Création d'un prix de l'ORT

Un nouveau prix souligne la contribution exceptionnelle de citoyens canadiens dans le domaine de la formation technique et professionnelle. Il s'agit du prix du Centenaire de l'ORT (Organisation, Reconstruction, Travail), organisme mondial à but non lucratif.

L'ORT est un organisme non gouvernemental et non confessionnel de formation technique. Il dirige plus de 900 maisons d'enseignement, centres et projets dans 26 pays.

Les premiers prix seront remis à Ottawa le 11 décembre.

Le président du Comité des prix est le Dr Goldbloom, ex-ministre libéral du Québec et président du Conseil canadien des chrétiens et des juifs.

Le baccalauréat international offert au Canada dans une école publique

La Winston Churchill High School, à Calgary (Alberta), est devenue en septembre la première école secondaire publique canadienne à adopter le programme du baccalauréat international.

Ce programme a été conçu à l'origine à l'intention d'écoles internationales, telles que la British School de Montevideo, l'École internationale de Genève et l'École américaine de Francfort. Ces écoles sont surtout fréquentées par des élèves dont les familles se déplacent fréquemment, familles de diplomates et d'hommes d'affaires, par exemple.

Le programme du baccalauréat international, d'une durée de deux ans, propose aux écoles secondaires "des cours éprouvés, exigeants et d'une grande portée, touchant les principales disciplines; il impose des normes très élevées au moyen d'examens préparés avec soin et administrés en dehors de l'établissement.

Les normes du programme sont équivalentes ou supérieures aux normes d'admission fixées par les principales universités dans le monde. C'est pourquoi le baccalauréat international a été reconnu et permet l'accès aux principales universités de la plupart des pays. Il arrive même qu'il permette aux diplômés de se faire créditer les cours de la première année dans certains établissements américains et canadiens.

Le programme est maintenant en vigueur dans 104 pays; le nombre d'étudiants qui se présentent aux examens est de l'ordre de 8 000, dont 2 500 sont candidats au diplôme. Les diplômés ont été admis dans plus de 400 collèges et universités dans 40 pays.

James McLellan est le proviseur du Sir Winston Churchill High School, à Calgary.

Décès d'un ancien ministre

Avocate, ministre, animatrice à la radio et écrivain, Judith LaMarsh est décédée le 27 octobre des suites d'un cancer. Elle était âgée de 55 ans.

Mlle LaMarsh avait été la deuxième femme à faire partie d'un cabinet du gouvernement canadien. Élue députée pour la première fois en 1960, elle devint successivement ministre de la Santé nationale et du Bien-être social et Secrétaire d'État dans le cabinet du premier ministre Pearson. Au ministère de la Santé, elle posa les fondements du régime des rentes et de l'assurance-maladie.

Mlle LaMarsh avait abandonné la vie politique en 1968 et reprit sa carrière d'avocate et de professeur d'université.

Judith LaMarsh est l'auteur de trois ouvrages: *Memoirs of a Bird in a Gilded Cage* (Mémoires d'un oiseau dans une cage dorée), *A very Political Lady* (Une femme très politique) et *A Right Honorable Lady* (Une femme très honorable) qui raconte l'histoire d'une femme premier ministre.

Récemment, le gouverneur général, M. Edward Schreyer, avait remis à Mlle LaMarsh hospitalisée l'insigne d'Officier de l'Ordre du Canada.

Mlle Judith LaMarsh

Rapport sur les acides gras

Le Comité d'étude sur la composition des margarines spéciales a remis son rapport au ministère de la Santé nationale et du Bien-être social.

Ce Comité de cinq membres avait été créé à la fin de 1979 pour étudier les aspects de l'innocuité des margarines en fonction de leur composition, avec un intérêt particulier pour les acides gras *trans*. Il devait aussi recommander un étiquetage protégeant le plus possible la santé et la sécurité des consommateurs.

Voici quelques-unes des recommandations du Comité:

– l'on devrait autoriser un étiquetage spécial quand la proportion de l'acide *cis, cis*-linoléique constitue au moins 40 p. cent de la matière grasse totale dans le cas d'une huile, et au moins 25 p. cent dans le cas d'un shortening, d'une margarine ou d'un produit apparenté. La proportion des acides gras saturés ne devrait pas dépasser 25 p. cent, et la somme des acides gras saturés et des acides gras *trans* ne devrait pas dépasser 40 p. cent. L'étiquette d'un tel produit devrait mentionner la proportion d'acide linoléique par rapport à la matière grasse totale. Le terme "acide linoléique" n'étant pas de façon générale un terme familier, on devrait encourager l'utilisation de formules explicatives entre parenthèses telles (l'AGPI principal) ou (l'acide gras polyinsaturé principal).

– une réglementation générale devrait exiger:

• moins de 1 p. cent d'acide *trans, trans*-octadécadiénoique dans toutes les margarines, shortenings et produits apparentés aux margarines;

• un minimum de 5 p. cent d'acide linoléique dans les margarines et produits apparentés aux margarines.

– le Bureau des sciences de la nutrition devrait se tenir au courant des développements continuels de la biologie des acides gras polyinsaturés et des acides gras *trans*, et effectuer ou parrainer une révision en profondeur sur ce sujet dans cinq ans. Dans l'intervalle, on devrait déterminer périodiquement la composition en acides gras des aliments à base d'huiles, disponibles sur le marché canadien, et évaluer les résultats et les tendances qui se seront dessinées à la fin de cette période de cinq ans. L'industrie devrait être sensibilisée dès le début à ce projet de révision.