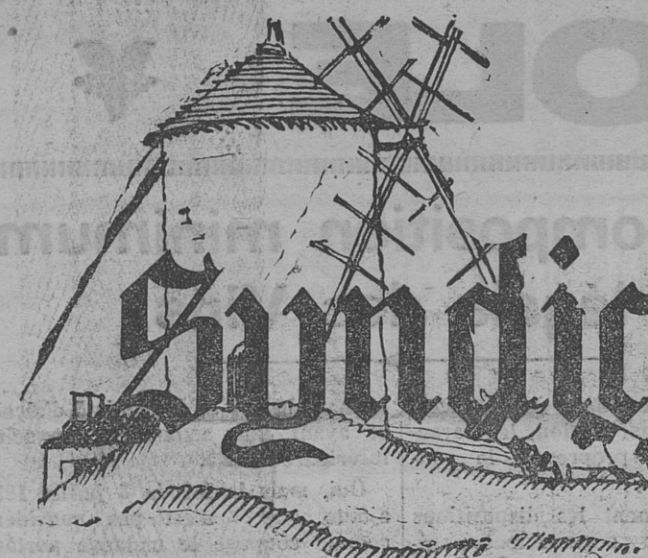




BULLETIN DU

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...



An'hui, les coquins, les ribouillards, les resquilleurs sont quasiment les maîtres et le malheur, c'est qui déteignent et font des adeptes jusque chez les nonhêtes hommes. C'est à c'tui là qui saura le mieux « nager » et jouer des coudes, qui se débrouillera le pus, su le dos des autres, pour arriver à faire sa pelote.

Ben sûr, l'est point question ici des escrocs de haute taille, des riches banquiers qui levant le pied avec l'argent des clients, de terribles ces personnages du procès Staviski, qui se disant aussi innocents que l'enfant qui venant de naître. Après tout, les millions d'Alexandre c'étaient pour des bonnes œuvres et leur bonne foi a été surprise... comme celle de ces 150.000 éparpillés, plongés dans l'iniquité, avec ce nouveau craque de cent millions de l'Etoile du Foyer ?

L'est point question davantage de c'te nouveau Alexandre — Alexandre Tsapatorous — bel architecte grec qui venant d'être mis à l'ombre, rapport qui l'avait simplement commis un abus de confiance de 2 millions 300.000 francs et, qu'en pus, l'avait détourné la bagatelle de 15 millions aux Assurances Sociales de Seine et Marne. La « confiance » y est les « détournements » sont très à la mode, à ce qu'on voye ! Quant à les pauvres p'tits banquiers qu'escroquaient les personnes confiantes, en leur vendant des « dixèmes » de billets de la Loterie Nationale, qui tiraient seulement 2.500 francs pour un billet de cent, c'est des gens qui sont point à la hauteur, pour avoir les honneurs des gazettes.

Dans c'te corporation des ribouillards, y a du monde à tous les étages, qu'occupe des rangs et des titres différents, suivant leurs grades : chacun avant sa place dessus l'échelle. En bas, tout en bas, c'est les simples « resquilleurs », ceux qui cherchent à tirer leur épingle du jeu avant les autres, ou ben à se faire une place pépère au soleil. C'est encore dans c'te nouvelle machine des assurances sociales, qu'on a vu s'épanouir des guérisseurs de resquilleurs, à tel point qui devant avoir tout une police spéciale, pour les surveiller et les pincer. De même pour l'assistance médicale gratuite, on voye le nombre des amateurs augmenter comme par enchantement. Un peu partout les Conseils généraux se sont affolés devant l'augmentation des dépenses et c'tui là du nombre des assistés. Ben sûr, y a des miséreux, mais y a toui ceusses qui repiquent au truc et qui prenant goût pour se faire soigner à bon comp. Comment voulez-vous dans ces conditions équilibrer un budget ?

Si qui a des resquilleurs, y a encore un autre genre de bipèdes qu'on appellent des « profiteurs » et comme de juste, c'est point des hommes coupables, mais de gros malins qui savent profiter de la situation. Allez point leur jeter la pierre ! En voulez-vous un échantillon ? On a voté la révision du cadastre. Pour ça on a désigné tout un régiment d'inspecteurs, de contrôleurs, d'adjoints et d'agents. En 1929 ces Mousquetaires avaient dépensé 10 millions ; en 1930, 25 millions ; en 1931, 64 millions ; en 1932, 70 millions ; en 1933, 87 millions. En 1934 on a réduit le train-train à 55 millions — mais, au total, étant pus de 300 millions de dépenses, alors que le cadastre était resté... en plan et qu'à c'te vitesse y avait encore pour plusieurs années !

C'est point un malheur pour tout le monde et y en a qui savent faire leur profit. Les agents de direction paient pus de 6 millions de traitements — sans parler des 11 millions 875.000 francs d'indemnités de tout sortes ! J'on là, sous les yeux, le détail, mais j'vous faisais grâce des chiffres.

Profiteurs et resquilleurs sont des nonhêtes gens. Y sont en bas de l'échelle, comme on disait tout à l'heure... mais y sont point terribles les pus mal servis !

maître Jeannot.

POUR UNE MEILLEURE PRODUCTION FRUITIÈRE



Une démonstration de traitement d'hiver des pommiers faite par notre Syndicat de Défense.

L'état de notre production

Notre production fruitière est, cette année, nettement déficitaire, notamment en ce qui concerne les pommes, et il faut s'attendre, malheureusement à une recrudescence d'importation de fruits étrangers.

Il y a d'ailleurs quelques années déjà que nos pommiers se trouvent en mauvaise situation, du seul fait de notre négligence, parce que d'autres pays ont su faire l'effort nécessaire pour produire de beaux fruits, sains et appétissants, auxquels leur seul aspect séduisant a ouvert de nombreux débouchés commerciaux.

Devant l'abandon grandissant qui affecte nos fruits, des comités officiels se sont créés pour ouvrir les yeux des producteurs, et pour réorganiser le verger français.

D'autre part, en présence d'une production infiniment variée, et comprenant trop d'espèces médiocres ou même mauvaises, les pomologues ont dressé une liste de huit variétés standard, qu'ils ont appelées « variétés nationales » et dont ils conseillent la culture dans toutes les régions de France ; ce sont : *Reinette du Canada* (sauf dans les régions où le chancre est à craindre), *Reinette des Reinettes*, *Belle de Boskoop*, *Reinette de Caux*, *Reinette grise de Saintonge*, *Reinette Baumann*, *Reinette du Mans*, et *Rambour d'hiver*.

Un procédé qu'on considérait autrefois comme exceptionnel, et qu'on n'employait que pour mettre à fruit un arbre absolument infertile, le *surgreffage* a été recommandé pour multiplier rapidement ces bonnes variétés rustiques, et les substituer en quelques années, aux espèces indésirables.

Il est toutefois un point qui, jusqu'ici, a été tenu dans l'ombre, et qu'il est nécessaire de préciser pour parfaire le succès : si l'on plante des arbres, c'est pour les voir fructifier, et il n'est pas inutile d'étudier les conditions d'une bonne fructification.

En fait, il est rare chez nous, que les pommiers donnent une bonne récolte chaque année, et si l'on consulte les statistiques, on constate que la fructification n'est satisfaisante qu'une année sur deux, ce qui semble indiquer que la production fatigue l'arbre, qui a besoin de se reposer un an, pour fructifier l'année d'après.

Depuis, si l'on visite des vergers au printemps, on peut les voir magnifiquement fleuris chaque année ; que manque-t-il donc aux fleurs pour devenir des fruits, certaines années, et d'où provient la culture généralisée qui anéantit de si belles promesses ?

Ben qu'il n'y ait pas d'expériences suffisamment nombreuses et précises à ce sujet, certaines observations autorisent à croire que la culture est sous la dépendance étroite de l'alimentation, et surtout de l'alimentation phosphatée de l'arbre.

Il faut, en effet, se rappeler que la fécondation nécessite beaucoup de phosphore, que ce soit dans le ré-

gne animal ou dans le règne végétal ; et il est courant de constater que les familles de pêcheurs, dont l'alimentation est en majeure partie assurée par le poisson (très riche en phosphore), sont généralement très prolifiques.

Pour les pommiers, dont beaucoup sont fleuris avant de feuiller, c'est aux seules réserves phosphatées accumulées dans la sève épaisse d'automne, que peuvent faire appel les fleurs pour leur fécondation au printemps. Trop souvent, il n'y a pas de phosphore en réserve, et la floraison reste stérile.

Cette année, peu de pommiers ont fructifié, parce que la production de 1934 les a épuisés en réserves phosphatées. Cependant, certains arbres ont donné une bonne récolte, soit qu'ils aient été improductifs l'an dernier, soit qu'une fumure générale leur ait permis, après avoir mûri leur récolte, de stocker assez de phosphore pour féconder leurs fleurs au dernier printemps. Nous citons avec plaisir un producteur du Maine-et-Loire, qui, après une récolte honorable en 1934, a totalisé, cette année, dans 13 pommiers adultes de Reinette du Mans, 7.000 kilos de pommes, dont la valeur marchande dépasse 1.000 francs par pommier : cela justifie les soins et la fumure abondante dont ont bénéficié ces arbres.

Enfin, l'observation la plus curieuse que nous avons pu faire, est celle d'un pommier planté à cheval entre une bande de terre abandonnée et une parcelle de vigne. Du côté de la vigne, bien fertilisée et bien défendue contre les parasites et les maladies, le pommier portait de nombreux fruits ; par contre, du côté de la terre inculte, pauvre et infertile, le pommier n'avait pas un fruit.

Il paraît donc logique d'accorder aux vergers une fumure qui leur permette tout d'abord de nouer leurs fruits ; pour cela, il faut incontestablement une fumure complète avec une proportion dominante d'acide phosphorique.

S'il s'agit d'un verger occupant une surface appréciable, la fumure peut s'établir à l'hectare, sur les bases suivantes :

Superphosphate de chaux, 300 kilos ; chlorure de potassium, 150 kilos ; nitrate ou ammonite, 100 kilos.

Pour des arbres isolés, on peut admettre une fumure calculée sur la base de cent arbres à l'hectare, soit par arbre :

Superphosphate de chaux, 8 kilos ; chlorure de potassium, 1 k. 5 ; engrais azoté, 1 kilo.

La fumure de fond, composée des engrais phosphatés et potassiques, sera donnée à la fin de l'automne, et enterrée, si possible, par une légère façon culturale pour faciliter sa pénétration ; l'engrais azoté sera épandu au printemps, ou même dès le début de mars.

P. CORMIER,
Ingénieur agronome.

Traisons nos pommiers

Chaque année, à pareille époque, nous revenons sur cette importante question de traitement et des soins à apporter à nos arbres fruitiers, tant dans nos jardins que dans nos vergers et nos champs. L'utilité du traitement hivernal n'est plus à démontrer. Plus que jamais nous devons produire en abondance des fruits sains, capables de concurrencer les meilleurs fruits qui nous viennent du Canada, de Californie ou d'ailleurs.

Et cependant, combien d'agriculteurs négligent encore de défendre leurs arbres contre les attaques des cryptogames et des insectes ! Nous ne nous lassons pas de poursuivre notre campagne pour encourager tous les cultivateurs à opérer ces traitements. Parmi ceux-ci, le traitement d'hiver est le plus important.

Avant de vouloir pulvériser ses arbres au printemps ou en été, il faut d'abord les débarrasser des mousses, lichens, des vieilles écorces ; leur conserver une forme à peu près régulière, en raccourcissant les branches trop vigoureuses ; leur donner aussi éclairage et aération, en supprimant celles qui s'entre-croisent, se gênent et nuisent au développement des rameaux à fruits ; sectionner les branches sèches, les gourmands, les vieux chicots.

Grâce au traitement d'hiver, fait avec soin, de décembre à mars, c'est-à-dire pendant la période de repos absolu de la végétation, on détruit les cochenilles, kermès, pucerons, les œufs des chenilles arpenleuses, qui s'attaqueraient aux premières feuilles, aux boutons floraux et aux jeunes fruits ; on débarrasse les arbres des nombreuses larves et pucerons qui séjournent sous les écorces. Alors, grâce à ce traitement, nous aurons des arbres propres, ayant fait peu de névroses, nous éviterons bien des invasions printanières et pourrions poursuivre, avec succès, la lutte au cours de la saison estivale.

Nous avons déjà étudié les mœurs de ces différents insectes et parasites, mais nous croyons utile de les énumérer succinctement.

La *Chenille arpenleuse* est encore appelée « géomètre ». L'apparition des papillons a lieu vers octobre.

L'*Hyponomeute* ou chenille fileuse est à l'état d'insecte parfait, un petit papillon. Les chenilles éclosent en septembre et passent l'hiver sous la croûte adhérente à l'écorce, qui protège leurs œufs.

Le traitement d'hiver en détruit la plus grande partie, et le traitement de printemps, aux sels arsenicaux, empoisonne le reste.

Les *Kermès* : On en connaît deux sur les pommiers. L'un est rond ; l'autre, plus commun, est le « kermès coquille » ou « kermès virgule ».

Protégés par un bouchier résistant les femelles de ces kermès détournent la sève des pommiers qui souffrent d'un empoisonnement dû aux sécrétions salivaires. Ils arrivent à former des croûtes sur les écorces.

Avec les produits employés en hiver, la seule pulvérisation, provoque la mort de 60 à 90 % des œufs de kermès.

Le *Puceron lanigère*, bien connu, forme ce qu'on appelle « le blanc » du pommier. Les plaies faites aux arbres par ce puceron servent de porte d'entrée au redoutable champignon qui détermine le chancre. Les badigeonnages conseillés sur les formes basses ne peuvent être appliqués aux hautes tiges. La plus grande partie peut être détruite par les traitements d'hiver, répétés plusieurs années, surtout avec les huiles blanches.

L'*Anthracnose* est un petit charbon de quatre millimètres de long. Il apparaît fin mars à fin avril. En hiver, on le trouve engourdi sous les vieilles écorces, les mousses, les

feuilles sèches, qui l'abritent du froid.

Le traitement d'hiver détruit la plupart de ceux qui sont, sur les arbres traités, mais, comme l'anthracnose vole facilement, il peut en venir de très loin, au printemps. Parfois leur abondance est telle qu'ils détachent les neuf dixièmes de la floraison. Dans les grandes invasions, on conseille de secouer les branches au-dessus de bâches et de brûler les boutons qui tombent. Un traitement de printemps, au début de la floraison, avec des bouillies arsenicales les détruit presque en totalité.

Le *Carpocapse* ou ver des pommes les rend impropres à la consommation quand il ne les fait pas tomber avant maturité. La lutte est difficile, parce qu'il est vulnérable qu'au moment précis de son entrée dans le fruit. Il faut empoisonner la zone de pénétration. On y parvient par les traitements arsenicaux, au printemps.

Les algues, mousses et lichens, qui font une véritable chevelure à nos pommiers, les gênent dans leurs respirations et constituent autant d'abris pour les parasites.

La *tavelure* est un champignon qui attaque non seulement les feuilles et les fruits, mais aussi le bois des arbres. L'invasion se développe surtout en saison humide. Elle provoque l'avortement des fruits et le dessèchement des feuilles. Elle envahit ensuite les fruits formés sur lesquels elle produit des tâches noires et dures, qui déprécient fortement leur valeur. Le traitement est exclusivement préventif et s'exécute au début de la floraison.

Le chancre pénètre par les diverses blessures faites aux branches. Ce champignon rongé peu à peu le bois, dont il entraîne la cassure ou la mort. On doit désinfecter toutes les plaies, de taille ou autres, et couper, en deca du chancre, les branches trop atteintes.

Dans un traitement bien fait, le liquide antiparasitaire doit toucher non seulement le tronc et les grosses branches, mais encore et surtout les moindres rameaux des extrémités.

La quantité de solution à employer varie avec la dimension des arbres et leur état de propreté. Pour un pommier normal on pulvérise de 15 à 25 litres de solution, soit en moyenne 20 litres par arbre, ce qui représente une dépense de 3 francs à 4 francs, suivant les produits employés.

Naturellement les quantités de solution à pulvériser sont moins élevées pour les petits arbres fruitiers de nos jardins. Il faut compter environ : 1 litre pour les U simples et cordons de 2 m. ; 3 litres pour les fuselés ; 5 litres pour les petites formes de plein vent ; 8 litres pour les formes moyennes.

Nous avons déjà décrit les différents appareils de pulvérisation employés à cet effet et ne pouvons y revenir aujourd'hui, mais restons à l'entière disposition de nos lecteurs pour leur fournir tous les renseignements ou les appareils désirables.

Quant aux produits utilisés, ceux-ci sont fort nombreux et on n'a que l'embarras du choix. Notre Syndicat de Défense contre les Ennemis des cultures a expérimenté divers ingrédients. Des résultats satisfaisants ont été obtenus. Nous sommes à même de conseiller nos adhérents dans le choix judicieux de ces produits. La place nous manque pour les énumérer tous. D'autre part, cet article, purement technique, ne doit revêtir aucun caractère publicitaire. Que nos lecteurs n'hésitent pas à nous consulter. Nous leur répondrons en toute impartialité.

La défense et la mise en valeur de nos vergers est aujourd'hui trop importante pour que chacun n'ait à cœur de se mettre courageusement à l'ouvrage.

R. FAIVRE.



De vieux pommiers couverts de lichens et de touffes de gut, comme on en rencontre, hélas, trop souvent.

Défoncement et préparation du sol en arboriculture fruitière

Avec un sous-sol qui n'est pas naturellement meuble, on fera bien de préparer le défoncement du sol trois à quatre mois avant la plantation.

En effet, ce travail effectué à une certaine profondeur offre plusieurs avantages, il augmente la perméabilité et l'épaisseur de la terre végétale par le foisonnement, et les améliorations telles que les pelées d'herbe de surface que l'on peut jeter au fond du trou, et qui seront une bonne nourriture plus tard, il favorise l'allongement des racines, il assainit les terres humides en facilitant l'écoulement de l'eau, il augmente la fraîcheur des terres sèches en les rendant plus aptes à recevoir les eaux ; il aère le sol, ce qui est d'une grande utilité, et ce qui le prouve, c'est qu'un arbre ou arbuste enterré trop profondément dépérit sans tarder.

Les sous-sols glaiseux ne seront pas défoncés, avec une couche de bonne terre de 0 m. 40, des sujets à racine traçante pourront venir à bien. Les sous-sols de sable pur, d'argile, de pierres seront enlevés et remplacés par de la bonne terre, sans quoi il ne faudrait pas tenter d'y faire de la culture fruitière. Lorsqu'on opérera le défoncement du sol, on évitera d'opérer autant qu'on le pourra, et par temps sec où le sol serait très dur et compact, et par temps très mouillé, car avec un sol très argileux surtout, on aurait une vase compacte et adhérente aux outils. Avec un sol profond et meuble on aura toute facilité pour obtenir un bon défoncement.

Pour les essences à pivot vigoureux et piquant droit en terre, il faut une profondeur de sol de 0 m. 80 à 1 m. environ ; pour les plantes à racines traçantes, il faudra 0 m. 50, au plus aller 0 m. 40, et alors on pourra encore obtenir un résultat suffisant.

Dans les provinces du Nord, où l'on a quelquefois des sols très humides, on ne fera pas le défoncement profond, ce qui ferait un véritable puits où l'eau s'accumulerait, mais au contraire, on s'attachera en surface, pour favoriser l'allongement en largeur, en surface, des racines. Dans les sols très humides, il faut éviter les trous où l'eau s'accumule, et défoncer par longues bandes ou mieux sur toute la surface à planter, s'il y a une plante sensible ; de plus, l'eau s'écoulera bien dans les parties basses, où un fossé creusé à son intention pourra la recueillir.

On peut défoncer le sol, soit par trous, soit en bandes ou planches, soit en plein terrain et sur toute la surface totale. C'est le défoncement qui on adopte lorsqu'on crée une pépinière, dans des sols sains et profonds, le défoncement par grands trous donne de bons résultats très

suffisants. Les trous sont creusés en carré ou en rond, autour dans les mauvais terrains soit de 1 m. 50 à 2 m. de large et de 0 m. 80 à 1 m. de profondeur. Avec sous-sols très humides, on doit parfois planter sur butte de terre rapportée.

En très bons sols, on peut défoncer à 1 m. 50 de large et 0 m. 80 de profondeur ; on ne risque rien de forcer sur ces dimensions, l'arbre en bénéficiera toujours par une meilleure aération. On opère le défoncement avec méthode : on enlève la couche de terre végétale du dessus, on en fait un tas, ensuite on enlève la terre du fond et on fait un autre tas. On met à côté un tas des engrais et amendements à distribuer lors de la plantation (ce sujet sera traité une autre fois). Lorsqu'on le peut, on laissera les trous s'aérer pendant quelques semaines d'avance et bénéficiera de l'action du soleil tant au fond de la cavité que sur les tas de terre ameublis et remontés du trou. On piochera, on bêchera le fond pour qu'il ne soit pas fait de glaise battue et pétrifiée tel un fond de pot de fleurs, on aura à sa portée deux ou trois brouettes de bonne terre, bien meuble, pour enrober les racines de l'arbre lors de sa plantation.

Deux personnes pour remplir le trou à nouveau peuvent opérer, puisant dans chacun des tas et croisant leurs jets de pelle des terres du dessus, du dessous, des engrais et amendements, de façon à mélanger intimement l'ensemble. On met au fond du trou les pelées, herbes, etc., avec un sous-sol mauvais, éviter avec soin au contraire de la mêler avec la bonne terre du dessus, la bonne terre seule devra enrober les racines de l'arbre.

Les défoncements en tranchées ou planches sont avantageux pour des lignes d'arbres dont les sujets sont rapprochés, tels les espaliers, contre-espaliers. Les mêmes règles sont à observer ici, selon la nature du sol, pour éviter les défoncements par trous. Le défoncement « en plein carré » est certes le plus coûteux, mais au point de vue des résultats, pour l'aération du sol c'est encore le meilleur. Dans un cas de vieilles plantations à reprendre, le premier soin, si on le peut, sera de changer l'essence des arbres, ce qui donnera un meilleur résultat.

On peut, de plus, recréer les trous dans les interstices des anciennes lignes et faire des apports de bonne terre ; ne pas oublier que sur les emplacements d'anciens vergers, la terre du fond, habitée jadis par de fortes racines est le plus souvent plus appauvrie que la terre de la surface.

Cette terre de surface pourra, elle, alors être rejetée au fond des trous.

G. DURIVAUT,
Ingénieur horticulteur.

LA DÉFENSE VITICOLE

REVUE VINICOLE

La Confédération générale des vignerons algériens, tenant compte des résultats déjà recueillis, estime que le département d'Alger, qui avait récolté 9.204.000 hectolitres en 1934, n'en aura guère plus de 7.200.000 cette année.

Par contre, dans le Midi, le total des déclarations de récolte du département de l'Hérault, qui était de 13.355.667 hectos en 1934, est de 15.261.531 hectos en 1935, soit en plus 1.905.864 hectos.

L'abondance des non-logés dans certains départements méridionaux a empêché l'échelonnement obligatoire des ventes d'entraîner le redressement des cours, escompté par le commerce et attendu par la propriété. Toutefois, en Oranie, on signale des ventes de vins blancs de Mascara à degrés élevés, à 7 francs. Les vins courants se vendent 5 fr. 50 à 6 francs le degré.

Dans le Midi après l'enlèvement des non-logés, on payait généralement, en disponible, 4 fr. 75 et 5 francs. Les vins de degré supérieur et de belle couleur atteignaient 5 fr. 25 la semaine dernière. Depuis, des affaires ont été traitées entre 5 et 6 francs. Les vins inférieurs sont achetés pour la distillation. Il semble que les dernières dispositions prises pour faciliter le financement, sont susceptibles de fortifier la résistance des viticulteurs méridionaux.

Comité national des appellations d'origine des Vins et Eaux-de-Vie

En exécution du décret-loi du 30 juillet 1935, le décret du 18 septembre 1935, institue le Comité national des appellations d'origine qui sera présidé par M. Capus, et composé de représentants des différentes grandes régions viticoles et des administrations publiques intéressées.

Le Centre-Ouest y est représenté par M. Jules Gautier. Chaque membre du Comité devant indiquer au président le nom du délégué chargé de le suppléer le cas échéant, M. Jules Gautier a désigné M. P. Garnier.

Le décret prévoit en outre que :

« Dans les conditions qui seront fixées par un arrêté du ministre de l'Agriculture, sur avis du Comité national, les Associations viticoles et syndicats ayant, les uns et les autres, plus de dix ans d'existence légale, auront le droit de désigner des experts qui seront adjoints au Comité national avec voix consultative, et pourront être appelés à participer à ses travaux lorsqu'il s'agira de l'appellation ou des appellations pour la défense desquelles ils se sont constitués. »

Séateurs

Nous pouvons fournir à nos adhérents de très bons Séateurs, acier vrai Nogent, 23 centim., au prix de 9 fr. 50. A prendre à nos bureaux du Syndicat, 2, rue Scribe, Nantes.

Le droit de circulation sur les Vins

Les viticulteurs protestent contre la nouvelle aggravation du droit de circulation sur les vins.

Ils ont raison. La Commission interministérielle de la viticulture a émis un vœu formel pour l'abaissement de la partie fiscale du droit de circulation.

Comme vient de le rappeler fort opportunément M. Elie Bernard, dans « L'Action vinicole », il est bon de faire connaître aux vignerons comment se décomposent les charges excessives qui pèsent ainsi sur le vin.

Avant la guerre, le droit de circulation était de 1 fr. 50 par hecto. Actuellement il est de 21 francs par hectolitre pour les vins expédiés par les récoltants ou leurs coopératives, directement des lieux de production et sans intermédiaire, à des particuliers n'exerçant pas le commerce des boissons.

Ce droit s'élève à 26 francs (dont 5 francs pour tenir lieu de taxe unique) dans tous les autres cas.

Le droit de circulation proprement dit, de 21 francs par hectolitre, comprend :

1° Onze francs pour le budget national ;

2° Quatre francs, prélevés pour le fonds commun institué au profit des communes (loi du 22 février 1918) ;

3° Cinq francs de majoration temporaire (loi du 21 décembre 1934), pour financer la résorption des excédents de la récolte 1934 ;

4° Un franc de super-majoration (décret-loi du 30 juillet 1935), pour financer les prestations obligatoires d'alcool et les arrachages de vignes.

Par conséquent, 6 francs sont prélevés, dans des conditions d'ailleurs discutables, pour venir en aide à la viticulture.

La partie purement fiscale des droits actuels atteint, taxe unique comprise, 20 francs par hecto (coefficient 13,33 par rapport au droit d'avant-guerre).

Ce qui est inadmissible.

M. E. Bernard rappelle que les 4 francs par hecto destinés au fonds commun des contributions indirectes devaient, en 1918, compenser le déficit de 90 millions qui devaient résulter de la suppression des taxes d'octroi.

Mais les communes qui, n'ayant pas d'octroi, n'avaient rien perdu, ont néanmoins bénéficié des recettes du fonds commun. D'autre part, toutes les communes ont pu, depuis, se procurer bien d'autres ressources. Le fonds commun et le prélèvement de 4 francs par hecto n'en ont pas moins été maintenus. C'est en vain que, dès 1923, la Cour des comptes a protesté contre de tels abus.

Le gouvernement semble avoir compris qu'il fallait réduire une fiscalité dévorante qui ruine autant le pays que les particuliers.

Il a abaissé le taux de certains droits d'enregistrement dont l'exagération avait une incidence bien moins grave.

Il importe qu'il réduise d'urgence la partie purement fiscale des droits de circulation, en réduisant la part de onze francs qui revient à l'Etat et en supprimant complètement les quatre francs qui sont reversés au fonds commun des contributions indirectes.

Blocage provisoire, blocage définitif et échelonnement des Ventes

Les lois de 1931, 1933 et 1934 avaient prévu :

1° la limitation des envois de la propriété avant la publication des résultats de la récolte (blocage provisoire ou prévisionnel) ;

2° après cette publication, le blocage définitif de tout ou partie des excédents, complété par leur distillation obligatoire.

L'article 8 du décret-loi du 30 juillet 1935 a complété les mesures suivantes par :

3° l'échelonnement obligatoire par tranches des retrais de vins de la propriété.

Parmi les textes d'application de ces trois dispositions, les viticulteurs ont bien du mal à s'y retrouver. Nous allons les aider.

1° Limitation des envois de la propriété avant la publication des résultats de la récolte.

Tant que ces résultats n'ont pas été publiés au Journal Officiel — c'est-à-dire depuis les vendanges jusqu'à la fin de l'année — les viticulteurs qui ont récolté plus de 300 hectolitres ne peuvent expédier une quantité supérieure aux deux tiers de leur production.

Tous les producteurs ayant récolté plus de 300 hectos sont soumis à cette limitation — même ceux qui bénéficient d'une appellation d'origine, même ceux dont la récolte en cours ou celles des années précédentes accusent d'importants déficits :

2° Blocage définitif.

Ce blocage ne peut être ordonné qu'après consultation de la commission interministérielle de la viticulture, lorsque l'administration possède les résultats des déclarations de récoltes, suivant des barèmes et des règles fixées par décret. Nous nous bornons à rappeler que certains vignerons peuvent détenir, chez eux, des stocks de vins de la récolte 1934, encore soumis à blocage ;

3° Echelonnement des ventes.

Cet échelonnement consiste à n'autoriser la sortie des chais ou des caves que par tranches, afin d'éviter l'encombrement du marché. Cet échelonnement doit permettre la hausse, en rarefiant obligatoirement la marchandise dont le commerce pourra disposer.

Cette mesure devrait donner son plein effet, si le gouvernement n'autorisait la sortie des tranches successives que lorsque les cours ont atteint un certain niveau (on a parlé de 7 à 8 francs le degré, à la propriété, dans le Midi) ;

Le décret du 14 septembre 1935 n'autorise provisoirement que la sortie des quatre dixièmes des « disponibilités laissées libres » par les lois antérieures.

Par « disponibilités laissées libres », il faut entendre : les vins vieux, déduction faite des quantités encore bloquées ; plus la récolte en cours, diminuée, s'il y a lieu, de la quantité soumise au blocage provisoire.

Si les quatre dixièmes des « disponibilités laissées libres » par le jeu des lois antérieures font moins de 100 hectos, le viticulteur pourra sortir néanmoins 100 hectos.

En outre, si, par hasard, les quatre dixièmes étaient inférieurs au quart des disponibilités totales (vins bloqués compris), le viticulteur pourrait sortir le quart des disponibilités totales.

L'administration des contributions indirectes a publié les exemples caractéristiques que voici, pour faire comprendre le mécanisme de l'échelonnement obligatoire des ventes :

1° cas. Déclaration partielle ou totale de récolte 1935..... 100 hectos. Stock de vin vieux des années précédentes non soumis à blocage..... 20 hectos.

Total..... 120 hectos.

Les 4/10^e font 48 hectos.

Le viticulteur pourra néanmoins sortir 100 hectos.

2° cas. Déclaration de vin nouveau..... 280 hectos. Stock de vin vieux (dont 60 hl. encore bloqués)..... 150 hectos.

Total..... 320 hectos.

Les 4/10^e font 128 hectos que le viticulteur pourra librement sortir.

3° cas. Déclaration de vin nouveau..... 750 hectos. Stock de vin vieux (dont 60 hl. encore bloqués)..... 150 hectos.

Total..... 900 hectos.

Blocage 1934..... 60 hl.

Blocage provisoire 1935 ;

le tiers de 750 hl..... 250 hl.

Disponibilités libres..... 590 hectos.

Les 4/10^e de 590 font 236 hectolitres.

Les calculs doivent être faits en tenant compte des déclarations partielles ou de la déclaration totale, selon les cas.

Des décrets ultérieurs autoriseront la livraison de nouvelles tranches de récolte.

Avant la Distillation obligatoire des excédents de Vins

Il est certain que la récolte de vin 1935, sans être aussi abondante, à beaucoup près, que celle de 1934, excédera largement les besoins de la consommation : Pour revaloriser les cours il faut faire disparaître la totalité des excédents.

L'engagement en a d'ailleurs été pris devant la Commission interministérielle de la viticulture.

Dans ces conditions, la distillation obligatoire jouera au cours de la campagne 1935-1936.

Les quantités à distiller, les barèmes de distillation, — de même que les modalités du blocage seront fixés lorsque les résultats des déclarations de récolte seront connus, c'est-à-dire à fin décembre 1934.

On sait d'ailleurs que les modalités de la distillation obligatoire seront, cette année, différentes de celles de l'an passé, qui avaient soulevé de si violentes protestations.

Une partie importante des prestations pourra être livrée en alcools viniques, c'est-à-dire en alcools de marcs et de lies. Quant aux barèmes, ils dépendront de l'importance exacte des quantités à éliminer, mais ils ne comporteront certainement pas les anomalies qui avaient irrité surtout les petits récoltants.

Il y avait un grand intérêt à favoriser, dès maintenant, la résorption des excédents par une distillation anticipée et volontaire de la part des viticulteurs qui savent d'ores et déjà qu'ils seront astreints à cette distillation.

C'est à quoi tend le décret du 14 octobre qui stipule que les viticulteurs métropolitains ou algériens sont autorisés à remettre dès maintenant à la direction des poudres, des alcools de vins ou des alcools viniques, — à valoir sur la prestation obligatoire susceptible de leur être imputée.

Le décret fixe les conditions dans lesquelles les offres doivent être faites et les exigences du service des alcools.

Le décret indique également les prix auxquels seront payés les alcools livrés au titre de la distillation obligatoire. Ces prix s'appliquent à l'hectolitre d'alcool pur mesuré à la température de 15 degrés centigrades.

Alcools viniques, quelle que soit l'importance de la livraison : 267 francs.

Alcools de vin :

Pour les dix premiers hectolitres : 425 francs.

Pour la partie des prestations comprise entre 10 et 50 hectolitres : 380 francs.

Pour la partie des prestations comprise entre 50 et 150 hectolitres : 340 francs.

Pour la partie des prestations supérieure à 150 hectolitres : 300 francs.

Ces prix s'entendent pour des alcools rectifiés extra neutres. Ils subissent des abattements :

De 10 francs s'il est livré des alcools rectifiés type Midi, titrant au minimum 94 degrés ; de 15 francs, si les flegmes livrés titrent au minimum 90 degrés ; de 20 francs, pour des flegmes titrant au minimum 87

La composition minimum légale des Vins

Des décrets en date du 15 juillet 1933 ont fixé, par région, les caractères des vins propres à la consommation.

Voici notamment les dispositions communes aux départements suivants : Allier, Cher, Indre, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Loire-Inférieure, Loiret, Maine-et-Loire, Nièvre, Sarthe, Deux-Sèvres, Vendée, Vienne, Eure-et-Loir, Seine-et-Oise, Seine-et-Marne, Yonne, etc...

Sont considérés comme propres à la consommation tous les vins de pays d'un titre alcoolique égal ou supérieur à 7 degrés, préparés suivant les usages locaux, loyaux et constants.

Sont également considérés comme propres à la consommation les vins titrant moins de 7 degrés, à la double condition :

que leur poids d'alcool total par gramme d'extrait sec réduit soit au moins égal à 2,3 pour les vins blancs et à 1,8 pour les vins rouges ;

et que leur acidité fixe par degré d'alcool soit au moins égale à :

0,90 pour les vins titrant 6° ; 0,83 pour les vins titrant 6°5.

Pour les vins du Puy-de-Dôme, de la Corrèze, de la Haute-Vienne, de la Loire, de la Haute-Loire, etc., la quantité d'alcool par gramme d'extrait sec réduit doit être au moins égale à 2,0 pour les vins blancs et à 1,8 pour les vins rouges. L'acidité fixe par degré d'alcool doit être au moins égale à :

0,90 pour les vins titrant 6° ; 0,80 pour les vins titrant 6°5.

Ainsi donc, pour tous les vins de pays des départements du Centre et de l'Ouest, aucun degré minimum n'est exigé. Mais dans le cas où leur teneur alcoolique serait inférieure à 7°, la loi exige que ces vins remplissent certaines conditions de composition qui correspondent aux qualités substantielles normales des produits des vignes du Centre et de l'Ouest.

Voilà pour les vins de pays, mis en vente ou vendus avec l'indication de leur lieu de production.

Mais les vins ne sont pas toujours vendus tels quels. Ils sont très souvent utilisés pour faire des coupages.

Or, l'article 12 de la loi du 24 décembre 1934 interdit de vendre — sauf pour la distillerie et la vinification — des vins de coupage ren-

degré ; de 30 francs, pour les flegmes titrant au minimum 70 degrés. Les flegmes titrant moins de 70 degrés ne sont pas acceptés.

Le décret prévoit les conditions de livraison et de paiement.

Enfin, dans l'hypothèse où un viticulteur livrerait soit en alcools viniques, soit en alcools de vins, une quantité supérieure à la prestation obligatoire qui lui sera définitivement assignée, il sera autorisé à faire imputer l'excédent au nom d'un ou plusieurs prestataires qu'il désignerait lui-même au service des alcools ou aux agents locaux des contributions indirectes.

fermant moins de 9 degrés 5 d'alcool et ayant une somme alcool acide inférieure à 12,5.

Oui, mais la loi du 8 juillet 1933 ajoute que « n'est pas considéré comme coupage le mélange portant sur des vins originaires, en majeure partie, d'une région dans laquelle le titre alcoolique n'est pas fixé à un chiffre supérieur à 8 degrés quand le mélange est pratiqué à l'intérieur même de cette région ».

C'est précisément le cas de la région du Centre et de l'Ouest. Par conséquent, les mélanges portant sur des vins provenant en majeure partie de ladite région (plus de 50 %) sont assujettis aux mêmes règles que les vins de pays, c'est-à-dire : pas de degré minimum, mais composition légale minimum pour les vins d'une teneur alcoolique inférieure à 7 degrés.

Par régions, il faut entendre celles qui ont été fixées par les décrets du 15 juillet 1933.

Les mélanges faits dans la région peuvent être effectués, soit par le commerce, soit même par les viticulteurs dans une certaine limite.

L'Administration des Contributions indirectes admet en effet, que pour bonifier sa récolte, un viticulteur peut mélanger, jusqu'à 3 %, de vin d'achat, sans être assimilé à un commerçant. Au-delà de 3 %, l'utilisation des vins achetés revêt un caractère commercial et entraîne toutes les charges du négoce : licences, patentes, chiffres d'affaires, etc...

Mais sous ces réserves, elle est parfaitement licite.

VINS DE PAYS

Les vins de pays, sont des vins non coupés qui, n'ayant pas droit à une appellation d'origine, au sens des lois du 6 mai 1919 et du 22 juillet 1927, doivent circuler et être vendus avec une étiquette spéciale, portant la mention « vin de pays, provenant de... ».

L'étiquette spéciale doit être distincte de l'étiquette principale, sur laquelle ne doit figurer aucune mention susceptible d'être confondue par l'acheteur avec une véritable « appellation d'origine ».

Pour pouvoir être livrés à la consommation directe ou entrer dans les coupages, les « vins de pays » de chaque région doivent avoir ou dépasser la composition minima fixée par les décrets du ministre de l'Agriculture. Les décrets applicables aux vins de la récolte 1935 sont ceux du 15 juillet 1933.

A ces décrets, des retouches peuvent être apportées selon les résultats de l'enquête du ministère de l'Agriculture sur la composition des mélanges. Les inspecteurs de la répression des fraudes, les directeurs de laboratoires doivent faire, à cet effet, des prélèvements chez le plus grand nombre possible de récoltants pour examiner si les décrets sont en concordance avec la composition normale des vins de la région, pour la récolte de l'année en cours.

Il est donc de l'intérêt des viticulteurs de faciliter ces prélèvements et d'éviter que ceux-ci ne portent que sur des vins exceptionnels, ce qui risquerait de fausser les conclusions à en tirer.

L'Assemblée permanente des Présidents des Chambres d'Agriculture est constituée

Les Chambres départementales d'agriculture, établissements publics créés par la loi du 3 janvier 1924 sont, auprès des Pouvoirs publics, les organes consultatifs et professionnels des intérêts agricoles de leur circonscription. Les membres des 90 Chambres départementales d'agriculture sont élus par un corps électoral composé de 3.500.000 électeurs individuels (agriculteurs ou ouvriers agricoles, femmes chefs d'exploitation, etc...) et de 22.000 associations et groupements agricoles divers.

Depuis 1927, sur l'initiative de M. Joseph Faure, les présidents de ces 90 Chambres départementales d'agriculture ont formé entre eux un groupement professionnel — de droit privé — qui fut l'Assemblée des Présidents des Chambres d'Agriculture (33, rue d'Amsterdam, Paris-8°). L'importance des travaux de cette Assemblée a déterminé le gouvernement à instituer par décret-loi du 30 octobre 1935, « l'Assemblée permanente des Présidents des Chambres d'Agriculture », établissement public, qui (art. 1^{er} du décret-loi) est, auprès des Pouvoirs publics, l'organe consultatif et représentatif des intérêts généraux et spéciaux de l'Agriculture métropolitaine française.

M. Pierre Laval, président du Conseil, et M. Pierre Cathala, ministre de l'Agriculture, ont présidé la session inaugurale de cette Assemblée, au cours de laquelle la motion ci-après a été adoptée :

« L'Assemblée permanente des Présidents des Chambres d'Agriculture, organisme relevant du suffrage uni-

versel agricole composé de 3.500.000 électeurs, propriétaires cultivateurs, fermiers, métayers, ouvriers agricoles et femmes chefs d'exploitation, ainsi que de 22.000 groupements professionnels agricoles de toutes sortes, »

Prend acte avec satisfaction du décret-loi du 30 octobre 1935 qui lui confère la qualité d'établissement public doté de la personnalité civile et en fait l'organe consultatif et représentatif des intérêts généraux et spéciaux de l'Agriculture métropolitaine française ;

Prend acte des déclarations de M. le Président du Conseil et de M. le Ministre de l'Agriculture du 14 novembre 1935, déclaration qui constituent un programme à la fois complet et logique de l'activité que doit assumer l'Assemblée permanente des Présidents des Chambres d'Agriculture ;

Affirme sa volonté de collaborer avec les Pouvoirs publics pour le salut de la culture cruellement atteinte par une crise sans précédent ;

Exprime le souhait que cette collaboration officiellement établie des Pouvoirs publics et de l'Assemblée permanente des Présidents des Chambres d'Agriculture constitue une nouvelle étape vers la représentation près de l'Etat de la profession agricole organisée et enfin dotée de l'autorité dont elle a besoin pour accomplir sa mission ;

L'Assemblée veut voir dans cette constitution le début d'une politique économique plus conforme aux intérêts de l'Agriculture, intérêts qui se confondent avec ceux du pays. »

Enfin, avant de clôturer sa première session, l'Assemblée permanente des Présidents des Chambres d'Agriculture, représentant les agriculteurs français, qui plus que tous autres ont éprouvé les conséquences de la guerre, adresse en leur nom à M. le Président du Conseil les remerciements et les vœux qu'ils forment pour le succès des efforts tenaces et courageux qu'il multiplie en vue du rétablissement de la paix dans le monde et de son maintien en Europe.

600 kgs de Sylvinites Riche avec 200 kgs de Phosphate Bicalcique à l'hiver. Beaucoup d'herbe, mais de la bonne herbe, au printemps.

Nettoyage des poulaillers

De nombreux procédés sont employés : citons celui-ci pour ceux qui sont envahis par la vermine.

Nettoyer à fond les endroits infectés. Laver le sol, les cloisons, les perchoirs et les nids avec de l'eau additionnée de 10 grammes d'acide sulfurique par litre de liquide.

On peut aussi mélanger 10 grammes de naphthalène avec un kilogramme de plâtre en poudre, on sème cette composition sur le sol et dans toutes les fissures.

ECHOS

DE GRAVES INONDATIONS se sont produites en de nombreuses régions, occasionnant de considérables dégâts aux immeubles et ravageant les cultures. Près de Grenoble, la célèbre distillerie de la Grande Chartreuse a été presque entièrement détruite par des éboulements de terrain. En Vendée, les rivières débordent et toute la région nord-ouest est recouverte par les eaux. Un quartier de la Roche-sur-Yon est inondé.

UN CENTENAIRE : L'Ecole régionale d'Agriculture des Trois-Croix, à Rennes, vient de fêter le centenaire de sa fondation. Cette école, fondée en 1835 par Jules Bodin, est la plus ancienne de nos Ecoles d'Agriculture.

LE CONCOURS GENERAL AGRICOLE aura lieu du mardi 17 au dimanche 22 mars, au Parc des Expositions, à Paris, et le Salon de la Machine agricole aura lieu à la même époque.

TUBERCULOSE DES BOVIDES : Le règlement d'administration publique, pour l'application de la loi du 7 juillet 1933 sur la prophylaxie de la tuberculose des bovidés et sur le contrôle de la salubrité des viandes, vient de paraître au « Journal officiel » du 17 novembre.

EN ALLEMAGNE, bien que la consommation totale de beurre soit passée de 260.000 tonnes en 1924 à 487.000 tonnes en 1934, la part fournie par l'agriculture allemande ressort à 91 % contre 83 % en 1924.

Propos d'actualité sur la fumure des prairies

Scories et Sylvinites

La bonne tenue actuelle du marché particulièrement en bétail maigre, dont les prix sont en hausse de 30 à 40 % sur ceux de l'an dernier à pareille époque, incite à juste titre le cultivateur à fumer convenablement cette année les prairies qu'il a parfois délaissées depuis deux ou trois ans.

Le but de cette note est de le mettre en garde contre une erreur répandue à ses intérêts, et qui risque d'être fréquente cette année, d'après les nombreuses indications que nous avons déjà recueillies dans la région.

Attirés par le bon prix actuel des scories, nombreux sont les cultivateurs qui pensent faire une économie en reportant sur cet engrais tout l'argent disponible pour la fumure des prairies. Cette économie, de quelques francs par sac d'engrais, serait en réalité désastreuse car elle se traduirait, pour le cultivateur, par un manque à gagner de quelques centaines de francs, s'il a seulement deux ou trois hectares de prairies.

En effet, si les scories sont un excellent engrais pour prairies, elles n'apportent que de l'acide phosphorique et de la chaux et si la potasse fait défaut, elles ne peuvent donner leur plein effet.

Il est donc toujours indispensable de mélanger aux scories de la sylvinites (ou du chlorure de potassium) pour obtenir un résultat vraiment satisfaisant. Ce n'est pas parce qu'un sac de scories coûte quelques francs de moins qu'un sac de syl-

vinite qu'il peut remplacer ce dernier pas plus d'ailleurs qu'un sac de sylvinites ne peut remplacer un sac de scories. Comme le sel et le poivre sont nécessaires pour bien assaisonner un potage et ne peuvent se remplacer l'un par l'autre, l'acide phosphorique et la potasse sont tous les deux indispensables pour obtenir beaucoup de foin et surtout du foin de qualité.

Nous insistons particulièrement sur ce dernier point « foin de qualité » qui seul permet d'entretenir du bon bétail. Sans la potasse, le foin peut être abondant mais manquant de valeur nutritive, la protéine qui constitue la valeur principale du foin faisant défaut. L'emploi d'engrais phosphoriques permet d'augmenter considérablement la teneur en protéine du foin récolté jusqu'à presque doubler sa valeur nutritive.

DEMOIN, dans son remarquable livre, « Croissance des végétaux », expose les résultats obtenus par M. Depardon, directeur de la Station agronomique de Blois, dans le Perche sur des herbes de médiocre qualité. Voici les résultats rapportés à 100 au point de vue rendement et avec la teneur en protéine,

Sans engrais..... 100 7,23 Avec Acide phosphorique seulement..... 110 6,54 Avec Acide phosphorique et potasse..... 139 11,07

On voit, par cet exemple choisi

entre mille, que l'action de l'acide phosphorique seul est souvent faible (comme le serait l'action de la potasse seule) mais que lorsqu'on joint la potasse à l'acide phosphorique, l'action de la fumure phospho-potassique devient remarquable. Cet exemple méritait aussi en évidence l'action si importante de la potasse sur la qualité du fourrage récolté.

Conclusion pratique. — Le cultivateur ou herbage qui, pour une économie de quelques francs à l'hectare, ne ferait usage, cette année, que de scories au lieu d'apporter la fumure phospho-potassique désirable (en moyenne 400 à 600 kilos de scories et autant de sylvinites à l'hectare) se priverait d'une grande partie du bénéfice qu'il est en droit d'attendre de sa dépense engrais.

Nous rappelons en terminant que l'acide phosphorique et la potasse gagnent à être épandus le plus tôt possible, ce qui permettra au cultivateur de profiter des bons prix actuels des scories et également des sels de potasse (sylvinites et chlorure) qui profitent, jusqu'au 15 décembre, d'une prime d'enlèvement et de la parité de transport.

J. VALENTIN, Ingénieur agronome.

POUR VOUS, LE BULLETIN DU SYNDICAT ETUDIÉ, RECHERCHE ET CLASSE

LES INFORMATIONS AGRICOLES QUI VOUS SONT UTILES.

MARCHES DE LA VILLETTE

Du Lundi 18 Novembre 1935

ANIMAUX	Amant	Vendu	1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	4 ^e qual.	5 ^e qual.	6 ^e qual.	7 ^e qual.	8 ^e qual.	9 ^e qual.	10 ^e qual.
Bœufs.....	3.590	3.480	5 60	4 70	3 60	6 10	3 35	2 58	1 80	4 15		
Vaches.....	2.352	2.130	5 40	4 30	3 30	6 50	3 25	2 35	1 65	4 15		
Taureaux.....	425	415	4 60	4 10	3 70	5 10	2 75	2 25	1 85	3 15		
Veaux.....	1.893	1.750	9 40	7 80	6 80	10 60	5 05	4 45	3 75	6 35		
Moutons.....	13.832	12.700	14 10	10 30	8 40	15 30	7 05	4 85	3 70	7 65		
Porcs.....	2.019	2.049	6 56	6 00	4 72	7 00	4 60	4 20	3 30	4 90		

Du Jeudi 21 Novembre 1935

Bœufs.....	1.789	1.650	5 40	4 50	3 40	5 90	3 25	2 47	1 70	3 65		
Vaches.....	1.491	1.065	5 20	4 10	3 10	6 30	3 12	2 25	1 55	4 03		
Taureaux.....	280	285	4 40	3 90	3 50	4 90	2 65	2 15	1 75	2 72		
Veaux.....	1.724	1.605	9 00	7 40	6 40	10 30	5 40	4 20	3 52	6 48		
Moutons.....	4.878	4.700	14 00	10 10	8 20	15 30	7 00	4 75	3 60	7 65		
Porcs.....	1.313	1.313	6 42	6 00	4 58	6 86	4 50	4 20	3 20	4 80		

Marché du Lundi. — Arrivages par Départements

GROS : 6.373. — Maine-et-Loire, 265; Sarthe, 290; Mayenne, 400; Loire-Inférieure, 250; Indre-et-Loire, 30; Deux-Sèvres, 55; Vendée, 275.
VEAUX : 1.863. — Maine-et-Loire, 130; Sarthe, 290; Mayenne, 30; Indre-et-Loire, 30.
MOUTONS : 13.832. — Maine-et-Loire, 60; Sarthe, 100; Loire-Inférieure, 40; Vendée, 90; Afrique, 520; étrangers, 360.
PORCS : 2.019. — Maine-et-Loire, 230; Sarthe, 115; Loire-Inférieure, 50; Indre-et-Loire, 35; Deux-Sèvres, 75; Vendée, 20.

L'Application de la Loi du 16 Avril et la Réunion du Comité Central de la Viande

Sur la demande de l'Association générale des Producteurs de Viande, le Comité Central de la Viande, créé par la loi du 16 avril pour donner son avis sur l'application de cette loi, s'est réuni jeudi matin, 14 novembre, au Ministère, sous la présidence de M. Brasart, directeur de l'Agriculture, représentant M. Cathala, indisponible.

L'A. G. P. V., qui avait étudié la question d'une façon approfondie au cours de sa réunion du 12, était représentée par son Président, trois de ses vice-présidents, son secrétaire général et son secrétaire; les représentants de l'élevage et du commerce étaient en grand nombre.

Au début de la réunion, M. de Contades a donné connaissance, au nom de l'A. G. P. V., de la déclaration ci-dessous, qui résume les opinions exprimées et contient des propositions concrètes.

Les propositions faites par l'A. G. P. V.

Des renseignements qui ont été recueillis par l'A. G. P. V. concernant l'application de la loi du 16 avril 1935, il résulte ce qui suit :

1° Dans certaines régions où les animaux laitières usés et souvent au moins suspects de tuberculose sont en grand nombre, les cultivateurs, après une période d'hésitation, se sont en général décidés à présenter aux Commissions d'achat un assez grand nombre de ces animaux qui ont été vendus dans des conditions satisfaisantes pour les détenteurs.

2° Les services sanitaires ont en général résolu la question des animaux présentés par des commerçants d'une façon qui a donné satisfaction, en offrant un minimum de prix pour ces animaux que pour ceux présentés par des agriculteurs.

Dans ces départements, il semble que l'on puisse continuer selon la méthode adoptée jusqu'ici, jusqu'à épuisement des crédits affectés à chacun de ces départements.

2° Dans d'autres régions, soit que la tuberculose et les autres affections analogues fassent à peu près entièrement défaut, soit qu'il s'agisse de centres de production d'animaux de boucherie ou du genre d'animaux visé par la loi est exceptionnel, l'application de la loi n'a donné aucun résultat.

3° Les animaux présentés aux Commissions sont en nombre extrêmement réduit et parfois d'une race différente de celle produite dans la région; les achats ne portent donc que sur des sommes infimes et tout fait prévoir que les crédits réservés à chacun de ces départements seront très loin d'être épuisés; il conviendrait, pour ces départements, de modifier les dispositions adoptées jusqu'ici pour l'ensemble de la France.

4° Les achats devraient, en effet, se reporter, faute de la catégorie prévue, à la catégorie immédiatement supérieure, c'est-à-dire aux animaux classés comme de la troisième qualité.

5° Le maximum des prix devrait alors être relevé à 1 fr. 50 au kilo vif, par exemple, au lieu de 1 franc.

6° Une confusion a semblé s'établir dès le vote de la loi, entre la lutte contre la tuberculose bovine, d'une part, et le dégauchissement du marché, d'autre part, ce qui a fait que ces deux buts soient bien séparés.

7° La lutte contre la tuberculose devrait être reprise dès le début de 1936, conformément à la loi de juillet 1933, avec les crédits affectés à cette lutte, et après publication du règlement d'administration publique qui doit paraître sans nouveau retard.

8° Les décisions du Comité Central de la Viande.

1° Après un échange de vues des plus intéressantes, au cours duquel le point de vue de l'A. G. P. V. fut appuyé par la très grande majorité des membres présents, tant que les commerçants qu'agriculteurs, ainsi que

Les décrets-lois et la question du Blé

An nom de l'Association générale des Producteurs de Blé, M. Pointier, son président, a adressé au Ministre de l'Agriculture une lettre qui indique l'opinion des producteurs organisés, au sujet des derniers décrets-lois concernant le blé.

Nous croyons devoir reproduire un important passage de cette lettre.

ORGANISATION DURABLE DE L'ELIMINATION DES EXCÉDENTS EN CAS DE GROSSE RECOLTE

C'est la mesure essentielle du nouveau décret-loi.

Assemblée des Présidents des Chambres d'Agriculture et Association des Producteurs de Blé n'ont cessé d'affirmer qu'il y avait nécessité urgente et majeure à prévoir une organisation stable, durable pour être prêts à éliminer les excédents, en cas de grosse récolte.

Les progrès techniques accomplis depuis la guerre, le fléchissement de la consommation, nous mettent à la merci, fréquemment, de nouvelles récoltes excédentaires qui écraseraient le marché; quelques millions de quintaux de trop, un excédent de 5, 10 ou 15 % et c'est le prix de toute la production qui s'effondre de 40 ou 50 %.

Il serait fou de rester désarmés et impuissants devant pareille menace.

C'est pourquoi le projet professionnel agricole avait préconisé d'organiser le sacrifice des excédents, prélevés au stade de la Meunerie.

La Commission permanente constate avec satisfaction que le Gouvernement a senti la nécessité de soustraire le Marché du blé aux aléas d'improvisations hâtives et trop tardives et, pour cela, de prévoir ce régime d'élimination qui peut sauver le marché en cas de déséquilibre brutal et imprévisible.

Malheureusement, pour réaliser pratiquement ces opérations, le décret-loi a adopté des méthodes qui diffèrent essentiellement de celles préconisées par le projet agricole. Il a, par ailleurs, écarté des conditions essentielles, faute desquelles il apparaît à peu près impossible d'appliquer la réglementation prévue.

Exonérations. — 1° Le décret-loi n'a pas réglé le problème capital des exonérations. Rien ne permet de prévoir si les blés d'échanges doivent être ou non exonérés du prélèvement en cas de sacrifices des excédents. La décision est laissée aux soins d'un décret ultérieur.

Par contre, le décret-loi a confirmé le régime actuel des exonérations, avec ses abus, pour l'emploi des blés sous contrats.

Or, aucun plan d'élimination d'excédents n'est viable si le problème des exonérations n'est pas réglé.

Le projet professionnel, sur avis de l'Assemblée des Présidents des Chambres d'Agriculture, proposait des règles précises pour maintenir, dans de saines limites, et contrôler sérieusement des exonérations justifiées; pour mettre fin, en même temps, aux abus.

Rien n'a été retenu; et c'est là une première lacune grave.

Importations de céréales. — 2° En acceptant de sacrifier ses excédents pour sauver le Marché, l'opinion agricole demandait, en contre-partie, des garanties sérieuses contre l'importation excessive de céréales de remplacement étrangères et coloniales, et, en outre, la suppression de l'Admission Temporaire en année excédentaire.

Le décret-loi ne fait pas mention de ces conditions essentielles. Or, l'opinion agricole, à juste titre, n'acceptera jamais de sacrifier, à perte, une fraction de la récolte de blé si, en même temps, les frontières restent ouvertes sans limitation à l'entrée de dizaines de millions de quintaux de céréales qui rendront ce sacrifice complètement illusoire.

Deuxième lacune qui, du point de vue matériel et psychologique, fera échouer le projet gouvernemental.

Prix du blé. — 3° Dans le projet professionnel agricole, le sacrifice — prélèvement sur les livraisons de blé en Meunerie — était supporté par les producteurs eux-mêmes. Mais, à cette réserve près qu'en cas d'effondrement trop accentué du prix du blé, on opérerait par un prélève-

ment de farines dont la consommation supportait indirectement la charge par le maintien du prix du pain.

Le décret-loi n'apporte à l'opinion agricole aucun apaisement, aucune garantie sur ce point essentiel. Les commentaires officiels qui en ont été donnés indiquent que le producteur supportera le sacrifice de l'élimination des excédents; ils ne prévoient à cet égard, aucune réserve.

Jamais l'opinion agricole ne pourra accepter, si de nouvelles grosses récoltes effondrent encore davantage le prix du blé que, dans l'esprit d'une politique de déflation systématique du prix du pain et, partant, du prix du blé, un sacrifice supplémentaire soit imposé au producteur, déjà victime de prix de misère.

Contrôle. — 4° L'opération très délicate du prélèvement, sans paiement, des excédents en meunerie, n'est viable et acceptable par l'opinion agricole (comme par les meuniers, d'ailleurs) qu'avec une confiance absolue dans l'efficacité du contrôle et dans l'impartialité des sanctions.

Il est inutile d'insister sur les exemples trop nombreux qui ne permettent pas, aujourd'hui, cette confiance.

Pour y remédier, le projet professionnel agricole avait réclamé qu'une Commission mixte, mi-professionnelle, mi-administrative, ait à examiner tous les résultats des contrôles, à proposer les sanctions et à connaître des suites données à ses propositions.

Cette garantie fondamentale a été écartée par le décret-loi. Comment, demain, producteurs et meuniers pourront-ils se fier au prélèvement de sacrifices s'ils craignent les passe-droits et les abus qui ont ridiculisé l'application des précédentes lois sur le blé?

Collaboration professionnelle. — 5° Le décret-loi fait appel — et la Commission permanente le constate avec plaisir — à la collaboration professionnelle. Mais, cette innovation, malheureusement, n'a ni le sens, ni la portée qu'envisageait le projet professionnel.

L'opinion agricole voulait bien supporter la lourde responsabilité et la lourde charge du sacrifice des excédents; mais, en contre-partie de cet effort — ne coûtant rien à l'Etat — elle réclamait, pour l'organisation professionnelle, les pouvoirs nécessaires pour gérer, elle-même, ces opérations; elle demandait les pouvoirs pour élaborer, elle-même, les réglementations nécessaires en les adaptant aux nécessités professionnelles. Ces pouvoirs, bien entendu, restaient subordonnés au visa et à la décision supérieure du Gouvernement.

Or, le décret-loi donne à la profession (Agriculture ou Meunerie) la responsabilité : avis pour la fixation par l'Assemblée des Chambres d'Agriculture, de l'excédent à éliminer; — la charge du sacrifice des excédents; — la charge des contraintes et des contrôles administratifs du prélèvement en Meunerie; — la charge de l'exécution matérielle des opérations d'élimination. Mais il ne donne à la profession aucun pouvoir correspondant; son avis purement consultatif sur quelques points ne s'étend même pas à la mise au point des réglementations que le Comité Interprofessionnel, créé à cet effet, sera chargé d'appliquer.

Le Marché du blé a beaucoup souffert depuis trois ans de réglementations peu au point, mal adaptées, ou même inapplicables, des traitements inéquitables entre les différents Ministères qui retardaient ou faisaient modifier sans cesse les règlements en vigueur.

Pour éviter ces inconvénients, cause d'échec inévitable, les professionnels demandaient le droit, le pouvoir de régler leurs propres intérêts, sous le contrôle du Gouvernement.

Satisfaction ne leur a pas été donnée. L'appel à la collaboration apparaît, dès lors, bien plus comme un « paravent » que comme la manifestation d'une nouvelle méthode de travail, hardie, féconde, qu'impose, aujourd'hui, la complexité des problèmes économiques.

Et ceci n'est pas un procès de tendance; c'est la constatation d'un désaccord profond sur les méthodes.

Au point de vue de l'application de la nouvelle loi, la Commission Permanente a le devoir d'en redouter les fâcheuses conséquences.

Comité interprofessionnel. — 6° Cette divergence de vues sur les méthodes apparaît en pleine lumière à propos du Comité Interprofessionnel qui doit recevoir mission d'exécuter matériellement les règlements dictés pour éliminer les excédents.

Le Comité prévu par le projet professionnel agricole devait avoir, sous le contrôle du Gouvernement, l'autonomie financière et la plus grande souplesse de fonctionnement.

Les professionnels géraient eux-mêmes les fonds provenant des stocks éliminés. Ils s'outillaient et s'organisaient matériellement en toute liberté, pour assurer une tâche qui, en cas de très forte récolte, peut être extrêmement lourde.

Dans le décret-loi, cette souplesse et cette autonomie disparaissent. Les recettes des blés sacrifiés ne vont pas à un fonds professionnel, mais sont versées « au Compte du Blé » et elles y servent d'abord, au lieu et place de la taxe de 4 francs supprimée, à rembourser les emprunts précédemment émis.

Le Budget, les dépenses, le fonctionnement du Comité interprofessionnel sont soumis aux règles administratives les plus rigides. Faudra-t-il voir renaitre, à chaque dépense nécessaire, les discussions interminables qui marquent, depuis trois ans, entre l'Administration des Finances et l'Administration de l'Agriculture, tous les actes du Service des blés créés rue de Valenciennes?

Certaines méthodes administratives sont incompatibles avec la tâche, toute de souplesse commerciale et de rapidité d'exécution, dont on veut confier la charge au nouveau Comité Interprofessionnel.

Et ce dernier aspect, tout matériel, de la question est gros de conséquence.

DISPOSITIONS DIVERSES

La Commission Permanente ne s'étend pas ici sur certaines dispositions de moindre importance.

La possibilité pour les Préfets de fixer un type de farine panifiable est prévue tout sommairement quant à son aspect technique et à son contrôle, pour qu'il soit possible de se prononcer sur son efficacité et sa portée éventuelle.

La Commission Permanente a noté, par ailleurs, qu'une Commission consultative des Chambres d'Agriculture se prononcerait sur la question de l'admission temporaire.

L'opinion agricole réclame, avec vigueur, la suspension de ce régime qui, dans l'incertitude actuelle sur l'exécution des contrôles, soulève les pires appréhensions. Le Gouvernement, ne voulant pas prendre de décision, s'est borné à un transfert de responsabilités.

Ces remarques, trop longues, Monsieur le Ministre, et je m'en excuse au nom de la Commission permanente, étaient nécessaires.

Elles vous confirment que les organisations professionnelles agricoles ne reculent pas devant les lourdes et graves responsabilités qu'impose l'angoissante situation du Marché du blé.

Elle vous montrent qu'impartialement, elles reconnaissent l'effort fait par le Gouvernement pour consacrer le principe de certaines mesures que nous croyons nécessaires à la sauvegarde de l'Agriculture.

Mais, en même temps, elles sont le cri d'alarme d'une profession qui, voulant apporter sa collaboration loyale aux Pouvoirs publics pour cette œuvre de sauvegarde, voit avec regret écarter certaines conditions essentielles de succès, maintenir des méthodes de travail jugées par l'expérience, qui font craindre un échec redoutable et des désillusions cruelles.

Nous avions le devoir, Monsieur le Ministre, en restant à votre disposition, de vous exposer clairement ces risques et ces craintes.

Veillez agréer, Monsieur le Ministre, l'expression de mes sentiments très respectueux.

Le Président de l'A.G.P.V., A. POINTIER.

154. — A vendre un ALAMBIC « Coyer », 300 litres. S'adresser au Syndicat.

155. — Bonne PETITE FERME à louer, en plein bourg Saint-Philbert-de-Grandlieu, contenance 5 hectares environ. S'adresser à Mme Ducloux, ou à M. Bachelier, notaire, à Saint-Philbert-de-Grandlieu (L.-I.).

156. — Très belles GRIFFES ASPERGES « Grosses hâtives d'Argenteuil », plants sélectionnés; nombreuses références et lettres de félicitations. Félix Jouy, Pierre-Percée, La Chapelle-Basse-Mer.

157. — A affermer à moitié fruits, METAIRIE 18 hectares, en Treillères, proximité bourg, gare et cars, pour 1^{er} novembre 1936. S'adresser au Syndicat.

158. — A affermer à moitié fruits, pour 1^{er} novembre 1936, très bonne METAIRIE, vastes et beaux bâtiments, située près Saint-Florent-le-Vieil. S'adresser M. de Saint-Pern, Saint-Florent-le-Vieil (M.-et-L.).

Tous produits pour le traitement d'hiver des arbres fruitiers. Demandez-nous notices, prix, et modes d'emploi au Syndicat, 2, rue Scribe, à Nantes.

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

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..... 10 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 présentés les garanties de l'INSTITUT DENTAIRE NATIONAL.

Offres et Demandes

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

OFFRES

106. — Vignobles et pépinières des meilleures variétés d'hybrides sélectionnées autorisées par la loi : Seibel blanc, 4986. Seibel rouge n° 4043, 5437, 5455, 5487, 8745; très beaux plants et boutures. Prix spéciaux par grosse quantité. S'adresser à Terrien-Brelet, viticulteur, au Bourg, La Chapelle-Basse-Mer (L.-I.).

128. — Vignobles et pépinières des meilleures variétés de PLANTS GREFFES RACINÉS. Greffons sélectionnés : Muscadet, Gros-Plant, Pinot et Colombard; variétés d'Hybrides autorisées par la loi : Seibel n° 4986 blanc, Seibel 4643 et 5455 rouge, Baco n° 1 rouge; autres variétés. Prix spéciaux pour grosses quantités. S'adresser à Meneux Auguste, viticulteur au Guéneau, La Chapelle-Basse-Mer; 37 ans d'expérience en plants greffés et producteurs directs.

129. — A vendre BEAUX PLANTS DE VIGNES hybrides producteurs directs des meilleures variétés sélectionnées, autorisées par la loi et produisant un très bon vin, recherché pour la consommation familiale. Boutures et plants racinés, plants choix extra : Blancs, Seibel 889, 4986, 4643; Baco 22 A, etc. Rouges : Seibel 4643, 5163, 5455; Baco n° 1; Gaillard n° 2; Bertille Seyve 2862 (dit Commandant), etc. ainsi qu'autres variétés d'hybrides anciens et nouveaux. Très beaux plants greffés, bien soudés et racinés, choix extra; greffons sélectionnés, greffés sur 3339 et Rupestris du Lot, au choix de l'acheteur; Muscadet, Gros-Plant, Pinot, Colombard, Gamay, Riesling (plants extra précoces). Hybrides nouveaux greffés : Seibel blancs 10173, Seyve Villard 5276; Seibel rouges 8745, 10096. Authenticité garantie. Prix-courant franco sur demande. Souscription ouverte aux hybrides et plants greffés pour l'automne 1936, aux meilleures conditions possibles. S'adresser à M. Allard Jules, au Guéneau, La Chapelle-Basse-Mer (Loire-Inf.).

137. — A vendre beaux PLANTS D'ASPERGES « Grosse hâtive d'Argenteuil », plant sélectionné extra. S'adresser Robert Maurice, à Sainte-Luce (L.-I.).

144. — A vendre PLANTS DE VIGNES racinés extras. Hybrides producteurs directs :

Blancs : Seibel n° 880, 4986, 5409, 4643, Baco 22 A.

Rouges : Seibel n° 4043, « Roi des Noirs » 5437, 5455, 5487, 8745, Baco n° 1, Bertille Seyve 2862 « Le Commandant ». Plants greffés sur 3309, Muscadet, Gros-Plant, Gros-Lot, Colombard et Pinot. Hybrides greffés également sur 3309.

Seibel n° 7053, 8357, 8365, 8745, 8916, 10173, 11803, Seyve-Villard 5276.

Authenticité absolue garantie sur facture. Prix-courants franco. Renseignements sur le décret du 30 juillet 1935 concernant les plantations fournis sur demande.

S'adresser à M. A. Anneau, Le Chêne, La Chapelle-Basse-Mer.

148. — A louer pour le 1^{er} novembre 1936, TENUE MARAÎCHÈRE, située à la Colletière, Nantes-Doulon, d'une contenance de 15.000 mètres environ. S'adresser à M. Doucet Jean-Baptiste, chemin de la Marrière, Nantes.

150. — Pépinières J. FOULON-NEAU, Saint-Christophe-la-Couperie (M.-et-L.), offrent franco toutes gares : 10 pommiers tig 2 m., 0 m. 10 à 0 m. 12 de tour, 100 fr.; 10 poiriers basse tige variés, 40 fr. Plants de vigne greffés : Muscadet, Gros-Plant, Pineau de la Loire, Colombard, Gros-Lot, de 550 à 600 fr. le mille. Hybrides greffés et racinés 5455, 4643, 4986, etc. Catalogue franco.

152. — « Le Vinaigrier Familial » est un joli tonneau en chêne peint et verni. Une bonde creuse pour l'aération, recouverte d'une toile pour fermer l'entrée de la mouchette du vinaigre et à la poussière, rend l'appareil plus hygiénique. Un niveau tient à vue la réserve. Un entonnoir, muni d'un long tube bouché à l'extrémité inférieure et percée de trous sur les côtés, permet d'augmenter le fût sans casser le voile microdermique et sans troubler le liquide. A. PIFFETEAU, tonnelier, Saint-Lumine-de-Clisson. Médaille d'or, Paris.

153. — A vendre un ALAMBIC « Coyer », 300 litres. S'adresser au Syndicat.

154. — Bonne PETITE FERME à louer, en plein bourg Saint-Philbert-de-Grandlieu, contenance 5 hectares environ. S'adresser à Mme Ducloux, ou à M. Bachelier, notaire, à Saint-Philbert-de-Grandlieu (L.-I.).

155. — Très belles GRIFFES ASPERGES « Grosses hâtives d'Argenteuil », plants sélectionnés; nombreuses références et lettres de félicitations. Félix Jouy, Pierre-Percée, La Chapelle-Basse-Mer.

156. — A affermer à moitié fruits, METAIRIE 18 hectares, en Treillères, proximité bourg, gare et cars, pour 1^{er} novembre 1936. S'adresser au Syndicat.

157. — A affermer à moitié fruits, pour 1^{er} novembre 1936, très bonne METAIRIE, vastes et beaux bâtiments, située près Saint-Florent-le-Vieil. S'adresser M. de Saint-Pern, Saint-Florent-le-Vieil (M.-et-L.).

Tous produits pour le traitement d'hiver des arbres fruitiers. Demandez-nous notices, prix, et modes d'emploi au Syndicat, 2, rue Scribe, à Nantes.

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

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

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

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

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

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

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

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

Tous les soins et travaux

TANTE GERTRUDE

par le grand écrivain
B. NEULLIES

— Parce que... parce que je ne l'aime pas.

Paullette avait rougi en faisant cette déclaration, tandis que sa tante redoublait ses exclamations.

— Ah! par exemple, ça c'est du nouveau... Quand je le disais que tu deviens sentimentale!... Ma foi! elle est bien bonne! Est-ce que tu aimais ce gros poussah de Wanel? et ce benêt de Lanchères?

— Tu ne l'aimes pas? La belle affaire! Lorsque tu le connais, tu l'aimes, pardi! Il a le sac, c'est le principal! Et ce que tu dois chercher par dessus tout! En voilà des idées! C'est bien sûr cette grande sotte de Thérèse qui t'a mis en tête ces nouvelles billevesées?

— Non, dit tranquillement Paullette, ce n'est pas Thérèse. Je vous en prie, ma tante, n'insistez pas; à aucun

prix je n'épouserai M. Le Saunier.

— Ça prouve que tu deviens de plus en plus idiote! Réfléchis encore bien... Tu ne retrouveras jamais pareille occasion, c'est moi qui te le dis! Et tu risques fort de ne pas le remarquer, si tu attends un personnage que tu aimes et dont tu sois aimée!

— Ma pauvre fille, ces choses-là n'existent que dans les livres et dans l'imagination d'un tas de « propres à rien » qui s'amusent à écrire ces sottises pour troubler les cervelles comme la tienne, en leur promettant plus de bonheur que de pain! La nuit porte conseil et j'espère bien que demain tu auras changé d'avis...

— Non, tante Gertrude, je vous dirai demain ce que je vous dis aujourd'hui...

— Bah! je n'en crois rien... Allons, bonsoir! Tu as la tête à l'envers, ça se remetta, je m'en vais, car je suis tellement furieuse en entendant toutes ces bêtises que je l'en dirais plus que je ne voudrais!

Et tante Gertrude se retira, non sans avoir claqué la porte avec une telle violence que toute la maison trembla.

Était-elle vraiment si furieuse, la vieille et originale châtelaine? On ne l'eût pas cru en la voyant l'instant d'après, lorsqu'elle se fut bien assurée qu'elle était seule dans sa cham-

bre, arpenter cette pièce à grands pas, en se trottant énergiquement les mains et en marmottant « in petto » toutes sortes de réflexions.

Jean Bernard ne dormit pas beaucoup cette nuit-là; et lorsqu'il succomba à la fatigue, sur le matin, ce fut pour tomber dans un sommeil fiévreux, troublé par un rêve étrange et persistant.

Paullette se mariait et lui, caché derrière un pilier, cherchait en vain à voir les traits de l'homme au bras duquel elle s'appuyait avec abandon... Chaque fois qu'il était sur le point de l'apercevoir, le visage dur et sarcastique de Mlle de Neufmoulins se dressait entre lui et l'inconnu, tandis qu'elle riait de sa voix moqueuse: — A nous deux, Jean Bernard!

L'obsession était si forte que le jeune régisseur s'éveilla, haïné de sueur...

CHAPITRE XII

— Oh! m'sieu Bernard, faites excuse: je ne savais pas que vous étiez là!

— Quelle heure est-il donc, Zoé?

Et le jeune régisseur leva sur la bonne un regard étonné.

— Il n'est pas loin de six heures, m'sieu Bernard; on ne voit plus clair et, comme il n'y avait pas de lumière chez vous, je vous croyais au château.

— Six heures!

Il y avait donc quatre heures que Jean était à l'usine, incertain du temps, ne sachant plus s'il était éveillé ou s'il avait été le jouet d'un rêve. Mais le léger parfum de violette qui flottait dans la pièce lui rappela soudain tout ce qui s'était passé et il se leva brusquement de son fauteuil.

— Zoé, courez prévenir Mlle de Neufmoulins que je suis... souffrant. Elle m'aura sans doute attendu l'après-midi. Dites-lui que ce n'est qu'un malaise, une migraine. Demain, je serai à ses ordres.

Oui, il paraissait vraiment malade; son maître, pensait la vieille Zoé, comme elle franchissait la distance entre l'abbaye et le château, toute frappée encore de la pâleur du jeune homme, de l'éclat fiévreux de ses yeux noirs, de son visage contracté.

C'est que Jean Bernard venait d'éprouver une émotion telle qu'il n'en avait jamais ressentie de sa vie... Et il se trouvait plongé tout à la fois dans un abîme de bonheur et de désespoir.

Sa bonne était partie au marché d'Ailly ce jour-là; il était deux heures et il s'apprêtait à se rendre au château, quand sa porte ouverte brusquement avait livré passage à Paullette, pâle, tout en pleurs, plus belle que jamais dans son chagrin.

— Monsieur Jean, s'était-elle écriée,

tante Gertrude ne veut plus de moi... elle me chasse... et je suis venue vous demander conseil...

Puis, tandis que le régisseur, bouleversé, le faisait entrer dans son cabinet et l'installait dans un fauteuil, elle lui conta sa peine ingénument, avec un abandon plein de confiance, ne cherchant même pas à cacher les larmes qui coulaient sur son visage défilé.

— Cela dure depuis trois mois, vous le savez bien; depuis ce mariage auquel je n'ai pas voulu consentir. Tante Gertrude en a été furieuse... elle ne peut me pardonner d'avoir refusé ce parti superbe... et elle me martyrise sans relâche! J'ai essayé d'être patiente, de tout supporter sans me plaindre, mais elle m'a dit des choses si dures... Sans cesse elle me jette à la face que je suis pour elle une lourde charge... Et, maintenant, c'est fini!... Mais que faire? que vais-je devenir?

Jean écoutait, navré... Cette voix tendre, dans laquelle vibrait une note si plaintive, lui allait au cœur!

Paullette leva sur lui ses grands yeux humides.

— Thérèse, de son côté, ne sait plus que me conseiller. Elle aussi, la pauvre chère, elle a tant à subir!... Elle ne voit pas pour moi d'autre issue que de consentir à cette union...

Mais non, je ne peux pas!...

— Si vous saviez, monsieur Jean, — et le jeune homme, profondément troublé par la douceur avec laquelle Paullette prononçait son nom, baissait la tête pour cacher son émotion, — si vous saviez comme vous avez modifié mes idées au sujet du mariage... Je ne voyais pas, avant de vous connaître, ce que je vois maintenant... Je ne me doutais même pas de ce que j'éprouve... Mes yeux étaient pour ainsi dire fermés... Aujourd'hui, ils s'ouvrent et que de choses nouvelles ils découvrent!...

Jean Bernard, bercé par la douceur infinie de cette voix caressante, n'osait relever la tête, craignant de se trahir, de laisser lire son amour dans ses prunelles ardentes.

Paullette continua:

— Peut-être, il y a un an, aurais-je pu épouser celui que tante Gertrude me propose... Mais il est trop tard... mon cœur ne m'appartient plus! Et, vous l'avez dit, monsieur Jean: avant tout il faut aimer celui dont on porte le nom... Je préfère vivre pauvre et travailler que d'accepter la fortune de M. Le Saunier, dont je ne puis partager l'affection...

— Tout à l'heure, ma tante m'a mis le marché en mains: ce mariage ou mon départ. Je partirai... Mais je n'ai aucune ressource; il me faudra

chercher une situation quelconque...

— Monsieur Jean, c'est ce que je suis venue vous demander... si vous voulez bien m'aider... Je ne suis guère savante, mais je pourrais me placer dans une maison de compagnie, ou auprès d'enfants... Oh! j'aime tant les petits enfants! Je les soignerais si bien!...

Et ses grands yeux bleus brillaient soudain d'un éclat lumineux à travers les larmes qui les obscurcissaient.

Jean Bernard était devenu d'une pâleur livide... Il parla, mais sa voix était si changée qu'on avait peine à la reconnaître.

— N'avez-vous pas d'amis, quelqu'un ayant une certaine influence... à qui vous puissiez vous adresser?... qui vous aide dans des circonstances aussi pénibles?...

— Non, je n'ai personne... C'est pourquoi je suis venue à vous, monsieur Jean... Vous êtes mon seul ami!

Le régisseur s'appuya avec une telle force sur le bras de son fauteuil que le meuble fit entendre un sourd craquement.

— Mais... cet homme dont vous parlez tout à l'heure... celui à qui vous avez donné votre cœur?...

La voix s'élevait, la tête du jeune homme se courba plus fort... tandis qu'il attendait, haletant, une réponse. (A suivre).



NOS MERCURIALES

Grains et Farines

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

Nantes, le 21 novembre.
Farine de froment: 124
Blé libre nouveau: 75
Avoine grises ou noires: 56/57
Avoines bigarrées: 50/51
Sarrasin Bretagne: 61
Son bonne fabrication, région: 42/43Cours du Bétail
SYNDICAT DE LA BOUCHERIE
DE NANTES
ET DE CAMPAGNECours du 15 novembre
VEAUX: 335. — Le kilo sur pied: 1re qualité, 4 à 5,50. Moyenne, 4,75. Pour la campagne, à déduire 0,80 par kilo, donc moyenne 3,95.
BOEUF: 28. — Le demi-kilo: Devant: 1re qualité, 2 à 2,75; 2e qual., 1,25 à 1,75; 3e qual., 0,50 à 1 fr. Derrière: 1re qualité, 3 à 3,75; 2e qual., 2,25 à 2,75; 3e qual., 1,25 à 1,75.
MOUTONS: 236. — Le demi-kilo: 1re qualité, 6 à 7 fr.; 2e qual., 4 à 5 fr.

AGNEAUX. — Sans tarif.

Légumes et Primeurs

MARCHÉ DU CHAMP DE MARS

Nantes, le 20 novembre.

Aubergines, les 12, 3 fr. — Artichauts, les 12, 12 fr. — Betteraves, les 12, 3 fr. — Carottes, le paquet, 0 fr. 50. — Céleri rave, les six, 3 fr. — Céleri blanc, les six, 3 fr. — Choux pommes, les 16, 10 fr. — Choux-fleurs, la pièce, 1 fr. — Choux Bruxelles, le kilo, 0 fr. 40. — Cresson, le kilo, 2 fr. 50. — Escaroles, les 12, 3 fr. — Epinards, le kilo, 0 fr. 50. — Laitues, les 20, 5 fr. — Maché, le kilo, 1 fr. 50. — Navets, le paquet, 0 fr. 50. — Noix, le kilo, 2 fr. 50. — Oseille, le kilo, 0 fr. 50. — Oignons, le kilo, 0 fr. 50. — Pommes, le kilo, 2 fr. — Pissenlits, le kilo, 1 fr. 50. — Poireaux, la botte, 2 fr. 50. — Poires, le kilo, 5 fr. — Radis, les 12, 3 fr. — Raisin, le kilo, 2 fr. — Salis, le paquet, 1 fr. 50. — Scorsonères, le paquet, 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: 200
pressée: 190
Foin pressé: 210

MARCHÉ DES INNOCENTS

Paris, le 20 novembre.

POMMES DE TERRE

On cote aux 100 kilos, marchandise en vrac, sur wagon, gare départ: Hénaut du Loiret, 66; Parisienne du Loiret, 44; Juli de Bretagne, 35; Mayette de Bretagne, 46; Hollande de Bretagne, 36 à 39; Saucisse rouge de Bretagne, grosses tranches, 47 à 50; toutes venantes, 38 à 40; de Vendée, épluchées, du Poitou 35; du Loiret, 40; Early de la Sarthe, 30; de Touraine, 32; Etoile du Nord du Loiret, 22 à 23; Fin de siècle de Bretagne, 30; Beauvais de la Sarthe, 20; Flouck de Saint-Malo, 30; Woltmann de Seine-et-Oise, 20; Esterling du Nord, 35 à 36; Oise, 34; Sarthe, 35; Maine-et-Loire, 36; Loiret, 37 à 38; Majestic du Nord, 32; Royal Kidney du Nord, 29; ronde jaune de Bretagne, 21 à 22; Sarthe, Loiret, 21; Creuse, 22; Alsace, 24 à 25; Auvergne, 22; Rosa de la Marne, 58; Ardennes, 55; Meuse, 53; Saube, 52; Loiret, 42 à 44; Morbihan, 65; Côtes-du-Nord, 70.

CAROTTES. — Marché calme. On cote aux 100 kilos départ, marchandise logée: Auxonne, 22 à 25; Poitou, 22; Luc, 21 à 22; Alpoigny, 25.

NAVETS. — Tendence faible. On cote 20 francs Alsace.

RUTABAGAS. — On cote aux 100 kilos départ: 13 Finistère, 15 Nord et 16 Luc.

OIGNONS. — Demande insignifiante. On cote aux 100 kilos logés départ: Auxonne, 35; Saint-Etienne, 24; Roscoff, 22; Poitou, 37; Alsace, 36; La Fère, 40 à 42; Verberie, 45 à 50; Luc, 35; Charlevat, 28; Le Poulliguen, 26.

PAILLES ET FOURRAGES

Paris. — Marché libre. On cote par balles pressées haute densité, aux 100 kilos départ Centre, Ouest, Nord:

Paille de blé, 8,50 à 11; d'avoine, 8 à 10,50; d'orge ou escourgeon, 7,50 à 9 fr.
Foin, 21 à 23; Luzerne, 25 à 26; Trèfle, 17 à 18.

Cours des Vins

Muscadet 1934: 275 à 300
Muscadet 1935: 300 à 350
Gros-Plant nouveau: 100 à 150
Seibels et Othello, suivant degré: 70 à 90
Noah, suivant degré: 70 à 90

Foire et Marchés de la Semaine

Lundi 25 novembre. — Le Loroux-Bottereau, Nozay.
Mardi 26. — La Limouzinière, Vallet, Varades, Herbignac, Malville.
Mercredi 27. — Châteaubriant, Joudi 28. — Ancenis.
Vendredi 29. — Mouzeil.
Samedi 30. — Puceul.

MARCHÉS RÉGIONAUX

NANTES (Talensac)

Le demi-kilo:
Beufs. — 1re catégorie, 5 à 11 fr.; 2e catégorie, 2,50 à 3 fr.; 3e catégorie, 1,50 à 2,50.
Veu. — 1re catégorie, 5 à 8,50; 2e catégorie, 4 à 4,50; 3e catégorie, 3,50 à 4 fr.
Mouton. — 1re catégorie, 9 fr.; 2e catégorie, 7 à 8 fr.; 3e catégorie, 4 fr.
Porc. — 2 fr. 75 à 6 fr. 50.
Beurre. — 5 fr. 50 à 6 fr. 50.
Lait. — La douzaine 7,50 à 8,50.
Capus. — 4 fr. 50 à 5 fr.
Poulets. — 5 à 5 fr. 50

ANGENIS

Poulets, la livre, 3 à 3,25; canards, 2,50 à 3 fr.; pigeons, la couple, 8 à 10 fr.; lapins, la livre, 1,50 à 1,75; œufs, la douzaine, 7,50 à 8,25; beurre, la livre, 5 à 5,50. Veu. le kilo, 5,10; porc, 4 à 4,25; porcs de lait, 110 à 115 fr.

CANDE, 18 novembre.

Foire de la Saint-Martin. — Blé, 70 fr. les 100 kilos; orge, 50 à 52 fr.; avoine, 58 à 60 fr. Paille, 200-215 fr. les 1.000 kilos; foin, 240 à 270 fr.

Poulets, 24 à 26 fr. la couple; canards, 18 à 26 fr. la couple; pigeons, 7 à 8 fr. la couple; lapins, 6 à 9 fr. la pièce; lapins de garenne, 4,50 à 5 fr. la pièce; œufs courants, 30 à 35 fr. la couple; œufs, la douzaine, 8,50 à 9 fr.; beurre, la livre, 5,25 à 5,50. Porcs gras, le kilo, 4,25 à 4,40; porcs maigres, le kilo, 4,25 à 4,40; porcelets, 90 à 115 fr. pièce.

Bœufs-vaches amenés, 1.600; veaux amenés, 250; moutons amenés, 100; chevaux amenés, 300. Foire bien approvisionnée, nombreuses transactions.

CHATEAUBRIANT, 20 novembre.

Blé, 68 à 70 fr.; avoine, 50 à 55 fr.; seigle, 45 à 50 fr.; orge, 50 à 55 fr.; sarrasin, 45 à 50 fr.

Paille de blé, 90 à 100 fr.; foin, 110 à 120 fr.

Cidre ordinaire, la barrique, 110 à 115 fr.; cidre qualité, 120 à 125 fr.; cidre en sus.

Pommes à cidre, 320 fr. les 1.000 kilos; pommes de distillerie, 300 fr. droits compris, départ culture.

Pommes de terre, 35 à 45 fr. les 100 kilos.

Beurre ordinaire, le kilo, 10 à 10,50; beurre fin, 11 à 11,50; œufs, la douz., 7,50 à 8,50.

Bœufs de travail, 2.500 à 2.800 fr. la paire; bœufs gras, 2,25 à 2,50 le kilo; vaches laitières ou amouillantes, 1.300 à 1.500 fr.; vaches grasses, 1,75 à 2 fr. le kilo; génisses, 900 à 1.000 fr.; veaux de lait, 3 à 3,50 le kilo; veaux gras, 8,80 à 4,30 le kilo; moutons, 4,50 à 5 fr.; porcs de lait, 90 à 110 fr.; porcs maigres, 150 à 180 fr.; porcs gras, 4 fr. le kilo.

Chevaux de trait trois à cinq ans, 2.500 à 3.000 fr.; plus âgés, 1.800 à 2.000 fr. Poulaillers de l'année, 800 à 1.200 fr.

BLAIN, 19 novembre.

Blé à la culture, 70-72 fr.; farines, 122-125 fr.; sons, 41-46 fr.; avoines, 58 à 63 fr.; seigle, 63 à 68 fr.; orge, 60 à 65 fr.; sarrasin, 57 à 62 fr.

Paille, 100 à 105 fr. les 500 kilos; foin, 80 à 85 fr. — Beurre de laiterie, 7,50 à 8 fr.; œufs, 6,50 à 7 fr. la douzaine; lait, 1 fr. le litre. — Volailles: poulets, et poulets, suivant grosseur et qualité, 17 à 34 fr. la couple (4,25 à 4,50 la livre); canards, 10 à 20 fr. pièce; pigeons, 8 à 12 fr. la couple; lapins, 6 à 20 fr. pièce; 12 à 13 le kilo (vi). — Cidre, 115 à 140 fr., suivant qualité, la barrique (droits de circulation en sus); au détail, 0,90 à 1 fr. le litre. — Pommes à cidre, 170 à 180 fr. les 500 kilos. — Pommes de terre, 20 à 40 fr. les 100 kilos, suivant espèce et qualité. — Bétail sur pied: bœufs, 1,90 à 2,30 le kilo; taureaux, 1,90 à 2,10; vaches, 1,10 à 1,70; génisses grasses, 2,20 à 2,60; veaux, 4,25 à 4,50; moutons et agneaux, 4 à 5 fr. — Porcs gras, 3,90 à 4,10; courants, 1,70 à 2,30 fr. pièce; porcelets de six semaines à trois mois, 80 à 160 fr. la pièce. — Gibier: levraut et lievres, 12 à 22 fr.; pigeons ramiers, 4,50 à 5 fr.; perdreaux et perdrix, 7 à 8 fr.; bécasses, 11 à 13 fr.; lapins de garenne, 5 à 5,50.

PONTCHATEAU

Blé, 70 fr.; avoine, 53 à 54 fr.; blé noir, 53 à 54 fr.; seigle, 53 à 54 fr. — Foin, les 500 kilos, 100 à 120 fr.; paille, 80 à 90 fr.

Poulets, la couple, gros 28 à 30 fr., moyens 24 à 26 fr.; petits 16 à 18 fr.; canards, la pièce, 8 à 12 fr.; œufs, 30 à 35 fr.; pigeons, la couple, 8 à 10 fr.; lapins, la pièce, 9 à 13 fr.; beurre, le demi-kilo, 5,50 à 6,25.

Cidre nouveau, la barrique 160 à 170 fr.

Veaux de lait 4 à 4,75.

Châtaignes, le boisseau, 5 à 8 fr.

NOZAY, 18 novembre.

Blé, 68 à 69 fr.; avoine, 52 à 53 fr.; seigle, 59 à 60 fr.; orge, 55 à 56 fr.; sarrasin, 54 à 58 fr.; son, 44 à 45 fr.; son de sarrasin, 54 à 58 fr.

Les 500 kilos: paille de blé pressée, 105 à 110 fr.; foin, 110 à 120 fr. Cidre ordinaire, 130 à 140 fr. la barrique, droits en sus.

Avoine, 1.000 kilos: pommes à cidre, 155 à 160 fr., droits en sus.

Les 100 kilos: pommes de terre, 35 à 40 fr., suivant la variété.

Au kilo sur pied, animaux de boucherie bonne qualité: génisses, 2,25 à 2,50; bœufs, 2 à 2,30; vaches, 1 à 1,40; veaux, 4 à 4,25; moutons de l'année, 4,50 à 4,75; moutons vieux, 4 à 4,50; porcs gras, 4,15 à 4,20.

Porcs laitons six à huit semaines, 75 à 100 fr.; porcelets deux à trois mois, 105 à 150 fr.; courants de trois

LA ROCHE-BERNARD

Blé, 75 fr.; avoine, 56 fr.; blé noir, 62 fr.; seigle, 50 fr.; orge, 52 fr. Foin, les 500 kilos, 30 fr.; paille, 100 fr. Poulets, la couple, gros 25 à 35 fr., moyens 20 à 28 fr.; petits 14 à 20 fr.; canards, la pièce, 13 fr.; œufs, 19 fr.; pigeons, la couple, 8 à 10 fr.; lapins, la pièce, 12 à 18 fr.; œufs la douzaine, 7,25 à 7,75; beurre, la livre, 5,25 à 5,75. Cidre, la barrique, 160 fr., droits en sus. Bœufs gras, le kilo sur pied, 2,25 à 2,50; bœufs de travail, la paire, 2.400 à 3.000 fr.; vaches grasses, le kilo, 1,75 à 2 fr.; vaches laitières, 1.000 à 1.350 fr.; taureaux, le kilo, 1,25 à 1,50; veaux, la paire, 1.000 à 1.300 fr.; veaux de lait, 5,50 à 6,25; génisses, la pièce, 600 à 800 fr.; moutons, le kilo, 5 à 6 fr. Châtaignes, 40 à 55 fr. le sac.

SAINT-ETIENNE-DE-MONTLUC

Poulets, la couple, gros 30 à 32 fr., moyens 25 à 30 fr., petits 20 à 25 fr.; œufs, la douzaine, 9 à 9,30; beurre, le demi-kilo, 5 à 5,50. Veaux, le kilo sur pied, 4,50 à 5,25.

GUERANDE

Beurre, le demi-kilo, 5 à 6 fr.; œufs, la douzaine, 8 à 9 fr.; poulets, la couple, petits 15-19 fr.; moyens 20-23 fr.; gros 24-30 fr.; pigeons, 10 fr.; canards, la pièce, 10 à 16 fr.; lapins, 8 à 15 fr.

CLISSON

Blé, 70 fr.; farine, 120 à 124 fr.; avoine, 65 fr.; blé noir, 70 fr.; son, 36 à 38 fr.; pommes de terre, 25 à 35 fr.

Paille, les 500 kilos, 130 fr.

Poulets, la couple, gros 25 à 30 fr., moyens 21 à 24 fr.; petits 20 fr.; lapins, la pièce, 8 à 12 fr.; œufs, la douzaine, 8 fr.; beurre, le demi-kilo, 5,75 à 6,25.

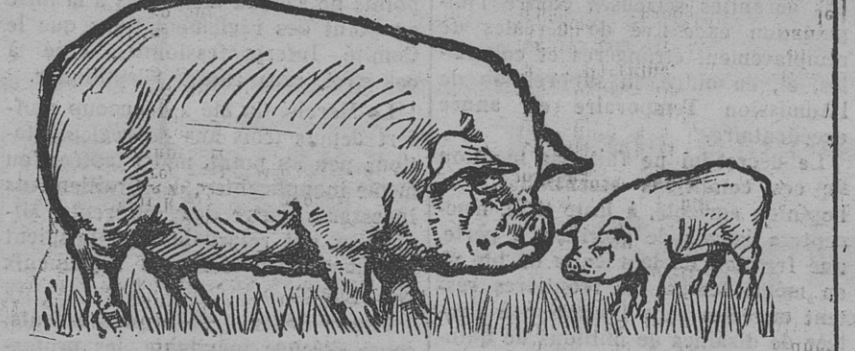
Bœufs gras le kilo sur pied, 2 à 3 fr.; bœufs de travail, la paire, 2.500 à 3.500 fr.; vaches grasses, le kilo, 1,50 à 3 fr.; vaches laitières, 700 à 1.500 fr.; veaux, 4 à 5 fr.; porcs, 4,40; porcs de lait, 80 à 140 fr.

P.-O. - Midi

LES BONNES RELATIONS

entre la FRANCE et le MAROC

au départ de Paris-Quai d'Orsay

1^{er} Par Hendaye, Madrid, Algésiras et Tanger (service quotidien).Trains rapides (1^{re}-2^e classes et toutes classes) et services de luxe quotidiens (wagons-lits de 1^{re} et 2^e classes)

ÉLEVEURS!

Nous possédons des milliers de témoignages affirmant la valeur indiscutable de la

PROVENDEINE SANDERS

Ces témoignages nous viennent:

de Stations Agricoles de renom
d'Ecoles d'Agricultures célèbres
d'Éleveurs réputés
de Cultivateurs ordinaires.

Tous ces témoignages sont unanimes à proclamer que la « Provendeine » Sanders est l'aliment idéal pour guérir le rachitisme ou mal de pattes, pour hâter la période d'engraissement, pour combattre la pneumo-entérite, pour prévenir la chlorose des porcelets.

Employer Provendeine, c'est s'assurer:
Plus de succès et plus de Profit!

PROVENDEINE

LA GARANTIE DE LA VITAMINE "D"

Anc. Maison Louis SANDERS, S. A., Rennes.

Chemins de Fer du P.-O. et du Midi

SPORTS D'HIVER AUX PYRÉNÉES

Saison 1935-1936

BILLETS SPÉCIAUX

D'ALLER ET RETOUR

en toutes classes

A. — BILLETS DE WEEK-END

avec réduction de 40 % pour les parcours inférieurs à 200 kilomètres (retour compris).

VALIDITÉ. — Du vendredi à midi au dimanche à 24 heures.

De l'avant-veille d'une fête légale à midi au jour d'une fête légale à 24 heures; ou de la veille d'une fête légale au lendemain de la fête légale à 24 heures.

50 % pour les parcours égaux ou supérieurs à 200 km. (retour compris).

VALIDITÉ. — Du vendredi à midi au mardi à 24 heures.