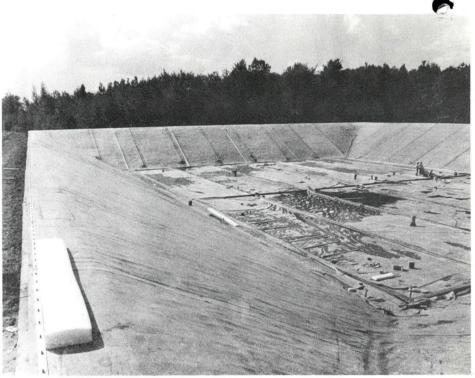
Premier réservoir en caoutchouc pour l'eau potable

La ville de Gatineau, au Québec, possède le premier réservoir en caout-chouc synthétique pour la conservation de l'eau potable au Canada. Construit dans un temps très court, le réservoir a 270 pieds (82 m) de longueur, 215 pieds (65 m) de largeur et sa capacité est de 740,000 pieds cubes (21 100 m3). Il est recouvert d'une couverture flottante de caoutchouc de 1/16 de pouce (16 mm) d'épaisseur.

C'est au bureau Bessette, Crevier, Tanguay et Associés que la municipalité de Gatineau avait confié l'étude de ses besoins en eau. La solution retenue par les ingénieurs a été celle de talus de sable compacté, revêtus d'une membrane de caoutchouc. Le réservoir est moitié en déblai et moitié en remblai, soit une excavation de 10 pieds (3 m) de profondeur et des talus de dix pieds de hauteur au-dessus de la surface du sol.

Vu que le sol est très faible à cet endroit, la construction d'une tour traditionnelle en béton armé aurait été trop coûteuse. Le réservoir à parois de caoutchouc synthétique est beaucoup plus rentable, puisque pour le même prix on pouvait avoir un réservoir cinq fois plus grand. On a, en effet, calculé que le coût du réservoir est seulement de \$0.06 le gallon (un peu plus de \$0.01 le litre), tandis qu'avec d'autres réservoirs le coût aurait monté facilement jusqu'à 18, 20 ou même 25 cents.

D'autre part, le temps mis à ériger un



Vue du réservoir en caoutchouc de Gatineau.

Photo: La Presse

réservoir de béton aurait été de beaucoup supérieur. En fait, le réservoir de caoutchouc synthétique était officiellement inauguré environ six mois après le début des travaux.

L'absence de structure, la rapidité de la construction et le prix relativement peu élevé ne sont pas les seules caractéristiques dignes de mention de cet ouvrage. Le toit flottant est l'une de ses principales originalités, même s'il coûte seulement environ un cinquième du prix d'un toit classique. La membrane qui constitue la couverture est munie de flotteurs en mousse de polythylène et ces flotteurs servent de trottoirs pour les préposés au nettoyage du toit. A mesure que l'eau monte dans le réservoir, le toit s'élève, laissant sur le pourtour un pli qui glisse le long des talus.

La température demeure assez stable, le soleil n'élevant que de 2°F (un peu plus d'un degré C) la température de l'eau à une profondeur de deux pieds (61 cm) sous la couverture.

Programmes d'enrichissement des aliments

Des propositions visant un programme obligatoire d'enrichissement des aliments ont été rendues publiques récemment par le ministre de la Santé nationale et du Bien-être social, M. Marc Lalonde. Ce programme fait suite aux résultats de l'enquête nationale "Nutrition Canada", selon laquelle certains Canadiens consomment en quantités insuffisantes des nutriments essentiels.

Le programme proposé voudrait obliger l'industrie alimentaire à procéder à la fortification nécessaire en nutriments pour accroître la valeur nutritive de la nourriture de base comme le lait et les produits laitiers, les jus de fruits et de légumes, la margarine, la farine, les pâtes alimentaires et les céréales. La fortification de ces produits alimentaires permettrait aux Canadiens, de toutes les couches de la société d'améliorer leur état nutritionnel. Selon les résultats de l'enquête "Nutrition Canada", les éléments nutritifs en cause sont ceux qu'on retrouve en quantité insuffisante dans le régime alimentaire de bien des Canadiens.

Il est ainsi proposé de fortifier le lait, les produits laitiers et la margarine de vitamines A et D, les boissons, les nectars et les jus de fruits et de légumes de vitamine C; et la farine et les pâtes alimentaires de vitamines B et de fer. On amorcera des discussions avec l'industrie alimentaire en vue de préparer d'autres nutriments à la farine et aux pâtes alimentaires; la fortification des aliments à base de céréales consommés comme goûter et des pommes de terre déshydratées, ainsi que la mise au point de normes alimentaires réglementant les céréales préparées pour le petit déjeûner.

Un comité de spécialistes révise actuellement les normes qui définissent les besoins en nutriments pur les humains, tandis qu'un deuxième comité étudie les rapports entre le régime alimentaires et les maladies cardiovasculaires. Les rapports de ces deux comités serviront à la révision du Guide alimentaire canadien.