



TELEPHONE : 141.95 - 157.42

Pour la Publicité, s'adresser :
Publicité de l'Ouest et du Centre
11, Rue de la Fosse, NANTES

de la Confédération Générale des Vignerons, des Syndicats de Producteurs de Chanvre et d'Osier
des Planteurs de Tabac de Loire-Inférieure, de la Société Mutuelle Agricole
des Associations Rurales, Viticoles, Maraîchères et Avicoles
Organe du Syndicat Départemental de Défense contre les Ennemis des Cultures

N° de nos Chèques Postaux Nantes 1
6.015 pour le Syndicat Central.
205.10 pour la Coopérative.
235.34 pour la Société Mutuelle.
147.18 pour la Confédération des Vignerons.
270.81 pour le Syndicat de Défense contre les Ennemis des Cultures.



LEGION D'HONNEUR : M. Cassez, ministre de l'Agriculture, a soumis à la signature de M. Lebrun un décret conférant la croix de la Légion d'honneur aux Ecoles nationales d'Agriculture de Grignon, Montpellier et Rennes.

AUX BOUILLEURS DE CRU : L'ex-ministre des Finances a décidé qu'à dater du 1^{er} juin, il ne serait plus effectué de visites domiciliaires dans les locaux d'habitation des bouilleurs de cru.

UN CENTENAIRE : Il semble que la priorité de la fabrication des superphosphates doive revenir à un modeste directeur d'école de Moravie, Gotthold Escher, qui, dès le 15 mai 1835, recommanda la dissolution chimique de la poudre d'os, à l'aide d'acides bon marché. C'est en traitant ainsi les os par un acide, que furent fabriqués les premiers « supers » il y a cent ans.

INDUSTRIES AGRICOLES : Le quatrième Congrès International technique et chimique des Industries agricoles se réunira à Bruxelles du 25 au 28 juillet.

CONGRÈS DE LA NATALITÉ : Le 17^e Congrès National de la Natalité et des Familles nombreuses, tiendra ses assises, cette année, à Nantes, du 26 au 28 septembre. De très importants rapports y seront présentés. Se faire inscrire au Comité de la Natalité, 84, rue de Lille, Paris (7^e).

EN LYBIE, on aurait découvert un important gisement de phosphates qui paraît être le prolongement des gisements de l'Afrique française du Nord (Maroc, Algérie, Tunisie). Cette découverte assurerait à l'industrie italienne la fourniture des phosphates qu'elle devait importer jusqu'ici.

Les Ennemis de la Betterave

La Direction des Services Agricoles (33, rue de Strasbourg, à Nantes), communique :

En différents points de la France et en particulier dans la région de Meaux, on a signalé de fortes invasions de cassides (casside noble) dans les semis de betteraves.

Ce parasite ne nous a pas été signalé en Loire-Inférieure ; il est cependant fort possible qu'il commette des dégâts dans les jeunes semis.

Le Directeur des Services Agricoles serait reconnaissant aux agriculteurs qui constateraient la présence de parasites dans les pépinières de betteraves, de bien vouloir lui en adresser des échantillons.

Les mœurs de la casside noble sont les suivantes : Les femelles pondent généralement au cours de la seconde quinzaine de mai, leurs œufs isolément sur le limbe des feuilles.

Ces œufs éclosent au bout de huit à dix jours, et donnent naissance à de petites larves qui évoluent au cours des mois de juin et de juillet en rongerant irrégulièrement les feuilles de la betterave et en se tenant de préférence sur la face inférieure de celles-ci.

Dans le courant du mois d'août, elles se métamorphosent en nymphes sur la plante même, puis quelques jours après se transforment en adultes qui se disséminent et se dissimulent assez vite dans les fentes du sol pour hiverner.

Il n'y a donc qu'une seule génération par an. Des pulvérisations à base de sels arsenicaux faites le plus tôt possible, dès qu'on aura constaté la présence de ces insectes, permettront de lutter avec succès contre leurs dégâts.

Les traitements devront être effectués de la même façon, et en prenant les mêmes précautions que pour les traitements de la pomme de terre contre le doryphore. Autant que possible, on utilisera les pulvérisateurs à jets coulés pour atteindre la face inférieure des feuilles.

Le Blé et le Pain

Au cours d'une récente réunion, en nos bureaux du Syndicat, à Nantes, entre les membres de notre Chambre syndicale et les représentants de la Meunerie, nous eûmes le plaisir d'entendre un très intéressant rapport de M. Tournier, membre du Comité interprofessionnel du Blé et du Pain, sur un sujet particulièrement grave et important, qui doit retenir plus que jamais l'attention des agriculteurs. Le problème du blé, lié intimement à celui du bon pain, n'intéresse-t-il pas, en effet, les sélectionneurs, cultivateurs, meuniers, boulangers et aussi la masse des consommateurs, qui ne demande qu'à dévorer à belles dents la miches quotidiennes, à la condition que celle-ci soit saine et appétissante.

Or, on constate que, comparativement aux années d'avant-guerre, nous consommons, en moins, 13 millions de quintaux de blé, annuellement. Nous vivons une crise de sous-consommation du pain. Pourquoi ? — Après la guerre on importait des blés étrangers, on introduisait des «ersatz», des améliorants dans les farines panifiables. Le pain ne présentait plus les mêmes qualités, pour la nutrition et l'hygiène de l'organisme, tout le corps médical s'est élevé contre lui.

Comme principal argument, les médecins disent : le pain est un aliment déficient. De nombreuses expériences ont prouvé que la moyenne des blés français, cultivés actuellement, donne une proportion d'azote très insuffisante, par rapport aux quantités de matières amidonneuses contenues dans le grain et que, d'autre part, la fabrication du pain laissait trop souvent à désirer. Un individu, nourri exclusivement au pain et à l'eau durant trois mois, sans fournir aucun travail, perdait en poids 7 kilos. Par ailleurs, en améliorant progressivement la qualité du pain, dans des pensionnats de jeunes filles, on put se rendre compte d'une augmentation croissante de la consommation. Le facteur qualité revêt donc ici une importance capitale.

La meunerie ne peut plus avoir de blés de force, n'ayant plus l'admission temporaire, et certains de nos blés ne donnent pas une qualité suffisante. Le Comité central du Blé et du Pain, groupement interprofessionnel interprofessionnel, pendant, s'est ému de la situation et s'est mis en rapport avec le corps médical français. Si nous arrivions à apporter 8 à 9 0/0 de gluten sec dans le pain, les docteurs ne le déconseilleraient pas. Si on atteignait 11 0/0, les médecins le recommanderaient. Le germe du grain possède en lui la vitalité ; il faut conserver ce germe pour fabriquer du bon pain. Par ailleurs, le Comité demande aux cultivateurs de n'ensemencer que des variétés, susceptibles de donner un rendement au moins égal à celui produit actuellement, mais qui augmenteraient considérablement la valeur boulangère du grain : C'est la formule qualité associée à quantité.

Comment déterminer, d'une façon simple et précise, cette qualité ? Cette possibilité de détermination de la qualité du blé, par le blé, est aujourd'hui chose faite. Sur une livraison, on prend 20 grammes de blé, on les moule, on en pèse 5 grammes et y ajoute 3 cm³ d'eau, on en fait une boule, on pèse cette boule. La fermentation s'opère, elle monte, se développe et au bout d'un certain temps, suivant la quantité de gluten, elle se désagrége plus ou moins rapidement. Ainsi, le Vilmorin 23 se désagrége en 27 minutes ; le Vilmorin 27 en 40 minutes, etc... Plus de trois mille

expériences ont été faites et il n'y eut pas vingt secondes d'écart, entre les essais plusieurs fois répétés, pour une même variété. Il existe cependant des variantes considérables, chez les variétés, suivant les sols, climats, assolements, etc... où on les cultive. Il fallait trouver des variétés stables, ne donnant pas d'écarts supérieurs à 15 0/0.

Si sans augmenter ses frais, le meunier peut fournir une farine de meilleure qualité, le boulangier pourra faire un meilleur pain. Hélas, les vrais boulangers se font rares et on ne rencontre plus guère que des fabricants de pain. Si les agriculteurs et meuniers font un effort pour la qualité, il faut qu'ils soient suivis par les boulangers.

On met souvent des améliorants à base de malt dans les farines ; mais il faut les employer dans des proportions mesurées, et méthodiques. Or, si on augmente un tant soit peu ces améliorants, ils deviennent un danger. Il faudra demander la suppression des améliorants et aussi des levures à base de mélasse. Il faudrait remettre des levures de grain à la disposition des boulangers. Une Commission vient d'être instituée, à cet effet, au Comité central du Blé et du Pain. Il sera établi une liste de variétés de blé, à bonne valeur boulangère, à choisir par les cultivateurs. La meunerie avancera l'argent de la semence pour la première année, argent qui sera remboursé l'année suivante par le producteur. On espère arriver ainsi au premier stade de blé faisant 9,5 à 10 0/0 de gluten sec.

L'Association de la Meunerie Française, conclut M. Tournier, a déjà fait un effort considérable, dont il faut la remercier. Des essais de panification sont poursuivis chaque jour dans les laboratoires de Pantin. Une Ecole de Boulangerie va initier et stimuler les jeunes boulangers, dans la pratique de leur futur métier.

Quant à nous, agriculteurs, nous contribuerons à améliorer la qualité du pain et à développer sa consommation, en améliorant la qualité de nos blés. Nous publierons ultérieurement, à cette place, une liste de bonnes variétés pour notre région.

R. FAIVRE.

NÉCROLOGIE

M. Jules Davost vient de s'éteindre doucement à 84 ans, en pleine possession de ses facultés, à la Cour-de-Livré (Mayenne).

Pendant très longtemps il avait habité Châteaubriant, où il était chargé de la gestion d'immenses ruraux très importants. Travailleur, d'une honnêteté scrupuleuse, esprit droit et pratique, très compétent dans toutes les affaires agricoles auxquelles il se dévouait, M. Davost s'était attiré la confiance des populations rurales au milieu desquelles il vivait. Dans sa région il a, par son exemple, donné une impulsion considérable à l'amélioration de la culture et de l'élevage.

Il y a cinquante ans, il fut l'un des premiers, avec le Marquis de Rochejaqueville, à comprendre les avantages que la loi de mars 1884 offrait aux cultivateurs, si totalement individualistes jusque-là. Il comptait parmi les fondateurs du Syndicat des Agriculteurs de la Loire-Inférieure ; il en resta longtemps l'un des administrateurs, jusqu'au jour où, l'âge venant, il quitta notre département pour aller terminer ses jours dans ses propriétés de la Mayenne.

Dans cette maison qu'il a contribué à élever et à laquelle il a prodigé son dévouement, un souvenir était dû au pionnier de la première heure dont la mémoire sera pieusement conservée.

Un Brin de Causette...



Qui c'est qu'a écrit : « Nous n'avons eu à subir ni épidémies, ni guerres prolongées et pourtant les villes sont désertes et les terres stériles. Nous manquons d'hommes parce que nous manquons d'enfants. On aime trop l'argent et le

bien être, pas assez le travail. Par suite, on ne veut plus se marier, ou si l'on se marie, on tâche de n'avoir pas plus d'un ou deux enfants, afin de les élever dans le luxe et de leur laisser un plus bel héritage ? » C'est là qu'a écrit ça, c'est Polybe, un siècle avant notre ère, alors qui cherchait les causes de la dépopulation, dans la Grèce antique... An'hui, on pourrait bien dire la même chose. La France manque de bras, rapport que notre race guerrière et s'épuise, que la natalité augmente avec les exigences du Fisque, que les terres se partagent en p'tits morcelets, que les familles pouvant pas s'y attacher plusieurs générations, comme avant.

A mesure que les campagnes se dépeuplent et que nos gars s'en vont vers les villes, espérant y trouver la vraie fortune, c'est des étrangers qui les remplacent et qui venant cultiver les terres abandonnées. D'après des statistiques y aurait pu près 300.000 ouvriers agricoles, fermiers, métayers et colons étrangers, installés chez nous, sans compter 40 à 50.000 saisonniers, qui venant prêter main forte à certaines périodes, pour les binages, les fenaisons, ou les vendanges. C'est des gens qui retournent dans leur pays, un coup les travaux terminés et le Service de la Main d'Œuvre avant l'œil sur eux.

Y a là dedans des Espagnols, des Belges, des Italiens, des Polonais, des Yougoslaves et des Tchecoslovaques. Les premiers venant surtout pour les vendanges, dans les départements du Midi, Les Belges, spécialisés dans le travail de la betterave, venant chez nous d'après la guerre de 70. C'est des gars qu'en mettent un coup, qui rechignent point à la besogne, mais qui sont après au gain. Quand c'est qui l'ont quelques sous, c'est pour acheter un lopin de terre dans leur pays.

Mais y a point que les saisonniers. Y a itou, les migrations permanentes — comme les indésirables — qu'est une sorte d'infiltration lente d'étrangers et qu'a commencé chez nous y a pus d'un demi siècle, rapport à la natalité et à c'te fameuse attirance vers les villes. A les campagnes, la main d'œuvre se volatilise comme par un enchantement. C'est dans les endroits où l'industrie s'est le plus développée, dans le Nord et l'Est, alentour de la capitale et pis dans les départements du Sud-Ouest et du Midi, que le soulèvement s'est fait le plus sentir et que les étrangers ont pris la place des nôtres.

C'est des Belges, des Italiens et des Suisses, qui possèdent la plus grande partie des terres françaises, cultivées par des bras étrangers. Mais d'après 1927, y a eu ben des changements rapport à la crise qu'a réenté les migrations des bonhommes comme ceusses des marchandes. Pour les Belges, avec leur dévaluation, y pourront pu prendre de fermes chez nous — à moins que not' monnaie se dégonfle de même !

Quant aux Italiens y se sont établis, avec leurs familles, dans le Gers, la Haute Garonne, le Lot et Garonne et le Tarn et Garonne, où y avait des hameaux entiers délaissés par nos familles paysannes. An'hui on en compte pus de 60.000 dans ces quatre départements. Reste à savoir comment y vont s'en tirer dans ces régions où c'est la terre à trahi l'homme qui la possède, mais ne la cultive pas. L'Italien, comme le Gascon, est bon travailleur, courageux, assez résistant, mais l'est moins vite et débrouillard. Les femmes vont peu aux champs, mais elles sont très prolifiques...

Reste à savoir si qu'avec tout ce monde là, not' pays deviendra point un jour une colonie d'étrangers et si qu'on leur servira point de p'tits négres ?

maître jeannot

SAINT MÉDARD

Pleuvra-t-il ? A-t-il plu, le jour de Saint Médard ? Je sais bien des gens que ce problème inquiète et qui, las du printemps mouillé dont nos os sont encore humides, interrogent anxieusement le baromètre et font au soleil des prières. — Pleuvra-t-il ? C'est que le bon saint ne badine pas, s'il faut croire les proverbes populaires. Ne dit-on pas un peu partout :

S'il pleut le jour de la Saint Médard, Il pleut quarante jours plus tard. Le tiers des biens est au hasard. Et ne prétend-on pas, dans certaines provinces et notamment dans le Charollais, que « s'il pleut ce jour-là sur les vaches, elles n'auront point de lait dans l'année. » Fâcheuse perspective, évidemment. Il est vrai qu'en Lorraine et dans l'Agenais, il est un dicton consolant qui, après avoir rappelé la mauvaise réputation de Saint Médard, ajoute... « à moins que, de Saint Barnabé, la journée clairer, le mal rachète. »

Un bienheureux répare donc les méfaits d'un autre. Dieu soit loué et vive Saint Barnabé !

Comment ont-ils, l'un et l'autre, une influence sur la température ? Il y a deux explications, l'une sentimentale et l'autre scientifique. Comme la première est la plus jolie, nous commencerons par elle.

Saint Médard, dans le ciel, a une âme qu'il aime beaucoup, presque autant que Saint Antoine son cochon et Saint Roch son chien. L'âne disparu un jour de sa cèciste écurie et Saint Médard fut si affecté de sa perte qu'il pleura, mais avec une telle abondance qu'il inonda la terre.

A trois jours de là, comme Saint Médard était encore tout en pleurs, il rencontra Saint Barnabé, son collègue, qui lui dit en clignant de l'œil : « Vous cherchez votre âme, confrère ? Eh bien, c'est moi qui vous l'ai pris, pour rire, et je vais vous le rendre. »

Immédiatement, Saint Médard cessa de pleurer. Si son âme ne lui avait pas été rendu, Médard était bien résolu à pleurer pendant quarante jours de suite en manière de protestation.

Depuis cette aventure, Saint Barnabé rejoue tous les ans le même tour à Saint Médard pour sa fête et toujours avec le même succès. L'histoire de nos savants est autrement compliquée, bien autrement pédante.

Un éminent géologue et météorologiste, M. Fournier, a expliqué la

persistance du beau temps ou de la pluie à une époque de l'année par le raisonnement suivant :

La réforme grégorienne — qui ne date pas d'hier et nous montre l'ancienneté des proverbes populaires — a ramené la date du vingt de l'ancien calendrier à la date du huit. C'est ainsi qu'il convient de remarquer que la Saint Médard survient autrefois le vingt, c'est-à-dire à l'époque précise du solstice d'été.

Or, le soleil ne changeant guère de déclinaison pendant une quinzaine de jours avant et après le solstice, on pourrait admettre que le temps est fixe pendant toute cette période. Il reste alors au beau ou à la pluie, suivant que des courants secs ou pluvieux se sont établis à nos latitudes dès le début du mois.

Et comme rien ne vaut encore la statistique pour établir une opinion, nous indiquerons qu'il a été constaté, par l'Observatoire de Paris, qu'en ces cinquante dernières années, il a plu vingt-huit fois le jour de la Saint Médard, quatre fois seulement on a subi plus de trente jours de pluie, treize fois de vingt à trente et onze fois moins de vingt jours.

D'autre part, dans les vingt-deux années où il a fait beau le jour en question, la pluie est tombée cependant douze fois de vingt à trente jours pendant les six semaines suivantes et dix fois moins de vingt jours.

Voilà qui règle, bien plus clairement que tous les proverbes la question de la Saint Médard. D'ailleurs, ces diables de dictons sont faits pour contenter tout le monde et mettre du baume sur toutes les plaies.

N'en est-il pas un qui dit : « S'il pleut le jour de la Saint Médard, s'il a pas de vin, l'auras du lard. » C'est toujours autant de pris et cela vaut encore mieux que rien.

D'ailleurs, la question de la pluie joue, durant tout le mois de juin, un rôle considérable et, pour nous en tenir encore aux proverbes, rappelons simplement les suivants :

Quand il pleut à la Trinité (16) Il pleut tous les dimanches de l'an.

Saint Pierre pluvieux (29) Trente jours douteux.

S'il pleut à Saint Martin bouillant, Il pleut six semaines durant.

S'il pleut à la Saint Benoît Il pleut trente jours plus trois.

Marcel FRANCE.

Aux Coopératives Agricoles

Quand donc comprendrez-vous bien, amis agriculteurs, que vous devez considérer vos Coopératives comme des organismes de contrôle vous appartenant, que vous avez contribué avec vos collègues à les édifier pour vous défendre et voir clair à vos affaires.

Trop souvent l'on constate que beaucoup d'entre vous traitent leur Coopérative comme une Société dont les intérêts leur seraient totalement étrangers, et agissent exactement comme s'ils voulaient la détruire au lieu de l'aider.

Dans de trop nombreux cas, vous cherchez à tromper la Coopérative de transformation ou de vente, s'il s'agit de produits du sol. Et elle, qui doit déjà lutter contre tous ceux qui redoutent l'organisation agricole, est encore obligée de se défendre contre ses membres qui ne veulent pas comprendre que c'est à eux-mêmes qu'il faut tort en dévorant leur propre substance.

Combien d'entre vous se rendent compte que si, d'autre part, la Coopérative d'approvisionnement n'existant pas, ils n'obtiendraient jamais des commerçants ou des industriels, les prix actuels.

Journellement, on constate que les demandes de prix faites aux Coopératives par leurs membres ne sont suivies d'aucune commande parce que ces prix n'ont été utilisés que pour faire aligner un commerçant local.

C'est exactement le contraire que vous devez faire.

Alors, un jour prochain, vous vous étonnerez que la Coopérative que vous avez considérée comme une vache à lait (mais appartenant à

un autre et non pas à vous) sera complètement tarie et bonne pour l'équarisseur. Tout cela parce que vous l'avez traitée jusqu'au sang sans lui donner de quoi manger et s'entretenir.

Mais encore une fois, cette vache vous appartient, soignez-la donc, et donnez-lui une nourriture suffisante si vous voulez qu'elle continue à vivre et à vous servir.

Quand vous aurez bien compris, vous ne nourrirez plus la vache du voisin avec vos meilleurs produits, vous les réserverez pour la vôtre. Et je vous garantis que, quand elle sera en bon état, elle vous donnera du lait en abondance.

A l'heure actuelle, vous devez choisir. Il n'est plus temps de tergiverser. Ou bien vous tomberez sous le joug le plus impitoyable, ou bien vous comprendrez que vous devez soutenir de toutes vos forces vos organisations professionnelles engagées dans une lutte formidable dont la vie des familles rurales est l'enjeu.

Ni le découragement, ni les bruits tendancieux, ni les théories souriantes au premier abord que répandent les adversaires de l'organisation agricole totale (qui marque la fin de leur hégémonie), ne doivent attirer votre foi invincible dans la seule planche de salut qui vous reste maintenant : la Corporation agricole unitaire et totale, armée pour ses droits et ses devoirs, et la confiance dans ses organismes de contrôle et de soutien, les Mutuelles et les Coopératives.

A. GAULT,
Secrétaire général
de l'Union des Coopératives de France

XVII^e Congrès National des Syndicats Agricoles

VCEU

relatif à l'Organisation Corporative de la Profession agricole

Le XVII^e Congrès national des Syndicats agricoles, réuni à Versailles les 31 mai, 1^{er} et 2 juin, et groupant les mandataires de plus d'un million de familles paysannes,

Considérant que les prix agricoles à la production n'ont jamais été aussi dépréciés depuis un siècle, ce qui explique l'ampleur et la gravité du mécontentement des campagnes.

Considérant que la ruine de l'Agriculture serait pour l'ensemble de la Nation une catastrophe économique et sociale qu'il faut éviter à tout prix,

Considérant d'ailleurs que le facteur vraisemblablement le plus important de la crise, contre laquelle le pays se débat, réside précisément dans l'effondrement du pouvoir d'achat des ruraux,

Estime devoir proclamer, au terme de ses assises, le danger de laisser le découragement s'emparer de la classe paysanne,

Considérant que les efforts du Parlement pour répondre aux préoccupations les plus pressantes des exploitations ne sauraient être contestés, mais constatant qu'en dépit de leur multiplicité ces efforts n'ont pas atteint leur but, puisque la situation de l'Agriculture s'avère plus précaire que jamais,

Déclare qu'un tel échec ne s'explique pas seulement par la complexité croissante et l'interdépendance des problèmes techniques qui se posent, mais surtout parce qu'il n'a pas été tenu compte des avis réitérés de la profession et que n'ont pas été appliquées les solutions que ses représentants préconisaient en toute connaissance de cause.

Le Congrès demande donc que, par l'exercice de pouvoirs plus étendus, situés dans le cadre que ses travaux viennent de tracer, la profession organisée corporativement soit pourvue de moyens propres lui permettant de réglementer elle-même, sous le contrôle de l'Etat, sa production, en même temps que les conditions de vente de ses produits.

VCEU

relatif à la revalorisation des prix agricoles

Le XVII^e Congrès national des Syndicats agricoles,

Considérant qu'en période de baisse, l'écart entre les prix à la consommation ne cesse de s'accroître, cet accroissement étant l'inévitable conséquence des charges fixes, — notamment des charges fiscales que le revendeur incorpore aux prix de détail ;

Considérant que le poids des dépenses publiques pèse, de ce fait, d'autant plus lourdement sur la nation que les prix à la production se déprécient davantage.

Déclare que l'indispensable compression du budget ne doit, en aucun cas, servir de prétexte à une politique de nouvelle déflation des prix agricoles déjà fort inférieurs aux prix de revient, et qu'il convient, au contraire, de chercher une solution à la crise dans une politique de revalorisation de ces prix qui représentent l'élément de base de l'équilibre économique de la France.

(A suivre).

L'Essence exonérée pour les Cultivateurs

UN NOUVEAU DÉLAI POUR LES RETARDATAIRES

Divers députés ont reçu la lettre suivante du ministre des Finances : « Vous avez bien voulu me demander si les cultivateurs qui n'avaient pas obtenu un contingent d'essence, faute d'en avoir fait la demande dans le délai imparti à cet effet, ne pourraient pas obtenir satisfaction. »

J'ai l'honneur de vous faire connaître qu'un nouveau délai, allant jusqu'au 30 juin prochain, a été consenti pour permettre aux retardataires de bénéficier de l'exonération. Ils devront adresser leur demande au Directeur des Contributions indirectes de leur département, qui appréciera la suite qu'elle peut comporter. »

Pour les BETTERAVES, les CHOUX affamés de POTASSE un seul ENGRAIS, l'ENGRAIS complet P.E.C.



Deux crucifères utiles au potager

Le Choux-navet

Le chou-navet est issu du chou cultivé (« Brassica oleracea »), il ne prend du navet que la ressemblance; en effet, sa racine est renflée, en toupie, ventrue et courte. Le chou-navet type a la chair blanche, son cousin le rutabaga a la chair jaune (c'est en quelque sorte « l'asiatique » des choux-navets). Ces légumes sont originaires, croient-on, de l'Europe tempérée.

Les racines ont la saveur du navet et du chou.

Variétés : le chou-navet blanc, à racine grosse, courte, est tendre et de bonne conservation.

Le chou-navet blanc lisse à feuille courte. Racine déprimée, très hâtif, excellent au potager.

Les rutabagas à collet vert et à collet rouge sont plutôt classés dans les plantes fourragères. Ils sont très cultivés en Grande et Petite Bretagne.

Le rutabaga jaune hâtif se classe plutôt que variétés fourragères.

Il faut à ces plantes des terres fortes, fraîches. Ils craignent les fortes chaleurs et préfèrent les climats humides, c'est pourquoi ils réussissent si bien dans notre Ouest, bien doté à ce point de vue.

Plante rustique, résistant bien à l'hiver.

On peut le semer en place, mais aussi en pépinière, dès mars-avril, on le repique alors un mois plus tard, autrement on éclaircit en écartant les pieds de 0°30 à 0°40, selon les races. Comme soins, des binages et sarclages durant le cours de la végétation pour tenir le sol propre et lui garder sa fraîcheur. On récolte en automne et au début de l'hiver avant complet développement de la racine. Le rendement de telles cultures varie selon la fertilité du sol, de 400 à 500 kilos par are. On conserve bien la racine en cave.

Quand on veut faire les porte-graines soi-même, on suit la méthode qui donne un bon résultat pour les navets, c'est-à-dire qu'on sélectionnera les racines les mieux faites et les plus conformes au type, plutôt de grosseur moyenne; on les conserve l'hiver en cave ou en jauge, en les protégeant contre les temps durs par une litière s'il est nécessaire. On plante en février-mars, les racines, en espaçant les pieds de 0°60, mettrons les variétés semblables dans un même champ pour éviter les croisements. Après floraison, on pince l'extrémité des rameaux, ne conservant que les graines de la base, les premières mûres et les mieux nourries. Quand les siliques jaunissent, on coupe l'inflorescence qui, séchée à l'ombre, sera battue ensuite.

Le Raifort

Voici une plante bretonne, comme l'indique son nom botanique (« Cochlearia armorica »). Son nom populaire est : Cran ou Cranson de Bretagne, moutarde d'Allemagne ou de moine, et en diminutif moutardelle, ce qui veut dire petite moutarde.

Plante vivace, indigène, qui malgré son nom est répandue dans toute l'Europe tempérée. Sa racine longue et forte pénètre profondément en terre. L'écorce est rugueuse et jaunâtre et couvre un tissu blanc, charnu, un peu fibreux, à saveur brûlante qui rappelle la moutarde, d'où son nom. On la râpe et elle sert de condiment. Elle est très antiscorbutique et jouit d'une grande renommée de ce fait. Les feuilles sont petites et semblant réduites aux nervures, les autres, par la suite, atteignent une longueur de 0°40. Elles sont oblongues, dentées, ondulées et luisantes. La tige florale, ramoureuse et glabre, de 0°70 de haut, porte de petites fleurs blanches, les fruits sont des silicules arrondies, stériles le plus souvent. La plante est rustique et de longue durée. De bonnes terres fraîches lui conviennent.

Sur les apports de terres neuves et terrains récemment défoncés, la plante pousse très bien, vu la conformation de sa racine il lui faut un sol bien défoncé et bien fumé. On le multiplie au printemps de tronçons de racines de 0°10 de long, que l'on repique au plantoir, en les écartant de 0°40 sur les lignes, distantes de 0°50. L'enracinement se fait vite. Comme soins, biner et sarcler pour garder le sol propre et l'empêcher de s'encroûter. D'autres préfèrent piquer les racines en pépinière, et ne les mettre à demeure qu'au printemps de la deuxième année. On arrache alors le raifort à l'automne de cette deuxième année. La récolte de première année ne

Pour récolter des Pommes

On fait actuellement un gros effort pour rénover le verger français, avec raison d'ailleurs, car la production fruitière est inférieure à la consommation.

Des fruits étrangers envahissent le marché français, mais nous les concurrencerons victorieusement « notre terroir » permettant de récolter des fruits plus savoureux.

De tous côtés on vulgarise le surgreffage des vieux ou mauvais arbres et ainsi de nombreux cultivateurs obtiendront un revenu supplémentaire non négligeable.

Dès maintenant il faut que ceux qui ont des arbres en état de production en tirent le maximum de profit. Pour cela, l'idéal serait de récolter sur 100 fruits formés, au moins 70 fruits sains, alors que trop souvent on n'en récolte que 40, 30 et même moins.

Les fruits véreux tombent avant maturité et la récolte diminue en quantité.

Les fruits véreux atteints plus tardivement par le ver restent sur l'arbre et la récolte diminue en qualité.

Le groupement pour l'amélioration de la production fruitière en Anjou, a demandé à MM. Moreau et Vinet, directeur et directeur-adjoint de la Station Oenologique d'Angers, de rechercher les raisons des irrégularités de fructification et d'élucider un plan de lutte contre les ennemis des cultures.

Actuellement, nous nous arrêtons spécialement aux traitements d'actualité, c'est-à-dire de printemps et d'été.

Ils doivent être conditionnés par les écosystèmes de papillons, prélude de l'invasion de vers, ou ceux qui croient que deux traitements suffisent seront fort surpris de leur erreur en apprenant les résultats obtenus dans un verger d'Anjou en 1934.

Pas de traitement : 43 % de fruits sains.

Trois traitements de printemps : 57 % de fruits sains.

Trois traitements de printemps, un traitement d'été le 12 juillet : 73 % de fruits sains.

L'examen de la courbe montre qu'un traitement début août aurait encore augmenté vraisemblablement la proportion de fruits sains.

« Mais, diront certains, il est impossible de traiter à l'arsenic, en effet. » C'est exact, mais n'oublions pas que nous ne sommes plus désarmés, les composés fluorés dénommés plus simplement cryolox permettant de lutter efficacement, sans présenter les dangers de l'arsenic. Nous devons récolter des fruits sains.

Le fruit de qualité bien présenté est d'un bon rapport, on ne peut plus se permettre de négliger les arbres.

**contre pucerons
lanigère**

DODEXO

PRODUIT
FLY-TOX

et contre tous les insectes
nuisibles aux cultures
maraichères et aux
arbres fruitiers.

Bidon échantillon, pour 12 litres. Fr. 5.
Bidon standard, pour 100 litres. Fr. 20.
Prix spéciaux par quantités

Société LE FLY-TOX
22, rue de Marignan, PARIS (8^e)

Qu'avez-vous dans les yeux ?
Vous ne voyez pas courir rats et souris
Mais tuez-les
avec
VIRUS ROUGE
Pharm.-Drog. — Amp. 4.50 — OLIVIER, Arvignat

donnerait qu'un produit peu important.

Dans l'Est et en Alsace, de même qu'en Allemagne, on en fait grand usage comme condiment.

On les récolte à la fourche à bêche, on enlève le collet, les racines, et on les vend. On peut les conserver un an dans une cave ou un cellier, en les stratifiant dans du sable.

G. DURIVAUT,
Ingénieur horticulteur.

POUR VOS SOINS DENTAIRES

Pas de discours. Maison de confiance
Prix imbattables à qualité égale
Extraction SANS DOULEUR, 5 et 10 fr.
Nous soignons les Ass. sociaux au tarif
DENTISTES d'IDALGO de PARIS
Pass. Pommeraye, Gal. Statues, Nantes

Le Moha, ressource fourragère des Etés secs

Le moha est une graminée dont on ne parle, que de temps en temps, car on ne le cultive pas régulièrement. Mais, il rend de tels services quand l'été est aride et que manquent presque toutes les ressources fourragères, qu'il ne convient pas de le laisser oublier. Il faut d'ailleurs reconnaître que bien des cultivateurs qui l'ont essayé, l'ont adopté, et lui font une place normale dans leurs cultures fourragères.

Introduit en France, il y a cent vingt ans, il y a un peu plus d'un siècle que le moha a été mis dans le commerce, mais, comme toutes les plantes des cultures dérobées, sa diffusion est restée capricieuse, on ne pense à lui que lorsqu'il est trop tard, quand l'aridité de la saison a rôti tous les fourrages habituels.

Il y a plusieurs variétés de mohas, mais c'est le moha de Hongrie qui a nos préférences, parce que, plus rustiques que les autres, il réussit toujours. Le moha est peu exigeant sur la nature du sol, mais il préfère les terres plutôt sèches; il craint le froid, et dans la pratique, il ne faut le semer qu'après la mi-mai; son développement est d'ailleurs rapide, puisqu'il arrive à épier en deux mois et demi.

Bien que ses besoins soient réduits le moha est avide d'azote et la qualité de son fourrage est meilleure quand il a de l'acide phosphorique à sa disposition : 150 kilos de nitrate de soude et 300 à 400 kilos de superphosphate de chaux à l'hectare, employés au labour qui précède le semis, suffisent pour assurer une récolte de fourrage pouvant dépasser 20.000 kilos.

Il faut noter que le moha est fragile quand il est tout jeune; il faut donc ne le semer qu'en terres propres, et n'enterrer sa graine que par un léger hersage : un rouleau pourrait empêcher les premiers feuillets de sortir de terre, car elles sont très délicates. On sème en moyenne de 20 à 30 kilos de graines à l'hectare, ce qui correspond à une dépense d'une cinquantaine de francs, et l'on peut évaluer les semis du 15 mai à fin juillet pour assurer jusqu'aux froids de l'automne un fourrage excellent pour les chevaux et les vaches laitières. Le moha peut être consommé en vert, en sec, ou en ensilage : on le coupe quand il a fleuri avant que les graines soient formées pour éviter qu'il durcisse; dans ces conditions, on estime que 40 kilos de moha équivalent à 100 kilos de maïs. De plus, quand la saison est favorable, le moha repousse après la fauche, et donne un pacage appréciable pour les moutons.

Au total, le moha est une plante de secours très précieuse pour l'agriculture; très répandue dans l'Europe centrale, où les étés sont souvent secs par suite du climat continental, il est moins connu dans notre région bénéficiaire du climat subarctique; nous en avons cependant observé des champs prospères sur certains coteaux arides de Vendée, et nous pensons que la culture de cette graminée rustique gagnerait à être plus étendue.

P. CORMIER,
Ingénieur agronome.

Assurez la reprise des betteraves et des choux en leur faisant, sitôt après la mise en place, une application de NITRATE DE CHAUX de 300 kilos par hectare.

Les Journées de l'Abeille à la Foire-Exposition de Saint-Nazaire

La Société d'Apiculture de la Loire-Inférieure organise pendant la Foire-Exposition de Saint-Nazaire, deux journées de l'Abeille. D'accord avec le directeur de la Foire-Exposition, ces deux journées ont été fixées aux 9 et 10 juin, c'est-à-dire le jour de la Pentecôte et le lendemain.

Les apiculteurs emporteront des abeilles vivantes et montreront aux visiteurs comment une ruche est peuplée : reine, ouvrières, mâles ou faux-bourdon; comment elles construisent les rayons et les différents alvéoles, comment on les aide dans leur travail en utilisant la cire gaufrée. Il y aura aussi dégustation et vente de produits apicoles : miel, cire, bonbons au miel, pain d'épices, etc.

Association Générale des Producteurs de Blé

Le Gouvernement Flandin vient d'être renversé par la Chambre. Pareil événement qui se produit un certain nombre de fois chaque année, n'appellerait aucun commentaire de la part de notre Association, si le gouvernement n'avait pas marqué dès le premier jour sa volonté de poursuivre une politique antiagricole.

Visant la dévalorisation des prix des produits agricoles; ayant brutalement déclaré la guerre aux Chambres d'Agriculture et aux groupements professionnels agricoles; accumulant les maladroites qui froissaient l'âme paysanne, le gouvernement Flandin avait réussi en quelques jours à dresser contre lui l'unanimité de l'opinion agricole.

Cette impopularité a été une des causes premières et essentielles de sa faiblesse.

Elle montre qu'on ne mène pas sans risque une politique d'hostilité à l'égard des ruraux.

Un Congrès de la Meunerie

Manifestation de mécontentement
Aucune solution positive

Un Congrès extraordinaire de la Meunerie vient de se tenir à Paris le 22 mai. Les nombreux meuniers venus à cette occasion ont manifesté leur mécontentement devant le désordre croissant, résultat de l'application des lois et de l'absence de contrôle. Mécontentement légitime d'ailleurs que les producteurs de blé comprennent et partagent entièrement.

Abordant les résolutions pratiques le Congrès a demandé : le retour à la liberté intégrale pour le 15 juillet prochain; la suppression de la taxe à la production et de la taxe à la mouture et leur remplacement par une majoration de l'impôt foncier et de l'impôt sur le revenu.

Tel est le programme présenté par les meuniers.

Dans des placards de publicité largement répandus dans toute la presse la meunerie s'est plainte de « payer très cher des erreurs qui n'étaient pas son fait ».

Elle s'efforce de faire croire que la culture est seule responsable de la surproduction et qu'elle doit seule supporter les charges ou les sacrifices destinés à lutter contre les récoltes excédentaires.

Cette affirmation est contraire à la vérité.

Les meuniers portent une lourde part de responsabilité dans la crise actuelle. Les faits sont là; on ne peut les nier.

1° Depuis quelques années, après la guerre, l'industrie meunière a considérablement perfectionné ses moyens mécaniques et sa technique. D'un quintal de blé on ne retire plus, comme autrefois, 62 ou 65 kilos de farine panifiable mais 72-74 kilos et parfois encore davantage.

Première cause de surproduction qui contribue, au même titre que l'amélioration des méthodes culturales, à accroître le déséquilibre entre disponibilité et besoins.

La responsabilité des producteurs n'est pas plus grande que celle des meuniers.

Les uns et les autres subissent les conséquences de ce déséquilibre.

2° La livraison des farines basses ou de qualité secondaire en boulangerie s'est accrue dans des proportions considérables; — c'était peut-être l'intérêt immédiat de la meunerie; — cela n'a pas contribué à accroître la qualité du pain et à augmenter sa consommation.

3° La meunerie n'a pas recherché à se procurer sur le marché intérieur les blés de bonne valeur boulangère — ce qui aurait permis de lutter contre la surproduction en incitant les producteurs à rechercher la qualité au lieu du rendement.

Elle a préféré, comme le déplore justement le professeur Schribaux à l'Académie d'Agriculture, s'approvisionner en blés de force importés en admission temporaire. Là encore c'est la politique à courte vue de l'intérêt immédiat qui a triomphé.

4° Enfin, depuis la guerre, la meunerie a accru, dans des proportions énormes, sa puissance d'écrasement; elle atteint maintenant près du double des besoins de la consommation.

Profitant d'une période de grande prospérité l'industrie de la meunerie n'a pas su résister au mirage des gains indéfinis; elle est devenue pléthorique.

Cette exagération est cause de perturbations graves sur le marché des farines et sur le marché du blé dont souffrent à la fois les meuniers et les producteurs.

Dans la réorganisation nécessaire du marché il est juste que les uns et les autres supportent leur part

de charges et réalisent leur part d'efforts.

L'effort demandé aux meuniers — certaines contraintes destinées à rendre possible le contrôle de l'élimination des excédents — sera loin d'être aussi lourd que les sacrifices demandés aux producteurs; il aurait en outre pour contre-partie une sécurité dont la meunerie est complètement privée avec l'anarchie présente du marché.

S'obstiner à vouloir, quoi qu'il arrive, obtenir la liberté totale, c'est courir, avec une forte récolte encore possible, le risque d'un effondrement qui ruinerait la culture.

A brève échéance ce serait, — par un retour de flamme — un étatisisme brutal imposé dans l'effacement général par un Parlement désarmé.

Le Congrès de la Meunerie a-t-il pesé toutes les conséquences de son geste ? A-t-il compris ce qu'il y a d'illusoire à mettre tout son espoir dans un libéralisme intégral dont les circonstances démontrent dans tous les pays l'impossibilité.

Les meuniers comprendront-ils à temps que seule une collaboration entre les professions peut permettre d'éviter des folies étatiques, et d'aboutir à des solutions acceptables pour tous ?

Demander comme seul programme positif, avec un retour à la liberté totale, le remplacement des taxes payées par la meunerie par une augmentation de l'impôt général sur le revenu c'est refuser de voir la situation telle qu'elle est. C'est ignorer toutes les difficultés pour ne pas avoir à les résoudre.

On était en droit d'attendre autre chose de la meunerie pour contribuer à résoudre une crise qui bouleverse l'économie du pays.

Le Gouvernement va-t-il tenir ses engagements ?

Pour faire voter sa loi dirigée contre la culture le Gouvernement Flandin a été obligé de faire des promesses formelles aux producteurs et aux coopératives :

1° L'écoulement de la première moitié des blés stockés devait être terminé au 15 juillet. Cela a été affirmé à maintes reprises à la Chambre et au Sénat par les Ministres de l'Agriculture et des Finances.

Où en sommes-nous ?

Au 1^{er} juin — en considérant comme effectivement livrés tous les blés achetés par l'Intendance — il restera plus de 13 millions de quintaux dont 3 millions au moins de la première moitié.

Au pourcentage actuel de 15 % c'est moins d'un million de quintaux qui serait écoulé avant le 15 juillet. Resterait donc à cette date, sur cette première moitié du stockage, plus de deux millions de quintaux.

Comment accélérer le placement de ce reliquat ?

Par l'exportation ? Les possibilités sont réduites, les crédits étant utilisés pour les reports dont la vente à la meunerie ne s'effectue qu'à une cadence très lente.

Reste comme seule solution l'augmentation du pourcentage d'emploi en meunerie. Mais pour cela il faut en terminer au plus tôt avec le placement des blés reportés.

Au 1^{er} juin il restera environ un millions et demi de quintaux de blé de report et d'attestations A. E. Nous sommes intervenus de nouveau auprès du Ministère pour obtenir que l'on accorde d'urgence un nouveau contingent d'exportation de 500.000 quintaux et qu'on rachète les attestations A. E. On pourrait ainsi réduire le pourcentage d'emploi de blés de report et augmenter le pourcentage des blés stockés.

Cette décision est urgente. Les groupements de stockage commencent à perdre confiance : Au 1^{er} juin les groupements sont encore en possession des trois quarts de leur stock initial.

Pareil retard est en contradiction avec les engagements pris et avec l'échelonnement prévu par les contrats. Il gêne considérablement les groupements qui ont basé leur programme de financement sur les promesses gouvernementales.

2° La prise en charge des blés restant au 1^{er} juillet, blés de stockage et blés libres est une autre cause de préoccupations des milieux agricoles : Aucune assurance ne leur a été donnée.

Le Gouvernement retarde jusqu'à la dernière minute les décisions à prendre, espérant encore que des circonstances providentielles lui éviteront cette responsabilité.

Le silence gouvernemental est une grosse source d'inquiétudes pour tous les groupements.

Après les attaques dont les coopératives ont été l'objet au mois de décembre dernier on songe de nou-

veau à elles pour réaliser l'opération de prise en charge dont le Gouvernement est incapable de venir à bout sans leur concours. Ne sachant comment s'en tirer le Gouvernement — qui avait, au mois de décembre, solennellement condamné la formule du report — songe à renouveler tout simplement l'obligation d'emploi en meunerie. Dans le désordre actuel du contrôle cette méthode — l'expérience le prouve — ne donne aux groupements aucune garantie sérieuse.

3° Les paiements des primes dues aux groupements ne sont effectués qu'avec des retards considérables. Ces semaines dernières nous avions l'impression qu'un effort avait été fait pour accélérer les paiements. Et voilà qu'à nouveau les retards s'accroissent.

Des primes de stockage afférentes à des contrats de la récolte 1933, qui ont expiré au 15 juillet dernier, ne sont pas encore réglées aux groupements. Pourtant une disposition impérative du cahier des charges prévoyait que les primes devaient être payées à l'expiration de chaque trimestre.

Qu'il s'agisse des autres primes : dénaturation, exportation, des délais de quatre, cinq et six mois sont de règle.

Les groupements se trouvent ainsi créanciers de sommes considérables. Le Gouvernement ne peut oublier que les contrats sont bilatéraux; il se montre rigoureux à juste titre vis-à-vis des coopératives qui n'ont pas respecté leurs engagements, il est inadmissible que lui-même ne respecte pas simplement les siens.

Les coopératives dont les magasins sont encombrés par suite de la lenteur des ventes de blés sous contrats, dont la trésorerie est gérée par les retards au paiement des primes n'ont plus la possibilité de tenir leurs engagements et de les faire respecter par leurs adhérents.

Est-il besoin de souligner les conséquences fâcheuses pour le crédit de l'Etat lui-même, d'un pareil dévoiement ?

L'amélioration de la qualité du pain

C'est une des questions les plus importantes. Il faut faire un très gros effort pour améliorer la qualité et remédier à la sous-consommation, si funeste à notre production nationale.

Amélioration des variétés cultivées grâce au concours de toutes les professions, et non par voie administrative, comme prétendait l'imposer la loi de décembre dernier. M. Schribaux a montré, dans une communication publiée dans notre bulletin, l'erreur de cette méthode.

M. Tournier notait récemment, dans un rapport très intéressant destiné à la Commission du bon pain, quelle voie on pourrait suivre pour aboutir rapidement. Voici ses conclusions :

« Il nous paraît que dans le plus bref délai, il doit être établi une liste de variétés de blé qui assurent au cultivateur le rendement, au meunier la qualité.

Des ententes pourront se faire aussitôt pour la culture en grand de ces variétés entre cultivateurs et meuniers.

Il nous paraît nécessaire que les Ministères de l'Agriculture et de la Santé publique n'hésitent pas à faire un appel pressant et justifié de la nécessité de l'amélioration immédiate de la qualité du blé par l'emploi de semences appropriées.

Il nous semble nécessaire de doter l'Institut national agronomique de tous les moyens de recherche et de contrôle exigés pour la détermination de la qualité culturale et boulangère des nouvelles variétés de blé à inscrire au registre synonymique.

Il nous semble nécessaire de conseiller une entente entre cultivateurs, meuniers, négociants et coopératives, pour l'emploi de variétés améliorantes pour les prochaines semaines et ce, dans le plus bref délai.

Il nous restera à déterminer, pour le proche avenir, d'accord avec MM. les Médecins, la meilleure méthode de mouture des bons blés français, la composition définitive de leur farine et de leur meilleure méthode de panification.

Mais pour le moment, allons au plus pressé, et avant de penser à moudre et à panifier, pensons à faire cultiver les blés qui seuls nous permettront, sans apport de blés exotiques, de retrouver notre bon pain, de rétablir l'équilibre de notre marché, et contribueront à résoudre tout naturellement une crise qui, somme toute, est née de la sous-consommation de notre pain national.

L'opinion du corps médical est extrêmement importante. De lui dépend en grande partie le succès des efforts déployés par les professions intéressées.

A ce sujet, la communication faite, le 21 mai, par le professeur Labbé à l'Académie de Médecine, est essentielle. Elle montre l'importance des méthodes de panification en vigueur et les erreurs qu'il est indispensable de redresser; voici les conclusions de M. Labbé :

« Toute qualité de farine et tout taux d'extraction choisis pour celle-ci à part, la cause la plus évidente, la plus importante, de mau-

vaise qualité du pain (sous le rapport de la saveur, de l'odeur, de l'agrément de consommation et de la digestibilité) réside dans son mode de fabrication trop hâtif, dans la fermentation brutale et incomplète des pâtes au moyen de la levure, dans son excès d'humidité, croûte et mie, dans le goût souvent fétide que la levure (levure de mélasse) peut leur communiquer. Le mode de cuisson qui favorise la rétention d'eau et rend la pâte molle joue aussi un rôle dans la désaffection des Français à l'égard de leur aliment favori; le mouton, par son économie et sa facilité d'emploi, est venu supplanter la cuisson hygiénique au bois, l'une des seules capables de communiquer au pain l'odeur agréable, la saveur et le croquant sous la dent qui préparent l'estomac et facilite l'élaboration du pain dans les organes digestifs.

Quels sont les remèdes techniques à préconiser pour revenir à un état de choses plus favorable ? Il en est plusieurs à envisager simultanément :

1° Avant tout, le retour à la fermentation des pâtes à pain au moyen du levain avec les façons successives et le temps que cette méthode exige ;

2° La suppression de l'emploi des levures de mélasse si, toutefois, la mauvaise qualité des farines exige l'emploi mitigé des levures ;

3° Le retour à la cuisson au bois de préférence ou, à défaut, au gaz ou à l'électricité ;

4° L'interdiction d'emploi du mazout en boulangerie ;

Pour que ces transformations dans les habitudes boulangères soient possibles, il faut :

a) D'abord, entraîner la conviction des représentants de l'industrie boulangère, durement atteints par la sous-consommation du pain qui atteint près de 20 p. 100 ;

b) Préconiser l'abrogation de l'interdiction du travail de nuit dans les boulangeries ;

c) Favoriser la création éventuelle de grandes centrales boulangères travaillant d'après les anciens procédés de fermentation, qu'elles appliqueraient d'autant plus aisément que leur travail s'effectuerait d'une manière continue, avec trois équipes de huit heures.

Ainsi le pain redeviendra l'aliment sain, économique, savoureux, digestible, énergétique qui fut traditionnellement celui de nos nationaux.

Cette opinion du professeur Labbé doit être connue de tous les producteurs de blé. Le problème de la qualité du pain est avant tout — nous n'avons jamais cessé de le répéter au sein de nombreuses commissions — un problème de travail de la boulangerie.

Si l'on n'a pas le courage de s'attaquer à cette question, le problème restera insoluble et la sous-consommation croissante aggravera sans cesse la crise du blé.

A. G. P. B.

Nouveau Succès...

Après avoir gagné le 12 mai dernier le Tour de France Automobile, Perrot sur Delahaye remporte à nouveau le Grand Prix d'Orléans, grâce au Sur-carburant Azur et à l'huile Olazur.

L'huile Olazur, vendue 8 francs le litre en bidons de un et deux litres, est la moins chère des Huiles de Grande Marque.

BACHES

Une bonne bache est la meilleure assurance contre la pluie

Double couture, coins renforcés, caillots cuivre tous les mètres, 1°50 de corde à chaque coin, ou cordes à coulisse sur les largeurs, au choix du preneur. Marques comprises, marchandise rendue FRANCO TOUTES GARES de Loire-Inférieure.

Pour le mètre carré confectionné :

Jute : vert

Fédération des Associations Viticoles de France et d'Algérie

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE EXTRAORDINAIRE

La Fédération des Associations viticoles de France et d'Algérie a tenu une assemblée générale extraordinaire, à Paris, les 28 et 29 mai. Les débats, très intéressants et souvent passionnés, ont occupé quatre longues séances.

La viticulture du Centre et de l'Ouest était représentée par une délégation de la C.G.V.C.O., composée de MM. Germain, Richardin, de Camiran, Chevet, Cermont, Rosin, Roze, Bouchet, Bodin, Boissonneau et Garnier.

Toutes les régions viticoles de la métropole et de l'Algérie avaient envoyé des délégations nombreuses. La présidence de l'assemblée est assumée par M. Roy, président de la Ligue des viticulteurs de la Gironde, qui est, cette année, président de la Fédération. Il est assisté de M. Elie Bernard, secrétaire général de la Fédération et de la C. G. V. du Midi.

M. Roy évoque la gravité de la crise viticole. Il rappelle qu'en Gironde, ce sont les banques qui deviennent peu à peu propriétaires des vignobles, par suite de l'endettement des viticulteurs. Des producteurs sont contraints, par la ruine, d'abandonner leurs vieux vignobles ou de refuser même d'exploiter des vignes du Médoc, alors que les propriétaires proposent de laisser la totalité de la récolte à ceux qui accepteraient d'exploiter.

M. Maillac, soutenu par la très grande majorité de l'assemblée, demande l'application intégrale de la loi du 24 décembre 1934 sur la distillation obligatoire.

M. Barthe, président de la Commission des Boissons de la Chambre des députés, intervient alors.

Il signale l'élan des viticulteurs, et notamment des petits vigneronniers méridionaux pour distiller les excédents de vins. Dans certaines régions, on distille de jour et de nuit. Le Service des alcools avait dernièrement reçu 780.000 hectos d'alcool et 50.000 hectos sont en voie de livraison. A fin mai, 10 millions d'hectos de vins sont retirés du marché, par la distillation obligatoire.

M. Barthe pense que s'il y a des retardataires, il faut appliquer les lois avec fermeté, mais avec une grande modération à l'égard des vigneronniers de bonne volonté.

M. Barthe estime qu'il faut aboutir à l'assainissement total. Il évoque les promesses faites par le Gouvernement. Il annonce qu'il a écrit au Président du Conseil pour lui rappeler et pour réclamer l'abaissement des droits sur l'alcool et le vin — droits d'autant plus excessifs que les produits taxés ont été fortement dévalorisés.

M. Barthe expose ensuite que la loi du 24 décembre 1934 permet à l'Etat d'acheter 125.000 hectos à 500 francs pour les vinages et mutages.

M. Le Roy (Châteaufort-du-Pape) dénonce le scandale des appellations d'origine. Il est inadmissible que celles-ci s'appliquent à 16 millions d'hectos. Il s'élève contre l'extension de la présomption légale et demande que les appellations d'origine ne puissent pas être revendiquées lorsque le rendement dépasse 40 hectos à l'hectare.

Après diverses observations, l'assemblée approuve une résolution demandant :

1° L'application rigoureuse et intégrale de la loi du 24 décembre 1934, et l'observation des délais prévus pour la distillation obligatoire, sauf pour les viticulteurs qui en auront été empêchés par force majeure ;

2° L'arrêt des poursuites exécutoires de saisies et ventes forcées dont les viticulteurs seraient menacés ;

3° Le respect des engagements pris par le Gouvernement pour la résorption des excédents de la campagne 1934-1935 ;

4° L'octroi de facilités de crédit à la viticulture métropolitaine au moins égales à celles qui ont pu être accordées à l'Algérie conformément aux promesses sur l'égalité de traitement faites, le 29 avril, par le Président du Conseil à M. Barthe.

L'arrachage

L'assemblée examine ensuite les propositions visant l'arrachage obligatoire ou facultatif.

On sait que le Gouvernement Flaminio, estimant qu'il faut s'attaquer aux causes profondes de la surproduction, voudrait la réduction de la superficie du vignoble, avant de venir en aide à la viticulture.

On rappelle que la surproduction annuelle moyenne permanente peut être évaluée entre 7 et 10 millions d'hectolitres.

Toutes les associations représentées votent contre l'obligation d'arrachage.

Après une discussion à laquelle prennent part de nombreux députés, parmi lesquels M. Rosin au nom de la viticulture du Centre-Ouest, la résolution suivante est finalement adoptée :

« La Fédération des Associations viticoles de France et d'Algérie, après discussion du rapport présenté par M. Maillac, au nom de la C.G.V. du Midi, déclare que l'assainissement définitif du marché des vins pourrait être facilement réalisé par l'arrachage volontaire et facultatif avec indemnité, suivant les modalités suivantes :

« A. — Arrachage définitif contre indemnité et jusqu'à concurrence de 150.000 hectares, cet arrachage étant complet :

« a) Par une réduction des possibilités de vente, calculée sur les chiffres mêmes qui auront servi de base à l'indemnité ;

« b) Par une servitude administrative trentenaire sur la terre dont la vigne aura été arrachée.

« B. — Arrachage temporaire sans indemnité.

« Cet arrachage entraîne l'obligation de ne pas replanter jusqu'à l'expiration de la cinquième année et confère les avantages suivants :

« a) Exonération, pendant toute la durée de l'arrachage, des charges de la loi, étant convenu que la moyenne servant de base aux dites exonérations sera calculée sur des années exemptes de sinistres et ne comprendra pas les augmentations de production provenant de l'accroissement du vignoble par acquisition ou successions.

« b) Exonération, pendant la durée de l'arrachage, de l'impôt foncier grevant la superficie arrachée.

« C. — a) Le délai d'inscription accordé pour recevoir l'indemnité attribuée par la loi à l'arrachage définitif est fixé à deux mois à dater de la parution du règlement d'administration publique pris après la promulgation de la loi. Passé ce délai, l'indemnité sera réduite de 50 %.

« b) Les producteurs qui auront opté pour l'arrachage temporaire, avec obligation de ne pas replanter avant l'expiration de la cinquième année, seront également tenus de s'inscrire dans les deux mois qui suivront la parution du règlement d'administration publique pris après la promulgation de la loi.

« c) L'arrachage, qu'il soit temporaire ou définitif, devra être effectué avant le 1^{er} février de l'année au cours de laquelle la loi aura été promulguée.

« D. — Dans le mois qui suivra l'expiration du délai fixé ci-dessus pour l'inscription en vue de l'arrachage définitif contre indemnité, l'administration devra notifier aux intéressés l'acceptation de leur offre d'arrachage.

Dans le cas où les offres excéderaient la superficie totale prévue par la loi, la priorité, nonobstant l'ordre d'inscription, sera accordée aux vignes plantées en terrain neutre depuis 1928 et aux cépages interdits (noahs, etc.).

« E. — Les producteurs ayant arraché leur vigne depuis le vote de la loi de juillet 1933 et qui n'auront pas replanté auront à faire connaître dans les délais fixés ci-dessus, savoir deux mois après la promulgation du règlement d'administration publique pris en exécution de la loi, leur décision de rentrer dans l'une ou l'autre des catégories prévues : arrachage temporaire ou arrachage définitif.

« F. — L'indemnisation des vignes volontairement et définitivement arrachées sera financée :

« Par une Caisse de compensation, gérée par les viticulteurs sous le contrôle de l'Etat et alimentée par la taxe exceptionnelle de 5 francs sur les vins et également par la participation de l'Etat ; l'exagération des droits fiscaux sur le vin et l'alcool lui faisant une obligation de procéder au sauvetage de la viticulture.

« Le paiement des sommes nécessaires à l'arrachage pourrait utilement être assuré par la création de bons décaennaux, les arrachages devant être assurés par la Caisse de compensation. »

Au cours de la discussion, l'assemblée réclame la diminution des droits de circulation sur les alcools et les vins.

M. Rosin signale le danger des manœuvres spéculatives qui pourraient être faites, aux dépens des vigneronniers, à l'occasion de l'arrachage.

L'assemblée se déclare favorable à une priorité d'indemnisation pour l'arrachage volontaire, en faveur de ceux dont les vignobles sont complantés en cépages prohibés.

Caisse de Compensation

M. Maillac propose la création d'une Caisse de compensation qui devrait enlever chaque année 600.000 hectolitres d'alcool pur du marché. En les achetant au prix de 700 fr. l'hecto, la dépense serait de 420 millions de francs ; la Caisse de compensation vendrait 150.000 hectos au vinage au prix de 900 francs, soit 135 millions, et 450.000 hectos à la carburant au prix de 110 francs, soit 49.500.000 francs.

La Caisse de compensation recevrait le produit de la majoration actuelle du droit de circulation (5 francs par hecto) et une participation de l'Algérie provenant de la mise à la parité des droits métropolitains des taxes sur les vins, les alcools et les essences, égale à 52 millions de francs.

Distillation des sous-produits

Plusieurs députés méridionaux, MM. Sauvy, Rouvière, Berger, estiment que l'arrachage volontaire et la Caisse de compensation ne suffisent pas à régler le problème viticole.

Energiquement soutenus par les députés algériens, ils réclament la discussion immédiate des mesures tendant à la distillation obligatoire des sous-produits.

M. Rouvière propose que chaque viticulteur soit tenu de faire distiller une certaine quantité de sous-produits proportionnelle à sa déclaration de récolte. Cette quantité serait variable selon les régions pour tenir compte du degré alcoolique.

Il pense qu'on pourrait exiger six décilitres d'alcool pur pour un hectolitre de vin déclaré dans le Centre, alors qu'on exigerait 8 décilitres dans le Midi et 12 en Algérie.

M. Perraton (Bourgogne) et M. Garnier (Centre-Ouest) réclament les délais nécessaires pour consulter les Associations viticoles affiliées à leurs groupements.

Finalement, devant l'attitude du Centre-Ouest et de la Bourgogne, les députés du Sud-Est et de l'Algérie acceptent de préciser leurs propositions et de soumettre des textes précis à l'examen de toutes les Associations régionales. Pour qu'un programme d'ensemble puisse être établi en temps utile, l'assemblée décide d'avancer la date de l'assemblée générale ordinaire qui devait se tenir fin juin à Bordeaux. Cette assemblée est fixée aux 13 et 14 juin. Il est convenu que, d'ici là, les grandes Associations régionales examineront les projets qui leur seront transmis.

Pommade contre le Varron

5 francs le pot
ou 9 francs les deux pots.
En vente au Syndicat.

PRÉVOYEZ la PÉRIODE de SÈCHERESSE

Il est superflu de rappeler qu'il est indispensable d'avoir des réserves d'eau. Donc des abreuvoirs, des bacs et des tonneaux s'imposent.

Une marque réputée comme construction et fini doit retenir votre attention. L'abreuvoir « LE MODERNE »



en tôle d'acier galvanisé après fabrication, embouti d'une seule pièce, sans rivet et sans boulon, est indéformable. Ses bords arrondis font que les animaux ne risquent pas de se blesser.

Le TONNEAU « IDEAL » si utile pour le vidage des fosses à purin, l'épandage de ce purin, est également précieux pour le transport de l'eau dans n'importe quel terrain.

Sa capacité peut aller jusqu'à 1.500 litres. En tôle d'acier galvanisé, léger, robuste, étanche, il donne toute garantie de durée. Il se livre avec ou sans pompe.

Pour renseignements détaillés sur ces appareils et tous autres, demandez aujourd'hui même, aux Etablissements ERNEST RONO, à SAINT-DIZIER (Haute-Marne), le nouveau catalogue illustré n° 59.

PLANTEZ Vos Betteraves

avec l'engrais Salmon PRIMOSÉINE

parce que cet engrais démarrant vite leur convient bien
cet engrais puissant, durable, sert ensuite au Blé

Vos Choux

avec la PRIMOSÉINE, engrais Salmon

parce que vous aurez les énormes mais les plus tendres choux
vous éviterez la brime grâce à la composition PRIMOSÉINE

Le Ver du Poireau

Tous les jardiniers professionnels et amateurs connaissent, trop bien, hélas ! le ver du poireau. Mais peu connaissent l'insecte parfait. C'est un petit papillon, appelé scientifiquement « acrolepis assectella », d'un gris noirâtre, qui mesure environ un cm. de longueur. Il pond ses œufs en été sur les feuilles des poireaux ; sa larve, que nous appelons « ver du poireau », creuse des galeries dans la plante, puis dans le cœur de la feuille, mettant la plantation en danger très sérieux.

La première précaution à prendre est d'éloigner les papillons des plantations. Nous avons observé qu'une grande quantité d'eau sur les planches des poireaux, distribuée, soit par des arrosages, soit par des pluies fréquentes, nuisait au développement de la larve. Cette observation peut servir de base à un traitement général par l'abondance d'eau. Si l'on arrose les planches chaque jour de façon à ce que les cœurs des poireaux soient toujours garnis d'eau, on nuira considérablement à l'éclosion des œufs, ainsi qu'au développement des larves. Etant donné que pour atteindre un beau développement des poireaux demandent de copieux arrosages, une plantation se trouvera toujours bien de cette abondance d'eau.

Voyons maintenant quelques traitements à appliquer :

Préventivement, on doit plonger, lors du repiquage, la partie verte des plants dans une solution de 50 grammes de savon noir par litre d'eau, puis pulvériser cette même solution sur la plantation, et enfin répandre sur les jeunes plantes, et modérément, de la suite pulvérisée.

Comme traitements curatifs : il faut pulvériser abondamment la plantation le matin, à la rosée de préférence, avec du savon pyréthre à la dose de 30 à 40 grammes par litre d'eau de pluie. On pourra fabriquer soi-même du savon pyréthre en faisant dissoudre 50 grammes de savon de Marseille par litre d'eau de pluie et en ajoutant à cette solution 50 grammes de poudre de pyréthre.

La poudre de pyréthre est un poison végétal absolument inoffensif pour l'homme et pour les animaux. Elle forme l'élément essentiel des poudres à punaises. Ses principes s'évaporent rapidement, on les fixe en les projetant dans une solution savonneuse. La solution du savon pyréthre ne brûle pas et ne sent pas ; elle tue les larves instantanément et laisse sur le feuillage des poireaux un enduit adhésif dont l'odeur éloigne les papillons.

Si la plantation est fortement ravagée et considérée comme perdue, il faut couper les tiges jusqu'au ras du sol, donner un bon binage entre les lignes et arroser abondamment à l'eau de purin ou avec une eau contenant un engrais soluble. Les poireaux repousseront, en donnant évidemment un rendement déficitaire, à moins qu'une nouvelle invasion ne vienne les perdre irrémédiablement.

Si l'on recourt à ce moyen, il ne faut pas manquer de brûler soigneusement les parties coupées ; car les larves continueraient à s'y développer pour donner naissance à de nouveaux papillons.

Enfin, voici un procédé très simple pour éviter le ver du poireau, il

nous est donné par un bon praticien, qui s'exprime ainsi :

« Un jour que je repiquais des poireaux, je fus inopinément et en toute hâte appelé à partir en voyage. Je n'eus même pas le temps de mettre mes plants en jauge comme je l'aurais voulu, et je les laissai sur le sol, où ils restèrent, pendant les trois jours que dura mon absence, exposés à tous les vents et à un soleil ardent. A mon retour, je repris mon travail, mais n'en ayant plus d'autres, je résolus, à tout hasard, de les planter en pareil état. Chose extraordinaire, ils poussèrent beaucoup mieux que les autres. Un mois plus tard, les poireaux plantés en premier lieu avaient tous le ver, tandis que ceux-ci en étaient indemnes. Depuis cette aventure, j'abandonne mes plants sur le terrain pendant trois jours avant de les repiquer et jamais aucun insecte ne les attaque. »

Beaucoup de découvertes sont ainsi dues à un pur hasard ; nous livrons celle-ci à nos lecteurs, persuadés qu'il s'y intéresseront vivement.

(Bulletin du Syndicat des Deux-Sèvres.)

Sans danger pour l'homme, les animaux utiles et le gibier, vous tuez radicalement

le Doryphore avec le Bortox-Concentré

les Courtillères avec le Bortox-appât

les pucerons, chenilles, etc., avec le Bortox-liquide D

Demandez tous renseignements sur les Bortox, à la C^{ie} Bordelaise, 24, rue du Calvaire, Nantes.

Insecticide pour Cultures maraîchères et fruitières

Produit spécial pour détruire les pucerons, chenilles, altises, etc., ne contenant aucun poison, agissant par simple contact, par pulvérisation. Prix : 9 fr. le flacon, pour faire 50 à 60 litres de solution.

INSTITUT DENTAIRE NATIONAL

23, Place de la Bourse (angle Rue de la Fosse) — NANTES

Qu'apprécient les gens de la campagne ?

De tout temps, les gens de la campagne ont péniblement gagné l'argent à la sueur de leur front.

Par contre, lorsqu'ils veulent obtenir les choses indispensables, ils sont obligés de décaisser beaucoup d'argent.

Mieux que tous autres, dans ces conditions, ils apprécient les prix que l'INSTITUT DENTAIRE NATIONAL met volontairement à leur portée parce qu'ils les comparent avec ceux qu'ils payaient précédemment.

Nous rappelons que ces tarifs officiellement pratiqués sont les suivants :

Extraction, la première dent..... 8 fr.
les autres..... 4 fr.
Plombages..... 12 fr.
Dentier, la dent..... 16 fr. 65

Exemple :

Dentier 10 dents, 2 crochets..... 203 fr. 15
Dentier complet, haut et bas..... 499 fr. 50
Les Assurés sociaux sont remboursés 80 % de ces tarifs.

Tous les soins et travaux présentent les garanties de l'INSTITUT DENTAIRE NATIONAL.

Offres et Demandes

Service réservé à nos adhérents
Ecrire ou s'adresser au Syndicat,
2, rue Scribe, Nantes
Tarif : 5 francs par annonce et pour une seule insertion.

OFFRES

62. — A louer pour la Toussaint prochaine, UNE PETITE FERME de 7 hectares, située en Basse-Goulaine (Loire-Inf.), S'adresser au Syndicat.

63. — A louer à moitié fruits, pour la Toussaint 1935, BELLE FERME de 25 hectares, d'un seul tenant, terres, prés et vignes, S'adresser au Syndicat.

DEMANDES

170. — On demande UN JEUNE MENAGE, de préférence sans enfant, bonnes références, pour jardiner-maraîcher à Nantes. S'adresser au Syndicat.

172. — On demande MENAGE vigneron, très sérieux et actif, très bonnes références exigées. S'adresser au Syndicat.

173. — MENAGE basse-cour, jardinier, ayant fait l'entretien des arbres et arbustes, horticulture, culture maraîchère et les fleurs. Muni de bonnes références. S'adresser au Syndicat.

174. — Maraîcher demande JEUNE HOMME très sérieux, de 17 à 30 ans. S'adresser au Syndicat.

175. — On demande un JEUNE HOMME, bon ouvrier, pour culture et jardinage. S'adresser au Syndicat.

Foires et Marchés de la Semaine

Lundi 10 juin. — Orvault, La Remaudière.

Mardi 11. — Le Loroux-Bottereau, Saffré, Arthon-en-Retz, Port-Saint-Père, Pont-Château.

Mercredi 12. — Saint-Philbert-de-Grandlieu, Châteaubriant, Guémené-Penfao, Saint-Père-en-Retz.

Jeudi 13. — Aigrefeuille, Ancenis.

Vendredi 14. — Sainte-Pazanne.

Samedi 15. — Saint-Aignan.

Prix-Courant (DETAIL)

Alimentation du Bétail

Remoulages de fèves..... 43 »
Riz Saigon n° 1..... très variable
Brasures de Riz..... 73 »
Issues de Riz blanches..... 60 »
Farine de Manioc..... 70 »
Farine « Le Titan » pour porcs et bovins, les 100 kil. départ..... 68 »
Farine Arachide « Armor » qualité courante..... 70 »
qualité extra-blanche..... 75 »
Farine « Kystett »..... 155 »
Farine lactée T. T..... 165 »
Mais pour volailles..... au cours
Tourteau amélioré Chepteline 77 »

Proviendeine

Pour l'élevage des porcelets et engraissement des porcs, 14 fr. la boîte, pris au Syndicat.

Produits des Etablissements Arsène Bertin

ALIMENTATION GENERALE
Proviende « Sucraff » N° 1..... 61 »
ALIMENTATION DES BŒUFS VACHES ET VEAUX

Optima lait :

cordon vert..... logé 69 »

cordon rouge..... logé 75 »

Optima veaux d'élevage :

cordon vert..... logé 69 »

cordon rouge..... logé 75 »

Optima engraissement :

pour bœufs..... logé 75 »

Farine lactée Optima

pour veaux, le sac de 5 kil... 11 »

Quantité importante, nous consulter.

ALIMENTATION DES CHEVAUX

Aliment complet N° 1, 40 %

avoine, 35 % mélassé, logé 76 »

Aliment « Le Picotin », pour chevaux de campagne (sucédan, avoine, tourte.) logé 80 »

Les 100 kilos logés sur wagon Nantes-Saint-Joseph ou pris à l'usine.

Aliments mélassés

Mélassé Say..... 69 »

Son mélassé Say..... 66 »

Paille mélassée Say, 50 %... 60 »

Les 100 kilos logés sur wagon Paris-Gobelins et Pont-d'Ardres.

Aliments pour Volailles et Lapins

Farine de poissons..... 140 »

Granulé condensé..... 105 »

Grande Pondeuse..... 110 »

Farine de viande..... 140 »

Poudre d'os verts..... 90 »

Coquilles huîtres broyées..... 60 »

Les 100 kilos logés, en sacs de 50 kilos, sur wagon Nantes.

Société anonyme « Ovox »

Boulettes « OVOX » n° 1 pour pondeuses..... 107 »

N° 2 pour sujets en croissance..... 115 »

N° 2 bis, pour poussins..... 135 »

N° 2 ter, pour poussins..... 115 »

N° 3, pour poules en mue..... 115 »

Coquilles d'huîtres, non log. 61 »

Boulettes « LAPOX », non log. 95 »

Farine de viande, non logée. 165 »

par 50 kilos, majoration ; toiles facturées 250 non reprises.

Bouillie C^{ie} Bordelaise

Bouillie à 60 %

garantie 15 pour cent de cuivre pur

Sacs 50 kilos (les 100 kilos) 157 »

d^e 25 — — — 162 »

Pour toutes applications tardives

Le Nitrate 15,50 de Chaux
D'AZOTE

OFFICE NATIONAL INDUSTRIEL DE L'AZOTE
TOULOUSE

TANTE GERTRUDE

par le grand écrivain
B. NEULLIÉS

Paula, sans une hésitation, décrocha vivement les petits bijoux, d'une grande valeur pour la plupart, qui ornent sa chaîne d'or, et, les donnant à la vieille concierge :

— Tenez, gardez tout cela et laissez-le s'amuser tant qu'il voudra. Je lui en fais cadeau. La première fois que je le revendrai, je lui apporterai toute une caisse de joujoux.

Puis, reprenant les guides, elle partit au grand trot de ses chevaux fougueux, se retournant plusieurs fois jusqu'à ce qu'elle fût au bout de la longue avenue, pour envoyer des baisers à l'enfant, qui les lui rendait joyeusement, tandis que les deux vieux serviteurs la suivaient d'un regard à la fois ému et attendri.

— Pourquoi n'est-ce pas elle notre maîtresse ? murmura la vieille femme d'un ton de regret, lorsque Mme Wanel eut disparu. Nous serions

tous si heureux ! Elle est si bonne ! si généreuse ! La vieille, au contraire, est, dit-on, aussi dure et aussi avare que son frère.

— Bah ! répondit le concierge, qu'en sait-on ? Pour moi, je la crois bonne et charitable ; seulement, elle est encore plus originale que notre maître ! Ce n'est pas étonnant, d'ailleurs ; tous les Neufmoulins sont ainsi.

Depuis un mois, Mlle Gertrude était en possession de l'héritage de son frère ; depuis un mois elle régnait en maîtresse dans le grand château désiré par elle ; elle se trouvait enfin à la tête de cette immense fortune, objet de ses convoitises !

Certes, il y avait loin de sa petite maisonnette, antique et modeste, à ce palais superbe dont les hautes tourelles se dressaient orgueilleusement au sommet de la colline, dominant la vallée et les villages aux alentours.

En parcourant ces pièces luxueuses, ornées de tableaux et de statues de prix, ces magnifiques galeries décorées avec un goût princier, elle avait haussé les épaules en murmurant :

— Je vous demande un peu la figure que devait faire ce vieux fou de Jean dans tout cet étalage. Si ça a un bon sens.

Et, à la vue de la vaisselle d'argent finement ciselée, des cristaux délicatement taillés qui s'élevaient dans les vitrines des larges buffets de vieux chêne sculpté, elle avait eu un rire sarcastique :

— Un tel luxe de plats pour les pommes de terre qui composaient le menu journalier du vieux avaré... c'était un comble, vraiment !

En querelle perpétuelle avec son frère, Mlle Gertrude n'avait jamais pénétré dans cette partie du château ; M. de Neufmoulins, dont la marotte, pendant les dernières années de sa vie, avait été la construction et l'aménagement de cette merveilleuse résidence, ne l'avait jamais habitée ; il vivait dans le vieux bâtiment presque en ruines qui avait été, au Moyen Age, une des curiosités de la contrée et qu'on appelait l'abbaye.

Bâtie d'abord par des moines, comme son nom l'indiquait, l'abbaye avait été ensuite occupée par des seigneurs qui l'avaient religieusement conservée dans son état primitif ; mais la Révolution en avait détruit une partie. La chapelle, le cloître, la salle du chapitre, avec ses curieuses fenêtres ogivales et son plafond à caissons, subsistaient toujours et attiraient chaque année quantité de touristes, d'archéologues

et de savants.

Quelques cellules et quelques autres pièces restaurées par M. de Neufmoulins lui servaient d'habitation. C'était là que Mlle Gertrude était venue soigner son frère, lors de sa dernière maladie ; c'était dans une de ces petites chambres modestes, presque pauvres, qu'il était mort. Et comme, dans son testament, il défendait formellement de pénétrer dans le château, dont son homme d'affaires avait seul la clef, la sœur et la nièce ne se doutaient guère des trésors qu'il renfermait.

Paulette avait poussé plus d'un cri d'admiration à la vue de ces appartements, magnifiques et elle était restée presque en extase sur le seuil d'une chambre encore plus luxueuse que les autres, avec ses murs tendus de satin rose, ses fenêtres élégamment drapées de riches tentures...

Sur la cheminée de marbre blanc, un buste de femme se dressait sur un socle de velours et, de chaque côté, dans un cadre d'or orné de pierres, se trouvait un portrait d'enfant : l'un représentait une fillette au visage d'une idéale beauté et l'autre un jeune garçon à l'air plutôt réveur.

— Oh ! tante Gertrude, regardez ! s'écria Paula toute surprise, c'est mon portrait ! Mais l'autre... n'est-ce

pas Jean de Ponthieu ?

La vieille fille tressaillit. Elle comprit soudain le rêve de son frère, son testament original... C'était sans doute la chambre qu'il avait destinée à la future comtesse de Ponthieu... Elle regarda Mme Wanel de ses yeux perçants : celle-ci n'avait rien deviné, rien senti.

— Oui, ce doit être Jean de Ponthieu, dit-elle d'un ton indifférent. Ne te le rappelles-tu pas ?

— Oh ! guère ! répondit Paullette, déjà occupée à examiner autre chose. Mlle Gertrude attacha sur sa nièce un regard étrange, tandis qu'un sourire énigmatique se jouait sur ses lèvres minces.

— Il n'était pas bien beau, continua la vieille fille, et, certes, s'il n'a pas changé, ce n'est pas un joli godelureau comme le neveu que tu vas me donner bientôt. Mais, à propos, quand te maries-tu ?

— Nous ne savons pas encore... Oh ! nous avons le temps ! Nous voudrions que la cérémonie soit tout à fait grandiose... qu'on en parle longtemps dans le pays. Et, pour cela, il faut attendre que le deuil de Pierre soit passé.

Mlle Gertrude avait décidé d'abord de faire comme son frère, c'est-à-dire de fermer une partie des appartements et d'occuper l'abbaye ; mais,

après mûres réflexions, elle renonça à ce projet : le monastère était trop froid, trop glacial, elle habiterait l'aile gauche du château, située en plein midi, et s'y installerait à sa façon, selon ses goûts.

La plupart des domestiques étaient partis à la mort de M. de Neufmoulins ; il ne restait guère que le concierge et sa femme. Mlle Gertrude conserva sa vieille bonne, qui était accoutumée à ses manières ; elle y ajouta quelques filles du pays pour le service intérieur et un cocher pour la conduire à Ailly qui se trouvait assez éloigné du château.

Elle se paya un autre luxe qui étonna grandement Paullette : ce fut celui d'une demoiselle de compagnie.

— Elle m'assommera, assurément, cette petite, déclara-t-elle à sa nièce avec sa brusquerie ordinaire, lorsqu'elle lui annonça cette nouvelle ; mais je ne vois pas le moyen de faire autrement.

« Sa mère, que j'aimais beaucoup, a eu la stupidité de se laisser mourir de chagrin, parce que son mari, qu'elle aimait bêtement, est mort l'année dernière. Et la petite est si nulle, si sottée, que si je ne la prends pas avec moi, elle ne saura jamais se tirer d'affaire toute seule. Mais il faudra qu'elle marche droit et que je ne m'aperçoive pas de sa présence ! »

Paula fut très amusée. Une demoiselle de compagnie qui devait se tenir dans l'ombre, ne pas se montrer, c'était bien là une idée de son oncle, et elle se promit intérieurement de s'intéresser à son sort.

Depuis que sa tante était au château, elle la réclamait sans cesse, la consultant sur tous ses arrangements, lui demandant toujours son avis, mais, neuf fois sur dix, faisant le contraire de ce que sa nièce lui suggérait.

Loin de s'en fâcher, Paula, habituée aux excentricités de la vieille fille, s'en égayait. Elle se prêtait à tout avec la bonne grâce qui lui était familière, enchantée d'être agréable à sa parente. Ce matin-là, elle avait été éveillée presque dès l'aube, le cocher de Mlle de Neufmoulins venant la prévenir que sa maîtresse l'attendait immédiatement.

— Ma tante n'est pas malade, au moins ? avait fait demander la jeune femme, d'abord inquiète.

— Je ne le pense pas, avait répondu l'autodrome ; mais, depuis deux heures, mademoiselle parcourt la maison du haut en bas et elle n'a pas l'air d'être contente.

— Dites-lui que dans une heure j'y serai, le temps de m'habiller et de faire atteler.

(A suivre).

MARCHES DE LA VILLETTE

Du Lundi 3 Juin 1935

ANIMAUX	Acheté	Vendu	COURS OFFICIELS du kilo, viande nette				PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif			
			1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra	1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra
Bœufs.....	2,372	2,250	6 10	5 00	4 00	6 60	3 05	2 75	2 00	4 10
Vaches.....	1,582	1,250	5 90	4 80	3 80	7 40	3 55	2 65	1 90	4 55
Taureaux.....	400	385	4 30	3 90	3 50	4 70	2 58	2 15	1 75	2 90
Veaux.....	2,519	2,400	8 50	7 40	5 90	9 80	5 10	4 05	3 25	5 88
Moutons.....	1,326	1,000	14 50	9 80	8 00	15 20	7 25	4 60	3 62	7 10
Porcs.....	1,643	1,643	5 42	4 86	3 58	6 28	3 80	3 40	2 50	4 40

Du Jeudi 6 Juin 1935

ANIMAUX	Acheté	Vendu	COURS OFFICIELS du kilo, viande nette				PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif			
			1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra	1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra
Bœufs.....	1,601	1,450	6 10	5 00	4 00	6 60	3 05	2 75	2 00	4 20
Vaches.....	1,068	920	5 90	4 80	3 80	7 10	3 55	2 65	1 90	4 55
Taureaux.....	372	350	4 30	3 90	3 50	4 70	2 58	2 15	1 75	2 82
Veaux.....	2,632	2,300	8 30	6 90	5 70	9 60	4 98	3 93	3 13	5 75
Moutons.....	6,281	6,100	14 70	9 90	8 10	15 30	7 35	4 65	3 55	7 65
Porcs.....	1,719	1,719	5 72	5 00	3 58	6 28	4 00	3 50	2 50	4 40

Marché du Lundi. — Arrivages par Départements

GROS : 4.354. — Maine-et-Loire, 780 ; Sarthe, 285 ; Mayenne, 255 ; Loire-Inférieure, 215 ; Indre-et-Loire, 55 ; Deux-Sèvres, 80 ; Vienne, 105 ; Vendée, 360. VEAUX : 2.519. — Maine-et-Loire, 185 ; Sarthe, 510 ; Mayenne, 40 ; Loire-Inférieure, 30 ; Indre-et-Loire, 90.

MOUTONS : 11.322. — Maine-et-Loire, 219 ; Sarthe, 200 ; Loire-Inférieure, 104 ; Vienne, 400 ; Vendée, 100 ; Afrique, 2.090 ; étrangers, 755. PORCS : 1.643. — Maine-et-Loire, 280 ; Sarthe, 10 ; Loire-Inférieure, 75 ; Indre-et-Loire, 90 ; Deux-Sèvres, 90.

Boîtes de 2 kil. (par caisses de 12 boîtes).	182 »
Boîte à 50 %	
garantie 12,70 pour cent de cuivre pur	
Sacs 50 kilos (les 100 kilos)	145 »
d' 25 »	150 »
Boîtes de 2 kil. (par caisses de 12 boîtes).	170 »
Ristourne minimum, 2 %.	

Chaux agricole

Grosse chaux agricole.....	90 »
Chaux agricole tout venant.....	85 »
Chaux blutée, en sacs papier perdus.....	94 »
Chaux blutée, en sacs toile consignés 150.....	84 »
Ces prix s'entendent à la tonne, départ Chaudfontaine-gare (Maine-et-Loire).	

Engrais P. E. C.

Phosphate bicalcique 38 %.....	84 50
Engrais binaires	
15 % ac. phos., 30 % pot.....	89 »
ou 22 % ac. phos., 22 % pot.....	89 »
Engrais ternaires	
dosage 8/16/16.....	115 »
— 8/13/19.....	115 »
— 4/19/19.....	102 »
— 6/12/12.....	89 »
— 5/8/12.....	79 »
(Les 100 kilos).	
Ces prix s'entendent marchandise prise au magasin.	

Engrais azotés

Sulfate ammoniac 20,40 %.....	88 »
Nitrate de chaux 13 %.....	75 »
Ammonitrite 15,50.....	77 »
Cianamide granulée 20 %.....	98 »
Potazote 12 % az.+24 % pot.....	87 25
Nitrate soude 16 % synthét.....	86 50
Majoration de 1 franc par 100 kilos pour livraisons inférieures à 1.000 kilos.	
Ces prix s'entendent marchandise prise à Nantes.	

Engrais complets O. N. I. A.

Nous pouvons fournir à nos adhérents des engrais composés O. N. I. A. Ces engrais, qui sont fabriqués par l'Office National Industriel de l'Azote de Toulouse, sont parfaitement équilibrés et nous les recommandons vivement.

Ils réunissent dans un même engrais, sous une forme assimilable et dans une proportion soigneusement étudiée, les trois éléments indispensables à toute végétation (Azote, Acide phosphorique, Potasse), dont l'action simultanée assure la plus haute production.

Ils agissent par temps sec comme par temps humide, de façon rapide et durable, grâce à la formule ammoniacale-nitrique (moitié azote ammoniacal et moitié azote nitrique).

Ils économisent le temps et l'argent : un seul transport, une seule manutention, un seul épandage, et suppression des mélanges, toujours imparfaits.

L'Intensator

Engrais spécial	
2 % azote organique du cuir dissous, 10 % acide phosph.	40 »
2 % azote organique du cuir dissous, 10 % acide phosph.	
3 % potasse chl.....	46 »
Ces prix s'entendent marchandise prise à Nantes.	

Nitropotasse

Dosant 16,50 % d'azote du nitrate d'ammoniac (moitié azote ammoniacal, moitié nitrique) et 25 % de potasse du chlorure de potassium. Prix. 115 francs par 10 tonnes, franco.

Graisses Agricoles

GRAISSE JAUNE EXTRA, 5 fr. la boîte de 1 kg., en vente au Syndicat, ou franco par 24 boîtes. Par tambours de 25 ou 50 kilos franco..... 4 30 le kilo Par fût de 100 kil., franco 3 60 le kilo Graisse rose pure ; Graisse vaseline et Valvol. Nous consulter

Huiles à Machines

Nous pouvons fournir à nos Adhérents huiles et graisses de première qualité, marchandise rendue franco toutes gares. Les tonnelets de 30 et 50 litres sont facturés 25 et 50 francs et repris, si retournés franco à l'usine, en bon état. Les fûts de 100 et 180 kilos sont gratuits, ainsi que les emballages de graisses.

Pour Machines Agricoles :

Demi-fluide.....	3 »	3 20	3 80
Epaissie.....	3 »	3 20	3 40
P. cylindre vapeur.....	3 80	4 »	4 60
Pour Mouvements.....	3 20	3 40	4 »
P. Transmissions.....	3 »	3 20	3 80
P. Moteur Electr.....	4 »	4 20	4 80

Pour Ecrémeuses :

H. de vase/ jaune.....	3 »	3 20	3 80
Blanche pure.....	4 60	4 80	5 40

Pour Moteurs et Autos :

Très fluide (Ford).....	3 70	3 90	4 50
Fluide, 1/2 fluide.....	4 »	4 20	4 80
1/2 épaisse.....	4 20	4 40	5 »
Epaissie.....	4 50	4 70	5 30
Huile Noire épaissie pour boîtes vitesses.....	4 »	4 20	4 80
Huile «Evergreen» toujours verte, supérieures, fluide, demi-fluide ou demi-épaisse.....	7 »	7 20	7 80
Huile de ricin pure.....	8 »	8 20	8 80
Huile pour Moteur Diesel.....	5 60	5 80	6 40

Mais de semence

Lauragais.....	103 »
départ Nantes.....	
Landes blanc.....	89 50
roux.....	94 50
départ Saint-Pazanne.....	
Maroc.....	65 »
départ Nantes.....	

Savons

Croix d'Or.....	235 »
G. H. B.....	215 »

Sel dénaturé pour les foins

Les 100 kilos, logés en sacs neufs de 50 kilos, départ Batz... 20 15 Pour quantité supérieure à 1.000 kilos, nous consulter.

La Meilleure des Courroies

GOODRICH-SOUPLEFLEX

UNE COURROIE DE QUALITÉ AURORE A UN PRIX BON MARCHÉ

Demandez-les à votre mécanicien, il se fera un plaisir de vous les procurer

GIRARD-AUBERT

AGENT EXCLUSIF 7, Basse-Rue de la Casserie NANTES

(SUR LE QUAI D'ORLEANS) Tél 155.73

TUYAUX POUR ARROSEMENT, VIN, SOUTIRAGE, ACIDE, AIR COMPRIMÉ, etc.

Sulfate de Cuivre

Sulfate de cuivre français... 127 » Sulfate de cuivre anglais... 129 » Par quantités de 500 kilos et plus, nous consulter, ferons des prix spéciaux.



Grains et Farines

Voici les Cours officiels des céréales et farines dans notre région à ce jour :

Nantes, le 6 juin.	
Farine de froment.....	Incotée
Blé blanc nouveau.....	78
Avoines grises ou noires.....	59
Avoines bigarrées.....	57
Sarrasin Bretagne.....	52
Orge indigène (Côtes-du-N.).....	56
Son bonne fabrication, région.....	50

Cours du Bétail

SYNDICAT DE LA BOUCHERIE DE NANTES

Cours du 31 mai

VEAUX : 571. — Le kilo sur pied : 3,25 à 4,75. Tous les kilos payables.	
BEUFES : 16. — Le demi-kilo : De vant : 1 ^{re} qualité, 1,50 à 2 fr. 2 ^e qual., 0,50 à 1,25 ; 3 ^e qual., 0,25 à 0,50.	
Derrière : 1 ^{re} qualité, 3,25 à 4,25 ; 2 ^e qual., 2 à 2,75 ; 3 ^e qual., 1 à 1,50.	
MOUTONS : 159. — Le demi-kilo : 1 ^{re} qualité, 7 à 8 fr. 2 ^e qual., 5 à 6 fr.	
AGNEAUX. — Sans tarif.	

SYNDICAT DE LA BOUCHERIE DE CAMPAGNE

ET MARCHANDS DE VEAUX

VEAUX : 571. — Le kilo, 3,25 à 4,75. Il est à observer que ces prix s'entendent retournés en ville, frais de march., perte de kilo à déduire ; 0,80 ; donc, moyenne : 3,20.

Légumes et Primeurs

MARCHÉ DU CHAMP DE MARS

Nantes, le 5 juin.

Artichauts, les 12, 12 fr. — Asperges, la boîte, 4 fr. — Carottes, la boîte, 1 fr. — Carottes au kilo, 1 fr. 25. — Choux pommés, les 16, 3 fr. — Choux-fleurs, la pièce, 1 fr. 50. — Cerises, le kilo, 5 fr. 50. — Cresson, les 12 boîtes, 3 fr. — Chicorées, les 12, 4 fr. — Epinards, le kilo, 1 fr. — Laitues, les 20, 5 fr. — Navets, la boîte, 1 fr. — Noix, le kilo, 3 fr. — Oseille, le kilo, 1 fr. — Oignons, le kilo, 1 fr. 25. — Petits pois, le kilo, 1 fr. 25. — Radis, les 12 boîtes, 3 fr. — Fraises, le kilo, 10 fr. — Salsifis, le kilo, 1 fr. 75. — Scorsonères, le kilo, 1 fr. 50. — Tomates, le kilo, 2 fr. 50. — Pommes de terre Noirmoutier, le kilo, 0 fr. 60.

MARCHÉ DES INNOCENTS

Paris, le 5 juin.

POMMES DE TERRE

On cote aux 100 kilos, logés, sur wagon départ, marchandise non lavée : Hyères, 65 ; Barbentane, Châteauneuf, 60 ; Cavallion, 70 ; Saint-Max, 52-53 ; Paimpol, 48 ; Saint-Pol-de-Léon, 45 ; Roscoff, 42 à 43 ; Algérie blanche, sur Carreau des Halles, 125 à 130 ; rouge, 170 à 180.

CAROTTES. — La carotte vieille est épuisée et la nouvelle se vend 90 à 120 francs sur carreau.

NAVETS. — Marché nul.

OIGNONS. — Le marché n'a plus de marchandises. Les oignons d'Egypte d'ancienne expédition se liquident à Paris à 150 francs en magasins.

PAILLES ET FOURRAGES

Paris. — Marché libre.

Les pailles pressées sont faibles et les fourrages plus fermes. On cote par balles pressées, haute densité, aux 100 kilos, départ Centre, Ouest, Nord : Paille de blé, 13 à 15 fr. ; d'avoine, 13 à 14,50 ; d'orge ou escourgeon, 12 à 14 fr. Foin, 25 à 26 ; Luzerne, 26 à 27 ; Trèfle, 24 à 25.

LÉGUMES SECS

Paris, le 5 juin.