

BULLETIN DES AGRICULTEURS DE LA LOIRE-INFÉRIEURE

Siège social : 2, RUE SCRIBE, NANTES

TELEPHONE : 141.95 - 157.42

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

Organe du Syndicat Central et de sa Coopérative, de la Confédération Générale des Vignerons
des Syndicats de Producteurs de Chanvre et d'Osier, des Planteurs de Tabac
de la Société Mutuelle Agricole, des Associations Rurales, Viticoles, Maraîchères et Avicoles
et 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.
147.18 pour la Confédération des Vignerons,
270.81 pour le Syndicat de Défense.



AUX ETAT-UNIS, la sécheresse fait des ravages. De nombreux cultivateurs ont été obligés d'abandonner leurs habitations, le manque d'eau et de nourriture ayant fait périr le bétail. Les arbres sont dépouillés par la chaleur. Beaucoup de familles sont dans le plus complet dénuement.

EXPORTATION DE TOMATES ET AUBERGINES : L'importation en Belgique de fruits ou plants de tomates et d'aubergines, en provenance de France, est autorisée du 15 octobre au 7 avril. Cette période est prolongée au 20 avril pour quelques départements, dont la Loire-Inférieure et la Maine-et-Loire.

CHICORÉE A CAFÉ : Les statuts de la Confédération nationale des planteurs de chicorée à café et des sécheurs de chicorée, ont été approuvés, en vue de l'application de la loi tendant à limiter cette culture, suivant les besoins de la consommation.

ON FERME ! M. Marchandau, maire de Reims, ancien ministre, a signalé à la Chambre que, du fait des charges nouvelles qui grèvent la production, les plus vieilles maisons, les plus honnêtes et les plus consciencieuses risquent de disparaître. Les trois plus anciennes usines du textile reimois ont déjà fermé.

AU MAROC, le Comité de Défense économique a adopté le projet de Statut de la Viticulture. En vue de résorber les vins bloqués pendant la campagne 1936, un crédit de six millions a été inscrit au budget et des dispositions ont été prises pour favoriser l'exportation et la distillation.

INVENTION DIABOLIQUE ? Selon le journal « La Pravda », une entreprise allemande s'occuperait d'élever des insectes, destructeurs de céréales et autres plantes, qui seraient jetés par avions, en cas de conflit, sur les territoires ennemis, en vue de les affamer. La nouvelle est-elle exacte ?

La Hausse du Blé sur le Marché mondial

Cette semaine a été caractérisée par une hausse importante à Chicago, Winnipeg, Buenos-Ayres, Liverpool. La hausse part surtout des Etats-Unis à cause des dégâts occasionnés par la sécheresse et les sauterelles.

Le président Roosevelt a promis de venir en aide à plus de 170.000 familles dont les récoltes ont été anéanties.

On évalue la perte à environ 30 millions de quintaux, ce qui obligerait les Etats-Unis à importer du blé cette année.

Au Canada, les dégâts sont considérables également et c'est ce qui explique que Winnipeg ait suivi le mouvement de hausse de Chicago.

En Argentine, les pluies ont entravé les labours et les semailles.

En Australie, les conditions de la nouvelle récolte sont devenues excellentes.

Le Champagne de Californie et le Bordeaux de l'Illinois

Nos amis américains vont un peu fort. Le Sénat de Washington vient de voter un projet de loi en vertu duquel les fabricants de vins des Etats-Unis auront le droit désormais de fabriquer et de vendre des vins américains appelés champagne, bordeaux, bourgogne, voire chablis, sauternes, etc., pourvu que sur les bouteilles ils fassent figurer le véritable lieu d'origine du vin. Inutile de dire que la condition spécifiée n'a aucune valeur. On mettra sur les étiquettes « champagne » ou « sauternes » en lettres majuscules énormes et, dans un petit coin, en caractères imperceptibles, on ajoutera « Chicago » ou « Nevada ». Le consommateur américain n'y verra que du feu.

L'Office du Blé

L'A. G. P. B. a présenté à la Commission de l'Agriculture de la Chambre, puis à la Commission de l'Agriculture du Sénat, toutes les objections techniques et pratiques que soulève le projet d'Office du Blé.

Elle a appuyé sur cette argumentation très solidement établie les craintes que lui inspire ce projet mal étudié et dangereux.

Le vote de la Chambre n'a pas tenu compte de nos observations. Différentes déclarations, au cours de la discussion, sont, au contraire, venues confirmer nos inquiétudes.

Le projet reste dangereux pour le présent : L'Office proposé apparaît cette année comme un moyen efficace de pouvoir freiner une hausse que commande la situation technique du marché.

Il est dangereux pour l'avenir, car cet Office, derrière une façade professionnelle, risque de dissocier complètement l'œuvre d'organisation professionnelle édifiée avec tant de peines depuis des années.

Partisans convaincus de la nécessité d'une organisation professionnelle du marché — nécessaire contre l'anarchie libérale et ses excès — nous craignons surtout que cet Office fût une organisation professionnelle, mal adaptée aux réalités pratiques, ne discrédite l'idée de l'organisation professionnelle.

Nous avons souligné, spécialement à la Commission sénatoriale de l'Agriculture, les points suivants :

1° Le caractère non professionnel de l'Office. Il remplace en fait l'organisation professionnelle coopérative par des « centres d'achats » agissant pour le compte du Gouvernement ;

2° Il ne donne pas les garanties indispensables quant à la fixation des prix du blé et peut jouer pour freiner la hausse ;

3° Il provoque des divisions et oppositions arbitraires entre régions et producteurs. Le déséquilibre agricole en sera accru.

4° L'imprécision du monopole d'importation, et la possibilité pour l'Office de revendre le blé exotique importé à un prix inférieur au prix mondial majoré du droit de douane, établit un redoutable moyen de pression aux mains des importateurs sur la politique douanière du blé ;

5° L'article supprimant l'admission temporaire et la réhabilitation sous un autre nom n'est qu'une supercherie indigne d'une discussion parlementaire ;

6° Le projet est rempli de contradictions qui rendront son application pratique irréalisable et tout contrôle illusoire : contradiction entre la coopération obligatoire et la création de centres d'achats non coopératifs ; centralisation de toutes les transactions et en même temps échanges élargis et livraisons directes incontrôlables ; opération énorme de la répartition des ordres d'achats et de ventes sans organisation matérielle pour la réaliser ; absence de contrôle avec possibilité de fraudes multiples et élargies ;

7° Equilibre financier de l'Office absolument superficiel ; financement reposant sur des garanties imprécises ou illusoires ; aucune garantie financière en cas de récolte excédentaire.

Sur tous ces points, une note détaillée a indiqué les modifications à apporter au texte de la Chambre et les garanties fondamentales à obtenir.

Nous ne savons pas encore dans quelle mesure le texte qui sera voté définitivement répondra à nos observations.

Quel qu'il soit, après avoir présenté ses réserves formelles sur un projet mauvais sur lequel l'A. G. P. B. décline toute responsabilité, nous nous efforçons ensuite :

a) De défendre l'organisation professionnelle, contre la dissociation qui la menace ;

b) D'aider par tous les moyens les producteurs à tirer le moins mauvais parti possible de la nouvelle loi aussi longtemps qu'elle sera en vigueur.

LA VÉRITABLE QUESTION

Le Gouvernement a promis la revalorisation des produits agricoles, et en particulier du blé.

Les producteurs l'attendent avec impatience. Mais cette revalorisation des produits agricoles doit entraîner, dans la plupart des cas, une hausse du prix de la vie.

La hausse du blé aura certainement pour conséquence une hausse du prix du pain.

Affirmer en même temps vouloir une politique de blé cher et de pain bon marché serait une hypocrisie.

Si le Gouvernement veut lutter contre la vie chère pour empêcher des variations abusives des prix des denrées à la consommation, les producteurs sont d'accord.

Mais s'il voulait, au contraire, sous le couvert de lutte contre la vie chère, empêcher la hausse des produits agricoles, il se heurterait à l'opposition des producteurs.

La revalorisation du blé en année déficitaire dépend beaucoup moins des mesures techniques qui seront prises, avec ou sans l'Office du Blé, que du niveau du prix du pain.

C'est là la véritable question sur laquelle les producteurs doivent avoir les yeux fixés.

A. G. P. B.

Le Prix du Blé pour la prochaine récolte

Il est à prévoir que de prime abord, l'Office du Blé donnera à de nombreux agriculteurs une impression favorable et qu'il trouvera bon accueil auprès d'eux, surtout lorsque le Parlement aura modifié certaines dispositions du projet gouvernemental dont les inconvénients frappent même les esprits les moins avertis.

La loi sur le prix minimum, lorsqu'elle fut votée, éveilla, elle aussi, de telles illusions dans les campagnes : mais après quelques mois d'application, ses méfaits se concrétisèrent. Il fallut l'expérience pratique pour ouvrir les yeux des intéressés, pour leur faire reconnaître la clairvoyance d'avertissements qui leur avaient paru trop pessimistes au début, notamment de ceux si nettement exprimés à l'époque par l'Union Nationale des Syndicats agricoles.

N'en sera-t-il pas de même cette fois encore ? Les milieux agricoles vont sans doute se réjouir de voir le blé se fixer à un cours qui leur paraîtra avantageux par rapport à celui de la dernière récolte ? Ne seront-ils pas tentés de négliger le reste pour ne s'apercevoir que trop tard des vices profonds du système si le Parlement ne lui apporte que des retouches superficielles ou fragmentaires et de son exclusivité qui n'apporte aucun remède pour revaloriser les autres productions.

En ce qui concerne la fixation du prix de la prochaine récolte, nous croyons devoir attirer tout spécialement l'attention sur une considération que l'Association Générale des Producteurs de Blé a déjà soulignée très justement. Jusqu'à la crise de ces deux dernières années, la valeur brute de la récolte représentait tout de 10 à 12 milliards de francs. Cette somme globale est indispensable pour assurer au travail du producteur une rémunération normale. Elle doit être considérée comme un minimum. Or, pour que la valeur de la récolte atteigne 12 milliards, il faut que le prix du quintal, départ culture, soit de 133 francs pour une récolte de 75 millions de quintaux, de 143 francs pour une récolte de 70 millions de quintaux, de 154 francs pour une récolte de 65 millions de quintaux, de 166 francs pour une récolte de 60 millions de quintaux.

Ces chiffres, n'ailleurs, ne tiennent pas compte du relèvement du pouvoir d'achat dont le cultivateur a le droit strict de bénéficier au même titre que les autres catégories de travailleurs récemment avantagés.

Tel qu'il est prévu, l'Office du Blé occasionnera de nombreuses contraintes, l'enlèvement des assujettissements, des sacrifices dans le but de pouvoir fixer à volonté le prix du blé.

Or, le marché est actuellement dégonflé. La certitude d'une récolte déficitaire assurerait une revalorisation spontanée des cours dès la moisson.

On disposait donc de tout le temps nécessaire pour mettre au point, sans précipitation, en vue des futures années excédentaires, un système mieux étudié, plus souple, mieux adapté au tempérament des cultivateurs français.

Ce qui serait franchement inadmissible, c'est que ces contraintes, ces assujettissements, ces sacrifices qui vont être imposés n'aboutissent qu'à maintenir le blé à un prix inférieur à celui qui ressort des données que nous venons d'énoncer, et que l'Office du Blé ne constitue finalement pour cette année qu'un moyen détourné et ingénieux de freiner la hausse qui s'annonçait.

L'Agriculture n'est, hélas ! que trop habituée à ce genre de manœuvres.

Union Nationale des Syndicats agricoles.

Un Brin de Causette...



Et dire qui en a encore qui croient, dur comme fer, à l'Egalité, à la Liberté et à la Fraternité du monde ! En fait de « fraternité », les peuples sont devenus à moitié toqués et y avant qu'à jeter un coup d'œil sur les gazettes, pour voir qui pensant qu'aux guerres, aux luttes, aux révolutions, ou aux conquêtes lointaines... Même chez nous, c'est des poings tendus qu'on se montre, au lieu de se tendre fraternellement la main, comme dans les tranchées.

La Liberté, n'en parlons pu ! C'est une oiseau phénomène, qui disparaît de nos pays et vous en aurez bientôt des nouvelles.

Reste encore le joli rêve de l'Egalité. Ben sûr, tout le monde sent égaux devant l'Eternel... mais, en attendant de comparer là-haut, on est bien forcé de reconnaître, ici-bas, qui a, et qui aura toujours, des riches et des pauvres, des intelligents et des imbéciles, des économes et des dépenseurs, des gars bien balancés et des estroupiés, des gens bien de vie et des malades, des billieux et des point billieux, des courageux et des faibles, des gros et des maigres, des joyeux lurons et des rabougrés, des hureux et des malheureux !

Comment voulez-vous égaliser tout ce monde, quand c'est que dans un ménage on pouvant même point égaliser deux caractères ?

Rapport à l'égalité des fortunes, on raconte qu'avant la guerre, au moment d'une grève, y avait un brave révolutionnaire qu'avait été trouver un Rotchild milliardaire et l'avait intimé l'ordre de partager son magot. — Attendez dix minutes que je fasse le calcul, qu'on lui avait répondu. A bout d'un moment, le milliardaire l'appelle : — Voilà, mon ami, la part qui vous revient : 17 francs 50... Je partage ma fortune entre tous les Français !

Le partisan de l'égalité empêche l'argent et partit furieux sans demander son reste.

Comment voulez-vous caser tout l'univers sur l'un même perchoir, pis-que le Bon Dieu, lui-même, nous place à des degrés différents ? Chez nous, on se lamente, avec raison, contre le mauvais temps, les pluies continuelles, qu'allant faire pourrir nos pauvres récoltes. Nos terres sont quasiment noyées, par endroits !... En Amérique du Nord, c'est le contraire qui se passe — ce qu'est point pus rigolo. Une terrible sécheresse cause des catastrophes chez les fermiers ; bêtes et gens crevant de faim et sont forcés de s'expatrier ; tout est roûlé.

Trop d'eau d'un côté ; point du tout de l'autre — en somme c'est l'égalité dans la misère mais l'égalité n'est guère enviable !

maître jannot

qu'à maintenir le blé à un prix inférieur à celui qui ressort des données que nous venons d'énoncer, et que l'Office du Blé ne constitue finalement pour cette année qu'un moyen détourné et ingénieux de freiner la hausse qui s'annonçait.

L'Agriculture n'est, hélas ! que trop habituée à ce genre de manœuvres.

Union Nationale des Syndicats agricoles.

Le Déchaumage

S'il est un moyen simple et peu coûteux d'améliorer la production, c'est bien de déchaumer chaque année ; et cependant il faut reconnaître que beaucoup de cultivateurs se désintéressent du déchaumage, faute, peut-être, d'en savoir les avantages.

D'après le dictionnaire, le déchaumage est un labour très superficiel pratiqué après la moisson. Cette définition, très simple, n'éclaircit guère l'utilité de l'opération, et quelques explications s'imposent.

Quand on moissonne, on laisse sur le terrain, disséminés, partout, un grand nombre de mauvaises graines, mûres en même temps que la céréale, et qui proviennent des plantes adventives toujours trop abondantes. Ces semences demeurent inertes jusqu'à ce qu'un labour les enterre et leur permette de germer, pour empoisonner la récolte suivante.

Si, par un labour léger, n'ayant pour objet que de couvrir suffisamment ces graines, on facilite leur germination aussitôt la moisson, les mauvaises plantes vont se développer dans un sol inoccupé, et les labours réguliers d'automne, en les enterrant avant qu'elles n'aient eu le temps de grainer, vont les détruire définitivement.

Voilà un avantage du déchaumage, et ce n'est pas le seul.

Le sol a été tassé pendant de longs mois, puisque, couvert de céréales, il est resté sans aucune façon culturale ; à la moisson, la terre durcie est imperméable à l'eau et laisse ruisseler les pluies d'automne sans en profiter. D'autre part, mal aérée, elle est peu favorable à la vie microbienne ; c'est une terre morte, et l'inertie ; par le déchaumage, la couche superficielle, trituree et ameublée, devient capable d'absorber l'eau qui tombe, et l'air qui la baigne, facilite l'activité des microbes du sol, dont l'influence est si heureuse sur la fertilité.

Aider au nettoyage des terres, rendre le sol plus vivant et plus actif, sont donc les raisons principales du déchaumage, et l'opération est d'autant plus avantageuse qu'elle coûte peu. Il ne s'agit, en effet, que de gratter le sol, et non de labourer puissamment ; il ne faut pas enfouir les mauvaises graines à un niveau trop bas où elles ne pourraient germer, il faut seulement les recouvrir d'un peu de terre. Donc point de travail pénible, et point non plus d'instruments spéciaux : on peut utiliser, à défaut de charrues déchaumeuses, le pulvérisateur, le cultivateur canadien, la herse canadienne, ou le scarificateur. Il n'est pas même besoin d'attendre un temps favorable, on doit déchaumer aussitôt la moisson et dès la dernière gerbe sortie du champ.

Enfin, pour porter au maximum les avantages du déchaumage, on peut profiter de l'occasion pour faire une culture dérobée. Nos préférences vont au trèfle incarnat, qui, semé après la moisson, donne au printemps, sans autres frais que quelques sacs de potasse et de superphosphate, une récolte utilisable, soit comme fourrage, soit comme engrais vert, et enrichit la terre en lui laissant une quantité appréciable d'azote qu'il a prélevé gratuitement dans l'atmosphère.

P. CORMIER, Ingénieur agronome.

Une Expérience curieuse

Notre collaborateur et ami M. Bosc, dont nous avons signalé les travaux sur les bouillies cupro-ammoniacales, a fait une curieuse expérience.

Il a cueilli, dans un vignoble en exploitation, des feuilles de vigne atteintes par le mildiou, dont certaines avaient été traitées à la bouillie cupro-ammoniacale et les autres non traitées.

Ces feuilles furent placées sous cloche en un milieu humide et chaud.

Sur les feuilles non traitées, le mildiou se développa rapidement et gagna toute la feuille. Au contraire sur les feuilles traitées, non seulement il ne se développa pas, mais les taches sèches et le champignon disparurent.

Il semble donc bien que la bouillie ait eu, en la circonstance, une action curative, action que les bouillies curatives ordinaires ne peuvent avoir.

Les Conflits du Travail en agriculture

Le Comité permanent de la Confédération Nationale des Associations agricoles s'est réuni les 30 juin et 6 juillet 1936, pour étudier les principaux problèmes économiques et sociaux qui se posent actuellement pour l'agriculture.

A la suite de ces délibérations, la motion suivante a été adoptée :

« Le Comité exécutif permanent de la C.N.A.A. attire l'attention des Pouvoirs publics et de l'opinion sur la gravité que présenteraient des conflits sociaux en agriculture, en raison des pertes irréversibles qui en découleraient, au préjudice direct de l'économie nationale et des consommateurs. »

Il estime que le meilleur moyen de réaliser la justice sociale consiste à donner à tous les travailleurs agricoles — exploitants, propriétaires, fermiers, métayers, ouvriers — les satisfactions légitimes auxquelles ils ont droit.

Il rappelle que la revalorisation effective des produits agricoles, promise par le Gouvernement, est la condition essentielle des améliorations d'ordre social et économique qui doivent être obtenues par tous les travailleurs agricoles.

Le Comité exécutif permanent de la C.N.A.A. déclare qu'il ne faut pas confondre les hausses de prix qui résulteraient de la revalorisation des produits agricoles à la ferme et les manœuvres spéculatives qui tendent à des hausses de prix de détail plus ou moins justifiées.

Pour atténuer les répercussions de la revalorisation sur le prix de la vie, le Comité estime qu'il y a lieu de comprimer les marges qui existent entre les prix de gros et les prix de détail ;

Il rappelle que le développement et le renforcement de la coopération sont un des moyens les plus efficaces et les plus pratiques pour réduire les écarts de prix.

Le Comité déclare que la revalorisation des produits agricoles et le développement de l'organisation coopérative agricole sont indispensables, dans l'intérêt même des consommateurs et de la classe ouvrière, surtout si les Pouvoirs publics veulent que les améliorations de traitement obtenues par les travailleurs salariés des villes ne soient, pour eux, une véritable duperie. »

Les Paysans en Russie Soviétique

D'après les chiffres publiés par M. Grinko, commissaire du peuple aux finances, les dépenses de la Russie soviétique s'élèveront pour 1936 à 78 milliards et demi de roubles (le rouble représente 3 francs français).

C'est de l'impôt indirect que l'Etat soviétique tire le plus clair de ses ressources budgétaires. En effet, sur 78 milliards de recettes, 62 milliards proviennent de l'impôt sur le chiffre d'affaires, qui frappe les produits de consommation.

Or, notre confrère Pierre Berland note, de ces 62 milliards, c'est l'Agriculture qui fournit les deux tiers environ, soit 43 milliards. On prévoit, en effet, que 21,2 milliards seront prélevés sur les céréales, 6 milliards sur l'alcool, 5,9 sur le sucre, 3 sur la viande, 2,6 sur le beurre végétal, 4 milliards sur le coton.

Ces chiffres représentent les bénéfices réalisés par l'Etat, lors de la vente aux consommateurs à des prix fixés par lui et généralement très élevés des produits agricoles que les paysans sont tenus de lui livrer à vil prix. Ainsi, la somme de 21,2 milliards constitue la différence entre le prix payé par l'Etat aux producteurs de blé et les sommes qu'il retire de la vente du pain à la population. C'est le bénéfice de l'Etat intermédiaire.

Le même principe s'applique sans doute à l'industrie : l'Etat vend très cher les produits qu'il achète à vil prix. Il frappe ainsi le consommateur d'un gros impôt indirect.

C'est cependant sur l'Agriculture que l'Etat soviétique fait peser les plus lourdes charges, puisqu'elle fournit les deux tiers de l'impôt sur le chiffre d'affaires.

Le régime communiste est fondé sur l'exploitation de la paysannerie.



Concours de Juments poulinières en 1936

SAINT-ETIENNE-DE-MONTLUC : Le 7 septembre, à 12 h. 30. — Catégories selle et cob artilleur et trait léger : Canton de Saint-Etienne-de-Montluc et arrondissement de Nantes (sauf les cantons de Legé, Machecoul et Saint-Philbert-de-Grandlieu).

Elevage du trotteur : Tout le département.

NOZAY : Le 8 septembre, à 8 h. 30. — Catégories cob artilleur et trait léger : Cantons de Nozay et de Derval.

PLESSÉ : Le 8 septembre, à 14 h. — Catégories cob artilleur et trait léger : Cantons de Saint-Nicolas-de-Redon, Guéméné-Penfao, Saint-Gildas-des-Bois, et les communes de Blain et du Gâvre.

SAVENAY : Le 9 septembre, à 12 h. 30. — Catégories cob artilleur : Arrondissement de Saint-Nazaire (sauf les cantons de Saint-Etienne-de-Montluc, Saint-Nicolas-de-Redon, Guéméné-Penfao, Saint-Gildas-des-Bois, et les communes de Blain et du Gâvre).

MACHECOUL : Le 10 septembre, à 8 h. — Catégories selle et cob artilleur : Ancien arrondissement de Paimboeuf et les cantons de Legé, Machecoul et Saint-Philbert-de-Grandlieu.

LIGNE : Le 11 septembre, à 13 h. 30. — Catégorie selle : Ancien arrondissement d'Ancenis et arrondissement de Châteaubriant.

Catégorie cob artilleur et trait léger : Ancien arrondissement d'Ancenis et canton de Nort-sur-Erdre.

CHATEAUBRIANT : Concours de pouliches et de poulinières : Le 12 septembre, à 9 h. — Catégorie trait : Cantons de Châteaubriant, Rougé, Moisdon-la-Rivière, Saint-Julien-de-Vouvantes.

Pour le règlement, consulter les affiches dans les Mairies.

Le Procès de Fraude des Vins

On connaît l'émotion des pauvres vignerons dans la mésentente, lorsqu'ils apprennent, au cours des vendanges de 1935, qu'un important négociant en vins de La Haie était inculpé de fraude des vins très grave. Cette grosse affaire avait été déclenchée à la suite d'un procès-verbal et de l'action des agents assermentés de la Confédération générale des Vignerons du Midi.

Après de longues et minutieuses enquêtes, le juge d'instruction, M. Bertheau, a traduit les inculpés devant le tribunal correctionnel de Nantes, pour être jugés à l'audience du 20 juillet dernier.

Les parties civiles étaient là présentes, à savoir : la Confédération générale des Vignerons du Midi, celle du Centre et de l'Ouest, le Syndicat d'appellation du Muscadet Sèvre et Maine, le Syndicat des Producteurs de Muscadet, le Syndicat des Marchands de vins en gros de Nantes.

L'avocat des inculpés demande la remise des débats, invoquant l'absence, par raison de force majeure, de M. B... fils, qui fait présentement une période militaire.

Cette demande a dû être acceptée par M. le Substitut et par les parties civiles. L'affaire a été remise au 13 octobre prochain, à la rentrée des vacances du tribunal.

Délivrance des permis de chasse

Le Préfet rappelle à MM. les Chasseurs qu'ils ont intérêt à déposer, le plus tôt possible, à la Mairie de leur résidence, leur demande de permis de chasse.

En raison du nombre considérable des permis délivrés, il serait difficile aux services de la préfecture de les établir tous pour le jour de l'ouverture si les chasseurs tardaient à déposer leur demande à la Mairie.

Le prix du permis départemental est de 74 francs et celui du permis général de 200 francs.

Trois Cultures sur un même terrain

LE SALSIFIS A GRAINES

En plein cœur de l'ancienne Vendée militaire, dans la région du Pin-en-Mauges et de La Poitevine, un peu au nord de Cholet, dans des terres souvent difficiles, argilo-siliceuses peu perméables, quelques bons cultivateurs font entrer la culture du salsifis à graines dans leur assolement pour un à deux hectares dans des exploitations moyennes de 20 à 30 hectares.

La graine de salsifis est confiée au sol au début d'octobre, en même temps que le blé. Il faut semer de bonne heure, car le salsifis demande à être semé en terre très saine, plutôt sèche que trop humide; la graine doit être laissée en surface, à peine recouverte par un léger hersage.

Le salsifis croît avec le blé et s'aventure au début d'avril on sème du trèfle violet, légumineuse qui convient particulièrement bien aux terres et au climat de la région; de sorte que, d'avril à juillet, le terrain porte en même temps trois cultures: blé, salsifis, trèfle.

Le blé est récolté, comme d'habitude, fin juillet; si les mois d'août et septembre sont suffisamment humides on peut faire pâturer le trèfle par de jeunes animaux pendant le mois d'octobre.

Au printemps suivent le trèfle et le salsifis croissent ensemble. Les graines de salsifis arrivent à maturité fin mai début juin. La récolte dure généralement une douzaine de jours. On cueille les capitules dès qu'ils s'épanouissent et parfois on repasse deux fois aux mêmes endroits dans la même journée les capitules s'ouvrant très vite surtout si le soleil est chaud. Pour un hectare, trois à quatre ramasseurs suffisent les premiers et derniers jours de la récolte, mais il y a quatre à cinq jours de pleine récolte où il faut compter de huit à douze ramasseurs, suivant le temps et l'abondance des pieds de salsifis. Une fois la récolte faite, on fauche le trèfle qui, bien que piétiné pendant la récolte de salsifis, donne encore un fourrage appréciable. Il y a ensuite une deuxième coupe de trèfle en vert et souvent après une récolte à graines.

Même si la culture de salsifis est bien réussie la récolte de graines est très variable suivant le temps qu'il fait pendant la récolte. L'idéal est un ciel couvert et pas de vent. Si le soleil est chaud, les capitules s'ouvrent trop vite et l'on ne peut les ramasser tous en temps voulu; s'il fait du vent, les graines s'envolent très facilement dès que le capitule s'ouvre. On peut très bien récolter par la pluie, car la graine sèche très facilement et une petite pluie sans vent vaut mieux qu'un beau soleil, surtout si l'air est agité.

La graine est étalée et mise à sécher dans le grenier, elle est ensuite reprise et passée successivement à la main, à travers deux grilles pour la débarrasser de sa bourbe; après un dernier passage au tarare ventilateur, la graine est marchande.

Les prix sont extrêmement variables; ainsi depuis 1930, ils ont varié de 7 à 35 francs le kilo, avec une moyenne de 12 à 15 francs.

La récolte oscille généralement entre 100 et 400 kilos à l'hectare; on considère 300 kilos comme une très bonne moyenne.

Evidemment cette culture ne peut donner satisfaction que si elle est

entreprise par de très bons cultivateurs ayant des terres propres et très largement fumées. Nous avons visité cette année, avec beaucoup d'intérêt, l'exploitation de M. Gallard, au Pin-en-Mauges. M. Gallard, qui est président de la section communale du Syndicat d'Anjou, président de la caisse locale d'assurance et président de la caisse locale de crédit mutuel, est en même temps propriétaire d'une exploitation d'une vingtaine d'hectares qu'il a su aménager remarquablement, tant au point de vue bâtiments qu'au point de vue des terres.

C'est à M. Gallard que nous devons en grande partie les renseignements que nous donnons ci-dessus. Personnellement il a supprimé cette année le trèfle de ses cultures de salsifis, cette légumineuse compromettant parfois la récolte de la graine de salsifis lorsque le printemps est humide et que le trèfle se couche avant la récolte.

Nous avons trouvé, le 9 juin, M. Gallard dans une magnifique culture de salsifis de près de deux hectares, avec une douzaine de ramasseurs. Le temps est couvert et calme et la récolte s'annonce excellente. Nous prenons quelques photographies, et bien que le travail presse, M. Gallard tient à nous montrer ses blés. S'arrêtant devant une culture d'environ un hectare de blé « Bon Moulin »: « J'ai parié de récolter 40 quintaux cette année dans cette pièce », me dit M. Gallard, et en admirant sa récolte, je pense qu'il pourrait bien gagner son pari. « L'an dernier, ajoute-t-il (la récolte était très mauvaise dans la région et elle s'annonce encore plus mauvaise cette année), j'ai fait, dans le blé où nous récoltons les salsifis tout à l'heure, 32 quintaux à l'hectare avec la variété Chantecleir, et c'était un blé après l'azote. Or, si vous vous en souvenez, avant votre visite d'il y a quelques années, je ne pouvais jamais réussir un blé après l'azote; superbe d'apparence, il échaudait tous les jours et ne rendait rien; ce n'est que depuis que vous m'avez conseillé de mettre de fortes doses de chlorure à l'automne que je réussis. »

« Et vous en mettez combien ? lui demandai-je. — 400 kilos à l'hectare; cela me permet d'apporter, même après l'azote, un peu d'engrais azoté au printemps si j'en vois la nécessité, sans craindre la verse ni l'échaudage. »

« La-dessus, M. Gallard est allé sortir la traditionnelle « fillette » de vin d'Anjou, et comme en parlant, deux bonnes heures après mon entrée à la ferme, je m'excusais d'avoir fait perdre un temps précieux à M. Gallard, en pleine récolte de graines de salsifis où les minutes valent de l'or, j'eus cette réponse admirable qui peint bien le caractère si attachant du paysan des Mauges angevins, indépendant, travailleur, un peu fier mais sur lequel on peut toujours compter, quelles que soient les circonstances :

« Mon cher monsieur, j'ai travaillé toute ma vie, mais toujours à la condition que s'il vient un ami, cela sera-il en pleine moisson on n'impose rien, je n'ai toujours rien à faire qu'à le recevoir, et avec une grande joie. »

J. VALENTIN,
Ingénieur agronome.

Comment lutter contre la Cochyliis et l'Eudémis sans danger pour le Vin

La cochyliis et l'eudémis, ou vers de la grappe et des raisins, sont bien connus des viticulteurs. Les dégâts causés par ces insectes sont tels que souvent la récolte est considérablement réduite et la qualité compromise.

Contre ces ravageurs, jusqu'à ces derniers temps, les viticulteurs utilisaient surtout des poisons violents, interdits dès que le grain prend de la grosseur, car il pourrait en rester sur la peau et dans les raisins, et le moult toujours acide pourrait en dissoudre quelque peu. Le vignoble restait alors sans défense de juillet à la vendange.

Or, dans les mois chauds, les vers perforent, vident les grains et peuvent émietter ainsi les grappes.

Vers la fin de la saison, quand le grain gonfle, la moindre piqure provoque la sortie du suc. Celui-ci se répand sur le reste de la grappe et sert d'aliment à la pourriture grise qui épuise et agrippe les jus.

Le viticulteur se hâte donc de vendanger avant maturité complète pour sauver sa récolte au moins en partie, mais le vin qu'il obtient est acide et de peu de degré. Plus tard d'ailleurs, la pourriture plus développée donnerait au vin un mauvais goût.

Dépendant les viticulteurs disposent aujourd'hui de remèdes efficaces et sans danger pour l'homme, pouvant s'employer par conséquent jusqu'à la récolte. Ce sont des produits à base de rotenone et autres principes actifs semblables extraits de plantes tropicales.

Leur résultat, remarquable en Algérie, a été cité à l'Académie d'Agriculture les 22 et 29 janvier 1936.

En France, nous avons déjà les Bortox, qui sont des insecticides à

base de rotenone, étudiés et expérimentés depuis longtemps. Les Bortox E, et Spécial s'utilisent en poudrages. Le premier peut être répandu au moyen d'une souffreuse ordinaire, mais le second, plus concentré, convient aux poudres perfectionnées. Enfin le Bortox D est utilisé en pulvérisation en mélange ou non avec la Bouillie cuprique.

Les poudrages aux Bortox E, ou Spécial se font en traitements préventifs, pour tuer les papillons, ou encore les vers à la sortie des œufs. Ils doivent être exécutés au moment de la plus grande abondance de papillons dans les vignobles, ou 15 jours avant la véraison, et fin août-commencement septembre.

Les pulvérisations sont curatives; elles tuent les œufs et peuvent pénétrer dans les nids ou galeries des vers, à la condition que ces abris ne soient pas trop épais ou profonds. On doit les effectuer quatre à six jours après la plus grande abondance de papillons, ou après les dates des traitements préventifs.

Si le vol des papillons dure, il faut traiter de nouveau.

En ne traitant que les grappes, on ne dépense qu'une quantité extrêmement réduite de poudre ou de liquide; le traitement est donc très économique.

Enfin les Bortox ne contenant aucun poison peuvent être utilisés jusqu'au dernier moment et sauver, sans danger pour personne, les récoltes souvent compromises, alors que leur apparence est superbe, par l'attaque de la dernière génération d'eudémis.

L. CASSARINI,
D' honoraire des Services agricoles.

Les revendications des Producteurs de Lait

Le Conseil d'administration de la Confédération générale des Producteurs de Lait et la Fédération Nationale des Coopératives laitières se sont réunis le 16 juillet à Paris.

Il a été décidé de demander au Gouvernement le vote d'une loi concernant :

- 1° Les contrats collectifs entre producteurs et acheteurs de lait;
- 2° Les ententes professionnelles et interprofessionnelles permettant de réaliser une partie du programme d'organisation du marché du lait, en défendant les centres d'approvisionnement et de vente contre une anarchie jusqu'à présent supportée par les producteurs.

Ces textes, établis en accord avec les Associations régionales ou départementales, seront suivis d'autres qui compléteront l'œuvre recherchée par les producteurs de lait.

Un Congrès des Producteurs de lait se tiendra en septembre à Paris pour la mise au point des différents textes qui auront été préalablement envoyés pour étude aux Associations adhérentes.

Une délégation, conduite par M. Robineau et M. de Craze, reçue au Ministère de l'Agriculture, a exposé les revendications des producteurs de lait au sujet :

- 1° Des règlements des sommes dues depuis un an à la suite des exportations en Sarre;
- 2° Des importations excessives des fromages;
- 3° De la fermeture envisagée un jour par semaine des boutiques où le lait est détaillé;
- 4° Du statut fiscal des coopératives laitières;
- 5° De la taxe unique;
- 6° De l'inaction des Comités départementaux.

Le Conseil d'administration a, d'autre part, étudié la situation des ouvriers des coopératives laitières.

Liens de Gerbes

Liens de gerbe Sisal câblés, trois fils, qualité extra, longueur 1m40 garantie avec boucle et bout rouge.

105 fr. le mille

Prix net, départ Nantes, jusqu'à épuisement. Nous transmettons les ordres dès maintenant au Syndicat.

Sur le Marché laitier

Le beurre est toujours à la hausse sur le marché international, c'est-à-dire au marché de Londres. Sur l'année dernière, la hausse correspond en moyenne à 20 %. Aussi les pays exportateurs réalisent-ils des bénéfices importants.

Cette hausse serait due, dit-on, aux manœuvres spéculatives des grands trusts de la margarine pour retrouver la clientèle qui leur échappe quand le beurre est à un prix intéressant pour le consommateur. Jusqu'à maintenant, cette situation n'a pas eu de réelles répercussions sur notre marché français.

Huiles à Machines

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

Pour Machines Agricoles :

	Par 180 k.	100 k.	30 l.
Demi-fluide	3	3	20 4 10
Epaissie	3	20	3 40 4 30
P° cylindre vapeur	3	30	4 40 4 90
P° Moteurs	3	30	2 40 4 10
P° Transmissions	2	30	1 40 4 10
P° Moteur Elect.	4	20	4 20 5 10

Pour Ecrémages :

H. de vase!° jaune	3	3	20 4 10
Blanche pure	4	60	4 80 5 70

Pour Moteurs et Autos :

Très fluide (Ford)	3	70	3 90 4 80
Fluide, 1/2 fluide	4	4	20 5 10
1/2 épaisse	4	20	4 40 5 30
Epaissie	4	50	4 70 5 60

Huile Noire épaisse pour boîtes de vitesses 4 | 20 | 4 20 5 10 || Huile «Evergreen» toujours verte, supérieure. Fluide, demi-fluide ou demi-épaisse | 7 | 7 | 20 8 10 |
| Huile de ricin pure | 8 | 8 | 20 9 10 |
| Huile pour Moteur Diesel | 5 | 60 | 5 80 6 70 |

Par tonnelets de 50 litres, nous consulter.

Graisses Agricoles

GRAISSE JAUNE EXTRA, 5 fr. la boîte de 1 kg., en vente au Syndicat, ou franco par 24 boîtes.

Par tambours de 25 ou 50 kilos franco 4 | 30 | le kilo || Par fût de 100 kil. franco | 3 | 60 | le kilo |

Graisse rose pure; Graisse vaseline et Valvol. Nous consulter.

Soignons nos graines de trèfle incarnat

Le Syndicat National des Exportateurs et Importateurs de graines fourragères a établi un rapport sur les causes de germination défectueuse du trèfle incarnat, que publie la revue « Chambres d'Agriculture ».

M. Garreau-Dombasle, notre attaché commercial aux Etats-Unis, attire l'attention des exportateurs français sur le fait que les trèfles incarnats que nous exportons en Amérique sont, depuis quelques années, de faible germination et, de ce fait, ne remplissent même pas les conditions requises par les lois américaines pour l'entrée dans ces Etats.

Plusieurs autres pays d'Europe nous font la même observation et nombreux sont les chargements qui ont été refusés.

Il faut prendre tout de suite les mesures nécessaires pour remédier à cet état de chose, si nous voulons conserver notre place d'exportateurs de graines de trèfle incarnat.

Le défaut de germination qui nous est reproché provient principalement des défectuosités de battage. La graine tout en ayant un bon aspect, ronde et bien entière, subit, par suite du choc trop rude du batteur, une lésion à l'intérieur. Mise en essai de germination, elle éclose normalement, mais meurt au bout de quelques jours; c'est ce que l'on appelle en termes d'analyse « germes brisés ».

Pour parer à cet inconvénient, voici les remèdes à indiquer aux agriculteurs et aux entrepreneurs de battage :

- 1° Aux agriculteurs : Moissonner suffisamment mûr. Si la température est très chaude, ne pas laisser la graine trop longtemps au grand soleil. Aussitôt sèche, la rentrer en grange ou sous hangar et attendre pour battre une semaine ou deux pour que la maturité s'achève lentement.

2° Aux entrepreneurs de battage : Ne se servir que de batteuses construites spécialement pour le battage des graines. Bien vérifier le réglage du batteur qu'il ne sorte aucune graine cassée. Il est même préférable de ne guère serrer le batteur, et de passer la paille deux fois.

Nous attirons également l'attention sur le fait que certains modèles de batteuses sont munis d'élevateur à palette qui projettent la graine pour la remonter au nettoyage. Ce système doit être supprimé, car la graine, ainsi dépeignée de son enveloppe, est devenue fragile et plus cassante.

Nous conseillons d'utiliser de préférence l'élevateur à sangle, muni de godets, sans projection brutale, ou encore la remontée par aspiration.

En suivant bien ces indications, la valeur germinative sera très élevée et l'on ne déploiera plus la présence de germes brisés qui sont constatés si fréquemment dans la production des graines françaises.

LES ENFANTS

Tous les parents sont de cet avis : grâce aux couleurs et à toutes ses commodités, le chemin de fer est le moyen idéal pour se déplacer en famille. Prenez donc un BILLET DE FAMILLE

Et votre auto peut prendre le train avec vous.

SOYEZ "DANS LE TRAIN" PRENEZ LE TRAIN

EN VOYAGE

BACHES

Une bonne bache est la meilleure assurance contre la pluie

Double couture, coins renforcés, ceintures cuir tous les mètres, 1m50 de corde à chaque coin, ou cordes à coulisse sur les largeurs, au choix du preneur. Marques comprises, marchandise rendue FRANCO TOUTES GARES de Loire-Inférieure.

Pour le mètre carré confectionné :

Jute : vert gras	12	60
Lin et Jute : vert gras	13	35
Lin : vert gras	15	20

Chanvre : N° 1 vert gras ou cachou enduit 16 | 55 || — N° 2 vert gras ou cachou enduit | 19 | 05 |
| — N° 3 vert gras | 21 | 05 |

Coton : A vert gras ou cachou 14 | 65 || — B vert gras ou cachou | 16 | 85 |
| — C vert gras | 17 | 95 |
| — D vert gras | 19 | 95 |

Passer les commandes au Syndicat. Ne pas oublier d'indiquer l'inscription, ou sinon, les baches seront adressées sans marque.



Les Plantes vivaces

CULTURE - MULTIPLICATION - EMPLOI

On peut classer les plantes vivaces en : plantes pour bordures, rocailles, talus, plates-bandes et bosquets à isoler, pour sous-bois, grimpantes.

La plante vivace a une allure plus libre, moins raide, moins compassée que la plante morte classique, il faut bien l'admettre.

Elle est de pleine terre toute l'année et rustique. Elles durent plusieurs années assez belles et on peut les utiliser par éclats qui proviennent de vieilles souches pour replanter un carré entier en terre neuve et bonne, avec une seule et même souche.

On a moins à les soigner que les autres, cependant les plates-bandes dites « hardy and annuals » et « mild borders », par les Anglais, qui sont des maîtres en plantes vivaces, demandent un certain soin pour garder une bonne tenue, surtout en ce qui concerne l'épilage et le rabattage des tiges passées. Certaines plantes très gracieuses, telles que les Delphiniums vivaces ou Pied-d'Alouettes, rabattues puis arrosées par un arroseur sec, redonnent une deuxième floraison, c'est-à-dire remontent telles des roses.

En principe, ces plantes durant longtemps, sont peu coûteuses, car une fois qu'on les a, c'est pour longtemps, sinon pour toujours. De plus, ces plantes plaisent par leur grande simplicité, leur naturel, ce sont pour la plupart de ces bonnes vieilles plantes, dites plantes de jardins de campagne, de jardins de cure.

On ne les a guère, d'après Rudolph, remis en vogue, en France du moins, que vers 1891; avec une série de ces plantes bien choisies, on peut toujours avoir des fleurs. Le cycle commence avec le Tussilage odorant en hiver, les Hellébore, l'Eranthis Hibernica, pour revenir encore avec, en fin d'année, la rose de Noël, ou Heliolepis hybrides.

LEUR MULTIPLICATION

On les multiplie si bien par l'éclatement des vieilles touffes qu'il ne faut pas que cela nous fasse oublier que ces plantes se multiplient fort bien par le semis. Le semis donne des quantités de plantes vigoureuses florifères. Lorsqu'il s'agit de créer une culture de ces plantes au loin à la campagne, la graine ne pèse pas lourd à emporter et on a ainsi sous un petit volume un nombre considérable de plantes que l'on transporte si l'on peut dire « dans l'œuf ».

En règle générale, il faut semer d'abord plus longtemps à l'avance que les espèces seront plus lentes à lever. Celles qui poussent rapidement et qui prendraient un très grand développement avant l'hiver qui précède leur floraison, seront semées plus tard.

En principe, il faudra semer dès la maturité des graines les espèces dont les semences ont besoin d'être stratifiées, pour être aptes à bien germer au printemps. On sème cependant très souvent en automne et en hiver, pour que la germination ait lieu au printemps. Ces premiers semis se font d'octobre à fin janvier, sous châssis froid, dans un endroit abrité, au midi de préférence. Pendant les froids, on peut entourer les coffres de châssis de fumier ou de feuilles et l'on couvre les verres de paillassons. On peut semer dans le châssis ou en terrine. Pour semer en plein sol, on retire du coffre 0m15 de terre qu'on remplace par un compost formé de terre franche, terre de bruyère et terreau de feuilles et sable blanc par tiers. Le sol une fois affermi et nivelé, on sème les diverses espèces, on recouvre un peu les graines, on bassine et on met les châssis. Les terrines, elles, seront bien drainées, et après le semis, enterrées dans le coffre sous châssis. On peut étendre sur le semis une légère couche de sable fin, de cendre de charbon ou de poudre de charbon de bois. Ces matières empêchent, dans une certaine mesure, les végétations cryptogamiques. Tout cela est nécessaire pour le semis d'été.

Les semis d'automne sont à préférer pour toutes les plantes vivaces, dont les graines mettent longtemps à lever ou sont capricieuses dans leur germination (ce qu'on évite en stratifiant).

En mars, on peut déjà semer un grand nombre de plantes vivaces à germination rapide, qui donnent des sujets vigoureux pour la saison prochaine, mais à cette époque, il faut veiller avec soin à l'aération des semis, aux bassinages, à l'ombrage sous châssis froids; de mai en août, sous châssis placés à un endroit mi-ombragé, au nord de préférence, on sème les espèces à levée rapide, qui peuvent fleurir l'année suivante. Une fois que les jeunes plants ont quelques feuilles, on les repique en terrines ou en plein sol dans un compost semblable à celui du semis. On tient à l'été, en ombre et on bassine ce qu'il faut pour assurer la reprise dans de bonnes conditions. On peut un peu plus tard, une fois le plant fortifié, faire subir un deuxième repiquage en pépinière

d'attente, jusqu'au jour où le plant peut être mis à sa place dans le jardin d'ornement.

Les semis effectués en juin-juillet, août, peuvent aussi se faire sur une plate-bande abritée, à mi-ombre et en sol terraillé, on repique les plants par la suite. Enfin, on peut même semer en place sans les repiquer, quelques genres de plantes telles que Gypsophila paniculata, Hesperis matronalis, Lupinus polyphyllus, Papaver bracteatum et orientale. Pour certains genres, on peut même essayer les semis de printemps, sur couche chaude; on fait cela pour les espèces exotiques et celles exigeant pour bien venir de la chaleur de fond. Celles qui semées de bonne heure sur couche arrivent à fleurir la même année, le plus souvent à l'automne, ex. : les Glaieus, on sème alors sur couche dès février et jusqu'en avril à bonne exposition. Il faudra, de plus, habituer par la suite à l'air extérieur, et graduellement.

BOUTURAGE ET MARCOTTAGE

Certaines plantes vivaces se trouvent bien de ces procédés de multiplication pour être propagées économiquement, ex. : Chrysanthèmes, Phlox, Asters, mais les semis et les éclatements de souches un peu âgées sont encore le mode de multiplication le plus employé pour ces sortes de plantes.

Pour les Eillets par exemple : les plantes issues de boutures ont des fleurs plus grandes, plus belles que celles issues de marcottes (d'après Rudolph), de même pour les Phlox, Chrysanthèmes. De plus, par le bouturage (certains boutures tardifs), on a le moyen de réduire considérablement la taille des plantes et d'avoir ainsi des sujets nains (Chrysanthèmes). Une bouture chez les plantes vivaces, c'est un rameau herbacé que l'on coupe sous un noeud, à 5-8 cm. de long, que l'on pique ensuite sous châssis froid et à mi-ombre, et que l'on met en place une fois les racines bien développées et aptes à nourrir cette plante ainsi créée d'un fragment végétal, d'une vie indépendante.

Le bouturage peut se faire en mai, juin, août, selon les espèces. L'enracinement est en général facile, et si tôt la reprise, les plantes sont confiées à la pleine terre. Les rameaux à bouturer peuvent varier de forme et de grandeur. Lorsqu'on le peut, on choisit des rameaux terminaux vigoureux qui donnent de beaux sujets. On peut parfois bouturer aussi des racines, dans des cas plus rares, ex. : Acanthus (Papaver), Acanthe (Pavot). Dans ce cas, on se sert de tronçons de racines que l'on plante en terrines en septembre-octobre et qui, mis sous châssis froid, émettent au printemps des bourgeons foliacés. Pour l'Eillet, on usait jadis beaucoup de marcottage à terre ou en cornet de plomb. La facilité de bouturage de l'Eillet et du semis a fait de plus en plus abandonner ce mode de multiplication.

En résumé, pour le bouturage, on régénère bien mieux une plante que par la division des touffes, et ceci est reconnu, par exemple pour le Dahlia. Il faut donc préconiser ce moyen de propagation.

DIVISION DES TOUFFES

Les plantes vivaces émettent chaque printemps un nombre de bourgeons beaucoup plus grand que ceux de l'année précédente. La touffe augmente de volume, et au lieu d'une tige il en sort dix ou quinze et plus. Dans la plante vivace type, après un ou deux ans elle s'étend vers l'extérieur, mais le centre se creuse (Gynerium âgés dans le centre desquels les canards aiment à nicher). La plante cherche alors à se nourrir vers les terres non usées du pourtour de la touffe, et ceci doit nous être une indication, en démantelant, en éclatant cette touffe en fragments avec des outils, bêche, couteau, sécateur, on replante les éclats munis de bourgeons et racines dans les terres préparées et neuves, et la plante regresse à nouveau et donne une autre belle touffe. Certains végétaux demandent à ne pas être dérangés souvent, et demandent quelques années sans être dérangés pour former une belle touffe. Exemple : les Pivoines Delphiniums, Pyréthres, Anémones, par contre, les Asters, Chrysanthèmes, Héliopsis et autres plantes donnant facilement de nombreux bourgeons à la base, demandent à être rajustés plus souvent. Les espèces à racines fasciculées (en faisceau) et à souche centrale, peuvent rester plus longtemps en place que celles à végétation rampante stolonifères, dont les bourgeons nouveaux s'éloignent de leur centre végétatif. Certaines demandent presque un renouvellement annuel : Clysium arabis, Dianthus statice. C'est en effet utile pour les espèces à bordure qu'on leur donne une certaine tenue pour délimiter nettement les carrés. On obtient dans ce cas un meilleur

La Vie Syndicale

Bouaye

Dimanche 26 juillet, à 8 h. 30 du matin (heure légale), salle du Patronage, à Bouaye, réunion syndicale et causerie agricole, par M. R. Faivre. Tous nos adhérents de Bouaye et Saint-Léger-les-Vignes sont cordialement invités.

Mutuelle Chevaline

de Saint-Julien-de-Concelles

La Mutuelle chevaline de Saint-Julien-de-Concelles a tenu son assemblée générale annuelle le dimanche 12 juillet, sous la présidence de M. Joseph Hivert.

La situation de cette Mutuelle est des plus florissantes et son fonctionnement donne satisfaction aux sociétaires. Ceux-ci sont actuellement au nombre de 229.

La cotisation de l'année passée fut de 1 fr. 30 par 100 francs de capital assuré, alors qu'elle fut de 1 fr. 30 pour l'ensemble des sept années depuis la fondation de la Mutuelle. Ceci fait ressortir une prime de 2 fr. 80 pour huit années, soit une moyenne de 0 fr. 35 par an et par 100 francs.

Ces chiffres sont des plus encourageants et nous sommes heureux d'adresser de vives félicitations aux administrateurs, leur organisation pouvant servir d'exemple.

Avis aux Cynophiles et Propriétaires de chiens

Pour répondre à une campagne de fausses nouvelles, et à titre de démenti formel, la Société Saint-Hubert de l'Ouest se fait un devoir de prévenir ses amis et tous les propriétaires de chiens, que la prochaine exposition de Pornic, le 7 août, est régulièrement autorisée et patronnée par la Société Centrale Canine de Paris. Cette dernière, aussi bien que les clubs spéciaux, ont répondu à l'appel des organisateurs en leur adressant, comme d'usage, de nombreux prix spéciaux. Les récompenses seront dûment homologuées et ils peuvent sans crainte adresser leur engagement au Secrétaire de la S.H.O., 15, rue Voltaire, à Nantes.

66 fois moins de travail avec la Poudre AGRI-TOX

Pour la destruction de DORYPHORE : 15 kilos de Poudre AGRI-TOX dans votre poudreuse à dos, suffisent pour 1 hectare. Pour traiter la même surface avec une bouillie et une sulfure de 15 litres, on doit répandre 1.000 litres de liquide. Il faut donc remplir l'appareil 66 fois ou le lieu d'une seule.

COMPAREZ !

Société LE FLY-TOX 22, rue de Valenciennes, PARIS.



résultat avec une jeune plante ayant cinq tiges fortes qu'avec une vieille touffe donnant vingt tiges se gênant mutuellement. Ex : Helianthus automnal et Bolonia.

En ce qui concerne l'époque à laquelle on doit opérer ce rajustement, on peut selon les cas adopter des dates variées; on choisit ainsi, après la floraison, le temps pour renouveler et propager les plantes vivaces à floraison printanière. Citons les cas des Lys blancs des jardins, c'est courant juin qu'on en divise les touffes. On opère en automne pour les espèces poussant de bonne heure au printemps et ayant déjà à cette époque les nouveaux bourgeons formés. Enfin

MARCHES DE LA VILLETTE

Du Lundi 20 Juillet 1936

ANIMAUX	Amén.	Vendus	COURS OFFICIELS du kilo, viande nette				PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif			
			1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra	1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra
Bœufs.....	2.440	2.315	7 50	6 50	5 40	8 40	4 50	3 57	2 70	5 02
Vaches.....	1.612	1.505	7 30	6 10	5 10	8 70	4 38	3 35	2 55	5 55
Taureaux.....	390	380	6 20	5 70	5 20	6 60	3 72	3 13	2 60	4 10
Veaux.....	2.015	1.900	9 20	7 90	7 10	10 20	5 52	4 50	3 90	6 12
Moutons.....	11.151	11.000	13 90	9 80	7 70	14 80	6 95	4 60	3 38	7 40
Porcs.....	1.267	1.267	8 86	8 58	6 56	9 14	6 20	6 00	4 60	6 40

Du Jeudi 23 Juillet 1936

ANIMAUX	Amén.	Vendus	COURS OFFICIELS du kilo, viande nette				PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif			
			1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra	1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra
Bœufs.....	1.663	1.550	7 50	6 50	5 40	8 40	4 50	3 57	2 70	5 02
Vaches.....	1.109	995	7 30	6 10	5 10	8 70	4 38	3 35	2 55	5 55
Taureaux.....	340	330	6 20	5 70	5 20	6 60	3 72	3 13	2 60	4 10
Veaux.....	1.842	1.730	9 00	7 90	7 10	10 00	5 40	4 50	3 90	6 00
Moutons.....	4.942	4.700	13 80	9 90	7 80	14 70	6 90	4 65	3 43	7 35
Porcs.....	1.150	1.150	9 14	8 86	7 14	9 42	6 40	6 20	5 00	6 40

Marché du Lundi. — Arrivages par Départements

BŒUFS : 4.442. — Maine-et-Loire, 225; Sarthe, 412; Mayenne, 379; Loire-Inférieure, 155; Indre-et-Loire, 35; Deux-Sèvres, 50; Vendée, 105.

VEAUX : 2.015. — Maine-et-Loire, 170; Sarthe, 380; Mayenne, 25; Loire-Inférieure, 20; Indre-et-Loire, 40; Deux-Sèvres, 25; Vendée, 10.

MOUTONS : 11.151. — Maine-et-Loire, 141; Sarthe, 90; Mayenne, 270; Loire-Inférieure, 125; Vienne, 109; Vendée, 90; Afrique, 1.542; étrangers, 396.

PORCES : 1.267. — Maine-et-Loire, 80; Sarthe, 100; Loire-Inférieure, 200; Indre-et-Loire, 55; Deux-Sèvres, 40.

Les Cours pratiques au Rucher-Ecole du Parc de Procé à Nantes

Le dimanche 8 juillet avait lieu le cours mensuel de la Société d'Apiculture de la Loire-Inférieure. Le nombre des auditeurs n'avait pas diminué par rapport aux cours précédents. C'est que M. Etienne Giraud traitait ce jour-là un sujet qu'il connaît très bien puisque depuis plus de quarante ans il fait l'élevage des reines d'après une méthode toute personnelle.

1. Du rôle de la reine dans une colonie. — La reine est l'âme de la ruche. Elle possède la faculté de perpétuer son espèce par le pouvoir qu'elle a de donner naissance à des mâles et à des femelles parfaites. Les apiculteurs l'appellent encore la mère. Dans la ruche elle ne tient point, comme on le croirait autrefois, le sceptre du gouvernement. La ruche est une république féminine dont chaque membre travaille au bien commun, selon son âge, avec une activité et une abnégation formidables, sans qu'aucune autorité se fasse sentir. La reine est certainement l'objet d'attentions et de soins, car sa vie est plus précieuse que toutes les autres; elle est bien l'être indispensable sans lequel la famille ne peut subsister; son absence amène l'agitation, le désespoir et finalement la démolition des ouvrières, si elle disparaît à l'époque où elle ne peut pas être remplacée. Mais elle n'est qu'une citoyenne comme les autres. Elle pond nuit et jour, c'est sa part du labeur; de la maternité.

2. Ponte de la reine. — C'est de sa fécondité que dépend le sort de la colonie. Une bonne reine arrive à pondre plus de 600 œufs par jour, c'est-à-dire plusieurs fois la grosseur de son corps. Elle ne se nourrit pas elle-même; ce sont les ouvrières qui la nourrissent et qui régissent ainsi la ruche, en raison des provisions disponibles, de la force de la population et des circonstances extérieures.

3. Reine accompagnant un essaim primaire. — Si les abeilles prévoient que la demeure qui les abrite ne suffira plus à contenir toute la population, elles se mettent à élever de nouvelles reines, et avant l'éclosion de celles-ci, la vieille reine s'en va avec une partie de la colonie; c'est ce qu'on appelle l'essaimage. Cet essaim ne va pas très loin car la reine est plutôt lourde à cause de ses œufs.

4. Comment les abeilles élèvent une reine. — Si la reine vient à manquer ou si elle donne des signes de dépérissement, vite les ouvrières s'occupent de lui élever une remplaçante. Pour que cette opération réussisse, il faut cependant que la colonie possède des œufs ou des larves âgées de moins de trois jours. Les abeilles dévient la cellule où se trouve cet œuf ou cette larve et lui donnent la forme d'une cupule de gland dont l'ouverture est dirigée vers le bas. Enfin elles donnent à cette larve une nourriture du premier âge plus riche, plus soignée et plus élaborée.

Une reine écote 16 jours après la ponte de l'œuf. Voici les différentes phases de sa transformation : stade embryonnaire, 3 jours; stade larvaire, 5 jours; filage du cocon, 1 jour; stade prénymphe, 3 jours; transformation en insecte parfait, 4 jours. Total : 16 jours.

Une ouvrière met 21 jours; un mâle ou faux-bourdon, 24 jours.

5. Elevage artificiel de reines. — Cette partie du cours fera l'objet d'un autre article qui paraîtra dans le prochain numéro du Bulletin des Agriculteurs.

NOUVEAU COURS GRATUIT

Le prochain cours d'apiculture se fera le dimanche 2 août, à 15 heures, au Pigeon-Blanc, route de Rennes. Sujet traité : Récolte et extraction du miel.

Louis CHEVRIER,

Secrétaire de la Société d'Apiculture de la Loire-Inférieure.

Marchés de l'Ouest

COURS DES EAUX-DE-VIE DE CIDRE

Les affaires d'eaux-de-vie de cidre en la première quinzaine de juillet ont été un peu plus actives tant sur le disponible que sur le livrable. Des transactions assez rondes ont été terminées sur le courant à 565 fr. francs Paris, alors que de petites affaires étaient conclues à 575 et 580 fr. francs Paris. Il s'agit de l'hectolitre d'alcool pur base 100°. Les vendeurs sont toutefois assez rares et depuis 24 heures, le disponible et le courant sont tenus à 550/560 fr. sur wagon gare d'après la marchandise de qualité normale; les eaux-de-vie de culture sont cotées 580 fr.

Sur la campagne prochaine, pour livraison trois d'octobre, on a conclu des marchés avec 25 fr. d'écart sur le prix d'achat de l'alcool de pommes par l'Etat; actuellement ceci représente 525 fr. l'hectolitre pur environ. D'autres affaires ont été conclues dans les mêmes conditions avec un minimum de prix de 515 fr.; enfin d'autres opérations ont été terminées à des prix fermes et définitifs variant de 530 à 535 fr.

Le disponible reste assez réservé car les travaux de fenaison absorbent les producteurs et ceux-ci ne songent pas, en ce moment, ni à livrer le cidre à la distillerie, ni à faire bouillir les leurs.

COURS DES CIDRES DE CONSUMATION

Laval, le 4 juillet. — Le cidre vaut de 140 à 185 fr. la barrique.

Nozay, le 6 juillet. — Sans les droits, le cidre ordinaire est coté de 120 à 130 fr. la barrique.

Saint-James, le 6 juillet. — Le cidre de consommation courante vaut de 65 à 70 fr. la barrique, le pur jus 90 fr.

Tinchebray, le 6 juillet. — Avec les droits de départ culture, le cidre courant vaut de 120 à 130 fr. la barrique, le pur jus de 130 à 150 fr.

Ernée, le 7 juillet. — On cote le cidre ordinaire de 90 à 120 fr. la barrique.

Châteaubriant, le 8 juillet. — Le cidre ordinaire vaut 130 fr. la barrique, le pur jus 140 fr.

Moncontour, le 8 juillet. — Départ culture, le cidre ordinaire vaut de 100 à 105 fr. la barrique.

COURS DES CIDRES DE DISTILLERIE

Percy, le 6 juillet. — Le cidre de distillation est coté 4 fr. le degré hecto.

Tinchebray, le 6 juillet. — Le cidre de distillerie vaut de 3,75 à 4 fr. le degré hecto.

POUR VOS SOINS DENTAIRES

Pas de discours. Maison de confiance. Prix imbattables à qualité égale. Extraction SANS DOULEUR, 5 et 10 fr. Nous soignons les Ass. sociaux au tarif. DENTISTES D'HYDALGO DE PARIS. Pass. Pommeraye, Gal. Statues, Nantes. A.A.R.C. 1.000.000 de francs de garantie.

Concours de Ruchers

DERNIER AVIS

Les apiculteurs du département de la Loire-Inférieure qui ont des ruchers situés au nord de la Loire et à l'ouest de la route nationale de Nantes à Rennes, ont intérêt à se faire inscrire. D'abord pour le prix qu'ils recevront, ensuite pour la réclamation que cela leur fera, enfin pour tous les conseils qu'ils pourront demander à la Commission.

Cet avis sera le dernier. Afin que la Commission puisse fixer ses itinéraires et avertir les propriétaires de ruchers de son passage, prière à ceux-ci d'écrire immédiatement à M. Etienne Giraud, au Landreau (Loire-Inférieure), et de mettre un timbre pour la réponse.

LE COIN DU VIGNERON

LE MILDIOU

et les moyens de le combattre

(suite)

3^e Conditions biologiques favorables au développement du mildiou. — L'apparition et le développement du mildiou sont sous la dépendance des conditions météorologiques. C'est un fait reconnu universellement et aucun viticulteur ne nous contredira. Mais il faut aussi que le parasite trouve pour se développer un terrain favorable, des tissus végétaux qui ne se défendent pas, qui ne réagissent pas ou pas suffisamment au moment de la pénétration du mycélium parasite. Ceci nous amène à la notion de sensibilité du cépage à la maladie, et de la résistance de certains cépages. Les viticulteurs de la région nantaise savent bien que le Muscadet est extrêmement sensible. Cela est un gros ennui, étant donné le climat humide de la région. Nous ne voulons pas rentrer des maintenant dans tous les détails de cette question de résistance des cépages. Nous la laisserons pour la fin de cette étude. Au point de vue pratique il est des choses plus urgentes.

Pour préciser les conditions météorologiques favorables à la maladie, nous diviserons une évolution en trois phases :

a) L'infection : phase invisible pendant laquelle le germe pénètre à l'intérieur des tissus.

b) L'incubation : Le parasite évolue à l'intérieur des organes, mais aucun caractère extérieur ne permet de déceler la maladie.

c) L'éclosion ou apparition des symptômes.

L'infection primaire provenant des œufs se produit, d'après Ravaz, à une température d'au moins 11°, après un séjour prolongé dans l'eau. Dans chaque région l'infection primaire apparaît à peu près à la même époque, chez nous ce n'est pas avant fin mai et souvent début juin. Un hiver très pluvieux ou un mois de mai très pluvieux amènent en général des invasions de mildiou graves.

Les infections secondaires qui se produisent par la germination des conidies, se fait entre 6°5 et 32°. Au-dessus de 32° les conidies sont tuées. En général, pendant la période où les infections secondaires sont possibles, la température est toujours suffisamment haute. Elle n'intervient que pour la rapidité de l'infection. C'est la pluie qui conditionne les infections secondaires. L'infection a lieu à la fin d'une pluie ou d'une période pluvieuse. Les rosées, les brouillards, font le même effet.

L'incubation dure en moyenne sept à neuf jours. Elle est accélérée par l'humidité et une température élevée (24 à 25°), et ralentie par une température trop faible. Il est bon d'établir dans chaque région la durée moyenne de l'incubation.

L'éclosion se manifeste par la « tache d'huile » qui au bout d'un temps plus ou moins long, suivant les conditions, se couvre d'efflorescences blanches. La phase tache d'huile ne dure guère plus de trois jours.

4^e Méthodes de lutte contre le mildiou. — Nous les classerons en trois grands groupes :

a) Les traitements préventifs.

b) Les traitements curatifs.

c) La création de vignobles à cépages résistants.

a) Traitements préventifs. — C'est la seule méthode ayant un rendement intéressant dans les régions où l'on tient à garder l'encépagement caractéristique du cru. Nous avons déjà répété plusieurs fois que le développement du champignon est interne. On ne peut donc l'atteindre facilement pour le détruire à l'intérieur des tissus, à moins de détruire ces tissus eux-mêmes. Il faut donc pour éviter la maladie, détruire les germes avant qu'ils ne se développent.

Pour ces traitements, les sels de cuivre restent jusqu'à ce jour les remèdes les plus efficaces. Ils sont employés communément sous forme de bouillie bordelaise (chaux blutée 4 kg, sulfate de cuivre 2 kg pour un hectolitre de bouillie), ou de bouillie bourguignonne (carbonate de soude 1 kg et 2 kg de sulfate de cuivre). Ces bouillies types (et surtout la bouillie bordelaise alcaline) ont fait leurs preuves. Beaucoup d'autres sont employées mais moins répandues et moins étudiées. Tels sont le verdel ou acétate de cuivre, l'hydrocarbonate de cuivre, etc... On parle beaucoup en ce moment de l'oxychlorure de cuivre et aussi du sulfure de cuivre. Des études récentes sur ces produits permettent d'espérer de bons résultats. Il est intéressant quelquefois, à titre d'essai, de les essayer sur des surfaces limitées.

Mais il ne suffit pas de choisir un produit bien actif pour se garantir du mildiou, il faut faire le traitement à temps. On ne saurait trop insister sur cette dernière condition. Les échecs souvent décourageants de beaucoup de viticulteurs doivent être attribués à l'époque du traitement et non à la non efficacité des bouillies cupriques. De nombreux chercheurs dans les diverses régions viticoles françaises ont été tellement frappés par l'importance de ce fait qu'ils ont étudié dans leurs régions respectives des méthodes d'avertissements. Les stations d'avertissements

fonctionnent en Auvergne, dans l'Hérault et dans le Bordelais. Les méthodes employées dans ces différents centres viticoles diffèrent beaucoup entre elles. Nous ne voulons pas discuter ici de leur valeur respective, mais nous voulons insister sur ce fait que les méthodes ont été étudiées pour une région, en tenant compte du climat de la région, et sur les cépages de la région. La connaissance du développement du mildiou d'une part, du développement de la végétation du cépage de la région d'autre part, ainsi que l'étude du climat local et la prévision des périodes de pluies permet de préciser les avertissements.

En Anjou, MM. Moreau et Vinet ont préconisé un système beaucoup plus simple qui, dans le cas du climat angevin et du cépage Chenin Blanc est très satisfaisant. C'est la méthode des traitements d'assurance. Cette méthode pourra-t-elle s'appliquer à la région nantaise et au cépage Muscadet ? Il serait imprudent de l'affirmer. Mais il me semble qu'elle pourrait servir de base à l'étude d'une méthode répondant plus exactement aux besoins de la région. La méthode des traitements d'assurance consiste à faire deux ou trois traitements très soignés et copieux avec une bouillie assez concentrée (2 % de sulfate de cuivre). Le premier traitement se fait vers la fin mai, au moment où les boutons floraux sont à peine séparés. La date de ce traitement est annoncée dans la presse locale et régionale. A ce moment les grappes peuvent être facilement atteintes et recevoir une bonne réserve de cuivre. Le deuxième traitement s'effectue 10 à 12 jours après. Enfin un troisième traitement peut être fait vers le 15, 20 juin. Ces traitements se font toujours sous forme de pulvérisation et avec des appareils à dos d'homme, permettant seul un travail soigné. Le travail doit être fait suffisamment lentement pour cela, et il faut compter au moins 6 à 7 hectolitres de bouillie à l'hectare. Dans une année de grosse invasion ces seuls traitements ont préservé jusqu'au 15 juillet 80 % de la récolte. A partir de cette date et si des périodes pluvieuses apparaissent dans le courant de l'été, il est quelquefois nécessaire d'opérer des traitements complémentaires. Ajoutons que les traitements d'assurance permettent aussi bien de lutter contre le mildiou que contre la cochyliose et l'eudémisme. Il suffit pour cela d'ajouter à la bouillie bordelaise alcaline à 2 % de sulfate de cuivre, 1 kilogramme d'arséniate de plomb en pâte (arséniate diploimérique de préférence).

En dehors de la méthode précise de lutte étudiée spécialement pour une région donnée, la seule solution du problème consiste à effectuer des traitements très nombreux, de façon à maintenir feuilles et grappes sous une couche toujours renouvelée de sel de cuivre. Cette méthode est évidemment sûre, mais elle peut entraîner un supplément de dépenses très appréciable qu'une bonne organisation pourrait peut-être supprimer. Il est donc à souhaiter que dans chaque pays viticole soit étudiée une méthode d'avertissement et de lutte bien adaptée aux conditions locales, permettant au viticulteur de réduire le nombre des traitements au minimum.

(A suivre) Jean BOSC, Ingénieur agronome. (Reproduction interdite).

ERRATA. — a) Dans le dernier article, lire à la 47^e ligne (au paragraphe 1^{er} Le parasite) : Le développement de ce mycélium est interne, et non intense.

b) Les organes de fructification sont les conidies, et non les conidies.

5^e Moyens de lutte contre le mildiou. — Nous les classerons en trois grands groupes :

a) Les traitements préventifs.

b) Les traitements curatifs.

c) La création de vignobles à cépages résistants.

a) Traitements préventifs. — C'est la seule méthode ayant un rendement intéressant dans les régions où l'on tient à garder l'encépagement caractéristique du cru. Nous avons déjà répété plusieurs fois que le développement du champignon est interne. On ne peut donc l'atteindre facilement pour le détruire à l'intérieur des tissus, à moins de détruire ces tissus eux-mêmes. Il faut donc pour éviter la maladie, détruire les germes avant qu'ils ne se développent.

Pour ces traitements, les sels de cuivre restent jusqu'à ce jour les remèdes les plus efficaces. Ils sont employés communément sous forme de bouillie bordelaise (chaux blutée 4 kg, sulfate de cuivre 2 kg pour un hectolitre de bouillie), ou de bouillie bourguignonne (carbonate de soude 1 kg et 2 kg de sulfate de cuivre). Ces bouillies types (et surtout la bouillie bordelaise alcaline) ont fait leurs preuves. Beaucoup d'autres sont employées mais moins répandues et moins étudiées. Tels sont le verdel ou acétate de cuivre, l'hydrocarbonate de cuivre, etc... On parle beaucoup en ce moment de l'oxychlorure de cuivre et aussi du sulfure de cuivre. Des études récentes sur ces produits permettent d'espérer de bons résultats. Il est intéressant quelquefois, à titre d'essai, de les essayer sur des surfaces limitées.

Mais il ne suffit pas de choisir un produit bien actif pour se garantir du mildiou, il faut faire le traitement à temps. On ne saurait trop insister sur cette dernière condition. Les échecs souvent décourageants de beaucoup de viticulteurs doivent être attribués à l'époque du traitement et non à la non efficacité des bouillies cupriques. De nombreux chercheurs dans les diverses régions viticoles françaises ont été tellement frappés par l'importance de ce fait qu'ils ont étudié dans leurs régions respectives des méthodes d'avertissements. Les stations d'avertissements

Les Appareils de Saison à la Ferme

Saison de chaleur, dans les pâturages, les bêtes ont soif. Mettez à la disposition de votre bétail des bacs et abreuvoirs pratiques, confortables et surtout hygiéniques. Les fabrications marque ERNEST RONOY répondent à toutes ces conditions. Les Bacs sont galvanisés après



fabrication, munis de poignées ou non. Quoique très maniables, ils peuvent être montés sur roues pour faciliter le déplacement. En tôle d'acier de 3 mm d'épaisseur, ils sont résistants. Vous trouverez des Bacs rectangulaires ou cylindriques de toutes contenances.

Pour approvisionner ces bacs, abreuvoirs, un tonneau s'impose. Le



TONNEAU « IDEAL » est tout indiqué. Sa capacité peut aller jusqu'à 1.500 litres. En tôle d'acier de premier choix, galvanisé après fabrication, il est léger, robuste et étanche, se transporte facilement dans tout terrain. Il vous sera très utile pour le vidage de la fosse à purin et l'épandage de ce purin. Il se livre avec ou sans pompe.

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

Un Projet de Retraite aux Mères de Familles nombreuses ?

La Commission d'Assurances et Prévoyance sociales a adopté, sur le rapport de M. Le Poullin, une proposition de loi instituant au profit des mères de familles nombreuses une retraite proportionnelle au nombre de leurs enfants et une proposition de résolution invitant le Gouvernement à relever le taux de l'allocation de l'Encouragement national aux Familles nombreuses.

Elle a adopté une proposition de loi allouant une allocation annuelle de cinq cents francs aux vieux travailleurs exclus des Assurances sociales.

SI VOUS VOULEZ UNE ONDULATION ELECTRIQUE INDEFRISABLE

garantie malgré la pluie... chez CALLOCE 10, Rue Crébillon — NANTES Vous aurez un travail soigné et consciencieux au plus bas prix.

P.-O. - Midi

PREPAREZ VOS VACANCES à l'aide du LIVRET-GUIDE OFFICIEL P.O.-MIDI

Le livret-guide P.O.-Midi 1936 est paru; il comprend deux tomes :

— Tome I : de Paris à la Loire et à la Garonne.

— Tome II : de la Garonne aux Pyrénées et à la Méditerranée.

Un indicateur complet des trains P.O.-Midi, formant annexe, est vendu avec les deux tomes ou avec l'un ou l'autre des tomes.

Nous rappelons que le livret-guide officiel du Réseau P.O.-Midi est en vente dans les principales gares aux prix ci-après :

— Tome I, avec horaire des trains : 5 francs.

— Tome II, avec horaire des trains : 5 francs.

— Tome I et II, avec horaire des trains : 7 fr. 50.

Envoi par le service de la Publicité du Réseau P.O.-Midi, 1, place Valhubert, à Paris (13^e), contre mandats, chèques postaux (Paris 2325) ou timbres-poste français :

— Tome I, avec horaire des trains : 6 fr. 25.

— Tome II, avec horaire des trains : 6 fr. 25.

— Tome I et II, avec horaire des trains : 9 fr. 35.

PASSEZ D'HEUREUX DIMANCHES

dans l'une des localités suivantes en utilisant les

BILLETS DE FIN DE SEMAINE

avec 40 % de réduction que le P.O.-Midi met à votre disposition du 3 avril au 18 octobre au départ de Nantes pour : Oudon — Ancenis — Anetz — Varades — Montreuil — Ingrandes-sur-Loire — Champtoceaux-sur-Loire.

Validité : du vendredi à midi au dimanche à 24 heures ou du samedi au lundi à 24 heures.

Des validités spéciales sont prévues à l'occasion des fêtes légales. Tous renseignements complémentaires vous seront donnés dans les gares P.O.-Midi.

Le billet de fin de semaine assure plaisir et santé.

L'Industrialisation de la Culture du Petit Pois en Bretagne

La culture du petit pois pour la conserve était autrefois l'apanage de régions réduites, en général au voisinage des grandes villes (où étaient les usines de conserves) comme Nantes, Bordeaux, etc..., et la boîte de petits pois était une denrée de luxe, dont le prix élevé éloignait le consommateur moyen. En ce temps-là, d'ailleurs pas très éloigné, il fallait une main-d'œuvre considérable, d'abord pour ramer les pois, puis pour les cueillir, et enfin pour les écosser.

Le progrès est venu : les industriels ont d'abord utilisé des écosseuses mécaniques; les cultivateurs ont cessé, pour la plupart, de ramer les pois et ont cultivé le petit pois dit « pincé », obligeant ainsi la plante à mûrir presque en même temps tous les étages de ses gousses; et c'est d'ailleurs ainsi qu'on opère dans la région nantaise.

Mais, pincer et cueillir les gousses, sont encore des opérations longues et par suite coûteuses, et qui limitent l'étendue que peuvent consacrer les cultivateurs au petit pois. Des régions à culture plus industrialisée les manipulations nécessitées par le petit pois, et dans le Nord, aussi bien qu'en Belgique, on cultivait, déjà depuis quelque temps, le petit pois, sans le pincer, et sans le cueillir.

Dès lors, le petit pois ne demande pas plus de soins que le blé : on le sème, on fait un binage buttage, on le fauche ou on le moissonne, et on le bat. Ce progrès culturel a gagné notre région, et on peut voir, en Bretagne, spécialement dans le sud du Finistère, grâce à la nouvelle méthode, des cultivateurs qui consacrent jusqu'à 30 hectares à la culture du petit pois. Nous avons pu visiter des cultures de petits pois organisées pour la conserve, couvrant une dizaine d'hectares, cultures splendides, propres et homogènes, qu'une fumure rationnelle rend rémunératrices. De nombreuses variétés ont été essayées, dont quelques-unes ont été retenues et propagées, de sorte que la qualité des conserves bretonnes arrive maintenant à concurrencer les meilleures marques nantaises ou bordelaises, cependant justement réputées. Celles-ci feront bien d'ailleurs de prendre garde : l'évolution de la culture bretonne permet d'abaisser nettement le prix de revient, et facilite, en conséquence, la vente. Or, la surface consacrée au petit pois augmente rapidement en Bretagne : l'introduction de la machine dans cette culture a permis à une seule coopérative d'augmenter la surface de 220 hectares de petits pois, soit avec une production moyenne

de 40 quintaux de grains à l'hectare, de faire en plus de l'an dernier 8



Myrto, anéantie de fatigue et d'émotion, dut céder à l'aumônier et aller se reposer quelques heures. Mais elle revint bien vite reprendre sa place près du petit être auquel la douloureuse nuit d'agonie l'avait unie par des liens indestructibles.

Le prince Milca ne quitta pas une seconde la chambre mortuaire, il déposa lui-même dans le cercueil doublé de satin blanc le corps de son fils. Dans son visage rigide, aussi pâle que celui du petit mort, les yeux seuls laissaient voir quelque chose du désespoir affreux qui devait broyer ce cœur d'homme.

Les funérailles se déroulèrent avec la pompe accoutumée dans la chapelle du château. Pour la première fois, Myrto vit occupé un des fauteuils princiers... pour la première

fois aussi elle vit le prince Milca en vêtements noirs.

Les yeux de la jeune fille, gonflés de larmes, s'attachaient avec une ardente compassion sur la haute silhouette debout en avant de son père. Même en ce jour où il était si profondément frappé, le prince Milca ne courbait pas la tête devant son Dieu.

Du cœur de Myrto, une supplication jaillit, fervente et douloureuse. — Mon Dieu, ayez pitié de lui ! Donnez-lui la force, donnez-lui la foi !

Le petit cercueil fut descendu dans la crypte où reposaient déjà tant de princes Milca. Lentement, le prince Arpad l'aspergea d'eau bénite... Puis, se détournant, il écarta d'un geste impérieux tous ceux qui étaient là,

sa famille, la domesticité, les tenanciers, et il sortit rapidement, sans attendre que, selon l'usage, tous eussent défilé devant lui.

Myrto, par un suprême effort d'énergie, avait pu se soutenir jusque-là. Mais, une fois remontée dans sa chambre, elle tomba sur un fauteuil, défaillante de lassitude physique et morale à la suite de ces trois journées douloureuses où, après l'agonie de l'enfant elle avait assisté à celle du père, muette mais effrayante.

Dans son cerveau fatigué, dans son cœur péniblement serré, un sentiment dominait tout, en ce moment : une compassion immense, navrée, pleine d'angoisse, pour ce père dont elle avait compris l'épouvantable déchirement, pour cette âme qui allait se trouver seule dans la lutte contre la douleur atroce de la séparation... bien seule, hélas ! puisqu'elle était éloignée de son Dieu !

Et personne ne pouvait tenter de l'enlever à son effroyable solitude, personne ne pouvait essayer de lui parler de résignation... Non, pas même sa mère. Tout son cœur s'était donné à l'enfant bien-aimé et maintenant que Karoly n'était plus, le prince Milca devait considérer l'existence comme un épouvantable désert.

Un remords surgit tout à coup dans l'esprit de Myrto, au souvenir d'un bref incident de la veille. Au moment de mettre l'enfant dans son cercueil, le prince avait enlevé le crucifix placé entre les mains de Karoly et avait demandé, en levant vers Myrto ses yeux où demeurait une expression de désespoir immense :

— Cette croix vous rappelle-t-elle quelque souvenir cher ?

— Oui, prince, elle était entre les mains de ma mère morte.

— Ah ! avait-il murmuré en la lui tendant.

Maintenant, elle pensait qu'il eût été heureux, sans doute, de conserver ce crucifix, en souvenir de son enfant, et qu'elle aurait dû le lui laisser. La chère morte, du haut du ciel, aurait bûni ce sacrifice de sa fille en faveur d'un malheureux incroyant à qui la divine image eût pu apporter une force et une consolation dans la nuit affreuse où se débattait sans doute son âme meurtrie.

Ce regret devint pour Myrto une véritable souffrance. Demain, elle donnerait la croix à la comtesse en la priant de la remettre à son fils... Si elle l'avait osé, elle l'aurait fait porter dès ce soir au prince Milca.

Mais Katalia, qui vint de la part de la comtesse s'informer de ses nouvelles lui apprit que le prince s'était enfermé dans son cabinet de travail en défendant de le déranger pour quelque motif que ce fût.

Myrto se mit au lit en refusant toute nourriture. Sa gorge, serrée par la fatigue et le chagrin, eut peine à avaler l'infusion calmante que lui apporta Katalia... Et les heures s'écoulaient, très lentes, ne lui amenant que l'insomnie, pleurant son cerveau d'angoisses imprécises.

A l'aube, son corps se trouvait un peu reposé, mais son cerveau était plus en éveil que la veille. Une sorte d'inquiétude nerveuse agita Myrto, si calme, si raisonnée d'ordinaire, et l'obligea enfin à se lever. Elle ouvrit sa fenêtre, l'air du matin, frais et léger, lui fit du bien, et elle pensa qu'une promenade matinale calmerait peut-être ses nerfs surexcités après la pénible tension des jours précédents. Elle s'habilla, jeta un manteau sur ses épaules et descendit, sans rencontrer personne dans le château encore endormi, jusqu'à une petite porte de service par où elle sortait du château quand la comtesse Zolanyi avait des hôtes et que Myrto ne voulait pas risquer de rencontrer ceux-ci.

Le voile rose de l'aube s'écartait

lentement, le soleil commençait à rayonner, très doux, frisant les gouttes de rosée semées sur les feuillages du parc, faisant étinceler le vitrage des serres. La fraîcheur vivifiante un peu les nerfs fatigués de Myrto, elle atténua la souffrance du cercle douloureux qui lui serrait les tempes...

Elle s'en allait ainsi vers le temple grec. Là, plus qu'ailleurs, elle trouverait le souvenir de celui qui était maintenant un ange près de Dieu. Là, elle pourrait se remémorer avec une poignante douceur les heures parfois pénibles, mais si souvent consolantes, passées près de l'enfant capricieux et tendre, sur lequel elle avait exercé, par le seul charme de son regard, de son sourire, de sa fermeté affectueuse, une influence chaque jour plus puissante, et qui l'avait aimée au point de mêler son nom à celui de son père dans sa dernière parole.

Myrto avait pris un sentier qui la conduisait au bord du petit lac. Elle contourna celui-ci, longeant la muraille de marbre du temple... Sur le sol couvert d'un épais gazon velouté, son pas léger glissait, sans bruit...

Elle contourna la base du péristyle et s'arrêta tout à coup... Quelqu'un l'avait précédée dans ce lieu cher à Karoly. Le prince Arpad

se tenait debout, appuyé à une des colonnes du péristyle, les bras croisés, les yeux fixés sur l'endroit de la pelouse où était posée habituellement la chaise longue de Karoly. Un rayon de soleil, glissant en biais le long des colonnes, éclairait son visage pâle, creusé par une douleur sans nom...

Il décroisa tout à coup les bras, le soleil frappa dans sa main droite un objet brillant...

Myrto avait vu, elle avait compris... Elle s'élança, elle gravit les degrés avec un cri d'angoisse...

Il se détournait brusquement et recula un peu en la voyant se dresser devant lui, pâle comme une morte, les yeux dilatés d'horreur et de reproche.

— Vous !... vous ! dit-il sourdement.

— Prince !... oh ! qu'alliez-vous faire ? murmura-t-elle avec une indéchiffrable expression de douleur.

Une flamme de colère passa dans le regard du prince.

— Que venez-vous faire ici ? dit-il avec violence. Laissez-moi... retirez-vous !

— Vous laissez accomplir ce crime ! dit-elle dans un cri d'indignation. Non, non, cela ne se fera pas !

(A suivre).

Les traitements arsenicaux et le gibier

D'après une note de MM. Raucourt et Chappellier, présentée à la Ligue Nationale de lutte contre les ennemis des cultures, les traitements arsenicaux n'ont aucun effet nuisible sur le gibier : les doses toxiques sont très supérieures à celles qu'on emploie pratiquement ; la chair ou le foie des animaux empoisonnés expérimentalement ne renferment que des proportions relativement faibles des produits toxiques et l'enquête menée auprès des Sociétés de chasseurs n'a pu déceler un seul cas d'empoisonnement du gibier.

Pulvérisateurs à dos

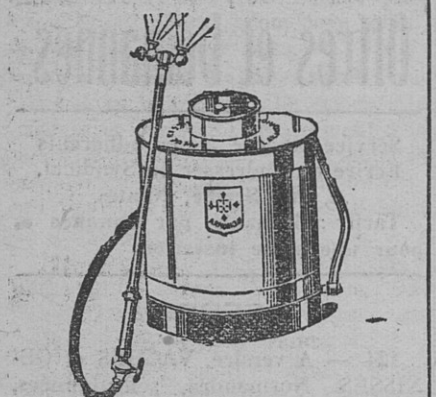
Indispensables dans toute exploitation ; pour le traitement des arbres fruitiers, la destruction des mauvaises herbes dans les blés, la lutte contre le doryphore, le traitement de la vigne, la désinfection des étables, écuries, etc... Contenance 15 litres, fabrication très robuste.

Prix net pour nos adhérents, FRANCO gare du destinataire :

En CUIVRE ROUGE..... 144 fr.

En CUIVRE PLOMBÉ..... 150 fr.

Réduction de 5 francs par appareil pris à Nantes.



Nous pouvons fournir en supplément :

Rampe plombée à 3 jets pour l'acide..... 28 fr.

Lance cuivre avec jet à arc..... 20 fr.

Lance cuivre avec jet Gobet pour arbres fruitiers, vigne, pommes de terre, etc..... 15 fr.

Prix net, marchandise prise à Nantes.

BIBLIOGRAPHIE

VIENT DE PARAÎTRE

CREDIT ET BANQUES AU SERVICE DES AGRICULTEURS par Pierre ROUVREUX, ingénieur agricole, licencié en droit, Préface de L. Tardy et Henri Girard. — Un manuel 12x19 de 186 pages. Prix, 6 fr. ; franco, 6 fr. 60. — Librairie agricole et horticoles de La Maison Rustique, 26, rue Jacob, Paris (6^e).

Quel est le cultivateur capable d'affirmer qu'il n'a pas ou n'aura pas prochainement besoin de ressources exceptionnelles pendant un laps de temps plus ou moins long ?

La réponse affirmative est certaine et c'est la raison d'être de l'œuvre de Pierre Rouvroux, œuvre d'une incontestable actualité.

On a beaucoup écrit sur le crédit agricole et si l'auteur résume l'état de choses existant à ce sujet, il renseigne avec beaucoup de détails sur les modalités de crédit moins connues : prêts du Crédit Foncier, des Banques et par les particuliers.

Très utilement aussi il énumère les différents services qu'un agriculteur peut demander à une banque indépendante du crédit.

Pas un terrien, si documenté soit-il, après avoir lu ce bref traité, ne pourra dire qu'il n'a pas accru utilement ses connaissances. Pour un livre, c'est la meilleure recommandation. Sur demande, envoi gratuit et franco du Catalogue de La Maison Rustique.

NOS MERCURIALES

Grains et Farines

Paris, le 22 juillet.

BLES. — Clôture. — Tendence faible. Disp. Cote officielle, 104. Courant, 105.25 payé ; prochain, 109.75 payé ; septembre, 115.75 payé ; 3 d'août, 115.50 vend. **FARINES.** SEIGLES, ORGES et MAIS. — Incotés. **AVOINES.** — Tendence calme. Disp. Cote officielle, 84. Courant, 86.50-86.75 ; prochain, 85.25-85.50 ; septembre, 85.75-86 ; 3 d'août, 85-86.

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

Nantes, le 23 juillet.

Farine de froment..... 152
Blé libre nouveau..... 100
Avoine grise..... 91
Avoine bigarrée..... 86
Orge indigène..... 81
Orge Maroc..... 73
Son bonne fabrication, région, 60/62

Cours du Bétail

SYNDICAT DE LA BOUCHERIE DE NANTES ET DE LA CAMPAGNE

Cours du 17 juillet

VEAUX. 549. — Le kilo sur pied : 3.75 à 5.25. Moyenne, 4.50. Pour la campagne, à déduire 0.80 par kilo, donc moyenne 3.70.

BOEUF. 26. — Le demi-kilo net : Devant : 1^{re} qualité, 2 à 2.75 ; 2^e qual., 1.50 à 2 fr. ; 3^e qual., 0.90 à 1.25. — Derrière : 1^{re} qualité, 5 fr. à 5.75 ; 2^e qual., 4 fr. à 4.75 ; 3^e qual., 3 fr. à 3.75.

MOUTONS. 175. — Le demi-kilo : 1^{re} qualité, 6.50 à 7 fr. ; 2^e qual., 4.75 à 5.75.

AGNEAUX. — Sans tarif.

Fourrages

On cote, suivant lieux de production, les 1.000 kilos :

Paille de blé : pressée..... 200

boîtes..... 195

Foin pressé..... 210

Cours Foin nouveau

Bonne qualité, environ 185 fr. les 1.000 kilos en vrac, départ lieux de production. Foin pressé, 215 fr. les 1.000 kilos départ.

Légumes et Primeurs

MARCHÉ DU CHAMP DE MARS

Nantes, le 22 juillet.

Abricots, le kilo, 10 fr. — Artichauts, les 12, 12 fr. — Betteraves, les 12, 3 fr.

Carottes, le paquet, 1 fr. 25. — Celeri rave, les six, 4 fr. — Celeri blanc, les six, 4 fr. — Choux pommes, les 16, 15 fr. — Choux-fleurs, la pièce, 1 fr. 50.

Concombres, la pièce, 0 fr. 50. — Cerises, le kilo, 10 fr. — Cressons, les 12, 5 fr. — Chicorées, les 12, 3 fr. 50. — Escaroles, les 12, 4 fr. — Epinards, le kilo, 1 fr. 50. — Laitues, les 20, 4 fr. — Mâs, la pièce, 1 fr. — Navets, le paquet, 1 fr. — Oseille, le kilo, 1 fr. 50.

Oignons, le kilo, 1 fr. 50. — Poireaux, la botte, 5 fr. — Prunes, le kilo, 3 fr. — Poires, le kilo, 4 fr. — Pêches, le kilo, 6 fr. — Romaines, les 12, 4 fr. 30. — Radis, les 12, 3 fr. — Salsifis, le paquet, 2 fr. 50. — Scorsonères, le paquet, 2 fr. 50. — Tomates, le kilo, 1 fr. — Pommes de terre, le kilo, 0 fr. 50.

MARCHÉ DES INNOCENTS

Paris, le 22 juillet.

POMMES DE TERRE

Les 100 kilos logés départ : Paimpol, 32 ; Saint-Pol-de-Léon, 30 ; Floucke de Saint-Malo, 35 ; Hénaut du Loiret, 60 ; Sausse rouge d'Auray, Pont-l'Abbé ou Vannes, 55 ; Vendée, 65 ; Early de la Sarthe, 36 ; Fin de siècle de Bretagne, 30 ; Eclaircissement du Nord, 37 ; de la Bretagne, 35 ; Ronde jaune de Pont-l'Abbé, 27.

CAROTTES. — Les 100 kilos départ : Auxonne, 43 ; Appoigny, 65 à 70.

NAVETS. — Pas d'affaires.

OIGNONS. — Les 100 kilos départ : Auxonne, 43 à 45 ; Saint-Brieuc, 50 ; Agen, 42 à 43 ; Albi, 65 ; Vendée, 60 à 65 fr.

PAILLES ET FOURRAGES

Paris. — Marché libre.

Balles pressées, 100 kilos départ : Paille de blé, 9 à 10.50 ; d'avoine, 8.50 à 10 ; d'orge ou escourgeon, 7.50 à 9 fr.

Foin, 20 à 21 ; Luzerne, 21 à 22 ; Trèfle, 16.50 à 17.

LEGUMES SECS

Paris, le 22 juillet.

Lingots de Vendée sur septembre, vers 320 fr. peu de vendeurs ; gros plats du Midi sur septembre, 260 fr.

Cours des Vins

Muscadet 1934...... 270 à 300
Muscadet 1935...... 375 à 425
Gros-Plant...... 125 à 175
Seibel et Othello...... 150 à 175
Noah (suivant degré)..... 100 à 120

Cours des Laines

Luçon. — Le Syndicat lainier du Marais de Luçon a procédé à la vente des laines de ses adhérents. Le tonnage était de 45.000 kilos environ. L'ensemble du catalogue fut adjugé aux prix suivants :

Marais de Luçon : 5,07 le kilo.

Laines de la Plaine de Luçon : 4,92 le kilo.

Marais de la Charente-Inferieure : 5,02 le kilo.

Avrillé : 4,86 le kilo.

Et agneaux, 4,35 le kilo.

Poil angora

Cours actuel : 120 francs le kilo, pour le poil Angora blanc, 1^{re} qualité.

Chemins de Fer de l'Etat

AVIS AU PUBLIC

CONCOURS DE PÊCHE ET FÊTE LOCALE A BESLE

le 26 juillet 1936

Le dimanche 26 juillet 1936, à l'occasion du Concours de pêche et Fête locale à Beslé, des billets spéciaux seront délivrés aux prix suivants, au départ des gares de :

Nantes-Etat : adultes 15 fr., enfants (3 à 7 ans), 8 fr. ; Nantes-P.O. : adultes 15 fr., enfants (3 à 7 ans), 8 fr. ; Douzon : adultes 15 fr., enfants (3 à 7 ans), 8 fr. ; Blain : adultes 6 fr., enfants (3 à 7 ans), 3 fr.

Pour les horaires des trains, renseignez-vous dans les gares de Nantes-Etat, Nantes-P.O., Douzon et Blain.

Sacs à Grains

Nous pouvons fournir à nos adhérents des sacs neufs, 1^{er} choix, à couture double rabattue, marqués ou non, aux prix nets ci-dessous, départ Nantes :

SACS POUR UN HECTOLITRE

Qualités Poids Prix
Jute N° 1..... 560 gr. 4 10
— N° 2..... 650 gr. 4 35
— N° 3..... 690 gr. 4 85
— supérieur..... 635 gr. 6 35
Pur lin..... 475 gr. 7 35

SACS POUR 100 KILOS

Qualités Poids Prix
Jute N° 0..... 675 gr. 4 35
— N° 1..... 695 gr. 4 85
— N° 2..... 800 gr. 5 10
— N° 3..... 850 gr. 5 60
— supérieur..... 785 gr. 7 50
Pur lin..... 585 gr. 9 45

Réduction par quantité. Le type « jute supérieur » convient également pour farine et peut se faire en 135 x 54 pour un hecto.

Foires et Marchés de la Semaine

Lundi 27 juillet. — Moisdon-la-Rivière.

Mardi 28. — Vallet.

Samedi 1^{er} août. — Abbaretz, Missillac, La Chapelle-Basse-Mer.

Dimanche 2. — Frossay.

Destruction des Taupes

Fusées spéciales, très efficaces pour la destruction des taupes. La boîte, 12 francs. Transmettre les commandes au Syndicat.

Pommade contre le Varron

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

MARCHÉS RÉGIONAUX

NANTES (Talensac)

Le demi-kilo :

Boeuf. — 1^{re} catégorie, 7.50 à 12 fr. ; 2^e catégorie, 1.75 à 2 fr. ; 3^e catégorie, 0.50 à 1.50.

Veau. — 1^{re} catégorie, 5 à 9 fr. ; 2^e catégorie, 4.75 ; 3^e catégorie, 3 à 4 fr.

Mouton. — 1^{re} catégorie, 9 fr. ; 2^e catégorie, 7 à 8 fr. ; 3^e catégorie, 4 fr.

Porc. — 4 fr. à 7 fr. 25.

Beurre. — 5 fr. à 6 fr. 50.

Œufs. — La douzaine, 3.50 à 4 fr.

Lapins. — 7 à 7 fr. 50.

Poulets. — 5 francs.

ANCIENS

Poulets, le demi-kilo, 4.25 à 4.50 ; canards, 2.50 à 3 fr. ; lapins, 1.75 à 2 fr. ; pigeons, la couple, 6 à 8 fr. ; beurre, le demi-kilo, 5.50 à 6 fr. ; œufs, la douzaine, 2.75 à 3 fr. ; veau, le demi-kilo, 4 à 4.50 ; porc, le kilo, 5 à 5.75 ; porcelets 135 à 140 fr.

CANDÉ, 20 juillet.

Blé, 95-98 fr. les 100 kilos ; orge, 80-85 fr. ; avoine, 90-95 fr. ; paille, 22-26 fr. les 1.000 kilos. Poules, 20-26 fr. la couple ; poulets, 20-28 fr. la couple ; canards, 28-36 fr. la couple ; oies courantes, 7 à 10 fr. ; pigeons, la couple, 8 à 10 fr. ; œufs, la douzaine, 3-3.25 ; beurre, la livre, 4.50 à 4.75. Pores gras, le kilo, 5.25 à 5.75 ; pores maigres, 5.50 à 5.75 ; porcelons 110 à 140 fr. pièce.

CHATEAUBRIANT, 22 juillet.

Blé, 97 à 98 fr. ; avoine, 94 à 95 fr. ; seigle, 73 à 79 fr. ; orge du pays, 80 à 82 fr. ; sarrasin, 100 à 110 fr. ; farine, 142 à 145 fr. ; son, 60 à 65 fr.

Les 500 kilos : paille de blé, 115 à 120 fr. ; paille d'avoine, 95 à 100 fr. ; foin, 80 à 100 fr. suivant qualité.

Beurre en gros, 9 fr. ; beurre au détail, 10 à 11 fr. le kilo ; œufs, 3 à 3.50 ; poulets, 9 à 12.50 ; canards, 13 à 15 fr. ; lapins, 8 à 13 fr.

Beufs de travail, quatre dents, 3.000-3.500 fr. la paire ; six dents, 3.600 à 4.000 fr. ; taureaux, 2.25 à 2.40 ; vaches, 1.50 à 1.90 ; veaux, 4 à 4.10 ; moutons, vieux, 4 à 4.25 ; agneaux de l'année, 4.50 à 5 fr. ; pores gras, 5.50.

NOZAY, 20 juillet.

Blé, 98 fr. ; avoine, 87 à 88 fr. ; seigle, 78 à 79 fr. ; orge, 79 à 80 fr. ; sarrasin, 101 à 102 fr. ; son, 69 à 70 fr. ; son de sarrasin, 79 à 80 fr.

Les 500 kilos : paille de blé pressée, 105 fr. ; foin, 40 à 70 fr. suivant qualité.

Cidre ordinaire, 120 à 130 fr. la barrique.

Poulets jeunes, la couple, 22 à 26 fr. ; canards, la couple, 20 à 25 fr. ; lapins, la pièce, 8 à 12 fr. (3 à 5 fr. le kilo vivant) ; beurre en gros, le kilo, 9 fr. ; beurre au détail, 10 à 10.50 ; œufs, la douzaine, en gros, 3 fr.

Animaux de boucherie, bonne qualité moyenne le kilo sur pied : 2^e agneaux lourds, 2.75 à 3.10 ; beufs, 2.50 à 2.80 ; taureaux, 2.25 à 2.40 ; vaches, 1.50 à 1.90 ; veaux, 4 à 4.10 ; moutons