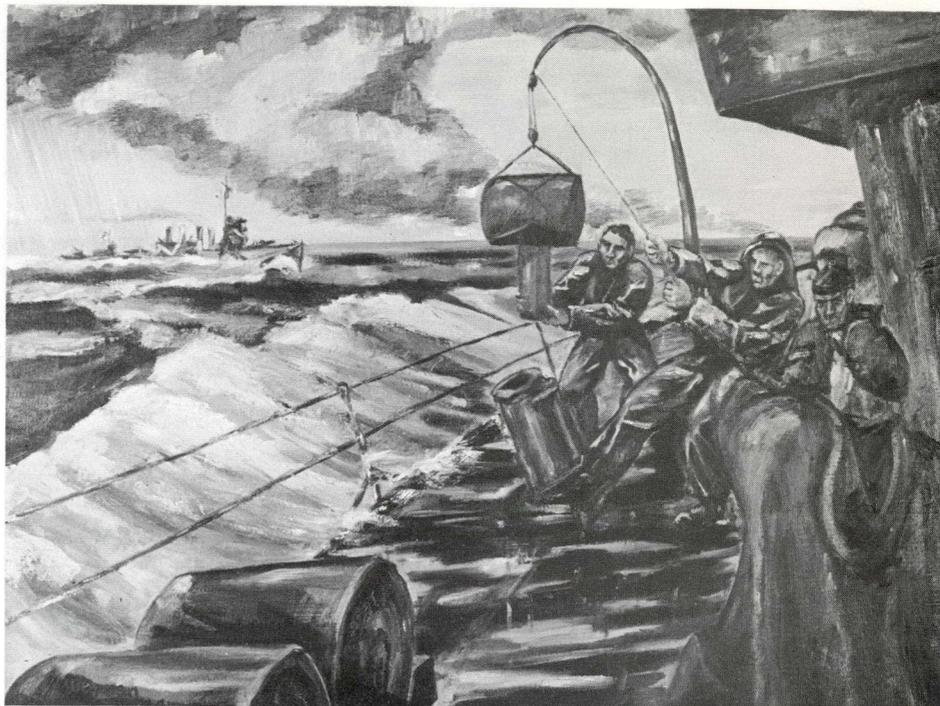


guerre de Corée ainsi que la demande faite par l'OTAN au Canada de se spécialiser dans le domaine de la guerre anti-sous-marine ont donné un regain de vigueur à la Marine. Au début des années 60, l'effectif comptait 20,000 membres dans la marine régulière et 3,500 dans les réserves actives.

Les changements survenus dans l'orientation politique et militaire se sont reflétés dans les réserves navales qui comptent maintenant 3,000 hommes de tous grades répartis en 16 unités de réserve navale qui font partie des forces unifiées du Canada. A l'occasion de leur cinquantième anniversaire, elles se sont vu confier "la responsabilité accrue de fournir les effectifs requis aux petits navires de guerre jusqu'au niveau des dragueurs de mines côtiers inclusivement, en cas d'urgence et même en temps de paix," en vue d'assurer la surveillance des eaux canadiennes. (Photos: Courtoisie des Musées nationaux du Canada.)



Lanceurs de tribord, par Ronald Weyman, 1915-

Les féveroles, nouvelle source de protéines

Le blé canadien a aidé beaucoup de gens dans de nombreux pays à se maintenir en bonne santé. Et voilà que maintenant on a les féveroles, nouvelles variété de fèves fourragères, dont la grande valeur nutritive devrait se révéler des plus avantageuses pour les peuples dont le régime alimentaire est trop pauvre en protéines. C'est une chose communément admise que les fèves de soja sont très utiles à la santé étant donné leur haute teneur en protéines; cette teneur est cependant de 28% à 33% plus élevée dans le cas des féveroles. Cette nouvelle variété de fèves fourragères, appelées également "faveroles", est cultivée dans tout le Canada par des agriculteurs et des stations de recherche, sous la surveillance de M. Lawrie Evans du département de sciences botaniques de l'Université du Manitoba.

En 1972, 1,500 acres ont étéensemencées de féveroles, tandis qu'en 1973, on en aensemencé 15,000 acres, soit dix fois plus. Cette année, on a invité les agriculteurs à utiliser de 2 à 10 acres des terres qu'ils auraient normalement laissées en jachère à la culture des féveroles. Ces dernières offrent de nombreux avantages du point

de vue de la culture. On peut les semer sur chaux; le froid ne les endommage pas aussi rapidement que les autres plantes et elles rendent au sol plus d'azote qu'elles n'en tirent, ce qui constitue un autre avantage.

On peut utiliser cette fève fourragère de maintes façons; on peut en donner comme nourriture à toutes les espèces de bétail à qui elles fournissent les éléments nutritifs nécessaires. Dans l'alimentation humaine, elle peut servir de substitut protéique, tout comme les fèves de soja dans la viande à hamburger (un mélange d'une livre de viande et de fèves de soja est plus riche en protéines que ne l'est une simple livre de viande).

M. F.G. Beaudette, porte-parole du ministère de l'Industrie et du Commerce, a révélé aux délégués rassemblés à la première Conférence nationale sur les féveroles, tenue à Winnipeg en février, que certains pays attendaient que le Canada ait constitué des stocks de féveroles pour en acheter.

M. Evans estime qu'en 1977, il y aura sur le marché une variété canadienne de féveroles à croissance rapide et d'une grande résistance; les variétés actuelles ont tendance à s'ouvrir et à

tomber facilement.

Le Conseil des grains du Canada estime que la récolte de cette année sera de 105 millions de dollars.

D'autres organismes espèrent, et supposent effectivement, que la récolte de 1975-1976 sera très bonne.

Les féveroles devraient contribuer à régler le problème de la malnutrition dans les pays où les terres arables ne sont pas aussi fertiles qu'au Canada.



Photo: Agriculture Canada
Culture des féveroles à Lethbridge (Alberta).