



Le jeudi 01 mai 2008

Québec paie des cours d'anglais aux immigrants

La Presse Canadienne
Québec

Le gouvernement du Québec paie des cours d'anglais à nombre d'immigrants francophones pour les aider à se dénicher du travail, selon *Le Devoir*.

Le quotidien a constaté que les cours sont offerts par des organismes d'intégration et de francisation de la région de Montréal.

Des professeurs des commissions scolaires anglaises de Montréal donnent certaines de ces formations. Et de nouvelles règles veulent que ce soit dorénavant le ministère de l'Immigration et des Communautés culturelles qui paie la note pour les cours donnés par les professeurs des commissions aux nouveaux arrivants.

Dans d'autres cas, ce sont des groupes communautaires qui reçoivent des fonds d'Emploi-Québec et qui embauchent des profs d'anglais. L'argent venu de Québec doit servir à la tenue d'activités devant aider les immigrants à la recherche d'un emploi, ce qui peut inclure l'apprentissage de l'anglais.

Le porte-parole du ministère de l'Immigration, Claude Fradette, a indiqué au *Devoir* que ceux qui s'amènent au Québec sont maintenant avisés de l'importance de l'anglais au Québec.

Le bilinguisme étant essentiel pour travailler à bien des endroits dans la région de Montréal, M. Fradette fait valoir que ce n'est qu'«honnête et réaliste».



Le mercredi 30 avr 2008

La Fédération des commissions scolaires veut déboulonner des mythes

Lia Lévesque

La Presse Canadienne
Montréal

Loin d'être des gens inactifs qui ne connaissent rien à l'éducation, les commissaires d'école nouvellement élus ont, dans la moitié des cas, des enfants qui fréquentent l'école et ont aussi siégé à des comités de parents ou des conseils d'établissement.

C'est ce qui ressort d'une enquête réalisée pour le compte de la Fédération des commissions scolaires du Québec, qui voulait ainsi riposter aux critiques dont sont l'objet les commissaires d'école.

Après avoir compilé 806 questionnaires qui lui ont été retournés, sur 1144 commissaires qui ont été élus au suffrage universel, la fédération en conclut qu'il fallait déboulonner quelques mythes.

«C'était un peu l'objectif: on voulait abattre certains préjugés. On voulait mieux se faire connaître aussi», a expliqué mercredi en entrevue le président de la fédération, André Caron.

Ainsi, il en ressort que 48,5 pour cent des commissaires ont au moins un enfant à l'école primaire, secondaire, préscolaire ou en formation professionnelle.

De plus, la majorité des commissaires sont âgés entre 40 et 54 ans. Seuls 25 pour cent sont retraités ou restent à la maison.

Aussi, 65 pour cent ont déjà siégé à un conseil d'établissement scolaire et 41 pour cent à un comité de parents.

«Le mythe qui veut que les commissaires, ce sont des gens passifs, ce n'est pas vrai, a commenté M. Caron. Ce sont des gens actifs, qui ont un bagage d'expérience, qui ont une formation intéressante, et qui ont un intérêt parce qu'ils sont connectés sur l'école. Souvent ils se font dire 'vous êtes déconnectés du milieu; vous ne savez pas comment ça marche'. Et bien non: il y en a un sur deux qui ont des enfants à l'école, donc ils savent comment ça marche.»

M. Caron relate que les candidats au poste de commissaire d'école, quand ils font leur porte à porte en campagne électorale, se font interpellé par des citoyens qui leur disent: «ça ne change rien que vous soyez là ou que vous ne soyez pas là. Vous n'avez pas de pouvoir. Tout est décidé ailleurs'. Or c'est faux», a opiné M. Caron. Il voit d'ailleurs l'enquête maison comme un bon moyen de contrer ces impressions des citoyens.

L'enquête révèle également que 77 pour cent des commissaires élus en novembre dernier ont fait des études postsecondaires - 34 pour cent collégiales et 43 pour cent universitaires.

De même, 48 pour cent d'entre eux occupent un emploi de cadre ou de professionnel -

respectivement 17,5 et 30,2 pour cent.

Les postes de commissaire sont divisés à peu près moitié moitié entre les hommes et les femmes, puisque 49,7 pour cent sont des femmes.



Thursday » May
1 » 2008

Carleton boss defends keeping Nadia's secrets

University 'fulfilled obligations' to troubled student despite privacy commissioner's censure: Mahmoud

Katie Daubs

The Ottawa Citizen; with files from Canwest News Service

Thursday, May 01, 2008

The acting president of Carleton University has taken the unusual step of writing a letter to defend his school's decision to keep Nadia Kajouji's mental health issues private.

The letter comes days after Ontario Privacy Commissioner Ann Cavoukian said universities can disclose students' personal information in "compelling circumstances."

"... When all the facts in this particular case are taken into account, we strongly believe that we fulfilled our obligations in full compliance with the letter and spirit of the law. More importantly, we always act in the best interest of students," Samy Mahmoud writes in a letter to the Citizen.

"Nothing university officials knew about Nadia signalled an impending crisis prior to her disappearance. I am confident we provided the best, most professional response possible for Nadia with the knowledge we had at the time."

The 18-year-old went missing on March 9. Convinced that Ms. Kajouji was not missing of her own free will, her family, friends and volunteers conducted numerous searches of the campus and surrounding area. As the days passed, information emerged about the state of Ms. Kajouji's mental health, a prolonged Internet messaging session she had with an American woman about committing suicide, and her sessions with a counsellor.

Her family knew she was struggling in school, but they were not informed about the extent of her depression, her suicidal thoughts or her antidepressant usage until she went missing from her dorm room.

Ms. Kajouji's body was found by a boater in the Rideau River in late April.

From his home in Brampton, Mohamad Kajouji became very upset when he was told about Mr. Mahmoud's letter.

"I don't know how they could have the nerve to say that. It's not fair to my daughter."

Mr. Kajouji said he has seen reports that show his daughter was in visible distress. He also said the antidepressants she was taking came with a recommendation for supervision because of their adverse side-effects.

"They should have said, 'Mr. Kajouji, I think your daughter has a little problem over here'," he said. "What were they waiting for, her to jump in the river?"

In the letter, Mr. Mahmoud expresses his condolences to the Kajouji family.

He also writes that the university has reviewed its support services and the actions of employees, which he believes to be "exemplary in the circumstances." The university will

continue to protect student health files and will exercise "discretion to share personal information only when situations warrant it."

"People who dismiss rumour and speculation will see this terrible tragedy for what it is," he writes.

Mr. Kajouji said he disagrees "100 per cent" and is "absolutely" considering legal action. "I know somebody did something wrong. I don't know if it's the universities, the doctors. ... If somebody did the right thing, she would be alive right now. They just had to make one phone call."

© The Ottawa Citizen 2008

CLOSE WINDOW

Copyright © 2008 CanWest Interactive, a division of [CanWest MediaWorks Publications, Inc.](#). All rights reserved.
CanWest Interactive, a division of [CanWest MediaWorks Publications, Inc.](#). All rights reserved.

Teacher assaulted

The Ottawa Citizen

Published: Thursday, May 01, 2008

Ottawa police charged a 15-year-old boy after a high school teacher was allegedly assaulted yesterday afternoon. Police were called to a report of a disturbance at St. Patrick's High School, at 2525 Alta Vista Dr., near Heron Road, at about 2:20 p.m. and later said a male teacher had been pushed or punched by a student during an assembly. The student allegedly punched and broke a window inside the school after the incident, police said. The teacher did not require medical attention, according to police. The boy was released into the custody of his parents and faces assault and mischief charges.

© The Ottawa Citizen 2008

Présenté par  mangez coloré.

SANTÉ

Le pouvoir des aliments



Combattre la maladie avec votre fourchette? Quelle belle idée!

Imaginez si vous pouviez abaisser votre pression artérielle avec des bananes. Ou calmer vos allergies avec du poisson. Pourquoi pas? L'idée que les aliments que nous mangeons peuvent nous guérir d'innombrables maladies est aussi ancienne que l'humanité.



BOUFFE ET
COMPAGNIE
RITA DE MONTIS

C'est ce qu'affirme Fran Berkoff, chroniqueuse en nutrition de Sun Media, qui exerce en pratique privée à Toronto et qui dirige l'équipe de rédaction de l'ouvrage fort détaillé Food Cures publié par le Reader's Digest (en français <http://www.selection.ca>). Mme Berkoff est la principale consultante canadienne pour un livre qui pourrait bien provoquer des changements bénéfiques dans la vie de plusieurs personnes si elles consentent à modifier la façon dont elles s'alimentent.

«L'idée est d'examiner ce que contiennent différents produits et leur utilité pour le corps», explique Mme Berkoff.

«Par exemple, l'étiquette d'un aliment peut affirmer qu'il possède des propriétés probiotiques, quelque chose qui est bon pour la santé de vos intestins, mais vous devez savoir ce qu'est exactement un probiotique, de quelle façon il agit et quelle quantité est requise pour un effet réel. Il se peut en effet qu'un aliment contienne des probiotiques, mais en quantité si faible que vous n'en tirerez aucun bienfait.»

(Les probiotiques sont des bactéries qui contribuent au bon fonctionnement du système digestif et des intestins.)

Est-ce que les aliments peuvent guérir?
«Le concept des aliments comme médi-

caments remonte à des milliers d'années. Hippocrate, qui est considéré comme le père de la médecine, prescrivait toutes sortes de remèdes à ingérer, du pain trempé dans le vin au poisson bouilli. Pourtant, au cours du dernier siècle, ce message a été oublié.

«Nous sommes à présent beaucoup mieux renseignés sur les causes sous-jacentes de maladies courantes. Par exemple, les chercheurs ont découvert que l'arthrite n'est pas un simple cas d'usure des articulations mais plutôt un processus destructeur stimulé par des molécules appelées «radicaux libres». Et qu'il est possible d'enrayer cette condition débilite en mangeant davantage de légumes-feuilles et de fruits et légumes orangés et jaunes, riches en antioxydants qui neutralisent les radicaux libres.»

Alors oui, on peut dire qu'il y a des aliments qui guérissent.

Mme Berkoff souligne la nécessité d'en apprendre davantage sur «les propriétés curatives d'aliments

spécifiques – sur le fait que les graines de citrouille soulagent les symptômes de l'hypertrophie de la prostate, que de manger régulièrement du yogourt est efficace pour éliminer les bactéries qui sont à l'origine de la plupart des ulcères et que le chou – qui l'aurait cru! – favorise la guérison de la paroi de l'estomac.»

C'est drôle que les remèdes curatifs novateurs qui ont été «découverts» – comme le

gruau pour les maladies du cœur; le saumon pour l'asthme et le yogourt pour l'eczéma – ne sont pas offerts sous forme de pilules. Peut-être que les prescriptions de l'avenir consisteront en illustrations de fruits et légumes et de différents types de protéines plutôt qu'en noms de médicaments griffonnés.

«Oubliez les médicaments prodigieux, nous vivons dans une ère d'aliments prodigieux», insiste Mme Berkoff.



Fran Berkoff

rita.demontis@sunmedia.ca

BISCUITS DÉBORDANTS DE PÉPITES DE CHOCOLAT

Oui, vous pouvez manger du chocolat et soigner votre santé! Plus le chocolat est foncé, meilleur il est pour la santé, alors essayez ces biscuits qui regorgent de poudre de cacao et de pépites de chocolat mi-sucré.

1 1/2 tasse (375 ml) de farine à pâtisserie de blé entier

1 tasse (250 ml) d'avoine entière, moulue

1/2 tasse (75 ml) de poudre de cacao

1 c. à thé de (5 ml) de bicarbonate de soude

1/2 c. à thé (2 ml) de sel

1 tasse (250 ml) de margarine ou de beurre

1/2 tasse (125 ml) de sucre granulé

1 tasse (250 ml) de cassonade dorée bien tassée

2 œufs

1 c. à soupe (15 ml) d'extrait de vanille

1 tasse (250 ml) de pépites de chocolat mi-sucré et la même quantité de raisins secs et de noix de Grenoble hachées grossièrement

Faire chauffer le four à 350 °F (180 °C). Dans un bol de taille moyenne, mélanger ensemble la farine, l'avoine, le cacao, le bicarbonate de soude et le sel.

Dans un grand bol, à l'aide d'un mélangeur électrique réglé à la vitesse moyenne, battre la margarine ou le beurre avec le sucre granulé et la cassonade jusqu'à ce que le mélange soit léger et moelleux, environ 2 minutes. Ajouter les œufs et la vanille et battre jusqu'à consistance lisse. Ajouter progressivement le mélange de farine tout en continuant à mélanger. Incorporer les pépites de chocolat, les raisins secs et les noix de Grenoble. Déposer à la cuillère sur une plaque de cuisson.

Faire cuire jusqu'à ce que les biscuits soient dorés, environ 10 minutes. Laisser refroidir 2 minutes sur la plaque, puis transférer sur une grille et laisser refroidir complètement.



Saviez-vous que?

Mme Berkoff offre les suggestions suivantes :

- Apprenez à bien lire les étiquettes en fonction de vos préoccupations et besoins personnels. «Les étiquettes peuvent représenter un vrai défi. Mais si vous cherchez à consommer plus de fer, ou moins de gras ou d'hydrates de carbone, il vous faut absolument apprendre à déchiffrer les étiquettes nutritionnelles.
- Apprenez à filtrer l'information superflue et concentrez-vous sur ce qui est essentiel. Nous sommes tellement bombardés d'information – bonne et mauvaise – que nous perdons parfois de vue le message important.
- Réévaluez ce qui vous semble évident, par exemple le terme «aliment prêt-à-servir». On nous dit de retrancher les aliments prêt-à-servir de notre alimentation. Mais il faut revoir ce qui constitue un aliment prêt-à-servir. On peut difficilement trouver plus prêt à servir qu'une pomme et pourtant, c'est bon pour la santé!



Thursday » May
1 » 2008

Early childhood educators have valuable skills

The Ottawa Citizen

Thursday, May 01, 2008

Re: Teachers care about learning, not territory, April 30.

Early childhood educators have more to offer four- and five-year-old children than just safe day care. They have an important role to play in the province's new plan for full-day early learning.

Early childhood educators (ECEs) are currently required to complete a minimum two-year college diploma, though many practising ECEs have additional specialized post-secondary education.

As professionals, we are required to undergo intense study of early childhood development, including the implementation of developmentally appropriate curriculum for infants to school age, with a focus on involving parents through active communication as part of their education and training.

The provincial government has legislated the Ontario College of Early Childhood Educators, like the Ontario College of Teachers, as a self-regulated body, which will hold ECEs accountable to prescribed standards of practice and accountability to the public.

The qualifications and specialized skills ECEs offer young children must not be discounted as we move forward. Ontario must seize the opportunity to support families and young children with a diverse workforce and learning environment that best meets the needs of families and young children through an all-day early learning environment.

Eduarda Sousa,

Toronto,

Executive director Association of Early Childhood Educators Ontario

© The Ottawa Citizen 2008

[CLOSE WINDOW](#)

Copyright © 2008 CanWest Interactive, a division of [CanWest MediaWorks Publications, Inc.](#). All rights reserved.
CanWest Interactive, a division of [CanWest MediaWorks Publications, Inc.](#). All rights reserved.