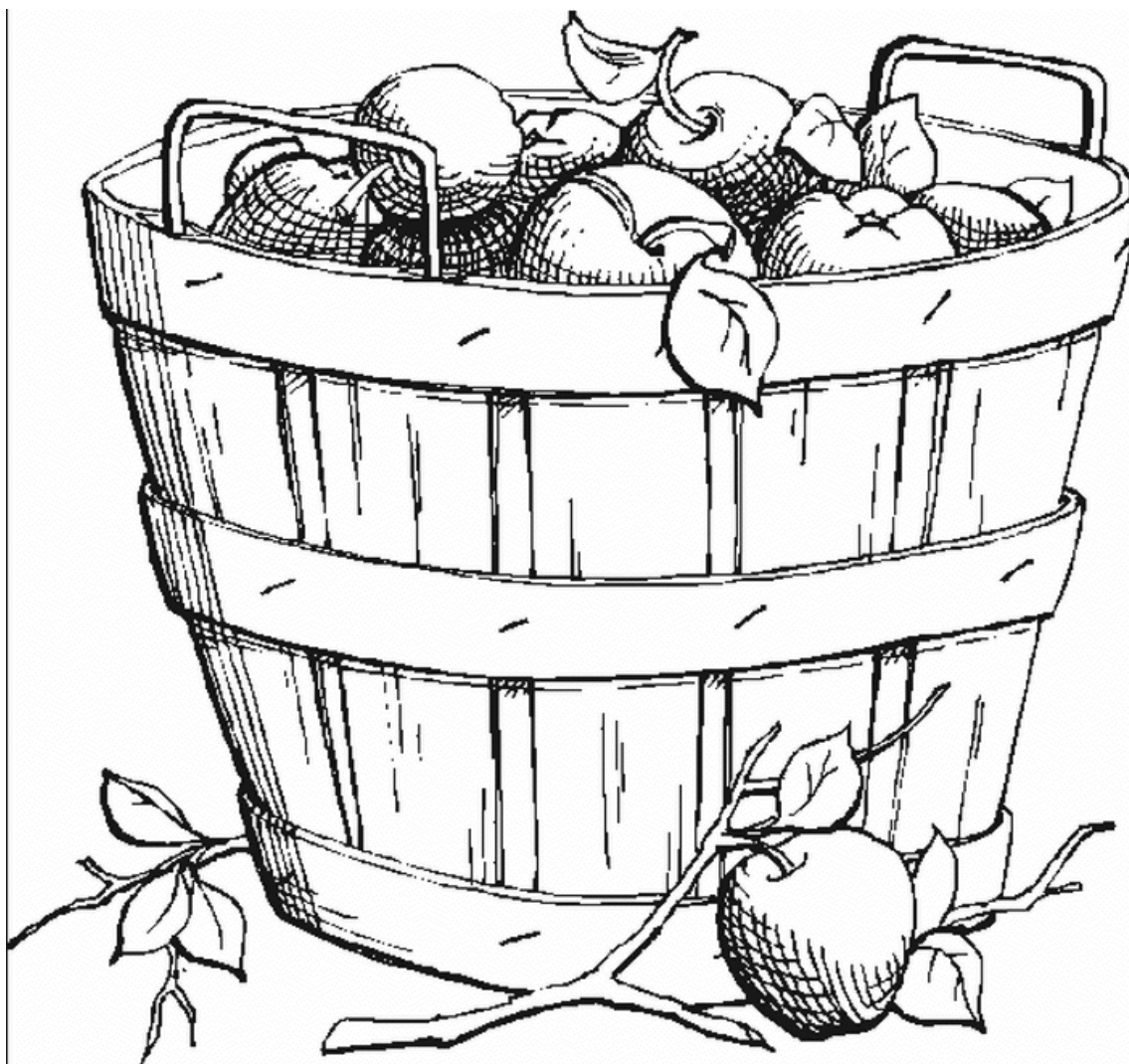




ASSOCIATION DES PERSONNES HANDICAPÉES VISUELLES
DE L'ESTRIE

Le Nouveau Regard

LE JOURNAL DES MEMBRES DE L'APHVE
Édition automne 2019



838, rue St-Charles, Sherbrooke (Québec) J1H 4Z2
Téléphone: 819-566-4848 Télécopieur: 819-566-5913
✉ Courriel: aphve@cooptel.qc.ca
Site Web: www.aphve.com

Sommaire

SOMMAIRE	2
LE MOT DU PRÉSIDENT ET NOUVELLES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION	3
CAFÉS-INFOS.....	5
UNE LENTILLE GROSSISSANTE AMÉLIORE LA VISION ET LA QUALITÉ DE VIE DES PATIENTS ATTEINTS DE DMLA AVANCÉE ET DE CATARACTE.....	6
LE SEL, IRREMPLAÇABLE ?	9
CES MORSES QUI TOMBENT DU CIEL.....	14
LANCEMENT D'HÉLIX PAR VIDÉOTRON: UNE EXPÉRIENCE TÉLÉ ENRICHIE ET SIMPLIFIÉE	17
UN MÉDICAMENT CONTRE LE DIABÈTE POURRAIT PROTÉGER CONTRE LA DMLA	20
ACTIVITÉS CULTURELLES EN ESTRIE	22
BON ANNIVERSAIRE	26
BABILLARD.....	27
CITATIONS.....	28

Recherche, rédaction et mise en page :
Marie Andrée Latour et Thérèse Côté

Dépôt légal, 4e trimestre 2019

Édition automne

Bibliothèque et Archives nationales du Québec

Photocopié dans les locaux de l'Association

LE MOT DU PRÉSIDENT ET NOUVELLES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Par Bertrand Nadeau, président

Vous lisez actuellement mon dernier *Mot du Président*. En effet, je ne solliciterai pas de quatrième mandat pour le Conseil d'Administration lors de l'assemblée générale annuelle du 24 septembre.

Je remercie sincèrement mes collègues du CA de leur continuel dévouement pour l'association et je remercie également tous les membres qui m'ont appuyé et soutenu tout au long de mes trois années de présidence.

Conseil d'administration

Le 5 août dernier, Madame Anne Quessy a démissionné de son poste d'administratrice et de trésorière ainsi que du comité immeuble.

Merci Anne pour toutes ces heures de bénévolat consacrées à l'association.

Le CA doit nommer une personne afin de terminer le mandat d'Anne, lequel aurait pris fin en septembre 2020.

Rehaussement de notre financement

Le SACAIS a de nouveau rehaussé notre financement pour l'année 2019-2020 portant sa contribution totale à 88 366\$.

Projet Belvédère Sud

Étant donné que le projet de construire un triplex sur notre terrain rue Belvédère Sud aurait nécessité un emprunt d'environ 100 000\$ et, que cet emprunt aurait engagé l'association pour une période d'au moins 15 ans, le Conseil d'Administration a résolu de jouer de prudence et de construire un duplex. Dépendamment du coût des items exclus de la soumission, il se peut qu'un montant d'emprunt doive tout de même être contracté sur une courte période.

La construction a été confiée à la firme *Construction Michel Leclerc*. Non seulement cette entreprise a été le plus bas soumissionnaire, mais nous avons obtenu d'excellentes références à son sujet.

Les travaux ont débuté le 23 août dernier et avancent bien. L'échéancier prévu est d'avoir notre nouveau local pour le 15 décembre 2019.

Permanence

Le Conseil d'Administration a procédé à l'embauche de Madame Thérèse Côté au poste de coordonnatrice. Elle a débuté le 17 juin et a fait une entrée au travail progressive afin de respecter des engagements antérieurs.

Salon FADOQ Estrie 2019

Encore cette année, l'association occupera un kiosque au Salon FADOQ région Estrie qui se tiendra les 16 et 17 novembre 2019.

Les objectifs sont d'accroître la visibilité de l'association, d'informer la population en général au sujet du handicap visuel, de recruter de nouveaux membres et de promouvoir notre calendrier 2020.

Aide financière de l'AQLPH

Dans le cadre du *Programme Population Active*, L'association Québécoise pour le Loisir des Personnes Handicapées avait lancé une invitation aux organismes communautaires leur offrant une aide financière pour acquérir des équipements sportifs durables.

En juin, l'APHVE avait soumis un dossier qui a été accepté pour un montant de 2 356\$. Comme plusieurs membres se réunissent pour faire du conditionnement physique sous la supervision de Daniel Joly, nous avons procédé à l'achat de divers items: tapis de sol, ballons d'exercice, petites haltères, élastiques, marches d'exercice et un ballon de soccer sonore. Également, dans le même programme, nous avons fait fabriquer des dossards de taille universelle identifiés au nom de l'APHVE avec une silhouette d'une personne avec canne blanche. La subvention couvre la totalité des coûts de ces équipements.

Regroupement des Aveugles et Amblyopes du Québec (RAAQ)

LE 6 septembre 2019, la coordonnatrice Thérèse Côté participait au colloque du RAAQ tenu toute la journée à Montréal. Plusieurs sujets intéressants étaient présentés.

Le lendemain, 7 septembre, Jean-Marie Laperle et René JR Gervais assistaient à l'assemblée générale annuelle.

Merci de votre implication.

CAFÉS-INFOS

- 9 septembre :** **Dîner et conférence**
 Conférenciers, Daniel Bonin et Maryse Sauvé
Non-voyants et producteurs d'œufs de canes. Ils ont fondé une
entreprise nommée « À la canne blanche »
À l'église du Précieux Sang Au 785 rue Thibault, de 11h à 15h30
- 23 septembre :** **Conférence de M. Benoit Séguin.**
 Comment ne pas se blesser lors d'une chute.
Au 838 rue St-Charles, de 13h à 15h30
- 7 octobre :** **Musée Natures sciences de Sherbrooke**
 Génie Autochtone, Alteranima et Terra Mutantès
225 rue Frontenac, Sherbrooke. De 13h à 16h
- 21 octobre :** **Conférence de Mme Camille Dufresne, Ornithologue.**
 Reconnaître et identifier les oiseaux selon leur chant.
Au 838 rue St-Charles, de 13h à 15h30
- 4 novembre:** **Atelier introduction aux tam-tams,**
 Avec Robert Daignault, percussionniste.
 Nous allons apprendre le rythme!
De 13h à 15h30. Au Carrefour accès loisir, 172 rue Elaine C Poirier.
- 18 novembre :** **Daniel Brousseau, professeur retraité nous offre**
 une conférence sur l'astronomie.
Au 838 rue St-Charles, de 13h à 15h30
- 2 décembre :** **ACEF Estrie.**
 Les pièges de la consommation,
 comment les éviter!
Au 838 rue St-Charles, de 13h à 15h30
- 16 décembre :** **Nous rencontrerons Jean de La Fontaine à**
 travers le récit de Louis Lavoie, narrateur et personnificateur.
Au 838 rue St-Charles, de 13h à 15h30

UNE LENTILLE GROSSISSANTE AMÉLIORE LA VISION ET LA QUALITÉ DE VIE DES PATIENTS ATTEINTS DE DMLA AVANCÉE ET DE CATARACTE

Un design pliable rend la lentille implantable à travers une petite incision, semblable à une lentille intraoculaire normale.

Selon un chirurgien, une nouvelle lentille intraoculaire à forte addition est une option prometteuse pour les patients atteints de dégénérescence maculaire liée à l'âge et de cataractes, à un âge avancé.

« Il y a eu plusieurs tentatives de conception de lentilles pour la DMLA, mais ces lentilles étaient difficiles à implanter, nécessitaient une incision importante et présentaient un certain nombre de complications, comme des élévations de pression intraoculaire ou un astigmatisme induit par la chirurgie.

L'un des avantages de la *Lentis Max* LS-313 MF80 (Oculentis) est qu'elle a la taille d'une LIO normale. Elle est pliable, 11 mm de long, avec une optique de 6 mm. Elle passe par une incision de 2,4 mm et elle est très facile à implanter », a déclaré Andreas F. Borkenstein, MD, qui a été le premier chirurgien à implanter cette lentille en Autriche.

Comme les autres lentilles de la famille Oculentis, cette lentille intraoculaire est en forme de secteur et utilise le grossissement pour améliorer la vision de près par la moitié inférieure de l'optique, tandis que le secteur supérieur fournit la vision de loin.

Elle a une puissance ajoutée de 8 D, 6 D au plan de la lunette, fournissant un grossissement de 1,5X à 25 cm à 30 cm et de 3X à 12 cm et à 15 cm.

« Le scotome central demeure, mais comme la périphérie de la macula se fixe sur une image agrandie, grâce à un processus de neuroadaptation, le patient est beaucoup moins dérangé par le scotome », dit Borkenstein.

AMÉLIORATION SIGNIFICATIVE DE LA VISION

La première évaluation clinique a débuté en 2015. « Par conséquent, nous avons maintenant 3 ans d'expérience », fait savoir Borkenstein.

« Il s'agissait de patients présentant une atrophie importante, également une atrophie géographique, avec une meilleure acuité visuelle de loin corrigée de 1,3 à 0,5 log MAR (20/400 à 20/63) et une meilleure acuité visuelle de près corrigée pire que 0,8 log MAR (20/125), donc des cas très avancés de basse vision.

L'objectif principal de notre étude était de changer l'attitude de certains de nos collègues qui disent à ces patients : "Désolé, nous ne pouvons rien faire. Il ne sert à rien de faire une chirurgie de la cataracte parce que vous êtes atteint de DMLA avancée, et cela ne vous serait d'aucune utilité."

Il y a des milliers de personnes qui, privées d'espoir, attendent la mort pour se libérer », a-t-il dit.

Chez les 11 patients inclus dans la première étude en 2015, une phacoémulsification a été réalisée et la LIO à forte addition a été implantée dans l'œil dominant ou le meilleur œil. Trois mois après l'intervention chirurgicale, l'acuité visuelle à distance se situait entre 0,9 et 0,6 log MAR (20/160 et 20/80) et celle de près entre 0,4 et 0,2 log MAR (20/50 et 20/32).

La vision de près s'est encore améliorée après 6 et 12 mois. La perception des couleurs et la sensibilité aux contrastes se sont également améliorées de manière significative. « Les patients s'y habituent. Leur cerveau apprend à utiliser la lentille et leur vision

continue de s'améliorer avec le temps, même après plusieurs mois », a dit Borkenstein.

Au cours des premiers jours ou des premières semaines suivant l'intervention chirurgicale, pendant le processus de neuroadaptation, les patients ont signalé des problèmes de concentration sur les objets proches.

Beaucoup ont dit qu'ils devaient apprendre à tenir leur livre ou leur téléphone portable d'une manière différente, mais ils ont tous fait état d'une amélioration progressive.

« Ce qui est bien, c'est qu'ils n'avaient aucun problème au loin et qu'ils pouvaient marcher et bouger en toute confiance lorsqu'ils allaient se promener ou faire d'autres choses dehors. Ils n'avaient pas de halo. C'était une de nos préoccupations, les halos et l'éblouissement, mais aucun des patients n'a signalé ce genre de problème », a dit Borkenstein.



LE SEL, IRREMPLOÇABLE ?

MARTINE LETARTRE 29-06-2017

Contrairement au sucre, le sel n'a toujours pas de succédané digne de ce nom. Pourtant, l'industrie alimentaire en aurait bien besoin, elle qui cherche à réduire la quantité de sodium dans ses produits.

Pour le quidam, le sel sert tout bonnement à assaisonner les plats. Mais demandez à un maître fromager ce qu'il pense du sel et il vous répondra que c'est un ingrédient incontournable. Non seulement rehausse-t-il le goût du fromage, mais il contribue aussi à la formation de sa croûte. Il est essentiel pour la texture, qu'il s'agisse d'un fromage en grains qui fait « couic couic » ou d'une mozzarella bien fondante. Évidemment, il est un agent de conservation, astuce que nos ancêtres connaissaient déjà il y a des millénaires.

En tout, ce ne sont pas moins de sept fonctions que le sel remplit dans la fabrication du fromage, et ce, à un coût dérisoire. Le bon vieux chlorure de sodium se révèle d'une étonnante polyvalence ! Voilà de quoi donner bien des maux de tête aux scientifiques qui cherchent à lui trouver un substitut aussi efficace que le sont, par exemple, le stévia, la saccharine et l'aspartame en remplacement du sucre.

S'ils y investissent autant d'efforts, c'est parce que les enjeux sont sérieux. Une consommation trop importante de sodium augmente les risques d'hypertension artérielle, l'une des principales causes de maladies du cœur et d'accidents vasculaires cérébraux (AVC).

Santé Canada a mis en place une stratégie de réduction du sodium en 2010 afin de faire passer la consommation quotidienne de 3 400 mg par jour à 2 300 mg (une cuillerée à thé) en 2016, soit le maximum recommandé.

Bilan ? L'industrie alimentaire a fait des efforts, mais les résultats ne sont pas constants. Alors que les muffins anglais, les pains aux raisins, les céréales prêtes à manger et les jus de légumes affichent un progrès considérable, les fromages enregistrent une légère amélioration et les charcuteries emballées font du surplace.

« C'est certain que c'est plus facile techniquement de réduire le sel dans une soupe ou un jus de légumes que dans un fromage ou une charcuterie. Mais les entreprises ont tout de même une marge de manœuvre et, lorsque certaines d'entre elles y arrivent, cela signifie que leurs concurrents le peuvent aussi », affirme Steve Labrie, chercheur à l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels, de l'Université Laval, qui a notamment réalisé une étude sur l'impact technologique et santé de la substitution du sodium dans les fromages.

Tentatives de substitution

Alors qu'on dispose de plusieurs succédanés de sucre, les solutions de remplacement du sodium demeurent limitées.

Le substitut le plus utilisé dans l'industrie alimentaire est le chlorure de potassium, un minéral essentiel à la santé qui n'augmente pas la tension artérielle et pourrait même aider à la réduire, d'après certaines études. En revanche, il est déconseillé aux gens qui souffrent entre autres de diabète de type 1 et de problèmes de foie. Il est également désagréable en bouche. « En trop grande concentration, il peut donner un arrière-goût métallique aux produits. Alors, en règle générale, il ne faut pas dépasser 25 % ou 30 % de taux de remplacement », explique Steve Labrie, également professeur au département de sciences des aliments et de nutrition à l'Université Laval.

Et contrairement au sel, le chlorure de potassium est plus cher et moins polyvalent. L'industrie doit donc le combiner à d'autres produits, « comme des ingrédients antimicrobiens et des agents texturants », précise Steve Labrie. Le hic ? « Malgré leur innocuité, les

consommateurs ne veulent pas voir ces produits apparaître sur les listes d'ingrédients. »

Il faut donc ruser pour pallier les différentes fonctions du sel. Par exemple, l'entreprise française Nutrionix réalise des mélanges – brevetés – de minéraux (sodium, magnésium, calcium, potassium) afin de réduire la quantité de sodium sans altérer les propriétés de conservation. Et, surtout, sans gâcher le goût.

En effet, il est difficile de berner la langue humaine, dont les récepteurs ont une affinité particulière pour le sel. « Les récepteurs pour le sucré se satisfont de différentes molécules qui donnent une sensation de sucre, alors que les récepteurs du goût salé semblent être plus précis », affirme Ariel Fenster, professeur au département de chimie de l'Université McGill.

Même son de cloche du côté de Barb Stuckey, présidente et chef de l'innovation chez Mattson, une entreprise californienne qui développe de nouveaux produits notamment pour les multinationales Nestlé, General Mills et Starbucks.

« Le salé se déploie d'une façon particulière en bouche par différents mécanismes très complexes à reproduire et on a moins de solutions efficaces pour remplacer le sel qu'on en a pour le sucre », explique celle qui aborde la question dans son livre *Taste: Surprising Stories and Science About Why Food Tastes Good*.

Objectif goût

Chaque entreprise y va donc de sa propre stratégie. Chez le producteur de volaille Exceldor, on a choisi de ne jamais dépasser les recommandations de Santé Canada en matière de sodium pour préparer ses produits frais assaisonnés.

Pour assurer une bonne conservation, Exceldor travaille avec une arme secrète : les emballages sous atmosphère modifiée qui augmentent les durées de vie.

Puis, pour rehausser le goût de ses produits, l'entreprise utilise différents ingrédients. « Par exemple, pour la saveur barbecue, associée à un goût très salé, nous allons vers le vinaigré et la tomate, qui comprennent naturellement des molécules rehaussant la saveur », explique Maryse Dumont, directrice innovation et développement chez Exceldor.

L'entreprise travaille aussi avec des extraits d'épices provenant de plantes fraîches, une solution beaucoup plus savoureuse que les épices séchées.

« Ça donne un beau profil de goût, explique Maryse Dumont. Par contre, il y a un impact sur le coût du produit. Le sel, c'est la solution facile parce que ça rehausse tout et à 0,25 \$ le kilo, il n'y a rien qui bat ça. Mais, c'est une question de choix. Du moins, pour nos produits où le niveau de sel peut varier beaucoup plus que pour des salaisons par exemple. »

Duper les récepteurs

Certaines compagnies ont recours à une stratégie plus simple : réduire le sel progressivement pour laisser le temps au consommateur de s'habituer. D'ailleurs, la recherche démontre que les récepteurs de sel s'adaptent à la quantité consommée en quatre à six semaines. Si bien que, après l'ajustement des récepteurs, un aliment réduit en sel aura un goût aussi salé que lorsqu'il contenait une quantité de sodium plus importante.

Le Royaume-Uni, leader de la lutte contre le sel dans le monde, a implanté un programme de réduction du sodium dans l'industrie alimentaire en 2003 avec des cibles allant jusqu'à 40 %. Près de 15 ans plus tard, une diminution globale d'environ 30 % a été enregistrée.

« Ce sont surtout les petits joueurs indépendants dans l'industrie de la restauration rapide qui n'ont pas atteint les cibles, mais les grandes chaînes l'ont fait », affirme Graham MacGregor, professeur en médecine cardiovasculaire à l'institut Wolfson de médecine préventive, au Royaume-Uni.

Les Britanniques constatent le progrès accompli lorsqu'ils voyagent à l'extérieur du pays. « À l'étranger, nous trouvons la nourriture très salée maintenant », raconte le docteur MacGregor qui milite pour la réduction de sel depuis plusieurs années et qui a fondé le Consensus Action on Salt and Health (CASH).

Les Québécois sont-ils prêts pour un tel changement ? Chez Olymel, du moins, on a pris le taureau par les cornes, il y a quelques années, pour se conformer rapidement aux seuils recommandés par Santé Canada.

« C'était une préoccupation depuis longtemps pour l'entreprise. Alors, en 2011-2012, nous avons déployé notre stratégie de réduction de sel pour nos produits de volaille », explique Guylaine Lacroix, directrice recherche et développement pour la volaille transformée chez Olymel.

Ensuite, l'entreprise s'est attaquée à ses produits à base de porc, dont de nombreuses charcuteries. Résultat : 300 000 kg de sel par année ont été retirés d'un coup, uniquement dans les viandes de porc transformées. Selon Mme Lacroix, des tests de goût ont démontré que les consommateurs adhéraient au changement. Olymel a ainsi réduit de 25 % en moyenne le sel dans l'ensemble de ses produits.

Malgré ces efforts, il n'en demeure pas moins que les Québécois mangent encore trop salé, aujourd'hui. Chercheurs et industriels demeurent donc à l'affût d'une découverte prometteuse. « Chose certaine, la personne qui réussira à trouver un substitut pour le sel fera fortune », prédit le chercheur Steve Labrie.

Article paru dans le cadre du dossier spécial bouffe.
Québec sciences

Ces morses qui tombent du ciel

Dans la série *Our Planet*, des morses s'écrasent par dizaines au bas d'une falaise. Une séquence qui suscite de fortes émotions, et de nombreuses questions.

JEAN-FRANÇOIS CLICHE 27-06-2019

Dans la série *Our Planet*, des morses s'écrasent par dizaines au bas d'une falaise. Une séquence qui suscite de fortes émotions, et de nombreuses questions.

Réglons tout de suite quelques petits points élémentaires. Les morses n'ont pas d'ailes. Ils ont de jolies palmes, oui, mais rien qui permette de voler. Ce n'est pas non plus une espèce arboricole. Et ils ne se promènent jamais en montagne.

Bref, ces gros pinnipèdes passent à peu près toute la partie émergée de leur vie à moins d'un mètre d'altitude. Alors, pour que l'un d'entre eux tombe d'assez haut pour se tuer, il faut...Mais que faut-il au juste ?

Le réchauffement planétaire peut faire l'affaire, si l'on en croit la télésérie de Netflix *Our Planet*. Dans son épisode « *Frozen Worlds* », on voit des morses qui ont escaladé une falaise de 80 m en Russie en 2017. Ils auraient grimpé là pour s'éloigner de la plage plus basse, surpeuplée par des dizaines de milliers de congénères à cause de l'absence de glaces marines cet été là.

Or, quand est venu le temps de regagner la mer, compte tenu du peu d'agilité de l'espèce, disons pudiquement que les « randonneurs » ont surtout procédé par gravité : 250 d'entre eux se sont écrasés au bas de la falaise.

Cela donne une scène émotionnellement très chargée, voire difficile à supporter pour certains. Mais c'est aussi une scène qui a semé son lot de controverses.

Plusieurs médias et blogueurs (dont quelques climato sceptiques notoires) l'ont dénoncée comme étant la « récupération quasi pornographique d'une tragédie ».

Le *Financial Post*, par exemple, y a vu une réédition du coup de pub viral que National Geographic avait fait en 2017 en présentant un ours polaire tout émacié comme une victime du réchauffement climatique ce dont on n'avait en vérité pas la moindre idée, puisqu'il pouvait très bien être simplement malade ou blessé, comme cela arrive naturellement à bien des ours depuis des milliers d'années.

Qui croire ? Le fait est que les morses ne sont pas particulièrement agoraphobes : il est très facile de trouver des photos de centaines de morses sur une plage, qui se tiennent tous en groupe serré même si l'espace abonde autour d'eux, et ce, indépendamment des changements climatiques.

Mais il est assez bien établi en science que les plages sont un pis-aller pour ces animaux. L'absence de glace les pousse en plus grand nombre vers la terre ferme, ce qui fait craindre le pire pour l'espèce à long terme. Mais de là à dire que c'est le réchauffement planétaire qui a transformé 250 morses en alpinistes du dimanche, il y a un (gros) pas supplémentaire.

Des cas semblables ont été documentés, comme en 1996 en Alaska, où 60 spécimens sont morts après avoir chuté d'une falaise. La plupart des biologistes interviewés à ce sujet disent qu'on ne sait tout simplement pas pourquoi (hormis une piètre vue) des morses escaladent à l'occasion des parois, mais qu'on n'a pas de raison de penser que cela survient plus souvent qu'avant.

Alors, pourquoi avoir fait ce lien spéculatif avec le climat ? Pourquoi, aussi, avoir présenté ces images comme une seule et même scène alors qu'il s'agissait en réalité de séquences tournées dans deux endroits différents, comme l'a admis la réalisatrice Sophie Lanfear au magazine *The Atlantic* ? Bien que je ne lise pas dans les pensées de tout ce beau monde, je ne peux m'empêcher d'établir un lien avec le fait que Netflix a coproduit sa minisérie avec... le World Wildlife Fund, un organisme environnementaliste et militant qui, par définition, est toujours plus ou moins en campagne de financement. On touche ici au cœur du problème, je pense.

Que dirait-on si, par exemple, l'Association canadienne des producteurs pétroliers coproduisait un « documentaire » sur les sables bitumineux ? On soupçonnerait certainement, à tort ou à raison, que cela a teinté le propos.

Il se pourrait bien que ce soit le cas avec *Our Planet*. Mais quelles qu'aient été les intentions derrière la télé-série, le résultat est le même : les producteurs et les artisans ont donné des munitions aux climato-sceptiques, ont terni leur propre crédibilité et celle d'une cause par ailleurs bonne. Pas joli...

Source Québec



Science

LANCEMENT D'HÉLIX PAR VIDÉOTRON: UNE EXPÉRIENCE TÉLÉ ENRICHIE ET SIMPLIFIÉE

Le Journal de Montréal
YAN LAUZON
Mardi, 27 août 2019 12:28

Les abonnés télé et internet de Vidéotron ont maintenant accès à une expérience télé enrichie et simplifiée. Mardi, après 18 mois de travail, l'entreprise a lancé Helix, une nouvelle plateforme technologique de divertissement et de gestion du domicile qui remplacera les terminaux illico avec éclat, a-t-on souligné.

À LIRE AUSSI: La maison 100% connectée est lancée
Plusieurs nouvelles fonctionnalités sont offertes avec l'arrivée de ce nouvel équipement de taille réduite, comprenant seulement un petit terminal pour la télé, une borne Wi-Fi qui joue le rôle de routeur et de modem, ainsi qu'une télécommande à reconnaissance vocale.

L'économie d'espace, de temps et d'énergie proposée par Helix simplifie l'écoute de la télé.

«Helix est le futur de Vidéotron», a souligné Jean-François Pruneau, le grand patron de l'entreprise.

«Grâce à ce produit novateur, a-t-il ajouté, nous visons à consolider nos parts de marché (et) à projeter nos produits dans une nouvelle ère technologique.»

C'est ainsi que les recherches télé s'effectuent aisément grâce à une télécommande à reconnaissance vocale de dernière génération, adaptée aux différents accents du Québec.

Avec la télécommande, il est possible d'obtenir rapidement les émissions souhaitées, des suggestions de toutes sortes (qui priorisent le contenu gratuit) et même les chansons se retrouvant sur les trames sonores sans utiliser un clavier.

L'enregistrement des émissions n'est plus effectué sur un terminal à la maison, mais sur internet, dans le «nuage». On peut y accumuler jusqu'à 100 heures d'enregistrements.

Pendant une présentation lors du lancement de Helix, mardi, il a été possible de faire l'essai de l'interface télé, très fluide. Elle est dotée d'un large éventail de titres et de sources, rassemblant la télé conventionnelle, le Club illico, Netflix et YouTube.

En plein contrôle

Outre le côté divertissement d'Helix, Vidéotron compte des fonctions de maison intelligente. Dans un avenir rapproché, dit-on, il sera possible de tamiser les lumières de la maison.

«On souhaite dépasser le cadre strict, ou historique, de la câblodistribution, et pouvoir offrir un grand nombre de services pour la gestion du foyer. C'est l'avenir», a affirmé pour sa part Pierre Karl Péladeau, président et chef de la direction de Quebecor.

Autre nouveauté, l'application Helix Wi-Fi est disponible pour effectuer la gestion du réseau web à domicile. On peut jeter un œil à l'historique de consommation de tous les membres de la famille et contrôler les heures d'accès à internet.

Les forfaits Helix se détaillent à partir de 87 \$ par mois pour un accès comprenant la télévision et l'internet.

CINQ AVANTAGES SIGNÉS HELIX

- Télécommande à reconnaissance vocale, dont le vocabulaire évolutif s'adapte à la façon de parler de l'utilisateur et qui sera bonifiée au fil des écoutes;

- Vaste espace d'enregistrement pouvant accueillir jusqu'à huit émissions simultanément et stocker 100 heures de contenu à regarder connecté ou hors-ligne;

- Accès aux fonctions «reculer» et «revoir» permettant de rattraper le début d'une diffusion ou de regarder une production récemment terminée sans l'avoir enregistrée;

- Contrôle parental accru destiné à la télé et l'accès web, avec lequel un seul clic suffit afin de désactiver un appareil ou d'en limiter sa consommation;

- Banque
aux

accessible
pour être
match.



de statistiques liées
différents sports
professionnels
et facile à consulter
fin prêt pour un

En passant...

Information de Jean Marie Laperle...

Depuis le début du mois de septembre, les télédiffuseurs sont obligés de fournir la vidéodescription pour les émissions dramatiques aux heures de grande écoute. C'est-à-dire, de 17 heures à 23 heures.

UN MÉDICAMENT CONTRE LE DIABÈTE POURRAIT PROTÉGER CONTRE LA DMLA

19 mars 2019 par Dr Jean-Pierre Lagacé, OD

Une nouvelle étude montre que la metformine peut réduire le risque de dégénérescence maculaire liée à l'âge.

Des chercheurs de Taïwan ont démontré que les personnes atteintes de diabète de type 2 qui prenaient un médicament courant contre le diabète, la metformine, présentaient un taux de dégénérescence maculaire liée à l'âge (DMLA) beaucoup plus faible.

L'étude suggère que les effets anti-inflammatoires et antioxydants de la metformine peuvent protéger contre la DMLA alors qu'elle contrôle le diabète. La recherche sera présentée à l'AAO 2018, le 122e congrès annuel de l'American Academy of Ophthalmology.

On sait depuis longtemps que l'inflammation et le stress oxydatif jouent un rôle clé dans le développement du diabète et de la DMLA. Parce que la metformine supprime l'inflammation et le stress oxydatif, des chercheurs de Taïwan ont émis l'hypothèse que le médicament contre le diabète pourrait également protéger contre la DMLA, l'une des principales causes de cécité chez les Américains de plus de 50 ans, touchant environ 2,1 millions de personnes dans le pays.

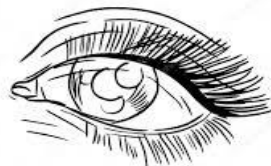
À l'aide de la base de données de la Taiwan National Health Insurance Research Database, les chercheurs ont recueilli des données sur tous les patients ayant récemment reçu un diagnostic de diabète de type 2 entre janvier 2001 et décembre 2013, en les divisant en deux groupes : ceux qui ont pris de la metformine (45 524 patients) et ceux qui n'en ont pas pris (22 681 patients). Après avoir suivi les deux groupes pendant 13 ans, les chercheurs ont constaté que les patients du groupe de la metformine présentaient un risque significativement plus faible de DMLA. Deux fois moins de patients du groupe traité par la metformine étaient atteints de DMLA que ceux du groupe témoin.

« Notre étude est la première à révéler l'effet protecteur de la metformine sur le développement de la DMLA », a déclaré le chercheur principal, le Dr Yu-Yen Chen, M.D.

« Bien que d'autres études soient nécessaires pour déterminer comment la metformine protège contre le développement de la DMLA, c'est un développement passionnant pour les patients à risque »

La DMLA est une maladie complexe qui touche la génétique, l'environnement, les facteurs liés au mode de vie, comme le tabagisme et l'alimentation, et les maladies systémiques, comme les maladies cardiaques. L'évolution de la maladie n'est pas entièrement comprise, mais les chercheurs ont démontré que le stress oxydatif et l'inflammation jouent un rôle crucial dans le développement et la progression de la DMLA.

Il a été démontré que la formation de drusen, le premier résultat clinique, résulte d'une réponse inflammatoire localisée.



ACTIVITÉS CULTURELLES EN ESTRIE

Centre culturel de l'Université de Sherbrooke

Salle Maurice O'Bready
(Tel: 819-820-1000)

OCTOBRE

- 2 Laurent Paquin, Déplaire (Humour)
- 3 Mike Ward, Noir. (Humour)
- 5 Charles Richard Hamelin joue Beethoven (Musique)
- 8 Casualties of memory & O Balcao de Amor (Danse)
- 9 Lise Dion, Chu rendue là. (Humour)
- 10 Celtic Legend, (Danse)
- 11 Mario Jean, Aller de l'avant. (Humour)
- 16 Passagers (Variété)
- 17 François Bellefeuille, Le plus fort au monde. (Humour)
- 18 Robert Charlebois, Charlebois Scope (Chanson)
- 20 Bibliothécaire, Le gros orteil (Jeunesse)
- 23 Tanguy, Tandem.mu (Théâtre)
- 24 André Sauvé,  a. (Humour)
- 26 Les Grands Explorateurs, La Corée du Sud (Cinéma)
- 28 Maude Landry (Humour)
- 29 Les fées ont soif, Th atre du rideau vert.

- 30 Mathieu Cyr, Le chainon manquant
(Humour)
31 Matt Lang, (Chanson)



NOVEMBRE

- 1 Rachid Badouri
3 Loreena McKennitt, Lost Souls (Chanson)
5 Compagnie Virginie Brunelle, Les corps avalés (Danse)
6 Mehdi Bousaidan, Demain. (Humour)
7 Michèle Richard, Michèle se raconte. (Chanson)
8 Isabelle Boulay, Interprète. (Chanson)
9 Orchestre Symphonique de Sherbrooke, Ravel & Debussy
10 Fred Pellerin, Un village en trois d'ès
12 Knock ou le triomphe de la médecine TMN (Théâtre)
13 Guylaine Tanguay, Que les fêtes commencent (Chanson)
14 Michel Boujenah, Ma vie encore plus rêvée (Humour)
15 Luc Langevin, Maintenant Demain (Variété)
17 La légende de barbe d'or, Les fabulateurs (Jeunesse)
19 Flip Fabrique, Blizzard (Variété)
20 Geneviève Leclerc, Celle que je suis, (Chanson)
21 Gala Rock Symphonique 2, Orchestre Symphonique
22 Gregory Charles, Vintage 69 (Chanson)
23 Les Grands Explorateurs, Islande au gré des vents
24 Concert du Stage Band de l'Université de Sherbrooke

- 25 Lemire Verville, (Humour)
- 27 Laurel & Hardy, Monarque Productions (Théâtre)
- 28 Les Denis Drolet, En attendant le beau temps. (Humour)
- 30 Éric Lapointe, (Chanson)

DÉCEMBRE

- 1 École de musique de l'université de Sherbrooke (Musique)
 - 5 Ladies Night , Last Call. Tandem.mu (Théâtre)
 - 6 Philippe Laprise, Je m'en occupe. (Humour)
 - 8 Orchestre Symphonique de Sherbrooke. Grand concert de Noël Simons: Place aux cœurs Sherbrookois.
 - 10 Michel Rivard, l'origine de mes espèces (Chanson)
 - 11 Le Schpountz, Encore spectacle (Théâtre)
 - 12 Mariana Mazza, Femme ta gueule (Humour)
 - 13 Noël une tradition en chanson, Evenko
 - 14 Les Grands Explorateurs, Paris un an au fil des saisons
 - 15 Ulysse et Pénélope, Les amis de chiffon (Jeunesse)
 - 17 David Goudreault, Au bout de ta langue, Humour debout et poésie drette.
 - 18 Jay Du Temple, Bien faire (Humour)
 - 19 Glass Tiger, (Chanson)
 - 20 Philippe Bond, Merci. (Humour)
-



Théâtre Granada
(Gratuité à l'accompagnateur)
Tél: 819-565-5656
theatregranada.com/programmation

OCTOBRE

- 4 Les sœurs Boulay
- 5 Lou-Ariane Cassidy
- 10 Salomé Leclerc
- 11 Jean Michel Blais
- 18 Ben & Jarrod
- 19 Hommage à Joe Dassin
- 25 Hommage à Supertramp & Styx avec Tramp of the Century et Grand Illusion
- 26 Alain Dumas , de Frank Sinatra à Michael Bubl 
- 27 Cord me «Debussy Impression»
- 31 Hommage à Alice Cooper avec Aliceson Cooper

NOVEMBRE

- 2 The interrupters, 77 Montréal Greenland & District 7 present.
- 8 Roman Zavada, Résonances Boréales
- 9 Bernard Adamus
- 10 Niska
- 13 Pigs : Canada's Pink Floyd
- 20  mile Proulx-Cloutier (Supplémentaire)
- 22 Les Cowboys Fringants
- 28 Les Louanges

DÉCEMBRE

- 1 Gowan
- 4 Patrick Watson
- 12 The Franklin Electric
- 14 Super spectacle des fêtes avec QW4RTZ
- 19 Un party du temps des fêtes, Le vent du Nord & le temps antan

BON ANNIVERSAIRE

OCTOBRE



- 1 Rita Pomerleau
- 10 Nicole Bédard
- 20 Donald Walker
- 29 Rénaud Lavoie
- 31 Denise Lemieux



NOVEMBRE

- 4 Rosaire Côté
- 6 Gérard Bachand
- 11 Jean-Marie Laperle
- 22 Johanne Tardif
- 23 Christiane Chainé

DÉCEMBRE

- 6 Marc Robidoux
- 10 Anita Leblanc
- 12 Denise Cyr
- 20 Nicole Tremblay
- 21 Diane Noël
- 25 Noëlla Bell



BABILLARD

Nos sympathies...

- C'est avec regret que nous vous faisons part du décès de Madame Huguette Hallé Daigneault, décédée le 27 juin dernier au CHUS Fleurimont à l'âge de 87 ans. Madame Daigneault était membre de l'association depuis de nombreuses années.
 - Toutes nos sympathies à Madame Danielle Michaud qui a perdu son beau-frère, Monsieur Gaétan Breton époux de Madame Claire Michaud, décédé le 16 juin dernier à l'âge de 74 ans.
 - C'est avec tristesse que nous vous faisons part du décès de Monsieur Sylvain Roy, décédé le 16 septembre dernier à l'âge de 56 ans. Sylvain était membre du conseil d'administration depuis quelques années et membre de l'association depuis 1986. Toutes nos sympathies à sa mère Madame Gisèle Cloutier, nos pensées sont avec vous.
-

ATTENTION ! ATTENTION ! AVIS IMPORTANT

Concernant la vignette VALT pour l'accompagnement dans les loisirs et les sports distribuée par les URLS (Union régionale des loisirs et des sports), qui permet à une personne handicapée d'avoir la gratuité d'accès à son (sa) accompagnateur (trice) pour l'entrée dans les salles de spectacle, les musées, les sites touristiques, etc. La carte sera maintenant remplacée par la carte CAL pour "Carte accès aux loisirs", qui sera fournie par AQLPH (Association québécoise pour les loisirs des personnes handicapées). Il faudra fournir une photo. Par contre, la vignette sera acceptée tout le temps de la transition, soit jusqu'en octobre 2020. Voici les renseignements pour obtenir la carte CAL :

Courriel

info@aqlyph.qc.ca

Téléphone

819 693-3339

Citations

« Toute personne qui n'a jamais commis d'erreurs n'a jamais tenté d'innover. » – Albert Einstein



« Si vous faites ce que vous avez toujours fait, vous obtiendrez ce que vous avez toujours obtenu. » – Anthony Robbins



« J'ai appris que les gens oublieront ce que vous avez dit, ils oublieront ce que vous avez fait, mais ils n'oublieront jamais ce que vous leur avez fait ressentir. » – Maya Angelou

Merci à nos partenaires financiers