

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.
255.34 pour la Société Mutuelle.
147.18 pour la Confédération des Vignerons.
270.81 pour le Syndicat de Défense contre les Ennemis des Cultures.



LE XV^e SALON DE LA MACHINE agricole se tiendra à Paris, du mardi 17 au dimanche 22 mars 1936, en même temps que le Concours Général Agricole. Ainsi, en un seul voyage, les agriculteurs pourront visiter les deux plus importantes manifestations agricoles de l'année.

EAU POTABLE : Sur les 38.007 communes de France, 10.657 seulement sont pourvues d'une distribution d'eau potable. Notre taux de mortalité, si élevé par rapport aux autres pays, ne serait-il pas influencé par cette absence de distribution d'eau bonne à boire ?

L'ANNUAIRE DES INGENIEURS AGRONOMES, édition 1935, est paru. Cet annuaire, de plus de 500 pages, qu'on peut demander à l'Association des Ingénieurs Agronomes, 5, quai Voltaire, à Paris, comprend une documentation variée et très abondante.

VOLAILLES DE BRESSE : Le Grand Concours annuel de Volailles mortes aura lieu le 20 décembre à Bourg-en-Bresse, en même temps qu'une exposition gastronomique. Il sera précédé le 18 décembre de la Grande Foire aux Volailles vivantes qui réunit toujours plus de 20.000 pièces.

XII^e EXPOSITION et FOIRE-CONCOURS des VINS

de l'arrondissement d'Ancenis, des communes de Mauves et Thouaré, des cantons de Champocéaux, de Saint-Florent-le-Vieil, de Montrevaux, de Candé et de la commune d'Ingrandes-sur-Loire, organisées par le Comité d'Initiative d'Ancenis et de la Région, les 14, 15 et 16 décembre 1935, en collaboration avec le Syndicat Viticole de l'arrondissement.

PROGRAMME

Samedi 14 décembre

De 8 heures à 12 heures : Réception des vins prenant part au concours ; installation des exposants.
De 14 heures à 17 heures : Opérations du Jury ; ouverture de la Foire et de l'Exposition ; dégustation aux divers stands.

A 19 heures : Dîner par souscription ; clôture des inscriptions : 12 décembre au plus tard.

Dimanche 15 décembre

De 8 heures à 17 heures : Exposition des vins, du matériel et des produits agricoles, viticoles et vinicoles ; industries et commerce anciens ; exposition artistique ; foire, dégustation de tous les crus.

A 11 heures : Opérations du Jury pour expositions.

A 16 heures : Palmars.
A 17 heures : Vin d'honneur.
A 20 h. 30 : Soirée théâtrale.
Pendant les trois jours, grande fête foraine, Parc d'automobiles.

Lundi 16 décembre

Transactions commerciales, continuation de la Foire.

De 10 heures à 16 heures : Exposition et concours avicoles, sous les Halles.

A 14 heures, place de la République : CONCOURS DES REPRODUCTEURS BOVINS ; 5.000 francs de prix et médailles.

A 16 heures, sous les Halles : Distribution des prix des concours.
A 20 h. 30 : Tirage de la tombola. Sauterie.

L'échelonnement des livraisons de Vins

Contrairement à la note parue dans notre Bulletin du 2 novembre, et en vertu d'instructions récentes reçues de l'Administration centrale des Contributions Indirectes, l'échelonnement des livraisons de vins doit être calculé PAR EXPLOITATION DISTINCTE, comme les autres charges du Statut viticole.

Pour la production de bonnes Pommes de table

Sur trois fruits consommés par les Français, deux sont de provenance étrangère ou exotique. Si on ne consomme guère davantage de fruits français, cela tient sans doute à une mauvaise protection douanière, à une certaine publicité en faveur de tel ou tel fruit (voyez bananes !), mais c'est aussi parce que nous n'en produisons pas suffisamment et que nous ne veillons pas assez à la qualité, ni à la bonne présentation. Ceci est surtout vrai pour les pommes de table et nous aurions intérêt à nous inspirer des méthodes employées par les producteurs d'outre-mer.

Nos fruits à couteau jouissent d'une saveur inégale, très supérieure aux pommes américaines (d'aspect pourtant séduisant), nous aurions un débouché certain à produire de beaux fruits, sains, bien homogènes comme forme et comme couleur. Par ces temps de crise, ce n'est certes pas une source de revenus à dédaigner. Et dans les régions où on ne rencontre pas — ou très peu — de pommes de table, les cultivateurs avisés auraient intérêt à s'orienter, petit à petit, vers cette production, qui ne demande relativement que peu de soins.

Comme l'écrivait la semaine dernière, à cette place, notre ami M. Cormier, en présence d'une gamme trop variée, d'une multitude d'espèces médiocres ou mauvaises, les pomologues ont dressé une liste de huit variétés standard, dites « variétés nationales », dont ils conseillent la culture partout en France. Ce sont des variétés de choix, qui ont été expérimentées et qui ont la faveur du public. Produire est bien, mais il faut vendre. Ne s'agit-il pas de répondre à la demande du consommateur ? Nous jugeons utile de les mentionner à nouveau ci-dessous, avec leurs principales caractéristiques :

REINETTE DU CANADA : L'une des pommes les plus estimées. Son volume, sa saveur en font un fruit de premier ordre, qui se vend souvent à la pièce. Chair blanche jaunâtre, fine, juteuse bien parfumée. Maturité de décembre à mai. L'arbre, très vigoureux, se prête à toutes les formes, même la haute tige. Malheureusement il est très sujet au chancre.

REINE DES REINETTES : Gros fruit, odorant, plus ou moins aplati, à contour régulier. Peau d'un beau jaune à complète maturité, lavée de rouge orangé. Chair ferme, un peu cassante, sucrée, un peu acidulée. Maturité d'octobre à mars. Arbre vigoureux.

De qui se moque-t-on ?

Pendant le mois de septembre, il est arrivé au port de Marseille : 63.205 quintaux de blé, 34.783 quintaux de céréales secondaires, 23.422 quintaux de légumes secs, 9.855 quintaux de graines oléagineuses. Ces produits provenaient d'Europe Centrale, de Roumanie, d'Italie, d'Amérique du Sud. Tous auraient pu être trouvés en France.

Toujours pendant le mois de septembre, il est arrivé au Havre, en provenance d'Amérique : 2.645 sacs de farine, 11 greniers de blé, 8.317 sacs de riz, 2.692 quartiers de viande frigorifiée, 613 fardeaux et 44.386 caisses de viande, 116.613 caisses de fruits...

reux, très fertile, aussi bien sous formes taillées qu'en plein vent. Certains fruits mûrissent de bonne heure, d'autres se conservent tardivement, ce qui est appréciable. En Allemagne, cette variété est très répandue le long des routes.

BELLE DE BOSKOOP : Fruits surmoyens, souvent attachés par deux. Peau jaune citron, plaquée de fauve avec marbrures. Très bonne variété à chair fine, juteuse, parfumée, sucrée, mi-acidulée. Arbre vigoureux, très fertile, remplaçant la Reinette du Canada dans les situations où le chancre est à craindre.

REINETTE DE CAUX : Fruit assez gros, à peau fine verdâtre, devenant jaune à maturité. Chair jaunâtre, fine, acidulée, juteuse, bien parfumée. Maturité de décembre à mai. Arbre vigoureux très fertile, réussissant très bien à haute tige. Se recommande pour la plantation sur route.

REINETTE GRISE DE SAINT-TONGE : Fruit moyen ou assez gros. Peau mate grisâtre, parfois roussâtre. Chair jaunâtre, ferme, bien juteuse et parfumée. Maturité de janvier à avril. Arbre assez vigoureux, de fertilité moyenne, très cultivé dans le Sud-Ouest et donnant un fruit très apprécié.

REINETTE BAUMANN : Gros fruit, presque sphérique, très décoratif, à peau jaune orangée, recouverte de rouge carminé. Chair blanche jaunâtre, juteuse, acidulée. Maturité de novembre à mars. Arbre vigoureux et très fertile. se prêtant bien à tous les genres de cultures, surtout en plein vent. Malheureusement les fruits tombent assez facilement, étant donnée leur grosseur.

REINETTE DU MANS : Encore appelée « pomme de jaune ». Fruit moyen, à peau lisse, d'abord vert, puis jaune clair, ponctuée de fauve à complète maturité. Chair croquante, un peu parfumée. Maturité de décembre à mars. Arbre très fertile, rustique, assez vigoureux. Les fruits, de conservation facile, sont très recherchés à Paris et sur les autres marchés.

RAMBOUR D'HIVER : Très gros fruit, à peau jaune citron ou jaune verdâtre, lavée et striée de rouge vif. Chair blanche, assez sucrée, un peu acidulée. Maturité de décembre à mars. Cette vieille

variété, toujours estimée, fait de très beaux arbres de vergers, vigoureux et très productifs.

Bien entendu, la culture d'une ou plusieurs de ces « variétés nationales » ne doit pas exclure totalement nos bonnes variétés locales, cultivées depuis longtemps (comme les Dap-d'or, Chailleux, Gros-Locard, Clochard ou Reinette Dubuisson) qui trouvent facilement acquéreurs dans le pays. Mais à côté de ces vieilles variétés, pourquoi ne pas créer des vergers de bonnes variétés standard, recommandées, non sans raisons, par de savants pomologues et connaisseurs ? Il en est pour les pommes, comme pour les poires, les plants de vignes, les pommes de terre ou les blés, une multitude trop considérable d'espèces ou variétés, dont beaucoup de médiocres, parmi lesquelles il est nécessaire de faire une coupe saine, ceci dans l'intérêt général, tant pour le producteur que pour le consommateur.

Grâce à une nouvelle pratique, celle du SURGREFFAGE (sur laquelle nous reviendrons en temps opportun), les cultivateurs peuvent, assez rapidement et sans gros frais, transformer de vieux pommiers à cidres en bons pommiers aptes à produire les meilleures variétés de pommes à couteau ci-dessus. C'est une transformation totale et merveilleuse, presque un rajeunissement qui s'opère, grâce à ce surgreffage... peut-être inspiré par les célèbres méthodes du docteur Voronoff, chez les animaux et les humains. Naturellement, parmi les vieux pommiers, faut-il encore choisir des sujets assez vigoureux, que l'on amputera de leurs principales branches charpentières, ou même de tout leur tronc, pour opérer au mois de mars-avril le greffage en couronne d'une variété nouvelle. Il y aura lieu aussi de tenir compte de la question d'adaptation du terrain et des affinités des espèces.

L'important, à présent, est de se procurer de bons greffons et de les conserver, en les plaçant dans la terre, au pied d'un mur exposé au nord, jusqu'au moment où s'opérera le surgreffage... Et n'oublions pas le traitement d'hiver des arbres en bon état de production, pour les débarrasser des nombreux parasites qui séjournent sous les écorces.

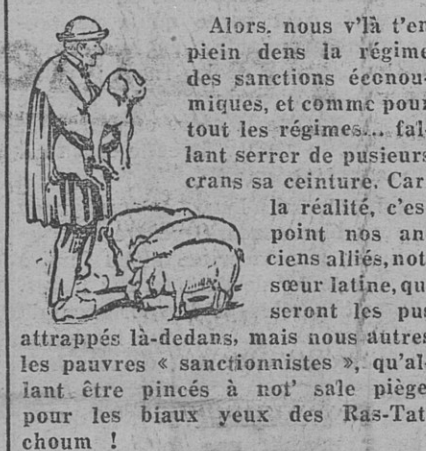
R. FAIVRE.

LA RACE NORMANDE EN LOIRE-INFÉRIEURE



Blondine, 3 ans. — Elevage de M. Gautier, de Monti, à Thouaré

Un Brin de Causette...



Alors, nous v'là l'en plein dans la région des sanctions économiques, et comme pour tout les régimes... faut serrer de plusieurs crans sa ceinture. Car, la réalité, c'est point nos anciens alliés, not' sœur latine, qui seront les p'us attrapés là-dedans, mais nous autres les pauvres « sanctionnés », qu'allant être pincés à not' sale piège, pour les beaux yeux des Ras-Tat-choum !

A preuve, comme vous avez vu, durant les huit premiers mois de l'année, l'Italie nous a acheté 625 millions de marchandises, dont 54 de grains, des millions de bétails et un tas d'autres produits de nos campagnes. Avec la fermeture hermétique des barrières douanières, y'lla des milliers de Français qu'allant être privés de leur gagne pain, qu'il faut augmenter le nombre des chômeurs — mais à ceusses qui peuvent point se faire inscrire à l'assistance, qui c'est qui les dédommagera du manque à gagner ?

Déjà ces citoyens, lésés dans leur commerce ou dans leur industrie, avant pensé à fonder un groupement de défense : « Les sinistrés Français des Sanctions Economiques ». Une première réunion avant eu lieu, 5, place du Palais-Bourbon, à Paris, c'est à souhaiter qu'à force de crier ben haut, on finira par les entendre. La crise est ben assez grave comme ça et les clients assez rares, sans qu'il soyent besoin d'aller en supprimer, pour le bon plaisir de quelques uns — des concurrents par dessus le marché !

Des fameuses sanctions sort tout plein de conséquences imprévues : Ren que par chez nous, en Loire-Inférieure, nous risquons d'être inondés de fromages de Hollande et du même coup, ces arrivages allant égarer les p'tits producteurs laitiers de not' vallée, qui livrent leur lait à les fromageries du pays, pour faire des hollandaises.

Un marché abandonné, c'est un marché quasiment foutu, rapport qui l'est presque impossible de le reprendre. Un coup que les Allemands, les Américains, les Japonais, les Roumains et ben d'autres, auront mis les pieds sur les marchés d'Italie, y seront point décidés à céder leur place. Nos marchandises, pour sûr, étaient appréciées là-bas, mais elles sont faciles à remplacer, d'autant plus que c'est point les procédés déloyaux et les contrefaçons qui gênent les étrangers. Seront point en Espagne, dans les restaurants, des « Saint-Emilion » ou des « Graves » qu'on n'aura pas le jour dans le Bordelais, et ou qu'on lit sur l'étiquette, en tout p'tits caractères : « goût français ». Que ce soyent des boustifailles, des fanfreluches, des articles de mode, ou des produits manufacturés, y a tout une bande de resquilleurs à l'étranger, qui copient nos modèles ou vendent leurs marchandises à la manière des nôtres, quand c'est point sous les mêmes noms ! Allez dan après les débarrasser et prendre leur place, un coup que vous avez fâché l'acheteur.

Un exemple de passe-passe, rapport à les sanctions : Les Italiens nous avaient passé commande (ben avant la date du 18 novembre) de 20 avions de chasse. Not' ministre de la guerre interroge l'ambassadeur d'Angleterre pour savoir si qu'il voyait point d'inconvénient à ce qu'on fabrique c'te matériel ? — Annulez l'ordre, répondit-il, en raison du « convenant ».

Et l'ordre fut annulé... mais on apprît pus tard que c'est une usine anglaise, qu'allait mettre en chantier ces 20 avions de chasse !

Nous autres, on observe le « Convenant » et les sanctions, comme des tontons — mais c'est toujours les Anglais qui tirent leur charbon du feu !

maître Jeannot

UN BON SYNDICAT NE SE CONTENTE PAS DE LIRE LE BULLETIN, IL EST AUSSI UN PROPAGANDISTE DE NOS ORGANISATIONS SYNDICALES.

Les Questions Viticoles

Une circulaire de la Direction générale des Contributions Indirectes, en réponse à un questionnaire de M. Barthe, précise que :

Arrachages avec engagement de non replantation pendant 5 ans. — Les dépenses partielles de blocage et de distillation, même pour les arrachages opérés maintenant, s'appliqueront aux vins de la récolte 1935. Elles se calculent en tenant compte de la quantité de vin que la surface arrachée était réputée produire d'après le rendement moyen à l'hectare obtenu sur l'exploitation au cours des trois récoltes précédentes.

Arrachages effectués depuis 1931. — Les viticulteurs qui ont procédé à des arrachages depuis le 1^{er} octobre 1931, et qui n'ont pas compensé ces arrachages par des plantations nouvelles, peuvent, dès maintenant, opter pour un engagement quinquennal ou trentenaire.

Dans le premier cas, ils auront droit aux dépenses partielles de blocage et de distillation et au reclassement des parcelles arrachées, pour l'impôt foncier.

Dans le second cas, ils pourront obtenir une indemnité couvrant les frais d'arrachage et de remise en état du terrain.

Blocage et distillation. — Les décrets de blocage et de distillation paraîtront sans doute à fin décembre. Ils seront établis de manière à ne laisser disponibles que les quantités strictement nécessaires pour les besoins.

Livraisons d'alcools. — La partie des prestations qui peut être livrée en alcool vinique (alcool de marc et autres sous-produits) doit provenir exclusivement de la récolte personnelle du viticulteur intéressé. Il ne peut y être substitué d'alcool vinique acheté. (Cette partie livrable en alcool vinique est fixée, pour notre région du Centre-Ouest, à 0 l. 65 d'alcool pur par hectolitre de vin produit.)

Par contre, pour la prestation d'alcool de vin, les viticulteurs peuvent

vent fournir de l'alcool de vin acheté. Ces transferts ne seront autorisés qu'après la publication du décret de blocage. On peut utiliser, pour la production de cet alcool, les vins provenant de cépages prohibés et les vins d'un degré trop faible pour satisfaire au degré minimum fixé par décrets régionaux.

Prix des alcools. — Les alcools viniques seront payés :
267 fr. l'hectolitre d'alcool pur à 15 degrés centigrades.

Les alcools de vin seront payés :
425 fr. pour les 10 premiers hectolitres ;
380 fr. pour la partie des prestations ; comprise entre 10 et 50 Hl ;
340 fr. pour la partie des prestations comprise entre 50 et 150 Hl ;
300 fr. pour la partie des prestations ; supérieure à 150 Hl.

Tous ces prix s'entendent pour des alcools rectifiés extra-neutres. Ils subissent des abattements de :
10 fr. pour les alcools rectifiés, type Midi, titrant au moins 94° ;
15 fr. pour les flegmes titrant au moins 90° ;
20 fr. pour les flegmes titrant au moins 87° ;
30 fr. pour les flegmes titrant au moins 70°.

Avances du Crédit agricole. — L'effet est souscrit dans le bureau désigné par le Directeur départemental des Contributions indirectes. Mais il demeure, par la suite, entre les mains du créancier.

Seul l'emprunteur peut demander au receveur ruraliste la situation exacte de sa déclaration de récolte et la quantité de vin libre restant dans sa cave. Cette attestation ne peut pas être délivrée au prêteur.

Déclarations de récolte. — Il a été prescrit aux Services des Contributions indirectes de rechercher si les déclarations de récolte remises correspondent bien à des exploitations distinctes au sens de l'article 6 du décret du 1^{er} août 1931. Toutefois, il peut être tenu compte de certaines situations spéciales et parfaitement justifiées.

Chronique des Céréales

La vente des Blés de 1934

Tous les excédents qui encombraient le marché la campagne dernière n'ont pas été liquidés comme les milieux officiels cherchent à le faire croire couramment.

Il reste encore une grosse quantité de blé vieux, blés pris en charge ou blés du stock de sécurité dont la liquidation s'impose d'urgence.

Ce sont, en effet, ces blés de 1934 qui pèsent sur le marché. De cette faiblesse du marché, ce ne sont pas les coopératives qu'il faut incriminer — comme le font trop facilement les milieux commerciaux — mais l'existence même des stocks.

Blés pris en charge.

Deux catégories de ces blés :
— les blés provenant de contrats de stockage de 1934, dont il reste près de 5 millions ½ de quintaux ;
— les blés libres pris en charge qui totalisent environ 3 millions de quintaux.

Pour les premiers, la vente doit en être terminée au 15 janvier, conformément aux contrats de stockage, et pour les seconds fin avril.

La lenteur du placement en menuiserie — résultat à la fois du manque de contrôle et d'exonérations abusives — ne permettra pas d'exécuter les contrats aux dates fixées.

Le Gouvernement, contumace du fait, se résigne d'un cœur léger à cette nouvelle rupture des contrats et des engagements pris par lui.

Les coopératives, elles, ne l'acceptent pas. Il faut donc accélérer la vente de ces vieux blés, en plus de ce que peut absorber le pourcentage d'emploi, et pour cela en dénaturer une partie.

En principe, nous l'avons répété bien souvent, nous ne sommes pas

partisans de la dénaturation. Cette opération encombre le marché des céréales secondaires, et peut prêter à des fraudes nombreuses.

Mais dans l'état actuel des choses, résultat de la carence du Gouvernement, c'est le moindre mal. La dénaturation d'une partie des stocks restant évitera que l'on continue à jeter sur le marché des blés de conservation difficile, vendus à très bas prix, ce qui est aujourd'hui la vraie, la principale cause de la baisse.

Stock de sécurité.

On parle depuis des semaines de son exportation. Elle est urgente pour éviter que ces blés ne soient mis en vente par l'Etat sur le marché intérieur. Les difficultés de placement sur le marché étranger ne permettront pas de faire cette exportation très rapidement.

La fermeture de la frontière italienne va accroître ces difficultés. On se souvient que l'Italie a acheté en 1934 plus de 400.000 quintaux de blés français, et en 1935 plus de 1.300.000 quintaux en huit mois. Sur un marché aussi encombré que le marché du blé, la disparition d'un acheteur aussi important va compliquer gravement l'exportation de ce stock.

Elimination des excédents

En dehors de la liquidation des blés de 1934, faut-il envisager, comme le permet le décret-loi du 30 octobre, une élimination des excédents ? Au point de vue statistique, la situation se présente de la façon suivante :

Disponibilités.

Récolte 75 millions de quintaux, + report de blés 1934 au 15 juillet, 14 millions (sans tenir compte du stock de sécurité), + importations

Ventes déclarées le 25 novembre : 74.000 quintaux.

A l'ouverture la tendance est irrégulière.

Novembre	81.25 A. 82.25 V.
Décembre	83.50 F.
Janvier	84.50 F.
2 de décembre	85.50 F.
3 de janvier	86.50 F.
3 de février	87.50 F.
3 de mars	88.50 F.
3 d'avril	89.50 F.

En clôture, la tendance est faible.

Novembre	80.50 A. 81.50 V.
Décembre	82.75 F.
Janvier	83.75 V.
2 de décembre	85.50 A. 86.75 V.
3 de janvier	86.50 F.
3 de février	87.50 F.
3 de mars	88.50 A. 89.75 V.
3 d'avril	89.50 A. 90.75 V.

Circulation : 2.600 quintaux.

Stocks : Marché de Paris, 78.000 ; magasins régionaux, 45.000 quintaux.

Cours du Bétail

SYNDICAT DE LA BOUCHERIE DE NANTES ET DE CAMPAGNE

VEAUX. — 147. — Le kilo sur pied : 1re qualité, 1.05 à 1.25 ; moyenne, 1.15. Pour la campagne, à déduire 0.80 par kilo, donc moyenne 4.35.

BOEUF. — 29. — Le demi-kilo : De vant : 1re qualité, 2 à 2.75 ; 2e qual., 1.25 à 1.75 ; 3e qual., 0.50 à 1 fr. ; Derrière : 1re qualité, 2.75 à 3.50 ; 2e qual., 2 à 2.50 ; 3e qual., 1 à 1.50.

MOUTONS. — 218. — Le demi-kilo : 1re qualité, 5 à 7 fr. ; 2e qual., 4 à 5 fr.

AGNEAUX. — Sans tarif.

Légumes et Primeurs

MARCHÉ DU CHAMP DE MARS

Nantes, le 27 novembre.

Artichauts, la douz., 12 fr. — Betteraves, la douz., 4 fr. — Carottes, le kilo, 0 fr. 40. — Céleri rave, la botte, 3 fr. — Céleri blanc, la botte, 3 fr. — Choux pommes, les 16, 8 fr. — Choux fleurs, la pièce, 0 fr. 50. — Choux Bruxelles, le kilo, 1 fr. 75. — Cresson, la douz., 6 fr. — Chicorées, la douz., 3 fr. — Endives, le kilo, 2 fr. 50. — Escaroles, la douz., 3 fr. — Epinards, le kilo, 1 fr. 50. — Laitues, les 20, 4 fr. — Mâche, le kilo, 1 fr. 50. — Navets, la botte, 1 fr. — Noix, le kilo, 2 fr. 50. — Oseille, le kilo, 4 fr. 50. — Oignons, le kilo, 0 fr. 40. — Pommes, le kilo, 1 fr. 50. — Pissenlits, le kilo, 2 fr. — Poireaux, la botte, 2 fr. 50. — Poires, le kilo, 5 fr. — Radis, la douz., 3 fr. — Raisin, le kilo, 4 fr. 50. — Salsifis, la botte, 1 fr. 50. — Scorsonères, la botte, 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
botte	190
Foin pressé	210

MARCHÉ DES INNOCENTS

Paris, le 27 novembre.

POMMES DE TERRE

On cote aux 100 kilos, marchandise en vrac sur wagon rare départ grands réseaux : Hénaut du Loiret, épuisée ; Parisienne du Loiret, 45 ; Jull de Bretagne, 53 ; Mayette de Bretagne, 50 ; Hollande de Bretagne, 38 à 40 ; Sanguis rouge de Bretagne, grosses tritiches, 43 à 50 ; toutes venantes, 40 ; du Poirou, 35 à 37 ; du Loiret, 40 à 41 ; Early de la Sarthe, 32 ; de la Touraine, 35 ; Etoile du Nord du Loiret, 40 à 41 ; Fin de siècle de Bretagne, 32 ; Beauvais de la Sarthe, 20 ; Flouck de Saint-Malo, 32 ; Woltmann de Seine-et-Oise, 20 ; Esterlingen du Nord, 36 à 37 ; Oise, 35 ; de la Sarthe et du Maine-et-Loire, 35 ; du Loiret, 45 ; Maïette du Nord et Royal Kidney du Nord, 30 ; Ronde jaune de Bretagne, 21 à 22, ainsi que Sarthe, Loiret et Creuse, 21 à 23 ; Alsace, 24 à 25 ; Auvergne, 22 ; Rosa de la Marne, des Ardennes et de la Meuse, 35 ; Loiret, 45 ; Morbihan, 65 à 66 ; Côtes-du-Nord, 40 à 72.

CAROTTES. — Marché très calme. On cote aux 100 kilos départ marchandise logée : Auxonne, 23 à 25 ; Poitou, 22 ; Laon plage, 22 à 23 ; Luc, 21 à 22 ; Appigny, 25.

Et si j'ai gagné le 1^{er} prix c'est que je suis nourri de

RIZ

Quelle délicieuse pâtée me prépare chaque jour la fermière. Aussi en quelques mois je suis devenu le plus beau porc du village : mon maître prétend que ma chair et ma graisse sont de 1^{re} qualité ! Pour engraisser les porcs, ajoutez du riz à leur pâtée.

Ecrire : BUREAU DU RIZ
62, Rue de Richelieu — PARIS

NAVETS. — Peu d'affaires : Alsace tient 20 francs départ.

RUTABAGAS. — Affaires calmes. On cote 13 francs pour le Finistère ; 15 fr. pour le Nord, et 16 fr. pour Lille.

OIGNONS. — Marché très calme. On cote aux 100 kilos logés départ : Auxonne, 35 ; Saint-Brieuc, 30 ; Roscoff, 25 à 26 ; Poitou, 35 à 36 ; La Fère, 40 ; Verberie, 45 à 50 ; Luc, 32 ; Charlevat, 28 ; Le Poulguen, 26.

PAILLES ET FOURRAGES

Paris, le 27 novembre.

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, 20 à 22 ; Luzerne, 25 à 26 ; Trèfle, 17 à 19.

LEGUMES SECS

Paris, le 27 novembre.

On cote aux 100 kilos, logé, départ : Flageolet Nord, 230 ; Lingots Nord, 260 ; Vendée, 260 ; Landes, 245 ; Chevières Aragon, Dordogne, Gâtinais extra, 380 à 400, avec quelques blancs 330 à 370 ; ordinaires, 250 à 300, Plats Midi nature, 230 ; gros, 240 ; extra, 255. Pois ronds Nord, 130. Pois décorés, 190.

Cours des Vins

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



MARCHÉS RÉGIONAUX

NANTES (Talensac)

Le demi-kilo :

Beufs, — 1re catégorie, 5 à 10 fr. ; 2e catégorie, 2 à 2.70 ; 3e catégorie, 1 à 2 fr.

Veau, — 1re catégorie, 5 à 8.50 ; 2e catégorie, 3.50 ; 3e catégorie, 3 à 3.75. Mouton, — 1re catégorie, 9 fr. ; 2e catégorie, 7 à 8.50 ; 3e catégorie, 4 fr.

Porc, — 2 fr. 75 à 6 fr. 50. Beurre, — 5 fr. 50 à 6 fr. 50. Œufs, — La douzaine 7.50 à 8.50. Lapins, — 4 fr. 50 à 5 fr. Poulets, — 5 à 5 fr. 50.

AGENCEIS

Poulets, le demi-kilo, 3-3.25 ; canards, 2.30-3 fr. ; pigeons, la couple, 8-10 fr. ; lapins, la pièce, 1.50-1.75 ; œufs la douzaine, 8-8.25 ; beurre, le demi-kilo, 6-6.50. Vaux le kilo, 5-5.50 ; pores, 4-4.25 ; pores de lait, 90 à 115 fr.

CANDÉ, 25 novembre.

Blé, 70 fr. les 100 kilos ; orge 50 à 52 fr. ; avoine, 58 à 60 fr. Paille, 200-220 fr. les 1.000 kilos ; foin, 240 à 270 fr. Poules, 24 à 30 fr. la couple ; poulets, 16 à 24 fr. la couple ; canards, 16 à 24 fr. la couple ; pigeons, 7 à 8 fr. la couple ; lapins, 6 à 9 fr. la pièce ; canards, 4.50 à 5 fr. la pièce ; œufs courantes, 28 à 40 fr. la couple ; œufs, la douzaine, 8.50 à 9.50 ; beurre, la livre, 6.25 à 6.50. Pores gras, le kilo, 4.25 à 4.40 ; pores maigres, 4.25 à 4.40 ; porcellons, 80 à 110 fr. la pièce.

CHATEAUBRIANT, 27 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. ; farine, 118 à 120 fr. ; son, 45 à 50 fr.

Maison ARROUET
1, Quai Duguay-Trouin
et 2, Rue Bon-Secours Nantes

A l'occasion de la Foire de la St-André le Lundi 2 Décembre 1935

REMISE DE 10 %

ou TRIPLE TIMBROR, TRIPLE TICKETS ou TRIPLE TIMBRES de l'UNION DES COMMERÇANTS sur les rayons de PARDESSUS pour Hommes et Enfants, MANTEAUX pour Dames, LAINAGE (au mètre) et FOURRURES. Sur tous les autres articles, il sera donné DOUBLE TIMBROR ou DOUBLE TICKETS ou DOUBLE TIMBRES de l'UNION DES COMMERÇANTS.

On prend les bons de l'Union Economique

LE CHIC DE PARIS Au bas des marches du Bon-Pasteur, NANTES

SOLDE SES ROBES ET MANTEAUX

Avec 20 et 30 % de Rabais

— Venez profiter de cette BAISSÉ —

LE CHIC DE PARIS fait des Sacrifices

Les 500 kilos : paille de blé, 95 à 100 fr. ; paille d'avoine, 85 à 90 fr. ; foin, 115 à 120 fr.

Cidre ordinaire, la barrique, 110 à 115 fr. ; première qualité, 115 à 120 fr. ; droits en sus.

Aux 1.000 kilos : pommes à cidre, 320 à 330 fr. ; pommes de distillerie, 300 à 310 fr. ; départ culture, droits compris.

Pommes de terre, 35 à 40 fr. — Beurre ordinaire, le kilo, 10.50 à 11 fr. ; beurre fin, 11.50 à 12 fr. ; œufs, la douzaine, 8 à 8.50.

La pièce : poulets, 8 à 12.50 ; poules, 10 à 11 fr. ; canards, 13 à 15 fr. ; pigeons, 4 à 5 fr. ; lapins, 9 à 11 fr. ; lapins de garenne, 4 à 5 fr. ; lièvres, 18 à 22 fr. ; perdrix, 6 à 7 fr.

Beufs de travail, de 3.000 à 3.200 fr. la paire ; beufs gras, 2.25 à 2.50 le kilo ; vaches laitières ou amouillantes, 1.400 à 1.500 fr. ; vaches grasses, 7.50 à 8.50 fr. ; canards, 4.50 à 5 fr. ; vaches de lait, 3 à 3.50 le kilo ; vaches gras, 3.50 à 4 fr. ; moutons, 4.50 à 5 fr. ; pores de lait, 90 à 115 fr. ; pores maigres, 60 à 200 fr. ; pores gras, 4 fr. le kilo.

BLAIN, 26 novembre.

Blé à la culture, 68 à 70 fr. ; farines, 120 à 125 fr. ; sons, 48 à 50 fr. ; seigle, 63 à 68 fr. ; sarrasin, 57 à 62 fr. ; avoines, 57 à 65 fr. ; orge, 60 à 65 fr. — Foin, 80 à 85 fr. les 500 kilos ; paille, 100 à 105 fr. — Beurre de laiterie, 8 à 8.50 la livre ; beurre ordinaire, 6.50 à 6.75 ; œufs, 7 à 7.50 la douzaine ; lait, le litre, 1 fr. — V. lailles : poules et poulets, 16 à 32 fr. la couple (4.25 à 4.50 la livre viv.) ; canards, 22 à 34 fr. ; canards, 10 à 20 fr. ; pigeons, 8 à 10 fr. ; la couple, 13 à 15 fr. ; lapins, 12 à 15 fr. ; lièvres, 12 à 20 fr. ; gibier : levrauds et lièvres, 12 à 20 fr. ; lapins de garenne, 4.50 à 5 fr. ; perdreaux et perdrix, 7 à 7.50 ; bécasses, 10 à 12 fr. ; pigeons ramiers, 4 à 5 fr. — Cidre, 120 à 140 fr. la barrique de 225 litres (droits de circulation en sus) ; au détail, 0.90 à 1 fr. le litre ; pommes à cidre, 160 à 180 fr. les 500 kilos. — Pommes de terre, 20 à 40 fr. les

100 kilos. — Bétail sur pied : boeufs, 1.85 à 2.20 le kilo ; taureaux, 1.90 à 2.10 ; vaches, 1.30 à 1.80 ; génisses grasses, 2.20 à 2.50 ; vaches, 4.20 à 4.25 ; moutons et agneaux, 4 à 5 fr. ; pores gras, 3.70 à 3.90 ; courants, 1.70 à 2.30 fr. ; porcelets 11e six semaines à trois mois, 80 à 160 fr. pièce.

NOZAY, 25 novembre.

Blé, cours commercial, 68 à 69 fr. ; avoine, 53 à 54 fr. ; seigle, 54 à 55 fr. ; orge, 53 à 54 fr. ; sarrasin, 53 à 56 fr. ; son de froment, 47 à 48 fr. ; son de sarrasin, 51 à 52 fr. ; tourteaux d'arachides, 69 à 70 fr. ; trèfle violet, suivant propriété, 300 à 360 fr. — Les 500 kilos : paille de blé pressée, 105 à 110 fr. ; foin, suivant qualité, 110 à 120 fr.

Cidre ordinaire, 130 à 140 fr. droits de circulation en sus.

Beurre en gros, 11 fr. ; au détail, 12 à 12.25 ; œufs, la douzaine, en gros, 7.50. La couple : poulets gras et jeunes, 18 à 26 fr. (7 fr. le kilo viv.) ; poules vieilles, 15 à 20 fr. (7 fr. le kilo viv.) ; pigeons, 8 à 10 fr. ; lapins, 7 à 11 fr. (3 à 3.25 le kilo viv.).

On cote au kilo vivant : génisses, 2.25 à 2.40 ; boeufs, 1.90 à 2.25 ; taureaux, 1.90 à 2.10 ; vaches, 1 à 1.30 ; vaches, 4 à 4.25 ; moutons jeunes, 4.50 à 4.75 ; pores, 4 à 4.10.

Porcelets laitons six à huit semaines, 80 à 110 fr. ; porcelet de deux à trois mois, 120 à 160 fr. ; grands courants de trois à quatre mois, 170 à 220 fr. ; jeunes truies adultes, 190 à 230 fr.

SAINT-ETIENNE-DE-MONTLUC

Poulets, la couple, gros 30 à 32 fr. ; moyens 25 à 28 fr. ; petits 15 à 18 fr. ; canards, la pièce, 13 à 18 fr. ; pigeons, la couple, 8 à 10 fr. ; lapins, la pièce, 12 à 15 fr. ; œufs, la douzaine, 9 à 9.30 ; beurre, le demi-kilo, 6 à 6.25. Vaux le kilo, 4 à 4.75.

PONT-CHATEAU

Blé, 70 fr. ; avoine, 52 à 55 fr. ; blé noir, 55 à 60 fr. ; seigle, 52 à 55 fr. ; orge, 55 fr.

30.000 FR

EN ESPÈCES

seront distribués aux gagnants de ce GRAND CONCOURS

Voici 19 clés qui paraissent à première vue se ressembler toutes **UNE SEULE !** celle qui ouvre le cadenas est différente de toutes les autres. **TROUVEZ-LE** et gagnez notre Grand Prix de **20.000 FR**

Cherchez attentivement, comparez bien les clés entre elles et vous trouverez la bonne. Les **20.000** francs seront gagnés par un des participants de ce concours.

POURQUOI PAS VOUS ?

Ce concours est absolument gratuit. Répondez-nous sans retard, cela ne vous engage à rien.

Ecrivez-nous de suite, une prime de **1000** frs sera adressée par mandat-poste au premier concurrent qui se qualifiera avant **LE 12 DECEMBRE 1935**

SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE DES NOUVEAUTÉS
31, Bd Bonne-Nouvelle, Service 120 — PARIS 2^e

Extrait du Règlement du Concours

1^{er} Inscrire sur une feuille de papier, le numéro de la bonne clé (à vos nom, prénoms et adresse complète).

2^o Si votre réponse est juste, vous recevrez notre catalogue illustré et nous vous demanderons d'effectuer un achat modique pour être qualifié. Tout article vous convenant pas sera immédiatement échangé ou remboursé.

3^o Un jury impartial, désigné par les sponsors suivant leur présentation générale et dressera la liste des gagnants qui sera envoyée à tous les concurrents qualifiés. La demande de jury est sous appel.

4^o Le concours sera clos le 14 Mars 1936. Il est formellement interdit à notre personnel.

Répartition des prix :

1 ^{er} PRIX.....	20.000 frs
2 ^e PRIX.....	5.000 »
3 ^e PRIX.....	2.000 »
4 ^e PRIX.....	1.000 »
5 ^e PRIX.....	1.000 »
15 ^e PRIX de 100.....	1.500 »

Foin, les 500 kilos, 100-110 fr. ; paille, 80-100 fr.

Poulets, la couple, gros 28 à 32 fr. ; moyens 25 à 28 fr. ; petits 15 à 20 fr. ; canards, la pièce, 10 à 14 fr. ; oies, 15 à 20 fr. ; pigeons, la couple, 10 à 12 fr. ; lapins, la pièce, 9 à 14 fr. ; œufs, la douzaine, 8.50 à 9.50 ; beurre, le demi-kilo, 6.50 à 7.25. Cidre, la barrique, 170-180 fr.

CLISSON

Blé, 68 à 70 fr. ; farine, 120 à 122 fr. ; avoine, 65 fr. ; blé noir, 70 fr. ; son, 45 fr. ; pommes de terre, 25 à 30 fr. Poulets, la couple, gros 25 à 30 fr. ; moyens 21 à 24 fr. ; petits 20 fr. ; canards, la pièce, 8 à 12 fr. ; œufs la douzaine, 8 à 9 fr. ; beurre le demi-kilo, 6 à 7 fr. Beufs gras, le kilo sur pied, 2 à 3 fr. ; beufs de travail, la paire, 2.500 à 3.500 fr. ; vaches grasses, le kilo, 1.50 à 3 fr. ;

POINIC

Poulets, la couple, gros 25 à 28 fr. ; moyens 22 à 24 fr. ; petits 15 à 18 fr. ; pigeons, la couple, 10 à 12 fr. ; lapins, la pièce, 9 à 12 fr. ; œufs, 8 à 9 fr. ; beurre, le demi-kilo, 4.50 à 5 fr.

LEGÉ

Blé, 70 à 75 fr. ; avoine, 48 à 50 fr. ; blé noir, 60 fr. ; seigle, 52 fr. ; orge, 50 à 52 fr. Foin, les 500 kilos, 48 à 50 fr. ; paille, 50 à 52 fr. Poulets, la couple, gros 35 fr. ; moyens 28 à 30 fr. ; petits 20 à 24 fr. ; canards, la pièce, 12 à 15 fr. ; pigeons, la couple, 5 à 8 fr. ; lapins, la pièce, 10 à 14 fr. ; œufs, la douzaine, 6 fr. ; beurre, le demi-kilo, 4.50. Beufs gras, le kilo sur pied, 2-2.50 ; beufs de travail, la paire, 3.000 à 3.500 fr. ; vaches grasses, le

vaches laitières, 700 à 1.500 fr. ; vaux, le kilo, 4 à 5 fr. ; pores, 4.30 ; pores de lait, 80 à 140 fr.

BOURGNEUF-EN-REIZ

Blé, 70 à 73 fr. ; avoine, 46 à 48 fr. ; orge, 50 à 52 fr. Foin, les 500 kilos, 48 à 50 fr. ; paille, 50 à 52 fr. Poulets, la couple, gros 30 à 32 fr. ; moyens 26 à 28 fr. ; petits 20 à 24 fr. ; canards, la pièce, 9 à 10 fr. ; pigeons, la couple, 9 à 10 fr. ; lapins, la pièce, 10 à 14 fr. ; œufs, la douzaine, 8.50 à 9 fr. ; beurre, le demi-kilo, 4.25 à 4.50.

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

Le Gérant : R. FAIVRE.

DOCKS

de l'Ouest

MAGASINS BLEUS

600 Succursales dans 10 départements

Fêtes de Fin d'Année

Articles Réclame

CONFISERIE - BISCUITS

BOULES CREME, 1 ^{re} qualité, les 250 gr.	2.15
BOULES au PRALINÉ — — — — —	3.20
SACS GARNIS CREME et PRALINÉ, l'un	3.75
BOITE FANTAISIE CREME, PRALINÉ, La boîte	2.25
La grande boîte	3.25

BOITE de LUXE, décor artistique, bons fins	5 »
La grande boîte	10 »
BATEAUX « NORMANDIE », boîtes biscuits, constituant, une fois vide, un jouet intéressant. Le bateau	18 »
BISCUITS « CELTIQUE », mélange fin, très assorti. La boîte (1/4 Time), non reprise, avec un cadeau de 100 timbres	10 »

CAVE RENOMMEE

Vins blancs

ANJOU	
COTEAUX du LAYON	1934.. 3.50 1933.. 4.50 supérieur 1933.. 5 »
TOURAINE	
VOUVRAY	6 »
MUSCADET	
COTEAUX SEVRE ET MAINE 1934..	3 »
1933..	4.50
1934..	3.50
1933..	5 »
BORDEAUX	
BORDEAUX blanc moelleux	au lieu de 4 » 3 »
GRAVES	6 » 4.75
GRAVES supérieur	6.75 5.50
SAUTERNES	11 » 7.50

Tous nos vins fins sont vendus "verbe en plus"

Vins rouges

BORDEAUX	
BORDEAUX	au lieu de 4.25 3 »
BORDEAUX supérieur	4.75 3.75
MEDOC	5.50 4.50
ST-EMILION	8.50 6 »
LISTRAC	7.50 6.50
ST-ESTEPHE	9.50 7 »
BEAUJOLAIS-BOURGNEUF	
BEAUJOLAIS	au lieu de 5 » 4.50
MOULIN A VENT	9.75 8 »
BOURGNEUF	6.75 5 »
BOURGNEUF sup. ..	7.75 6 »
BEAUNE	11.50 9.50
POMMARD	12 » 10 »
COTES DU RHONE	
CHATEAUNEUF-du-PAPE	au lieu de 7 » 6.50
GRAND VIN D'ALGERIE	
ROYAL KAIDA	au lieu de 4 » 3 »

CHAMPAGNE ET MOUSSEUX

CHAMPAGNE Comte de Balmont	au lieu de 13.50, la bout. 80 cl. 10 »
MOUSSEUX Baron de Charneuil	6 » 5 »
MOUSSEUX Veuve Amiot carte argent	9.50, 9.25

ARTICLES SPÉCIAUX POUR LES FÊTES

BABY CELLULO habillé 40 cm.	22.50
COFFRET PAPETERIE, 2 tiroirs,	10 »
bel assortiment de 1 fl. parfumerie, 1 fl. eau de cologne, 2 savons	10 »
COFFRET MERCIERIE THIRIEZ, article utile et avantageux	10 »
COFFRET MENAGE garniture de cuisine, affaire exceptionnelle, quantité limitée	10 »
DRAPS METIS avec ourlets, 220/300, Article solide	L'un 38 »

Grand CONCOURS

Meilleur Fruit

60.000 frs de PRIX

1650 PRIX

1^{er} Prix : Une Automobile Citroën

Demandez le règlement et bulletin du Concours dans toutes les Succursales et Dépôts

CONTRE LA CARIE

du Blé

LA POUDRE S.T. ELOI

Trente Années de Succès
Milliers de Références
Usine à Blois (L&C)

PRIX EN BAISSÉ

POUR LES TERRES PAUVRES EN CHAUX

L'ENGRAIS PHOSPHATÉ PAR EXCELLENCE

SCORIES THOMAS

TOUJOURS A LA BASE D'UNE BELLE RÉCOLTE

Pub. R. DANNAUD