

BULLETIN DU Syndicat Central des Agriculteurs DE LA LOIRE-INFÉRIEURE

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.

Un Brin de Causette...



Comme un paré dans la mare aux guenouilles, les nouveaux décrets-lois ont jeté la panique chez ben des gens et amorcé un concert de protestations. Qu'en penser ? Quoi dire ? Sera-t-on obligé de tirer à la courte paille, pour savoir qui, qui, qui sera mangé... ohé, ohé ! — C'est point l'heure de chanter, mais de déchanter.

La vérité — et tout vérité n'est point bon à dire — c'est que à un déficit dans la caisse commune, un énorme déficit, aggravé par l'affaiblissement de la matière imposable. Le Trésor vit pu que d'emprunts (dommage qui vit point d'amour et de pinard) y a un trop grand écart entre les ressources de l'Etat et le montant, pour de vrai, de ses dépenses. L'est pus que temps de faire des économies et des compressions — d'ampuis le temps qu'on en cause, su tout les toits et du haut de tout les tribunes.

Le malheur, c'est qu'on attaque point le taureau par les cornes. Au lieu de bouillir la cause du mal, on cherche à en réduire les effets. C'est un cautère su une jambe de bois, ou ben comme si on cherchait à boucher des p'tits fissures, quand le bateau fait naufrage et qui rentre de l'ian à pien bord ! Comment voulez-vous qu'un Etat tienne le coup, quand c'est qui pensionne les uns et les autres, qui subventionne un tas d'offices et d'entreprises, qui sauve des industries en déconfitures, qui se mêle de fabriquer ou de vendre un tas de choses qui le regardent point. A chacun son métier ; l'Etat étant point fait pour remplacer la Providence, ni pour être fabricant, commerçant ou agriculteur.

On voit, d'icite quelques mois, les effets des décrets-lois... Très joli de baisser les traitements des fonctionnaires (qui devenant terribles d'énragés conservateurs), les pensions des combattants (qui sont point assez unis pour se défendre) et les rentes des pauvres malheureux qu'auront pu confiance en personne) mais y a t'y pas des économies qui seraient bon à faire, ne serait-ce que pour l'exemple ?

— Un Ministre touche t'y point 180.000 francs, pus 50.000 francs de cabinets (papiers compris) pus 50.000 francs de frais de tournée, pus un traitement de sénateur ou député, ce qui faisant en tout 340.000 francs ben tassés — Et y venant prêcher la « guerre aux cumuls » !

— Un Sous-secrétaire d'Etat est moins avantageux. L'est vrai qui l'est un barreau de d'ssous de l'échelle. Y touche seulement 221.000 francs, cabinet compris à l'étage.

— Un questeur (y devant faire la quête) palpe 132 ou 156.000 francs, suivant qui l'est à la Chambre ou au Sénat.

— Les Présidents des deux Chambres, en dehors de leurs 60 billets, sont dotés d'un indemnité spécial de 264.000 francs. En pus, y sont logés, chauffés, éclairés et blanchis en famille.

— Et nos 612 députés, nos 311 sénateurs, empêchent officiellement 60.000 francs sur lesquels 27.000 sont exonérés d'impôts — charité ben ordonnée... De sorte qu'un parlementaire ne paye que 736 francs au Fisque pour l'impôt séculaire et l'impôt su le revenu !

Ces messieurs voudraient ben échapper à la diminution des 10 % reste à savoir si qui réussiront... Heureusement qui l'ont annoncé la baisse du pain, du charbon, du gazomètre, de l'électricité, en attendant le reste, pour la Saint-Glinglin... On finira par comprendre ce que parler veut dire : « Baisser le coût de la vie », c'est les produits de la terre qui seront visés... Mais c'est point en tuyant la poule aux œufs d'or, qu'on donnera du pain aux Français et qu'on guérira le bobo qui les ronge !

maître Jeannot

LIRE LE BULLETIN — C'EST BIEN,
SOUTENIR SON SYNDICAT —
C'EST MIEUX.

Le Blé de notre Coopérative

Dans l'ensemble de l'Ouest la récolte sera inférieure à celle de 1934, et seulement celle d'une très moyenne année. L'Association Générale des Producteurs de Blé affirme qu'il en est de même en toute la France.

D'un autre côté le stock des blés 1934 diminue, il n'est pas supérieur, assure-t-on, à 10 millions de quintaux aujourd'hui. Malgré cette situation naturelle favorable à une valorisation des cours, on offre en culture des prix dérisoires.

Nous croyons pouvoir dire que l'esprit des décrets-lois devant la baisse du prix du pain a eu un effet lamentable. Sera-ce encore le pauvre terrien qui paiera par contre-coup une partie de la baisse des traitements des fonctionnaires et des pensionnés ?

Que faire ?

Le Gouvernement a annoncé qu'il allait organiser un plan de stockage coopératif, avec vente par échelons. Peut-être aurons-nous encore le privilège de l'emploi obligatoire et quelques autres avantages.

Nous attendons le cahier des charges. Il nous indiquera quelles seront les possibilités mises à notre disposition pour vous aider à vendre convenablement et à résister à l'effondrement actuel.

Dès que nous l'aurons reçu, nous vous en ferons part et analyserons les propositions. Puisse-elles être favorables et nous permettre de stocker à nouveau les blés qui nous seront offerts. Pour l'instant nous nous refusons à accepter des prix qui consacraient la ruine définitive du producteur.

J. DE CAMIRAN.

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LA LOIRE-INFÉRIEURE

Devant une catastrophe prochaine

Rompant de nouveau, comme il y a six mois, devant des faits exceptionnellement graves, le silence dans lequel nous travaillons, nous jugeons de notre devoir d'exposer tant aux agriculteurs qu'à l'opinion publique, les circonstances récentes qui nous inspirent les plus grandes craintes pour la vie même de l'agriculture française.

Le prix des produits agricoles continue à s'effondrer. Ils n'ont jamais été aussi bas.

Le blé vaut actuellement autour de 55 francs, la viande de bœuf atteint péniblement 2 francs le kilo sur pied, le porc 3 fr. 50, le beurre est tombé à 2-2,50 la livre, le lait 0,25-0,30 le litre, le vin à moins de 100 francs la barrique. Soit pour l'ensemble le coefficient 2 à 2,5 par rapport à 1913, c'est-à-dire moins de la moitié des prix d'avant-guerre.

C'est le résultat de la politique agricole suivie depuis de longues années, sauf quelques rares, courtes et faibles exceptions.

Quand nous disons « politique agricole », nous sommes trop indulgents. Les changements continuels de ministres entraînent fatalement ou des changements constants de direction ou l'absence complète de direction : Conditions difficiles pour toute activité, mais plus spécialement impossibles pour l'agriculture ou les répercussions sont plus durables et où les évolutions ne peuvent se faire qu'à longue échéance.

Les Associations agricoles et plus spécialement les Chambres d'Agriculture, dont c'est la mission légitime reconnue, ont signalé inlassablement le danger et les remèdes possibles.

Le Parlement a, certes, voté, souvent avec beaucoup de bruit, un certain nombre de lois.

Ces lois, déjà si médiocres, les Pouvoirs publics n'ont jamais eu la volonté de les faire appliquer. N'ont même pas vu dernièrement la Justice, qui d'ailleurs « sale » les détracteurs de l'agriculture et absout les fraudeurs, condamner par exemple le Comité Interprofessionnel d'Ille-et-Vilaine pour avoir voulu faire respecter la loi ! (Tribunal de Montfort, Cour d'Appel de Rennes).

Le Parlement étant mis en vacances et la procédure des décrets-lois instituée, nos représentants professionnels pendant la première quinzaine de juillet ont tenté l'impossible pour faire saisir au Gouvernement la gravité profonde et le danger immédiat d'une situation caractérisée par : le déséquilibre général entre les dépenses et les recettes au détriment de celle-ci à cause du prix ridicule des produits agricoles et malgré la restriction déjà bien développée des achats — l'épuisement des économies — l'accroissement progressif considérable des dettes — l'entraînement inéluctable à ne pas payer ses achats, à ne pas faire face à ses engagements — la désertion prochaine de la jeunesse qui préfère s'inscrire au chômage que de continuer à travailler en vain, etc...

Demands répétées, argumentation puissante, efforts de persuasion pressant surhumains, dont nous avons été à même d'être le témoin, ont été tentés aussi bien près du Président du Conseil que près du Ministre de l'Agriculture.

Il faut reconnaître que, contrairement à leurs prédécesseurs du gouvernement Flandin, M. Laval et M. Cathala ont témoigné aux délégués des Chambres d'Agriculture une parfaite courtoisie. Mais ce fut à peu près tout.

Nos représentants, à l'issue de ces longs pourparlers, exprimèrent le désir qu'un communiqué officiel en résumât au public les conclusions. M. Laval accepta ; mais nous vîmes, avec une tristesse profonde, que dans ce communiqué tout ce qui pouvait laisser espérer une revalorisation des produits agricoles avait été supprimé par le Président du Conseil.

M. Laval a bien mis à la place que « dans l'intérêt même de notre économie nationale le Gouvernement se préoccupera d'éviter la baisse des prix de vente des produits agricoles au-dessous des prix de revient », simple formule qui masque poliment un refus catégorique : les produits agricoles ne sont-ils pas, depuis longtemps déjà, vendus bien au-dessous de leurs prix de revient !

Et les décrets-lois, aussi bien dans leur esprit général que dans leurs détails qui touchent l'agriculture, n'ont fait malheureusement que confirmer notre pénible impression : la baisse de 0,10 sur le pain n'indique pas la volonté de revaloriser le blé, le Ministère de l'Agriculture, déjà bien mal doté par rapport aux autres, subit une amputation de crédit de 73 millions, arrivant ainsi bien en tête devant l'Intérieur, qui n'est réduit que de 39 millions, l'Education Nationale 12 millions, etc...

Les agriculteurs, s'ils ne veulent pas laisser la terre inculte, vont être mis dans l'obligation de ne payer toutes leurs dépenses, y compris leurs impôts, qu'au coefficient 2, celui dont ils « jouissent » encore pour leurs ventes, c'est-à-dire de ne donner que 40 % en moyenne du montant de leurs factures, ou ne leur plus rien payer du tout.

Que tous les gens de bonne foi qui comprennent notre angoisse veuillent bien nous soutenir ! Le Pays ne peut être prospère si la moitié de sa population qui vit plus ou moins directement de la culture voit sa ruine définitivement consommée.

Et fasse le Ciel que les mesures indispensables et encore une fois repoussées soient prises un jour très prochain avant qu'il ne soit trop tard pour éviter la catastrophe !

RAYMOND LEFEUVRE,
Ingénieur agronome,
Président de la Chambre d'Agriculture.



REGIME DE LA VITICULTURE : Le Gouvernement a approuvé les dispositions d'un décret-loi établissant le régime nouveau de la Viticulture et de l'alcool. Le texte vient de paraître à l'Officiel.

PRODUCTION BETTERAVERIÈRE : L'Institut International d'Agriculture évalue la production de sucre de betterave dans le monde en 1934-1935 à 79.189.710 quintaux, au lieu de 77.737.830 en 1933-1934, non compris la Russie, et à 93.189.710, contre 88.737.830, y compris la Russie.

LES TAXES SUR L'ALCOOL : La Fédération viticole des Charentes demande que l'on supprime la taxe de luxe sur l'eau-de-vie, le cognac et l'armagnac. L'ensemble des droits sur un litre d'alcool pur s'élève à 25 fr. 30, le double de sa valeur, et le droit de circulation de 2 fr. 20 par litre en 1914 est aujourd'hui de 13 fr. 10.

EXPORTATION DES BEURRES : Les Coopératives laitières, les industriels transformateurs de lait, les commerçants en produits laitiers, patentés avant le 1^{er} janvier 1935, qui justifieront avoir exporté des beurres, pourront bénéficier d'allocations forfaitaires, dans des conditions qui seront fixées par arrêté des ministres de l'Agriculture et des finances.

RAISINS DE TABLE : En 1934, la seule région du Thor (Vaucluse) a expédié 20.000 tonnes de raisins de table, sans compter ce qui est parti par la route.

Sucrage des Vendanges

Par arrêté préfectoral en date du 2 juillet 1935, le sucrage des vins, dans le département de la Loire-Inférieure, pourra avoir lieu pendant la période des vendanges, qui est fixée du 1^{er} septembre au 15 novembre prochain, inclusivement.

Rappelons que la quantité de sucre pouvant être employée est limitée à 9 kilos par 3 hectolitres de vendanges, et au total à 100 kilos par hectare de vignes en production. L'opération ne peut porter sur des raisins issus d'hybrides producteurs directs, plantés postérieurement à la promulgation de la loi. Cette loi du 4 août 1929 ajoute une amende de 500 francs par 100 kilos de sucre aux peines édictées par l'art. 160 du Code des Boissons.

Pour aider Dorgères et ses camarades condamnés

On sait avec quelle rigueur les juges de Rouen ont condamné Dorgères et ses amis, pour avoir voulu organiser la Défense paysanne.

Mais ce qu'on ignore généralement, c'est l'importance des frais qui vont incomber aux condamnés. L'extension donnée à l'enquête, le nombre des témoins à charge vont considérablement augmenter les frais de justice. Et à ces dépenses il faut ajouter celles résultant des déplacements nombreux qu'on a infligés aux condamnés, dont certains venaient de Basse-Bretagne.

Or, tous les condamnés sont de situation modeste, fermiers, ouvriers agricoles ou journaliers, tous sans exception sont pères de famille.

Si la loi interdit l'ouverture des souscriptions pour le paiement des amendes, elle autorise par contre l'ouverture de souscription pour le paiement des frais. C'est dans ce but que le Comité Central de Défense paysanne, 20, rue de Liège, Paris, ouvre une souscription. Il faut que tous donnent pour aider les condamnés, et il ne suffit pas de donner, il faut encore recueillir les souscriptions des voisins, il faut faire des quêtes à la sortie des réunions. Nous sommes certains que l'appel que nous adressons sera entendu et que le Comité Central de Défense paysanne, 20, rue de Liège, à Paris, qui est chargé de grouper les fonds, recevra de nombreux envois.

UNE BELLE FÊTE VITICOLE

Le 2^e Congrès du Muscadet à Clisson

Ainsi que tout le faisait prévoir, notre deuxième Congrès du Muscadet a remporté, dimanche dernier, à Clisson, un magnifique succès. Ce fut une belle fête familiale, empreinte de gaieté, de cordialité, sous un soleil resplendissant et dans un cadre aussi pittoresque que charmant. Qui ne connaît Clisson, son

indispensable que des manifestations comme celle-ci, dans un cadre régional et sans but politique, aient lieu.

» La grande famille vigneronne indépendamment de l'intérêt technique et de l'intérêt matériel, s'est réunie en un Congrès qui aura sa répercussion, sans parler du cercle



La Reine du Muscadet entourée de ses demoiselles d'honneur

château historique, sa vieille cité, ses sites ombragés des bords de la Sèvre ? Dès le matin, la petite ville avait arboré son grand pavais et ses guirlandes de fleurs, pour accueillir joyeusement les visiteurs. Pêcheurs à la ligne et vignerons, avec leurs familles, s'y étaient donnés rendez-vous, pour célébrer à la fois l'art de la pêche et la dignité de notre grand vin de Muscadet. Celui-ci fut le roi de la journée... il eut même sa Reine en la personne de Mlle Milagret et ses deux gracieuses demoiselles d'honneur, qui contribuèrent à relever l'éclat de cette fête.

Le Congrès du Muscadet comprenait une séance d'études, durant laquelle nous eûmes le plaisir d'entendre d'éminents conférenciers, techniciens de la viticulture, et un Concours de Muscadet, ouvert aux viticulteurs du canton.

Nous publions plus loin les noms des heureux lauréats de ce Concours, qui réunit 161 concurrents. Les membres du jury et super-jury eurent fort à faire pour les départager, car on ne pouvait récompenser que les cinquante-trois meilleurs échantillons, soit le tiers des concurrents inscrits.

A l'issue du Congrès eut lieu une dégustation gratuite de toutes les bouteilles présentées, dégustation qui remporta, inutile de le dire, un vif succès.

Les séances d'études

Les conférences viticoles eurent lieu dans la vaste salle du théâtre municipal. Sur l'estrade, autour de M. Lecomte, organisateur du Congrès, qui présidait, se tenaient : MM. Mathivet, préfet de la Loire-Inférieure ; Halbert, maire de Clisson ; de Camiran, président de la Confédération des Vignerons ; Neveu, délégué du Syndicat des Hôtielliers de Paris ; Linyer et François Saint-Maur, sénateurs ; Duez et Le Cour Grandmaison, députés ; Moreau, directeur de la Station Œnologique régionale d'Angers ; François Le Cour, J. du Gasset et Mahot, conseillers généraux ; Sauterjean, président de l'Union Viticole de Vallet ; Bertrand, président du Syndicat Sèvre et Maine ; de Boishéraud, maire de Sainte-Lumaine-de-Clisson ; Holley, consul des Etats-Unis.

Dans la salle se tenaient M. R. Lefeuvre, président de la Chambre d'Agriculture ; M. Chaquin, directeur des Services agricoles ; MM. Bourdault et Toubiane, du Syndicat Viticole d'Anenis ; MM. Meneux et Retaillieu, du Syndicat du Loroux ; Verlynde ; de la Gournerie, maire de Saint-Herblain, etc... Nous nous excusons de ne pouvoir les citer tous.

M. Lecomte, au nom du Syndicat de Sèvre et Maine, ouvrit la séance. Après les paroles de bienvenue, il dit en substance :

« A l'heure où il y a une révolution économique, il est bon, il est

de sympathies nouvelles que les producteurs auront su se créer à Clisson. »

Le Vignoble Nantais a des titres d'ancienneté millénaire

Puis il donna la parole à notre président, M. DE CAMIRAN, qui traita le grave problème actuel : « Comment sauver le vignoble des dangers économiques qui le menacent ? » L'orateur retraça toute l'histoire de notre vignoble nantais, plusieurs fois millénaire, et ses transformations au cours des siècles.

Donc, vignoble très ancien évoluant à travers les âges, sans cesse à la recherche du mieux ; il se termine par le Muscadet.

Après bien des essais, on a abandonné toutes les autres variétés, parce que ce cépage est apparu comme donnant la meilleure qualité en même temps qu'un rendement rémunérateur.

Que nous le voulions ou que nous ne le voulions pas, nous n'éviterons pas la concurrence qui nous est faite.

Seconde leçon, ceux qui nous ont précédé ont abandonné bien d'autres plants, non pas tant parce qu'ils donnaient davantage, que parce qu'ils ont trouvé en lui un cépage de qualité. Faisons comme eux, voici que précisément la qualité nous est de plus en plus nécessaire pour tenir tête à la concurrence.

Le souci de l'amélioration de la qualité, nous le retrouvons à travers toute l'histoire du Pays. La création d'un vignoble en planches hautes, bombées et continuellement entretenues, répond également au souci de qualité. Sous notre climat humide, la vigne, dans des terrains naturellement gorgés d'eau, a besoin d'être drainée ; la forme en planches, drainage à l'air libre, fut inventée par nos prédécesseurs.

Soucis de la qualité, du goût de terroir. Soucis de la qualité également, ayant pour désir de mieux conserver le terrain, ces fumures au terroir, si recommandées par la vieille viticulture locale. On ne modifiait ainsi en rien le parfum naturel du sol, terroir, végétal du voisinage comme fumure, source du goût.

Soucis de la qualité, ces distillations de trois-six dont nous avons perdu l'usage. Elles étaient d'une pratique courante il y a une centaine d'années.

Et maintenant... où sommes-nous ? Nous sommes, par la facilité des transports modernes, devenus un tout petit coin de la Viticulture nationale, c'est-à-dire française et algérienne. Un petit coin qui doit affronter la concurrence féroce de tous, en particulier de ceux qui sont mieux favorisés que nous par le soleil, qui aussi produisent des vins à meilleur marché que nous et avec des rendements importants et réguliers.

Que nous le voulions ou que nous ne le voulions pas, nous n'éviterons pas la concurrence qui nous est faite.

Lire la suite en 2^e page



Les Sociétés de pêche à la ligne ont contribué largement au succès de cette fête à Clisson. Le Muscadet accompagne fort bien le poisson... EN HAUT : Les « Gaulois » se rassemblent pour le cortège. EN BAS : Le joyeux char de Brutus 1^{er}, ou la revanche du brochet.

LE 2^e CONGRÈS DU MUSCADET A CLISSON

Chercher à lutter par les hauts rendements, par l'augmentation à l'hectare de la production par des vins de tonnage, c'est de l'enfantillage. Jamais nous n'arriverons au prix de revient obtenus aux abords de la Méditerranée.

Comment pouvons-nous durer ? Par la qualité. En exaltant les avantages inimitables de goût de nos vins : terroir, fraîcheur, gaîté.

Quelle sera la production la plus favorable du raisin de vendanges ici. Lorsque nous avons ces raisins, reste à en tirer la meilleure partie, en faire le meilleur Muscadet. C'est ce que va vous dire mon éminent ami, M. Moreau, directeur de la Station Œnologique d'Angers.

Pour faire du bon Muscadet

Depuis vingt-cinq ans, les diverses sociétés régionales se sont dépensées pour répandre, en dehors de la province, la renommée du Muscadet. Elles y ont réussi. Il appartient maintenant aux producteurs de soutenir cette réputation, en fournissant toujours, — quelle que soit l'année — ou à peu près, du bon Muscadet. Obligation !

Beaucoup d'éléments concourent à l'obtention d'un bon vin. Le conférencier les passe en revue, en insistant sur quelques-uns. D'abord le cépage. Il ne s'agit pas ici, bien entendu, de le changer, mais on peut le sélectionner. La deuxième reconstitution est en cours ; pendant qu'il en est temps encore, apportons tous nos soins au choix des greffons. Choisissons le bois sur les souches qui ont les plus belles grappes, qui mûrissent le mieux. Pour cela, en cours de saison, marquons-les d'un signe quelconque ; voyons si l'année suivante le caractère s'est maintenu et faisons, après cette épreuve de deux ans, notre choix. Le sol contribue pour une part à l'obtention d'un bon vin. Les sols argileux semblent convenir mieux que les autres au Muscadet, et si ce cépage, cultivé dans d'autres régions que la Loire-Inférieure, donne des vins différents et moins réputés, cela tient, croyons-nous, à la nature des sols dans lesquels le muscadet est cultivé — des sols et peut-être aussi des éléments. Le choix du terrain, l'exposition, ont donc leur importance.

Mais les soins à apporter à la vendange, à la fermentation, au travail des caves, à la mise en bouteilles, etc., à toutes les opérations qu'on réunit sous le vocable : VINIFICATION, sont de première importance, et plus que les autres peut-être, sous la dépendance du viticulteur. C'est lui qui par ses connaissances, ses soins, son habileté professionnelle, sera en mesure de faire tous les ans du bon Muscadet.

VENDANGES, MATURITÉ, TRIAGES CORRECTION DES MOUITS

Avant de passer en revue les pratiques de la vinification, exposons le but que nous désirons atteindre. Quel est-il ? Faire du bon vin ? Qu'est-ce alors qu'un bon Muscadet ? En nous plaçant seulement au point de vue de la technique œnologique, en dehors de la question du fruit et du bouquet, nous dirons qu'un bon Muscadet est un vin sec, moelleux et non sucré, ayant de 10°5 à 12° d'alcool, peu acide et répondant en plus à toutes les qualités que l'on exige d'un bon vin marchand : sain, exempt de maladies, bien clarifié, plaisant à l'œil autant qu'au goût. Ceci posé, comment allons-nous faire nos vendanges et conduire notre vinification, avec une matière première qui doit nous apporter les qualités de fond et de fruit qui caractériseront le « Muscadet » ?

Le viticulteur nantais se trouve dans une situation privilégiée — par rapport à celle du viticulteur angevin, par exemple — puisqu'il a affaire à un cépage qui mûrit relativement de bonne heure et lui assure, tous les ans — ou à peu près — une vendange mûre.

Pour obtenir un raisin de muscadet qui naturellement donne un vin de 10°5 à 12° d'alcool et qui soit moelleux, il faut que ce raisin soit non seulement mûr, mais bien mûr, ayant subi un début de surmaturation qui lui assurera le moelleux désirable, irremplaçable artificiellement. Nous ne pousserons pas cette surmaturation à l'excès et nous chercherons encore moins la pourriture noble qui risque souvent d'être grise. Nous opérerons, si elle se manifeste, des triages et vinifierons à part les raisins bien mûrs, mais sains, d'un côté, et de l'autre, les raisins pourris ou atteints de maladies et d'accidents divers. Ce triage nous paraît indispensable au point de vue de notre vinification et d'autant plus que la proportion de raisins altérés sera plus forte.

Cette bonne maturité risque certaines années — si on la pousse un peu loin — de nous donner des moûts de raisin peu acides. On y remédie autrefois en récoltant en même temps que les raisins de muscadet, les raisins de gros-plaisant, dont les souches étaient dissimulées dans le vignoble. Ce correctif naturel n'existe plus, depuis la reconstitution et depuis les exigences des « appellations d'origine ». Il y a donc lieu de vérifier l'acidité de son moût ; de même qu'il sera toujours bon de vérifier sa teneur en sucre.

Le conférencier indique les moyens

de faire aisément ces déterminations et fixe les bases d'une amélioration rationnelle des moûts de raisin. Pour le sucre, chapitraliser au-dessous d'une densité de 1079 (180 gr. de sucre) pour atteindre de 1079 (180 gr.) à 1088 (204 gr. de sucre par litre). Pas d'intérêt, le plus souvent, à avoir des vins supérieurs à 12°5 à 13° d'alcool, surtout s'ils manquaient de moelleux ; on a l'impression qu'ils ont été alcoolisés. Pour l'acidité, acidifier le moût (acide citrique) lorsqu'il fait moins de 3 gr. 5 à 4 gr. d'acidité sulfurique par litre.

CONDUITE DE LA FERMENTATION TRAVAIL DES CAVES

Ne pas repousser à priori les anciennes pratiques dont quelques-unes avaient du bon, certaines années, mais les adapter aux besoins nouveaux, aux exigences d'une clientèle aujourd'hui plus étendue et plus exigeante et les faire profiter de ce que l'on a appris depuis une cinquantaine d'années.

Débourbage : Utile si les raisins ne sont pas sains ou si l'on veut modérer l'allure de la fermentation. Fermentation : La fermentation ne doit être ni trop rapide ni trop lente. Il faut en suivre la marche sur deux ou trois barriques, par des moyens que le conférencier indique et que nous trouverons dans le « Guide de vinification rationnelle des Raisins blancs ».

La fermentation active, faire le plein — et le maintenir — dans les barriques (ouillage). Soutirages : L'époque du premier soutirage dépendra un peu de l'état de la vendange, si l'on a ou non débouillé. Pratique ancienne : un seul soutirage à la livraison ou à la mise en bouteilles, ne se justifie que rarement (désacidification) et peut être dangereuse.

Avant le soutirage : épreuve de l'air de plus en plus indispensable avec les progrès de la technique qui amènent des métaux dans l'ouillage, provoque des casses, ou l'emploi de certaines substances pour activer la fermentation qui conduit à des accidents. Technique de l'épreuve de l'air : Façons de pratiquer les soutirages. Tapisage. Emploi de 50 gr. modéré pour des vins secs provenant de raisins sains ; la même quantité de 5 gr. correspond assez bien aux besoins de nos vins en 50 gr.

Clarification : Exigences de la clientèle actuelle et surtout de la clientèle étrangère à la région. Filtration et collage. Détail sur ces opérations.

Mise en bouteilles : Conditions que doit remplir un vin pour être mis en bouteilles. Préparation des bouteilles et des bouchons. Mise en bouteilles proprement dite. Époque de la mise en bouteilles pour conserver le fruit d'un cépage.

Ce que désire la Clientèle Parisienne

La parole fut ensuite donnée à M. NEVEU, délégué des hôteliers, qui félicita les vignerons nantais pour la propreté de leur muscadet, ce qui indique nécessairement que les producteurs de la région doivent également faire preuve de la plus grande propreté pour la préparation de leur vin.

Il donna les conseils suivants : « Vos muscadets envoyés à Paris doivent titrer nécessairement au moins 11 degrés. Il doit s'agir d'un vin sec sans être dur, ayant du fruit et du bouquet, étant de couleur olive tendre et parfaite mais restant un vin clair. La couleur plus jaune ne nuirait pas. »

Les muscadets nouveaux, à la fin du débouillage, auraient un énorme succès à Paris. Il y a là un marché à saisir.

Un ennemi du vigneron, c'est souvent le débitant parisien, qui ignore tout des soins à donner aux vins. M. Neveu nous cite alors des exemples typiques à ce sujet. Il serait utile d'envoyer aux débiteurs un résumé des soins à prodiguer aux vins à leur arrivée.

Les Conclusions du Congrès

M. BERTRAND, le jeune et distingué président du « Syndicat Sèvre et Maine », tira les conclusions des différents problèmes soulevés par les orateurs :

En notre pays de muscadet, il ne faut pas compter produire en quantité exclusive. La qualité d'un vin doit être recherchée qui mettra ce vin au niveau des vins fins de France. Mais il faut aussi que la qualité paie et pour cela les vignerons doivent avant tout s'unir dans les organisations professionnelles.

Après avoir réussi à donner un statut légal aux muscadets de cette région, il faut mettre sur pied leur statut économique qui aboutira au rapport de ces vins grâce à leur qualité.

M. Bertrand est formel quant aux bases qu'il jette pour l'élaboration d'un statut économique.

« S'il faut que la vie baisse, il ne faut pas moins que nous ne vendions pas à perte. Et c'est pourquoi je dépense sur ce bureau une proposition

concrète qui a le mérite de la simplicité et de la modération.

« Un produit du sol, non manipulé, ne pourra être vendu au consommateur plus du double de la somme payée au producteur. »

Par exemple, si le poullet est payé par le consommateur 25 francs, il n'y a aucune raison pour que nous ne demandions pas 12 fr. 50 au vendeur. Si le lait est vendu cinq sous par le producteur, il n'y a aucune raison pour que le consommateur le paie plus de dix sous.

Enfin, le vin que nous avons de la peine à vendre 150 francs la barrique, ne doit pas être vendu à Nantes vingt sous la chopine.

Tout le système économique en est arrivé à un tel point de désordre que l'on voit cette situation unique et absurde : des cultivateurs meurent de faim et de soif devant des greniers pleins et des celliers comblés, tandis que les consommateurs ne peuvent plus se payer ces mêmes produits parce qu'ils sont trop chers. »

Et M. Bertrand de conclure : « Je dis et je répète : la situation actuelle ne peut se prolonger. Tout le monde est d'accord pour célébrer le mérite du retour à la terre, tant que durera la situation actuelle, on ne peut conseiller à personne d'y venir s'y établir pour y prendre des responsabilités, des charges et des risques qui ne soient pas contrebalancés par une rémunération suffisante. »

Bien loin de là, même, puisque le manque de bras a fait laisser dans un département voisin, des foins non fauchés, et non rentrés. Espérons que le Gouvernement comprendra cette situation et viendra en aide à l'agriculture ; espérons-le, mais en attendant, resserrez-vous autour de vos groupements professionnels. Le salut est là. »

M. Lecomte remercia les orateurs et annonça que le prochain congrès aura lieu en 1936, à Vallet.

A midi, à la Mairie, le Préfet, le Maire de Clisson et les personnalités présentes regurent, en musique, la Reine du Muscadet et ses demoiselles d'honneur, M. Mathivet se chargea de couronner les gracieuses majestés et leur offrit un Muscadet d'honneur.

Puis on se rendit en cortège à la salle du banquet où fut servi un dé-

licieux repas, arrosé d'un Muscadet de choix — choisi par le Comité. Il y eut des discours humoristiques et des chansons, tandis qu'au dehors une foule joyeuse s'égayait aux stands du Muscadet et aux différentes attractions foraines.

R. FAIVRE.

Le Palmarès du Concours du Muscadet

Médaille d'or

Sauvion Prudent père, Clisson ; Doré-Graslin, L'Oiselinière, en Gorges ; Girard Eugène, Saint-Lumine ; Lusseau, maire de Monnières ; Gailard Donatien, Gorges ; Bossard Gabriel, Gorges ; de Camiran, La Bidrière-Maisdon ; Cailler Eugène, Monnières.

Médaille d'argent grand module

Bretau Léon, Gorges ; Sauvion Prudent fils, Clisson ; Nèrrière Augustine, Monnières ; Bonhomme Eugène, Gorges ; Chevalier Joseph, Clisson.

Médaille d'argent

Levesque Michel, Monnières ; Aubin Julien, Gorges ; Papin Alexandre, Clisson ; Villetteau Emmanuel, Saint-Lumine ; Renaud Jean, Monnières ; Barré Auguste, Gorges ; Le simple Emile, Clisson ; Bonhomme Henri, Gorges ; Veau Pabou, Gorges ; Huteau Théodore, Clisson.

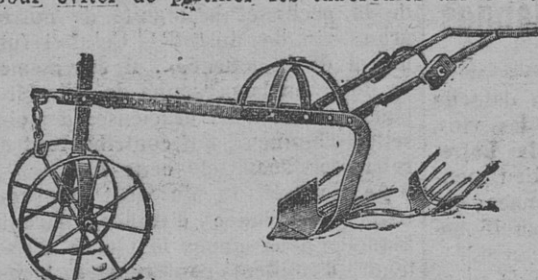
Médaille de bronze

Bonhomme Auguste, Gorges ; Heurtault Joseph, Monnières ; Blanchard Isidore, Gorges ; Valetton Paul, Saint-Lumine ; Reflégeau Joseph, Saint-Lumine ; Lefort Eugène, Monnières ; Gaudet Henri, Monnières ; Blançois Auguste, Monnières ; Betru Henri, Monnières ; Pineau Pierre, Monnières ; Heurteau Clément, Monnières ; Baudry Henri, Saint-Lumine ; Bonhomme Jules, Gorges ; Braud frères, Gorges ; Masson Ferdinand, Gorges ; Branger Marcel, Monnières ; Veau J. Lefort, Monnières ; Cailler René, Monnières ; Jaumouillé Pierre, Maisdon ; Guilbaud Pierre, Clisson ; Gailard Jean, Gorges ; Valton Louis, Saint-Lumine ; Bouchaud Eugène, Saint-Lumine ; Cabon Joseph, Gorges ; Cailler-Maillard, Monnières ; Veau Guillet, Saint-Lumine ; Retailaud Francis, Gorges ; Hervouet Paul, Maisdon ; Abbé Nauleau, curé de Monnières.

Machines Agricoles

Arracheur de Pommes de Terre

Nouveau système breveté, perfectionné et bien au point, servant également à l'arrachage des Topinambours, Betteraves et Carottes fourragères, Rutabagas, troncs de Choux, etc... Cette machine permet un bon arrachage et triage dans tous les terrains. Très stable, elle peut être conduite par une seule personne, même avec une main, sur le côté de la ligne de travail pour éviter de piétiner les tubercules arrachés. Ceux-ci sont laissés à la surface, sur un sol nivelé dans la ligne même où ils étaient plantés. Les tubercules ne sont ni blessés, ni contusionnés, ni recouverts. On peut arracher tous les rangs, les uns après les autres, sans ramassage immédiat.



L'Arracheur, avec lame de 0°42 de large, poids 86 kilos... 670 fr. — 0°50 — 100 kilos... 700 »

Pour livraison avec rouleau (facultatif) majoration de 90 et 100 francs. Ces prix s'entendent départ fabrique. Remise à nos adhérents, Notice descriptive et références sur demande.

Fouloirs

Fouloirs pour vendanges, à cylindres cannelés. Construction robuste. Longueur mètre. Diamètre 250 mm. Prix : 1200 fr. — 250 fr. — 300 fr. — 400 — 1800 k. — 290 — 340 — 500 — 2500 k. — 350 — 400 —

Prix départ usine. Remise à nos Adhérents. Tous autres modèles nous consulter.

Moulins à Pommes

MOULINS A RESSORTS, A NOIX DROITES SUR PIEDS.

N° A. 10. — Noix long, 10 cm., débit 450 kilos, à un volant : 495 fr.

N° A. 12. — Noix long, 12 cm., débit 800 kilos, à 1 volant : 570 fr.; à 2 volants : 645 fr.

N° A. 14. — Noix long, 14 cm., débit 1.000 kilos, pour marche au manège, à 1 volant : 575 fr.; à 2 volants : 650 fr.

N° C.M. — Noix long, 22 cm., débit 2.000 kilos, pour moteur, avec ressorts épierreurs et engrenages taillés, ce qui peut donner à l'arbre une vitesse de 200 tours par minute. Prix : 985 fr.

BROYEURS « SIMON » à lames munies de stries obliques.

Nombre de lames Travail Prix

3 4 à 6 H° 380 fr.

5 6 à 8 — 480 »

8 10 à 15 — 680 »

Ces prix s'entendent départ fabrique. Remise à nos adhérents.

Moulins à pommes à carrée fonte, et autres modèles sur demande.

Broyeurs mixtes

Appareils mixtes, pour pommes et raisins, à lames de 0°30 montées sur un cylindre, dossier cannelé, grand volant d'entraînement, sur quatre pieds bois. Prix : 630 fr.

Remise aux adhérents.

Ces broyeurs peuvent se monter également avec poulie, pour marche au moteur.

Soufreuses à dos

« Solfatare » double effet, à hélice. Prix net et franco. 118 fr.

« Mistral » double effet, à brosse. Prix net et franco. 118 »

Petite jaune, simple effet, à brosse. Prix net et franco. 98 »

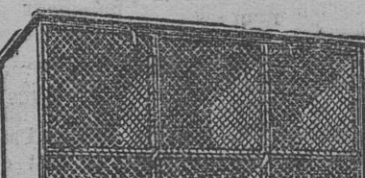
Soufflets à Vignes

Bon modèle courant. 13 50

Prix net pour nos adhérents. En vente à nos bureaux du Syndicat, à Nantes.

Clapier pratique

Clapier pratique, solide et économique ; armature entièrement en acier. Peinture deux couches de produit antirouille qui assure une préservation très longue des fers. Portes grillagées en fort fil galvanisé n° 8.



6 cases de 0°50x0°55x0°70

Pressoirs

Différents modèles des meilleurs marqués. Nous ne pouvons à cette place les énumérer tous. Prière de nous consulter à Nantes.

Pressoirs en chêne ; appareil de serrage à mouvement vertical (système breveté) ou à mouvement horizontal, au choix.

A CHARGE CARRÉE, SUR PIEDS :

Diam. vis	Table	Charge	Poids	Prix complet
60°/m	1°10	0°80	350 k.	1.260 fr.
70°/m	1°30	1°00	600 k.	1.760 »
80°/m	1°50	1°20	850 k.	2.250 »
90°/m	1°75	1°35	1.200 k.	2.690 »
100°/m	2°00	1°60	1.800 k.	3.625 »
110°/m	2°30	1°90	2.850 k.	4.990 »
120°/m	2°60	2°10	3.900 k.	6.450 »
130°/m	2°90	2°40	4.800 k.	8.350 »

A CLAIRES CIRCULAIRES, SUR PIEDS :

Diam. vis	Claires	dim. int.	Poids	Prix complet
60°/m	0°70x0°60		250 k.	1.100 fr.
60°/m	0°85x0°70		440 k.	1.450 »
70°/m	1°01x0°75		700 k.	2.050 »
80°/m	1°17x0°85		1.000 k.	2.675 »
90°/m	1°33x0°95		1.400 k.	3.230 »
100°/m	1°58x1°00		2.100 k.	4.450 »
110°/m	1°80x1°00		3.200 k.	6.050 »
120°/m	2°00x1°10		4.250 k.	7.650 »
130°/m	2°30x1°10		5.200 k.	9.750 »

Prix départ usine. Remise à nos Adhérents. Tailles intermédiaires, en modèles sur chariot à quatre roues, sur demande.

VIS DE PRESSEURS ET APPAREILS SEULS, nous consulter.

Soufflets à Vignes

Bon modèle courant. 13 50

Prix net pour nos adhérents. En vente à nos bureaux du Syndicat, à Nantes.

VIS DE PRESSEURS ET APPAREILS SEULS, nous consulter.

Soufflets à Vignes

Bon modèle courant. 13 50

Prix net pour nos adhérents. En vente à nos bureaux du Syndicat, à Nantes.

Clapier pratique

Clapier pratique, solide et économique ; armature entièrement en acier. Peinture deux couches de produit antirouille qui assure une préservation très longue des fers. Portes grillagées en fort fil galvanisé n° 8.



6 cases de 0°50x0°55x0°70

Prix : 375 francs

Pour les particuliers et petits éleveurs, nous pouvons fournir un type 2 cases à 150 francs, ou 4 cases à 280 francs.

Tous ces prix s'entendent rendus franco, gare de nos adhérents, et remise syndicale.

0 cases de 0°52x0°53x0°70

Prix : 515 francs

Le retour à la cuisson du pain, au bois

Avec une ténacité remarquable, M. Jagerschmidt poursuit son excellente campagne pour l'amélioration de la qualité du pain.

Désireux d'apporter notre concours à une propagande si utile et si favorable aux producteurs de blé, aux propriétaires forestiers et aux consommateurs, nous reproduisons une partie du texte de la causerie faite devant le micro de la Tour Eiffel.

Au mois de février dernier, je parlais ici-même de la cuisson du pain au bois et au mazout ; je montrais les graves inconvénients que présente l'emploi de ce combustible liquide et demandais le retour au bois.

Cet appel a été entendu un peu partout ; de nombreux journaux de province l'ont reproduit et commenté. Et voilà que dans la séance du 21 mai dernier, l'Académie de médecine a entendu un rapport du docteur Henri Labbé qui, reprenant mes conclusions, les fait siennes en les appuyant de sa haute autorité.

Dans son rapport, le docteur Labbé envisage l'ensemble de la question et donne les raisons de la mauvaise fabrication actuelle du pain. Avant 1914, il était excellent ; c'était le bon pain d'avant-guerre, savoureux, d'odeur agréable, croustillant sous la dent, léger à l'estomac. Le pain-or, pourrions-nous dire.

Le docteur Labbé se demande très justement pourquoi, au moment où notre économie nationale ne sait que faire des stocks de blé dont le marché est encombré, alors que, par conséquent, les meilleures sélections devraient être non seulement permises, mais imposées, le pain n'est pas ce qu'il devrait être.

Je ne retiendrai ici que ce qu'a dit à l'Académie de médecine le docteur Labbé sur la cuisson du pain. L'ancienne cuisson s'effectuait dans le classique four à pain chauffé au bois, avec certaines essences forestières choisies, dont le boulanger avait traditionnellement apprécié les résultats. Le goût, l'odeur, l'aspect croustillant du pain ainsi cuit au feu de bois, marquaient d'eux-mêmes la valeur assimilatrice de cet aliment. Sa mastication après un refroidissement convenable constituait un véritable régal. En fait, les rations alimentaires du paysan et de l'ouvrier français ont longtemps comporté comme élément principal le pain, et ce, dans une proportion atteignant presque la moitié de la valeur énergétique totale de cette ration.

Le progrès a substitué peu à peu dans le chauffage des fours l'usage de combustibles, ou moins coûteux que le bois, ou donnant au patron boulanger moins de peine dans ses manipulations.

Depuis quelques années, des essais malheureux de substitution au bois du mazout, combustible liquide économique mais à odeur fétide, contribuent à dénaturer le goût du pain. Et voici les conclusions textuelles du docteur Labbé :

« Le mazout est venu supplanter la cuisson hygiénique au bois, l'une des seules capables de communiquer à la fournée de pain l'odeur agréable, la saveur et le croustillant sous la dent qui préparent l'estomac et facilitent l'élaboration du pain dans les organes digestifs. »

Et pour terminer, le docteur Labbé passe en revue les remèdes techniques qu'il y a lieu de préconiser pour revenir à un état de choses plus favorable et, parmi ces remèdes, il cite le retour à la cuisson au bois et l'interdiction de l'emploi du mazout en boulangerie.

Au moment où nos tailles ne se vendent plus, où les stères de chauffage, feuillus ou résineux, pourrissent sur le parterre des coupes, il y a, de la part des propriétaires forestiers, de la part des marchands de bois, un effort à faire pour reprendre la clientèle des petits boulangers de campagne. Le moment n'a jamais été aussi favorable.

Beaucoup d'entre eux, je le sais parce qu'ils me l'ont avoué, reconnaissent les graves inconvénients du mazout, dont la flamme brutale leur brûle les yeux et désagrége en quelques mois la voûte de leurs fours, de sorte que, l'économie, déjà illusoire si l'on tient compte de l'installation et de l'amortissement des appareils au mazout, se transforme en réalité en une lourde dépense supplémentaire et imprévue.

Pratiquement, l'effort à faire n'est pas grand. Il consiste à apporter au boulanger, au jour et à l'heure qui lui conviennent, plusieurs fois par semaine si c'est nécessaire, pour qu'il n'ait pas à entreposer une grosse quantité de bois, des fagots tout prêts à être employés et à la dimension de son four.

Au point de vue de l'hygiène publique, l'Académie de médecine vient de nous l'affirmer, l'interdiction de l'emploi du mazout en boulangerie s'impose.

Dans nos campagnes, où il ne peut être question ni du gaz, ni de l'électricité pour cuire le pain, c'est le retour au bois qui s'impose également.

Que tous ceux qui se plaignent de ne plus vendre leur bois de feu fassent un effort pour faciliter au boulanger le retour au bois, et du même coup, un grand problème d'hygiène sociale, aux multiples aspects, sera bien près d'être résolu.

Pratiquement, l'effort à faire n'est pas grand. Il consiste à apporter au boulanger, au jour et à l'heure qui lui conviennent, plusieurs fois par semaine si c'est nécessaire, pour qu'il n'ait pas à entreposer une grosse quantité de bois, des fagots tout prêts à être employés et à la dimension de son four.

Au point de vue de l'hygiène publique, l'Académie de médecine vient de nous l'affirmer, l'interdiction de l'emploi du mazout en boulangerie s'impose.

Dans nos campagnes, où il ne peut être question ni du gaz, ni de l'électricité pour cuire le pain, c'est le retour au bois qui s'impose également.

Que tous ceux qui se plaignent de ne plus vendre leur bois de feu fassent un effort pour faciliter au boulanger le retour au bois, et du même coup, un grand problème d'hygiène sociale, aux multiples aspects, sera bien près d'être résolu.

J. JAGERSCHMIDT,

Inspecteur principal honoraire des Eaux et Forêts.

Oui, mais il faut à vos terrains Les Engrais complets St-Gobain.

Excursion des Elèves de l'Ecole d'Agriculture ambulante d'hiver

Le vendredi 19 juillet dernier, dix-sept élèves de l'Ecole ambulante d'agriculture ont pris part à une excursion destinée à compléter les cours donnés cet hiver, à Blain.

L'itinéraire comportait en premier lieu la visite de l'exploitation de M. Pasgrimaud, à Pirudel, la Grignon.

Bien que cultivant des terres de lande, M. Pasgrimaud obtient de hauts rendements par un travail soigné du sol et un emploi bien compris des engrais minéraux. Les champs de blé, ensemencés en Blanc hâtif Cambier, Vilmorin 29 et Bon Fernal, ont été surtout remarquables des élèves pour leur régularité, la densité des tiges et la beauté des épis.

La seconde visite était réservée à M. Luce, minotier à Vay.

La minoterie, installée depuis quelques années, est pourvue d'un outillage perfectionné permettant un travail très méthodique du grain.

MARCHES DE LA VILLETTE

Du Lundi 29 Juillet 1935

ANIMAUX	Arrivés	Vendus	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.....	2.852	2.730	5 90	4 80	3 80	6 40	3 55	2 65	1 90	3 95
Vaches.....	1.902	1.800	5 70	4 30	3 30	6 80	3 42	2 35	1 65	4 35
Taureaux.....	330	320	4 30	4 00	3 60	5 10	2 70	2 20	1 80	3 15
Veaux.....	2.285	2.135	7 30	6 10	5 10	8 40	4 38	3 47	2 80	5 05
Moutons.....	10.305	10.270	14 70	9 80	8 00	15 50	7 35	4 40	3 52	7 75
Porcs.....	2.043	2.043	5 72	5 14	3 44	6 42	4 00	3 60	2 40	4 50

Du Jeudi 1^{er} Août 1935

Bœufs.....	1.388	1.255	5 90	4 80	3 80	6 40	3 55	2 65	1 90	3 95
Vaches.....	925	815	5 70	4 30	3 30	6 80	3 42	2 35	1 65	4 35
Taureaux.....	190	175	4 50	4 10	3 70	5 10	2 70	2 25	1 85	3 15
Veaux.....	1.694	1.580	7 40	6 20	5 30	8 50	4 45	3 53	2 90	5 10
Moutons.....	7.970	7.900	14 60	10 10	8 30	15 50	7 30	4 75	3 65	7 75
Porcs.....	1.500	1.500	5 72	5 14	3 58	6 42	4 00	3 60	2 50	4 50

Marché du Lundi. — Arrivages par Départements

GROS : 9.084. — Maine-et-Loire, 155; Sarthe, 500; Mayenne, 275; Loire-Inférieure, 130; Indre-et-Loire, 25; Deux-Sèvres, 65; Vendée, 35.
VEAUX : 2.285. — Maine-et-Loire, 150; Sarthe, 310; Mayenne, 25; Loire-Inférieure, 30; Indre-et-Loire, 80; Vendée, 20.
MOUTONS : 10.305. — Maine-et-Loire, 340; Sarthe, 365; Mayenne, 350; Vendée, 142; Afrique, 1.461.
PORCS : 2.043. — Maine-et-Loire, 185; Sarthe, 240; Mayenne, 150; Loire-Inférieure, 170; Indre-et-Loire, 30; Deux-Sèvres, 25.

ASSOCIATION GENERALE des PRODUCTEURS de BLÉ

Le Marché du Blé

L'épuisement des blés libres, la morte-saison en meunerie, rendaient très floue et très incertaine la situation du marché du blé.

L'arrivée des blés nouveaux commence à préciser l'allure du marché qui reste orienté à la baisse.

Il y a quelques jours, le blé libre valait 62-66 francs départ culture. En ce moment, le blé libre ne vaut plus que 57 à 58 francs, soit 62-64 francs en négoce, taxe comprise.

Cette tendance du marché ne s'explique pas du point de vue technique : la récolte en cours paraît notablement inférieure à celle de l'an dernier, c'est-à-dire moyenne.

Les excédents à reporter sont eux-mêmes beaucoup moins importants. Nous devrions avoir des cours égaux, sinon supérieurs à ceux de l'été 1934. Nous avons, au contraire, des cours tombés de près de moitié.

Cette baisse, inexplicable techniquement, certains adversaires de la culture essaient d'en rejeter la responsabilité sur les groupements professionnels, sur l'effort coopératif, sur l'organisation agricole.

On les rend responsables de l'incohérence de la politique agricole et des erreurs de la si prolifique législation sur le blé.

C'est avoir la mémoire courte. Oblité-on que les Associations agricoles n'ont cessé, depuis 1929, de réclamer une politique agricole équilibrée, une protection de toutes les productions, même de celles dites secondaires, et qu'elles n'ont jamais pu obtenir encore satisfaction ?

Oblité-on que les Associations agricoles ne font pas les lois et ne signent pas les décrets, et que, lorsqu'elles ont demandé dans le passé à être consultées, ou bien leurs avis n'ont pas été pris en considération, ou bien elles se sont heurtées à de brutales fins de non-recevoir ?

Oblité-on déjà l'opposition faite par les Associations agricoles à la loi de décembre, dont elles pressentaient toute la nocivité ?

Oblité-on enfin — ou veut-on faire oublier — que ceux qui attaquent les Associations agricoles sont précisément les mêmes qui ont inspiré la loi de décembre, les mêmes qui l'ont impudiquement et maladroitement soutenue ?

La baisse du blé depuis le mois de janvier, la baisse plus accélérée de ces dernières semaines, est tout simplement la conséquence à la fois des erreurs de la législation contre lesquelles se sont élevées les associations agricoles, et de l'esprit anti-agricole qui a animé la loi de décembre. Depuis cette loi, la politique économique du Gouvernement n'est pas favorable au maintien, encore moins à la valorisation des produits de la terre.

C'est là, en dépit des éléments techniques plus favorables, l'explication de la baisse du blé, de la baisse des céréales secondaires et du décalage des cultivateurs.

La Lutte contre la Vie chère

La politique des décrets-lois s'accompagne maintenant d'une nouvelle offensive contre la vie chère.

Sur la politique de réduction des charges de l'Etat qui sont encore au coefficient 8 ou 10, nous n'avons rien à dire.

Mais que cette réduction s'accompagne — sous le prétexte de diminuer le prix de la vie, d'une nouvelle baisse des prix agricoles — c'est inacceptable.

Tout d'abord on oublie la baisse du prix de la vie depuis 1930 et 1931, époque à laquelle ont été fixés les traitements actuellement réduits.

Pour le pain, par exemple, on est descendu de 2,35, moyenne de 1931, à 1,55, soit une baisse de 35 %.

La politique de baisse des pro-

duits à la consommation, telle qu'elle est pratiquée, est une hypocrisie. On prend aisément son parti de la baisse à la production qu'elle entraîne en fait.

Entre les prix à la consommation et les prix à la production il y a des abus, tels l'exagération de la valeur des fonds de commerce, ou encore des charges fiscales excessives.

Le Gouvernement n'a rien fait ou presque pour supprimer les abus constatés dans la vente des fonds de commerce ; il n'est pas question de réduire les charges fiscales. Envisagée ainsi, la baisse des produits à la consommation ne peut qu'entraîner la baisse à la production.

Sans doute certaines réductions pourraient être effectuées sur les marges des intermédiaires comme les marges de panification établies en 1930 sur la base des prix les plus élevés, mais là encore le Gouvernement n'a rien fait.

La politique actuelle du Gouvernement ne tient aucun compte de la nécessité de valoriser les produits de la terre.

La plupart de ces produits sont au coefficient 2 ou 2,5, c'est-à-dire, produits laitiers, bétail, etc.

Vouloir une nouvelle baisse, c'est accepter la ruine de la culture.

C'est aussi diminuer le revenu du travail national, déjà insuffisant pour supporter le poids des charges publiques.

Les 5 % de baisse sur la potasse ne trompent pas le bon sens agricole.

LE COIN DU VIGNERON

L'Oidium et les moyens de le combattre

(Suite et fin)

Les produits fongicides employés contre l'oidium. — Les produits fongicides qui sont mis à la disposition du viticulteur, pour lutter contre l'oidium sont extrêmement nombreux :

1^o Disons quelques mots des différentes sortes de sulfures, employés en poudre. C'est le traitement le plus répandu et le meilleur marché. Le soufre trituré (98 % de soufre) provient du broyage et du blutage du soufre en canon ; le soufre sublimé ou fleur de soufre est plus fin que le précédent mais aussi plus cher. Il est bon de se procurer ces sulfures exempts d'acide sulfurique car des traces de ce corps peuvent brûler sérieusement les feuilles. Une troisième variété, moins répandue, est le soufre précipité, qui a deux origines.

a) Le soufre précipité de la houille, provenant des résidus de fabrication du gaz d'éclairage, de teneur en soufre faible (50 % environ) et qui contient des impuretés souvent dangereuses pour la végétation.

b) Le soufre précipité de la soie, dérivant des matières employées dans l'industrie de la soie. C'est une poudre très fine contenant 90 % environ de soufre. Les impuretés ne sont pas dangereuses et sont même des éléments fertilisants.

On a proposé récemment l'emploi du soufre natif, ou soufre naturel réduit en poudre fine. Il serait particulièrement actif.

La dose de soufre à employer, variable suivant la densité de plantation et du feuillage, doit être en moyenne, par hectare, de :

18 à 20 kilos pour le premier traitement au début de saison ;

50 kilos pour le traitement au moment de la floraison ;

60 kilos pour le ou les traitements avant veraison.

2^o Les bouillies soufrées. Le commerce met en vente des bouillies au soufre mouillable, qui sont en général faites avec du soufre en poudre rendu mouillable par des savons, la caséine de chaux ou le sirop de sucre. Le commerce vend aussi des bouillies aux sulfures colloïdaux. Toutes ces bouillies ont l'inconvénient de coûter cher et leur avantage sur le soufre ordinaire n'est pas encore nettement démontré.

3^o Les polysulfures alcalins. Ce sont des composés instables résultant de la combinaison du soufre avec des métaux alcalins ou alcalino-terreux. On utilise ainsi le polysulfure de baryum de sodium ou de potassium. Le foie de soufre est un mélange de polysulfures alcalins vendu sous forme de plaques (à utiliser à la dose de 200 à 600 grammes par hectare). Tous ces produits se comportent d'une manière analogue : Sous l'action du gaz carbonique de l'atmosphère ils donnent

du soufre et de l'hydrogène sulfuré. Dans cette catégorie il faut aussi ranger la bouillie sulfocalcique, qui est un polysulfure de chaux.

Il faut retenir de tous ces produits qu'ils ont une action éphémère mais qu'ils peuvent avantageusement remplacer le soufre dans les années humides et sous les climats froids.

4^o Le permanganate de potasse. Il doit être employé en solution à faible dilution (125 ou 150 gr. par hecto). C'est un fongicide énergique, à action rapide. Son rôle est donc uniquement curatif. Il est intéressant dans les grandes invasions pour détruire la plus grande masse du parasite. Un soufrage suivant la pulvérisation du permanganate, permet, par son action préventive, d'éviter un nouveau développement du parasite.

5^o Disons en passant qu'on a préconisé aussi contre l'oidium certains sels de cuivre. On a recommandé aussi des bouillies mixtes, mélanges de bouillies sulfocalciques et d'insecticides comme l'arséniate de plomb, pour le traitement simultané contre l'oidium et les insectes. Si l'on ajoute à la bouillie sulfocalcique de l'arséniate de chaux, il est bon d'ajouter en plus un kilo de chaux par hecto pour éviter les brûlures.

Traitements d'hiver. — Ils sont utiles dans les coins régulièrement infestés par la maladie. Ces foyers d'oidium sont dangereux pour les parties saines qu'ils risquent de contaminer à chaque belle saison. On a préconisé pour les détruire de badigeonner les ceps avec une solution de sulfate de fer à 30 % ou de permanganate de potasse à 1 %.

de foie de soufre à la dose de 150 à 500 gr. par hecto. La bouillie sulfocalcique est particulièrement recommandée. Il est bon également pour ces traitements d'hiver d'arroser le sol autour du cep avec la solution fongicide. Ces traitements suppriment la plus grande masse des germes mais ne dispensent jamais des soufrages d'été.

En résumé : Retenons que contre l'oidium trois soufrages sont indispensables (début de la végétation, floraison, avant veraison). Le permanganate de potasse (à 125 gr. par litre) suivi d'un bon soufrage permet d'enrayer les fortes attaques. Les polysulfures alcalins, la bouillie sulfocalcique s'emploient de préférence au soufre dans les années humides. Enfin les traitements d'hiver sont utiles pour l'extinction des foyers d'oidium.

Jean BOSCH, Ingénieur horticulteur, (Reproduction interdite).

Pommade contre le Varron

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

Achat de Chevaux pour l'Armée

SEANCES DU COMITÉ D'ACHAT DU DEPOT DE REMONTE DE SAINT-JEAN-D'ANGELY

Lundi 12 août : Machecoul, à 9 heures ; Le Pellerin, à 10 heures ; Pont-Rousseau à 15 heures.

Mardi 13 août : Saint-Etienne-de-Montluc, à 9 heures ; Savenay, à 10 h. 30 ; Montoir-de-Bretagne, à 13 h. 30.

Mercredi 14 août : Ancenis, à 8 heures.

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

77. — « LE VINAIGRIER FAMILIAL » est un joli tonneau verni très pratique pour faire soi-même son vinaigre. Prix avec accessoires, 48 francs. A. Piffetier, tonnelier, Saint-Lumine-de-Clisson (L.-I.). Mé-daille 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 Concarneau : 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.

80. — A vendre : 1^o MOISSONNEUSE-LIEUSE, très bonne, coupe à gauche, à cheval et à bœufs ; 2^o une FANUEUSE ; 3^o une RATE-LEUSE ; 4^o une petite FAUCHEUSE avec appareil à moissonner ; 5^o une HERSE Canadienne neuf dents ; 6^o une CHARRETTE à bœufs, joug et courroies, très bon état ; 7^o un CONCASSEUR état neuf ; 8^o un TRIEUR débit 15 à 20 doubles à l'heure, état neuf. Demander et voir chez M. Godard, La Marchanderie, Ancenis (Loire-Inf.).

81. — A vendre, environ 45 BARRIQUES de « Bon Gros-plant », prix à débattre après dégustation. S'adresser au Bureau du Syndicat.

82. — A louer pour le 1^{er} novembre 1935 ou pour le 25 avril 1936, une BORDERIE de quatre hectares, dans la commune des Sorinières. S'adresser au Syndicat.

83. — On achèterait TONNEAU en bon état, pour cheval fort. S'adresser M. Chapon, La Grillonais, Basse-Goulaine.

DEMANDES

195. — JEUNE MENAGE très sérieux, excellentes références, désireux valoir place garde propriété ou jardinier, valet de chambre, toutes mains ; permis de conduire. Femme très bonne femme de chambre, entretiendrait maison ou s'occuperait basse-

cour. S'adresser M. Hessin, la Turcaudais, Sainte-Anne-de-Camphion, par Pont-Château.
196. — On demande pour la Toussaint prochaine, un FERMIER à moitié pour une ferme de 16 hectares, terres, prés, vigne ; région Haute-Goulaine. S'adresser au Syndicat.

197. — On demande un MENAGE, de préférence sans enfants, mari jardin, femme cuisine. S'adresser au Syndicat.

198. — JEUNE VEUVE, avec enfant 2 ans ½, demande place, cuisinière, toutes mains, ou basse-cour. S'adresser au Syndicat.

199. — MENAGE sans enfant demande place jardinier, cultures ; femme basse-cour. S'adresser au Syndicat.

ALIMENTATION DES CHEVAUX
Aliment complet N° 1, 40 % avoine, 35 % mélassé, logé. 76 »
Aliment « Le Picotin », pour chevaux de campagne (suc-cédanés, 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 ; toiles facturées 250 non reprises.

Provençaise
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).

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 Châteaufonds-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..... 73 »
(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 »

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

(Suite)

L'AGRICULTURE DE LA LOIRE-INFÉRIEURE AUX XVII^e, XVIII^e ET XIX^e SIÈCLES

Les immenses forêts qui recouvraient autrefois notre département, et dont il nous reste encore aujourd'hui d'importants vestiges (forêt de Touvois, de Machecoul, de Princé, d'Ancenis, de Vieux, de Saffré, de la Groulais, la belle forêt domaniale du Gâvre de plus de 3.000 hectares, de la Bretesche, de Dommeche, la Forêt Pavée, de Juigné, de Thionzé, de Teillé, de Javardan), ont été défrichées grâce au labeur dont je viens de parler à l'instant.

Il est permis de penser que l'agriculture ne devait pas être bien brillante dans notre département, aux siècles derniers, si nous en jugeons par certains témoignages recueillis à la veille de la Révolution.

A. Young, qui parcourut la Bretagne à cette époque, nous a laissé ses impressions de voyage, et il n'a qu'un cri pour dépeindre la Bretagne et notre Pays : des landes, des landes, des landes !

Etant allé au théâtre de Nantes, il fut frappé par tout le luxe dont il était entouré, et il déplorait, que tant d'argent n'ait pas été employé à mettre en valeur les espaces déserts qu'il venait de parcourir.

Dans l'Annuaire du Morbihan pour 1837, on peut lire cette description de la Loire-Inférieure, sous la signature de Le Saint :

« La presque totalité du pays de Nantes n'offre qu'un pays sauvage, que des landes éternelles, des bruyères qui les couvrent, des points de rochers qui percent leur surface. C'est tout ce qu'il y a de plus moutonneux, de plus aride, de plus inculte, où l'agriculture a fait le moins de progrès. »

Pour être exagérée, cette appréciation n'en montre pas moins l'état lamentable de notre agriculture au début, et même vers le milieu du XIX^e siècle.

D'autres documents nous apprennent que vers 1708, ce que le pays de Nantes pouvait produire en blé dans les meilleures années, n'aurait pas nourri le chef-lieu pendant trois mois.

A partir de 1810, les récoltes étaient meilleures, mais restaient encore insuffisantes pour pourvoir aux besoins des habitants.

Sur ces mêmes documents, on peut voir que pendant le XVIII^e siècle le sarrasin, apporté en Bretagne par les Maures vers le XVI^e siècle, servait d'aliment principal à la population, dans les arrondissements de Sayenay et de Châteaubriant, et que vers 1830, il en était encore de même.

A partir de 1852, on constate que les surfaces cultivées en seigle diminuent dans une proportion sensible et que dans la suite elles sont assez rapidement remplacées par le blé, témoignage irrécusable de l'amélioration du sol et de la condition des cultivateurs.

Défrichement des landes. — L'histoire de la mise en valeur des terres de la Loire-Inférieure est trop intimement liée au défrichement des landes pour que je n'éprouve pas le désir de m'y attarder un instant, car il y a un siècle, on comptait plus de 140.000 hectares de landes dans la Loire-Inférieure.

de diriger l'entreprise qui lui était offerte et qui entre ses mains allait devenir l'établissement agricole de Grandjouan, près de Nozay.

Dès le début il installa sur ce domaine de 400 hectares une école primaire d'agriculture. Il avait compris qu'il manquait à notre industrie agricole l'équivalent des contremaîtres de l'industrie manufacturière. Problème qui nous préoccupe encore aujourd'hui, au point que votre Congrès a mis à l'étude la formation des élites, et qui, dès cette époque, ne lui avait pas échappé.

Il fut aidé dans son œuvre par le Conseil Général, puis le Ministère de l'Agriculture, après lui, avoir adressé des félicitations, fonda à Grandjouan un Institut agricole qui bientôt passa sous la direction de l'Etat. Mais Rieffel s'était mis à l'œuvre, et vingt ans après sa prise de possession du domaine, c'est-à-dire en 1850, on y trouvait :

35 hectares de cultures sarclées ;
35 hectares de sarrasin ;
70 hectares de cultures fourragères ;
70 hectares de céréales d'automne ;
30 hectares de prairies naturelles ;
3 hectares de terres drainées.

Au total 243 hectares de terres mises en valeur. Et il faut ajouter qu'une pépinière de 8 hectares était créée et peuplée d'essences forestières diverses où dominaient le chêne, le châtaignier, et que déjà cependant une bonne partie du Domaine était plantée d'arbres.

Il apprit à cultiver le chou, le rutabaga, plusieurs légumineuses, la betterave, et, plus tard, lorsque les terres furent suffisamment améliorées, le maïs, la sarradelle, la spergule...

En même temps il travailla à doter Grandjouan d'un bétail de choix ; il avait acquis les plus beaux taureaux, bœufs, verrat et les tenait à la disposition des agriculteurs du voisinage. Il essaya des croisements.

En 1853, on trouvait dans les écuries de Grandjouan :

44 chevaux ;
5 mules du Poitou ;
1 baudet ;
13 taureaux ;
108 vaches laitières ;
350 moutons ;
16 porcs croustillés.

L'Ecole de Grandjouan connut donc le plus grand succès et elle ne pouvait manquer d'avoir la plus grande influence sur l'agriculture locale et principalement sur ses alentours les plus immédiats ; c'est ainsi que bientôt, dans le canton de Nozay, 10.000 hectares de landes furent défrichées.

Et on a pu écrire que la fondation Grandjouan fut un immense bienfait.

Il va sans dire qu'il ne s'agissait pas seulement de défricher les landes, mais qu'il fallait aussi incorporer au sol des matières fertilisantes, et en particulier de la chaux et de l'acide phosphorique.

Or, au XVIII^e siècle, la

L'abondance des matières nous oblige à reporter à la semaine prochaine la suite de notre intéressant feuilleton.

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 caust. et citrate d'ammoniaque)	
14 %	16 %	18 %
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

Sylvinites riches.....	28 »
Chlorure de potassium.....	76 »
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.	46 »
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 foins

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.....	220 »
G. H. B.....	205 »

Foires et Marchés de la Semaine

Mardi 6 août. — Basse-Goulaine, Riaillé, Blain.
Mercredi 7. — Machecoul, Châteaubriant.
Jeudi 8. — Aigrefeuille, Nantes, Ancenis.
Vendredi 9. — Sainte-Pazanne.
Samedi 10. — Petit-Mars, Donges.
Dimanche 11. — Guérande.

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

Le Gérant : R. FAIVRE.

NOS MERCURIALES

Grains et Farines

Voici les Cours officiels des céréales et farines dans notre région à ce jour :
Nantes, le 1^{er} août.

Farine de froment.....	120
Blé libre nouveau.....	65
Avoines grises ou noires.....	46
Avoines bigarrées.....	46
Sarrasin Bretagne.....	46
Orge indigène (Côtes-du-N.).....	47/50
Son bonne fabricat., région.....	31

Cours du Bétail

SYNDICAT DE LA BOUCHERIE DE NANTES

DE CAMPAGNE

Cours du 26 juillet

VEAUX : 519. — 1^{re} qualité, le demi-kilo, 2 860. Moyenne : 2 800.
Pour la campagne, à déduire 0 80 par kilo, donc moyenne 2 fr.

BOEUF : 17. — 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, 4 5 fr.; 2^e qual., 3 3 75; 3^e qualité, 1 75 à 2 25.

MOUTONS : 242. — Le demi-kilo : 1^{re} qualité, 6 à 7; 2^e qual., 4 50 à 5 50. AGNEAUX. — Sans tarif.

Légumes et Primeurs

MARCHÉ DU CHAMP DE MARS

Nantes, le 31 juillet.

Abricots, le kilo, 4 fr. 50. — Artichauts, les douze, 10 fr. — Betteraves, les douze, 3 fr. — Carottes, le paquet, 1 fr. — Céleri rave, les six, 4 fr. 50. — Céleri blanc, les six, 2 fr. 50. — Choux-pommés, les six, 5 fr. — Choux-fleurs, la pièce, 1 fr. — Concombre, la pièce, 0 fr. 60. — Cresson, les douze, 4 fr. — Chicorées, les douze, 3 fr. — Escaroles, les douze, 3 fr. — Epinards, le kilo, 0 fr. 50. — Haricots verts, le kilo, 1 fr. — Laitues, les vingt, 3 fr. — Melons, la pièce, 4 fr. — Navets, le paquet, 0 fr. 50. — Oseille, le kilo, 0 fr. 50. — Oignons, le kilo, 0 fr. 75. — Poireaux, la botte, 3 fr. — Prunes, le kilo, 5 fr. — Pêches, le kilo, 6 fr. — Radis, les douze, 3 fr. — Raisin, le kilo, 6 fr. — Salsifis, le paquet, 2 fr. 50. — Tomates, le kilo, 1 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..... 200
bottes..... 210
Foin nouveau, les 500 kilos 40 à 50

MARCHÉ DES INNOCENTS

Paris, le 31 juillet.

POMMES DE TERRE

Les affaires sont moyennes pour ce qui concerne les sortes de l'extérieur, la banlieue continuant toujours de fournir la masse des besoins de la capitale. Les cours sont évidemment plus bas qu'au début du mois, mais ils paraissent donner une impression de stabilité.

On cote aux 100 kilos, marchandise logée, départ : Saint-Malo, 34; Paimpol, 28; Saint-Pol ou Roscoff, 28; Fin de Siècle de Pont-l'Abbé, 27; Eerstelingen du Nord, 43 à 44; Sarthe, 29 à 30; Maine-et-Loire, 30; Sauteris rouge de Pont-l'Abbé, 42 à 43; de Vanne, 48, et de Vendée, 50 à 52; Henaut du Loiret, 52; Juli de Bretagne, 45; Early Sarthe, Mayenne, 28 à 30.
Pour la région parisienne, on cote en vrac, départ culture : Eerstelingen, 30 à 35; Henaut, 45 à 55.

OIGNONS. — Marché extrêmement calme pour ne pas dire presque nul. Cours faibles. On cote aux 100 kilos logés départ : Albi (presque fini), 38; Cavailhon, 18; Aubagne, 24; Vendée, 30; Auxonne, 30.

PAILLES ET FOURRAGES

Paris, le 31 juillet.
Les pailles pressées sont plus faibles, mais les fourrages sont plus soutenus. On cote par balles pressées haute densité, aux 100 kilos, départ Centre, Ouest, Nord :
Paille de blé, 8 à 10; d'avoine, 7 50

à 9; orge ou seigle, 6 à 6 50.
Foin nouveau en bottes, 17 à 18; Luzerne Sud-Est, 27 à 28; Trèfle vieux, 24 à 25.

Cours des Vins

Muscadet 1934.....	275 à 325
Gras-Plant 1934.....	120 à 170
Schêble 1934.....	110 à 150
Noah 1934.....	90 à 110

MARCHÉS RÉGIONAUX

NANTES (Talensac).

Le demi-kilo :
Bœuf, 1^{re} catégorie, 6 à 11 fr.; 2^e catégorie, 1 à 1 50; 3^e catégorie, 0 fr. 50.
Veau, 1^{re} catégorie, 4 à 8 fr.; 2^e cat., 4 fr.; 3^e cat., 3 à 3 50.
Mouton, 1^{re} catégorie, 9 fr.; 2^e cat., 7 à 8 fr.; 3^e cat., 3 fr.
Porc, 3 fr. 50 à 6 fr.
Beurre, 4 fr. à 5 fr.
Œufs, 1^{re} douz., 3 fr. 25 à 3 fr. 50. 2^e douz., 4 fr. 50 à 5 fr. 75.
Poulets, 4 fr. 50 à 7 fr.

ANCIENIS

Poulets, le demi-kilo, 3 à 3 50; canards, le demi-kilo, 2 25 à 2 75; pigeons, la couple, 8 à 10 fr.; lapins, le demi-kilo, 1 50 à 1 75.
Œufs, la douzaine, 2 50 à 2 75; beurre, le demi-kilo, 3 50 à 4 fr. Veaux, le kilo, 3 25 à 3 60; porcs, 3 60 à 3 80; porcs de lait, 90 à 110 fr.

CANDÉ, 29 juillet

Blé, 70 fr. les 100 kilos; orge, 60 à 62 fr.; paille, les 1.000 kilos, 200 à 210 fr.; foin, 80 à 130 fr.; pailles, la couple, 20-24 fr.; poulets, la couple, 18-28 fr.; canards, la couple, 18-22 fr.; pigeons, la couple, 8 à 10 fr.; lapins, la pièce, 8 à 12 fr.; oies courantes, la couple, 28-28 fr.; œufs, la douzaine, 2 75 à 3 fr.; beurre, la livre, 3 à 3 50. Porcs gras, le kilo, 3 75 à 4 fr.; porcs maigres, 3 50 à 4 fr.; porcelains, la pièce, 70 à 110 fr.

CHATEAUBRIANT, 31 juillet.

Blé, prix commercial, 70 fr.; avoine, 60 à 65 fr.; seigle, 60 à 62 fr.; orge, 60 à 62 fr.; sarrasin, 50 à 55 fr.; farine, 128 à 130 fr.; son, 50 à 52 fr. Les cours du blé nouveau ne sont pas encore établis.
Les 500 kilos : paille de blé, 125 à 130 fr.; foin, 70 à 90 fr., suivant qualité et transport.
Cidre ordinaire, 90 à 100 fr.; cidre première qualité, 100 à 110 fr., droits de régie et de transport en sus.
Bœufs de travail, 2 300 à 3 000 fr. la paire; bœufs gras, 2 à 2 50 le kilo; vaches laitières, 1 200 à 1 600 fr.;

CLISSON

Blé sans affaires; farine, 125 fr. les 100 kilos; avoine, 68 fr.; son, 40 à 45 fr. Fourrages : paille, les 500 kilos, 130 à 140 fr.
Poulets, la couple, gros 32 à 35 fr., moyens 27 à 31 fr., petits 25 à 28 fr.; canards, la pièce, 10 à 12 fr.; lapins, la pièce, 8 à 14 fr.; œufs, la douzaine, 3 25; beurre, le demi-kilo, 4 50 à 5 50. Vaches grasses, le kilo, 1 50 à 3 fr.; vaches laitières, 500 à 1 800 fr.; veaux, 3 50 à 4 fr.; porcs, 4 fr.; porcs de lait, 80 à 130 fr.

NOZAY, 29 juillet.

Blé libre, 70 à 71 fr.; avoine, 50 à 51 fr.; seigle, 45 à 46 fr.; orge, 50 à 51 fr.; sarrasin, 50 à 51 fr.; son de froment, 41 à 42 fr.; son de sarrasin, 49 à 50 fr.
Les 500 kilos : paille de blé pressée, 120 à 122 fr.; foin, 70 à 75 fr. le kilo; beurre fin détail, 8 à 8 25; œufs, 2 75 la douzaine.
Le kilo sur pied, animaux de boucherie bonne qualité : génisses, 2 25 à 2 50; bœufs, 1 90 à 2 30; vaches, 1 25 à 1 60; veaux, 2 50 à 2 75; moutons jeunes, 4 75 à 5 fr.; moutons vieux, 4 à 4 25; porcs gras, 3 60 à 3 70.
Porcets six à huit semaines, 70 à 90 fr.; porcets de deux à trois mois, 100 à 160 fr.; courants de trois à quatre mois, 150 à 190 fr., suivant poids et qualité.

BLAIN, 30 juillet.

Blé, 67 à 70 fr.; farine, 123 à 125 fr.; sons, 39 à 42 fr.; avoines vieilles, 55 à 60 fr.; avoines nouvelles, 49 à 50 fr.; orge, 51 à 56 fr.; seigles, 51 à 54 fr.; sarrasin, 50 à 55 fr. Paille, 105 à 120 fr.; foin, 500 kilos; foin nouveau, 50 à 60 fr. — Beurre de laiterie, 6 à 6 50 le demi-kilo; beurre ordinaire, 4 75 à 5 25; œufs, 2 75 à 3 25 la douzaine; lait, 0 90 le litre. — Volailles : poulets, 18 à 35 fr. la couple (9 à 9 50 le kilo vif, 11 à 11 50 le kilo mort); canards, 10 à 20 fr. pièce; oies, 32 à 35 fr.; pigeons, 7 à 9 fr. la paire; lapins, 6 à 18 fr. pièce (3 50 à 4 fr. le kilo vif). — Cidre, 105 à 125 fr. la barrique de 220 litres (droits de circulation en sus); au détail, 0 90 à 1 fr. le litre. — Pommes de terre 1935, 0 50 à 0 75 le kilo. — Bétail sur pied : bœufs, 2 à 2 40 le kilo; taureaux, 1 85 à 2 10; vaches, 1 20 à 1 75; génisses grasses, 2 35 à 2 70; veaux, 2 90 à 3 10; moutons et agneaux, 4 à 5 25; porcs gras, 3 40 à 3 50; courants, 150 à 200 fr. pièce; porcets de six semaines à trois mois, 70 à 140 fr.

NOZAY, 29 juillet.

Blé libre, 70 à 71 fr.; avoine, 50 à 51 fr.; seigle, 45 à 46 fr.; orge, 50 à 51 fr.; sarrasin, 50 à 51 fr.; son de froment, 41 à 42 fr.; son de sarrasin, 49 à 50 fr.
Les 500 kilos : paille de blé pressée, 120 à 122 fr.; foin, 70 à 75 fr. le kilo; beurre fin détail, 8 à 8 25; œufs, 2 75 la douzaine.
Le kilo sur pied, animaux de boucherie bonne qualité : génisses, 2 25 à 2 50; bœufs, 1 90 à 2 30; vaches, 1 25 à 1 60; veaux, 2 50 à 2 75; moutons jeunes, 4 75 à 5 fr.; moutons vieux, 4 à 4 25; porcs gras, 3 60 à 3 70.
Porcets six à huit semaines, 70 à 90 fr.; porcets de deux à trois mois, 100 à 160 fr.; courants de trois à quatre mois, 150 à 190 fr., suivant poids et qualité.

CLISSON

Blé sans affaires; farine, 125 fr. les 100 kilos; avoine, 68 fr.; son, 40 à 45 fr. Fourrages : paille, les 500 kilos, 130 à 140 fr.
Poulets, la couple, gros 32 à 35 fr., moyens 27 à 31 fr., petits 25 à 28 fr.; canards, la pièce, 10 à 12 fr.; lapins, la pièce, 8 à 14 fr.; œufs, la douzaine, 3 25; beurre, le demi-kilo, 4 50 à 5 50. Vaches grasses, le kilo, 1 50 à 3 fr.; vaches laitières, 500 à 1 800 fr.; veaux, 3 50 à 4 fr.; porcs, 4 fr.; porcs de lait, 80 à 130 fr.

NOZAY, 29 juillet.

Blé libre, 70 à 71 fr.; avoine, 50 à 51 fr.; seigle, 45 à 46 fr.; orge, 50 à 51 fr.; sarrasin, 50 à 51 fr.; son de froment, 41 à 42 fr.; son de sarrasin, 49 à 50 fr.
Les 500 kilos : paille de blé pressée, 120 à 122 fr.; foin, 70 à 75 fr. le kilo; beurre fin détail, 8 à 8 25; œufs, 2 75 la douzaine.
Le kilo sur pied, animaux de boucherie bonne qualité : génisses, 2 25 à 2 50; bœufs, 1 90 à 2 30; vaches, 1 25 à 1 60; veaux, 2 50 à 2 75; moutons jeunes, 4 75 à 5 fr.; moutons vieux, 4 à 4 25; porcs gras, 3 60 à 3 70.
Porcets six à huit semaines, 70 à 90 fr.; porcets de deux à trois mois, 100 à 160 fr.; courants de trois à quatre mois, 150 à 190 fr., suivant poids et qualité.

CLISSON

Blé sans affaires; farine, 125 fr. les 100 kilos; avoine, 68 fr.; son, 40 à 45 fr. Fourrages : paille, les 500 kilos, 130 à 140 fr.
Poulets, la couple, gros 32 à 35 fr., moyens 27 à 31 fr., petits 25 à 28 fr.; canards, la pièce, 10 à 12 fr.; lapins, la pièce, 8 à 14 fr.; œufs, la douzaine, 3 25; beurre, le demi-kilo, 4 50 à 5 50. Vaches grasses, le kilo, 1 50 à 3 fr.; vaches laitières, 500 à 1 800 fr.; veaux, 3 50 à 4 fr.; porcs, 4 fr.; porcs de lait, 80 à 130 fr.

NOZAY, 29 juillet.

Blé libre, 70 à 71 fr.; avoine, 50 à 51 fr.; seigle, 45 à 46 fr.; orge, 50 à 51 fr.; sarrasin, 50 à 51 fr.; son de froment, 41 à 42 fr.; son de sarrasin, 49 à 50 fr.
Les 500 kilos : paille de blé pressée, 120 à 122 fr.; foin, 70 à 75 fr. le kilo; beurre fin détail, 8 à 8 25; œufs, 2 75 la douzaine.
Le kilo sur pied, animaux de boucherie bonne qualité : génisses, 2 25 à 2 50; bœufs, 1 90 à 2 30; vaches, 1 25 à 1 60; veaux, 2 50 à 2 75; moutons jeunes, 4 75 à 5 fr.; moutons vieux, 4 à 4 25; porcs gras, 3 60 à 3 70.
Porcets six à huit semaines, 70 à 90 fr.; porcets de deux à trois mois, 100 à 160 fr.; courants de trois à quatre mois, 150 à 190 fr., suivant poids et qualité.

CLISSON

Blé sans affaires; farine, 125 fr. les 100 kilos; avoine, 68 fr.; son, 40 à 45 fr. Fourrages : paille, les 500 kilos, 130 à 140 fr.
Poulets, la couple, gros 32 à 35 fr., moyens 27 à 31 fr., petits 25 à 28 fr.; canards, la pièce, 10 à 12 fr.; lapins, la pièce, 8 à 14 fr.; œufs, la douzaine, 3 25; beurre, le demi-kilo, 4 50 à 5 50. Vaches grasses, le kilo, 1 50 à 3 fr.; vaches laitières, 500 à 1 800 fr.; veaux, 3 50 à 4 fr.; porcs, 4 fr.; porcs de lait, 80 à 130 fr.

NOZAY, 29 juillet.

Blé libre, 70 à 71 fr.; avoine, 50 à 51 fr.; seigle, 45 à 46 fr.; orge, 50 à 51 fr.; sarrasin, 50 à 51 fr.; son de froment, 41 à 42 fr.; son de sarrasin, 49 à 50 fr.
Les 500 kilos : paille de blé pressée, 120 à 122 fr.; foin, 70 à 75 fr. le kilo; beurre fin détail, 8 à 8 25; œufs, 2 75 la douzaine.
Le kilo sur pied, animaux de boucherie bonne qualité : génisses, 2 25 à 2 50; bœufs, 1 90 à 2 30; vaches, 1 25 à 1 60; veaux, 2 50 à 2 75; moutons jeunes, 4 75 à 5 fr.; moutons vieux, 4 à 4 25; porcs gras, 3 60 à 3 70.
Porcets six à huit semaines, 70 à 90 fr.; porcets de deux à trois mois, 100 à 160 fr.; courants de trois à quatre mois, 150 à 190 fr., suivant poids et qualité.

CLISSON

Blé sans affaires; farine, 125 fr. les 100 kilos; avoine, 68 fr.; son, 40 à 45 fr. Fourrages : paille, les 500 kilos, 130 à 140 fr.
Poulets, la couple, gros 32 à 35 fr., moyens 27 à 31 fr., petits 25 à 28 fr.; canards, la pièce, 10 à 12 fr.; lapins, la pièce, 8 à 14 fr.; œufs, la douzaine, 3 25; beurre, le demi-kilo, 4 50 à 5 50. Vaches grasses, le kilo, 1 50 à 3 fr.; vaches laitières, 500 à 1 800 fr.; veaux, 3 50 à 4 fr.; porcs, 4 fr.; porcs de lait, 80 à 130 fr.

NOZAY, 29 juillet.

Blé libre, 70 à 71 fr.; avoine, 50 à 51 fr.; seigle, 45 à 46 fr.; orge, 50 à 51 fr.; sarrasin, 50 à 51 fr.; son de froment, 41 à 42 fr.; son de sarrasin, 49 à 50 fr.
Les 500 kilos : paille de blé pressée, 120 à 122 fr.; foin, 70 à 75 fr. le kilo; beurre fin détail, 8 à 8 25; œufs, 2 75 la douzaine.
Le kilo sur pied, animaux de boucherie bonne qualité : génisses, 2 25 à 2 50; bœufs, 1 90 à 2 30; vaches, 1 25 à 1 60; veaux, 2 50 à 2 75; moutons jeunes, 4 75 à 5 fr.; moutons vieux, 4 à 4 25; porcs gras, 3 60 à 3 70.
Porcets six à huit semaines, 70 à 90 fr.; porcets de deux à trois mois, 100 à 160 fr.; courants de trois à quatre mois, 150 à 190 fr., suivant poids et qualité.

CLISSON

Blé sans affaires; farine, 125 fr. les 100 kilos; avoine, 68 fr.; son, 40 à 45 fr. Fourrages : paille, les 500 kilos, 130 à 140 fr.
Poulets, la couple, gros 32 à 35 fr., moyens 27 à 31 fr., petits 25 à 28 fr.; canards, la pièce, 10 à 12 fr.; lapins, la pièce, 8 à 14 fr.; œufs, la douzaine, 3 25; beurre, le demi-kilo, 4 50 à 5 50. Vaches grasses, le kilo, 1 50 à 3 fr.; vaches laitières, 500 à 1 800 fr.; veaux, 3 50 à 4 fr.; porcs, 4 fr.; porcs de lait, 80 à 130 fr.

NOZAY, 29 juillet.

Blé libre, 70 à 71 fr.; avoine, 50 à 51 fr.; seigle, 45 à 46 fr.; orge, 50 à 51 fr.; sarrasin, 50 à 51 fr.; son de froment, 41 à 42 fr.; son de sarrasin, 49 à 50 fr.
Les 500 kilos : paille de blé pressée, 120 à 122 fr.; foin, 70 à 75 fr. le kilo; beurre fin détail, 8 à 8 25; œufs, 2 75 la douzaine.
Le kilo sur pied, animaux de boucherie bonne qualité : génisses, 2 25 à 2 50; bœufs, 1 90 à 2 30; vaches, 1 25 à 1 60; veaux, 2 50 à 2 75; moutons jeunes, 4 75 à 5 fr.; moutons vieux, 4 à 4 25; porcs gras, 3 60 à 3 70.
Porcets six à huit semaines, 70 à 90 fr.; porcets de deux à trois mois, 100 à 160 fr.; courants de trois à quatre mois, 150 à 190 fr., suivant poids et qualité.

CLISSON

Blé sans affaires; farine, 125 fr. les 100 kilos; avoine, 68 fr.; son, 40 à 45 fr. Fourrages : paille, les 500 kilos, 130 à 140 fr.
Poulets, la couple, gros 32 à 35 fr., moyens 27 à 31 fr., petits 25 à 28 fr.; canards, la pièce, 10 à 12 fr.; lapins, la pièce, 8 à 14 fr.; œufs, la douzaine, 3 25; beurre, le demi-kilo, 4 50 à 5 50. Vaches grasses, le kilo, 1 50 à 3 fr.; vaches laitières, 500 à 1 800 fr.; veaux, 3 50 à 4 fr.; porcs, 4 fr.; porcs de lait, 80 à 130 fr.

NOZAY, 29 juillet.

Blé libre, 70 à 71 fr.; avoine, 50 à 51 fr.; seigle, 45 à 46 fr.; orge, 50 à 51 fr.; sarrasin, 50 à 51 fr.; son de froment, 41 à 42 fr.; son de sarrasin, 49 à 50 fr.
Les 500 kilos : paille de blé pressée, 120 à 122 fr.; foin, 70 à 75 fr. le kilo; beurre fin détail, 8 à 8 25; œufs, 2 75 la douzaine.
Le kilo sur pied, animaux de boucherie bonne qualité : génisses, 2 25 à 2 50; bœufs, 1 90 à 2 30; vaches, 1 25 à 1 60; veaux, 2 50 à 2 75; moutons jeunes, 4 75 à 5 fr.; moutons vieux, 4 à 4 25; porcs gras, 3 60 à 3 70.
Porcets six à huit semaines, 70 à 90 fr.; porcets de deux à trois mois, 100 à 160 fr.; courants de trois à quatre mois, 150 à 190 fr., suivant poids et qualité.

CLISSON

Blé sans affaires; farine, 125 fr. les 100 kilos; avoine, 68 fr.; son, 40 à 45 fr. Fourrages : paille, les 500 kilos, 130 à 140 fr.
Poulets, la couple, gros 32 à 35 fr., moyens 27 à 31 fr., petits 25 à 28 fr.; canards, la pièce, 10 à 12 fr.; lapins, la pièce, 8 à 14 fr.; œufs, la douzaine, 3 25; beurre, le demi-kilo, 4 50 à 5 50. Vaches grasses, le kilo, 1 50 à 3 fr.; vaches laitières, 500 à 1 800 fr.; veaux, 3 50 à 4 fr.; porcs, 4 fr.; porcs de lait, 80 à 130 fr.

NOZAY, 29 juillet.

Blé libre, 70 à 71 fr.; avoine, 50 à 51 fr.; seigle, 45 à 46 fr.; orge, 50 à 51 fr.; sarrasin, 50 à 51 fr.; son de froment, 41 à 42 fr.; son de sarrasin, 49 à 50 fr.
Les 500 kilos : paille de blé pressée, 120 à 122 fr.; foin, 70 à 75 fr. le kilo; beurre fin détail, 8 à 8 25; œufs, 2 75 la douzaine.
Le kilo sur pied, animaux de boucherie bonne qualité : génisses, 2 25 à 2 50; bœufs, 1 90 à 2 30; vaches, 1 25 à 1 60; veaux, 2 50 à 2 75; moutons jeunes, 4 75 à 5 fr.;