Création d'une association internationale de terminologie

Une nouvelle association internationale, visant à promouvoir la recherche et la formation dans le domaine de la terminologie, a vu le jour lors d'un colloque récent tenu à l'Université Laval, à Québec.

Le Conseil d'administration de la nouvelle association comprend deux membres canadiens: M. Alain Landry, directeur général de la terminologie et de la documentation au Secrétariat d'État, a été élu vice-président et trésorier, et M. Guy Rondeau, de l'Université Laval, secrétaire général.

Le président est M. L. Drozd, de Prague (Tchécoslovaquie).

Bovins nourris au foin

Les cultures fourragères pourraient, dans l'avenir, jouer un rôle très important au Canada.

Comme l'explique M. Stan Beacon, directeur de la station de recherches agricoles de Melfort (Saskatchewan), "la plupart des éleveurs utilisent des céréales pour nourrir leurs bovins. Mais, si le prix des céréales augmente trop ou si une plus grande quantité est requise pour nourrir les humains, il faudra donner d'autres aliments au bétail, notamment des fourrages.

Les cultures fourragères sont aussi un élément important des assolements réguliers. Elles assurent une couverture du sol à longueur d'année et retiennent bien l'humidité du sol dont elles augmentent la quantité de matière organique.

M. Beacon, spécialiste en nutrition animale, étudie des méthodes efficaces de production, de récolte, d'entreposage et de distribution au bétail des cultures fourragères. Une partie importante de son travail consiste à mettre au point des rations à base de foin, destinées aux bouvillons et aux génisses, et permettant de produire des bovins gras de premier choix. Il a également mené des expériences pour déterminer quel était l'effet du foin broyé à l'aide de cribles différentes. Les résultats ont montré que les bouvillons nourris de fourrage broyé en morceaux de 1,5 centimètre pouvaient consommer jusqu'à 50 p. cent plus d'aliment et qu'ils grossissaient deux fois plus que les veaux nourris de foin coupé à la manière habituelle.

Un régime basé sur les fourrages présente plusieurs avantages, entre autres: les

bovins acceptent rapidement cette nourriture et ils peuvent la manger en toute sécurité, cette alimentation réduisant de beaucoup les risques d'empoisonnement ou de consommation excessive parfois rencontrés dans une alimentation riche en céréales.

Afin de perfectionner le régime qu'il a mis au point, M. Beacon a ajouté au foin broyé des acides gras acidulés, sous-produits de la fabrication de l'huile de canola, dans une proportion de 3 à 5 p. cent. Cette addition améliore encore les résultats obtenus.

Northern Telecom passe un contrat avec une société américaine

Northern Telecom Inc., filiale américaine de Northern Telecom Limitée, a signé avec la compagnie américaine de téléphone, MCI Communications Corporation, un contrat portant sur la mise au point et la fourniture par Northern Telecom, de nouveaux équipements numériques de forte capacité pour liaisons hertziennes interurbaines.

Les nouveaux équipements numériques de liaison hertzienne RD-4, de Northern Telecom, serviront à l'expansion du réseau transcontinental de commutation et de transmission de MCI Communications. Le RD-4 peut transmettre 1 344 voies téléphoniques sur une seule fréquence de liaison.

Chasse au monstre au Québec

Plus de 70 hommes-grenouilles ont participé les 5 et 6 juin à la première "chasse au monstre" organisée au Québec.

Sous la direction de M. Luc Paulin, les plongeurs se sont relayés dans quatre secteurs précis du lac Saint-François, dans l'espoir d'y localiser l'étrange créature qui, selon la légende locale, hanterait les eaux.

L'expédition inusitée a été organisée à la suite de la publication d'un livre intitulé *Monstres des lacs du Québec-mythes et troublantes réalités* (éditions internationales Alain Stanké).

Selon les témoignages recueillis par les auteurs du volume, MM. Michel Meurger et Claude Gagnon, auprès d'habitants de la région, le portrait-robot du "monstre" constitue une mosaïque d'indices tellement hétéroclites qu'on a peine à l'associer à une classe précise de bête marine...

Le père Lévesque reçoit le Prix de la Banque royale

Dominicain bien connu et fondateur de l'Université nationale du Rwanda, le père Georges-Henri Lévesque a reçu dernièrement le Prix de la Banque royale du Canada pour 1982.

La Banque accorde son prix annuel, et la médaille d'or qui l'accompagne, à un Canadien ayant contribué à l'amélioration du sort de l'humanité par des réalisations remarquables. Un comité indépendant de la Banque royale fait, chaque année, le choix du lauréat.

Originaire de Roberval (Québec), le père Lévesque, aujourd'hui âgé de 79 ans, fonda la faculté des sciences sociales de l'Université Laval, à Québec, dont il fut le premier doyen.

Sociologue, philosophe et moraliste, le père Lévesque a pris part à de nombreuses activités qui l'ont conduit à travers le monde, en particulier au Rwanda où il fonda l'Université nationale.

Membre de plusieurs sociétés, dont la Société des écrivains depuis 1945, le père Lévesque a reçu de nombreuses distinctions honorifiques canadiennes et étrangères, dont la Légion d'honneur.

En 1939, le père Lévesque a créé le Conseil de la coopération du Québec et, en 1955, la Maison Montmorency, centre d'échanges culturels et sociaux.

Selon le quotidien *Le Devoir*, le père Lévesque partagera le prix de \$100 000 avec "l'oeuvre qu'il a fondée en Afrique, avec ses frères dominicains, ainsi "qu'avec lui-même" puisqu'on le presse de toutes parts de publier ses mémoires..."

Pourquoi pas manger des insectes au déjeuner?

Comment combattre la hausse du prix des aliments? Un habitant de Calgary (Alberta), M. Jim Thompson, pense avoir trouvé une solution. Il suggère de se nourrir avec des insectes.

En plus d'être d'un coût minime, assure-t-il, les fourmis, les sauterelles, les abeilles, les vers et les larves de papillon sont très nourrissants.

Une fois bien nettoyés, on peut les manger frits, rôtis (roulés dans de la farine), ou coupés en morceaux dans de la salade.

La recette préférée de M. Thompson? Une tartine de fourmis noires vivantes. Le goût en est un peu sur, mais pas plus que celui des framboises, assure M. Thompson.