

Regard nouveau sur le saumon de l'Atlantique

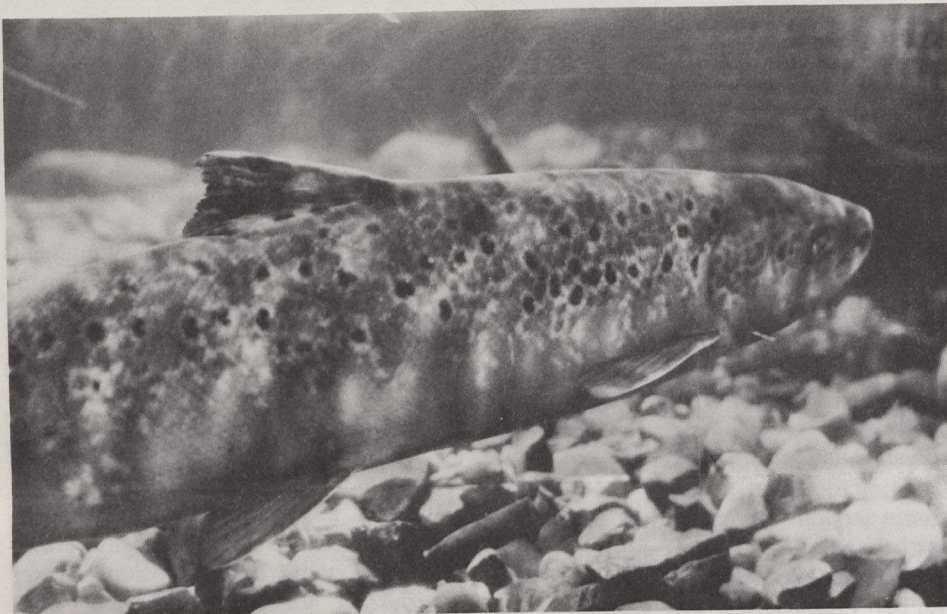


Photo tirée d'un film de l'Office national du film, *Le Saumon de l'Atlantique*.

Dans le cadre de l'émission *La Semaine verte*, Radio-Canada présentait, le 11 mai, un film documentaire sur le saumon de l'Atlantique, document exceptionnel en couleurs examinant d'un regard neuf ce poisson qui est le plus important des eaux intérieures canadiennes.

Le film montre le cycle de vie complet du saumon de l'Atlantique; il fait un tour d'horizon détaillé des mesures d'ordre biologique et des grands aménagements qui sont mis en oeuvre pour assurer sa survie et son développement optimal; il explique la politique de protection dont bénéficie le saumon et, enfin, il en expose l'importance économique, en tant que ressource récréative et commerciale, en particulier pour Terre-Neuve et le Labrador, la Nouvelle-Écosse, le Nouveau-Brunswick et le Québec.

Le film se termine par un appel à la collaboration du grand public, qui se trouve convié à un spectacle unique: une fascinante partie de pêche au saumon photographiée...sous l'eau.

Le saumon de l'Atlantique

Chaque automne, des milliers de saumons adultes remontent les centaines de rivières du littoral canadien et franchissent des obstacles difficiles pour aller frayer à la source des rivières tributaires qui les ont vu naître. La femelle pond jusqu'à 10 000 oeufs qui sont fécondés par le mâle et recouverts de gravier pour les protéger contre les prédateurs. Contrairement au



Alevin

saumon du Pacifique qui meurt à la fin de sa fraie, les saumons de l'Atlantique redescendent vers la mer (on les appelle alors "charognards") et un certain nombre d'entre eux reviendront frayer une seconde fois avant de mourir.

Au printemps, la vie aquatique se réveille et l'on voit apparaître, fraîchement sortis de l'oeuf, les "alevins", qui portent encore leur sac vitellin. Puis apparaîtront sur ce menu fretin les marques distinctives du saumon: voilà le "tacon". Environ deux ans après, équipés pour vivre

dans l'eau salée, les "saumonneaux" descendent vers la mer. Et c'est deux ou trois ans plus tard qu'ils reviendront frayer à l'endroit qui les a vu naître!

Document 16mm couleurs, *Le Saumon de l'Atlantique* est réalisé par Les Productions S.D.A. Limitée pour le compte du ministère fédéral des Pêches et Océans, avec la collaboration du ministère des Loisirs, de la Chasse et de la Pêche du Québec et de la Fondation internationale du saumon de l'Atlantique. Réalisation et montage: Henri Michaud; recherche et synopsis: Gary Anderson; narration: Jean-Paul Nolet; photographie: Jean-Louis Chèvrefils et la Société de production sous-marine de Gaspé; distribué par l'Office national du film du Canada.

Opinion des Canadiens sur les additifs alimentaires

"La majorité des Canadiens craint que les additifs alimentaires couramment utilisés présentent un danger pour la santé, en dépit des preuves scientifiques contraires... Les consommateurs canadiens ont exprimé le désir d'être mieux renseignés sur l'utilisation et le contrôle des additifs", a déclaré le ministre de la Santé nationale et du Bien-être social, Mme Bégin.

Les commentaires du Ministre suivaient la publication récente des résultats d'une enquête nationale sur les additifs alimentaires menée l'été dernier. En réponse à un questionnaire, près de 25 000 Canadiens ont exprimé leurs points de vues sur la définition, l'emploi, la valeur et le contrôle des additifs alimentaires.

Il ressort de l'enquête que la nature des additifs alimentaires et le degré d'usage permis sont mal connus du public. En outre, 70 p. cent des répondants croient que les additifs alimentaires n'améliorent pas la qualité des aliments, et 60 p. cent paieraient davantage pour obtenir des aliments exempts d'additifs.

Le Ministère tiendra compte de ces résultats lors de l'examen de la politique alimentaire et de la révision des programmes d'information. Ces programmes comprennent, pour l'année en cours, l'organisation d'ateliers sur les additifs, à l'intention des spécialistes de la santé, et l'installation de kiosques de renseignements dans les galeries marchandes de cinq régions du Canada.

Les résultats font aussi l'objet de discussion avec les autres organismes gouvernementaux, les fabricants de produits alimentaires, les spécialistes de la santé et les organisations de consommateurs.