

Protection des travailleurs de maison étrangers

Pour mieux protéger les employés de maison étrangers travaillant temporairement au Canada, les agents d'immigration s'assureront dorénavant que ces derniers et leurs employeurs acceptent ensemble, par écrit, les conditions et termes particuliers de l'emploi.

Cette mesure, qui entre en vigueur immédiatement, fait suite à la publication du Rapport d'un groupe spécial de travail sur "les employés de maison munis d'un visa d'emploi", mis sur pied par le ministre de l'Emploi et de l'Immigration, M. Lloyd Axworthy, en septembre 1980.

Le Ministre a insisté sur le fait que le manque d'employés de maison compétents et expérimentés au Canada serait pris en considération dans le système de points accordés pour la profession lors de l'étude du dossier des étrangers de la catégorie des indépendants, qui désirent obtenir le statut d'immigrant reçu au Canada sur une base permanente.

D'autre part, si un employé de maison étranger, établi temporairement, perd son emploi, sans que cela soit de sa faute, il aura la permission de postuler un autre emploi du même genre tout en restant au Canada et il bénéficiera des services des centres d'emploi du Canada.

D'autres recommandations du rapport seront adoptées au fur et à mesure que les décisions s'imposeront, et après avoir été soumises au public, a noté M. Axworthy.

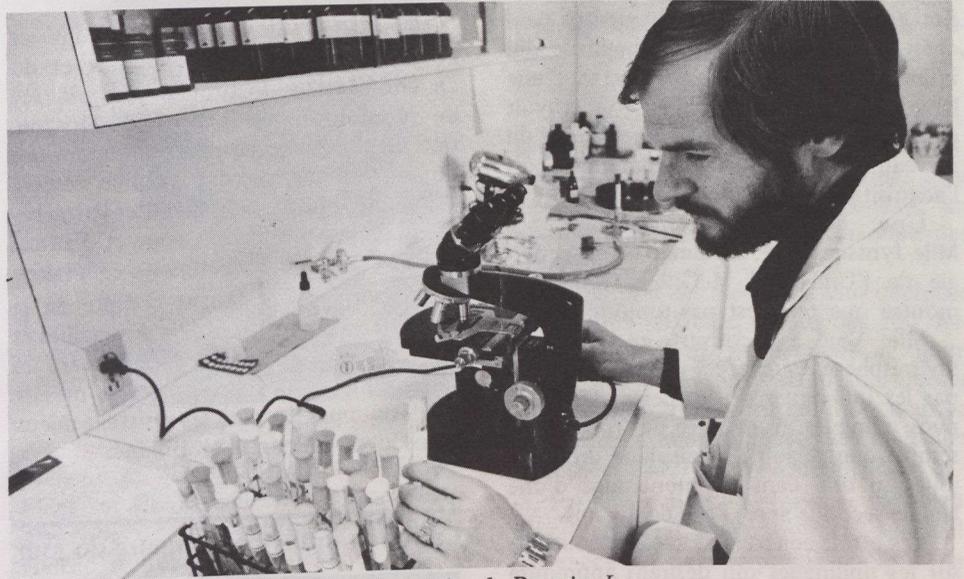
Chaires d'études acadiennes

Le ministre d'État au multiculturalisme, M. Jim Fleming, et le recteur de l'Université de Moncton, M. Gilbert Finn, ont annoncé conjointement la création d'une chaire d'études acadiennes dans cette université.

M. Finn a déclaré que la chaire servirait à l'enseignement et à la recherche de la réalité acadienne passée, présente et future.

Cette création s'est faite dans le cadre du programme gouvernemental d'aide à la création de chaires d'études de la direction du multiculturalisme. Le but du programme, explique M. Fleming, est de dispenser des cours sur la culture d'une communauté donnée dans les disciplines des sciences humaines, des communications et des beaux-arts.

Un yogourt canadien apprécié dans le monde



Un chercheur à l'oeuvre dans un laboratoire de Rougier Inc.

Une technique d'antan pour la conservation du lait constitue la pierre angulaire de la stratégie d'exportation d'une société de Montréal.

"Nous exportons nos cultures bactériennes à yogourt et nos sous-produits du yogourt aux États-Unis, en Australie, en France, en Grande-Bretagne et en Afrique", déclare M. J.N. Perreault, vice-président (Commercialisation internationale) chez Rougier Inc.

Rougier Inc., société de portefeuille, contrôle un complexe de produits pharmaceutiques divers formé des Laboratoires Nadeau Ltée, de Desbergers Ltée et d'un fabricant de ferments lactiques, l'Institut Rosell Inc.

L'Institut Rosell, dont Rougier s'est porté acquéreur en 1977, a été fondé en 1934 pour être un laboratoire de microbiologie laitière destiné à la production des ferments lactiques utilisés dans la fabrication de nombreux produits laitiers. "Le yogourt est la plus ancienne technique humaine de conservation du lait...", de poursuivre M. Perreault. Le lait ainsi acidifié peut être conservé pendant une période allant de cinq à six semaines.

"Nous avons commencé à exporter nos cultures à yogourt et nos cultures bactériennes lactiques aux États-Unis, après la Seconde Guerre mondiale. A ce moment-là, ce produit y était totalement inconnu. Nous avons donc été un des premiers à pénétrer ce marché", ajoute M. Perreault. Rosell a créé une nouvelle famille de bactéries qui donnent à son

produit un goût différent de celui de ses concurrents européens. "Notre yogourt a une texture plus lisse et un goût moins âpre."

Au début des années 70, la direction de Rosell a décidé de prospecter des marchés en dehors de l'Amérique du Nord. "Nous avons alors choisi la France comme tremplin et l'accueil que nous y avons reçu a dépassé toutes nos aspirations." Le fait d'avoir réussi à s'implanter en Australie et en Grande-Bretagne a ouvert la porte à des plans beaucoup plus ambitieux. Rosell a vendu des cultures en Afrique du Sud et ses dirigeants négocient avec le Zaïre et le Gabon.

Autres produits à base de yogourt

Les programmes de recherche de Rosell ont donné naissance à de nouveaux produits à base de yogourt, produits qui ont d'ailleurs été très bien reçus au Canada et aux États-Unis. "Nous fabriquons des crèmes à main, des crèmes faciales et des shampoings à base de yogourt", dit M. Perreault. Les cultures bactériennes de ces produits, qui agissent sur l'épiderme et le cuir chevelu, détruisent les bactéries indésirables et donnent un teint sain et resplendissant.

Depuis plusieurs années déjà, la division des produits pharmaceutiques de Rougier exporte des antalgiques, des antibiotiques, des sirops et des toniques en Afrique de l'Ouest et aux Caraïbes.

Tiré d'un article d'*Actualités*, bulletin de la Société pour l'expansion des exportations.