



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 :
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.



NOUVEAUX DECRETS-LOIS :
Le Gouvernement a mis de nouveaux décrets-lois à l'étude, tendant à organiser la baisse des prix sur l'alcool, le vin, la viande, le lait et le sucre.

LES TRAITEMENTS ARSENI-CAUX, pour les pommiers et poiriers, sont désormais autorisés, de l'époque qui suit la récolte totale des fruits jusqu'à deux mois au moins avant la récolte.

INCENDIES DE FORÊTS : Dans la Marne, un incendie a détruit un millier d'hectares de forêts de sapins situés entre Arcis-sur-Aube et Troyes. On aperçoit les flammes à plus de vingt kilomètres.

HARICOTS DU CAMEROUN : Le Cameroun vient d'obtenir un contingent d'importation, en franchise, de 10.000 quintaux de haricots. Il est regrettable que cette faculté soit donnée à un pays sous mandat, alors que le haricot est une production métropolitaine, et que tant de nos cultivateurs ne savent plus à quelle production employer leurs terres.

LES CHANVRES, dans la Sarthe, ont été couchés en maints endroits, par les orages, couant les tiges au détriment des rendements. De graves dégâts ont été signalés.

Les avances aux Agriculteurs producteurs de céréales

M. Pierre Cathala, ministre de l'Agriculture, tient à signaler que, comme les années précédentes, les Caisses de crédit agricole mutual sont à la disposition des agriculteurs producteurs de céréales et de leurs groupements pour examiner la possibilité de leur accorder les avances dont ils peuvent avoir besoin immédiatement après la moisson en attendant la vente de leur récolte.

Ces avances devront être notament garanties par des cautions et des warrants ou par toutes autres garanties qui pourraient être jugées nécessaires pour la sécurité des opérations qui seront effectuées.

La Spéculation contre la Viticulture

Une formidable campagne est déclinée, avec des moyens puissants et des ressources considérables, contre les projets d'assainissement des marchés des alcools.

Les spéculateurs procèdent à un arrosage auprès duquel l'irrigation des vignes n'est que... de la petite bière !

Ils cherchent même à gagner du temps, sous prétexte que le Temps, c'est de l'argent.

On dit que des pressions considérables s'exercent auprès de M. Marcel Régnier, ministre des Finances.

M. Marcel Régnier sacrifierait-il les intérêts des vignerons de Saint-Pourçain et de Montluçon aux appétits d'une poignée de gens qui jouent sur l'alcool ou à de riches maisons qui ne se soucient aucunement du prix de la matière première et qui vendent des spiritueux à des prix qui leur laissent, malgré une publicité très onéreuse, des profits considérables !

Les spéculateurs essaient de dresser les négociants sérieux, mais naïfs, contre un soi-disant Monopole des alcools.

Et il y a de braves gens, dans les milieux commerciaux qui préféreraient voir crever la viticulture plutôt que d'entendre prononcer devant eux le mot : « monopole » ou « office ».

Ministres et parlementaires sont sommés par les profiteurs actuels du désordre actuel du marché des alcools de repousser les suggestions des organisations agricoles de repousser les suggestions des organisations agricoles de betteraviers, producteurs de pommes à cidre et viticulteurs.

LA DÉFENSE VITICOLE

Le ministre de l'Agriculture a réuni, le 12 juillet, les délégués des grandes associations viticoles pour leur faire connaître les intentions du Gouvernement en ce qui concerne le problème viticole.

A cette réunion assistaient M. Mario Roustau, ministre de l'Education nationale, président du Groupe viticole du Sénat ; M. Barthe, président, et plusieurs membres de la Commission des boissons de la Chambre des députés, ainsi que des représentants du commerce des vins.

M. P. Cathala a déclaré que les administrations intéressées poursuivaient l'étude des résolutions adoptées à l'unanimité par la Commission interministérielle de la viticulture.

Des précisions ont été données par le ministre de l'Agriculture au sujet : de la réorganisation des services pour la répression des fraudes, de la protection des appellations d'origine, des prix de vente au détail et de l'arrachage facultatif et volontaire.

A propos du projet tendant à l'assainissement du marché des alcools, un représentant du commerce des vins a exprimé la crainte que les suggestions des associations viticoles sacrifient les intérêts du négoce.

Avec beaucoup d'énergie, M. Cathala a répliqué que l'agriculture pouvait, au contraire, se plaindre d'avoir été trop souvent victime d'une politique économique plus particulièrement favorable aux intérêts industriels et commerciaux.

M. Barthe et plusieurs délégués ont dénoncé l'ignorance et la mauvaise foi qui caractérisent la campagne faite par les organes de la spéculation contre les projets d'organisation du marché des alcools.

Il est apparu, d'ailleurs, que ces projets n'étaient pas encore au point.

De nombreux délégués, qui s'attendaient à être consultés sur des textes précis ont manifesté leur déception.

Se faisant leur interprète, M. Garnier, secrétaire général de la C. G. V. C. O., a obtenu du ministre de l'Agriculture l'assurance que le Gouvernement avait décidé de faire siennes les propositions essentielles des associations viticoles et que, d'autre part, les décisions prises se traduiraient, dans le plus bref délai, par des décrets-lois.

M. Dubois a suggéré l'idée de fixer un degré minimum pour les marcs soumis à la distillation, compte tenu de la richesse alcoolique des vins des différentes régions. Il a, en outre, indiqué les mesures nécessaires pour colmater les fissures de la législation actuelle en ce qui concerne les replantations, les appellations d'origine, etc.

Le ministre de l'Agriculture a signalé que les préfets étaient priés de lui fournir la liste des syndicats viticoles s'occupant des appellations d'origine et ayant au moins dix années d'existence.

Après plusieurs interventions des délégués des différentes régions, M. Barthe a insisté sur la gravité de la situation et déclaré que si le Gouvernement ne prenait pas d'urgence toutes les mesures nécessaires pour régler l'ensemble du problème personne ne pourrait plus répondre de l'ordre public dans les régions viticoles.

Le ministre a promis de défendre le point de vue des délégués des groupements viticoles dans les conseils du Gouvernement.

Le mot « Corporation »

Quand nous parlons de Corporation agricole, que d'autres préfèrent désigner sous le nom de profession organisée, il y a des gens à courte vue, à courte pensée, ou simplement de mauvaise foi qui disent que, socialement, la Corporation consisterait à retourner 150 ans en arrière, et sans doute croient-ils que ce vocable implique aussi que nous allons remettre des perruques ou nous habiller en mousquetaires.

Nous nous demandons s'ils croient nos contemporains assez ignares et assez imbus de formules toutes faites pour avaler de pareilles bourdes.

Comme il s'agit de la Corporation agricole et sans doute pensant aux réalisations italiennes, d'autres déclarent que les problèmes agricoles sont indivisibles et qu'on ne peut pas séparer en une infinité de compartiments la profession agricole, parce que dans chaque exploitation la plupart des productions sont entreprises conjointement.

A ceux-là nous dirons : nous sommes absolument d'accord avec vous et nous n'avons jamais eu l'idée de songer au système italien, prétendant que les Français ont assez de bon sens et de qualités personnelles pour n'avoir point à adopter les systèmes de l'étranger pour réaliser chez eux une Corporation agricole, unitaire et totale, consciente de ses devoirs et de ses droits et parfaitement organisée.

A ceux qui sont de bonne foi et qui n'ont pas encore compris, nous dirons que bientôt ils comprendront ce que nous entendons par Corporation. Nous tenons à ce mot parce qu'il est tellement français et tellement compréhensible que l'étranger l'utilise parce qu'il n'en trouve pas de meilleur, et qu'au surplus il a été conservé pieusement par des corps de métiers français qui ne passent pas particulièrement pour des gens qui veulent se chauffer à nouveau de poulaines, s'affubler d'une fraise tuyaute ou remettre une petite culotte et des bas.

Quant à ceux qui ont compris mais qui ne veulent pas du mot, c'est qu'ils ne veulent pas non plus de la chose, car, avec elle, il n'y aurait pas moyen de diviser, de combiner, de passer son temps à tirer des plans sur la comète pour empoisonner son voisin avec les vieilles tartes à la crème des partis politiques.

Alors à ces gens de mauvaise foi, nous disons qu'ils perdent leur temps

en cherchant à arrêter le torrent avec si faibles brins de paille, et que nous avons l'impression bien nette que leur désir est simplement de voir se continuer les errements actuels, les luttes intestines de la Profession agricole, l'isolement, non plus des individus mais des petits groupes que ceux-ci ont spontanément créés, de manière à ce qu'ils continuent à être en état d'infériorité et de tutelle vis-à-vis des Établissements économiques de l'époque.

Non, ceci n'est pas possible, car nous sommes dans l'alternative : ou bien transformer tous les Français en fonctionnaires par l'étatisme intégral — et nous nous laissons à penser ce que cela pourrait donner — ou bien trouver un système qui, dans une discipline consentie, parce qu'appliquée dans l'intérêt de tous par les intéressés eux-mêmes, permette à la profession agricole et aux familles paysannes, qui constituent 48 % de la population de la Nation, de retrouver la force de leurs droits avec la conscience de leurs devoirs.

Ce dernier système, le seul possible pour nos libertés, nous continuerons à lui appliquer le mot de corporation agricole, quel plaisir ou non à ceux qui ont peur des mots ou cherchent à y trouver des prétextes pour faire durer les vieilles sornettes qui ne devraient plus avoir cours.

Les marchands de fer exagèrent

De divers côtés d'énergiques réclamations s'élèvent contre le prix exagéré des fers à chevaux et à bœufs.

C'est ainsi que le Journal d'Agriculture Pratique reproduit la lettre suivante d'un de ses abonnés de la Haute-Garonne qui s'élève, non contre les artisans des campagnes, mais contre les industriels fabricants de fers à chevaux :

« Tapez, tapez dur sur les marchands de fers à bestiaux. Ils sont aussi néfastes que les marchands de canons internationaux. La ferrure nous tue. Je paye par pied :

Une jument forte..... 6,25
Un cheval moyen..... 4,50
Un fer de bœuf..... 2,25

C'est un scandale : Il y a un monopole. Si les forgerons avaient à leur

Un Brin de Causette...



Alors y va avoir, à Clisson, dimanche 28 juillet, le deuxième grand Congrès du Muscadet. C'est le moment de s'y donner rendez-vous, pour déguster un p'tit les meilleures bouteilles — avant que l'en reste pu dans les celliers !

Une manière, comme une autre, de résoudre la crise viticole, c'est y point d'inviter les copains et connaissances et de vider les barriques d'un bon cœur ! Avec tout les bons gars, les vignerons accourus des quatre coins du Pays Nantais, sans parler de l'armée des pêcheurs à la ligne et de leurs familles, c'est ben rare si ce dimanche, à Clisson, y reste encore du Muscadet dans les caves...

Du moins, c'est ce qui souhaitent les organisateurs !

« Bois frais, le bon vin de France » qui disait le célèbre Gargantua, à son fils Pantagruel. L'est y point déplorable, qu'un grand nombre de Français soient encore des buveurs d'eau, de tisanes ou de boissons qu'éconques, rapport que le vin est un « véhicule d'alcool » à ce qui disant. Leur santé n'a ren à gagner à ce régime et y sont en train de perdre la franchise gaité, la bonne humeur. Du reste, les médecins sont-y point revenus de leurs anciennes erreurs, sur la « cirrhose alcoolique » et la proscription générale du vin, comme mesure prophylactique ? Le corps médical venant-y point de découvrir que le vin possède des propriétés bactéricides et antiseptiques, qui tuent les microbes de la tuberculose, de la typhoïde et du choléra, qu'il était un aliment précieux pour l'organisme, une boisson hygiénique — à condition de boire du bon vin naturel et point en faire des zabus !

« Buvez du vin et vivez joyeux ! » C'est un sage conseil à propager. Mais si nous voulons vendre not' Muscadet, nos gros-plants et autres bons vins de pays — fallant ben en vendre pour faire de l'argent un p'tit — c'est par une sérieuse régleme qu'on arrivera à quelque chose. Aut'fois, on disait : A bon vin, point d'enseigne. An'hui les modes sont changées et pis, avec les moyens de transports, la clientèle s'est agrandie, fallant aller la chercher, la rallier, là où qu'elle se trouve, dans les grands centres, à la capitale et perquoy point à l'étranger.

Regardez un peu, si la grande vogue du Porto est point due à une savante publicité de par le monde, et si y fait point du tort à nos vins de liqueurs de Banyuls et de Frontignan, nos producteurs ayant point su les faire connaître de la même manière. Quand c'est que vous allez au café, à force de lire : « Dégustez un Machini », ou ben le « Zingalo est le meilleur des apéritifs » vous finissez par en prendre, rapport qu'on est terjous indécis et qu'on avale tout n'importe quoi.

La régleme frappe les yeux et l'imagination des pauvres humains que nous sommes. A force de frapper sur le même clou, y finit par s'enfoncer, pour pu en sortir. C'est le système employé par les grandes industries, les maisons de commerces, les fabriques de produits pharmaceutiques, de pâtes dentifrices ou de lames de rasoirs. Un coup qui essent leur publicité dans les journaux, ou par les affiches, leur vente tombe de 50 pour cent et même quelques fois à zéro, surtout quand y a une Meison concurrente qui lance un autre produit.

Si qu'on faisait une régleme intensive pour not' Muscadet, l'est ben sûr qu'on finirait par augmenter les ventes, qu'on en débiterait des barriques, là où qu'il est encore ignoré et ça serait-y point la meilleure trouvaille, pour cousses qui le boiraient et pour nous autres qu'avons le mal de lui donner le jour !...

maître jennant

disposition des fers à prix plus réduits ils seraient plus contents. Dans quelle situation sont les agriculteurs, on ne peut s'en faire une idée.

LE CHEVAL ET LA CHALEUR

De tous les animaux domestiques, le cheval est peut-être celui qui supporte le moins bien la chaleur, et c'est pourtant quand celle-ci est le plus accablante qu'on lui demande la plus grande somme d'efforts.

Il est aussi, et alors de beaucoup, le plus sujet aux insolations. Aussi est-ce une heureuse idée que celle de le coiffer d'un chapeau de paille.

On voit parfois un cheval le flanc haletant, la langue pendante et desséchée ; c'est qu'il lui a manqué d'avoir été rafraîchi avec une éponge trempée dans de l'eau additionnée de vinaigre passée sous les yeux, les naseaux, la bouche, le dessous de la queue et d'avoir reçu sur les jambes l'afflux du restant de l'eau.

Les mouches et les insectes, par la chaleur, se collant à la peau en moiteur, font aussi supporter au cheval un véritable martyre dont il ne peut se soulager que par des battements de queue ou en se roulant à terre. On l'en garantira encore par un lavage à l'aide d'une décoction de « datura stramonium » que l'on fait bouillir quinze à vingt minutes dans la proportion d'une partie de feuilles et de tiges pour trois parties d'eau.

On peut aussi graisser tout le corps à l'aide de saindoux dans lequel on aura fait bouillir, pour un kilogramme, une bonne poignée de feuilles de laurier-rose. Mais ce procédé vaut moins que le premier, à cause de l'encrassement du poil par la sueur et la poussière qu'il favorise.

L'abreuvement du cheval prend aussi plus d'importance par la chaleur. L'eau absorbée d'un coup en grande quantité trouble les fonctions stomacales, provoque des diarrhées, gêne la respiration, fait gonfler le ventre, rend la sueur plus abondante et prédispose l'animal à la mollesse et à la paresse. Il faudrait entraîner le cheval à boire modérément toutes les deux heures, de façon à ce que l'eau absorbée soit complètement évacuée avant qu'on lui en donne d'autre.

Quant à la quantité de chaque ration, c'est affaire d'observation sur le tempérament de la bête et sur sa soif suivant la chaleur.

Par la grande chaleur, il arrive au cheval comme à tous les animaux et à l'homme lui-même, d'être disposé à l'inappétence. Mais, lors même qu'un cheval refuse toute nourriture, il mangera pourtant de l'herbe. Aussi faut-il profiter de cette disposition pour lui faire absorber sa ration cachée sous de l'herbe qui le mettra d'abord en appétit. Les carottes et les pommes de terre réveillent aussi l'appétit de l'animal dégoûté de la nourriture.

Quand on le sent par trop surmené, le cheval doit être mis au vert dans un pré en lui laissant toute liberté. C'est le moyen réparateur qui produit, au point de vue hygiénique, les meilleurs effets ; il rend plus active la digestion, la respiration plus aisée, la circulation plus régulière et restitue en même temps la vigueur et le courage.

Un bon tonique au besoin consiste dans un mélange de cinq grammes de sulfate de fer, vingt-cinq centigrammes de sulfate de quinine et de huit grammes d'acide sulfurique, le tout dissous dans un demi-litre d'eau. On en fait absorber de deux à trois verres, matin et soir, à la bête en langue.

Avec les travaux de force auxquels il est tous les jours soumis en cette

Comité National d'Entente et d'Action Agricoles

Suivant le désir exprimé au Congrès des engrais et des amendements qui s'est tenu à Paris, en janvier 1935, il a été décidé, par l'entremise du Comité national d'entente et d'action agricoles, à la création d'un Comité des Engrais.

Ce Comité, qui a tenu, le 3 juillet dernier, sa réunion consultative, a travaillé sur l'ordre du jour ci-après :

Examen des suites données au Congrès des engrais et des amendements. Dispositions à prendre à ce sujet.

Examen de la situation en vue d'interventions relatives à la campagne prochaine.

M. Jacques Benoist a été élu à la présidence.

LE MARCHÉ LAITIER

Faisons le point !

La loi sur le lait a été enfin votée par les Chambres.

Elle l'a été avec un tel retard qu'au cours des trois derniers mois la dévalorisation du marché, l'anarchie des relations commerciales et des qualités, la surproduction même, conséquences de l'anarchie, ont fait des progrès désastreux pour l'avenir.

C'est une lourde responsabilité qu'a eu le courage de prendre le Conseil de la C. G. L., en face de cette situation, en votant une résolution.

Nous n'avons pas cru qu'il était possible, alors que la misère paysanne s'aggrave chaque jour, de ne pas tenter, je dirai presque d'une manière désespérée, d'utiliser toutes les armes, si faibles soient-elles, pour essayer d'empêcher le désastre de s'aggraver et pour essayer d'améliorer la situation en attendant des heures meilleures.

Mais cet effort pour l'application de la loi, cette collaboration avec l'Administration, nous ne la ferons qu'à une triple condition :

1° Que la totalité des ressources disponibles soit bien utilisée à une action pratique et tangible immédiate ;

2° Que les modalités de financement, que les chicaneries du Ministère des Finances ne viennent pas, comme pour le blé, compromettre et ruiner à l'avance l'œuvre à accomplir par les pontonniers nécessaires sur le marché des beurres et sur certains marchés des fromages ;

3° Que les mesures de contrôle de la loi soient très rapidement mises en œuvre dans l'esprit de les faire servir non seulement à l'hygiène mais encore pour imposer, aussi bien à la grande industrie qu'au commerce, les disciplines économiques et le respect des droits des cultivateurs, indispensables pour sortir de l'anarchie où la crise enfonce chaque jour davantage toute la production laitière.

Nous aurons besoin, pour cette œuvre, de la collaboration intime et permanente de tous les Groupements de la production laitière. Elle ne nous manquera pas ; grâce à elle nous pourrions bientôt espérer apporter un peu de mieux-être à la classe paysanne et lui ouvrir des espoirs vers un avenir où elle ne sera pas, comme par le passé, toujours et délibérément sacrifiée.

J. ACHARD.

La qualité des Blés indigènes

Voici une question qui a fait couler beaucoup d'encre et qui en ce moment fait user pas mal de salive.

Elle prend pour nos producteurs une importance beaucoup plus grande que celle qu'on veut bien lui reconnaître en général.

Nous entendons dire que la valeur boulangère des blés français ne sert au meunier qu'à extraire plus de farine de son blé et au boulanger à mettre plus d'eau dans son pain. C'est une accusation peu aimable contre ces deux corporations et c'est bien mal connaître la question que de porter de semblables jugements sans explication complémentaire.

Il est vrai que dans la majorité des cas, un blé de très bonne qualité donne une farine qui absorbe plus d'eau que celle produite par un mauvais blé, mais l'évaporation à la cuisson est beaucoup plus rapide, car la levée, la pousse de la pâte est également beaucoup plus vive et son gonflement beaucoup plus important. Ceci conditionne un pain léger, bien fermenté, d'une digestibilité rapide.

Nous n'insisterons donc pas sur cette première observation, quitte à y revenir plus tard.

Nous pensons cependant que le retour à la liberté du prix du pain, la suppression des Commissions départementales qui en fixent la valeur, aurait un effet très salutaire.

Le boulanger n'a de ce fait à produire aucun effort personnel pour l'amélioration générale de sa production, assuré qu'il est de vendre dans tous les cas le bon pain ou le mauvais au même prix. Il y a là une autre question sur laquelle nous reviendrons bientôt.

La qualité, nous dit-on, ne résis-

tera pas à deux ou trois récoltes déficitaires, qui imposeront l'importation de blés exotiques, donc de blés de force. C'est presque nier les efforts faits par nos producteurs depuis la guerre pour l'amélioration quantitative de leur production. Que ce soit dans la préparation du sol, l'emploi des engrais, ou l'application des nouvelles variétés aux terrains et aux assolements qui leur conviennent, on ne peut nier que de sensibles progrès ont été réalisés. Ils se sont traduits par trois années successives de récoltes excédentaires qui ont troublé notre économie agricole à un point tel qu'on en arrive à soupçonner une mauvaise récolte pour la rétablir.

Les personnes qui émettent l'opinion que nous pourrions redevenir importateurs, oublient certainement la diminution inquiétante de nos besoins en blé, par suite de la sous-consommation du pain. Un écart de treize millions de quintaux par an entre 1913 et 1935 devrait pourtant faire comprendre qu'autant que nous n'aurons pas relevé cette consommation, nous resterons surproduit. Si même la diminution de la consommation du pain se continue, nous courons, et plus vite qu'on ne le pense, à des difficultés agricoles accrues dont on ne peut prévoir les conséquences au point de vue social.

Nous ne voulons ni étudier ni exposer ici les causes de cette sous-consommation. Cependant nous la constatons et pouvons affirmer sans crainte d'être contredits par personne, que la mauvaise qualité du pain en est le principal élément.

Il faut aujourd'hui réagir ; il n'est que temps, mais comment ?

C'est facile, nous dit-on, car un

boulangier peut fabriquer de très bon pain avec la qualité moyenne des farines actuellement au marché.

C'est inexact, pour la simple raison que la fabrication du pain est maintenant industrialisée. Nous n'avons plus l'artisan qui maniait sa pâte au bras, sentait sa résistance, savait doser à la fois cette résistance et son temps optimal de fermentation. Il employait aussi du levain et il savait le préparer; aujourd'hui on le fait en général mal. Nous avons vu en Ile-et-Vilaine des boulangers travailler sur levain et faire un pain aigre, presque immangeable; leur levain trop poussé ne permettait plus la fabrication ni la fermentation d'un pain acceptable. Le progrès a mécanisé la fabrication de notre pain. Est-ce un bien? est-ce un mal? nous ne voulons pas juger mais nous devons en tout cas nous adapter. Or la majorité des farines actuelles ne répondent pas aux nécessités de cette adaptation.

Elles n'ont pas d'autre part une valeur alimentaire suffisante. Nous pouvons dire qu'à la qualité boulangère d'une farine s'ajoute presque automatiquement sa valeur alimentaire. Et c'est là le point principal de notre exposé d'aujourd'hui. Pour qu'une farine produise un pain qui soit l'aliment énergétique et reconstituant qu'il doit être, il est nécessaire que sa composition chimique (azote, albumine, amidon, magnésium, sels minéraux, etc.) soit très supérieure à celle des farines généralement produites en France. Le corps médical d'ailleurs ne cessera sa campagne contre la consommation du pain qu'à ce prix. C'est par la fin de cette campagne justifiée et l'aide des médecins français, que la consommation du pain reprendra. Le marché du blé renaitra alors, il reprendra sa souplesse. Le cultivateur y trouvera son compte, tandis que le consommateur attiré par la qualité et le bon goût de son pain quotidien, l'absorbera avec plaisir tout en s'alimentant d'une façon beaucoup plus rationnelle.

Il faut donc élever, et au plus tôt, la qualité moyenne de nos blés français.

Ce serait facile d'aller plus vite encore en important de suite des blés de force exotiques. Mais que deviendrait alors notre marché trop encombré et dont le dégrèvement a coûté déjà trop de milliards au pays? Il n'est pas possible de laisser entrer de blés étrangers en France. D'un autre côté, la réglementation actuelle de l'admission temporaire, quoi qu'on en dise, ne permet pas de mélanger de blés de force dans nos blés de pays, ou en si faible quantité qu'on peut la considérer comme négligeable. Les blés d'Afrique du Nord entrent en quantité limitée.

Il faut donc améliorer la qualité de nos blés indigènes, mais est-ce possible?

Nous répondons très nettement « oui », et nous ajoutons, ce qui est d'une grande importance : sans diminuer, voire même en augmentant les rendements actuels.

Il existe des variétés de blés, de hauts rendements même et de qualité suffisamment améliorée pour permettre d'ensemencer en 1936, donc pour récolter en 1937, 50 % de blés indigènes de qualité suffisante pour relever la valeur alimentaire et boulangère de notre récolte dans des proportions qui permettront de réaliser tout au moins en partie les vœux exprimés par le corps médical français.

Nous pouvons dire que les opposants au développement de la qualité des blés français (qualité associée d'ailleurs au haut rendement) se trompent. Cette erreur ne serait pas grave en elle-même (d'ailleurs tout le monde peut se tromper) si elle n'entraînait avec elle des difficultés de plus en plus grande pour nos cultivateurs, nos meuniers et nos boulangers; si elle ne laissait encore pendant quelques années le consommateur en présence d'un aliment dont la qualité insuffisante l'en détournerait de plus en plus.

Enfin cette erreur entraîne des conséquences financières pour les producteurs, dont personne ne demandera compte aux auteurs mais qui existeront tout de même... La chose vaut qu'on y réfléchisse.

Le temps en effet n'est pas loin où les meuniers n'accepteront plus de mettre en mouture des blés de qualité insuffisante. Nous affirmons qu'aujourd'hui la reconnaissance de cette qualité est chose simple et rapide, alors?... que fera de son blé le cultivateur lorsque son acheteur se dérobait ou le classerait en blé fourrager en le dévalorisant?

Poser la question c'est la résoudre et dans tous les cas, le producteur qui est à la base de cette rénovation de la qualité en France aura un avantage important à s'engager dans cette voie puisque :

- 1° Il maintiendra ou augmentera ses rendements;
- 2° Il vendra rapidement et facilement sa récolte;
- 3° Il concourra au relèvement de la qualité du pain;
- 4° Le corps médical deviendra son associé dans l'œuvre de reconstitution du marché du blé;
- 5° Il supprimera toute importation possible de blés exotiques, sauvegardant ainsi lui-même ses intérêts;
- 6° Enfin il aura permis la fabrication d'un pain de haute teneur alimentaire dont toutes les classes de la société, et particulièrement les classes laborieuses, ont un besoin urgent.

E. TOURNEUR,
Trésorier du Comité Central du Blé et du Pain.

Cours pratique d'Apiculture Au sujet du remembrement

Le 7 juillet, une cinquantaine de personnes assistaient au cours pratique organisé par la Société d'Apiculture de la Loire-Inférieure, au Rucher-Ecole du Parc de Procé, à Nantes.

Ce nombre constant d'auditeurs indique tout l'intérêt que le public, et surtout les agriculteurs, portent à ces cours d'apiculture.

M. Etienne Giraud, du Landreau, président de la Société, indiqua d'abord comment on transporte les ruches au blé noir, puis il fit un transvasement des abeilles et des rayons d'une ruche en paille dans une ruche à cadres.

Comment on transporte les ruches

Ces ruches, dit M. Etienne Giraud, vont être transportées au blé noir dans une quinzaine de jours. Voici comment nous allons procéder : La veille au soir, nous allons enlever toutes les planchettes de recouvrement et les remplacer par un châssis grillagé. Il faut savoir que les abeilles dégagent beaucoup de chaleur lorsqu'elles sont enfermées. Il est donc important de leur donner beaucoup d'air quand on les transporte, si on ne veut pas les étouffer.

Fermer ensuite l'entrée avec du grillage ou mieux avec de l'herbe. Ne pas oublier de fixer le plateau. Charger les ruches le matin de très bonne heure en les maniant doucement. Le transport par auto est le plus pratique et le plus expéditif. Il est prudent de conserver son enfumoir allumé au cas où une ruche viendrait à s'éteindre.

Arrivé à destination, mettre les ruches en place, ouvrir les entrées, puis le grillage métallique. Enfin remettre les planchettes de recouvrement et le chapeau de la ruche.

Transvasement d'une ruche en paille dans une ruche à cadres

Pour transvaser les abeilles et les rayons d'une ruche en paille dans une ruche à cadres, on commence d'abord par enfumer la ruche en paille, puis on la retourne complètement à quelque distance de son emplacement.

On recouvre ensuite cette ruche d'une autre ruche vide, de façon à former un angle de 45° environ, puis par tapotement, comme pour faire.

un essaim artificiel, on fait monter la Reine et les abeilles.

Quand il ne reste plus que quelques abeilles, on enlève la ruche contenant l'essaim, et on transporte un peu plus loin la ruche renfermant les rayons. On enlève les traverses de bois avec des tenailles, puis on retire les rayons un à un. Ces rayons, vous les placez dans un cadre de ruche que vous avez garni d'un côté de petit fil de fer étamé. Si un rayon ne suffit pas, vous en mettez deux et même au besoin vous les coupez avec votre couteau pour les arrimer. N'oubliez pas de les faire toucher au haut du cadre et de les mettre dans le sens qu'ils ont dans la ruche en paille, la partie supérieure en haut et la partie inférieure en bas. Quand le cadre est bien garni, vous maintenez les morceaux de rayons avec du fil de fer étamé que vous fixez avec de petites pointes enfoncées à moitié en haut et en bas du cadre. Vous videz ainsi le panier de ses rayons en apportant beaucoup d'attention à ceux qui renferment du couvain.

Tous les cadres ainsi préparés sont mis dans la ruche à cadres et celle-ci est mise en place. On secoue au-dessus l'essaim artificiel, on complète avec des cadres garnis de cire gaufrée, on ferme et voilà l'opération terminée.

Beaucoup de cultivateurs suivent l'expérience avec intérêt et furent étonnés de sa simplicité.

Avec son amabilité coutumière, M. Etienne Giraud répondit à toutes les questions qui lui furent posées.

NOUVEAU COURS GRATUIT

Le Rucher-Ecole ayant été transporté au Pigeon-Blanc, derrière chez M. Couffin, route de Rennes, à dix kilomètres de Nantes, c'est là que se fera le prochain cours d'apiculture. Il aura lieu le dimanche 4 août, à 15 heures. On peut s'y rendre à bicyclette, en auto ou en car.

M. Giraud indiquera comment on met les hausses.

Epreuve pratique : Extraction du miel; manière de procéder pour avoir du bon miel.

Louis CHEVRIER,
Secrétaire de la Société d'Apiculture de la Loire-Inférieure.

En Prusse, la première loi sur le remembrement a été promulguée le 7 juin 1821. En 1848, 2.744.142 hectares étaient remembrés; actuellement il ne reste plus que quelques villages à remembrer.

En Pologne, la première loi date du 31 juillet 1923; jusqu'en 1930, 1.893.000 hectares ont été remembrés. Durant ces dernières années, il était remembré 500.000 hectares par an.

En France, il a été remembré à peine 15.000 hectares, à part les 200.000 hectares remembrés dans les régions dévastées, malgré les lois du 27 novembre 1918 et 4 mai 1919.

Quand se décidera-t-on à intervenir? Se rend-on bien compte de l'importance énorme de cette question. Quand la corporation agricole sera maîtresse de ses destinées, elle devra régler cette question rapidement, car voici ci-après les inconvénients du morcellement et les avantages du remembrement.

INCONVENIENTS DU MORCELLEMENT

- 1° Perte de superficie cultivée d'autant plus grande que les parcelles sont plus exigües.
- 2° Perte de temps dans les travaux, les charrois, les ensemencements, les récoltes.
- 3° Perte d'engrais dans les longs trajets.
- 4° Perte de récoltes par dégâts des voisins.
- 5° Retards préjudiciables apportés à la fenaison, ou à la moisson.
- 6° Obligation de suivre le même assolement que les voisins.
- 7° Impossibilité de mettre en culture les parcelles trop petites éloignées ou enclavées.
- 8° Usure plus rapide du matériel et réparations plus fréquentes.
- 9° Surveillance du personnel plus difficile.
- 10° Difficultés pour l'emploi rationnel des engrais.
- 11° Difficultés ou même impossibilités d'établir des pâtures closes dans les endroits impropres à la culture.
- 12° Difficultés de réalisation du drainage ou de l'assainissement des parcelles humides, par suite du trop grand nombre de propriétaires intéressés et de l'enchevêtrement des parcelles.
- 13° Impossibilité d'employer des machines perfectionnées.

14° Accroissement du prix de revient de la culture, le nombre des atelages et des ouvriers, augmentant pour une surface donnée de plusieurs unités suivant le morcellement.

En résumé, le morcellement entraîne des frais d'exploitation élevés, une moins-value de rendement culturel, il est une entrave au progrès, à la liberté de l'assolement et des cultures.

AVANTAGES DU REMEMBREMENT

- 1° Utilisation plus complète de la surface cultivée.
- 2° Economie de temps dans les travaux.
- 3° Réduction du trajet de la ferme aux différentes parcelles de terre.
- 4° Surveillance plus facile du personnel et des cultures.
- 5° Facilité dans l'exécution des travaux d'améliorations foncières.
- 6° Réduction du nombre d'atellages et de personnel.
- 7° Réduction des contestations et procès entre voisins.
- 8° Utilisation plus rationnelle des machines agricoles.
- 9° Facilité dans l'établissement des pâtures.

En résumé, réduction des frais d'exploitation, plus-value de rendement, liberté de culture.

Pour l'agriculteur, le morcellement est une calamité, tandis que le remembrement est une source de profits.

Le reboisement

L'intérêt que peut offrir le reboisement pour les agriculteurs est indéniable car la crise nécessite une répartition nouvelle des terrains cultivés. Les terrains médiocres pour la culture sont généralement d'une qualité assez bonne pour donner rapidement des produits utiles comme bois de papeterie. Chaque jour, des forêts entières sont transformées en pâtes à papier pour alimenter les journaux. Le temps n'est pas éloigné où la production du bois en France trouvera un débouché facile. Des essais ont été faits par l'Ecole forestière; ils ont prouvé que certaines essences, sous le climat et sur le sol lorrain, se prêtent particulièrement à cette production.



LES HÉLIOTROPES

Joie des gens qui ont encore un nez

Le titre de cet article sur une des plus charmantes fleurs que nous donne le Pérou, peut sembler un peu extravagant pour un habitant des campagnes (surtout retiré des grandes routes), mais pour qui arrive depuis quelques jours de Paris! comme il est justifié — voir tant de trésors d'art accumulés là, mais payer cette joie en respirant dans les rues empoisonnées d'air infecté par les autos! Cultivateurs du fond des bleds, vous ne connaissez pas votre bonheur! c'est pourquoi j'ajoute le titre justifié et m'empresse de me promener à la tombée du jour auprès des plates-bandes d'Héliotropes, de Tabacs blancs et de Daturas, tant d'Égypte qu'arabes, pour connaître l'immense joie d'être un simple « Provincial ».

Pour ne parler que de la fleur qui fait l'objet de cet article, sachez qu'elle signifie en grec : « Je tourne-soleil », qu'elle est cousine de notre vieille et utile Bourcade aux si jolies fleurs en étoile d'azur et le « vulgaire » qui, disons-le en passant, avait de bien plus jolis noms que les austères savants, l'appelaient : Fleur des Dames (ce qui est juste) et Herbe de Saint-Fiacre, ce qui doit faire plaisir au célèbre ermite irlandais, patron de la corporation des jardiniers, si utile, et vieille comme le monde...

On la cultive comme annuelle, cependant elle se vivace en serre dans nos pays, on peut facilement la monter à haute tige, au moins comme un rosier, en la tuteurant et en pinçant les rameaux latéraux, ce qui lui fait « hausser la tête »; on l'arrête alors par un pincement terminal à la hauteur voulue. Cela crée un sujet utile pour les « anciens », qui ne peuvent se courber vers la terre et qui peuvent alors sentir cette fleur délicieuse montée ainsi sur « échasses ».

Parmi les bonnes variétés qu'on trouve sur les catalogues des spécialistes, notons :

L'H. du Pérou : type, on peut en serre lui faire atteindre plus de deux mètres; fleur d'un bleu clair ou lilas grisâtre, à délicieuse odeur de vanille.

La race dite de Volterra, en Italie, est plus petite de taille, mais ces fleurs sont bleu foncé à gorge blanche; fleurs très odorantes, mais moins rustiques que l'espèce.

Elle serait la souche des races bleu foncé modernes.

La célèbre race Mme Brunt, dédiée à la femme du célèbre semeur de Poitiers : a des fleurs bleu violacé à centre blanc, très odorantes, les larges corymbes ont jusqu'à 0°30 de diamètre. Ce fut une des plus belles obtentions du célèbre semeur de l'Ouest. On le reproduit par des semis.

La variété Roi des Noirs a des fleurs violet foncé, est florifère; remonte et très odorante.

La race à grandes fleurs du Pérou, n'est supposée être qu'une variété de la première race mère du Pérou.

La variété Géant de Lemoine a des corymbes qui arrivent à 0°50 de diamètre. On y trouve les coloris violet, violet-noir, lilas-rougeâtre, lilas pâle-blanc.

La variété géant à grandes fleurs blanches de Vilmorin, fut prise sur un pied blanc de la précédente race, fixée avec patience et qui se reproduit bien de semis.

Cependant, disons-le, quand on veut être sûr de reproduire un type, il faut bouturer.

En plates-bandes, par un temps chaud et sec, on sent cette délicieuse odeur monter, et qui dure, on peut bien dire, jusqu'aux gelées.

Elles peuvent venir même au bord de la mer, ce qui est précieux à savoir dans nos provinces côtières. Ne trouvez-t-on pas, sur nos falaises, la petite Héliotrope d'Europe, à fleurs blanches. En été, il faut bien pailler et arroser abondamment autour des pieds pour garder la fraîcheur.

Pour les notes brèves de la culture générale : les semis d'Héliotropes se font sur couche, en mars; on repique le plant sur couche et on le met en place dès qu'il est assez

fort. On multiplie la plante de boutures faites sous cloche et en serre ou sous châssis, un peu en toutes saisons, mais de préférence en automne, en prenant des rameaux aoûtés, ou bien au printemps, en février-mars, avec des rameaux herbacés qu'on prélève sur de vieux pieds-mères gardés en serre. Les semis sont utiles comme toujours pour produire des variétés nouvelles. Les boutures d'automne se font en pépinières, en pots et terrines qu'on abrite du froid et, dans nos régions, aussi de l'excès d'humidité; on ménage l'eau l'hiver, car l'excès d'humidité leur est très nuisible.

Au printemps, on divise de belles potées à plants multiples et on les met en godets individuellement sous châssis pour en faciliter la reprise et on les met en pleine terre en mai, après les froûts. Les boutures de printemps faites avec des pousses, jeunes, tendres, herbacées, doivent être mises sur couche chaude à reprendre sous cloche « à l'étouffée », une fois « racinées ». On les met en godets qu'on repose sur couche et on les repote graduellement si on les prépare à la vente en grandes potées fleuries. A la transplantation, on doit pincer les jeunes têtes d'Héliotropes pour les faire ramifier.

En résumé, il n'est pas si petit cultivateur qui ne puisse se monter, chez le jardinier local, de quelques potées de cette fleur populaire et qui, en suivant les principes de culture et de multiplication ci-dessus, n'arrive à se créer autour de sa « maison rustique », d'agréables plates-bandes.

J'ai de longue date érigé en diction cette triologie qui assure à un jardin du parfum jour et nuit : Tonelle de chèvrefeuille ou jasmin officinal; auprès, une plate-bande d'Héliotropes, et une autre plate-bande de tabac blanc affinis...

Lecteurs, essayez et vous ne regretterez pas.

G. DURIVAUT,
Ingénieur horticulteur.



Pour produire soi-même de la Graine de Tomates

Le Gouvernement des Nouvelles Galles du Sud (Australie) a cru devoir donner les instructions suivantes aux producteurs qui désirent produire eux-mêmes leurs graines de tomates :

Laisser les tomates dépasser la maturité, les couper en deux et en exprimer la pulpe et les graines. Laisser le jus et les graines fermenter pendant 48 heures au moins. Le mélange est dilué avec de l'eau et agité vigoureusement. On tamise pour séparer la partie liquide; on ajoute nouvellement de l'eau et on remue comme précédemment avant de tamiser une autre fois. Cette opération est répétée jusqu'au moment où le liquide sort sans entraîner de matières organiques.

On recommande tout spécialement de ne pas laisser sécher les graines sans les avoir plongées pendant dix minutes dans une solution de sublimé corrosif à la dose de 1 pour 1.000. Les graines doivent être séchées rapidement au soleil. Il faut manipuler le sublimé avec les plus grandes précautions, car même à la faible dose que nous venons d'indiquer, ce produit est mortellement toxique.

La graine de tomates lorsqu'elle est cueillie bien mûre, puis soumise à une fermentation correcte, et enfin conservée dans de bonnes conditions, peut garder ses propriétés germinatives pendant six ans.

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.

Machines Agricoles

Moulins



Nombreux modèles des meilleures marques, pour marche à bras, au manège, ou au moteur. Voici un aperçu de quelques types :

PETITS MOULINS-CONCASSEURS avec distributeur automatique convenant pour moulin et concasseur : blé, orge, sarrasin, fèves, pois, etc... Finesse de mouture réglable au moyen d'une vis, qui éloigne ou rapproche les meules. Celles-ci sont en fonte trempée, d'une dureté exceptionnelle et se remplacent après usure.

N° 1, sur pieds bois, avec manivelle et volant, deux vitesses, meules de 170 m/m., débit 40 à 80 litres à bras..... 345 fr.

N° 2, sur pieds bois, avec deux manivelles et volant, meules de 220 m/m., débit 80 à 100 litres, à bras..... 610 fr.

N° 2, sur colonne en fonte, avec poulie-volant, sans manivelle, pour moteur, débit 150 à 200 litres..... 610 fr.

Ces différents moulins sont livrés avec meules pour « rains durs ». Pour l'avoine, demander meules spéciales. Remise à nos adhérents.

MOULINS GROS MODELES avec meules en composition émeraude-silex, à longue durée, pouvant moudre à n'importe quel degré de finesse toutes graines et tous produits divers. Le réglage s'opère une fois pour toutes. Un levier à excentrique supprime instantanément le contact des meules, sans modifier le réglage, d'où une supériorité énorme sur les autres systèmes. Roulements doux, à l'abri des poussières; graissage par « Stauffer »; fonctionnement silencieux.

N° 1 débit 100 à 150 kgrs... 1.170 fr.
N° 2 — 200 à 300 — ... 1.400 »
N° 3 — 300 à 600 — ... 2.090 »
N° 4 — 600 à 900 — ... 3.050 »

Ces prix s'entendent sur bâti et pieds fonte. Ces moulins, sur socle, réduction de 100 francs.

Prix départ usine. Remise intéressante à nos adhérents.



HANGARS AGRICOLES



Modèle chêne verni, force 120 kilos : 72 francs. Force 200 kilos : 95 francs. Prix départ usine et remise.

Modèle à bras, sur pieds bois :

N° 1 débit 80 litres..... 420 fr.
N° 2 — 100 — 470 »
N° 3 — 130 — 575 »

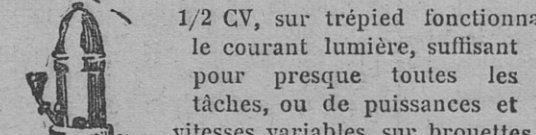
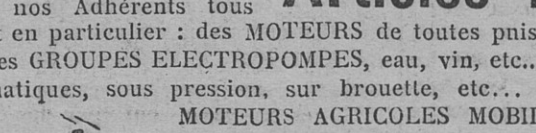
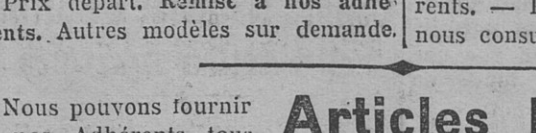
Modèle au moteur, sur bâti fonte :

N° 2 débit 150 litres... 545 fr.
N° 3 — 250 — ... 665 »
N° 3 bis — 350 — ... 870 »
N° 4 — 450 — ... 1.080 »

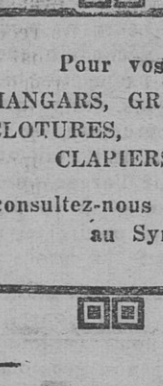
Prix départ. Remise à nos adhérents. Autres modèles sur demande.

Nous pouvons fournir à nos Adhérents tous et en particulier : des MOTEURS de toutes puissances, des GROUPES ELECTROPOMPES, eau, vin, etc..., automatiques, sous pression, sur brouette, etc... et des MOTEURS AGRICOLES MOBILES de 1/2 CV, sur trépied fonctionnant sur le courant lumière, suffisant pour presque toutes les tâches, ou de puissances et vitesses variables, sur brouettes.

Ces deux derniers moteurs s'adaptent sur les appareils à bras, sans modification et peuvent être confiés à l'essai.



Trieurs à Grains



Se font à un seul diviseur (pour semence de blé) 6 résultats; ou à deux diviseurs (pour toutes céréales) 8 résultats. En une partie, ou deux parties pour être plus transportables.

POUR GROSSE EXPLOITATION (rendement 5 à 7 hectolitres)

En une partie... 2.110 fr. 2.233 fr.
En deux parties. 2.166 fr. 2.280 fr.

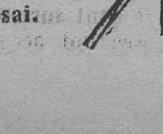
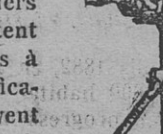
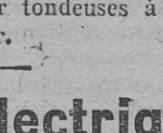
POUR MOYENNE EXPLOITATION (rendement 3 à 4 hectolitres)

En une partie... 1.568 fr. 1.895 fr.
En deux parties. 1.758 fr. 1.990 fr.

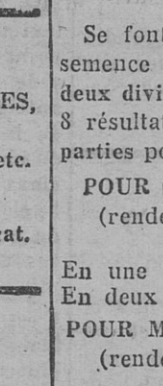
POUR PETITE EXPLOITATION (En une partie)

Rendement 1 hl. 1/2 1.117 fr. 1.235 fr.
— 2 hl... 1.364 fr. 1.499 fr.

Tous autres modèles et catalogues sur demande. Ces prix s'entendent départ et remise à nos adhérents.



Rouleaux de Jardin



Rouleaux de jardin et tennis, à bords arrondis en 2 billes, complets :

Sans contre-poids :

Larg. Diam. Poids Prix
0°50 0°40 83 kg. 275 fr.
0°50 0°50 123 — 380 »
0°60 0°60 155 — 520 »

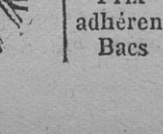
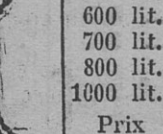
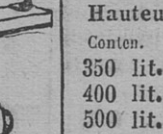
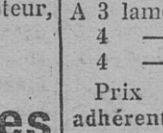
Avec contre-poids :

0°50 0°40 104 kg. 370 fr.
0°50 0°50 160 — 480 »
0°60 0°60 218 — 630 »

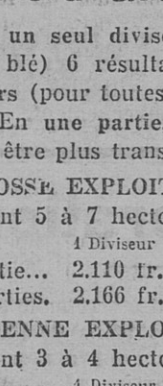
Prix départ usine. — Remise aux adhérents.

Tondeuses à Gazon

Fabrication soignée; traction extra-légère. Système de réglage pour couper haut ou ras et pour regagner l'usage des couteaux après un long usage.



Hache-Herbes



Indispensables pour l'élevage des volailles. Peuvent hacher très finement : choux, feuilles de betteraves, orties, herbes, etc... Sont livrés montés sur planchette.

3 lames, volant de 0°47... 108 fr.
4 — — 0°47... 120 »
4 — sur pieds élevés... 190 »

Prix départ usine. Remise aux adhérents.

BACS pour PATURAGES

Rectangulaires avec bords « MODERNES » et rivés

Hauteur 0°50 ... Garanties étanches

Conten. Long. Larg. Prix galvanisé

MARCHES DE LA VILLETTE Du Lundi 22 Juillet 1935. Table with 4 columns: Animaux, Aménité, Cours officiels, Prix approximatifs. Rows for Bœufs, Vaches, Taureaux, Veaux, Moutons, Porcs.

MARCHÉ DU LUNDI. - Arrivages par Départements. Table with 2 columns: Département, Arrivages. Rows for Gros, Moutons, Porcs.

Le Mouton, agent de fertilisation. Le rendement de l'exploitation ovine ne doit pas seulement être apprécié sur le produit de la vente de la viande et des laines. Par sa valeur fertilisante, le fumier représente un élément important de rémunération. M. Henri Blin, dans l'Union Ovine du 5 juillet 1935 (128, boulevard Haussmann, à Paris, 8), étudie, dans un article parfaitement documenté, et dont tous les éleveurs tireront de précieux renseignements, les conditions de production et la valeur du fumier de mouton, et les soins qui assurent la parfaite conservation de tous ses éléments organiques et minéraux. La pratique du pacage est spécialement analysée du point de vue de l'action physique et chimique qu'il exerce sur le sol, et les conditions dans lesquelles il doit être réalisé pour donner les meilleurs résultats.

LE COIN DU VIGNERON L'Oidium et les moyens de le combattre. L'oidium est une maladie très ancienne connue en France, et qui dans ses débuts a été très grave. En 1854, elle détruisait dans certains vignobles la presque totalité de la récolte. C'est de cette époque que date l'habitude de traiter les vignes au soufre. Le soufre enraya l'invasion et maintenant les viticulteurs viennent facilement à bout de l'oidium, alors qu'il n'en est pas toujours de même pour le mildiou ou les vers de la grappe. Mais il serait dangereux de négliger ce parasite; il est nécessaire que la pratique du soufrage reste dans les habitudes viticoles. Il faut aussi connaître les autres méthodes de traitement, afin de pouvoir enrayer une forte invasion et détruire les foyers d'oidium.

Le parasite et ses dégâts. - L'oidium est un champignon dont les dégâts se font sentir sur les feuilles et surtout sur les grappes; il se développe extérieurement en formant sur l'organe attaqué un duvet blanc grisâtre. Les sarments herbacés sont également atteints mais ils s'oxydent tout de même et cette localisation n'est pas grave, mais elle contribue à perpétuer la maladie, car les taches grises puis brunes qui se forment sur le bois contiennent la forme hibernante. Par contre, une attaque massive sur les feuilles peut avoir une action défavorable sur la nutrition de la plante. Bien plus encore, c'est l'attaque des grappes qui est la plus préjudiciable au viticulteur. Le champignon se développe sur la partie externe du grain qui devient d'abord blanc farineux puis noir, arrête sa croissance, et comme la pulpe se gonfle, le grain éclate laissant s'évaporer le jus; les moisissures et les bactéries pénètrent par la plaie et achèvent de dessécher le contenu. La vendange prend alors une odeur de moisi caractéristique. Dans d'autres cas plus rares les grappes restent petites et noircissent (fumagine consécutive); ils mûrissent et peuvent produire des moûts riches en sucre, mais acides, qui donnent d'excellents vins mais peu abondants.

Nouvelles des Vignobles A l'Académie du Vin de France. Les nouvelles qui nous parviennent du Midi indiquent que la coulure a fait des dégâts sur les terrets, chasselas, clairettes, carignans, grenaches... D'une manière générale, on ne constate guère d'attaques de mildiou. Par contre, il y a eu, dans certaines régions méridionales, des raisins grillés. On signale, dans l'Aude, des attaques de cochyli. Enfin, de violentes averses de grêle ont fait des dégâts importants, mais localisés. En Algérie, le sirocco aurait causé des pertes, mais il n'apparaît pas que la récolte soit sérieusement compromise. Dans le Bordelais, région de l'Entre-Deux-Mers, on signalait, ces jours derniers, des attaques de mildiou de la grappe. Jusque-là, les apparences de récolte étaient excellentes. Dans le Centre-Ouest, de violentes attaques de mildiou de la grappe ont causé des dégâts très importants. Dans certaines régions, la grêle et la grêle avaient déjà réduit les perspectives de la récolte. Des pluies abondantes avaient empêché les fagons. Malgré les sulfatages qui se poursuivent activement, le mildiou de la grappe s'est développé et les pertes sont déjà considérables.

Les Vins à l'Exposition de 1937. Le Comité National de propagande pour le vin vient de désigner MM. Blanchet, Descas et Paul Garnier pour préparer l'organisation du stand de propagande des régions viticoles de France à l'Exposition internationale de 1937 à Paris. Grand honneur, charge éminente. Les Vignerons du Centre se réjouissent de cette désignation. Le Secrétaire général de la C. G. V. C. O. est digne de la délicate mission qui lui a été confiée. Ils sont heureux de constater, d'année en année, quelle autorité M. Paul Garnier acquiert dans tous les organismes où les intérêts de l'économie agricole et viticole sont évoqués et défendus. Au Conseil National Economique, à la Commission interministérielle de la Viticulture, dans de nombreuses Commissions, M. Garnier sait concilier la défense intelligente des intérêts généraux bien compris avec la défense des intérêts agricoles et de nos intérêts régionaux. Le Secrétaire général de la Fédération du Centre et de la C. G. V. C. O. est devenu l'une des meilleures têtes de l'admirable phalange qui travaille pour que l'agriculture connaisse des jours meilleurs.

Ouvre-moi ta porte! (Air connu). Vous connaissez la vieille chanson « Au clair de la lune », où l'on chante : « Ouvre-moi ta porte pour l'amour de Dieu, mon ami Pierrot ». Il paraît que les magnats de l'exportation d'importation internationale sont en train de la seriner au Président du Conseil. Si votre budget est en déficit, disent-ils, c'est que l'on n'importe plus et que, dans ces conditions, vous ne percevez plus de droits de douane. C'est aussi pour la même raison que nous n'exportons plus et, là aussi, vous ne percevez plus les taxes. Alors ouvrez-nous la porte pour l'amour de Dieu, mon ami Pierrot!!! Eh bien, non ! nous ne chanterons pas, nous paysans, la même chanson, et nous entendons que la porte reste fermée en ce qui concerne les produits agricoles. Nous savons trop bien qu'avant les contingents, c'est-à-dire le système de la porte fermée, il existait déjà un régime de l'évaluation des droits de douane, c'est-à-dire la porte entrouverte, seulement chaque fois qu'il s'agissait de produits agricoles, on était toujours en retard d'un cran pour les augmenter et il entraînait ainsi des masses de produits qui venaient écraser les prix des nôtres. Pendant ce temps-là, l'agriculture est dans l'incapacité matérielle de se mêler à ces spéculations de grands requins internationaux, reliés par téléphone avec tous les pays du monde, ferait comme d'habitude les frais de l'opération. Nous n'ignorons pas qu'il est difficile de négocier avec certains pays étrangers quand on a les mains vides, mais au moment où les prix s'effondrent à nouveau pour certains produits comme le seigle, la paille, l'avoine et les fourrages, le lait, nous répétons que si on touchait ainsi des contingents de produits agricoles, ce serait l'ultime catastrophe. Nous croyons savoir cependant que le Président du Conseil, suffisamment averti de la détresse des familles rurales, n'aurait pas l'intention de toucher à ces contingents, mais serait assez disposé au contraire à remédier à certains abus assez criards dans d'autres domaines que ne toucheraient pas à l'agriculture. Nous en acceptons l'augure et faisons confiance à M. Pierre Laval, mais répétons quand même : « Caveant Consules ».

L'AGRICULTURE DANS LA LOIRE-INFÉRIEURE

Exposé de M. CHAQUIN Directeur des Services Agricoles de la Loire-Inférieure au récent Congrès de l'Agriculture Française, à Nantes

Monsieur le Président, Messieurs, A l'occasion de votre dernier Congrès des Associations agricoles, qui s'est tenu à Brive en 1934, mon collègue et ami Fleckinger, a brossé devant vos congressistes, un tableau particulièrement expressif et juste de l'agriculture corrézienne. En le relisant dernièrement, j'y ai trouvé un souci de vérité et une richesse d'expressions que seule pouvait permettre à son auteur la connaissance profonde d'un pays où il est né et auquel il s'est doublement identifié par sa naissance et par ses 25 années de fonctions. L'année précédente d'ailleurs, mon autre collègue et ami Buchet avait également exposé l'histoire agricole de son département. Lorsque votre Secrétaire général, M. Augé-Laribé, m'a présenté, à mon tour, de vous donner un aperçu de notre agriculture locale, il n'a pas manqué d'invoquer ces précédents et je n'ai pas pu ne pas accepter la mission qu'il voulait bien me confier. Je l'ai acceptée parce que je me suis souvenu que je suis né dans un département tout proche que l'histoire et la géographie apparentent et identifient en quelque sorte à celui-ci et parce que depuis six ans que mes fonctions m'ont appelé à étudier et à essayer d'orienter les destinées agricoles de ce département, j'ai rencontré aussi bien chez les personnalités éminentes que chez les agriculteurs eux-mêmes, tant de marques de confiance et de sympathie, que j'ai considéré que c'était un devoir pour moi d'accepter la tâche qui m'était demandée et par là-même de justifier et cette sympathie et cette confiance. LE MILIEU Avant de vous parler de notre agriculture, il me paraît opportun d'examiner tout d'abord le milieu dans lequel elle évolue, et j'ai tout de suite le pressentiment que je vais décevoir un certain nombre d'entre vous. Il est superflu de rappeler que la Loire-Inférieure fait partie de l'un des cinq départements dont l'ensemble constitue la province bretonne qui changea son beau nom d'Armorique contre celui, non moins beau d'ailleurs, de Bretagne, après l'invasion des Bretons d'Angleterre au XI^e siècle. Etant en Loire-Inférieure, chacun de vous se sait en Bretagne et s'attend sans doute à y découvrir, après les poètes, ce ciel gris et ce charme mélancolique qu'ils ont tant chantés, la beauté sauvage des sites, la nostalgie des landes et des genêts d'or, des falaises de granit que baigne une mer tour à tour déchaînée ou calme, le chant aigre des binions aux soirs de fêtes ou la vieille et si touchante tradition de ses pardons... Or, vous ne découvrirez rien ou presque rien de tout ceci dans la Loire-Inférieure. Et cependant, en remontant de la rive droite de la Loire vers les parties septentrionales du département, tout ce que vous pourrez observer chez nous vous fera pressentir la Bretagne. Vous pourriez remarquer que les bouquets de pins maritimes et les châtaigniers y deviendront de plus en plus nombreux, que les vergers de pommiers remplaceront peu à peu la vigne, et que les ajoncs couvriront spontanément le sommet des talus qui entourent chaque parcelle de terre. Ce sera le toit d'ardoise pointu de la ferme, à la cour pavée d'ajoncs, qui se dérobe à travers les frondaisons qui l'entourent, le langage plus rude et plus saccadé de ses habitants et je ne sais quelle atmosphère de sérénité triste qui pèse sur les espaces plus largement découverts. Délaissant les approches de la Bretagne, vous verrez vers le sud, la grasse et paisible vallée de la Loire aux eaux paresseusement étendues entre les îlots de sable dont elle se pare lentement et dans lesquelles se mirent les hauts peupliers et les saules qui en bordent les rives. Notre grand fleuve traverse le département sur plus de 110 kilomètres de longueur, le divisant en deux parts inégales arrosant les prairies de la vallée ou entretenant jusqu'à Nantes sur ses alluvions de vastes étendues de cultures maraichères, pour s'étaler ensuite majestueusement entre les plantureuses prairies de Saint-Etienne-de-Montluc et de Donges, jusqu'au grand Océan. Cette vallée de la Loire évoque, n'est-il pas vrai, le repos, la quiétude, le calme, la douceur de vivre dans le charme des soirs apaisés, et tout ce que je pourrais exprimer et qu'on si bien compris les bâtisseurs de châteaux du grand siècle. Et puis, sur la rive gauche du fleuve, dans le pays de Retz comme dans notre vignoble Nantais, ce sera, plus près du Poitou, l'antique région des Marches communes ou avantagères, avec ses manoirs, ses seigneuries, ses châteaux-forts, depuis longtemps démantelés et en ruines, Machecoul, Clisson, Champocéaux, à l'ombre desquels planent encore les ombres de Gilles de Retz, compagnon de Jeanne d'Arc, d'Abélard et d'Héloïse, et, plus récente et plus tragique, l'épopée vendéenne et les noms des grands chefs de l'Histoire qui affrontèrent, dans cette région, leur valeur et leurs convictions. Ce sera enfin la belle et ombreuse vallée de la Sèvre Nantaise, qui délaissant à peine la « Suisse vendéenne » de Mortagne et de Saint-Laurent-sur-Sèvre, nous plongerà à Clisson dans une vision d'Italie avec ses villas italiennes, ses toits de tuiles rouges, et ses hauts peupliers fastigiés. La Sèvre Nantaise et la Maine traversent des coteaux sur lesquels les vœux cepts de Muscadet étalent à l'infini, aux soirs d'automne, la richesse de leurs vendanges et les ors dégradés de leur feuillage; avant de déverser leurs eaux dans la Loire, elles arrosent, entre Vertou et Nantes, une riche région de culture maraîchère intensive. Pays plat, à peine mollement ondulé, et dont la plus haute altitude atteint 111 mètres sur les collines de Percé, près de Châteaubriant, la Loire-Inférieure jouit en outre d'un climat maritime, tempéré, doux et ne connaît pas les grands écarts de température. Les pluies, amenées le plus souvent par les vents d'ouest, ne dépassent pas 712 mm, les hivers y sont également plutôt doux, comme en témoigne la végétation en pleine terre de plantes de pays chauds, telles que minjosa, camélias, araucarias, magnolias, musas, etc... La superficie totale du département est de 689.802 hectares; elle se répartit en : Terres labourables... 370.030 ha environ Prairies naturelles... 120.000 Herbagés, pacages et pâturages... 54.000 Vignes... 29.000 Bois et forêts... 32.000 Cultures maraichères... 9.000 Le reste est occupé par les voies de communications, les rivières, terres vaines et vagues, etc... La population totale du département est depuis 1882, en augmentation constante; elle est aujourd'hui supérieure à 652.000 habitants. Sa population agricole, au contraire, diminue progressivement depuis cette même date, de 172.927 à 148.525, en 1929. Ce sont surtout les domestiques de ferme et les journaliers des deux sexes qui accusent la plus forte diminution, puisque de 56.700 en 1882, le nombre en est tombé à 23.100 en 1929. ETUDE GÉOLOGIQUE On sait que l'agriculture, qui est la science du sol, entretient de nombreux rapports avec les sciences pures, et qu'une corrélation étroite existe entre la géologie et l'agrorologie. C'est pourquoi il me faut donner ici, au moins dans ses lignes générales, un aperçu de la structure géologique de la Loire-Inférieure. Notre département est rattaché à ce que les géologues ont appelé le Massif Armoricaire; il en possède la même formation, la même structure, les mêmes roches fondamentales et les mêmes caractères généraux. Au sud de cette ligne allant d'Ancenis à Ligné, Nort-sur-Erdre, Blain et Saint-Gildas-des-Bois, ce sont les roches primitives qui dominent : gneiss, mica-schistes, schistes précambriens, le tout très fortement métamorphosé par des réactions de granit ou de granulite qui affleurent en massifs érodés. Au nord-est de cette ligne, ce sont les sédiments de l'époque primaire qui y présentent tous leurs étages, sauf le permien, en longues bandes parallèles, orientées de l'ouest à l'est, avec dominance marquée des grès et des schistes (en particulier, les grès armoricains et les schistes ardoisiers). A noter cependant, les dépôts calcaires dévoniens d'Erbray exploités pour la fabrication de la chaux et ceux de Cop-Château, près d'Ancenis, qui sont de la même époque. Il n'y a pas de dépôt de mers secondaires dans notre département, sauf cependant ceux de la forêt de Thouvois, qui ne sont pas d'ailleurs très étendus ni très visibles. Pendant l'époque tertiaire, qui est l'époque des grandes transgressions marines, le flot envahisseur a submergé à quatre reprises, en totalité ou en partie, notre département, et laissé, en de très nombreux endroits, des traces de son passage : dépôts d'argiles, de graviers, de cailloux roulés, de sables, de calcaires. L'érosion intense provoquée par les eaux et par tous les autres phénomènes météorologiques nivela les sommets et combla les vallées, d'où il résulte le faible relief de notre territoire. La dépression de la Grande-Brière, que vous avez l'occasion de visiter ces jours-ci, s'est, dit-on, creusée au début de notre ère, et serait due à un affaissement du sol. Nos terres arables ont donc des origines diverses, soit qu'elles proviennent de la décomposition des roches sous-jacentes, soit qu'elles dérivent des transports par voie marine ou même fluviale. Elles présentent une gamme variée qui va de l'argile pure dérivant des schistes, ou apportée par les eaux, aux arènes siliceuses des grès ou des sables et graviers, avec tous les états intermédiaires entre ces extrêmes. Les terres des landes, très répandues dans le département, sont plus ou moins légères en surface, mais très fortement argileuses en profondeur. Quels que soient les caractères physiques de nos sols, ils se ressemblent presque tous au point de vue chimique, et sont très pauvres en chaux et en acide phosphorique, le plus souvent acides; nombreux sont ceux qui, par surcroît, sont pauvres en tous éléments. Il a fallu le labeur inlassable des hommes dont les efforts, tenacement poursuivis au cours des siècles passés, ont facilité la mise en valeur de ces terres plutôt ingrates. Et c'est seulement à partir du XX^e siècle qu'il nous est donné d'apprécier ce que nous devons aux générations qui nous ont précédés. (A suivre.)

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 71. - A louer pour le 25 avril 1936, une FERME de 25 hectares, à Bouaye. S'adresser M. Poisson, la Mevellière, Bouaye. 77. - « LE VINAIGRIER FAMILIAL » est un joli tonnelet verni très pratique pour faire soi-même son vinaigre. Prix avec accessoires, 48 francs. A. Piffeteau, tonnelier, Saint-Lumine-de-Clisson (L.-I.). Médaillé d'Or, Paris. 78. - A louer pour le 1^{er} novembre 1935, FERME de 13 hectares, d'un seul tenant, sise sur la commune de Couëron : bâtiments, écuries, remise, puits, terre arable bonne qualité, près du Syndicat des Maraîchers de l'Angle. Bail 3-6-9, à la volonté du preneur. S'adresser M. Billot, 24, boulevard Saint-Pern, Nantes. DEMANDES 194. - MENAGE cultivateur, 30 ans, deux enfants 5 et 7 ans, demande place pour gérer fermes; le mari ayant permis de conduire pourrait faire chauffeur, jardinier; femme basse-cour; libre de suite. Sérieuses références. Prendre adresse au Syndicat.

TANTE GERTRUDE

par le grand écrivain
B. NEULLIÈS

Il était bien obligé de s'avouer à lui-même que c'était la pensée de Mme Wanel qui lui avait fait paraître le temps si court. Le charme irrésistible qu'elle exerçait sur lui avait grandi de jour en jour et il l'aimait de toute l'ardeur de son cœur vierge. Tout en déplorant les allures excentriques de Paule, sa coquette effrénée, sa vie mondaine et frivole, il ne pouvait s'empêcher de l'excuser. Ce qui l'eût effrayé chez elle dans tout autre lui semblait chez elle de simples travers bien dignes d'indulgence.

Mlle de Neufmoulins avait changé ses heures de travail avec son régisseur. Trouvant qu'il lui était moins commode de travailler dans la matinée, elle lui avait dit de venir désormais la rejoindre dans son cabinet, chaque jour, vers la fin de l'après-midi.

C'était le moment où Mme Wanel, — dont l'intimité avec sa tante paraissait avoir singulièrement augmenté ces derniers temps, — arrivait au château pour faire sa visite quotidienne à Mlle Gertrude.

Celle-ci, qui ne permettait pas à Thérèse d'entrer dans son bureau lorsqu'elle travaillait avec Jean Bernard, laissait sa nièce libre d'aller et venir à sa guise, tout en la morigénant selon son habitude, M. de Lanchères, qui accompagnait parfois sa fiancée, ne jouissait pas des mêmes privilèges.

— Tu sais, ma petite, disait la vieille fille, tu peux venir m'embrasser si l'envie t'en prend, mais lorsque je suis dans les papiers, mais que je n'aperçois pas le joli musée de ton fiancé dans l'embrasure de la porte, car alors je me cale sans remission pour toi comme pour les autres. C'est bien assez de le voir à d'autres moments.

Pour retenir son régisseur à dîner, Mlle Gertrude avait prétexté que sa nièce, les dérangeant maintes fois dans leurs comptes, leur faisait perdre beaucoup de temps et qu'ils pourraient travailler encore dans la soirée. Mais, presque toujours, elle se trouvait ensuite trop fatiguée et demandait à Jean, qui n'osait refuser, de faire le mort dans une partie

de whist avec elle et Thérèse.

Paul, aussi à l'aise que chez elle, restait à dîner les jours où elle n'attendait personne; elle invitait même sans cérémonie M. de Lanchères à en faire autant, lorsqu'il se trouvait là. Puis, comme elle ne passait guère une soirée sans aller dans quelque réunion mondaine, le repas fini, elle partait bien vite, laissant derrière elle un parfum de jeunesse, un rayon de gaieté.

Le jeune régisseur éprouvait un charme étrange à se sentir dans ce milieu familial. Sans se départir de la réserve qui convenait à sa situation, il sortait quelquefois de cette gravité un peu triste, de cette froideur un peu hautaine qui en imposait à tous ceux qui l'approchaient. Causant érudit et spirituel, il savait intéresser; aussi avait-il surpris plus d'une fois les grands yeux clairs de Paule posés sur lui, tandis qu'elle l'écoutait attentivement.

Mlle Gertrude, avec son esprit sarcastique, donnait souvent la réplique au jeune régisseur et la conversation ne chômait pas; la châteline était heureuse d'avoir un interlocuteur aussi disert.

Les jours où Mme Wanel n'avait pu venir dans l'après-midi, elle arrivait le soir, dans son coupé luxueux, capoté de satin rose, et ne res-

lait que quelques minutes, le temps d'embrasser sa tante et de se faire admirer, comme elle disait en riant, de son beau rire si candide.

Jean Bernard était là, le plus souvent, et le malheureux, ébloui par la radieuse apparition, ne pouvait détacher ses yeux de la délicieuse créature à qui ces diamants, ces bijoux, ces dentelles convenaient si bien, et dont ces ornements rehaussaient encore la merveilleuse beauté.

Il en voulait secrètement à Mlle Gertrude de ses critiques désobligeantes et des remarques désolantes avec lesquelles elle ne manquait jamais d'accueillir sa nièce.

Mais celle-ci ne semblait pas s'en inquiéter; elle protestait en riant et s'écriait :

— Oh ! tante Gertrude, ne dites pas que je ne suis pas jolie, car vous le pensez tout bas ! D'ailleurs, mon miroir me l'a dit, et il ne ment jamais. N'est-ce pas, Thérèse, que ma toilette est réussie ? M. de Lanchères, qui s'y connaît, l'a trouvée parfaite !

Là-dessus, elle embrassait Thérèse et Mlle Gertrude, puis s'inclinait gracieusement devant le jeune régisseur et se sauvait au milieu d'un délicieux frou-frou de soie et de dentelles.

La châteline haussait les épaules d'un air de pitié, mais elle ne par-

venait pas toujours à cacher l'admiration muette qui se trahissait malgré elle dans son regard perçant et railleur.

— Si on a l'idée d'une pareille poupée ! marmottait-elle en se remettant à ses cartes. Dieu vous préserve du mariage, jeune homme ! continuait-elle avec emphase. Et surtout que votre cœur ne soit pas affligé d'une semblable cervelle d'oiseau !

Depuis l'arrivée de Madeleine, elle avait accaparé l'enfant, la questionnant sans cesse sur sa vie passée, ses parents, ses études, que sais-je ! La petite, heureuse de bavarder, ne tarissait pas. Elle racontait la mort de sa mère, l'indifférence d'un parent — riche, qui aurait pu faire quelque chose pour eux, avait dit son frère, — mais les avait laissés dans la misère ; puis le dévouement de Jean, sa vie de privations, son oubli complet de lui-même.

— Tout pour nous, pour « ses enfants », comme il nous appelle, répétait la petite, les joues animées, une lueur d'affection reconnaissante dans ses yeux noirs, rien pour lui !

« La vieille Margotte, la bonne que lui avait donnée le prince, est venue un jour me dire qu'il se privait même de manger pour m'apporter des douceurs à la pension. Et je l'ai grondé. Et il a grondé Mar-

gotte pour me l'avoir dit ! Il n'y a personne d'aussi généreux, d'aussi bon que notre « maman Jean » concluait la petite d'un air important.

Et Mlle Gertrude, qui, selon son habitude, racontait toujours tout à sa nièce, après avoir fait part des confidences de l'enfant, ajoutait de son ton hargneux et méprisant :

— Si c'est permis à des manants, de simples gueux, d'avoir de tels sentiments ! Vraiment, c'est le monde renversé ! Tu verras qu'on finira par élever des statues à des Jean Bernard !

Un jour que le régisseur se préparait à sortir pour une de ses tournées habituelles dans les terres dépendantes du château, il vit arriver à lui Madeleine, qui avait déjà dîné avec Mlle de Neufmoulins ; elle accourait, suivie de Thérèse, sa grande amie.

— Jean, veux-tu me permettre d'aller passer l'après-midi et la soirée chez Mme Wanel ? On dansera et je mettrai la jolie robe de voile blanc que tu m'as donnée pour ma fête... tu sais bien, celle que j'avais le jour de la distribution des prix et avec laquelle tu m'as trouvée si belle ?

Vous y allez aussi, mademoiselle Thérèse ? demanda Jean avec un bon

sourire indulgent devant l'enthousiasme de Madeleine.

— Oh ! non, monsieur Bernard ; je ne m'y sentrais pas à ma place, répondit doucement la demoiselle de compagnie. Mme Wanel reçoit toutes les dames d'officier ; je serais comme perdue au milieu de ces élégantes et j'y ferais triste figure.

Jean avait tressailli en entendant ces simples mots de la jeune fille : « Je ne m'y sentrais pas à ma place. » Il lui parut tout à coup que depuis l'arrivée de sa sœur, il avait oublié parfois qu'il n'était qu'un simple intendant. La réflexion de Thérèse le rappelait à la réalité. Aussi répondit-il d'un ton ferme :

— Non, Madeleine, je ne puis te permettre d'aller en soirée chez Mme Wanel. Elle est mille fois trop bonne de t'avoir invitée et tu l'en remercieras, mais il n'est pas possible d'accepter.

— Pourquoi ? demanda l'enfant avec insistance.

— Parce que Madeleine Bernard serait déplacée au milieu des hôtes de Mme Wanel, répondit Jean d'une voix brève, un peu cassante.

La fillette avait compris. Elle baissa la tête et se tourna vers Thérèse ; celle-ci, l'attirant à elle, l'embrassa tendrement.

(A suivre).

BIBLIOGRAPHIE

LE CHEVAL

Dans un splendide numéro spécial de sa Revue, la Société des Agriculteurs de France vient de réaliser un merveilleux monument à la gloire du cheval français.

Cette magnifique édition est réservée aux Membres de la Société. Luxeusement éditée et illustrée de nombreuses photographies, dessins et gravures hors texte en couleurs de grands maîtres, tels que le baron Karl Reille, Dolgner, Dubaut, Malespina, Fremont, etc., elle représente la synthèse la plus artistique qui ait été faite en France sur le cheval.

Relevons dans le sommaire quelques articles qui nous paraissent particulièrement intéressants :

Le cheval aux temps préhistoriques, par le comte Bégon — Le Boulonnais, par M. Le Gentil — A propos des Sociétés Hippiques rurales, par M. Michel — Chevaux de selle et chevaux de chasse, par M. Jean de Chaudun — La cavalerie parisienne, enquête de M. E. de Moncault sur le camionnage hippique à Paris — Les remontes et le cheval de guerre, par le général Bréard — De Franck à Brantôme, par M. Jean Stern — Le cavalier, à propos du tricentenaire des dragons organisé par la Société Hippique Française au Grand Palais, par M. René Chambe — Essai sur les haras nationaux, par M. Jean de Chevigny, etc., etc.

Cette heureuse propagande en faveur du cheval, hautement appuyée par la Société des Agriculteurs de France, méritait d'être signalée.

Prix-Courant (DETAIL)

Alimentation du Bétail

Remouillage de fèves.....	43 »
Riz Saigon n° 1.....	78 »
Brisures de Riz.....	manquant
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 »
Farine « Kystett ».....	75 »
Farine lactée T. T.....	155 »
Mais pour volailles.....	au cours
Tourteau amélioré Chepteline.....	77 »

Aliments mélassés

Mélasse Say.....	69 »
Son mélassé Say.....	66 »
Paille mélassée Say, 50 %.....	60 »
Les 100 kilos logés sur wagon Paris-Gobelins et Pont-d'Ardes.....	

Produits des Etablissements Arsène Bertin

ALIMENTATION GENERALE	
Provende « Sucral » N° 1... 61 »	
ALIMENTATION DES BOEUFs	
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.....	70 »
Aliment « Le Picotin », pour chevaux de campagne (sucral, avoine, tourte, logé.....	80 »
Les 100 kilos logés sur wagon Nantes-Saint-Joseph ou pris à l'usine.	

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 ; tolles facturées 250 non reprises.	

Provende

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

Bouillie C^o Bordelaise

Bouillie à 60 %	
garantie 15 pour cent de cuivre pur	
Sacs 50 kilos (les 100 kilos).....	157 »
d° 25.....	162 »
Boîtes de 2 kil.....	182 »
(par caisses de 12 boîtes).	
Bouillie à 50 %	
garantie 12,70 pour cent de cuivre pur	
Sacs 50 kilos (les 100 kilos).....	145 »
d° 25.....	150 »
Boîtes de 2 kil.....	170 »
(par caisses de 12 boîtes).	
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 ammoniacal 20,40 %.....	88 »
Nitrate de chaux 13 %.....	75 »
Ammonitrite 15,50.....	77 »
Cianamide granulée 20 %.....	93 »
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 phosphatés

Superphosphate	
(Acide phosphorique soluble eau et citrate d'ammoniaque)	
14 %.....	16 %
22 55.....	24 90
27 25.....	
Phosphates naturels	
(Acide phosphorique insoluble)	
26 %.....	29 5 %
33 %.....	
17 50.....	21 »
25 75.....	
Scories Thomas	
(Acide phosphorique insoluble)	
14 %.....	16 %
18 %.....	
23 10.....	25 40
27 70.....	

Ces prix s'entendent marchandise prise à Nantes.

Engrais potassiques

Sylvinité riche.....	28 »
Chlorure de potassium.....	70 »
Sulfate de potasse.....	107 »
(les 100 kilos départ Nantes).	

L'Intensator

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

Nitropotasse

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

Sel dénaturé pour les foies

Les 100 kilos, logés en sacs neufs de 50 kilos, départ Batz..... 25 »

Pour quantité supérieure à 1.000 kilos, nous consulter.

Sulfate de Cuivre

Sulfate de cuivre français... 128 »

Par quantités de 500 kilos et plus, nous consulter, ferons des prix spéciaux.

Savons

Croix d'Or.....	225 »
G. H. B.....	215 »

NOS MERCURIALES

Grains et Farines

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

Nantes, le 25 juillet.

Farine de froment..... 123

Blé blanc nouveau (nominal) 70

Blé blanc ancien..... 52

Avoines bigarrées..... 49

Sarrasin Bretagne..... 48

Orge indigène (Côte-d'Or)..... incotée

Son bonne fabrication, région. 31

Cours du Bétail

SYNDICAT DE LA BOUCHERIE DE NANTES ET DE CAMPAGNE

Cours du 19 juillet

VEAUX : 542. — Ire qualité, le demi-kilo, 2 à 3,60. Moyenne : 2,80.

Pour la campagne, à déduire 0,80 par kilo, donc moyenne 2 fr.

BOEUFs : 9. — Le demi-kilo : Devant : 1re qualité, 1,50 à 2 fr.; 2e qual., 0,50 à 1,25; 3e qual., 0,25 à 0,50. Derrière : 1re qualité, 4 à 5 fr.; 2e qual. 3 à 3,75; 3e qual., 1,75 à 2,25.

MOUTONS : 214. — Le demi-kilo, 1re qualité, 6 à 7; 2e qual., 4,50 à 5,50. AGNEAUX : Sans tarif.

Légumes et Primeurs

MARCHÉ DU CHAMP DE MARS

Nantes, le 24 juillet.

Abricots, le kilo, 4 fr. 50. — Artichauts, les douze, 12 fr. — Betteraves, les douze, 3 fr. — Carottes, le paquet, 1 fr. — Céleri rave, le paquet, 6 fr. — Céleri blanc, le paquet, 2 fr. 50. — Choux pommés, les seize, 5 fr. — Choux-fleurs, la pièce, 1 fr. — Concombres, la pièce, 1 fr. — Cerises, le kilo, 4 fr. — Cresson, les douze, 4 fr. — Escaroles, les douze, 3 fr. — Epinards, le kilo, 1 fr. — Haricots verts, le kilo, 1 fr. 25. — Laitues, les vingt, 3 fr. — Melons, la pièce, 5 fr. — Navets, la botte, 0 fr. 60. — Oseille, le kilo, 0 fr. 50. — Oignons, le kilo, 0 fr. 40. — Poireaux, la botte, 3 fr. — Petits pois, le kilo, 2 fr. — Prunes, le kilo, 3 fr. — Pêches, le kilo, 6 fr. — Romaines, les douze, 3 fr. — Radis, les douze, 3 fr. — Raisin, le kilo, 6 fr. — Salsifis, le paquet, 2 fr. — Tomates, le kilo, 2 fr. 50. — Pommes de terre, le kilo, 0 fr. 40.

Fourrages

On cote suivant lieux de production, les 1.000 kilos :

Paille de blé récolte 1934 : pressée..... 210

botte..... 210

Foin nouveau, les 500 kilos 40 à 50

MARCHÉ DES INNOCENTS

Paris, le 24 juillet.

POMMES DE TERRE

On cote aux 100 kilos, marchandise logée, départ : Saint-Malo, 30; Paimpol, 26; Saint-Pol-de-Léon, 25; Roscoff, 25; Fin de Siècle de Pont-l'Abbé, 26; Esterlingen Sarthe, 33; Maine-et-Loire, 32; Nord, 35; Early Sarthe, Mayenne, 30-32; Saucisse rouge Bretagne, 48 de Vannes et 42 de Pont-l'Abbé.

Marchandise en vrac, culture : Hénaud des environs de Paris, 45-55; Esterlingen, 35-38.

CAROTTES. — Peu d'affaires ; 60 à 80 sur le carreau.

NAVETS. — Pas de transactions.

OIGNONS. — Affaires restreintes. On cote aux 100 kilos logés, départ : Cavailhon, 22; Aubagne, 25; Auronne, 36; Latrianche, 33.

PAILLES ET FOURRAGES

Paris, le 24 juillet.

On cote par balles pressées haute densité, aux 100 kilos, départ Centre, Ouest, Nord :

Paille de blé, 8,50 à 10 ; d'avoine, 8 à 9 ; d'orge ou escourgeon, 6 à 7.

Foin nouveau et Luzerne en bottes, 17 à 18 ; foin vieux, 24 à 25.

Cours des Vins

Muscadet 1934.....	275 à 325
Gros-Plant 1934.....	120 à 170
Seibels 1934.....	110 à 150
Noah 1934.....	90 à 110

P.-O. - Midi

A l'occasion des courses de Cordemais, le dimanche 11 août, le train express 2828 (dimanches et fêtes) passant à 21 h. 25, s'arrêtera exceptionnellement à Cordemais, pour y prendre des voyageurs de toutes classes.

Le train express 2828 s'arrêtera à Saint-Etienne-de-Montluc.

NOUVELLES RELATIONS RAPIDES D'ÉTÉ

ENTRE TOURS ET LE CROISIC du 13 juillet au 3 novembre 1935

ALLER

1^o Autorail de Tours à Nantes ; train express de Nantes au Croisic.

Tours, départ, 5 h. 45 ; Langeais, 6 h. 04 ; Port-Boulet, 6 h. 19 ; Saumur, 6 h. 32 ; Angers, 6 h. 47 ; Nantes, 7 h. 04 ; Ancenis, 7 h. 55 ; Nantes, 8 h. 27, départ, 8 h. 40 ; La Bourse (Nantes), 8 h. 49 ; Chantenay, 8 h. 59 ; Savenay, 9 h. 28 ; Saint-Nazaire, 9 h. 49 ; Pornichet, 10 h. 09 ; Pornichet, 10 h. 20 ; La Baule-Escoublac, 10 h. 27 ; La Baule-Escoublac, 10 h. 32 ; Le Pouliguen, 10 h. 45 ; Batz-sur-Mer, 10 h. 53 ; Le Croisic, 10 h. 59.

2^o Train express de Tours à Nantes ; autorail de Nantes au Croisic.

Tours, départ, 8 h. 01 ; Langeais, 8 h. 22 ; Port-Boulet, 8 h. 38 ; Saumur, 8 h. 51 ; Angers, 9 h. 25 ; Ancenis, 10 h. 03 ; Nantes, 10 h. 28, départ, 10 h. 33 ; La Bourse (Nantes), 10 h. 41 ; Saint-Nazaire, 11 h. 29 ; Pornichet, 11 h. 43 ; La Baule-Escoublac, 11 h. 46 ; La Baule-Escoublac, 11 h. 49 ; Le Pouliguen, 11 h. 53 ; Batz-sur-Mer, 11 h. 57 ; Le Croisic, 12 h. 01.

Retour

Le Croisic, départ, 19 h. 17 ; Batz-sur-Mer, 19 h. 22 ; Le Pouliguen, 19 h. 27 ; La Baule-Escoublac, 19 h. 35 ; La Baule-Escoublac, 19 h. 35.

Le Syndicat décline toute responsabilité quant à la teneur de la Publicité et des Annonces.

La Meilleure des Courroies

GOODRICH-SOUPLEFLEX

UNE COURROIE DE QUALITÉ A UN PRIX BON MARCHÉ

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

ENTREPRENEURS DE BATTAGES

En pleine saison, souvenez-vous que toutes vos commandes partiront au plus tard 30 minutes après leur réception.

GIRARD-AUBERT

AGENT EXCLUSIF 7, Basse-Rue de la Casserie NANTES

(SUR LE QUAI D'ORLÉANS) Tél 155.73

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

MARCHÉS RÉGIONAUX

POULETS gros, le demi-kilo, 3 à 3,50 ; canards, le demi-kilo, 2,50 à 3 fr. ; pigeons, la couple, 3 à 10 fr. ; lapins, la pièce, 1,75 à 2 fr. ; œufs, la douzaine, 2,25 à 2,75 ; beurre, le demi-kilo, 4 à 4,25. Vaux, le kilo sur pied, 3 à 3,50 ; porcs, 3,60 à 3,70 ; porcs de lait, 80 à 100 fr.

CANDÉ, 22 juillet.

Blé, les 100 kilos, 70 fr. ; orge, 58 à 62 fr. ; avoine, 60 à 62 fr. ; paille, 210 à 220 fr. les 1.000 kilos ; foin, 85 à 120 fr. ; poules, 20-24 fr. la couple ; canards, 18-24 fr. la couple ; lapins, 18-22 fr. la couple ; pigeons, 8 à 10 fr. la couple ; œufs, 2,25 à 2,75 fr. la couple ; vaches, 2,50 à 3 fr. ; porcs gras, le kilo, 3,50 à 4 fr. ; porcs de