

UQAR

-Information

22e année, numéro 15 Mardi, 2 avril 1991

Mercredi Bienvenue aux cégépiennes et aux cégépiens!

Le mercredi 3 avril, plus d'une centaine de cégépiennes et de cégépiens sont attendus sur le campus de l'UQAR. Ils ont tous fait une demande d'admission à notre université et ils proviennent principalement des collèges de l'Est du Québec et de la Côte-Nord.

En **avant-midi**, les invités se familiariseront avec l'université lors d'une visite guidée. Ils se rassembleront au gymnase sur l'**heure du midi**, pour un dîner communautaire. En **après-midi**, des rencontres modulaires sont organisées, pour que les cégépiennes et les cégépiens puissent obtenir des renseignements sur leur programme. Le départ est prévu pour 15 h.

Accueillons-les chaleureusement. Ils seront peut-être des nôtres en septembre prochain. Bienvenue à tous!

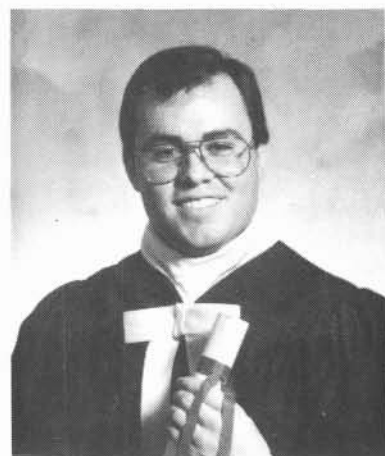
Le comité organisateur de cette activité est formé de: André Bédard, Josée Bouchard, Maurice D'Amboise, Jean-Pierre Gagnon et Gaston Lavoie.

Examen de synthèse de la corporation CMA 1er au Québec: Sylvain Roussel, de l'UQAR

Un diplômé de l'UQAR au baccalauréat en administration des affaires (option comptabilité), M. Sylvain Roussel, de Mont-Joli, est arrivé **premier au Québec**, sur 128 candidates et candidats, à l'épreuve de synthèse (543) de la corporation professionnelle des comptables en management accrédités (C.M.A.). M. Roussel, 26 ans, fait présentement un stage professionnel comme vérificateur à la Confédération des caisses populaires du Québec, à Lévis.

Sylvain Roussel a terminé ses études de baccalauréat à l'UQAR en 1988. Tout en travaillant, il a passé avec succès les trois examens obligatoires de la corporation C.M.A., ce qui lui permettra, en mai prochain, à la fin de son stage, de porter le titre de comptable C.M.A. Il était déjà arrivé cinquième au Québec à l'examen de comptabilité financière. Il a réussi également l'examen de comptabilité de management. À l'examen de synthèse, en janvier 1991, M. Roussel a obtenu une note de 73 % alors que la moyenne au Québec est de 47 %, et au Canada, de 60 %.

M. Roussel affirme garder de bons souvenirs de ses études à l'UQAR, soulignant en particulier sa



satisfaction concernant «l'approche des petits groupes, l'esprit d'équipe et la qualité de l'encadrement». Dans l'album des finissants en administration de 1988, on retrouve ces propos qu'un collègue étudiant a utilisé pour décrire Sylvain Roussel: «En plus d'être talentueux académiquement, Sylvain possède les qualités requises pour aspirer à des postes de haut niveau.»



Dans ce numéro:

- Les projets de la Fondation de l'UQAR (encart)
- Une journée dans la vie d'un ver de mer (p. 3)
- Championnat universitaire de ski alpin (p. 4)
- Plate-forme pour motoneiges (p. 11)
- Aérogaphie (p. 11)
- L'implication sociale des aînées et des aînés (p. 12)
- Sur le chemin de la douance (p. 13)

Le recteur de l'UQAR à la Chambre de commerce de Gaspé

Lors d'un récent déjeuner-conférence devant la Chambre de commerce de Gaspé, M. Marc-André Dionne, recteur de l'UQAR, a capté l'attention de cet auditoire composé de femmes et d'hommes d'affaires en démontrant que l'avenir de notre région repose sur la qualité de nos ressources humaines et sur la transformation locale de nos ressources marines et forestières.



C'est pourquoi, en plus de rendre accessible dans la région de Gaspé une partie des connaissances requises par le perfectionnement et la formation de la population adulte (350 person-

nes à la session d'hiver 1991) et de former sur son campus rimouskois de jeunes diplômées et diplômés, l'UQAR a mis sur pied et supporte des groupes de recherche tels le CAMPE (Centre d'assistance aux P.M.E.) et le GRST (Groupe de recherche et de soutien technique) qui contribuent par leurs interventions dans le milieu au développement de l'entrepreneurship et au développement régional.

Toujours dans le but de poursuivre le développement de notre région, l'UQAR participe avec l'INRS-Océanologie, le Centre spécialisé des pêches de Grande-Rivière et le MAPAQ à l'avancement de l'aquiculture. Aussi, par l'élaboration de son programme de baccalauréat en génie unifié (implantation visée pour septembre 1992), l'UQAR souhaite former dans la région de futurs ingénieurs et ingénieures qui seront dotés d'une solide formation fondamentale leur permettant de mieux s'adapter aux changements rapides sur les plans technologiques et sociaux.

Selon une dernière relance, 75 % des finissantes et des finissants de l'UQAR oeuvrent dans les régions Bas-Saint-Laurent et Gaspésie-Les Îles.

Réal Ruest



Exposition à Gaspé

Le professeur Edgar McIntyre, du Département des sciences de l'éducation (section arts), présentera une exposition de ses sculptures et de ses dessins au Musée de Gaspé (80, boulevard Gaspé), du 24 mars au 8 juin. Le titre: «Corps sensibles». Les oeuvres exposées font partie des recherches artistiques sur le nu que M. McIntyre a entreprises depuis plusieurs années. Le Musée présente aussi une exposition du Musée David M. Stewart sur les premiers vapeurs qui ont parcouru le Saint-Laurent ainsi que des tableaux d'une artiste de Gaspé, Mance Johnson.

En BREF (vie étudiante)

- * L'étudiant en administration Gino Henry, de Paspébiac, représentera l'UQAR, pour une deuxième année, au concours «Les orateurs de demain». La demi-finale se déroulera à l'UQAM, le 13 avril prochain. La finale est prévue pour le 26 avril et sera télédiffusée le mardi 7 mai, à 20 h, sur les ondes de Radio-Québec. Bonne chance!
- * Le cinquième colloque annuel des professeurs-es et des étudiants-es au doctorat en éducation du réseau de l'Université du Québec, se déroulera cette année à l'Université du Québec à Trois-Rivières, les 1er et 2 mai prochain, sous le thème suivant: «Encadrement et cheminement: nature, réalités, vision».

En BREF (personnel)

- * Mme Délicsa Leblanc, secrétaire au bureau régional de l'UQAR à Carleton, a été nommée présidente du Conseil exécutif de la Commission scolaire de Miguasha, dans la Baie des Chaleurs. Félicitations!

Océanographie

Une journée dans la vie d'un ver de mer

Un ver de mer n'a peut-être pas accès aux grandes et passionnantes questions existentielles qui nous occupent, nous humains. Mais une journée dans la vie d'un ver marin peut quand même susciter notre curiosité. Qu'en pensez-vous? Sorties nocturnes! Couloirs secrets! Combats violents contre les intrus! Quelle journée...

Il s'appelle le polychète *Nereis virens* (Sars). C'est un ver marin très abondant sur la Côte Est de l'Amérique du Nord et il constitue un élément important de la chaîne alimentaire. Il vit enfoui dans les sables vaseux, dans la zone de marée de nos eaux salées. Il est moins attrayant que le homard ou le saumon, bien sûr, mais il pourrait devenir une ressource exportable pour l'Est du Québec! L'étudiant en océanographie Gilles Miron, de l'UQAR, s'est intéressé à ce ver marin au point d'en faire la «vedette» de sa thèse de doctorat.

Après un baccalauréat en sciences biologiques à l'Université de Montréal, Gilles Miron est venu étudier à l'UQAR en océanographie, d'abord à la maîtrise, puis au doctorat. Le 28 mars dernier, il faisait une présentation publique de sa thèse de doctorat. Les co-directeurs de son projet sont le professeur Gaston Desrosiers, de l'UQAR, et le professeur Christian Retière, du Laboratoire maritime de Dinard, en Bretagne (France). Pour ses études, Gilles Miron a obtenu des bourses du ministère Pêches et Océans, du CRSNG, du FCAR et du GROC (action structurante).

En élevage

On connaît encore mal le mode de vie de cette bestiole à anneaux qui joue un rôle important dans la chaîne alimentaire animale. La thèse de M. Miron a ceci de particulier qu'elle fait un couplage des données sur les comportements de l'animal en relation avec des données écologiques. On y observe par exemple les comportements du ver qui peuvent changer en fonction de la densité des populations. «Si jamais on décide de faire l'élevage du ver de mer, il sera pertinent de connaître ces renseignements», explique Gilles Miron.

L'élevage? «Oui. Le ver marin peut avoir une valeur commerciale. Au Maine seulement, on exportait, en 1980, vers l'Europe, 29 millions de vers, pour un chiffre d'affaires de 1 millions de \$.» (Selon Creaser et Clifford, 1983). Simple- ment en les ramassant à la pelle et en les expédiant. Pour l'ensemble de la Côte Est des États-Unis, c'est un marché de 10 millions de \$. «C'est un ver qui tient bien sur les hameçons et qui est très en demande pour la pêche en Europe. Les Britanniques, les Hollandais et les Américains songent présentement à faire l'élevage en aquiculture. Je pense qu'il y a là un marché intéres-

sant pour l'Est du Québec. C'est une ressource abondante ici et nous avons tout l'espace qu'il faut.»



Au Maine, affirme Gilles Miron, il existe même un Festival du ver marin. On y propose des dégustations de vers spécialement assaisonnés... L'animal est riche en protéines, tout comme les sauterelles ou les fourmis. Mais, fines bouches que nous sommes au Québec, ce n'est pas demain que nous en trouverons chez Provigol

Les jeunes en haut, les gros en bas

Que nous apprend la thèse de Gilles Miron? Il nous montre que les vers sont des individus solitaires, et que chacun creuse dans le sable vaseux un système élaboré de galeries en forme de «U», d'environ 35 cm de profond et d'environ 10 cm de distance les uns des autres. De façon très marquée, les jeunes individus se retrouvent en forte densité en haut de la plage de marée, alors que les plus gros s'installent en bas de cette plage, dans une densité plus faible. Pourquoi? «Parce que les larves sont poussées vers le haut de la plage par les courants et, se nourrissant de détritus, ils ont à cet endroit une nourriture abondante. Par contre, les adultes changent d'alimentation et deviennent omnivores. Au menu: d'autres vers, des petits crustacés, ce qu'ils retrouvent plus bas dans la zone de marée et ce qui constitue une des raisons de leur migration.



Par des observations sur le terrain et par des habitats reconstitués en laboratoire, M. Miron a observé différents aspects de la vie du ver de mer: l'évolution du terrier dans le temps, l'alimentation, les combats, etc. Ainsi, on se rend compte que le ver ne sort presque jamais de son terrier. Même lorsque sa tête est à l'extérieur à la recherche de nourriture, les 2/3 de son corps restent à l'intérieur du tunnel. Pour mettre la dent sur une particule appétissante située à bonne distance, il préfère creuser une ramification à son tunnel et aller chercher l'aliment par en dessous.

Et en plus, ces timides sorties du tunnel ne se font que la nuit. Le ver de mer n'ose pas sortir à la clarté du soleil, craignant probablement que des prédateurs comme la plie ne fassent un trop facile festin. Gilles Miron a d'ailleurs tenté une expérience pour savoir comment les vers s'alimentaient, d'une part sous une lumière artificielle constante, et d'autre part, en obscurité constante. Dans le premier cas, les vers ne sortent plus du terrier: il y a inhibition de l'activité. Dans le deuxième cas: les vers gardent le rythme normal et mangent aux heures nocturnes.

L'étude comportementale indique que les vers sont dans une période d'inactivité ou de repos 40 % du temps, que 30 % de leur journée est consacré à la locomotion et 20 % à l'irrigation du terrier (ondulations du corps pour amener de l'eau fraîche, forte en oxygène). Le ver s'occupe aussi de la «maintenance» du terrier: il mâche du sédiment, ajoute un mucus collant, remplace le mélange sur les parois du tunnel et compacte le tout en contractant son corps.

Combats

Le ver est un animal taciturne et solitaire, mais gare aux intrus! Si deux vers ont une embouchure de leur terrier à proximité l'un de l'autre, ils acceptent sans problème de partager la même zone d'alimentation, en surface. Par contre, si un individu entre dans le terrier d'un autre, il peut alors survenir des combats parfois violents, qui durent de quelques secondes à dix minutes: poussées, morsures, coupures, etc. «Dès les premiers contacts, on peut déterminer le gagnant», affirme Gilles Miron. Plus le ver est habitué à son terrier, plus la tendance à le défendre est grande: il gagne alors trois fois sur quatre. Cependant, d'autres facteurs peuvent jouer: la différence de taille des individus, ou bien la position du ver lors de l'attaque (il est plus vulnérable s'il est attaqué du côté de la queue).

Voilà. Ayons pitié de cette pauvre petite bête sans malice. Allez et ne pêchez plus...

Quatre bourses d'études offertes par le Syndicat des chargées de cours et des chargés de cours de l'UQAR

Il y avait foule à l'Atrium de l'UQAR, le lundi 18 mars dernier, sur l'heure du midi. Le Syndicat des chargées de cours et des chargés de cours de l'UQAR procédait au tirage public de quatre bourses d'études offertes aux étudiantes et aux étudiants de l'Université. Plus de 600 billets de participation avait été remplis. Et il fallait être présent pour recevoir la bourse, si son nom sortait. Il y avait donc foule.

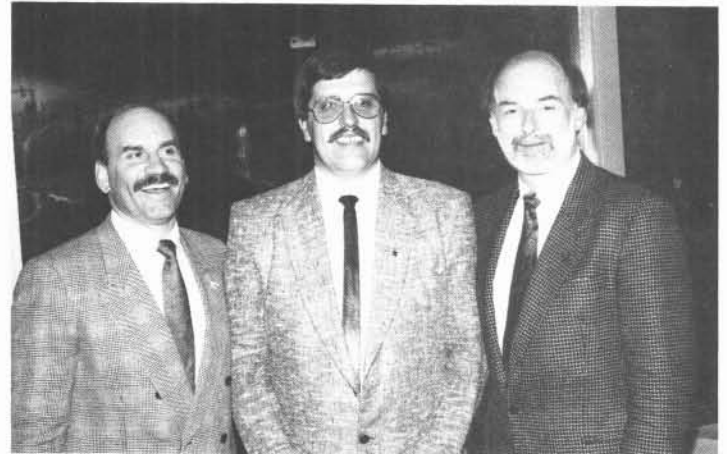
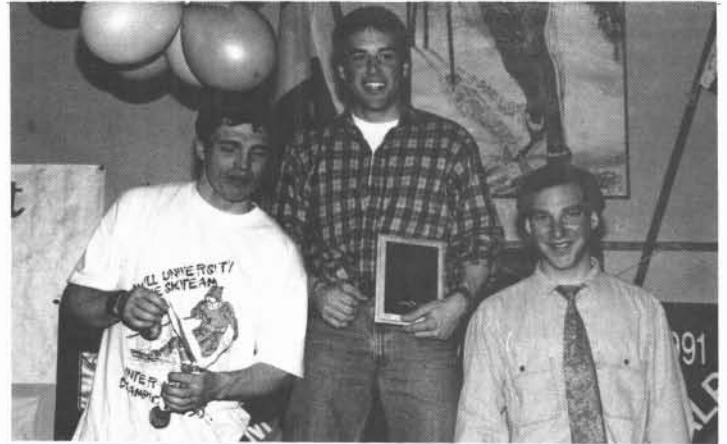


Trois étudiantes à temps complet, toutes inscrites au Préscolaire-primaire, ont remporté des bourses: de gauche à droite, Mme Tara Ann Smith, 250 \$; Mme Nathalie Bélanger, 500 \$; et Mme Nathalie Tremblay, 1000 \$. Du côté du temps partiel, un étudiant en biologie (aménagement de la faune), M. Gilbert Duquette, a gagné 250 \$. La présidente du syndicat, Mme Marie Bélisle, a remis les bourses aux heureux gagnants. Bravo au Syndicat pour sa générosité.

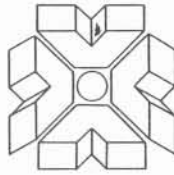


Championnat universitaire de ski alpin La saison s'est terminée à Rimouski

Un soleil de printemps et une neige abondante sur les pistes. Une organisation bien rodée. C'était une situation idéale pour les champions et championnes du ski alpin des universités québécoises, qui avaient rendez-vous à Val-Neigette et à Val-d'Irène, les 15 et 16 mars derniers. Au terme de cette dixième course de la saison, l'Université de Montréal a remporté la première position chez les hommes alors que l'équipe de l'Université Concordia a été la meilleure du côté des femmes. Au classement individuel, les médailles d'or ont été décernées à un étudiant et à une étudiante de l'Université de Montréal: Frédéric Thibeault et Josée Lacasse. Stéphane Richard, représentant l'UQAR, a remporté la médaille de bronze au classement final. Signalons aussi qu'il est arrivé premier au slalom géant, une discipline dans laquelle il excelle.



Sur la première photo, nous voyons les gagnants masculins au classement cumulatif: à gauche, Pavel Pochobradsky, de McGill (argent); au centre, Frédéric Thibeault, de l'Université de Montréal (or); à droite, Stéphane Richard, de l'UQAR (bronze). Sur la deuxième photo: deux représentants de la Fédération québécoise du sport étudiant, M. Bernard Gagnon (à gauche), directeur du programme universitaire, et M. Jacques Turgeon (à droite), président, félicitent le principal organisateur de cette tranche des championnats qui a eu lieu dans la région, M. Carol Saint-Pierre, des Services aux étudiants de l'UQAR. La troisième photo présente l'équipe gagnante au classement féminin, celle de l'Université Concordia.



La Fondation de l'UQAR a 15 ans

Qu'est-ce que la Fondation de l'UQAR?

C'est une corporation sans but lucratif, indépendante de l'Université, créée par lettres patentes le 5 avril 1976, il y a donc 15 ans. L'objectif fondamental de cette Fondation est de recueillir des fonds en vue de favoriser le développement et l'avancement de l'enseignement et de la recherche universitaires dans l'Est du Québec et de la Côte-Nord.

Le fait que les priorités des organismes subventionneurs de l'État ne concordent pas toujours avec l'ensemble des besoins régionaux et que les fonds octroyés suivant ces priorités soient insuffisants, explique la double mission que s'est donnée la Fondation, soit d'assurer une complémentarité en regard des subventions existantes et de promouvoir la recherche au bénéfice du milieu régional.

Implication de la Fondation

Depuis sa création, la Fondation a contribué pour 648 653 \$ en subventions de recherche à des chercheuses et chercheurs de l'Université du Québec à Rimouski et de l'Institut national de recherche scientifique - océanologie. Les principaux domaines qui ont été subventionnés sont le **développement régional** (économie, pêche, tourisme), l'**océanographie**, l'**éducation**, la **biologie** et l'**éthique**.

Depuis l'année 1980-1981, la fondation a augmenté de façon progressive et substantielle ses subventions. Voici, par année, la contribution de la Fondation:

1980-81	18 794 \$	1986-87	96 400 \$
1981-82	39 998	1987-88	69 050
1982-83	43 397	1988-89	70 465
1983-84	51 831	1989-90	60 000
1984-85	57 238	1990-91	69 000
1985-86	72 480		

Fidèle à l'esprit de ses fondateurs, la Fondation ne verse en subventions que les intérêts gagnés par les souscriptions des personnes et des entreprises de la région. En 1990, la Fondation disposait d'un capital de 616 000 \$. Pour l'année en cours, la Fondation a attribué 69 000 \$ en subventions.

La Fondation entend poursuivre le recrutement de souscripteurs et ainsi répondre davantage aux besoins toujours croissants de la recherche, pour le développement de notre milieu.

Toutes les personnes, organismes ou compagnies intéressés à souscrire à la mission de la Fondation sont invités à faire parvenir leur souscription à la Fondation de l'Université du Québec à Rimouski, 300, allée des Ursulines, Rimouski, G5L 3A1. (418) 724-1418. Les souscripteurs reçoivent un reçu officiel pour fins d'impôt.

Nouveau
directeur administratif

Alphonse Boucher

M. **Alphonse Boucher**, de Rimouski, est le nouveau directeur administratif de la Fondation de l'UQAR. Il a été nommé à ce poste par le Conseil d'administration de la Fondation, lors de sa dernière assemblée. M. Boucher vient d'entreprendre sa retraite en décembre 1990. Pendant de nombreuses années, il a été à l'emploi de Québec-Téléphone, où il a occupé divers postes de gestion. M. Boucher est également impliqué dans la Fondation du Centre hospitalier régional de Rimouski.



On peut rejoindre M. Boucher au Bureau de la Fondation de l'UQAR, au numéro (418) 724-1418.

Membres du Conseil d'administration et collaborateurs

Le Conseil d'administration de la Fondation de l'UQAR pour l'année 1990-1991 est formé de: M. **Gabriel Bérubé**, président; M. **Pascal Parent**, vice-président; M. **Guy D'Anjou**, M. **Marc-André Dionne** (recteur de l'UQAR); M. **Michel Khalil**; Mme **Géraldine Poirier-Horth**; M. **Simon Soucy**; M. **Jacques Tremblay**; et un représentant de l'Association des diplômés de l'UQAR. Trois autres personnes collaborent de près aux activités de la Fondation: M. **Alphonse Boucher**, directeur administratif; M. **Denis Lebel**, secrétaire; et M. **Guy Perron**, trésorier.

Les projets de recherche subventionnés par la Fondation de l'UQAR (1990-1991)

Chaque projet prévoit l'embauche d'étudiantes et d'étudiants à la maîtrise ou au doctorat.

1. Récupération dans les résidus de produits marins

*Chercheur principal: M. Lucien Adambounou,
Département de biologie et de sciences de la santé*

La menace environnementale que représentent les résidus des usines de transformation de produits marins n'est plus à démontrer. Hormis les milliers de tonnes de hareng (après prélèvement des oeufs) gaspillés par enfouissement à tous les ans, la quantité de résidus de produits marins générée au Québec par les usines de première transformation est estimée à 34 000 tonnes métriques; ce qui représente un coût d'enfouissement total de 560 000 \$. Une meilleure utilisation peut être faite de ces résidus par des procédés qui permettent de les valoriser pour fins d'alimentation humaine, animale ou pour des produits haut de gamme. En effet, les résidus de poisson représentent une très bonne source de protéines, d'arôme et de saveurs et évidemment d'acides aminés.

Parmi ces différents acides aminés, l'**arginine** a un intérêt commercial parce qu'elle représente d'une part l'acide aminé limitant dans la diète des poissons d'aquaculture, et d'autre

part aurait un effet d'augmentation de l'appétit chez ces espèces. Les statistiques démontrent que le marché d'élevage de poissons est en pleine expansion. L'utilisation de cet acide aminé comme supplément des moulées des poissons d'aquaculture pourrait être intéressante à envisager en considérant la taille de ce marché. La **lysine** est un acide aminé de croissance pour les enfants de bas âge. Son importance commerciale viendrait de son volume d'utilisation dans la supplémentation d'aliments pour bébés. L'**acide glutamique** est utilisé sous forme de glutamate de sodium (nom commercial: AC-CENT) retrouvé dans les rayons d'épices des supermarchés. Il a comme propriété, de rehausser la saveur des aliments. C'est un marché (marché des restaurants asiatiques et le marché asiatique en général) qui représente plusieurs millions de chiffre d'affaires.

Au Département de biologie et de sciences de la santé de l'UQAR, les chercheurs du



groupe agro-alimentaire et biotechnologie travaillent sur les techniques de récupération de ces acides aminés d'importance commerciale. La maîtrise de ces techniques et leur mise à l'échelle pourrait permettre aux promoteurs de la région d'exploiter ce créneau économique, ou intéresser d'autres promoteurs extérieurs à venir s'installer dans la région; ce qui n'est pas négligeable pour notre économie.

2. Potentiel de commercialisation de la palourde de l'Atlantique

*Chercheuse principale: Mme Louise Dufresne,
Département d'océanographie
Autres chercheurs: M. James Wilson, M. Lucien Adambounou,
Mme Roxane Bouchard*

La palourde, ce mollusque comestible bien connu sous le nom de «clam», est très appréciée par son goût, sa chair tendre, et se consomme sous plusieurs formes. On trouve sur le marché des «baby clams» en conserve, ou du «clam chowder». Qui ne s'est pas délecté en savourant ces délicieuses «clams frites»?

Dans notre région, la palourde *Spisula solidissima* est celle qui atteint les plus grosses tailles, parmi tous ses semblables que l'on appelle collectivement «clams». En effet, plusieurs petits mollusques, récoltés de façon artisanale, sont regroupés sous ce générique. Cette palourde est retrouvée surtout dans la région des Iles-de-la-Madeleine, où elle atteint une taille d'environ 15 cm. Une équipe de l'UQAR s'est intéressée au cycle de reproduction et à la croissance des juvéniles de cet organisme, ce qui consiste à déterminer à quelle époque de l'année ces organismes sont «à leur meilleur» pour la consommation, et aussi à savoir si on peut cultiver ces palour-

des comme on le fait par exemple pour les moules et les huîtres. Les résultats de ces recherches ont été très encourageants, ayant d'abord permis d'établir les bonnes périodes de récolte, et ayant démontré que le développement de naissain (très jeunes palourdes) se déroulait avec succès en laboratoire.

Il apparaît donc que l'exploitation lucrative de ce mollusque pourrait être implantée dans notre région. Toutefois, le développement d'une telle entreprise nécessite une évaluation des besoins financiers que cela représente, et il est prudent également d'envisager les coûts afférents à la mise en marché du produit fini (mise en conserves de jeunes palourdes, transformation, etc.). Notre projet consiste donc essentiellement à obtenir ces informations pertinentes au développement d'une entreprise visant la culture de palourdes. Notre équipe cherchera à déterminer les coûts liés à la mise en place de l'infrastructure pour la culture des palourdes, à partir des



données recueillies lors de l'étude préliminaire sur la culture en laboratoire, donc à petite échelle. Par ailleurs, différents scénarios de traitement du produit brut seront analysés, suite à des rencontres avec les traitiers afin de connaître leurs attentes pour un tel produit, et également suite à des tests de dégustation nous permettant de juger du succès potentiel du produit fini sur le marché. En somme, cette étude devrait permettre d'établir précisément les chances de rentabilité de l'élevage de palourdes au Québec.

3. Mise au point d'un indice de croissance chez les organismes marins pour évaluer l'état physiologique de populations dans les écosystèmes naturels et dans les fermes d'aquaculture

*Chercheuse principale: Mme Jocelyne Pellerin-Massicotte,
Département d'océanographie
Autre chercheur: M. Bruno Vincent*

Un des objectifs principaux poursuivis par les gestionnaires des fermes d'aquaculture est de produire des organismes de grande taille et le plus rapidement possible. Ils ont à faire face en plus aux problèmes généralement rencontrés dans les élevages tels les épidémies ou des ralentissements de croissance qui demeurent souvent inexplicables.

Notre recherche a donc pour but principal d'étudier l'influence de divers facteurs environnementaux naturels sur la croissance de la mye, un mollusque invertébré récolté en grande quantité sur les battures et qui est particulièrement apprécié par les habitants du Bas-Saint-Laurent et de la Côte-Nord.

Cette vaste étude va permettre d'évaluer l'état de santé des myes dans l'estuaire du Saint-Laurent par la mesure de paramètres biochimiques tels la quantification des réserves d'énergie et des acides nucléiques ainsi que l'étude de leurs variations en fonction des

saisons, de la température, du cycle des marées et de l'endroit où les myes sont implantées.

Les résultats que nous avons obtenus jusqu'à maintenant ont montré que la croissance de la mye est très sensible aux variations environnementales et que la saison de croissance est beaucoup plus précoce sur la Côte-Nord que sur la Rive Sud. De plus, la croissance n'est pas uniforme d'une année à l'autre ce qui reflète bien la diversité des conditions dans l'estuaire maritime du Saint-Laurent où la quantité de nourriture disponible peut varier de 10 fois. Nous avons aussi montré que les mollusques en période de privation de nourriture et en conditions hivernales ont tendance à utiliser leurs réserves entreposées antérieurement et diminuent grandement leurs fonctions de base comme la respiration et l'excrétion.

La qualité du milieu où se situent les fermes



d'aquaculture est aussi un facteur très important qui risque d'influencer la croissance des organismes. Nous prévoyons, en 1991, pouvoir préciser dans quelle mesure un milieu pollué affecte la croissance des myes, par une expérience comparative entre des myes présentes dans le parc du Bic et des myes échantillonnées en face de Rimouski. Nous évaluerons également si la réponse des myes au départ des glaces, en terme de croissance, est plus rapide dans un milieu sain que dans un milieu pollué.

Le rapport final de ce projet de recherche sera disponible dès mars 1992.

4. Mobilité et transport d'espèces chimiques en milieu estuarien

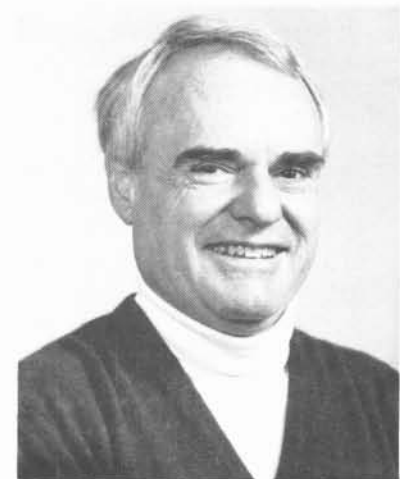
*Chercheur principal: M. Michel Amac,
Département d'océanographie
Autre chercheur: M. Jean-Rock Brindle*

Ce projet aborde la mobilité des métaux et des molécules organiques en milieu aquatique et vise aussi à acquérir une meilleure connaissance des facteurs qui influent sur la dynamique de la répartition et de la distribution des éléments chimiques en milieu estuarien. Il a donc comme objectif de mieux comprendre les processus et les mécanismes qui gouvernent la réactivité de ces espèces dans un milieu complexe comme celui de l'estuaire du Saint-Laurent. Ce travail forme la base d'un certain nombre de connaissances théoriques nécessaires afin de mettre en place une expertise régionale reliée à l'environnement marin de l'estuaire.

Le projet aborde plus particulièrement la mobilité d'espèces chimiques (métaux traces et composés phénoliques) reliées à des rejets

industriels de certaines industries présentes dans la région: alumineries (Côte-Nord - Baie-Comeau) et industries des pâtes et papiers (Baie-Comeau - Matane - Mont-Joli).

D'autre part, les conditions opératoires utilisées se veulent représentatives de celles qui prévalent dans le milieu estuarien régional au niveau de la concentration très faible des polluants, de la quantité de matière particulière en suspension, de la température froide, ainsi que de la salinité et de la basicité du milieu. Le choix des adsorbants s'est également porté vers trois minéraux argileux (kaolinite, illite et chlorite) sélectionnés à cause du fait qu'ils sont couramment rencontrés dans la matière en suspension présente dans la colonne d'eau de l'estuaire du Saint-Laurent.



Ce travail contribuera à permettre une interprétation plus réaliste des phénomènes d'interaction qui se produisent dans le milieu estuarien régional.

5. Étude des acides gras insaturés dans les truites et les saumons sauvages et d'élevage

*Chercheur principal: M. Michel Khalil,
Département d'océanographie*

Les maladies coronariennes et cardio-vasculaires sont responsables d'un haut taux de mortalité en Amérique du Nord. Le dépôt de cholestérol sur les parois des artères est associé à l'alimentation. Le gras ingéré de source animale est très riche en acides gras saturés. Il a été fortement conseillé de diversifier nos sources de lipides pour inclure dans notre alimentation des lipides de source végétale. Les huiles végétales sont riches en acides gras dits insaturés. Nous avons assisté depuis nombre d'années au remplacement graduel de la consommation du beurre (riche en acides gras saturés).

Il a été démontré que les huiles des poissons sont riches en acides gras de type Oméga-3. Ce gras est de type insaturé et s'est avéré très efficace contre le dépôt de cholestérol dans les artères. Plusieurs études démontrent l'importance des acides gras de type Oméga-3 dans le traitement préventif d'accumulation de cholestérol sur les parois des artères causant les attaques cardiaques.

Les recherches scientifiques récentes montrent que les individus consommant plusieurs repas de poisson par semaine avaient 50 % de moins de risque d'attaque cardiaque comparés aux individus qui n'en consomment pas du tout. La consommation de poissons et de fruits de mer réduit de façon marquée les risques de maladies coronariennes.

Les poissons produits en aquaculture sont nourris de moulées. La portion lipidique de ces moulées provient généralement d'huile de soya. Il n'est pas étonnant de trouver que les poissons cultivés contiennent des propor-

tions plus faibles en acides gras Oméga-3 dans leur chair comparativement à leurs congénères sauvages. Ceci est le cas des ombles de fontaine (truites) et des saumons d'élevage.

Les objectifs que nous poursuivons touchent à l'alimentation des poissons en aquaculture en vue de corriger cette situation. Nous caressons le désir de mettre sur le marché un poisson d'élevage ayant une concentration supérieure en Oméga-3 en vue de favoriser la demande des consommateurs en utilisant des poissons d'élevage comme moyen de prévenir les attaques cardiaques.

Objectifs de l'étude

1. Mesurer les teneurs en acides gras de type Oméga-3 dans les truites sauvages de la région du Bas-Saint-Laurent et les comparer aux truites d'élevage;
2. Observer jusqu'à où la composition de la chair en gras insaturé dépend de la composition de la diète offerte aux poissons;
3. Vérifier la possibilité d'augmenter la proportion d'acides gras insaturés chez les truites et les saumons d'élevage par l'alimentation en modifiant la composition de la diète;
4. Mesurer la performance des truites et des saumons recevant une nourriture enrichie en acides gras de type Oméga-3 concernant leur survie et croissance.

Actuellement, en Gaspésie, il y a environ un million de livres de hareng qui sont gaspillées. On retire les oeufs de ces harengs qu'on exporte vers le Japon et la chair est



rejetée dans les sites d'enfouissement sanitaires de plusieurs municipalités. Au nord du Nouveau-Brunswick environ huit millions de livres de chair de hareng sont rejetées annuellement.

La nature nous fournit des protéines après un long processus d'une chaîne alimentaire complexe et, économiquement, nous ne possédons pas la technologie nécessaire pour faire à partir de la chair de hareng des produits à valeur économique ajoutée ayant une demande sur le marché.

La compagnie Baie-des-Chaleurs Aquaculture inc. utilise la chair de hareng pour alimenter leurs saumons d'élevage.

Nous avons l'intention d'utiliser la chair de hareng comme matière première pour l'élevage de la truite. Cette chair n'a pas tous les ingrédients nécessaires à la croissance des truites mais nous travaillerons à la mise au point d'un aliment humide à base de chair de poissons disponibles.

Fondation

Consultation des membres de la Fondation et des chercheurs de l'UQAR et de l'INRS-Océanologie

La Fondation de l'UQAR a procédé depuis un an à une consultation afin d'explorer divers créneaux susceptibles de diversifier l'aide que la Fondation apporte à la recherche. Cette consultation a été menée auprès des membres de la Fondation et auprès des chercheuses et des chercheurs de l'UQAR et de l'INRS-Océanologie. L'enquête a porté sur les ob-

jectifs et priorités de la Fondation dans l'attribution des subventions de recherche et sur la diversification des volets du programme de subventions à la recherche. Les résultats de cette consultation seront connus prochainement.

**Pour plus de renseignements:
La Fondation de l'UQAR, 724-1418**

Le cholestérol et vous

Le jeudi 4 avril, il y aura à l'Atrium de l'Université un kiosque sur le cholestérol, dans le cadre d'un cours d'activité physique en sciences de la santé. Il y aura possibilité de faire prendre votre tension artérielle et de connaître votre taux de cholestérol, pour seulement 3 \$. On pourra également obtenir de la documentation sur place. On vous attend, de 10 h à 14 h.

Sylvie, Aline, Daniel et Fernand, étudiantes et étudiants en sciences de la santé

Message À tous les membres de la Coop

Les membres de la Coop sont convoqués à l'assemblée générale spéciale de l'Association Coop étudiante de l'UQAR qui se tiendra le mercredi 17 avril 1991, à 13 h 30, au local du Baromètre (E-120).

Ordre du jour

1. Ouverture de l'assemblée
2. Lecture et adoption de l'ordre du jour
3. Adoption des nouveaux statuts et règlements de la Coop
4. Levée de la réunion

Bienvenue!

En BREF

• Le bureau régional de l'UQAR à Matane participera au Salon Info-service plus, qui aura lieu du 19 au 21 avril, au Centre sportif Alain-Côté, de Matane, sous l'initiative du ministère des Communications. Le salon offre de l'information sur les affaires, l'économie et le travail, sur la culture, l'éducation et la science, et enfin, sur les services aux citoyens et aux citoyennes. L'entrée est gratuite.

• Le bureau régional de Baie-Comeau participera à une exposition régionale industrielle et commerciale, du 2 au 5 mai 1991, au Centre récréatif de Baie-Comeau. L'activité réunira les gens d'affaires de la région de Manicouagan.

• Surveillez le numéro d'avril du magazine Réseau. On y trouve un texte solide et éclairant sur les défis de la formation au 1er cycle. Aussi, un texte sur le Centre océanologique de Rimouski.

• Le Conseil régional de l'environnement (CREEQ) organise un stage sur l'environnement de l'Est du Québec avec un groupe d'écologistes français de la région du Limousin. Une vingtaine de stagiaires français rencontreront, à la mi-juin, des intervenants de la région, et ces derniers iront en France, en septembre, pour profiter d'un stage semblable. La forêt et le fleuve Saint-Laurent sont deux problématiques majeures qui seront abordées lors des activités qui se déroulent ici. Détails: Luce Balthazar, 722-6244.

• La revue québécoise Interface présente dans son dernier numéro (mars-avril 1991) un dossier sur la recherche scientifique dans un Québec indépendant: les avantages, les inconvénients, les hypothèses. On y retrouve aussi un texte sur la crise dans les croyances traditionnelles des Québécois.

• Saviez-vous qu'aux États-Unis, en 1989, 65 % de l'investissement de Recherche et Développement fut de nature militaire? Une augmentation de 80 % par rapport aux données de 1980... (Source: revue Interface).

• La Savoyanne célèbre son 10e anniversaire. Elle organise, sous la présidence d'honneur de M. Wesley Hogg, de la Fédération des caisses populaires Desjardins, un brunch spécial pour recueillir des fonds pour le développement culturel régional. Le tout se déroule le dimanche 14 avril, à compter de 10 h 30, à l'Institut maritime du Québec. Plats chauds et froids. Musique: Lino Bélanger, François Labbé, Gaston Brisson et le groupe Laps. Adultes: 16 \$; enfants: 10 \$. Billets à l'UQAR: Henriette Lauzier, bureau E-215.

TourPass

EMBARQUE, ON PART!

Ne manquez pas notre offre spéciale du printemps! TourPass, 10 jours consécutifs de voyages illimités partout au Québec et en Ontario, pour seulement 105 \$... ou 10,50 \$ par jour! TourPass est valide en tout temps entre les 1^{er} mai et 31 octobre 91 incl. Sans restriction. Mais vous devez acheter votre TourPass avant le 20 avril 91. Après cette date, le prix sera de 129 \$. Achetez-le maintenant et économisez. Pour plus d'information, communiquez avec un agent Voyageur.

OFFRE DU PRINTEMPS, POUR UN TEMPS LIMITÉ SEULEMENT 10,50\$ PAR JOUR! T.P.S. EN SUS

Voyageur

Pourquoi vous contenter des miettes quand vous pourriez avoir votre part du gâteau?



Pour vous assurer d'un emploi cet été, pourquoi ne lanceriez-vous pas votre propre entreprise?

Si vous étudiez à temps plein et que vous comptez poursuivre vos études à l'automne, et êtes légalement autorisé à travailler au Canada, vous pouvez emprunter jusqu'à 3 000 \$ pour vous lancer en affaires dans le cadre de Défi 91, le programme fédéral d'emplois d'été pour étudiants.


Procurez-vous un Guide des auteurs de demande à l'une des succursales de la Banque fédérale de développement, à l'un des Centres d'emploi du Canada ou à l'un des Centres

d'emploi du Canada pour étudiants, à n'importe quelle succursale de la Banque Royale du Canada ou de la Banque Nationale du Canada.

Venez nous voir et faites-nous part de votre idée. Une bonne idée, vous savez, ça peut vous mener loin.

Vous pouvez nous joindre sans frais au 1 800 361-2126.

Défi 91

 Gouvernement du Canada
Ministre d'État à la Jeunesse

Government of Canada
Minister of State for Youth



Banque fédérale
de développement

Federal Business
Development Bank

 BANQUE
NATIONALE

NATIONAL
BANK



BANQUE ROYALE
ROYAL BANK

Canada

LE TVA Éditions 12 h et 18 h.



CFER-TV La référence en information.

CFER

C'est la Vie.

GRST

Conception d'une plate-forme pour le transport des motoneiges et des V.T.T.

Le ministère des Loisirs, de la Chasse et de la Pêche du Québec utilise beaucoup la motoneige et le véhicule tout-terrain (V.T.T.) pour prévenir le braconnage ou pour effectuer divers travaux sur le territoire. Ce n'est pas facile, sur les petites routes de campagne, de manoeuvrer le chargement de ces engins sur les plate-formes, derrière les camions. Faire descendre un tel véhicule, ou le hisser sur la plate-forme, occasionne souvent aux travailleurs des tours de reins, des blessures diverses aux mains et aux jambes, ainsi que des bris de matériel. Donc: des indemnités à payer, des réparations à faire, des retards à combler...

À la demande du Ministère, l'Institut de recherche en santé et sécurité du travail du Québec (IRSST) a demandé l'an dernier à une équipe de l'UQAR, le Groupe régional de support technique (GRST), de concevoir une plate-forme qui facilite l'embarquement des motoneiges et qui réduise les dangers d'accidents.

Les personnes qui ont travaillé à ce projet sont:



MM. Alain Gaumond, technicien, Sylvain Dionne, ingénieur, Jean-Louis Chaumel, directeur du GRST, et Serge Bouffard, spécialiste en santé et sécurité au travail. Un budget de 20 000 \$ avait été octroyé pour mettre au point le prototype.

L'équipe de travail a mis au point un concept de plate-forme par lequel le chargement de deux véhicules (motoneiges ou véhicules tout-terrains) peut se faire mécaniquement, sans aucun effort physique. À l'aide d'un simple jeu de manettes, le travailleur fait basculer la plate-

forme dans un angle de 30 degrés. L'installation de «coulisseaux» permet ensuite de faire avancer ou reculer la plate-forme, à vitesse lente, pour atteindre le sol. On fait ensuite monter ou descendre le véhicule, on remet la plate-forme à sa place, mécaniquement, et on est paré pour le départ.

La Commission de santé et sécurité au travail (CSST) a approuvé le nouveau prototype et l'IRSST est en train de le faire breveter. Quant au ministère Loisirs, Chasse et Pêche, il a décidé d'équiper tous ses postes de contrôle avec ce nouveau type de véhicule afin de faciliter le travail des gardes-chasse et de réduire les accidents de travail. Il s'agit d'un projet considérable qui nécessitera la construction de 140 plate-formes. Plus de 35 entreprises québécoises, dont plusieurs de notre région, se sont montrées intéressées à exécuter ce contrat de plus d'un million de \$. Un projet qui a été pensé ici même à l'UQAR!

Galerie de l'UQAR Aérogaphie et environnement

La Galerie d'exposition de l'UQAR présente, du 8 au 12 avril, les oeuvres d'un groupe de recherche en aérogaphie. Ce groupe existe depuis trois ans et les artistes permanents sont: Hélène Couture, Francine Dion, Odette Levesque, Johanne Gagnon, André Gamache et Claire Ross. Ils ont choisi de nous présenter des oeuvres sur un thème très actuel: «l'environnement». Les travaux présentés naviguent entre l'espoir et le désespoir, entre l'humour et l'horrible, entre l'émerveillement devant un poisson rouge qui promène sa nonchalance dans un bocal et la répugnance devant un sac vert bien rempli qui refuse de disparaître.

Pour ceux et celles qui voudraient connaître davantage les techniques de l'aérogaphie, les artistes feront plusieurs démonstrations devant le public. C'est donc un rendez-vous.

Heures d'ouverture: de 11 h 30 à 16 h 30; de 18 h 30 à 21 h. Bienvenu!



En BREF

- La Société canadienne du cancer organise un souper bénéfique le 13 avril prochain, à 19 h, à l'hôtel des Gouverneurs. Il y aura une conférence sur l'approche globale de la santé ainsi que de la musique, par Gaston Brisson. Entrée: 45 \$. Billets disponibles à l'UQAR: Henriette Lauzier, bureau E-215.
- La ville de Rimouski recevra, du 23 au 25 mai, le Congrès annuel de l'Association d'économie

familiale du Québec, sous le thème suivant: «Choisir, évoluer, se réaliser, pour un plus grand rayonnement social». Au travers des nombreuses conférences, on pourra entendre: M. Louis Paul-Allard, président de la Fondation québécoise en environnement; M. Charles Brousseau, qui traitera de «la santé par le rire et la joie»; Mme Dannie McKinnon, du Département de nutrition et de consommation de l'Université Laval; ainsi que M. Pierre-Paul Parent et Mme France Guérette de l'UQAR.

- Du nouveau à voir au Musée régional de Rimouski: «Bonjour Françoise», un hommage posthume à Françoise Bujold, dont les écrits et les gravures porteront toujours l'amour de la Gaspésie; «Docteur Norman Bethune en Chine», en provenance de la Chine, une exposition de photographies sur ce médecin canadien, inventeur et grand humaniste, qui a marqué l'époque glorieuse de Mao lors de la Grande Marche; et enfin, les sculptures récentes et ingénieuses de Stephen Schofield, un artiste de Toronto.

Raymond Sirois

L'implication sociale des aînées et des aînés

En l'an 2020, dans moins de 30 ans, on prévoit qu'il y aura au Québec 20 % de gens de plus de 60 ans, soit deux fois plus qu'aujourd'hui. Il existe chez les aînées et les aînés un riche potentiel de talents, d'expériences et de bonne volonté qui peut être très profitable à notre société. Et ce, d'autant plus que l'État providence, appauvri, a tendance à fortement limiter ses interventions au niveau de sa mission sociale. L'implication sociale des aînées et des aînés deviendra un facteur essentiel du mieux-être dans les prochaines années.

C'est le message qu'a transmis le président de Québec-Téléphone, M. **Raymond Sirois**, qui était le conférencier invité au brunch organisé par l'Association des aînées et des aînés de l'UQAR, le dimanche 17 mars dernier, devant environ 80 convives.

Rendre service, explique M. Sirois, c'est la meilleure façon de garder sa bonne humeur et de partager sa bonne santé mentale. À la retraite, il ne faut pas s'isoler. «Le retraite peut être un riche laboratoire d'expériences nouvelles.» Chaque personne qui s'engage bénévolement aide le milieu à se prendre en main, en plus d'améliorer la qualité de la vie et de l'environnement. Il a fait remarquer que les femmes avaient une longueur d'avance sur les hommes quant à leur implication bénévole en milieu social et hospitalier.



Les personnes à la retraite ont acquis un savoir-faire important. Chacun et chacune connaît ses goûts et ses intérêts et doit se poser la question: qu'est-ce qui fait de moi une personne apte à aider les autres? Les secteurs d'intervention sont nombreux: participation à des organismes sociaux, activités sportives ou culturelles, aide aux démunis ou aux malades, prévention, etc. Libérées du boulot quotidien, affirme M. Sirois, les personnes à la retraite doivent «cultiver l'ouverture du cœur». C'est le plus grand héri-

tage qu'elles peuvent léguer aux générations qui suivent.

Salon des aînées et aînés

Les 26 et 27 avril prochains, aura lieu au centre commercial le Carrefour la 2^e édition du Salon des aînées et des aînés. Mme **Thérèse Saindon** sera la présidente d'honneur de cette activité et le président est M. **Maurice Bérubé**. On y retrouvera, grâce à des conférences et par des kiosques, des informations pertinentes sur la qualité de vie du 3^e âge.

Séjours culturels

Enfin, du 9 au 15 juin, l'Association des aînées et aînés de l'UQAR offrira une première participation de Rimouski au réseau des «Séjours culturels des aînées et des aînés» pour les gens du monde entier. Pendant une semaine, ceux et celles qui s'inscrivent pourront suivre des cours (en avant-midi) et participer à des activités complémentaires (en après-midi et en soirée). Au programme: un volet sur le **patrimoine naturel** (sciences de la mer, paysages); et un volet sur le **patrimoine régional** (histoire du Bas-Saint-Laurent et de la Gaspésie, art et architecture). Les cours seront donnés par des professeures et des professeurs de l'UQAR. Prix d'inscription pour la semaine: 295 \$, tout compris, ou 195 \$ pour les gens de la région, sans hébergement.

Avis de recherche

Êtes-vous une diplômée ou un diplômé de l'Université du Québec à Rimouski? Si oui, vous êtes recherchée ou recherché par l'ADUQAR (Association des diplômées et des diplômés de l'Université du Québec à Rimouski).

Pour joindre les rangs de votre association, communiquez le plus tôt possible à l'adresse suivante:

ADUQAR,
300, allée des Ursulines,
Rimouski (Québec)
G5L 3A1

**Association
des diplômées
et des diplômés
de l'Université
du Québec
à Rimouski**

**ADUQAR
724-1484**



Éducation

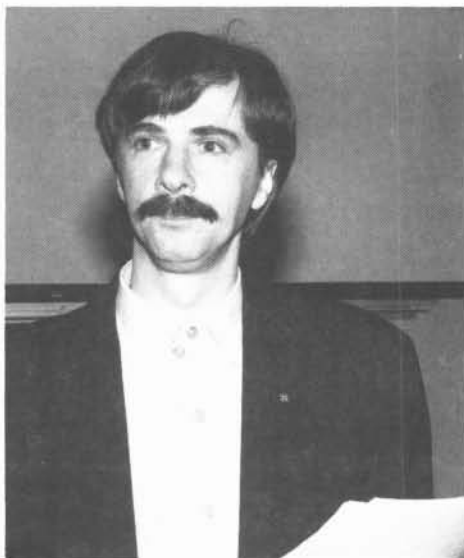
Des facteurs qui favorisent la douance

Q u'est-ce que des enfants dits doués peuvent avoir de spécial dans leur entourage qui ait pu ainsi favoriser positivement le développement de leurs facultés?

M. Jean-Yves Levesque est conseiller pédagogique en adaptation scolaire à la Commission scolaire La Neigette, de Rimouski. Il a terminé, en 1989, une thèse de doctorat portant sur la douance. Dernièrement, il a présenté une conférence à l'UQAR, à l'invitation du Comité des programmes d'études avancées en éducation, pour expliquer l'évolution de ce concept et pour faire état des grandes lignes de ses recherches.

La «douance», et particulièrement le phénomène des enfants dits doués, est un concept qui suscite beaucoup de discussions. Les recherches ont évolué depuis le 19^e siècle, alors que l'on mesurait minutieusement la dimension et le volume du crâne humain pour justifier le potentiel d'intelligence. Une grosse tête équivalait à une grande intelligence, croyait-on! Depuis, on a inventé les tests de quotient intellectuel (Q.I.), qui apportent des éclairages nouveaux sur l'intelligence, mais qui sont loin d'en mesurer toutes les subtilités. Comment peut-on mesurer adéquatement le potentiel créateur ou artistique? Les capacités psychomotrices ou psychosociales? La mémorisation?

Une question-clé surgit dans tout ce débat: l'intelligence est-elle innée ou acquise? Certains, qui affirment qu'elle est innée, y trouvent alors des justifications faciles pour dire que telle race est plus «intelligente» que telle autre, ou bien qu'il y a des individus prédestinés par la nature à occuper des fonctions plus importantes que d'autres. (Et alors, une personne défavorisée doit-elle subir son sort comme une fatalité de la nature?) D'autres croient que l'intelligence est avant tout un phénomène social et que la



«douance» est avant tout un ensemble de réactions à des stimulations favorables du milieu. Le généticien français Albert Jacquard offre une belle réponse de compromis: l'intelligence, c'est l'interaction entre l'inné et l'acquis.

On est loin encore de tout savoir sur la douance. Pour sa part, Jean-Yves Levesque s'est attardé à un volet particulier qui apporte un éclairage sur le contexte dans lequel des enfants dits doués ont pu s'épanouir. Ça ne veut pas dire que tous les enfants qui vivent dans un tel environnement sont doués. Ça ne veut pas dire non plus que les enfants qui n'évoluent pas dans un tel milieu ne peuvent pas être doués. Cependant, ce sont là des facteurs qui peuvent favoriser la douance.

12 doués

M. Levesque a donc repéré et sélectionné dans une école une douzaine d'enfants dits doués et représentants des situations différentes dans le vécu, selon le sexe, le niveau d'études, le modèle familial et le cheminement scolaire. Il a ensuite rencontré et questionné les parents et les enfants pour connaître leur perception de cette question.

Les résultats de l'étude indiquent que les parents d'enfants dits doués ont beaucoup d'occupations en dehors du travail, sur le plan social, politique ou culturel. Ils ont accès à beaucoup de ressources sociales et n'hésitent pas à s'impliquer dans des organismes. Les parents participent souvent à des activités, jeux ou apprentissages, avec leur jeune. Ils trouvent important de leur raconter des histoires, de tenir des conversations et d'avoir des rapports égalitaires entre adultes et enfants. Les parents ont aussi un taux de participation étonnant dans les activités des comités d'école. Ils accordent du temps à stimuler leur enfant dans sa performance scolaire, dans ses études. L'encadrement est intense.

Souvent, la famille élargie est influente. Les tantes, les oncles ou les grands-parents apportent des stimulations fréquentes à l'enfant.

Comme leurs parents, les enfants doués sont en général des jeunes qui sont curieux, qui posent beaucoup de questions et qui ont le sens de la communication assez développé.

Et bien entendu, les parents interrogés se sentent très gratifiés par les comportements de leur enfant doué.



La Grande Place, Rimouski
722-8533

10%
d'escompte
sur présentation
de la carte étudiante

Promenade du Saint-Laurent, Matane
562-3166

Calendrier

- mercredi 3 avril: à 13 h 30, deux conférences sur «La prévention des phénomènes d'agressivité et l'intervention en situation de crise», avec M. Normand Anctil, spécialiste de la rééducation comportementale (local D-420), qui parlera de ressources pour l'enfance et l'adolescence; et M. Léopold Boulanger, praticien en neurolinguistique (D-430), qui parlera de ressources pour les adultes.
- 3 avril: Journée des cégépiens et des cégépiennes à l'UQAR.
- jeudi 4 avril: kiosque sur le cholestérol, à l'Atrium. Faites prendre votre tension artérielle et connaissez votre taux de cholestérol, pour 3 \$, de 10 h à 14 h.
- jeudi 4 avril: Ma Ciné Mon Bla-Bla présente, à 19 h 30 à l'amphithéâtre F-215, *Le septième sceau*, d'Ingmar Bergman. La vie, la mort, les tourments de l'existence, dans le cadre historique du Moyen Age obscurantiste. Entrée gratuite.
- jeudi 4 avril: Soirée Troubadour Laudentide - UQAR, avec des musiciens et des interprètes de la 5e édition des Talents Black Label - UQAR. À 20 h 30, au Baromètre (E-120). Entrée libre.
- 5 et 6 avril: tournoi de curling du personnel de l'UQAR.
- du 8 au 12 avril: exposition d'aérogéographie sur le thème de l'environnement, à la Galerie de l'UQAR, par Hélène Couture, Francine Dion, Odette Levesque, Johanne Gagnon, André Gamache et Claire Ross.
- mercredi 10 avril: conférence du biologiste Julian Dodson, de l'Université Laval, sur «l'importance des facteurs historiques et contemporains dans la structuration intra-spécifique génétique chez les poissons», à 15 h 15, à la salle de conférence du Centre océanographique de Rimouski.
- mercredi 10 avril: Méritas sportif.
- jeudi 11 avril: colloque annuel en adaptation scolaire et sociale, de 9 h à 17 h, à l'UQAR. Au dîner, conférence de M. Jean Désy, directeur de la Direction de la protection de la jeunesse (Bas-du-fleuve), sur «Les besoins d'apprentissage des enfants et les nouveaux centres de protection Enfance-Jeunesse». L'activité est organisée par le Module d'adaptation scolaire et sociale.
- jeudi 11 avril: Ma Ciné Mon Bla-Bla présente, à 19 h 30 à l'amphithéâtre F-215, *Les dernières vacances*, de Roger Leenhardt. Amours d'adolescence vécus au sein d'une grande bourgeoisie. Entrée gratuite.
- mercredi 17 avril: Mme Christine Caron, docteure en psychologie, présente une conférence intitulée: «L'approche positive pour comportements difficiles», au local F-215, à 13 h 30.
- mercredi 17 avril: conférence du Dr Patrick Mayzaud, du Centre océanographique de Rimouski, sur la question suivante: «la mémoire métabolique affecte-t-elle les mesures physiologiques en océanographie?». L'activité se déroule à la salle de conférence du Centre océanographique de Rimouski, à 15 h 15.
- 18 et 19 avril: «Océantech 2000», un Forum international sur les sciences et technologies de la mer, au Centre de congrès de Rimouski. Des représentants de l'industrie seront présents. Exposition, conférences, etc.
- mercredi 24 avril: conférences de Mme Élise Mayrand sur une «étude à petite échelle de la croissance chez *Mya arenaria*», et de Mme Monica Borobia, sur «l'écologie alimentaire du rorqual à bosse et du rorqual commun dans le golfe du Saint-Laurent», à la salle de conférence du Laboratoire océanologique de Rimouski, respectivement à 14 h et à 15 h 30. Les deux sont étudiantes au doctorat en océanographie à l'UQAR.
- 26 avril: fin de la session d'hiver.
- samedi 27 avril: colloque «15/15, une question de réseau», pour toutes les diplômées et tous les diplômés du programme en animation de l'UQAR.
- dimanche 28 avril: rencontre de l'équipe professorale du certificat en animation des petits groupes de l'UQAR. Personne invitée: Dr Danielle Desmarais, UQAM. Thème de la rencontre: l'utilisation pédagogique des récits de pratique.
- vendredi 3 mai: journée des CISEP (conseillers et conseillères en information scolaire et professionnelle), en visite à l'UQAR.
- mardi 7 mai: colloque régional organisé par les étudiantes et les étudiants en sciences de la santé, dans le cadre de la Semaine des infirmières et des infirmiers.
- mardi 7 mai: sur les ondes de Radio-Québec, à 20 h, finale du concours «Les orateurs de demain», organisé conjointement par Radio-Québec et le Mouvement «Parlons mieux». Des étudiantes et des étudiants universitaires débattent sur le thème suivant: «la nature».
- 11 mai: Gala de l'entreprise de Rimouski.
- 16 mai: les départements remettent au Bureau du registraire les résultats des étudiantes et des étudiants dans les cours de la session d'hiver 1991.

UQAR
-Information

Journal de l'Université du Québec
à Rimouski

300, allée des Ursulines, Rimouski,
G5L 3A1

Ce journal est publié aux deux semaines par le Service des relations publiques et de l'information. (Local E-215, téléphone: 724-1427). Les informations et annonces doivent nous parvenir au plus tard le mardi précédant la parution. Il est possible de reproduire les articles, en citant la source.

Rédaction: Mario Bélanger
Direction: Marie-France Maheu
Secrétariat: Monique April
Montage: Richard Fournier
Impression: Service de l'imprimerie

ISSN 0711-2254
Dépôt légal: Bibliothèque nationale
du Québec