

par l'usine consiste à combiner des déchets cellulósiques à de petites quantités d'engrais chimiques ou organiques, avant de les ensemercer dans un milieu mycologique vivant, faisant l'objet d'un contrôle très étroit sur le plan de la température et des réactions chimiques. En consommant les déchets, les champignons les transforment en protéines, qui sont ensuite séchées et pulvérisées avant d'être expédiées aux éleveurs. Le produit final de l'usine de Vancouver se présente sous forme d'une fine poudre de couleur verdâtre, mais on peut également le fabriquer sous des formes différentes, pouvant aller des granulés aux fibres filiformes, selon les besoins.

D'autres procédés permettent déjà de transformer des produits non-alimentaires en produits alimentaires, mais celui d'Envirocon présente des caractéristiques tout à fait particulières. Selon le président de la société, Richard Buchanan, le système de sa firme n'utilise pas une technologie compliquée. Son application fait certes l'objet d'un contrôle très étroit, mais le système lui-même a été conçu pour une exploitation simple, à petite échelle. Cela signifie qu'il peut être aménagé dans des usines relativement peu coûteuses, à proximité des sources de matières premières. Il fait également remarquer que même si l'usine de Vancouver commence à travailler avec des déchets ligneux, son système peut aussi bien transformer une multitude d'autres déchets végétaux cellulósiques, notamment les épis de maïs, la tige de canne à sucre, les issues du riz et la paille.

Etant donné ces caractéristiques, Envirocon pense que ses usines intéresseront toutes sortes de clients, y compris des gouvernements de pays en voie de développement à la recherche de méthodes permettant d'assurer la meilleure exploitation possible de ressources alimentaires rares. On peut notamment envisager, dans ce contexte, l'utilisation du procédé pour remplacer les tourteaux de soja et de poisson par des suppléments protéiques industriels, ce qui augmenterait les quantités d'aliments naturels disponibles pour la consommation humaine.

ONTARIO - MAKING THE MOST OF ITS NATURAL HERITAGE

The Province of Ontario is widely recognized as an enviable place to live, work and do business. The Province has been successful in combining a remarkable industrial and technological development with a high quality of life which derives from both its natural environment and its many faceted cultural heritage. The Provincial Government has recently embarked upon an industrial development programme designed to make the most of Ontario's potential. One of its goals is to expand investment in developing and regenerating natural resources, and to encourage maximum processing of these resources by the agricultural, mineral and forest industries. The Province plans to invest in development projects amounting to \$400 million in these three sectors by 1990.

A major part of Ontario's industrial structure derives from its natural resource potential -converting ore, timber and farm crops into industrial and consumer products. These traditional industries are large employers and generate substantial foreign exchange earnings through exports. Moreover, natural resource firms provide the raison d'être of many Ontario communities, particular-