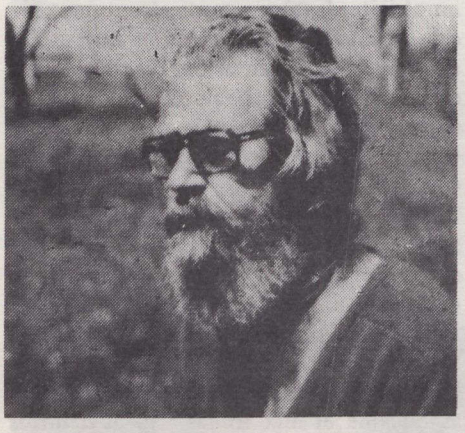
Remise des grands prix du Québec pour l'année 1977

Le 19 décembre dernier avait lieu, à la Place des Arts de Montréal, la remise des grands prix de la province de Québec. Le prix David pour la littérature a été remis à Jacques Ferron, médecin et écrivain connu pour son humour mais aussi pour son sens de l'observation; le prix Marie-Victorin pour les sciences pures revient à Jacques Genest, fondateur et directeur de l'Institut de recherches cliniques de Montréal.

Cette année, trois autres prix s'y ajoutaient: le prix Denise-Pelletier pour les arts d'interprétation, qui a été remis au chanteur-compositeur bien connu, Félix Leclerc; le prix Paul-Émile Borduas pour les arts visuels, a été attribué à Léon Bellefleur, dessinateur, peintre et graveur; et le prix Léon-Guérin pour les sciences de l'homme est revenu à Léon Dion, professeur de science politique à l'Université Laval, à Québec.

Chacun de ces prix est accompagné d'un chèque de $15 000, d'un parchemin calligraphié à la main sur du papier fait à la main, et d'une médaille d'argent, à exemplaire unique, fabriquée par un artisan québécois.

Félix Leclerc



Léon Bellefleur

Le fromage d'Oka toujours apprécié

A l'occasion d'un récent concours qui s'est déroulé à l'exposition nationale canadienne tenue chaque année à Toronto, le fromage d'Oka s'est vu attribuer deux prix importants: celui du meilleur fromage de sa catégorie ainsi que le trophée d'argent décerné au fromage ayant accumulé le plus grand nombre de points parmi les 48 fromages canadiens en lice. Le choix est déterminé selon des critères de saveur, texture, couleur, apparence et contenu en sel.

Une fois de plus, c'est une autre consécration qui s'ajoute aux titres de noblesse de ce fromage déjà réputé. Le fromage d'Oka est, en effet, le résultat d'une grande tradition d'élevage qui retrouve son origine canadienne à la fin du siècle dernier, alors que les moines cisterciens apportaient au pays une ancienne recette de France. Depuis, le fromage d'Oka, note le directeur général de cette fromagerie, M. Paul Neidermayr, a toujours été fabriqué en respectant cette même ancienne méthode.

En plus de l'Oka traditionnel, la fromagerie fabrique également un fromage d'Oka en crème, le Saint-Paulin, le Saint-André (un gruyère) et, d'ici peu, un brie et un camembert s'y ajouteront.

La xérographie et l'étude de certains insectes

Pour trouver des moyens de lutte contre les insectes qui ravagent les cultures, les entomologistes en étudient le développement à l'intérieur des fruits et des légumes. Pour ce faire, ils doivent disséquer quotidiennement un grand nombre de plants infestés. Cette méthode présente un sérieux inconvénient puisqu'elle entraîne la perte du plant et de l'insecte.

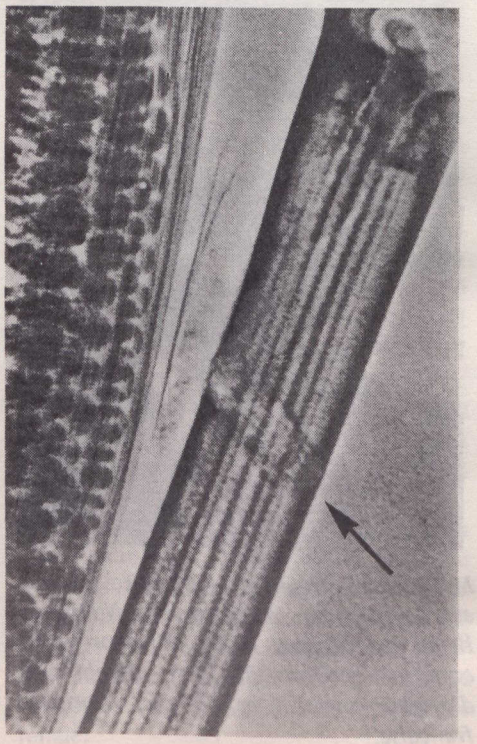
Deux chercheurs de la station de St-Jean, André Bélanger et Pierre Martel, ont trouvé le moyen de suivre les insectes à l'intérieur de certains fruits et légumes sans intervenir sur leur développement et leur environnement. Ils le font en utilisant un nouveau moyen de radiographie, la xérographie.

En bref, cette technique est un procédé d'impression, à partir d'une plaque photoconductrice, de charges électrostatiques et d'un traitement xérographique. La plaque xérographique sur laquelle l'image se forme est composée d'un fond d'aluminium recouvert d'une mince couche photoconductrice de sélénium vitreux. L'image obtenue par ce procédé ressemble beaucoup à une radiographie médicale.

Ces chercheurs ont effectué leurs premiers essais avec la pyrale du maïs, l'un des pires ravageurs au Québec. Les xérogrammes montrent clairement les larves et leurs tunnels tant dans la tige que dans l'épi.

En outre, les chercheurs pourront prendre leurs xérogrammes sur place en se servant d'un appareil portatif.

Des techniques semblables étaient déjà utilisées, entre autres, pour dépister certaines infestations de calandres des grains et de charançons du riz. Mais, elles ne pouvaient pas être utilisées avec les végétaux tendres.



Grâce à la xérographie, on voit à droite une larve de pyrale de maïs dans une tige.