

Sondage LE SOLEIL / Club automobile

L'automobiliste entretient mieux sa voiture et préfère toujours les véhicules japonais

par Robert FLEURY

Si l'on en croit les données du dernier sondage sur la fiabilité des automobiles du Club automobile du Québec organisé en collaboration avec LE SOLEIL, les automobilistes tendent à mieux entretenir leur véhicule, à s'estimer tout aussi satisfaits du service après vente sans distinction de sexe, et continuent de préférer les japonaises, Toyota et Subaru en tête.

Entretien

"J'ai été un peu surpris, agréablement je dois le dire, de constater que les automobilistes entretenaient bien leur véhicule, du moins si l'on se fie aux données du sondage", de dire Claude Pinault directeur des affaires publiques au Club automobile du Québec.

En effet, la fréquence des changements d'huile

augmente proportionnellement à la distance parcourue, près de la moitié des répondants qui roule 21.000 km en moyenne effectuant la vidange du carter de quatre à cinq fois par an. De même, la moitié des répondants effectuent une bonne mise au point deux fois l'an.

"Par contre, il ne semble pas y avoir de relation entre le kilométrage et la mise au point car 45 pour 100 des répondants ne font leur mise au point qu'une fois l'an et 8 pour 100 trois fois"; dans le cas des changements d'huile, par exemple, 22 pour 100 changeaient d'huile à six reprises ou plus en un an pour un kilométrage de 27.000 km.

Pas de sexisme

Si les femmes (18 pour 100) ont répondu au questionnaire en moins grand nombre que les hommes (82 pour 100),

elles s'estimaient tout aussi satisfaites que leurs collègues masculins du service après vente de leur concessionnaire ainsi qu'à l'égard de leur véhicule en général, contrairement à ce qu'on serait tenté de croire selon l'image stéréotypée de la femme "qui-ne-connaît-rien-en-mécanique" plus facilement dupée par son mécanicien.

Les japonaises

Pour la troisième année consécutive, ce sont les propriétaires de voitures japonaises qui s'estiment les plus satisfaits de leur véhicule, 77 pour 100 d'entre eux se disant très satisfaits contre 60 pour 100 des propriétaires de voitures européennes et 55 pour 100 des propriétaires de nord-américaines. L'an dernier, les proportions étaient respectivement de 78 pour 100 pour les japonaises, 67 pour 100 pour les européennes et 61 pour 100 pour les

américaines. En 1979, la cote de satisfaction était plus basse partout: 70 pour 100 japonaises, 65 pour 100 européens et 58 pour 100 nord-américains.

Les propriétaires de Toyota et de Subaru continuent d'être les automobilistes les plus satisfaits avec 88 pour 100, suivis des propriétaires de Mazda avec 84 pour 100 de gens très satisfaits. Suivent les proprios de Volvo, 71 pour 100, de Peugeot, 66 pour 100. Les propriétaires de Datsun et de Renault ne récoltent que 61 pour 100, Honda et General Motors 60 pour 100. Suivent les propriétaires de Volkswagen et de Lada avec 56 pour 100, Ford 50 pour 100, Chrysler 49 pour 100, American Motors 48 pour 100 et Fiat 46 pour 100.

Les plus insatisfaits se recrutent donc chez Peugeot, 24 pour 100, soit le double des années précédentes (11 et huit

pour 100), Fiat, 21 pour 100, en même nombre qu'auparavant (23 et 21 pour 100), Chrysler 20 pour 100, une augmentation par rapport à la cote d'insatisfaction précédente (16 et 15 pour 100), American Motors avec 18 pour 100, une augmentation par rapport à l'an dernier (cinq pour 100) mais identique à 1979.

Service après vente

Assez étrangement, la même satisfaction qui caractérise les propriétaires de voitures japonaises se retrouve au service après vente du concessionnaire. Ce sont les propriétaires de japonaises là encore qui se montrent les plus satisfaits (60 pour 100) contre 44 pour 100 pour les européennes et 33 pour 100 les nord-américaines.

Subaru aurait le meilleur service après vente, 64 pour 100 de très satisfaits, suivi de Peu-

geot, 60 pour 100, Toyota, 58 pour 100, Fiat, 54 pour 100 et Mazda, 51 pour 100.

Les clients les plus insatisfaits du service après vente de leur concessionnaire se recrutent parmi les propriétaires de Lada, 34 pour 100, de Fiat, 32 pour 100, de Ford, 26 pour 100, les autres fabricants nord-américains et Volvo ayant une cote d'insatisfaction de 25 pour 100. C'est Honda ensuite qui fait piètre figure avec 21 pour 100 d'insatisfaits contre 37 pour 100 seulement de très satisfaits.

Plus petites, à traction avant

Représentatifs des ventes au détail sur le marché canadien, les Québécois marquent une préférence pour les petites cylindrées plus forte qu'auparavant. Ainsi, si les répondants au sondage de 1979 étaient 27 pour 100, et 34 pour 100 l'an dernier, ils sont maintenant 45 pour 100 à posséder une petite voiture, du moins par son nombre de cylindres. De même, la proportion des propriétaires de grosses voitures à huit cylindres diminue-t-elle de 56 pour 100 en 1979 à 50 pour 100 en 1980, à 38 pour 100 l'an dernier. La proportion de propriétaires de six cylindres est demeurée la même.

Si l'âge moyen des véhicules en circulation est de quatre ans selon les répondants, seuls les propriétaires d'américaines affichaient une telle moyenne, 4.1 ans d'usage lors du sondage, contre 3.7 pour les européennes et 2.8 pour les japonaises.

Comme les cylindrées diminuent, la consommation d'essence en fait autant: d'une moyenne de 12.7 litres au 100 km (23 mpg), c'est une nette amélioration par rapport à 1975, par exemple, alors que les véhicules affichaient un moyen-

ne de consommation de 16.2 litres (18 mpg).

Dans l'ensemble, les quatre cylindres affichent 9.6 litres aux 100 km (30 mpg) contre 13.2 litres pour les six cylindres (21.5 mpg) et 16.4 litres pour les huit cylindres (17.5 mpg). De même le nombre de véhicules à traction avant, de faible cylindrée, représente-t-il maintenant 31 pour 100 des automobiles des répondants.

Quatre-vingt-dix pour cent des propriétaires de véhicules équipent leurs voitures de pneus radiaux. Dans l'ensemble, on débourse \$434 annuellement en coût de réparations, soit \$320 si l'on possède une japonaise, \$449 une américaine et \$534 une européenne. Il faut noter toutefois que les japonais ne comptent qu'une moyenne de 2.8 ans d'usage au moment où les répondants ont rempli le questionnaire, ce qui peut contribuer à

diminuer le coût des réparations.

Les Québécois roulent autant qu'auparavant, 21.400 km, mais moins vite, disent-ils. Au chapitre de l'achat des programmes d'extension de garantie, la tendance est à la hausse: plus de répondants en 1981, 38 pour 100, qu'en 1979 (27 pour 100) possédaient de tels programmes d'entretien, 55 pour 100 des propriétaires de programmes d'entretien n'ont jamais eu à s'en servir toutefois! Quant à ceux qui les ont utilisés, les trois quarts se sont dit satisfaits des travaux et de l'étendue de la couverture.

Environ 6.000 automobilistes québécois ont répondu à ce questionnaire. "Il est évident que les résultats peuvent être excessifs si ce ne sont que les automobilistes très satisfaits ou très insatisfaits qui répondent au questionnaire, mais le son-

dage aurait quand même son utilité ne serait-ce que pour l'opinion que les automobilistes ont des produits de leurs fabricants, ce qui constitue une indication valable pour l'achat d'une voiture usagée, pour l'achat d'une neuve également s'il s'agit d'une voiture qui est restée fondamentalement la même ou si elle s'inscrit dans la continuité éprouvée d'un fabricant", de nuancer Claude Pinault du Club automobile du Québec.

A ces résultats québécois, s'ajouteront d'ici peu les résultats du sondage canadien, et le Guide d'utilisation des voitures 1982 devrait être disponible incessamment auprès du Club automobile du Québec. Dans ce guide, on trouvera tous les modèles des fabricants par année ainsi que des notes d'appréciation selon leur fréquence de réparations.



Pour la troisième année consécutive, les voitures japonaises remportent la cote d'amour en ce qui concerne le degré de satisfaction de leurs propriétaires. On les trouve également en tête de liste lorsqu'il s'agit du service après vente du concessionnaire.

Satisfaction des propriétaires quant au service après vente

FABRICANT	Très satisfaits	Moyennement satisfaits	Insatisfaits	TOTAL
AMERICAN MOTORS	36%	39%	25%	100%
CHRYSLER	37%	38%	25%	100%
FORD	31%	43%	26%	100%
GENERAL MOTORS	31%	44%	25%	100%
TOTAL AMERICAINS	33%	42%	25%	100%
DATSUN	49%	38%	13%	100%
HONDA	37%	42%	21%	100%
MAZDA	51%	36%	13%	100%
SUBARU	64%	31%	5%	100%
TOYOTA	58%	33%	9%	100%
TOTAL JAPONAIS	51%	36%	13%	100%
FIAT	54%	14%	32%	100%
LADA	26%	40%	34%	100%
PEUGEOT	60%	30%	10%	100%
RENAULT	49%	38%	13%	100%
VOLKSWAGEN	43%	40%	17%	100%
VOLVO	40%	35%	25%	100%
TOTAL EUROPEENS	44%	37%	19%	100%
ENSEMBLE DES REpondants	38%	40%	22%	100%

le P'TIT GROS

des centres commerciaux

C'EST 65 MAGASINS ET BOUTIQUES À CONNAÎTRE!

Tous les achats effectués à Place des Quatre-Bourgeois vous donnent la chance de gagner de 5 \$ à 300 \$ en argent du P'TIT GROS, en jouant à la roue payante. Déposez vos factures ou fac-similés dans les boîtes placées à cet effet dans le mail. Tous les règlements de cette promotion sont affichés dans le mail. Pour connaître les jours et heures de jeux, écoutez CKCV 1280. 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.

place des **XXXXX** quatre-bourgeois

Angle chemin des Quatre-Bourgeois et avenue de Bourgogne.

Ça, c'est vous offrir plus!

Éléphants COMPLETS 3 pièces

Distribués par un grand manufacturier canadien renommé.

SPÉCIAL 99⁹⁵\$

Tissu: 45% laine, 55% polyester

Modèle: Veston avec poches avant appliquées, pouvant servir de blazer. Pantalon de coupe normale. Choix de teintes. Couleurs automnales. Grandeurs: 36 à 46

C'est un peu plus!

A VOS 5

G.H. ECHÈNE & FILS INC.

- 4080, BOUL. STE-ANNE MONTMORENCY, PRES 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 (pres de La Baie, second plancher)

Tobias Mack: rien à faire



robert fleury
à l'écoute du consommateur

R. et H.H., de Sillery, désirent nous mettre en garde à nouveau contre les agissements de l'ébéniste Tobias Mack, parce qu'il ne respecte pas ses promesses renouvelées au journal LE SOLEIL en septembre 1980, selon lesquelles il exécuterait tous les travaux promis. Ils avaient eux-mêmes, M. et Mme H., obtenu un jugement condamnant M. Mack à rembourser l'acompte de \$2250 qu'il avait perçu pour fabriquer leurs armoires de cuisine.

M. et Mme H. ont bien raison, il n'y a rien à faire, il n'y a jamais eu de solution adéquate depuis des années. LE SOLEIL a communiqué avec l'ancien procureur de M. Mack et il admet lui-même n'avoir jamais été remboursé de ses frais de représentation et de ses honoraires professionnels, que M. Mack a disparu dans le décor, vraisemblablement dans la région montréalaise, qu'il n'y a rien à saisir, que la banque avait repris possession de son atelier et de sa maison, que nombre de jugements n'ont jamais pu être exécutés faute de biens à saisir. "Même si nous lui mettions la main au collet, qu'est-ce que ça changerait?" de-

vait dire l'avocat, dépité lui aussi de cette mauvaise expérience.

En septembre 1980, LE SOLEIL, par le biais de cette chronique, mettait en garde les consommateurs contre les agissements de M. Mack qui consistaient à percevoir des acomptes substantiels pour fabriquer des meubles qu'il ne livrait jamais. M. Mack avait réagi à nos propos en nous rendant visite, nous promettant qu'il honorerait ses engagements incitant ses clients à la patience, qu'il ne servait à rien de précipiter sa faillite car il n'avait rien d'autres que ses deux mains et quelques outils, et que les consommateurs ne seraient pas plus avancés car alors, il serait lui-même, par sa faillite, lavé de toutes ses dettes.

Après discussion avec son procureur, l'auteur de ces lignes en avait convenu qu'il n'y avait pas d'autres solutions. Bien sûr, si on croyait avoir été victime de fraude, on pouvait toujours se plaindre à la division des crimes économiques de la Sûreté du Québec. "Fraude ou maladministration?" s'interroge encore son procureur qui a tendance à lui accorder le bénéfice du doute. Car malgré ses engagements non respectés, les acomptes perçus sans livrer la marchandise en retour, ou en ne la livrant qu'en partie, il continuait d'oeuvrer à ses meubles, remboursant ainsi partiellement quelques-uns de ses

créanciers, entre deux visites de huissiers, alors qu'il aurait été si simple, au niveau d'endettement où il se complaisait, de déclarer faillite et de repartir ainsi à neuf.

Bien sûr, les consommateurs étaient très imprudents de confier de grosses sommes en acompte alors qu'un très léger dépôt aurait fait l'affaire. Bien sûr, l'ébéniste a exploité la naïveté des consommateurs et a surestimé sa capacité de sortir de son endettement en exigeant de gros acomptes à l'avance. Bien sûr, les lois sur la faillite ou le recouvrement de créances sont permissives et sont sûrement responsables d'un certain laxisme en affaires. Mais cette chronique n'est pas un tribunal mais plutôt une tribune d'aide aux consommateurs. Et nous n'avions pas à nous acharner sur un individu qui tentait de s'en sortir même si sa bonne foi était discutable.

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 s'adressant à:
A L'ÉCOUTE DU CONSOMMATEUR LE SOLEIL
390 rue Saint-Vallier est
Québec, G1K 7J6

UN AVOCAT VOUS RÉPOND

Une collaboration spéciale du Jeune Barreau de Québec

Lot trop petit pour construire?

Q. Je voudrais clore définitivement une discussion. J'ai acheté un terrain de 75 x 80 pieds avec l'autorisation de bâtir. Après quelques années, la municipalité décide que mon terrain n'est plus assez grand pour pouvoir construire étant donné que les services municipaux (tels l'eau, l'égout) ne sont pas encore rendus dans la rue. G

Nous sommes plusieurs propriétaires dans cette situation. Je prétends que j'ai le droit de bâtir. Est-ce vrai ou faux? De plus, un nouveau propriétaire pourrait-il se bâtir maintenant que le nouveau règlement décrétant les nouvelles grandeurs de terrain est adopté. S'il est exact que je ne peux bâtir, je suis obligé d'en arriver à la conclusion que je paie des taxes pour un morceau de terrain perdu.

R. Nous devons, en commençant, vous mentionner que vous ne pourrez clore définitivement la discussion puisque les avocats et les tribunaux ne sont pas encore catégoriques en la matière. Avant l'entrée en vigueur de la nouvelle loi sur l'aménagement et l'urbanisme dans ses dispositions essentielles le 15 avril 1980, la plus récente jurisprudence en la matière

vous donnait tort puisqu'elle ne reconnaissait pas des droits acquis à une superficie de terrain tant que les démarches préliminaires pour une construction conforme au règlement de zonage n'étaient pas assez avancées.

Cependant, depuis l'entrée en vigueur de la loi sur l'aménagement et l'urbanisme, certains prétendent que le législateur québécois qui a maintenant dissocié les règlements de lotissement (qui prévoient la superficie minimale des terrains) et les règlements de zonage (qui servent à établir les usages permis dans différentes zones des municipalités) a des dispositions qui peuvent être interprétées comme permettant à un conseil municipal d'accorder un permis de construction sur un lot qui ne répond plus aux normes de superficie exigées par un nouveau règlement de lotissement.

Certains prétendent donc qu'implicitement, la nouvelle loi a reconnu l'existence de droits acquis à une superficie de terrain si, lorsque les lots ont été délimités, ils étaient à l'époque conformes aux normes existantes dans la municipalité.

Vous nous parlez que vous avez acheté le terrain avec permission de bâtir. Nous tenons à vous faire remarquer que tant que vous n'avez pas obtenu de permis de construction, qui habituellement ne sont émis que pour une période de six mois, vous n'avez pas de droit absolu à construire.

Quant à un nouveau propriétaire qui achèterait maintenant un lot qui ne serait pas conforme aux normes d'un règlement de lotissement, nous croyons que ce que

nous avons dit plus haut peut s'appliquer encore à ce nouveau propriétaire si la grandeur de son lot avait été approuvée par le conseil municipal lorsqu'un promoteur avait fait approuver son plan de lotissement.

Malheureusement, à la question telle que posée, il est impossible de vous donner une réponse définitive puisque les tribunaux eux-mêmes ne se sont pas prononcés d'une façon tranchante depuis l'entrée en vigueur de la nouvelle loi sur l'aménagement et l'urbanisme.

Face à la conclusion que vous en tirez, nous vous soulignons que les tribunaux ont déjà reconnu que certains règlements d'urbanisme constituaient, face à certains propriétaires, des confiscations illégales du droit de propriété pouvant donner naissance à des dommages-intérêts pour les malheureux propriétaires ou encore pouvait permettre aux tribunaux d'annuler l'application du règlement pour un terrain en particulier.

(collaboration spéciale)
Me Françoise Mercure

ÉCRIVEZ-NOUS

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

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

La maison du tissu

Bouclair

SAINT-FOY 2975, boul. Laurier 653-6780
 VANIER 365, rue Soumande 681-0644
 CHICOUTIMI 326, des Saguenéens 549-3535

MasterCard VISA

C'est le GRAND FESTIVAL D'AUTOMNE
CHOIX INCOMPARABLE DE LAINAGES
 Importations de France, d'Italie, d'Angleterre

TOUS NOS LAINAGES DE HAUTE QUALITÉ RABAIS DE 20%
 150 cm

Une belle variété de lainages à votre disposition, tels: du lama, des mélanges d'alpaga et laine, des lainages en poil de chameau, des "camel hair" et nylon, cachemire et nylon. De plus, une grande variété de fines gabardines de laine, de crêpes de laine, ainsi qu'un vaste choix de lainages à carreaux, des chevrons, des bouclés et autres. Tout pour votre nouvelle garde-robe automne-hiver '83.

PRIX BOUCLAIR 17,99\$ à 79,99\$ le mètre

Belle nouveauté 82-83
LAINAGES
 (mélange de laine)
 Pour usages variés, 150 cm. Magnifique choix de couleurs et motifs, à carreaux, à rayures, pied-de-poule pour jupes, jumpers, pantalons, costumes. Aussi, idéal pour couvertures.
 Valeurs jusqu'à 7,99 le mètre

PRIX BOUCLAIR 3,99\$ le mètre

LAINAGES
 (mélange de laine) 50 cm
 Une grande sélection de tissus à la mode, unis et à motifs, tels que des tweeds, des chevrons, des carreaux, etc. Tout à fait idéales pour tailleurs, jupes, ensembles, manteaux. Des tissus chauds pour un hiver confortable.
 Valeurs jusqu'à 17,99\$ PRIX BOUCLAIR 9,99\$

PRIX BOUCLAIR 7,99\$ le mètre

ASPECT SUEDE
 Véronique - 150 cm
 Tissu souple et léger, 80% acétate, 20% nylon. Disponible dans plus de 12 belles teintes unies. D'allure chic ou sportive pour jupes, robes, pantalons, ensembles et autres. Lavable à la machine.
 PRIX BOUCLAIR 6,99\$ le mètre

NOTRE SPECIAL 4,99\$ le mètre

Belle nouveauté 1983
FLANELLE
 SHETLAND unie 150 cm
 Tissu polyvalent alliant douceur et légèreté pour tous les âges, 100% polyester, dans un choix incomparable de couleurs. Tout indiqué pour jupes, tailleurs, jumpers, pantalons et autres. Lavable à la machine.
 PRIX BOUCLAIR 16,99\$ le mètre

NOTRE SPECIAL 14,99\$ le mètre

VASTES SPECIAUX DE FAILLITE

TRICOT DE COTON Ouate
 uni et à rayures - 150 cm
 Grand choix de couleurs, telles que: bourgogne, aqua, gris, taupe, noir, etc.
 Valeurs de 9,99\$ et 10,99\$ le mètre

Tant qu'il y en aura 4,99\$ le mètre

Grand choix!
NYLON BROSE
 tout confort - 150 cm
 Belles teintes: bleu, rose, rouge, blanc, pour vêtements d'intérieur, facile d'entretien.
 Valeurs jusqu'à 5,99\$ le mètre

3,99\$ le mètre

VELOURS COTELE
 FIN UNI 90 cm
 Un velours de coton uni très résistant offert dans une vaste gamme de couleurs, telles: bourgogne, brun, gris, beige, prune, rouille, vert, noir, bleu, royal, marine, rouge. Idéal pour pantalons, jupes à volant, vêtements d'enfants. Lavable à la machine.
 PRIX BOUCLAIR 4,99\$ le mètre

NOTRE SPECIAL 3,99\$ le mètre

Style de l'Ouest
COTON GRANDE PRAIRIE
 Largeur 115 cm
 A la fine pointe de la mode. D'allure jeune et sportive. Petits motifs quadrillés aux riches couleurs d'automne. 65% polyester, 35% coton.
 PRIX BOUCLAIR 5,99\$

4,99\$ le mètre

Belles importations (115 cm)
VELOURS DE COTON
 Imprimé Crompton
 Velours imprimé à fine texture. Choix de motifs dans des teintes automnales. Pour costumes, jupes, vestons.
 PRIX BOUCLAIR 15,99\$ à 19,99\$

RABAIS DE 33 1/3% le mètre

"Angélique"
CREPE FAILLE
 100% polyester (115 cm)
 Tissu léger et agréable à porter. Belles teintes unies, telles que: rose antique, aqua, noir, vert, marine, ocre, etc. d'une grande élégance. Idéal pour blouse, tunique et robe de soirée.
 PRIX BOUCLAIR 14,99\$

11,99\$ le mètre

DRAPERIES ET TENTURES
 Profitez de notre offre sur un bel assortiment de tissus à draperies et tentures.
 PRIX BOUCLAIR 10,99\$ à 12,99\$ le mètre

RABAIS DE 50% le mètre

Pour la salle de bains
COLLECTION DE SERVIETTES
 MARTEX
 Serviettes de qualité supérieure, douces, moelleuses et absorbantes.
 Débarbouillettes 3,99\$ 4,99\$ pour
 Serviettes à main 9,99\$ 11,99\$ pour
 Serviettes de bain 12,99\$ 15,99\$ pour

RABAIS DE 20% le mètre

Non disponible à Chicoutimi

LE COURRIER DE L'AUTOMOBILISTE
 Une collaboration spéciale du Club automobile de Québec

QUESTION: Plusieurs garages font paraître actuellement leur publicité en offrant des mises au point pour des montants aussi bas que \$29.95 ou \$26.95. J'aimerais connaître votre avis sur ce genre de promotion.
 M. Picard, Loretteville

REPOSE: Pour répondre à votre question, il faut d'abord s'entendre sur ce que devrait comprendre une bonne mise au point et ceci n'est pas une mince tâche! A notre avis, la mise au point d'automne devrait comporter la vérification et l'ajustement ou le remplacement (s'il y a lieu) de toutes les composantes des éléments suivants:

- système d'alimentation
 - système d'allumage
 - système de compression
 - système de démarrage
 - système de recharge
- De plus, il faudra se rappeler que les lubrifiants et l'antigel devront être adaptés à la saison froide.

Le coût d'une mise au point dépend donc en grande partie de l'état de votre véhicule. Ce n'est qu'après avoir vérifié votre voiture que nous pourrions estimer plus précisément ce qu'il vous en coûterait à ce chapitre.

Il est peu probable d'obtenir une bonne mise au point à si bas prix. Souvent, ce type de promotion n'inclut pas (ou n'inclut qu'en partie) le coût des pièces remplacées.

Après avoir vérifié onze (11) voitures, nous avons constaté que les coûts d'une mise au point s'échelonnaient de \$43 à \$267...

yoga-relaxation
 Hatha-yoga (débutant, intermédiaire) • ATELIER DE RELAXATION • yoga PRENATAL
 AUTOMNE '82
 du 13 septembre au 22 novembre
 Inscription: jusqu'au 11 septembre
 Information gratuite: 8-9 sept. 20 h.

LE LOTUS 688-9110

HC HOPITAL DE CHAUDRONS QUEBEC ENR.
 LE SEUL CENTRE DE RÉPARATIONS DE CHAUDRONS À QUÉBEC, TOUTES MARQUES
 FERMÉ LE SAMEDI
 OUVERTURE LUNDI 13 HRS
 TEL.: 687-2559

BOUCHERIE FABIEN GAGNÉ INC.

POUR LIVRAISON GRATUITE: 842-3011

AVEC TOUT ACHAT DE 20\$ ET PLUS DANS QUÉBEC ET LES ENVIRONS

BOEUF de L'OUEST
 SPECIAUX EN VIGUEUR JUSQU'AU 2 OCTOBRE

FILET MIGNON EN MORCEAUX 2 lb à 2 1/2 lb	10 ⁵⁶ \$ kg 4 ⁷⁹ \$ lb	BOEUF EN CUBES ORD.	5 ⁹³ \$ kg 2 ⁶⁹ \$ lb
ROSBIF FRANÇAIS (INTERIEUR DE RONDE)	8 ⁷⁹ \$ kg 3 ⁹⁹ \$ lb	BOEUF HACHE MI-MAIGRE	3 ⁵¹ \$ kg 1 ⁵⁹ \$ lb
ROSBIF DU ROI (SURLONGE DESOSSEE)	6 ¹⁵ \$ kg 2 ⁷⁹ \$ lb	BOEUF HACHE MAIGRE	5 ⁴⁹ \$ kg 2 ⁴⁹ \$ lb
CUBES A BROCHETTES ou FONDUE	8 ⁸⁰ \$ kg 3 ⁹⁹ \$ lb	CUISSES DE POULET FRAICHES AVEC DOS	2 ⁶² \$ kg 1 ¹⁹ \$ lb
BIFTECK BOSTON (SURLONGE DESOSSEE)	6 ⁵⁹ \$ kg 2 ⁹⁹ \$ lb	POITRINES DE POULET FRAICHES	4 ³⁹ \$ kg 1 ⁹⁹ \$ lb

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

L'alimentation

Des courges d'été à saveur d'automne

"Vous aimez les courges?" s'interroge notre collaboratrice du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Mme Céline Martin. — "Boff..." Si c'est là votre réponse, c'est que vous ne les connaissez pas, et si vous ne les connaissez pas, c'est que vous ne savez pas comment les apprécier autrement qu'en ratatouille. Les courgettes ou zuchinis, les courges à soupe du type butternut, les courges spag-

hettis de longue conservation, les citrouilles même dont nous paferons plus tard, composent des plats variés, nourrissants, appétissants. Qu'on y enrichisse ainsi un pain ou un gâteau, que l'on compose une marinade, faconne des croquettes ou que l'on gratine un spaghetti végétal au four, les courgettes et autres cucurbitacées vous réservent d'heureuses surprises et ne coûtent pas cher, surtout en cette saison.

par Céline MARTIN
du ministère de l'Agriculture,
des Pêcheries et de l'Alimentation
(collaboration spéciale)

Aimez-vous les courges? Sans doute aurais-je dû demander: Avez-vous déjà goûté les courges? Nos habitudes alimentaires ne nous ont pas permis de développer un goût spécial pour cet aliment. Pourtant la courge n'est pas nouvelle puisque les civilisations les plus anciennes cultivaient les variétés d'hiver et d'été. Elles furent cultivées et utilisées par les Indiens d'Amérique du Sud. L'Amérique centrale les a ensuite adoptées, les Américains s'y sont habitués et voilà qu'au Québec nous les découvrons.

Qu'est-ce que la courge? C'est une plante annuelle de la famille des cucurbitacées dont on utilise le fruit dans l'alimentation. Les feuilles sont larges, rudes au toucher et plus ou moins velues. Les fruits, de formes très variées sont utilisés en général cuits et ceci à divers stades de leur développement.

Il existe deux grands groupes de courges: les courges d'hiver et les courges d'été. Il y a de grandes différences entre chaque espèce des deux groupes. Elles diffèrent par la grosseur, la forme, la couleur et la texture. Quelques-unes ont la grosseur d'un concombre et d'autres sont aussi grosses qu'un melon d'eau. La couleur peut varier du vert pâle au vert foncé et du jaune brillant à l'orange.

Certaines variétés de courges ne sont utilisées que pour la décoration.

Aujourd'hui nous parlerons spécialement de la courge d'été et dans une autre chronique nous aborderons la courge d'hiver.

La courge d'été, la courgette, le zucchini ou la zuchette sont une seule et même courge. C'est peut-être la plus connue mais nous pouvons en découvrir encore beaucoup.

La courgette a une peau lisse ou légèrement bosselée. Elle a une forme s'apparentant à celle du concombre. La taille idéale pour la manger est de 6 à 8 pouces ou encore de 15 à 20 cm. Il arrive que dans les marchés nous trouvons des courgettes de taille phénoménale. Ce ne sont pas les meilleures. N'oubliez pas que grosseur ne rime pas toujours avec saveur. Plus elle est grosse, plus elle risque d'être amère.

Si vous en avez dans votre jardin ou si vous les achetez, consommez-les quand elles sont petites et tendres et vous pourrez en découvrir toute la délicatesse. Lors de l'achat, choisissez celles qui sont lourdes par rapport à leur grosseur, celles qui ont la peau tendre et sont sans meurtrissure. Elles se conservent bien au réfrigérateur et ceci durant au moins une semaine. Elles ont avantage à être manipulées avec soin afin de ne pas les meurtrir.

La courge d'été a une haute valeur en eau et ne comporte que peu de calories: 125 ml de courge d'été cuite nous apporte 15 calories. Elle contient de la vitamine A et B et un peu de vitamine C.

Elles sont la promesse de nombreux plats savoureux et sont tellement versatiles que nous pouvons les utiliser à toutes les sauces. Tranchées ou en cubes, dans un peu d'eau bouillante salée ou cuites à la poêle dans du beurre, elles seront délicieuses. Remplacer l'eau par du bouillon de poulet ou de bœuf, les assaisonner de basilic, laurier, macis, moutarde, marjolaine ou romarin, la saveur en sera rehaussée. Accompagnées de tomate, d'oignon, de piment vert, elles seront très agréables.

La courgette n'a pas besoin d'être cuite pour être mangée. Tranchée et marinée dans une sauce à salade ou même râpée avec de la laitue ou dans une salade de viande, elle sera excellente.

Pain de zucchini

A titre de suggestion, voici un pain de zucchini: 375 ml de farine, 250 ml de farine de blé entier, 10 ml de canelle, 5 ml de sel, 1 ml de soda, 2,5 ml de poudre à pâte, 3 oeufs, 500 ml de cassonade, 500 ml de zucchini râpé, 175 ml d'huile, 10 ml de zeste de citron, 125 ml de graines de tournesol. Dans un bol déposer les 6 premiers ingrédients. Dans un autre, battre les oeufs, ajouter la cassonade, le zucchini, l'huile, le zeste de citron, le mélange de farine et les graines de tournesol. Mélanger délicatement, déposer dans 2 moules à pain et cuire à 180 C, 50 minutes. Refroidir 10 minutes et démouler. Attendre au moins 24 heures avant de couper.

En marinade

Et en marinade: 1,5 kg de zucchini, 1 kg de petits oignons, 50 ml de sel, 750 ml de vinaigre, 500 ml de sucre, 10 ml de graines de moutarde, 5

photos par
Jean-Marie Villeneuve

ml de sel de céleri, 5 ml de turmeric. Couper les zucchini en tranches minces. Couper les oignons en 4 et les trancher mince. Dans un grand bol déposer le zucchini et l'oignon et couvrir d'eau. Ajouter le sel. Couvrir de glace pour garder les légumes croustillants. Garder 3 heures à la température de la pièce. Egoutter et rincer. Dans une grande casserole mélanger le vinaigre, le sucre, les graines de moutarde, le sel de céleri et le turmeric. Porter au point d'ébullition. Retirer du feu et ajouter les légumes. Laisser en attente 2 heures. Porter au point d'ébullition, réduire la chaleur et mijoter 5 minutes. Déposer dans des bocaux, fermer et stériliser 15 minutes à l'eau bouillante.

Et en croquettes: 3 zucchini râpés, 1 oeuf battu, 2 gousses d'ail broyées, sel et poivre, 50 ml de parmesan, 125 ml de farine environ, 50 ml de beurre, sauce soya. Extraire l'eau des zucchini en les épongeant dans du papier absorbant et les déposer dans un plat. Ajouter l'oeuf, l'ail, le sel et le poivre, le parmesan, la farine et bien mélanger. La pâte doit être assez épaisse pour tomber de la cuillère sans couler. Ajouter de la farine si nécessaire. Dans une poêle fondre le beurre et ajouter une cuillère de la première préparation. Laisser dorer et retourner pour dorer l'autre côté. Déposer dans une assiette de service et garder à la chaleur durant la cuisson des autres. Arroser de sauce soya au goût et servir.

Courge spaghetti

Et pour terminer parlons un peu de la

courge spaghetti. C'est un légume fascinant que nous découvrons à peine. Après cuisson sa chair se détache en filaments qui nous font penser à des pâtes. Cette courge est cependant une courge d'hiver; elle a une écorce lisse et ferme et doit être sans meurtrissure. Elle se conserve plusieurs semaines dans un endroit frais, sec et bien aéré.

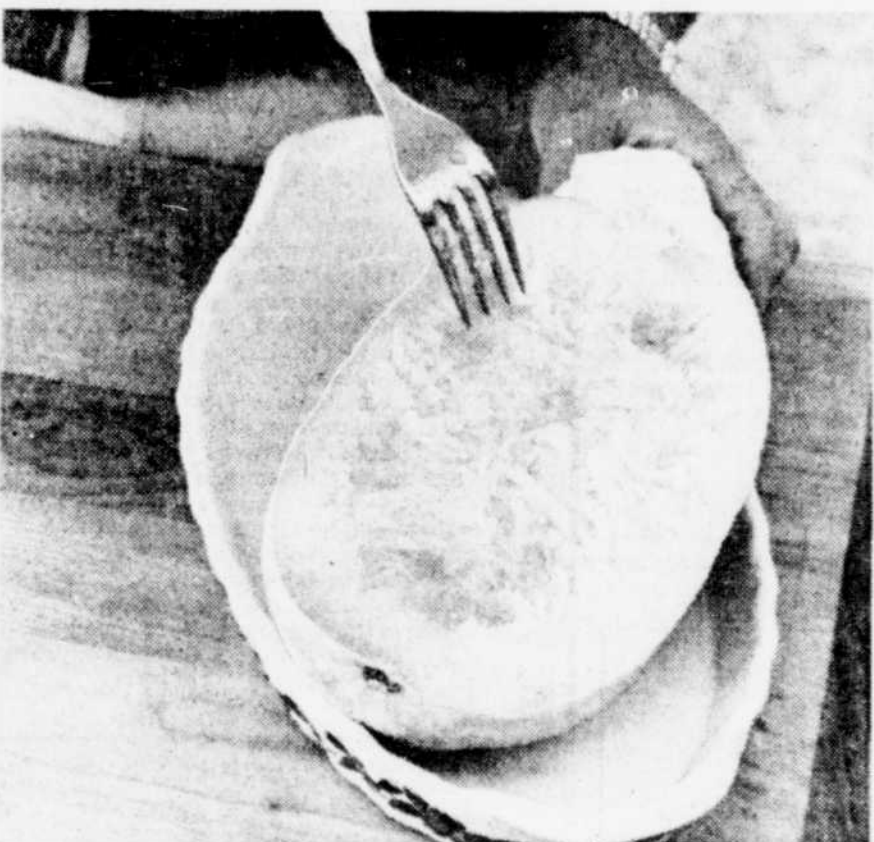
Il y a plusieurs façons de cuire la courge spaghetti. D'abord au four: la couper en deux, enlever les graines, la déposer dans un plat, saler et poivrer, badigeonner de beurre et ajouter un peu d'eau. Couvrir et cuire environ une heure. A l'eau bouillante, comme les autres légumes, au ciseleur à pression, ce qui diminue grandement le temps de cuisson, 8 à 10 minutes et même au micro-ondes. Le temps de cuisson variera dépendant de la grosseur, de la quantité; c'est vous qui déterminerez le temps de cuisson.

La cuisson terminée défaire la chair à la fourchette et servir comme du spaghetti, soit avec du fromage, une sauce tomate, une sauce à la viande et pourquoi pas au naturel? Courge spaghetti au naturel: 1 petite courge spaghetti coupée en deux, 30 ml d'huile, 30 ml de persil frais haché, 5 ml de basilic, 15 ml de jus de citron, sel et poivre. Cuire la courge à l'eau bouillante 20 minutes. Mélanger tous les autres ingrédients et ajouter la chair de la courge. Bien mélanger et servir.

Vous aurez sans doute le goût de découvrir davantage les courges et d'essayer une foule de choses qui vous permettront de varier votre alimentation.



Il n'est pas nécessaire de cuire la courgette pour en faire un plat. Tranchée finement et marinée dans une sauce à salade, râpée encore, voilà une façon rafraîchissante de la servir.



La courge spaghetti se cuit au four ou à l'eau bouillante, entière ou en demi, et on y détache le "spaghetti" végétal à la fourchette, ce qui constitue un excellent plat à peu de frais, à consommer comme un spaghetti en sauce, en croquettes ou comme légume d'accompagnement au beurre persillé. Conservez vos courges au sec, non dans le frigo ni la chambre froide, mais dans un placard, et elles dureront plusieurs mois.

Problèmes de pêches

Plusieurs consommateurs se plaignent de la difficulté de dénoyer les pêches cette année, plus qu'auparavant. Les pêches à noyau non adhérent sont plutôt rares sur le marché et il suffit d'en mettre en conserves en quantité pour en apprécier la différence. Mais que faire si le noyau ne vient pas? Les mettre en conserves entières?

"Surtout pas, le noyau contient de l'arsenic et rendrait

toutes vos conserves de pêches amères" de dire la conseillère en économie familiale du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Mme Céline Martin: coupez plutôt votre pêche en quatre, en six s'il le faut, et détachez les quartiers en glissant, une fois le premier extrémité. Il n'y a pas d'autre solution. Evidemment, ça ne fait pas des "moitiés" de pêches mais c'est mieux que de les réduire en charpie...



Pouvez-vous identifier ces courges? Les petites, dans l'assiette, sont décoratives et ne se consomment pas. A l'arrière, la courge spaghetti de plus en plus populaire; en vert, comme des concombres, ce sont des courgettes zucchini, et les jaunes pâles aussi, une autre variété tout simplement, moins courante, plus douce et tendre, nous indique Céline Martin.

L'autocuiseur fait épargner temps et énergie

Notre style de vie mouvementé fait de l'autocuiseur un outil indispensable dans la cuisine moderne. Il permet de préparer rapidement des plats nutritifs tout en économisant de l'énergie.

Le principe de la cuisson des aliments à la vapeur a été appliqué pour la première fois en 1679, par un physicien français du nom de Denis Papin. Il avait alors conçu la "marmite Papin", récipient fermé hermétiquement à l'aide d'un couvercle muni d'une soupape de sûreté. Cependant, ce n'est que quelques siècles plus tard, soit vers la fin des années 30, que les autocuiseurs ont été mis sur le marché. Depuis lors, de nombreux modèles ont vu le jour.

Les divers autocuiseurs disponibles à l'heure actuelle fonctionnent tous selon le même principe de base. Dans une casserole ordinaire, la vapeur produite par le liquide en ébullition se dissipe dans l'air environnant. Dans un autocuiseur, la vapeur est enfermée à l'intérieur du récipient hermétique. Les aliments cuisent donc sous pression à une température supérieure au point d'ébullition (100 C). De cette façon dans un autocuiseur dont la pression a été réglée à 100 kPa la température atteint environ 125 C.

Pour assurer la production constante de vapeur nécessaire pour ce mode de cuisson, une pe-

trite quantité de liquide doit toujours être présente. L'élévation de la pression est réglée à l'aide d'un dispositif ou d'une soupape de sûreté qui permet à une certaine quantité de vapeur de s'échapper. Cette combinaison de chaleur et de pression rend possible une réduction de 50 à 75 pour 100 de la durée habituelle de la cuisson.

En plus d'être rapide, la cuisson sous pression présente un autre avantage. Elle permet aux aliments de conserver leur valeur nutritive puisque la cuisson est de courte durée et exige peu de liquide. Il faut se rappeler que les minéraux et les vitamines solubles dans l'eau se dissipent rapidement lorsqu'ils sont cuits dans une grande quantité de liquide. D'autres éléments nutritifs sont détruits par de longues périodes de cuisson.

La rapidité de la cuisson permet aussi à l'autocuiseur d'être économique au plan de l'énergie. La section expérimentale de la division de la consultation en alimentation d'Agriculture Canada a comparé la consommation d'énergie de l'autocuiseur et celle du four traditionnel. Il ressort de l'étude que le four exige une quantité d'énergie considérablement plus grande (63 pour 100 à 67 pour 100).

Etant donné le vaste éventail d'autocuiseurs disponibles, le consommateur doit analyser judicieusement les diverses marques avant d'arrêter son choix. Il doit

choisir en premier lieu en fonction de ses besoins. Il lui faut s'assurer que les pièces de rechange sont disponibles et que le fabricant offre une garantie. Un autocuiseur est un appareil utile et sûr seulement

si on l'utilise convenablement. Le consommateur se doit donc d'étudier et de suivre à la lettre les instructions du fabricant.

L'autocuiseur est un outil tout indiqué pour les années 80. Il

consomme peu d'énergie et permet la préparation rapide de plats simples ou combinés et ce, avec des pertes minimales d'éléments nutritifs. Andrée Potoczny, conseillère en alimentation à Agriculture

Canada, vous suggère le poulet à l'italienne, le ragout maison aux boules de pâte au persil et le pudding aux bleuets. Ces recettes ont été utilisées pour l'étude comparative entre l'autocuiseur et le four.

Réussir la congélation des aliments

Projetez-vous de congeler bientôt des aliments? Si oui, vous devez chercher à maintenir leur qualité, leur valeur nutritive et leur salubrité. Pour ce faire, il faut tenir compte des emballages, des étiquettes, de la quantité d'aliments, de leur rangement, de l'épargne d'énergie, de l'inventaire, de la durée d'entreposage et des goûts de votre famille.

La Division de la consultation en alimentation d'Agriculture Canada vous recommande les conseils suivants concernant la congélation domestique.

- Choisissez des emballages propres et spécialement conçus pour la congélation tels les sacs, pellicules ou contenants à congélation imperméables à l'humidité et à l'air, inodore, sans saveur et capables de résister à des températures de congélation sans craquer ou se briser.
- Scellez bien les emballages

pour prévenir le dessèchement et l'écoulement des sucs.

- L'emballage utilisé pour les morceaux de viandes vendus au détail ne convient pas à la congélation, il n'est pas imperméable à l'humidité, ni à l'air et ne protège pas la viande contre le dessèchement. Toutefois, deux solutions s'offrent à vous. Vous pouvez recouvrir l'aliment emballé avec un sac à congélation ou du papier d'aluminium épais ou bien retirer complètement l'emballage et remettre la pièce de viande dans un autre emballage conçu spécialement pour la congélation.
- Indiquez sur chaque emballage le nom de l'aliment, la date de congélation, la quantité et les autres renseignements qui seront utiles pour la décongélation ou la cuisson.
- Ne congélez pas plus de 1 à 1,5 kg d'aliments à la fois par 27 l d'espace de congélation. Pour une congélation rapide, placez-les en

une seule couche sur le fond et les parois ou dans la zone de surgélation, s'il y en a une. Ceci est particulièrement important dans le cas de la viande puisque la congélation rapide permet au centre du morceau de viande d'atteindre la température requise avant que les bactéries ne prolifèrent davantage. De grandes quantités de viande élèvent la température du congélateur, prolongent la durée de temps requise pour parvenir à -18 C ce qui en altère la qualité. Congelez d'abord les viandes les plus périssables (viande hachée et ragouts) et réfrigérez les autres jusqu'à ce qu'elles puissent être congelées.

- Rangez les aliments selon leur type. Adoptez un système vous permettant d'identifier rapidement un aliment. Vous pouvez utiliser des étiquettes ou des ficelles de couleurs.
- Faites une rotation ré-

gulière de vos produits congelés afin de les remplacer par d'autres produits saisonniers et d'utiliser au maximum l'espace d'entreposage.

- Tenez à jour un inventaire du contenu du congélateur, indiquez les produits ajoutés ou retirés.

- Minimisez la consommation d'énergie en plaçant le congélateur dans une pièce fraîche. Remplissez-le complètement, dégivrez-le régulièrement et congélez de petites quantités d'aliments à la fois.

Suivez ces quelques conseils et retirez tous les avantages d'une congélation réussie. Rappelez-vous que la durée d'entreposage varie selon le type d'aliments. Pour de plus amples renseignements, écrivez à la Direction générale des communications, Agriculture Canada, Ottawa, K1A 0C7, et demandez la brochure no 892 intitulée "La congélation des aliments".

L'éducation gratuite est-elle un mythe?

Les cahiers d'exercices ne sont pas gratuits

par Robert FLEURY

Si le ministère de l'Éducation vous a convaincu que l'éducation était gra-

tuite pour tous au niveau élémentaire ou secondaire si vous fréquentez l'école publique, il a sans doute passé sous si-

lence les cahiers d'exercices qui coûtent de plus en plus chers aux parents à chaque année. C'est ainsi qu'au ni-

veau secondaire, en prenant l'exemple du campus I de la Commission scolaire régionale de Tilly, à Sainte-Foy, et l'ex-

emple vaut pour la plupart des commissions scolaires, il vous en coûtera \$38 en seuls cahiers d'exercices si votre en-

fant fréquente le 1er secondaire, \$40 s'il fréquente le deuxième secondaire, \$43.95 s'il fréquente le cinquième secondaire, et ainsi de suite... S'il fréquente la régionale Jean-Talon, l'école secondaire Albert-Ouellet, par exemple, le matériel didactique obligatoire se chiffre à \$37.95, à quoi il faut ajouter \$5 pour l'option choisie (sauf la musique, \$6 par mois de plus), la carte d'identité à \$2.75, l'assurance-accident obligatoire à \$1 le guide pour les étudiants à \$1, le cadenas (de \$2 à \$3). En tout, vous ne vous en tirez pas en bas de \$47.70 au secondaire II, \$53.10 au secondaire III. Ces coûts ne comprennent évidemment pas le matériel scolaire périssable que tous les parents doivent acheter en début et en cours d'année, ces feuilles mobiles, cartables, crayons, gommes à effacer, compas, rapporteurs d'angle et autres objets personnels qui ont toujours été à la charge des parents et qui chiffrent facilement de \$15 à \$20 par an. Même les dictionnaires et les évangiles devraient être à la charge des commissions scolaires, nous ont confirmé des porte-parole du ministère et du Conseil supérieur de l'éducation, les parents s'évitant ainsi de déboursier \$25 ou \$30 bon an mal an à couvrir les aubaines...

de voyage ou d'activité de groupe du genre classe verte, neige ou visite organisée et autres activités similaires tels les carnivals étudiants qui demandent facilement de \$10 à \$20 par enfant aux parents durant l'année scolaire, et cela exclut bien sûr les frais de repas du midi qui varient généralement de \$2 à \$2.50 par repas par enfant.

Des sommes astronomiques

Si \$40 par enfant ne semble pas comme tel un montant bien élevé, multiplié par 9,000 étudiants à la régionale de Tilly, toujours à titre d'exemple, cela représente un montant de \$360,000 en taxes indirectes puisées dans les poches des parents de Sainte-Foy, voire une centaine de millions dans tout le Québec.

"Si au moins les cahiers d'exercices étaient utilisés à bon escient, commente M. G., père de trois enfants qui fréquentent le campus I, à Sainte-Foy, mais d'une année à l'autre, j'ai acquis la certitude, et c'est facile à vérifier, que les cahiers d'exercices sont à moitié utilisés et souvent, les exercices prescrits sont sans relation avec le travail de la journée. Pour moi, c'est la pédagogie de la paresse."

A cela il faut souvent ajouter les frais

Qui plus est, les parents ont-ils le choix de payer ou de ne pas

payer? S'ils refusent de jouer le jeu et de déboursier les sommes d'argent nécessaires à l'achat de ces cahiers, ils s'exposent à marginaliser leurs enfants surtout dans des milieux aisés comme Sainte-Foy ou Charlesbourg où les parents doivent avoir forcément les moyens d'envoyer leurs enfants à l'école alors qu'ailleurs, dans les centres des villes par exemple, il serait beaucoup plus accepté de ne pas avoir les moyens de payer. "Nous avons toujours un petit budget d'école pour les enfants dont les parents n'ont pas les moyens, et nous les connais-

sons", de révéler un cadre scolaire. Mais que se passerait-il si tous les parents refusaient de payer ces cahiers, demandons-nous? Notre interlocuteur se fait silencieux. Une telle unanimité des parents le laisse sceptique. Les parents sont si peu nombreux quand vient le temps d'élire leur comité d'école, ils posent si peu de questions sur l'achat du matériel didactique jusqu'ici, qu'une telle cohésion surprendrait quand, de l'avis de ce cadre dirigeant, jamais une telle question n'a été inscrite au compte rendu du conseil des commissaires...



Le coût des fournitures scolaires est déjà suffisamment onéreux sans que ne s'y ajoute celui du matériel didactique comme des cahiers d'exercices que devraient fournir gratuitement les commissions scolaires si elles l'exigent pour leurs écoles, croit le Conseil supérieur de l'éducation.

Coût comparatif du matériel didactique au deuxième secondaire

Ecole Campus I, rég. Tilly, Sainte-Foy	
\$ 4.15	Lado English series, Workbook II
\$12.75	Les nouveaux exercices de grammaire française
\$13.75	Maths, fiches d'exercices IIe secondaire
\$ 2.35	Scholastic news rangers
\$ 1.00	Cahier de lecture, anglais IIe sec.
\$ 6.00	Dossier d'histoire générale 210
\$40.00	Coût total
Ecole sec. Albert-Ouellet, rég. Jean-Talon, Charlesbourg	
\$ 5.00	Educ. au choix de carrière, élève
\$ 4.50	Lado English Workbook II, élève
\$ 2.00	Fiches d'anglais, élève
\$ 3.50	Catéchèse: cahier de l'élève
\$ 1.50	Nouveau Testament (Bonne Nouv.)
\$ 5.45	Géogr., cahier ex. Hamelin-Guérin
\$ 1.50	Carte topographique du Québec
\$ 6.50	Fiches de mathématiques
\$ 6.00	Mon cahier de français (4 cahiers)
\$ 2.00	Notes de cours, Histoire
\$37.95	Total matériel didactique
\$ 2.75	carte identité
\$ 1.00	assur.-accident obligatoire
\$ 1.00	guide pour les étudiants
\$ 2.00	ou \$3.00 cadenas
\$ 5.00	option arts plastiques ou écon. familiale (\$3 à \$6 par mois pour option musique instrum.)
\$47.70	Total

**COURANT 48.95
SPECIAL \$29.95**

**COURANT 22.95
SPECIAL \$14.95**

**COURANT 38.95
SPECIAL \$29.95**

boiteau lumineux

1295 OUEST, BOUL. CHAREST, QUÉBEC, TEL.: 683 2271- LES GALERIES CHAGNON, LEVIS, TEL.: 837 5135
AUCUNE COMMANDE TELEPHONIQUE N'EST ACCEPTÉE. CETTE PROMOTION NE S'APPLIQUE QU'ÀUX ITEMS EN MAGASIN SEULEMENT

la Baie

Galerie de la Capitale

\$15 de rabais! Offre-échange de perruques First Lady!

Pour accueillir la nouvelle saison, pourquoi ne pas changer d'allure? Apportez-nous votre ancienne perruque et profitez d'un rabais de \$15 à l'achat d'un nouveau style! Grand choix de modèles aux tons naturels, aux tons de gris ou à mèches, tous en modacrylique léger et lavable. Un seul échange par achat est accepté. Cette offre ne s'applique pas aux Perruques Vogue.

Spécial perçage d'oreilles!

Profitez d'un rabais de \$5 sur le perçage d'oreilles avec pose de ravissants boutons à simili-perles! Pas de rendez-vous nécessaire. Le consentement écrit des parents ou tuteurs est requis pour les jeunes de moins de 18 ans.

La Baie, ord. 14.99 **9.99**
Anesthésie locale: .50 en sus

Achats en magasin seulement. First Lady, rayon O12. Pas à Chicoutimi. En vigueur jusqu'au 21 septembre.

Les coordonnés de flanelle...

57% laine, 30% polyester, 10% acrylique, 3% nylon
Tailles 12 à 16, bleu, mauve

Jupe \$43.00
Veste \$85.00

(Vous trouverez aussi des blouses et des chandails assortis.)

D'Allaird's

pour la femme d'aujourd'hui

Centre d'achat Place Ste-Foy
Mail St-Roch
Place Québec
La Place du Royaume, Chicoutimi
Les Galeries de la Capitale

Offrez un certificat-cadeaux D'Allaird's

L'éducation gratuite est-elle un mythe?

Les commissions scolaires pourraient faire autrement, croient les autorités

par Robert FLEURY

"Ce fut vrai dans le passé que nous manquions de manuels scolaires et qu'il fallait utiliser des cahiers d'exercices parfois pour y suppléer, mais cela l'est de moins en moins", commente le directeur du matériel didactique pour le ministère de l'Éducation, Luc Carrier.

"De nombreuses commissions scolaires

ont déclaré des surplus budgétaires et auraient pu acheter des manuels surtout qu'ils sont transférables maintenant", de dire le porte-parole du MEC. Tous les manuels de base doivent être gratuits, selon le ministère, incluant les dictionnaires, même si on peut s'interroger sur le bien-fondé de ce geste dans certains milieux aisés.

"De nombreuses commissions scolaires utilisent des cahiers d'exercices que nous déconseillons, que nous ne recommandons pas, et elles le savent. D'ailleurs, de 75 à 80 pour 100 des cahiers d'exercices utilisés ne sont pas autorisés par le MEC", tranche M. Carrier. "Qu'on nous consulte et on sera surpris de la rapidité de notre avis".

Quant à l'utilisation pédagogique de ces cahiers, leur justification, "c'est la voie de la facilité, une utilisation douteuse, mais attention, les enseignants risquent d'être pris à leur propre jeu car s'ils ne les utilisent qu'à moitié, ils risquent de se voir demander des comptes".

Et le Conseil supérieur de l'éducation en pense autant...

"L'école est gratuite, je répète ça tout le temps", commente pour sa part le président du Conseil supérieur de l'éducation, M. Claude Benjamin: nombre de commissions scolaires achètent machinalement des cahiers d'exercices sans vraiment les évaluer. "Je ne veux pas rejeter d'emblée tous les cahiers d'exercices mais on en achète beaucoup trop, surtout que le mouvement a eu tendance à s'accroître depuis quelques années", de dire M. Benjamin.

"Les cahiers d'exercices furent peut-être nécessaires alors que les programmes cadres étaient trop mal définis et alors, les cahiers venaient suppléer en quelque sorte des programmes mal structurés. Mais ce n'est plus le cas aujourd'hui, de moins en moins en tout cas. Selon nous, si les cahiers d'exercices doivent être obligatoires dans une commission scolaire, qu'ils soient gratuits ou facultatifs."

Ces achats qui se font sur le dos des parents sont un fardeau insurmontable pour d'autres, et le Conseil supérieur de l'éducation craint que cela ne marginalise encore davantage les ayant-les-moyens des n'ayant-pas-les-moyens.

"J'avoue que les commissions scolaires n'ont pas tellement cette marge de manoeuvre qui leur permet cette gratuité mais les surplus budgétaires de l'an dernier leur permettaient cette année. De plus, certaines activités devaient être repensées, selon lui. Ainsi, s'il était de bonne politique que des enfants vivant loin de piscines publiques soient transportés pour être initiés à la natation, les sommes d'argent du public étaient mal utilisées si elles servaient à véhiculer à des journées de ski des enfants gâtés qui en faisaient déjà, avec leurs parents, durant les fins de semaine."



Chantelle
PARIS

Ligne étourdissante et confort raffiné

Référence 103: noblesse et qualité des matières, soin des finitions.
blanc, nu, noir
B — C — D, 32 à 40
Référence 104: sans armature
A — B — C, 32 à 38
Disponible dans tous les bons magasins

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

"On ne peut faire autrement"

par Robert FLEURY

"C'est vrai que cela devrait être gratuit pour les parents mais nous n'avons pas le choix, nous ne pouvons pas faire autrement: que le ministère ne joue pas les vierges offensées, les nouveaux programmes pédagogiques nous imposent de nouveaux manuels, et pour aller avec ces manuels, il faut des cahiers d'exercices", commente Vincent Tanguay, directeur des services éducatifs à la régionale de Tilly. "D'accord, les manuels doivent être autorisés et ils ne le sont pas tous, vous imaginez-vous le temps que ça prendrait au ministère pour ce faire!"

A la régionale de Tilly, on a conçu de toutes pièces, avec les enseignants, des cahiers d'exercices maison pour les élèves parce qu'on n'aimait guère les cahiers d'exercices d'éditeurs plus ou moins adéquats. "Ce cahier d'exercices pour élèves, il nous a coûté \$7,000 pour le 1er secondaire, soit \$7 environ par élève, or nous le vendons \$3.30

aux étudiants. Pensez combien il aurait coûté si c'était publié par une maison d'édition", de dire M. Tanguay.

Si on utilise aussi abondamment les cahiers, c'est que le ministère joue le jeu. "C'est peut-être plus facile pour les enseignants mais au moins c'est conforme et cohérent comme enseignement."

Jusqu'ici les parents ont bien collaboré avec la commission scolaire et se sont contentés des explications fournies par leurs dirigeants avant de payer la note. "C'est un leurre, la gratuité scolaire, nous le savons, mais avons-nous le choix, pouvons-nous faire autrement?" de dire M. Tanguay. Quant aux cahiers d'exercices peu utilisés, le directeur des services pédagogiques croit que la preuve est loin d'être faite mais que c'est toujours le risque avec les cahiers d'éditeurs plus ou moins bien conçus selon les impératifs du programme.

"J'aimerais en voir des cahiers d'exercices à moitié utilisés, à la fin d'une année scolaire", met au défi M. Tanguay...

Engagements pris par Câblevision nationale

A la suite de l'intervention de l'Office de la protection du consommateur (OPC), la compagnie Câblevision nationale vient de prendre certains engagements envers ses abonnés. Les démarches de l'office auprès de cette entreprise venaient après l'enquête qu'il a menée récemment à la suite de nombreuses plaintes de la part de consommateurs.

Cette intervention de l'OPC a tout d'abord amené Câblevision nationale à agir avec plus de diligence dans le remboursement d'une somme de \$121,136 à 3,000 de ses clients. Ce montant était dû à des consommateurs ayant interrompu leur abonnement depuis plusieurs mois sans toutefois être remboursés. La compagnie s'est engagée à rembourser dorénavant, dans un délai maximum de 30 jours, les abonnés ayant demandé une interruption du service de télédistribution.

Par ailleurs, la compagnie a informé l'OPC que les clients ayant payé leur abonnement un an à l'avance ne se verraient plus imputer, en cours d'année, les hausses de tarifs autorisées par le CRTC.

Soulignons que l'enquête menée par l'office avait révélé que la plupart des difficultés dont se plaignaient les consommateurs étaient réelles et qu'elles découlaient des problèmes rencontrés dans l'implantation du nouveau

système informel de facturation de cette compagnie. Les plaintes reçues à l'office portaient surtout sur des erreurs de l'état de compte, sur le maintien d'une facturation à des abonnés ayant discontinué leur abonnement ou s'étant prévalus d'une offre d'essai gratuit, de même que sur les difficultés considérables rencontrées par les abonnés à entrer en contact avec l'entreprise.

L'office a également appris que Câblevision nationale favorise la formule de paiement mensuel préautorisé lors de la vente ou le renouvellement de ses abonnements. Cependant, cette compagnie a mentionné à l'OPC que ses clients pouvaient choisir d'autres modes de paiement soit le paiement sur réception de la facture une fois tous les deux mois ou encore le paiement annuel.

L'Office de la protection du consommateur espère que les engagements pris par la compagnie Câblevision nationale auront pour effet de régler les problèmes soulevés par de nombreux consommateurs au cours des derniers mois. L'office rappelle aux abonnés de cette entreprise que ses bureaux régionaux sont à leur disposition advenant de nouvelles difficultés reliées au système de facturation de cette compagnie.

LOUSON TEE

275, St-Joseph est, Québec
entre Dorchester et Caron
2 heures de ~~abonnement~~ gratuit

LIQUIDATION DE FIN DE SAISON

PLUSIEURS MARCHANDISES
À PRIX COUTANT...

3 jours seulement

jeudi, vendredi, samedi, les 9, 10 et 11 septembre

<p>Épargnez 5\$ le m.c.</p> <h3>TAPIS GAZON</h3> <p>Régulier 8,36\$ m.c. ou 6,99\$ v.c.</p> <p>A SACRIFIER POUR 3⁵⁸\$ m.c. ou 2⁹⁹\$ v.c.</p>	<p>Épargnez 8\$ le m.c.</p> <h3>TAPIS BOUCLE</h3> <p>100% nylon. Rég. 15,54\$ m.c. ou 12,99\$ v.c.</p> <p>A SACRIFIER POUR 7¹⁶\$ m.c. ou 5⁹⁹\$ v.c.</p>
<p>Épargnez 8\$ le m.c.</p> <h3>SAXONY UNI</h3> <p>Régulier 17,93\$ m.c. ou 14,99\$ v.c.</p> <p>A SACRIFIER POUR 9⁵⁶\$ m.c. ou 7⁹⁹\$ v.c.</p>	<p>A partir de 4⁷⁷\$ m.c. ou 3⁹⁹\$ v.c.</p>
<p>Épargnez 12\$ le m.c.</p> <h3>PRELART SUNDIAL ARMSTRONG</h3> <p>Régulier 22,71\$ m.c. ou 18,99\$ v.c.</p> <p>A SACRIFIER POUR 10⁷⁵\$ m.c. ou 8⁹⁹\$ v.c.</p>	<p>Épargnez 6\$ le m.c.</p> <h3>TAPIS COMMERCIAL</h3> <p>Régulier 16,73\$ m.c. ou 13,99\$ v.c.</p> <p>A SACRIFIER POUR 10⁷⁵\$ m.c. ou 8⁹⁹\$ v.c.</p>

HATEZ-VOUS POUR UN MEILLEUR CHOIX!

Coupons déjà réduits 25 à 50%
4' x 12' à 15' x 12' RABAIS DE

● Marchandise en magasin spécialement étiquetée ● Quantité limitée

"Le service... c'est notre affaire"

La Villa du Tapis Inc.

1240, boul. Charest ouest, Québec
681-0613

MasterCard (Angle Charest et Saint-Sacrement) Anciennement Automobiles Inc. VISA

Spécialités: TAPIS - TUILES - PRELARTS / Votre magasin-entrepôt à Québec

coop

Épicerie



**CAFÉ MOULU
MAXWELL
HOUSE**

sac 454 gr / 1 lb **2,28\$**



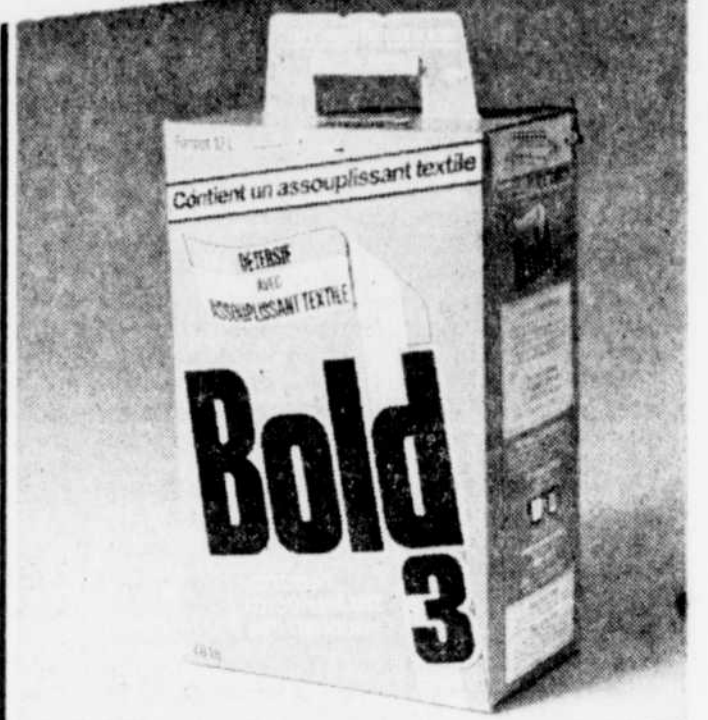
**PAPIER DE
TOILETTE
COTTONELLE**

blanc pqt 4 rlx **1,19\$**



**VINAIGRE
BLANC
SCHWARTZ**

bout. 4 litres **1,59\$**



**DÉTERSIF EN
POUDRE
BOLD**

bte 12 litres **7,98\$**

**SAUCE POUR
SANDWICHS
CHAUDS
HABITANT**

bte 540 ml / 19 oz **59¢**

**SAUCE
BARBECUE
HABITANT**

14 oz / bte 398 ml/ **59¢**

**NETTOYEUR
COMET**

bte 2 / 600 gr **1,75\$**

**FROMAGE
VELVEETA DE KRAFT**

bte 1 K **4,79\$**

**RAGOÛT
CORDON BLEU
boeuf poulet irlandais**

bte 425 gr **1,25\$**

**MINI-POUDING
LAURA SECORD
saveurs assorties**

bte 4 / 142 gr **1,65\$**

**CÉRÉALES
WEETABIX**

bte 400 gr **1,47\$**

**POIS À SOUPE
ST-ARNAUD**

sac 900 gr **98¢**

**FLOCONS DE POULETS
CORDON
BLEU**

bte 184 gr **1,69\$**

**CORNICHONS
TRANCHÉS
CORONATION**

sucrés bocal 500 ml **1,39\$**

**JAMBON
CORDON
BLEU**

pique nique bte 454 gr **2,89\$**

**THÉ
RED ROSE**

en sachets bte 100 sachets **1,79\$**

**ARACHIDES
BLANCHES**

PLANTERS bocal 175 gr **1,35\$**

**BISCUITS
SODA**

CHRISTIE premium en sachets bte 400 gr **1,69\$**

**BISCUITS
PEAK
FREEM**

crème de fruits/asst. à la crème/ Digestive au chocolat sac 400 gr **1,75\$**

**CORDIAL DE BOEUF
BOVRIL**

bout. 450 ml **4,39\$**

**NOURRITURE POUR
CHATS
PURINA**

Meow Mix bte 2 K **3,19\$**

**SEL FIN
WINDSOR**

bte 1 kg **63¢**

**NOURRITURE
POUR
CHIENS
DR BALLARD**

ragout de boeuf bte 723 gr **89¢**

**SAVON EN CRÈME
SOAFTSOAP**

brun/or bout. 300 ml **1,98\$**

**PÂTE
DENTIFRICE**

AQUA FRESH tube 100 ml **1,49\$**

**ASSOUPLISEUR EN
FEUILLES
BOUNCE**

bte 40 feuilles **3,19\$**

**DÉTERGENT
POUR LA
VAISSELLE**

CASCADE bte 2.5 K **5,49\$**

**SAVON DE
TOILETTE
FRAIS**

parfum de prés parfum de la mer barre 95 gr **47¢**

« UN MARCHÉ BIEN PENSÉ »

cooprix

POUR UNE ÉPLUCHETTE DE BLÉ D'INDE RÉUSSIE

— Consommer le maïs rapidement après son achat: la réfrigération transforme le sucre en amidon.

— Cuire en eau bouillante 8 minutes
— Ajouter seulement du lait à l'eau de cuisson, jamais de sel.

Pour d'autres trucs, consultez le feuillet complémentaire disponible dans la plupart des Coop et Cooprix.

Viandes

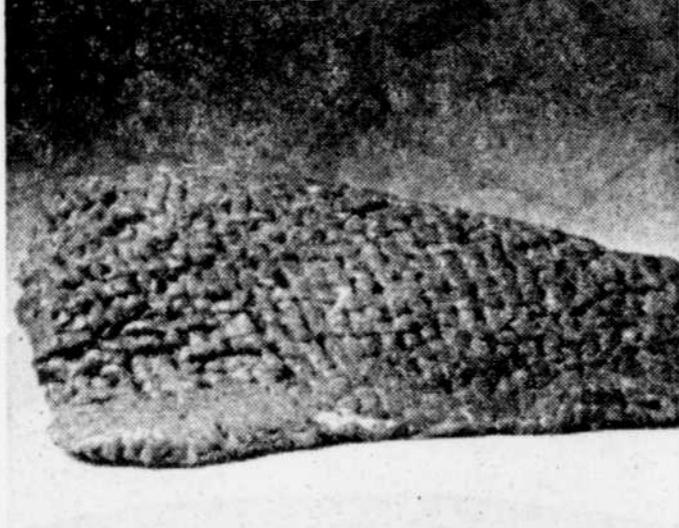
Disponible dans les coopératives ayant un service de boucherie.

BIFTECK DE RONDE DÉOSSÉE
tranche entière



4,37\$/kg
1,98\$/lb

BIFTECK ATTENDRI DE RONDE



7,67\$/kg
3,48\$/lb

COUPE PROVENANT DE BOEUF CANADA CATÉGORIE A

BIFTECK OU ROSBIF DE POINTE DE SURLONGE	6,35\$/kg	2,88\$/lb
BOEUF HACHÉ mi-maigre	4,14\$/kg	1,88\$/lb
JAMBON CUIT TRANCHÉ MAPLE LEAF pqt 175 gr	1,38\$	
SOC DE PORC ROULÉ FUMÉ MAPLE LEAF env. 1.36 kg (3 lbs)	6,35\$/kg	2,88\$/lb
VIANDES TRANCHÉES MAPLE LEAF assorties pqt 175 gr	99¢	
BÂTONNETS EUROPÉENS MAPLE LEAF assortis pqt 250 gr	1,78\$	
SAUCISSES FUMÉES BILOPAGE pqt 454 gr	1,39\$	
PÂTÉ AU SAUMON SURGELÉ BILOPAGE bte 450 gr	2,48\$	

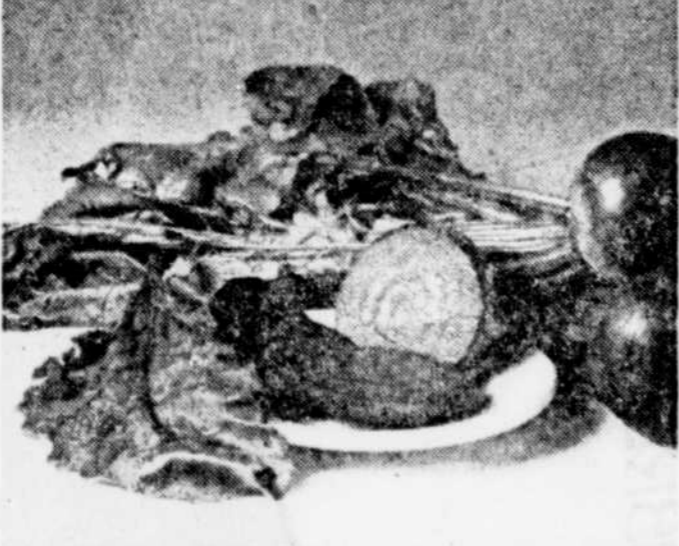
Fruits et légumes

MAÏS SUR ÉPIS
produits du Québec



12/89¢

BETTERAVES
produits du Québec
Canada no 1
cello 11.3 k/25 lbs



3,48\$

TOMATES ROUGES produits du Québec Canada no 1 panier 4 pintes	2,29\$
PRUNES BLEU variété Italienne produit des États-Unis Canada no 1	1,39\$/kg 63¢/lb
CONCOMBRES produits du Québec Canada no 1	2/25¢

BIFTECK D'INTÉRIEUR DE RONDE
6,13\$/kg **2,78\$/lb**

RAISINS VERTS
Canada no 1
variété Thompson
fruits des États-Unis
1,83\$/kg **83¢/lb**

la **Baie**
à Laurier

**Tout le monde
y sera!**

GRANDE
OUVERTURE

LE MERCREDI

15 SEPTEMBRE!



Ah... la Baie!

Mes couturiers préférés à la boutique Collections,
mes accessoires, les conseillères
en produits de beauté...

Pierre, pensez-y, **la Baie, à Laurier!**

Des vêtements superbes pour le bureau, les soirées,
les week-ends...

C'est dans 7 jours, Pierre, 7...

Lui et moi, on sera là. C'est toute une affaire,
l'ouverture de la Baie!

**Soyez-y
vous aussi!**

