

ges à pain déjà levés et des mélanges à crêpe prêts à cuire, un mélange à sauce exempt de gluten et des bouillons de boeuf et de poulet.

D'autres aliments tels que des toasts Melba, des biscuits salés, des pâtes, du lactose et des mélanges à gâteau à haute teneur en fibres et en protéines sont à différents stades de mise au point.

"Notre objectif, explique Mlle Dorion Kingsmill, est de lancer toute une gamme d'aliments qui seront vendus au détail pour des personnes tenues de suivre des régimes à faible teneur en gluten ou en protéines, ou d'autres régimes prescrits dans les cas d'allergies alimentaires.

"Nos produits comprendront également des aliments prêts à servir que les personnes âgées (ou incapables de préparer des repas élaborés) pourront utiliser, même si elles ne souffrent pas d'allergies."

Ces produits seront vendus au détail par les pharmacies Boots et par les chaînes de magasins Woodwards et Dominion. D'après un article publié dans *Science Dimension*, publication du Conseil national de recherches du Canada.

L'île de Sainte-Croix est à présent une île internationale

L'île de Sainte-Croix (ou île de Docket), située sur la rivière du même nom, est devenue une île internationale administrée conjointement par le Canada et les États-Unis.

En 1783, un traité faisait de la rivière Sainte-Croix la frontière entre le Nouveau-Brunswick et le Maine. A cette époque, on considérait que l'île faisait partie des États-Unis parce qu'elle se trouvait du côté américain.

Cependant, l'île, estime-t-on, a une plus grande signification historique pour les Canadiens que pour les Américains. C'est sur cette île qu'en juin 1604, le Sieur des Monts et Samuel de Champlain fondèrent la première colonie française permanente en Amérique du Nord.

Au cours de l'hiver rigoureux qui suivit, les colons furent coupés de leur source d'approvisionnement en bois par des glaces flottantes se déplaçant au gré des marées. Plusieurs contractèrent le scorbut et la colonie, formée à l'origine de 79 habitants, ne comptait plus que 44 survivants à la fin de la saison.

L'île a non seulement accueilli la première colonie française en Amérique du Nord, mais elle a aussi été le site du premier établissement européen en Amérique du Nord, au nord de la Floride.

Service franco-canadien de renseignements généalogiques

D'ici quelques mois, un service de renseignements généalogiques verra le jour entre le Sud-Ouest de la France et le Canada.

Selon un article de France Simard, publié dans *Le Droit* d'Ottawa, ce service pourrait prendre la forme d'un courrier généalogique grâce au jumelage des journaux francophones canadiens et d'un journal de Bordeaux, *Le Sud-Ouest*.

L'initiative de ce service revient d'ailleurs au responsable des projets spéciaux de ce journal, M. Xavier St-Georges Chaumet.

"J'ai commencé à songer à ce courrier il y a un an et demi, deux ans, parce qu'une grande partie des émigrants français venus peupler le Canada sont partis du Poitou et de la Charente, deux départements du Sud-Ouest de la France", a expliqué M. St-Georges Chaumet au *Droit*.

Au cours d'un déjeuner avec le maire de La Rochelle et ministre de l'Environnement, M. Michel Crépeau, M. Chaumet a reçu la confirmation de l'intérêt que présentait son projet.

Le maire de La Rochelle, ville d'où se sont embarqués la majorité des émigrants, est submergé de demandes généalogiques qui lui sont adressées par des Canadiens français. M. Crépeau a même songé à créer un poste de généalogiste à la mairie de La Rochelle, afin de répondre aux questions sans cesse croissantes.

Une visite au Canada, effectuée au début de l'année, a permis à M. St-Georges

Chaumet de rencontrer les dirigeants des journaux francophones de Vancouver (Colombie-Britannique), Sudbury (Ontario), Moncton et Edmundston (Nouveau-Brunswick), ainsi que d'Ottawa, Québec et Montréal.

Une fois le nouveau service en place, les Canadiens à la recherche de leurs ancêtres pourront s'adresser à leur journal local afin d'entrer en contact avec le journaliste responsable du projet au *Sud-Ouest*. Celui-ci publiera alors un article demandant aux descendants français du même nom de se manifester, et il les mettra en rapport avec leur "famille canadienne".

M. St-Georges Chaumet rêve d'une association de Français et de Canadiens qui permettrait la reconstitution du village historique de Brouage, où est né Samuel de Champlain, fondateur de la ville de Québec.

Nouveau mélilot jaune

Vingt-deux années de dur travail ont porté fruit pour un sélectionneur de végétaux et pour les éleveurs de bovins de l'Ouest du Canada.

M. Bernie Goplen, chercheur à la Station fédérale de recherches agricoles de Saskatoon (Saskatchewan), a créé le premier mélilot jaune à faible teneur en coumarine, le *Norgold*.

La coumarine est une substance cristalline produite par le mélilot, qui peut causer une maladie souvent fatale, la maladie du mélilot gâté. Dans le foin mal conservé, ou si l'ensilage est mal effectué, la coumarine peut se transformer en un agent anticoagulant très actif qui empêche la coagulation normale du sang chez le bétail. A la moindre blessure, les animaux meurent par hémorragie.

Les mélilots à faible teneur en coumarine sont aussi plus appétissants pour les bestiaux car la coumarine a un goût amer.

"Il a fallu 12 générations de croisement et plus de 22 années pour obtenir la variété *Norgold*", affirme M. Goplen.

La nouvelle variété peut se cultiver dans n'importe quelle région où le mélilot est recommandé comme fourrage.

Les semences certifiées du mélilot jaune *Norgold* devraient être disponibles sur le marché d'ici l'automne de 1984.

Un nouveau moyen de maigrir

Mme Terry d'Onofrio est passée de 157,50 kilos à 64,35 kilos grâce à une opération faite par le Dr Douglas Salmon au Scarborough Centenary Hospital, dans la banlieue de Toronto.

L'opération a permis de diminuer l'appétit de Mme d'Onofrio qui avait l'habitude de grignoter constamment des friandises entre les repas.

Le Dr Salmon a utilisé des agrafes de métal pour diviser l'estomac de Mme d'Onofrio en deux parties. La partie supérieure forme maintenant une très petite poche, de la grosseur d'un oeuf, reliée à la partie inférieure par une petite ouverture. Le nouvel estomac "supérieur" se remplit très rapidement et se vide lentement donnant à Mme d'Onofrio l'impression d'avoir toujours l'estomac plein.