tofu cuits, liquide, feuille de laurier, paprika, cayenne, poudre chili et sel; bien mélanger et amener à ébullition sur feu vif. Réduire le feu, couvrir partiellement et laisser mijoter 30 minutes, en brassant de temps à autre. (Si désiré, on peut épaissir la sauce avec 15 ml (1 c. à table) de fécule de maïs délayée dans 30 ml (2 c. à table) d'eau froide. Ajouter à la sauce et cuire en brassant, jusqu'à épaississement). Servir sur du riz.

\* Note: le shoyu est une sauce de soja japonaise fermentée. Elle ne contient pas de sucre, est plus salée et très différente des sauces soya ordinaires. On la trouve ici dans les grandes épiceries sous la marque Kikkoman, au rayon des sauces soya.



Tofu à la créole.

## Crème aux bananes (4)

- 250 g (8 on) tofu ferme, égoutté 30 minutes
- 1 enveloppe de gélatine neutre
- 175 ml (¾ tasse) jus d'ananas
- 2 bananes moyennes, très mûres, pelées
- 10 ml (2 c. à thé) jus de citron
- 30 ml (2 c. à table) miel
- une pincée de sel

**Préparation**

1 — Dans une petite casserole, faire gonfler la gélatine dans le jus d'ananas, puis chauffer doucement, à feu moyen, jusqu'à dissolution complète. Laisser tiédir, puis mettre la casserole dans l'eau glacée et laisser refroidir, en brassant de temps à autres, jusqu'à ce que le mélange commence à épaissir.

2 — Pendant ce temps, mettre le tofu dans la jarre du mélangeur avec les autres ingrédients et réduire en purée très lisse. Ajouter la gélatine, bien brasser, et mettre dans des coupes à dessert. Laisser prendre au froid avant de servir.



Crème aux bananes.



Le tofu peut remplacer économiquement la viande dans diverses préparations de plats cuisinés comme ce tofu à la créole.



Égouttez le tofu sur une serviette pendant 20 minutes avant de l'utiliser. S'il persiste à s'émietter, pressez-le entre deux linges avec un poids sur le dessus pendant une demi-heure.

## Salade de tofu

1 — mettre le tofu dans un linge, rassembler les coins pour faire une poche et bien essorer, c'est-à-dire presser le contenu pour en extraire le plus d'eau possible. Mettre le tofu, essoré et émietté, dans un bol.

2 — ajouter des légumes hachés finement, au goût: échalote ou oignon, céleri, poivron rouge ou vert, persil frais, etc.; assaisonner au goût avec sel, poivre, un rien de cayenne et un peu de curcuma (pour la couleur). Lier à la mayonnaise ou au yogourt.

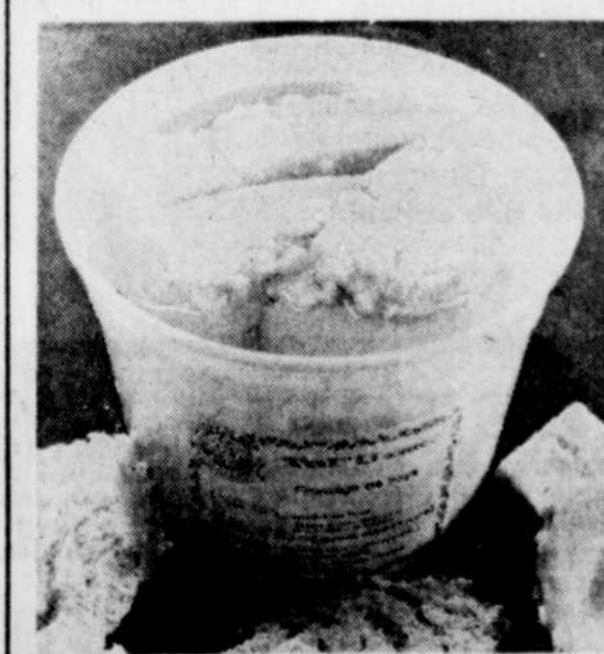
3 — servir comme une salade aux oeufs durs, soit en salade sur une feuille de laitue, ou encore en garniture à sandwich.



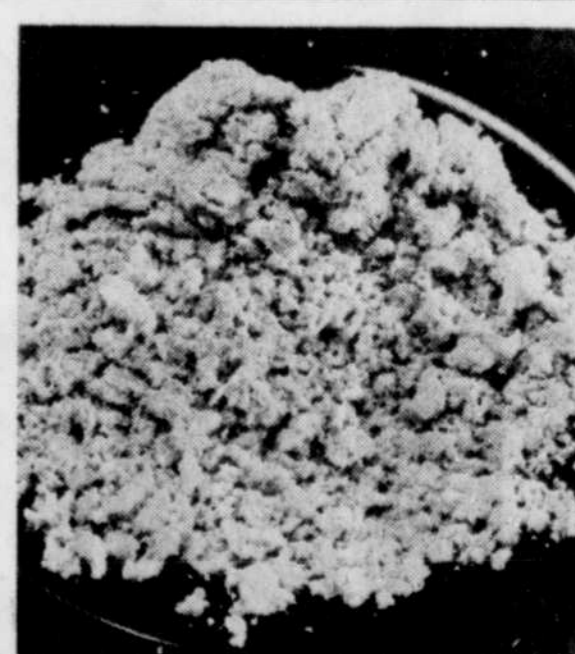
Bien essorer.



Servir comme salade ou garniture.



Le tofu est disponible en contenants d'une livre dans bon nombre d'épiceries et supermarchés. On peut le détailler en tranches, cubes, julienne, dés. Décongelé, il change de texture et devient jaune clair, spongieux: on l'émiette alors pour remplacer une viande hachée.



# coop

## Épicerie



**COCKTAIL DE FRUITS DEL MONTE**

de fantaisie  
bte 796 mL **1,19\$**



**MÉLANGE À GÂTEAU DUNCAN HINES**

DE LUXE saveurs assorties  
bte 520 g **98¢**



**JUS DE POMME VITAMINÉ ALLEN**

bte 48 oz **1,09\$**



**PAPIER HYGIÉNIQUE COTTONELLE**

couleurs assorties  
pqt 4 rlx **1,28\$**

**HARICOTS ASSAISONNÉS DEL MONTE**

verts ou jaunes  
bte 398 mL **55¢**

**SAUMON KÉTA TEA ROSE**

bte 15.5 oz **2,59\$**

**MOUCHOIRS DE PAPIER SCOTTIES**

couleurs assorties  
bte 200' **79¢**

**NETTOYEUR LIQUIDE LESTOIL**

tout usage  
boute 800 mL **1,97\$**

**CHAMPIGNONS TRANCHÉS SLACK**

bte 10 oz **89¢**

**MÉLASSE PURE GRANDMA**

cont 1.3 kg **1,98\$**

**MAÏS EN CRÈME DEL MONTE**  
de fantaisie bte 398 mL **59¢**

**POIS VERTS DEL MONTE**  
grosseurs assorties, de fantaisie bte 398 mL **55¢**

**PÊCHES DE FANTAISIE DEL MONTE**  
demies ou tranchées bte 796 mL **1,19\$**

**CONFITURE AVEC PECTINE VACHON**  
aux fraises ou aux framboises bocal 750 mL **2,59\$**

**FÈVES BLANCHES ST-ARNAUD**  
sac 900 g **1,39\$**

**RIZ À GRAINS LONGS UNCLE BEN**  
bte 3 lb **2,79\$**

**BOULES ANTI-MITES RECOCHEM \***  
# 10-901 pqt 400 g **1,39\$**

\* Disponible en magasin ou sur commande.

**MOUTARDE PRÉPARÉE FRENCH OU CONDOR**  
bocal 500 mL **79¢**

**BISCUITS VIAU**  
Petit beurre ou Thé bte 700 g **1,99\$**

**EAU DE SOURCE NATURELLE PERRIER**  
carton 4 330 mL **1,89\$**

**MARGARINE MOLLE BLUE BONNET**  
cont 2 Lb **1,79\$**

**SAUCISSES CAMPFIRE BURNS**  
cello 14 oz **1,98\$**

**SAUCE À LASAGNE FREDDY**  
bocal 684 mL **1,69\$**

**RAGOÛT CORDON BLEU**  
de boulettes ou de boulettes & patates bte 822 g **2,39\$**

**MÉLANGE À SAUCE FRENCH**  
barbecue, enveloppe 43 g pour sandwichs chauds, enveloppe 57 g **49¢**

**MÉLANGE À SAUCE FRENCH**  
à l'oignon enveloppe 21 g ou brune enveloppe 28 g **45¢**

**BISCUITS PEEK FREANS**  
digestifs, Nice, sablés ou Anneaux aux brisures sac 400 g **1,47\$**

**MARGARINE DURE FLEISCHMANN**  
à l'huile de maïs ou à l'huile de tournesol carton 907 g **2,69\$**

**CÉRÉALES RICE KRISPIES KELLOGG'S**  
bte 725 g **2,19\$**

**ESSUIE-TOUT SCOTT**  
couleurs assorties, pqt 2 rlx **1,29\$**

**NETTOYEUR POUR VITRES WINDEX**  
de recharge bte 900 mL **1,19\$**

**ASSOULISSEUR LIQUIDE DOWNY**  
pour tissus cont 3 L **4,19\$**

**LAMES ATRA GILLETTE**  
carton 10's **3,19\$**

**DENTIFRICE COLGATE**  
(50 mL, gratuit) rouge ou vert tube 150 mL **1,49\$**

**PAIN DE SAVON FRAIS**  
parfum de la mer ou des prés pain 130 g **59¢**

**BRIQUET BUTANE L-139 BIC**  
chacun **99¢**

**LITIÈRE POUR CHATS SAULAR**  
sac 10 kg **4,15\$**

**SAVON EN POUDRE JAVEX**  
pour les non javellisants bte 1.2 kg **3,49\$**

## Produits Coop



**MAÏS EN GRAINS DE FANTAISIE COOP**  
bte 12 oz **49¢**

**CAFÉ INSTANTANÉ COOP**  
bocal 10 oz **4,59\$**

**SHAMPOOING POUR CHEVEUX COOP**  
parfums assortis bte 500 mL **1,79\$**

**SIROP DORÉ COOP**  
boute 1 L **1,59\$**

**NOURRITURE AU BOEUF POUR CHIENS COOP**  
bte 25 oz **49¢**

## Coop Cooprix participants

:cooprix:::

coop

- Galerie de la Capitale, Québec
- 845 Route Marie-Victorin, St-Nicolas
- 7370 3<sup>e</sup> Avenue O., Charlesbourg
- 912 Commerciale, St-Jean Chrystostome
- 250 Rue St-Louis, Loretteville
- 7010 du Jardin, Orsainville
- 3355 De La Pérade, Ste-Foy
- Place Tanguay, Lévis
- Place Doneuil, Donnacona
- 2 Rte de L'Équerre, Baie St-Paul
- 50 Rue Principale, St-Anselme
- 62 Boul. Valcartier, Loretteville
- 48 Des Érables, Clermont
- St-Ubalde, 464 Rue St-Paul

## COURS SUR L'ALIMENTATION

Le COOPRIX DE LA CAPITALE offre, à tous, des cours sur divers aspects de l'alimentation. La durée de chaque cours est d'une journée. Les inscriptions sont limitées et doivent se faire à l'avance au numéro suivant: 627-4744.

**26 avril:** Cours sur la fabrication du pain  
**10 mai:** Cours sur le tofu et ses multiples utilisations  
Coût: 5,00\$/membres et 7,00\$/non-membres

## LE TOFU

Au programme de la clinique alimentaire hebdomadaire du COOPRIX DE LA CAPITALE pour les 15, 16 et 17 avril: LE TOFU. Il y aura démonstrations, dégustations, informations et suggestions de recettes concernant le TOFU. Gratuit et ouvert à tous.

En vigueur du 14 au 17 avril 1982. Nous nous réservons le droit de limiter les quantités.

# COOPRIX

Coop-Cooprix vous aident à mieux lire les étiquettes:

• DEUX DATES DIFFÉRENTES SE RETROUVENT SUR LES ÉTIQUETTES:

1) **Date « meilleur avant »:**

— C'est un guide de fraîcheur pour la majorité des produits alimentaires préemballés (sauf les fruits et légumes frais) ayant une durée de conservation inférieure à 90 jours. Les charcuteries, le fromage, le pain, le yogourt, le lait... sont des exemples de ces produits.

— Après cette date, le fabricant ne garantit plus la qualité du produit, il vaut mieux vérifier la date avant d'acheter.

Exemple: meilleur avant 82 AL 30 = meilleur avant le 30 avril 1982

2) **Date d'emballage:**

— Sur l'étiquette des viandes fraîches, emballés au magasin, se retrouve la date d'emballage de la viande. Cette date indique la journée où la viande a été emballée et non pas un guide de fraîcheur comme la date « meilleur avant ».

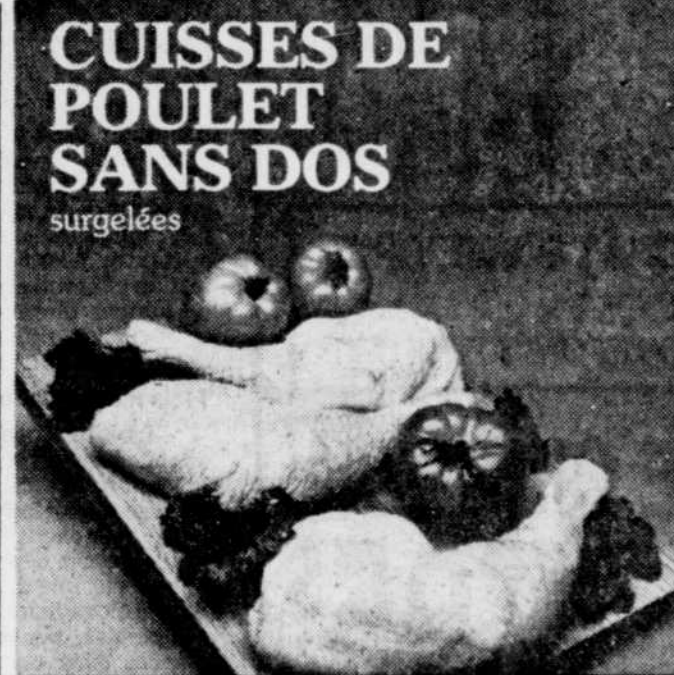
**Viandes** \* Disponible dans les coopératives ayant un service de boucherie.

**POITRINES DE POULET SANS DOS**  
surgelées



2.27 kg (5 lb) **3,24\$/kg**  
1,47\$/lb

**CUISSES DE POULET SANS DOS**  
surgelées



2.27 kg (5 lb) **2,18\$/kg**  
99¢/lb

**BOLOGNE FUMÉ OU CIRÉ TAILLEFER**  
tranché sur demande

**2,40\$/kg 1,09\$/lb**

**SAUCISSES FUMÉES TAILLEFER**

pqt 454 g **1,67\$**

**PAIN DE SIMILI-POULET BILOPAGE**  
tranché sur demande

**2,80\$/kg 1,27\$/lb**

**SAUCISSES DE PORC ET BOEUF BILOPAGE**  
(en plateau)

**4,12\$/kg 1,87\$/lb**

**CRETONS ROY**

cont 275 g **1,69\$**

**TÊTE FROMAGÉE ROY**

cont 283 g **1,49\$**

**FILET DE MORUE SURGELÉ**  
bte 2.27 kg (5 lb)

**3,95\$/kg 1,79\$/lb**

**CREVETTES FRAÎCHES DE SEPT-ÎLES** (en vrac)

**6,37\$/ 2,89\$/lb**

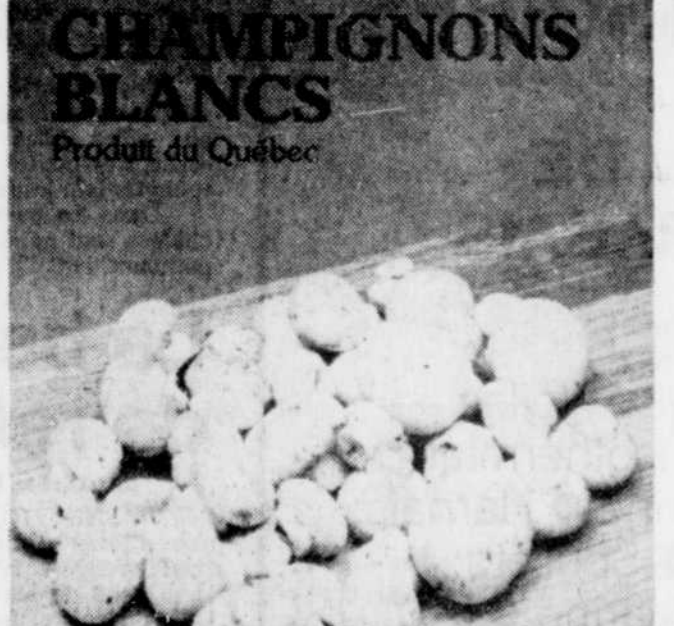
**Fruits et légumes**

**ORANGES "JAFFA"**  
Produit d'Israël  
gr: 123



la douzaine **1,38\$**

**CHAMPIGNONS BLANCS**  
Produit du Québec



emballage de 227 g (8 oz) **1,08\$**

**POMMES VERTES « GRANNY SMITH »**  
Produit du Chili, Canada de Fantaisie  
gr: 138

**1,52\$/kg 69¢/lb**

**CONCOMBRE ANGLAIS**  
Produit de l'Ontario  
Canada No 1  
calibre moyen

chacun **99¢**

**MAÏS SUR ÉPI**  
Produit de la Floride  
Canada No 1

emballage de 5 **1,49\$**

**CHOUX VERTS**  
Produit de la Floride  
Canada No 1

**68¢/kg 31¢/lb**

CENTRE DE DISTRIBUTION — COOPRIX LORETTEVILLE

**Huile à moteur Valvoline** SPECIAL **1 29\$**  
10W30, cont. 1 litre. Rég. 1,59\$

Nous nous réservons le droit de limiter les quantités

En vigueur du 14 au 17 avril 1982. Nous nous réservons le droit de limiter les quantités.

# Tout le Québec sera fleuri, cet été

par Louise PICARD

Il est difficile de croire, à ce temps-ci de l'année, que le Québec sera tout en fleurs d'ici quelques mois.

Pour sa part, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation n'en doute pas puisqu'il organise, pour la quatrième année consécutive, le concours: "Villes, villages et campagnes fleuries", appellation que le ministère adoptera en permanence.

A ce concours à l'échelle provinciale vient se greffer celui, au plan local, celui de "Maisons fleuries". Ces deux concours ont pour but de favoriser l'embellissement des pro-

priétés publiques et privées, par les fleurs, les arbustes, les arbres et l'aménagement du terrain, d'améliorer la qualité de vie des Québécois et de promouvoir le développement de l'horticulture ornementale au Québec.

Le concours "Villes, villages et campagnes fleuries" s'adresse aux municipalités du Québec et le concours "Maisons fleuries" aux citoyens ainsi qu'aux établissements industriels et commerciaux des municipalités.

**Inscriptions**

L'inscription au concours "Villes, villages et campagnes fleuries" doit se

faire avant le 17 mai 1982, auprès du Service des organismes et de la relève agricole. A cet effet, un formulaire est envoyé aux municipalités.

Pour les fins de ce concours, le Québec est subdivisé en onze (11) régions. Celles-ci englobent les communautés urbaines de Québec et de Montréal et la ville de Laval. Les municipalités sont réparties en deux (2) catégories selon leur population; les villages de 5.000 habitants et moins, les villes de 5.000 habitants et plus. Par ailleurs, dans les grandes villes dont la population est supérieure à 30.000 habitants, ou un des quartiers peuvent s'inscrire au

concours au même titre qu'une municipalité, à la condition que la population de ce quartier soit de 5.000 habitants et plus.

Quant au concours "Maisons fleuries", c'est au conseil municipal que revient la décision d'inscrire une municipalité à ce concours, par le biais d'un comité d'embellissement et la mise sur pied d'un jury local. Le mode et la période d'inscription sont laissés à l'initiative de chaque municipalité.

La municipalité qui s'inscrit au concours "Villes, villages et campagnes fleuries" s'engage, par le fait même, à ce que le concours "Maisons fleuries" soit mis sur pied. Elle peut,

en guise d'incitatif, fournir une aide technique et financière au comité d'embellissement. Les prix décernés aux gagnants de ce concours local sont laissés à l'initiative de la municipalité, à qui il revient de fixer le moment où sont dévoilés les noms des gagnants.

Enfin, les municipalités gagnantes du concours "Villes, villages et campagnes fleuries" sont connues à la fin d'août, lors de la journée nationale des villes, villages et campagnes fleuries du Québec. A cette occasion, le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec remet les prix aux représentants des municipalités lauréates.

En 1981, les gagnants nationaux étaient: catégorie "Villes": Côte Saint-Luc — région administrative 06 — catégorie "Villages": Warwick village — région administrative 04.

Pour des renseignements additionnels, s'adresser au: Service des organismes et de la relève agricoles, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec — 200-A, chemin Sainte-Foy, 1er étage — Québec G1R 4X6 — tél.: (418)643-2656.



## NOUVELLE BOUTIQUE DE PLANCHE À VOILE

### VENTE D'OUVERTURE



# crit

- Modèle 560 995\$  
Prix régulier 1150\$
- Modèle 600 1080\$  
Prix régulier 1275\$
- Modèle 630 1350\$  
Prix régulier 1595\$
- Modèle 650 1440\$  
Prix régulier 1895\$

**GRATUIT À L'ACHAT D'UNE CRIT**

- SAC POUR MÂT ET VOILE
- SOULIERS OKESPOR ET CASQUETTE CRIT

## PLANCHE À VOILE CHINOOK

Flotteur en ABS, dérive pivotante  
2 emplantures de mât  
Voile en Dacron Bainbridge  
Mât en fibre de verre renforcé  
Wishbone aluminium ovalisé et gainé

**795\$**

### STARSURF RECIF

Flotteur polyéthylène  
Dérive pivotante  
Voile 6 m<sup>2</sup>, mât fibre  
Aileron rétractable  
2 emplantures de mât  
Prix régulier 1095\$

**950\$**

### PHASE II Curtis HAWK

Flotteur fibre de verre  
Dérive pivotante  
Voile 6,13 m<sup>2</sup>  
Mât fibre renforcé  
2 emplantures de mât  
Prix rég. 1545\$

**1350\$**

Flotteur ABS  
Voile Dacron 3,8 oz  
Mât fibre renforcé  
2 emplantures de mât  
Wishbone ovale et gainé. Dérive pivotante  
Aileron rétractable

**995\$**

## GAGNEZ votre PLANCHE

Vous avez la chance de gagner le remboursement de votre planche à voile jusqu'à concurrence de 1500\$. Si vous achetez votre planche d'ici le 28 août 1982, vous devenez éligible. Le gagnant devra répondre à une question de qualification.

**LE TIRAGE AURA LIEU LE 28 AOÛT à 17 HEURES au 687, Pierre-Bertrand sud**

Massicotte Sports Inc. a payé les droits exigibles quant à ce concours en vertu de la Loi des concours publicitaires. Un litige quant à la conduite et l'attribution d'un prix de ce concours publicitaire peut être soumis à la Régie des loteries et courses du Québec.

## PIÈCES et ACCESSOIRES

# 20% DE RABAIS

- Mâts: Garbolino - Proctor - Crit ● Voiles - Wishbone - Pièces ● Vêtements isothermiques: Bare - O'Dare - Isoteq - Seal Marine ● Harnais: Bare - Racer - Tom Taylor - TC ● Souliers: Romika - Okespor - Bare - Seal Marine ● Supports: Sport Rack - Montblanc - Griffin ● Gants: Bare - Racer - TC ● Kits de réparation - Sacs - Vêtements etc.

## TOUT POUR LA PLANCHE À VOILE

● VENTE ● LOCATION ● RÉPARATION

Ces prix sont en vigueur jusqu'au 24 avril seulement



# massicotte sports

687, boul. Pierre-Bertrand sud — Tél.: 683-4908

## Les orchidées, fleurs d'une remarquable capacité d'adaptation

par Michel CARTIER

(PC) — En dépit du romantisme qui les entoure, les orchidées ne sont pas toutes de fragiles beautés aux exigences capricieuses. L'immensité et la diversité de leurs habitats témoignent, au contraire, d'une remarquable capacité d'adaptation.

Aujourd'hui, elles font le délice des collectionneurs. Leurs fleurs magnifiques et souvent odorantes peuvent demeurer fraîches pendant des mois. En outre, les éleveurs d'orchidées rivalisent de patience et d'adresse depuis plus d'un siècle pour fabriquer des hybrides. On en compte déjà quelque 50.000.

Pour les amateurs, la culture des orchidées est pleine de satisfaction. Ainsi, plusieurs et parmi les plus faciles d'entretien fleurissent abondamment dans le creux de l'hiver. Il est possible d'en cultiver des dizaines sans pour autant changer la température de la maison, ou y apporter des modifications structurales importantes, comme une serre. Une collection d'orchidées sous une batterie de lampes fluorescentes peut exister et ravir son propriétaire pendant de nombreuses années.

**Trois modes de reproduction**

Trois méthodes de reproduction sont actuellement utilisées, la pollinisation artificielle, la division et la culture méristématique. Dans cette dernière, une extrémité de croissance de la plante est déposée dans un flacon stérile, sur une solution qui favorise la division cellulaire. Ces cellules, toutes semblables, peuvent ensuite être replacées dans un autre flacon contenant une hormone de croissance qui déclenche la différenciation cellulaire. Les plantes provenant de cette mé-

thode sont des copies des plantes originales.

Mais une autre méthode de culture pourrait bientôt apparaître, qui permettrait de croiser des orchidées de familles différentes, dont l'union est impossible autrement.

Cette hybridation, appelée somatique, est théoriquement réalisable en laboratoire. Pour y arriver, il faut mettre deux cellules de plantes différentes en présence et dissoudre leurs parois cellulaires. En principe, une fois que cela est réalisé, les caractères génétiques des deux espèces peuvent être rassemblés. Il suffit alors de refaire une nouvelle paroi cellulaire et le tour est joué.

**\$50.000 pour une nouvelle variété**

Pour allécher les chercheurs, l'American Orchid Society (AOS) vient de promettre un prix de \$50.000 au premier biologiste ou groupe de biologistes qui créeront une nouvelle orchidée capable de se reproduire et de conserver les caractères acquis par hybridation somatique.

L'AOS espère que l'argent et la gloire de la découverte pourront aider à ouvrir un tout nouveau monde à l'orchidophilie, mais l'offre pourrait être retirée le 1er janvier 1986 si, d'ici là, une orchidée somatique n'est pas créée. Cela illustre bien les difficultés qui devront être surmontées avant qu'une telle création apparaisse.

Notons enfin que pour les amateurs, il existe déjà deux sociétés d'orchidophilie au Québec: les Orchidophiles de Montréal, 3155 rue Louis-Veuillot, Montréal, H1N 2R1; et la Société d'orchidophilie de la région de Québec, 2450 boul. Hochelaga, pavillon de service, faculté d'agriculture, université Laval.

## Le mystère entoure les origines de l'orchidée

par Michel CARTIER

(PC) — Si on compte aujourd'hui environ 35.000 espèces d'orchidées, on ne sait pas comment cette fleur est apparue.

Les quelques indices rejetés par le temps font penser qu'elles ont déployé leurs premières pétales peu après l'explosion florale de l'ère cénozoïque, il y a 55 millions d'années. Il est difficile d'imaginer une époque sans fleur, mais les dinosaures ont vécu toute leur longue apogée dans un tel monde.

Les orchidées poussent partout, sauf dans les déserts les plus arides et aux pôles. Elles se répartissent en espèces épiphytes (sur les arbres), lithophytes (sur les roches) et terrestres.

Dans les pays tempérés, les orchidées sont généralement terrestres, poussant dans l'humus à la façon des

plantes ordinaires. Il en existe même une espèce, en Australie, qui passe toute sa vie sous terre.

Dans les climats tropicaux, où la compétition végétale pour la lumière est très grande, elles ont dû pour survivre, développer des moyens extrêmes. Elles sont devenues épiphytes, abandonnant la terre pour monter dans les arbres. Elles ont développé des racines capables de les fixer solidement aux branches, et d'aller chercher l'eau là où elle se trouve, dans les fissures de l'écorce. Mais contrairement à une croyance répandue, les orchidées ne sont pas parasitaires.

D'autres espèces ont fait un cheminement semblable, mais au lieu de monter dans les arbres, elles sont devenues lithophytes, en s'agrippant aux roches exposées au soleil en terrain montagneux.

## La belle décapotable de retour aux USA

par Didier FAUQUEUX

WASHINGTON (AFP) — Après une dizaine d'années d'absence, la "belle décapotable" fait sa rentrée sur le marché de la voiture aux États-Unis, où les premiers cabriolets "made in USA" sont en vente pour le printemps.

"Nous pensons que le moment est venu pour relancer les cabriolets. L'intérêt qu'ils suscitent est fantastique", estime M. Tom Pappert, vice-président de Chrysler, le premier constructeur automobile aux États-Unis à réintroduire ce type de voiture.

Deux modèles, la Chrysler le Baron et la Dodge 400, quasiment identiques, sont proposés au prix de \$12.300 à \$14.600, selon l'aménagement intérieur. Une campagne publicitaire sans précédent avait annoncé dès le mois de décembre dernier la sortie de ces cabriolets. La jeune actrice Brooks Shields a été l'une des premières personnalités à passer commande.

Victime de réglementations draconiennes de sécurité imposées à l'industrie automobile des années 70, le dernier cabriolet de fabrication américaine, une flamboyante Cadillac Fleetwood, était sorti des usines de Detroit en 1976.

Le glas de la voiture décapotable avait sonné trois ans plus tôt, lorsque Ford avait décidé de fermer ses chaî-

nes. Une page venait d'être tournée dans l'histoire automobile des États-Unis, où 540.000 cabriolets étaient encore vendus chaque année à l'époque de Marilyn Monroe.

Depuis plusieurs années, les géants de Detroit constataient avec inquiétude que le marché du cabriolet, dont ils étaient désormais exclus, était toujours bien vivant.

Privés de leur jouet, les fans américains s'étaient rabattus sur les petits bolides britanniques "MG" et "Triumph", les voitures allemandes et quelques modèles italiens qui se partageaient ce marché lucratif.

La récente disparition des anglaises a entraîné un regain d'intérêt sur le marché de l'occasion. De la Californie à New York, les modèles décapotables, vieux ou récents, américains ou étrangers, bénéficient d'une cote d'amour qui fait bondir les prix.

Selon la police de Los Angeles, l'une des voitures les plus volées est désormais la célèbre "Mustang".

Lorsque Ford présenta la "Mustang" en 1964, quatre millions d'Américains se précipitèrent en un semaine chez les concessionnaires pour admirer ce cabriolet dont 1.200.000 exemplaires furent vendus. Aujourd'hui, une "Mustang" décapotable se négocie, selon son état, entre \$4.000 et \$8.000, soit le prix d'une berline neuve.

**bloc-  
notes**

par Robert FLEURY

**Congélateurs  
verticaux  
inacceptables**

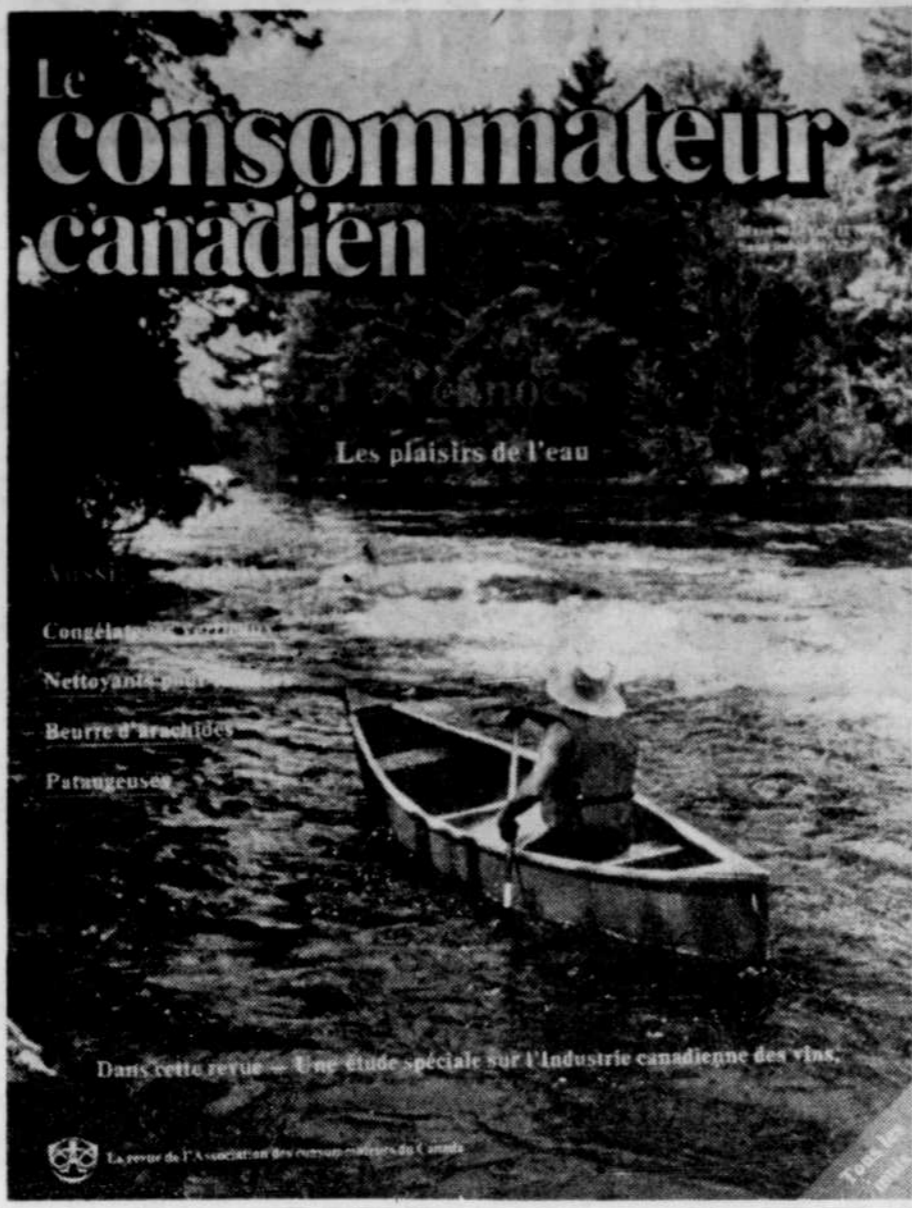
L'Association des consommateurs du Canada rapporte, dans son édition de mai de Consommateur Canadien, que trois congélateurs verticaux testés par l'ACC ont été jugés inacceptables. De marque Frigidaire, Kenmore et Viking, les congélateurs verticaux éprouvent tous de la difficulté à congeler les aliments de façon uniforme, ce qui risque de faire perdre saveur et texture aux aliments même s'ils ne se détériorent pas pour autant. Les serpents refroidissants et le compresseur seraient mal situés, la circulation d'air se fait mal à l'intérieur du congélateur. Si vous possédez ce type de congélateur, on recommande de laisser un espace au fond et autour des parois pour faciliter la circulation de l'air. De plus, l'ACC déplore que les cotes de consommation d'électricité ait été peu fiables sur ces appareils, la consommation d'électricité étant supérieure une fois utilisés dans de véritables conditions de marche. Les congélateurs verticaux ont l'inconvénient de laisser descendre l'air froid sur le plancher lorsque l'on ouvre la porte en comparaison des congélateurs horizontaux conventionnels qui emprisonnent l'air froid, la porte ouvrant sur le dessus.

**Millage illimité**

Après la division des pratiques commerciales de Consommation et Corporations Canada à Trois-Rivières, c'est maintenant au tour de l'Office de la protection du consommateur du bureau de Joliette à entreprendre des poursuites contre Millage Illimité pour publicité trompeuse. C'est ainsi que l'OPC a poursuivi Millage Illimité pour avoir conclu des contrats de vente itinérante sans détenir de permis, d'avoir demandé un paiement à l'avance lors d'un contrat conclu à distance et d'avoir fait des représentations trompeuses à l'effet qu'un client pouvait faire 100 milles au gallon avec un économiseur d'essence. La cause sera entendue la semaine prochaine au palais de justice de Joliette.

**Publicité trompeuse**

Boutique Electro-Vision de Charlesbourg-Ouest, propriété des Magasins PTH Ltée, s'est ajoutée à la longue liste des magasins spécialisés dans la vente de téléviseurs ou de chaînes stéréophoniques condamnés pour publicité trompeuse depuis quelques mois dans la région de Québec. Ainsi, Boutique Electro-Vision avait laissé entendre qu'un téléviseur annoncé dans un journal était généralement vendu plus cher que le prix régulier indiqué, laissant ainsi entendre que l'économie du rabais annoncé était supérieure. La compagnie a plaidé coupable et s'est vu condamner à payer \$250 d'amende par le juge Louis Carrier de la cour des sessions de la paix.



**Canoës pour eau calme**

Les consommateurs qui envisagent l'achat d'un canot pour l'été auraient tout avantage à consulter l'édition de mai de Consommateur Canadien (en vente \$2 dans les stands à journaux). C'est le Grumman à \$898, le plus cher, qui s'est le mieux classé. Il est construit d'aluminium. D'un prix identique, le Bluewater en Kevlar-49 s'est très bien classé également et le Misty River, à \$630, en aluminium a

obtenu une cote identique aux deux autres. Les canots Kawartha, Manitou et Quick Silver (\$319 à \$495) ont obtenu une cote "bonne" par rapport à "très bonne" pour les trois premiers, Contour, Equinox et Lasalle L16 "satisfaisante" dans la gamme des \$275 à \$355. Pour les débutants, on conseille l'achat des Kawartha, Manitou ou Quick Silver.

**Taille-haie et sécateurs**

Les consommateurs n'ont pas besoin d'un taille-haie électrique quand un bon appareil manuel peut fort bien faire l'affaire, mais il faut souvent débourser plus de \$12 pour obtenir un instrument satisfaisant. Les sécateurs à lame droite ont été préférés aux lames courtes par un panel d'utilisateurs des magasins Cooprix. Quant aux petits outils à main, on déconseille les plus dispendieux pour acheter plutôt de la qualité à un prix plus élevé. Au chapitre des engrais et fertilisants pour plantes d'intérieur, Cooprix Information rappelle qu'on trouve sur le marché des engrais qui coûtent jusqu'à... 37 fois plus cher que d'autres et que la seule façon d'y voir clair, c'est de calculer le coût unitaire. Ainsi un engrais de marque maison de 350 g de 20-20-20 se vendra 37 fois moins cher qu'un contenant de Mr Botanik de W10 g liquide de 2-2-2 fait-on observer. En fait, l'important, c'est

la formulation (le rapport 2-2-2 est le même que 20-20-20) et mieux vaut apprendre à compter...

**OPC télévisé**

Si vous aimez la revue Protégez-Vous de l'Office de la protection du consommateur, sachiez-vous que des émissions télévisées sont diffusées à chaque jour sur le câble (canal 30) aux heures impaires? C'est ainsi que cette semaine on y traite de crèmes hydratantes, des modèles de motocyclettes et du remboursement d'un contrat avec une garderie. On y discutera d'hypothèques, du beurre et du déménagement. Le président des ACEF parlera de son organisme, la Régie du logement de sous-location et l'OPC fera encore une mise en garde contre les activités pyramidales.

**Tri-coti Tri-coton  
vive le coton.**

**PINGOUIN**

**UNE OFFRE INCROYABLE!**  
Jusqu'au 30 avril, pour tout achat minimum de 5 balles de coton, ce catalogue SPECIAL-COTONS vous est remis GRATUITEMENT!

**La collection de cotons  
Printemps-Été '82 est arrivée!**

Plus de 100 coloris-été dans des fils cotons frais, légers, faciles à tricoter.  
Plus de 40 idées-mode dans le nouveau catalogue SPECIAL-COTONS.

**La collection qui s'adapte à votre style et vos besoins**

**CHARLESBOURG**  
Galerie Charlesbourg  
4272 1ère Ave. 626-8702

**QUEBEC**  
Carrefour Les Saules 872-4870  
Galerie de la Capitale 627-2623  
Place Québec 647-1877

**STE-FDY**  
Place Laurier 658-4016  
Village Normand

**ST-GEORGES DE BEAUCÉ**  
Carrefour St-Georges 228-4016

**LE COURRIER DE  
L'AUTOMOBILISTE**

Une collaboration spéciale  
du Club automobile du Québec

**Enlever le système d'air  
climatisé serait inutile**

Q.—Présentement, je possède une Dodge Monaco familiale, consommant, à mon avis, une trop grande quantité d'essence. On m'a suggéré de faire enlever le système d'air climatisé de façon à améliorer ma consommation de carburant. Est-ce un travail bien dispendieux et cela en vaut-il la peine?

H. Boivin  
Charlesbourg

R.—Nous ne vous conseillons pas de faire enlever le système d'air climatisé de votre véhicule. Car en terme de consommation de carburant, il n'y aura à peu près aucune différence entre son retrait et le fait de tout simplement éviter de l'utiliser. En effet, le poids seul de cet équipement n'a pas assez d'importance pour influencer, d'une façon pratique, votre consommation.

**Acheter un  
véhicule électrique**

Q.—J'envisage d'acheter un véhicule électrique du genre Marathon C-300 fabriqué à St-Léonard, au prix de \$6,800. L'achat en vaut-il la peine?

J.C. Joseph  
Rimouski

R.—Voici une question qui est (et sera) de plus en plus d'actualité en ce contexte énergétique difficile. Malheureusement, la voiture électrique ne constitue pas encore la solution miracle quoique dans le domaine, où d'importantes recherches ont lieu, beaucoup de progrès ont été réalisés. Pour le moment, le principal avantage énergétique qu'une telle voiture offre est contrebalancé par des inconvénients plutôt majeurs. Tout d'abord, l'autonomie est moindre que pour un véhicule régulier. Par exemple, la Marathon peut faire 80 kilomètres avec une charge. De plus, pour la recharger, il faudra plusieurs heures alors que quelques minutes suffisent pour faire le plein dans le cas du véhicule à essence. Ensuite, les performances sont différentes puisque la vitesse de croisière est environ de 55 kilomètres / heure. Il ne faut pas oublier non plus que le réseau de concessionnaires est encore inexistant pour le moment.

**la Baie**  
Galeries de la Capitale

**Reflets de la Mer...  
une vague de  
couleurs nouvelles  
par Charles of the Ritz**

Charles of the Ritz recrée pour vous le charme des rivages lointains. Laissez les Reflets de la Mer auréoler votre visage du mystère des "Mers Tropicales", ou l'illuminer des chauds tons "Soleil et Sable": deux gammes de teintes soyeuses qui feront rêver...

**De la collection de couleurs Reflets de la Mer:**

Vernis protecteur pour les ongles, 15 ml **6<sup>50</sup> ch.**

Fard-paupières Revenescence en trio, 4 g **15<sup>50</sup> ch.**

Crayon Color-Perfect **7<sup>50</sup> ch.**

**Venez rencontrer votre artiste-maquilleur de Charles of the Ritz, qui vous parlera de couleur!**

M. Claude Moisan sera à la Baie, aux Galeries de la Capitale à Québec, du mercredi 14 au samedi 17 avril.

\* Prime! Avec tout achat de 8.50 ou plus de produits Charles of the Ritz, vous recevrez gratuitement le Traitement Hydratant des Mains en tube de 110 ml.

Commandes téléphoniques: 627-5922.  
Produits de beauté, rayon 240.  
Galeries de la Capitale à Québec.  
En vigueur jusqu'au 24 avril.

la **Baie**

Galerias de la Capitale

Vous les verrez facilement, les signaux d'arrêt rouges de la Cage aux Soldes... il y en aura presque partout! Et vous faites mieux de vous y arrêter: ils indiquent de fabuleuses aubaines qui valent vraiment le détour! En voici seulement quelques-unes mais venez voir vous-même comme il y en aura plein plein d'autres! Soyez-y demain sans faute pour en faire le tour, la vente ne dure qu'un seul jour!

Achats en magasin seulement.  
Centre-ville Montréal et dans toutes les succursales.



# Ça vaut le détour!

# LA CAGE AUX SOLDES!

Demain seulement. Le jeudi 15 avril

**20% à 25% de rabais!**

Robes pour dames et jeunes filles

La Baie, ord. 19.97 à 90.00  
15.97 à 67.00 ch.

Rayons 110/113/161 et Baymart, rayon 801.

**50% de rabais!**

Peignoirs et robes d'intérieur en tissus synthétiques

La Baie, ord. 24.00 à 45.00  
12.00 à 22.50 ch.

Rayon 170.

**1/3 de rabais!**

Toutes les lunettes de soleil Tropic-cal<sup>®</sup> m.d.

Verres polarisés, Sun-sensor, gradués ou teintés et montures métal ou plastique.

La Baie, ord. 11.00 à 21.00  
7.33 à 14.00 ch.

Rayon 201.

**20% de rabais!**

Tee-shirts pour hommes et jeunes hommes

(Tee-shirts Lacoste, Polo et The Fox non inclus)

La Baie, ord. 11.97 à 35.00

9.57 à 28.00 ch.

Boutique 317, rayon 350 et Baymart, rayon 853.

**20% de rabais!**

Sandales d'été pour dames

La Baie, ord. 12.97 à 45.00

10.37 à 36.00 la pai.

Rayons 262/271 et Baymart, rayon 835.

**20% de rabais!**

Tous les réveils pour la chambre et de voyage

La Baie, ord. 12.99 à 55.00

10.38 à 44.00 ch.

Rayon 231.

**50% de rabais!**

Surfine porcelaine Mikasa

La Baie, ord. 60.00 à 150.00

30.00 à 75.00 le couvert

Rayon 614.

**25% de rabais!**

Blousons de cuir pour hommes et jeunes hommes

La Baie, ord. 140.00 et plus.

Rayons 375/380/310.

**30% de rabais!**

Matelas et sommiers Baycrest Deluxe

La Baie, ord. 179.00 à 509.00

125.30 à 356.30 ch.

Rayon 511.

**1/3 de rabais!**

Tous les édredons

La Baie, ord. 19.97 et plus

13.31 et plus

Rayons 562/601 et Baymart, rayon 879.

**20% de rabais!**

Albums et encadrements pour photos

La Baie, ord. 1.49 à 29.99

1.19 à 23.99 ch.

Rayon 714.

**\$10 de rabais!**

Choix de valises

La Baie, ord. 50.00 à 145.00 ch.

40.00 à 135.00 ch.

Rayon 796.

Votre entière satisfaction... nous la garantissons!

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

la Baie

VISA

MasterCard

MasterCard

La Capitale à Québec 627-5922 • Place du Royaume à Chicoutimi 545-3160