

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 Plantiers 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,
147.15 pour la Confédération des Vignerons,
270.51 pour le Syndicat de Défense.



FOIRE DE STRASBOURG : La Foire Européenne de Strasbourg aura lieu du 5 au 20 septembre.

CONGRÈS DE LA NATALITÉ : Le 18^e Congrès de la Natalité se tiendra à Lyon, Palais du Commerce, les 25 et 26 septembre.

FOIRE DE MARSEILLE : La 12^e Foire internationale et coloniale de Marseille, aura lieu du 19 septembre au 5 octobre. Dans une ferme moderne se tiendra une section complète de la Chasse et de la Forêt.

ECOLE DE RAMBOUILLET : Sur l'initiative du maire de Rambouillet, M. Degois, le 150^e anniversaire de la célèbre Ecole de Bergerie sera fêté solennellement en présence de M. Lebrun, le dimanche 20 septembre.

LE GRAND HIVER 1936-1937 : Les savants nous prédisent un hiver terriblement rigoureux, le plus froid qu'on ait connu en France depuis plus d'un siècle. Nous aurons des températures de - 26° et tout gèlera... Souhaitons qu'ils se trompent et prenons nos précautions !

INDUSTRIE LAITIÈRE : Les demandes d'inscriptions à l'Ecole Nationale d'Industrie Laitière de Mamirolle (Doubs) doivent être adressées avant le 15 septembre. Des examens d'admission auront lieu le 1^{er} octobre, au siège de l'école.

MINES DE SOUFRE : La France possède quelques gisements de soufre. Les Mines d'Apt, actuellement en activité, ont fait un gros effort du côté agricole ; elles préparent une série de produits convenant aux maladies de la vigne, des céréales, cultures potagères et fruitières. Leur minéral est pulvérisé à une extrême finesse.

ENGRAIS POTASSIQUES : D'après le rapport soumis à l'Assemblée des Mines de Kali-Sainte-Thérèse, la France consomme 5 kilogr. de potasse pure par hectare de terres cultivées, la Belgique 18 kilogr., l'Allemagne 19 kilogr., la Hollande 27.

LA GRÈCE est un pays de côtes et de montagnes, dont 18,42 % de la superficie est en culture. Sur cette étendue, les champs occupent 13,65 %, la culture maraîchère 0,20, la vigne 1,75, les oliviers 2,75 et les arbres fruitiers 0,07 %. Le reste est constitué en forêts, maquis, lacs, etc...

SELECTION ANIMALE : Un Congrès de Sélection animale, organisé sous le patronage du Comité national d'entente et d'action agricoles, se tiendra à Paris, 5, rue Las-Cases, les 7 et 8 décembre 1936.

LES JARDINS SCOLAIRES DANS L'OUEST DE LA FRANCE

Voici, pris dans un département de l'Ouest de la France, un exemple des résultats intéressants que l'on peut obtenir par les jardins scolaires.

La Robinière peut être citée en exemple à toutes les écoles primaires françaises.

La Robinière est une ancienne lande contiguë au jardin communal de l'école. Elle a été achetée par l'instituteur et transformée en champ d'expériences agricoles et en jardin scolaire. Chaque élève a son coin et se livre à des essais et à des expériences de culture. Il manipule les engrais avec habileté et a sous les yeux, dans le musée scolaire, les différents engrais étiquetés. Les cultivateurs de la région suivent ces essais avec une vive attention. Souvent, ils les reproduisent dans leur propre exploitation et ils n'hésitent pas à faire part à leur tour de leurs observations, de leurs résultats et aussi de leurs déboires.

Les essais de blé ont porté sur 30 variétés différentes, ainsi que des essais sur avoine, betteraves, choux, pommes de terre. Des expériences

L'Office du Blé est voté

Le Parlement vient de nous octroyer l'Office du blé ! La question a fait, chacun le sait, couler des flots d'encre et... de salive.

De quoi s'agit-il ? D'une loi semi-professionnelle, semi-étatique, qui réglemente le commerce du blé en France à la manière totalitaire. Elle supprime la liberté.

Il fallait faire quelque chose. Nous le réclamions. Mais une aussi grosse machine était-elle vraiment indispensable ?

Sous l'influence de mesures incomplètes prises depuis 18 mois, de l'amélioration du marché mondial, surtout du retour à une production normale, les cours (blé, vin, bétail) se sont revalorisés. Nous en profitons à l'heure actuelle. Certes, ces cours sont encore insuffisants. Ils sont moins catastrophiques, voilà tout !

La bonne doctrine, celle qui n'a jamais cessé d'être celle des Associations et des Chambres d'Agriculture, réclame la hausse générale de toutes les denrées agricoles, par un aménagement coordonné de la production française et coloniale.

Cette revalorisation n'a jamais été si nécessaire. La hausse des salaires ouvriers, la semaine de 40 heures, les congés payés, etc., vont provoquer une augmentation du coût de la vie. Il est indispensable de voir les bénéfices réalisés par l'exploitant rural (quand il en fait) s'ajuster avec ce mouvement.

On nous a donc en hâte, et Dieu sait quelle hâte, bâti une loi. Quoique l'on se soit pressé, elle arrive alors que le blé est dans l'aire. Elle apparaît très compliquée et, en tout cas, prodigieusement ennuyeuse à étudier. Son style n'a rien de celui de l'improbable philosophe, cependant si profond, d'une fable de La Fontaine.

Tout le blé doit passer par les coopératives ou par les mains de certains négociants agréés et étroitement surveillés. Il sera taxé chaque année.

Qui fixera le prix ? Le Comité de l'Office National, composé de 51 membres, dont 29 agriculteurs, 9 consommateurs, 9 meuniers, 4 fonctionnaires !

Tout va bien, les agriculteurs sont en majorité, direz-vous !

Hélas ! Il faut que les décisions soient prises par les 3/4 des votants. Sinon, ce sera le Conseil des Ministres qui établira le fameux prix minimum.

Tout est là. En somme, en manœuvrant bien, les pouvoirs publics pourront, quand ça leur chamera, prendre la décision finale.

N'est-il pas permis de craindre que, désireux de faire plaisir à la clientèle des villes, il ne cède à la tentation de sacrifier Jacques Bonhomme encore un coup de plus ?

Le prix minimum fixé, peut fort bien devenir un prix au-dessous de celui auquel il aurait monté naturellement.

En cette triste et inquiétante année 36, nous ne sommes plus en 34 et 35, avec des excédents élevés derrière nous. A l'intérieur l'équilibre entre la production et la consommation est rétabli. Le marché mondial est en hausse. Les exotiques qui valaient 30 francs valent 60. Ajoutez les 80 francs de douane, voilà le prix du blé à 140 francs. C'est le prix minimum sous le régime de la liberté pour l'heure présente.

Mais ne peut-il pas monter encore ? Quand il s'agit du marché mondial, nous sommes à la merci des changes et de facteurs inconnus de nous.

La loi de M. Monnet est une arme à deux tranchants.

On est aussi inquiet de la façon dont elle va fonctionner. Quelles seront les fissures que ne manquera pas de découvrir la masse des astucieux fraudeurs. Croyez bien que ces Messieurs sont déjà à la besogne et se creusent la cervelle pour trouver des trous.

Et en 1937 ? Mieux vaut ne pas y penser. Un prix fixe et intangible tout le long d'une campagne, à des heures où rien n'est stable, c'est bien présomptueux ! La nature est là, implacable dans son dur réalisme.

Vouloir réglementer à l'excès, c'est de l'idéologie. Comme nous l'écrivions le 26 mai 1934, c'est vouloir marcher en marge de la vie « Back Street », suivant l'heureuse expression de la grande romancière américaine Fanny Hurst. Un jour, tristement reléguée dans une pauvre mesure, son héroïne en meurt.

Ceci dit, nous voici avec une loi, un office. Il nous faut faire un loyal essai. Après tout, on peut s'en tirer avec un peu de chance, avec « la Veine », comme écrivait Capus. On verra.

Une chose reste sûre, c'est que l'application de cette énorme charte va donner bien de la peine aux coopératives agricoles.

DE CAMIRAN,
Président du Syndicat
des Agriculteurs de la Loire-Inférieure.

La production du blé augmente en Angleterre

Depuis 1932, il existe en Angleterre un genre d'office de blé qui garantit aux producteurs un prix minimum.

Aussi, depuis cette date, les emblavements n'ont fait que progresser : ceux-ci sont passés de 1.250.000 à 1.882.000 acres, soit une augmentation de 51 %.

Comment le gouvernement trouve-t-il les ressources nécessaires pour le paiement des subventions ?

Il perçoit une taxe sur tous les blés d'importation, exceptés ceux venant de l'Empire anglais et, en plus, une taxe à la mouture.

Les progrès réalisés dans ce domaine sont encore bien plus accentués dans l'Etat libre d'Irlande où, depuis 1932, les superficies sont passées de 21.000 acres à 163.000 en 1935 avec une production allant de 831.000 à 6.087.000 bushels.

La production indigène est, malgré cela, très déficitaire encore.

Un oiseau venimeux

Après bien des difficultés, des zoologistes australiens sont parvenus à capturer vivant le seul oiseau venimeux qui existe sur terre, d'après l'information publiée par l'« Acclimatation ».

Cet oiseau, que les indigènes de la Nouvelle-Guinée appellent « l'oiseau de la Mort », possède dans son bec un venin foudroyant. Il suffit qu'il pique, même légèrement son adversaire, pour que celui-ci soit saisi de convulsions, qui entraînent la mort.

Mais rassurons-nous ! Extrêmement rare, l'oiseau de la mort, qui ressemble quelque peu au rossignol, ne vit qu'en Nouvelle-Guinée...

Un Brin de Causette...

Tout le monde sait qu'on attire point les mouches avec du vinaigre... Alors, pourquoi se plaindre, anhui, que les touristes venant quasiment pu chez nous et qui l'ont pris la poudre d'escampette pour sejourner dans d'autres pays ! Qu'avez-vous fait pour les attirer ou pour les retenir ?

Avons-nous point terjourns nos monuments historiques et archéologiques : Notre-Dame, le Louvre, Reims, Versailles, les Châteaux de la Loire, de Clisson, de Guérande et compagnie?... Avons-nous point des sites admirables, des hautes montagnes, des jolies vallées, des plages qu'on point leurs parrelles, des villes d'eau et des villes de pinards, onqu'on peut déguster les meilleurs crus et la plus fine cuistance ; la chasse, la pêche, tertous les sports, une amabilité, une cordialité et un climat sans égales ?

Alors, les touristes avant certainement des raisons ou des craintes pour point débarquer en France et nous sommes les premiers à en subir les conséquences. D'abord, ce sont des consommateurs et puis qu'en a, mieux ça vaut pour nous aider à liquider nos marchandises, à lutter contre la crise de sous-consommation. Et pis, les touristes, c'est la richesse pour tout l'monde dans un pays : quand y tombent, c'est des manes qui tombent du ciel. Chaque année y laissent plusieurs milliards et c'est point une source de bénéfices à dédaigner, par les temps qui courent, onqu'on a tant de raisons de se plaindre — à commencer par ces mauvaises saisons !

Y en a qui disent : c'est la faute à les monnaies, rapport aux pays où le change est plus bas et onqu'on peut s'assurer le gîte et le couvert à bon marché. Regardez ceusses qui s'en vont vers la Belgique, pour passer leur congé.

D'autres qu'assurent que c'est la faute au Fisc, avec ses taxes et ses surtaxes de tout sortes, ses patentes écrabouillantes, qu'obligent grands palaces et p'tites boutiques à mettre la clef de d'ssous la porte.

D'autres encore qui disent que c'est chez nous un manque de réglage, de politiquie touristique. Dans les journaux, anhui, on ne voye pu que des annonces pour visiter l'Italie en 15 jours, la Suisse, l'Autriche, le Tyrol, l'Espagne (paradis du sang chaud), le Danube bleu, l'U.R.S.S., la Dalmatie, la Grèce, l'Egypte ou le Japon...

Les une et les autres avant p'têtre raison. Mais ce qu'est ben certain, c'est qu'à quelques années, on comptait pus de 2 millions de touristes étrangers, qui parcouraient nos routes et se reposaient dans nos hôtels, au grand bonheur des marchands de soupes. C'P'année sont y seulement 200.000 ?

Ce qu'est ben certain, c'est qu'avec tout ces événements, l'ont perchez nous d'un accueuil... trop populaire ! Le roi d'Angleterre, lui-même, avant préféré voguer vers la Dalmatie, plutôt que de faire le lézard su not' Riviera. Et ça encore, c'est une autre exemple d'émigration de bonhommes et de richesses pour not' pays !

maître jeannot

Note sur l'activité de la C.G.V.C.O. pendant l'année 1935

La C.G.V.C.O. a tenu son Assemblée générale annuelle le 24 juin 1935 à Blois. Son Conseil d'administration s'est réuni le 5 janvier à Angers, le 26 janvier à Tours, le 5 février à Paris, le 13 mars à Paris, le 27 mai à Paris, le 10 août à Tours et le 11 janvier 1936 à Blois.

Le secrétaire général, accompagné généralement de plusieurs administrateurs, a pris une part active à un très grand nombre de réunions, notamment à celles de Bléré et de Tours (janvier 1935), de Brissac (14 février), de Noizay (17 février), de Nantes (1^{er} mars), de Clermont-Ferrand (3 mars), de Montluçon (28 avril), de Poitiers (14 mai), d'Issoudun (14 juillet), de Saint-Pourçain-sur-Sioule (22 septembre), de Vercin (3 novembre), de Tours (9 novembre), de Saint-Jean-des-Mauvres, Saint-Lambert-du-Lattay, Neuilly-sur-Layon, Tigné, Les Ulmes (23-24 novembre), Dampierre, Saint-Cyr-en-Bourg, Bouillé-Loretz (15 décembre).

La Confédération a été représentée aux foires aux vins de Vouvray, Tours, Saumur, Angers.

MM. Vasseur et Garnier ont pris part aux nombreuses réunions du Comité national de propagande en faveur du vin, au sein duquel ils n'ont pas manqué de soutenir la cause des vins du Centre et de l'Ouest.

Le secrétaire général de la C.G.V.C.O. a pris une part personnelle très grande aux délibérations et aux négociations qui se sont poursuivies pendant plus de deux mois pour la mise au point du nouveau régime de l'alcool.

La Confédération a été représentée à la Conférence imprévue de février 1935 au cours de laquelle ont été débattus les graves problèmes qui opposent la viticulture coloniale à la viticulture métropolitaine.

Des délégations confédérales ont pris part à l'Assemblée générale extraordinaire de la Fédération des associations viticoles tenue à Paris les 28 et 29 mai, ainsi que l'Assemblée générale annuelle réunie les 13 et 14 juin.

Les représentants de la Confédération ont été entendus par la Commission des boissons de la Chambre des députés le 27 février, par les groupes parlementaires de défense de la viticulture du Centre et de l'Ouest, le 30 janvier puis le 20 février au Sénat, le 26 février, le 25 juin et le 31 décembre à la Chambre des députés. Les délégués de la C.G.V.C.O. à la Commission interministérielle ont participé aux travaux de cet organisme les 26, 27, 28 juin, le 12 septembre et le 20 décembre 1935.

Plusieurs associations confédérées ont exposé leurs vins au Salon des Arts ménagers, où une réception a été organisée par les soins du secrétariat confédéral.

Enfin, le secrétaire général a représenté la Confédération au Congrès de la Vigne et du Vin, à Lausanne.

Au début de l'année 1935, la Confédération a soutenu, avec autant de

La hausse à la production sauvera l'agriculteur sans léser sérieusement le consommateur

On admet que la consommation moyenne de pain en France est de 190 kilogrammes par tête et par an, c'est-à-dire 525 grammes par jour. Si le prix du pain augmente de 20 centimes par kilogramme, il en résulte une dépense supplémentaire de dix centimes par jour et par habitant, c'est-à-dire 38 francs par an. A Paris, où l'on admet que la consommation est de 130 kilogrammes par tête, ce chiffre ne serait pas atteint.

Pour le lait, la consommation moyenne annuelle est de 90 litres par habitant, soit 25 centilitres par jour. Si le prix du litre de lait était augmenté de 20 centimes à la ferme, il en résulterait — écoutez, Messieurs, vous qui vous intéressez aux choses de la terre, une recette de 3 milliards par an pour les producteurs français.

Si un droit de douane de 1.250 francs aux 50 kilogrammes de houblon était institué dans le but de soutenir les producteurs français, le prix du bock se trouverait élevé de 2 centimes.

fermeté que de prudence, les revendications des viticulteurs assujettis à la loi Flandin. Elle a obtenu, entre autres résultats, que des fournitures de vin à l'intendance puissent être pratiquement substituées aux prestations d'alcool.

Elle a joué un rôle décisif dans l'établissement du nouveau régime de l'alcool en facilitant les rapprochements et les négociations entre les diverses branches de la production agricole intéressées à cette question. Ses interventions ont ensuite abouti au relèvement des prix des alcools de marcs.

Elle a multiplié les démarches pour obtenir une diminution des charges fiscales sur le vin et sur l'alcool.

Elle a suivi avec vigilance la question des tarifs de transport pour que les intérêts de nos régions ne soient pas sacrifiés, et elle a obtenu, à cet égard, des modifications heureuses dans la tarification.

La Confédération est intervenue avec succès pour que, dans l'application du nouveau statut des appellations d'origine contrôlées, les vins de cru des différents vignobles du Centre et de l'Ouest ne soient pas négligés. Elle ne s'est pas désintéressée de la question des vins moussoux.

Enfin, elle s'est tenue en contact permanent avec les parlementaires et les Administrations pour que, tant dans l'application de la législation en vigueur que pour les améliorations à y apporter, on tienne compte de la situation particulière et des intérêts de tous les vignerons du Centre et de l'Ouest.

Ce bref résumé ne donne, bien entendu, qu'une idée très incomplète de l'action tenace, incessante et efficace de la C.G.V.C.O., action qui a toujours été poursuivie en liaison constante et cordiale avec toutes les associations viticoles confédérées, dont le concours précieux reste indispensable.

Attention à vos animaux sur la route

La conduite des animaux sur la route comporte des droits et des devoirs sur lesquels il convient d'attirer l'attention des cultivateurs.

D'après le Code de la Route, le troupeau ne doit pas occuper la totalité de la chaussée, ni stationner en empêchant toute circulation, et il ne faut jamais laisser un animal s'engager sur la route sans se préoccuper du danger qu'il peut y avoir à le laisser faire et sans le surveiller suffisamment.

La responsabilité du propriétaire est basée sur l'article 1385 du Code civil et ne saurait faire aucun doute. Le Tribunal de Dijon a condamné ainsi le propriétaire d'une oie qui avait provoqué la chute d'un cycliste et était indirectement la cause des blessures survenues à cette personne.

Néanmoins, les automobilistes ont aussi leurs obligations.

En pratique, quand un automobiliste croise un animal isolé ou un troupeau, il doit ralentir, éviter de les frôler, prévoir les écarts ou les ruades des animaux craintifs, s'il est nécessaire, s'arrêter et faire retentir son signal avertisseur (arrêté de cassation du 14 janvier 1928).

Les chiens doivent toujours être sous la garde immédiate de leur maître, de façon que celui-ci puisse les retenir ou les rappeler en cas de danger. Sinon, l'automobiliste n'a pas à prendre de précautions spéciales, il n'encourt aucune responsabilité s'il écrase un chien et, d'après de nombreuses décisions, il n'est pas tenu de s'arrêter devant l'animal et de faire retentir son signal avertisseur.

Enfin, quelques conseils en cas d'accident survenu à un de vos animaux si la responsabilité incombe à un véhicule :

Tout d'abord, prendre le nom des témoins sur place, ensuite prévenir la gendarmerie ou le garde champêtre et faire venir le vétérinaire pour avoir un certificat mentionnant soit les blessures, soit l'état du cadavre, tout ce qui pourrait indiquer au juge comment l'animal a été heurté et tué.

Qu'est-ce que le bon pain ?

Autrefois, alors que la plupart des ménages ruraux faisaient eux-mêmes leur pain, celui-ci ne se présentait pas sous une belle croûte dorée et vernie comme la flûte de Paris, agréable au sortir du four, inacceptable deux jours après ; mais il contenait, sous son enveloppe brune et appétissante de bon pain bien cuit, un aliment de premier ordre et flatant le palais.

Il se conservait frais pendant plusieurs jours en gardant toutes ses qualités nutritives. La farine qui l'avait produit était le grain de blé tout entier (amande, germe, matière protéique et matière grasse), le son seul en étant éliminé.

Alors les médecins ne le proscrivaient pas. Ils savaient que c'était un excellent aliment, sans mélange de levures ou de drogues chimiques « amélioratrices ».

C'était le vrai « bon pain » dont la consommation rassasiait les appétits sans alourdir l'estomac, sans troubler la digestion.

Il est question de créer des associations pour favoriser la consommation du « bon pain ». C'est très louable, mais auparavant, il serait utile de définir le « bon pain » et ce n'est certes pas celui que les travaux conjugués de la meunerie perfectionnée et de la boulangerie moderne nous fabrique.

Donnez-nous la bonne farine des meules d'autrefois et nous aurons de vrai « bon pain » si sa fermentation est exempte de toutes les drogues que la fabrication à la mode introduit dans le pétrin.

Hélas ! elle est loin de contenir les éléments nutritifs du pain de ménage du temps passé, cette farine du jour, si blanche parce qu'elle est presque entièrement composée d'amidon.

La trituration « perfectionnée » par cylindre, procédé hongrois, qui lamine le grain, ne peut donner ce qui sortait autrefois du travail des vieilles meules de nos pères qui le râpaient en désagrégeant toutes les parties du grain de blé, et en vidant parfaitement le son seul, sans adhérence de matière protéique.

Du grain de blé, produit merveilleux dont la composition savante et parfaite doit donner le bon pain, on enlève les éléments les plus nutritifs qui, séparés avec soin et isolés, sont livrés à la pharmacie pour nous revenir sous forme de pilules et notamment le germe, dont on extrait la phytine, contenant 23 % de phosphore pur et assimilable. C'est un produit phospho-calcaire dont la valeur reconstituante est très forte.

Après avoir débilité les consommateurs du pain moderne en retirant de la farine ses meilleurs éléments, la pharmacie leur revend aux plus hauts prix pour les reconstituer, eux et leurs enfants, les spécialités genre bléline, dont le prix n'a rien de commun avec le cours du blé.

La farine moderne est de la farine « écorchée ».

Du blé trituré par les cylindres au lieu de ses produits normaux : la farine et le son, on arrive à extraire les huit produits commerciaux suivants : Le germe, la première farine panifiable, le premier gruau, le deuxième gruau, le gros son, le fin son, le remoulage blanc et le remoulage gris, qui sont respectivement, le germe non compris, dans les proportions moyennes que voici : 32, 26, 12, 6,50, 19,50, 2 et 8.

Notre bon blé français ainsi manipulé ne peut donner la « bonne farine ». On se plaint de sa mauvaise qualité, ce qui amène la conclusion que c'est la faute du grain de blé. On dit, « le blé des variétés françaises est pauvre en gluten » et sous le couvert de cette hérésie, on introduit des Manitoba, pour lesquels une savante réclame a provoqué une nécessité d'utilisation.

Eh bien, non, nos blés français valent les exotiques, la preuve en a été faite maintes fois. Il suffit de les travailler comme ils doivent l'être, et ils donneront une bonne et saine farine avec laquelle la boulangerie et la fabrication familiales, obéissant un pain savoureux et nourrissant, toutes qualités qui provoqueront une plus abondante consommation et en même temps, ce qui est encore plus précieux, une meilleure santé aux usagers.

Maurice MARTIN,
Secrétaire de la Fédération
des Associations Agricoles du Doubs.

L'action syndicale pour la répression des fraudes pendant l'année 1935

Au cours de l'année 1935, l'action de l'agent syndical de la répression des fraudes de la C.G.V.C.O. a été plus grande que durant l'année précédente.

Deux affaires de fraude, dont l'une est particulièrement importante et grave, pour lesquelles d'ailleurs la C.G.V.C.O. s'est constituée partie civile, ont nécessité de longues et minutieuses vérifications et des relevés de comptes d'entrées et de sorties. Elles ont déclenché des prélèvements nombreux chez les clients, restaurateurs et débiteurs, des deux négociants incriminés.

Notre agent syndical a visité la plupart des départements du Centre et de l'Ouest, une partie de la Bretagne et la région de Paris. Il a relevé des infractions à la réglementation vinicole. Il a aussi donné de sérieux avertissements à des détaillants dont les agissements étaient préjudiciables à la réputation des vins de notre région et à la consommation du vin en général.

D'autre part, notre agent syndical a visité les associations viticoles confédérées. Surtout à la veille des vendanges, il a exhorté les vignerons à faire, dans leur propre intérêt, des déclarations exactes. Il leur a rappelé les obligations relatives à la chaptalisation, à la revendication des appellations d'origine, aux cépages prohibés. Il a collaboré à l'établissement des casiers vinicoles.

Voici, mois par mois, le résumé très incomplet de l'activité de notre agent syndical.

En janvier 1935, notre agent a fait une série de vérifications relatives aux fournitures de vins par M. P... Ces vérifications ont été effectuées à Orléans, dans de nombreuses localités du Loiret et à Paris.

Il a fait également une série de prélèvements en Touraine en vue de l'établissement du casier vinicole. Les échantillons de vins ainsi recueillis doivent permettre d'avoir des éléments de comparaison et de commenter, en connaissance de cause, les analyses des vins originaires d'Indre-et-Loire.

Le 22 janvier, il a effectué des prélèvements de vins à Cosne où il a fait drainer des vins piqués sur la vinaigrerie; le 23, il a opéré à Nevers, le 24 à Gien et à Pithiviers.

Du 30 janvier au 3 février, M. Gatin a collaboré à l'installation des stands des vins de la Loire au Salon des Arts Ménagers.

Les 4 et 5 février, il a effectué des prélèvements à Gien et à Orléans qui ont permis de mettre en cause un négociant en gros du Loiret.

Au cours d'une tournée, le 6 février, un prélèvement de vin de Pouilly a été effectué à Nevers. Les 7, 8, 9 février, notre agent a fait des vérifications et des prélèvements à Orléans (vins de Vouvray et vins d'Anjou) et vérifié les comptes de la maison P... Cette vérification a abouti à un procès dans lequel la C.G.V.C.O. s'est constituée partie civile.

Du 11 février au 4 mars, il a participé aux vérifications portant à la fois sur les comptes de la maison B... et sur les vins détenus par les clients de ce négociant. Ces vérifications ont permis de découvrir des irrégularités dans les comptes des vins à appellation d'origine, à la suite desquelles des poursuites ont été engagées.

Le 5 mars, une enquête a été faite sur les vins de Pouilly, dans la région de Cosne et de Pouilly.

Les 6, 7 et 8 mars, notre agent a visité Fourchambault, Lormes, Châteauneuf, Luby et Nevers et effectué des prélèvements.

Les 27, 28, 29 mars il a, à nouveau, participé aux vérifications des comptes de la maison B...

Du 1^{er} au 4 mai, il a procédé à des vérifications dans le Loiret, à Briare (prélèvement d'un Vouvray non authentique), à Bonny, à Orléans.

Le 20 mai, notre agent a poursuivi, dans la région d'Orléans, pendant plusieurs jours, les vérifications relatives à l'affaire B...

A la demande d'un syndicat viticole, il est allé contrôler un forain de Tours.

Le 28 mai, il a visité certains stands de vins d'Anjou à la foire de Paris, à la requête des associations viticoles.

Du 3 au 6 juin, notre agent syndical a visité les débits, restaurants et établissements de Clermont-Ferrand, Riom, Marignac, Thiers (Puy-de-Dôme). Des infractions ont été relevées. Un vin suspect de mouillage a été prélevé à Pont-de-Dore. Une fraude sur vente de vins d'Anjou a été signalée par un procès-verbal.

Les 7 et 8 juin, une enquête a été faite sur les rendements obtenus dans la Nièvre. Elle a permis de donner d'utiles conseils aux vignerons sur le soin à apporter à leurs déclarations exactes de superficies.

Du 8 au 11 juin, notre agent a visité Montluçon (Allier), Aubusson, Guéret (Creuse) et Limoges (Haute-Loire).

Gros blé, belles prairies, bon vin
Avec les Engrais Saint-Gobain.

Impression générale sur l'Office du Blé

La loi instituant l'Office du Blé vient d'être votée.

Nous l'analysons plus loin en dégageant rapidement ses dispositions essentielles. Elles donnent une impression d'inextricable complication.

Nous avons fait tout ce que nous pouvions pour que l'on donne à la loi un caractère plus sincèrement professionnel pour essayer de l'améliorer, de la rendre plus conforme aux intérêts de tous les producteurs, petits, moyens ou grands; pour mieux l'adapter aux réalités pratiques de la culture.

Nos efforts sont demeurés à peu près vains.

Le projet initial était dangereux et mal étudié; la discussion parlementaire, sans lui enlever ses défauts essentiels, en a fait un texte incohérent.

Nos craintes subsistent intégralement.

L'Office n'a qu'un masque professionnel derrière lequel le gouvernement décidera à sa guise.

En cas de déficit, il peut très facilement être utilisé pour freiner la hausse.

En cas d'excédent les mesures prévues sont si compliquées, si inextricables, elles font l'objet de tant d'exceptions et de possibilités de fraudes que la loi sera incapable de mettre un barrage quelconque contre la baisse.

Quant au sort de l'organisation professionnelle et des coopératives leurs nouvelles conditions de travail sont telles qu'on ne sait pas comment elles y résisteront.

Les cultivateurs auront sans doute des satisfactions passagères : le déficit de la récolte entraînera une hausse tranchant sur les prix catastrophiques que nous a valu l'absurde politique de déflation pratiquée la dernière campagne.

Satisfaction également du fait des facilités de financement. Mais celles-ci reposent sur des conditions trop exceptionnelles et sur des garanties trop incertaines pour avoir un caractère durable.

Quoi qu'il en soit la loi est votée et va être appliquée.

L'A. G. P. B. et l'Union Nationale des Coopératives feront tout ce qu'elles pourront pour tirer de ce texte le moins mauvais parti possible.

Elles n'épargneront aucun effort, ne reculeront devant aucune difficulté pour la défense des intérêts des producteurs.

Le Président,
A. POINTIER.

Communiqué de l'Association Générale
des Producteurs de Blé
15, Rue du Louvre — PARIS

L'OFFICE DU BLÉ Une Loi confuse

Il est très difficile d'apprécier rapidement la portée de la Loi qui vient d'être votée et de préciser ce que pourra être le fonctionnement de l'Office du Blé.

On ne peut imaginer un texte plus touffu. Il fourmille de contradictions, de dispositions qui chevauchent les unes sur les autres, qui se contredisent. Presque toutes les mesures fondamentales sont tournées par des exceptions.

L'ensemble va entraîner un fouillis de réglementations inextricables pour préciser les rôles, les obligations, les responsabilités, les charges, les taxes, etc., qui incombent respectivement au Conseil Central de l'Office, aux Comités départementaux, aux coopératives et organismes agréés par les Comités départementaux, aux négociants, aux différentes catégories de producteurs, etc.

L'ensemble forme une énorme machine d'une extrême complication; son fonctionnement se heurtera dans la pratique à des difficultés qu'on ne peut pas encore évaluer.

Nous nous bornerons, aujourd'hui, à décrire quelques notions essentielles en essayant de marquer quelques points de repère.

I. — Rôle du Conseil Central de l'Office

Les membres agricoles du Conseil Central nommés en théorie par élection, seront cette année, désignés par les Associations agricoles nationales. Ces membres seront exclusivement des cultivateurs exploitants.

1^{er} Fixation du prix du blé.

C'est son rôle essentiel.

Les discussions sur le prix ont été très agitées. En déposant son projet, il y a un mois et demi, le Ministre de l'Agriculture envisageait — comme cela a été dit à la Chambre — un prix voisin de 110-115 francs. L'action vigoureuse de l'A. G. P. B. appuyée par une documentation irréfutable — montrant le déficit énorme

pour la culture — a orienté toutes les discussions. Elle a progressivement amené le Ministre à donner son accord au chiffre de 140 francs.

Mais, le résultat n'est pas acquis. Surtout si la récolte est très déficitaire, — ce qui exigerait un prix nettement plus élevé, — il y aura des résistances acharnées.

Le Conseil fixe les barèmes de réactions selon la qualité des blés.

2^e Blocage et échelonnement.

Un blocage en vue de la vente échelonnée ultérieure est imposé aux producteurs ayant vendu plus de cent quintaux l'année précédente. Il est fixé en principe provisoirement avant le 1^{er} juin, définitivement avant le 1^{er} novembre.

3^e Répartition et rythme des ventes à la meunerie.

Le Conseil Central « facilite » la répartition des blés des départements excédentaires vers les déficitaires; il règle le rythme des livraisons à la meunerie, des coopératives, négociants et autres organismes vendeurs, de manière à assurer un écoulement proportionnel des blés détenus par eux.

4^e Prix de rétrocession.

Il fixe la majoration mensuelle du prix du blé et de rétrocession à la meunerie.

5^e Taxes de garanties.

Il fixe les taxes et redevances à prélever sur le prix du blé pour alimenter la Caisse et le fonds spécial de garantie pour les coopératives. Il gère ces organismes d'assurances.

6^e Contrôle.

Il contrôle l'application de la Loi et l'action de tous les intéressés à cet égard.

7^e Importations, exportations.

Il fixe, avant le 1^{er} février, les quantités à importer, à exporter ou à stocker et a le monopole de ces opérations (avec le concours pratique de tous intermédiaires commerciaux).

Il fixe le prix de rétrocession à la meunerie des blés exotiques importés — prix qui pourra être inférieur au prix d'achat augmenté du droit de douane.

Il encaisse le montant des droits de douane jusqu'à concurrence de 400 millions; il gère ces ressources et assure le paiement à un prix différentiel des blés exportés en cas d'excédents (avant le contingentement de la production).

8^e Aval des effets de financement.

L'Office national avale les effets et warrants de diverses catégories prévues pour le financement des blés.

II. — Rôle des Comités départementaux

Ils sont nommés cette année par le Préfet, sur désignation des associations représentatives du département.

1^{er} Rôle consultatif.

Il donne tous avis, indications et renseignements utiles au Conseil central.

2^e Rôle actif. — Agréation et création des organismes d'achat.

Il provoque et facilite la création de nouvelles coopératives — agréées les coopératives créées après le 1^{er} janvier 1936, — agréées les « organismes » créés en conformité de l'article 22 de la Loi du 5 août 1920, il agré les négociants et peut leur retirer leur autorisation d'achat, en cas d'infraction; il règle les différends au sujet de la zone d'action des coopératives.

3^e Contrôle et rythme des transactions.

Il contrôle les achats directs des négociants aux producteurs. Il fixe les conditions et contrôle les livraisons directes à la meunerie des producteurs autorisés par leur coopérative. Il donne des directives aux meuniers qui doivent s'approvisionner exclusivement auprès des coopératives, organismes et négociants agréés.

Il répartit la vente des blés à la meunerie. Cette répartition entre meuniers et organismes vendeurs des ordres d'achat et de vente est elle-même subordonnée au blocage et à l'échelonnement des ventes des producteurs; à la répartition entre départements excédentaires et déficitaires; au rythme des ventes en meunerie résultant des décisions du Conseil Central.

4^e Contrôle — acquits de circulation.

Il fixe les conditions de délivrance des acquits de circulation de blé conformément aux conditions de livraisons précises; et des acquits de circulation de farines qu'il peut retirer en cas de non paiement de la taxe à la mouture.

Il reçoit les bordereaux mensuels détaillés de toutes les opérations traitées par les coopératives et les négociants.

Il arbitre, en cas de désaccord, sur les qualités du blé.

Il perçoit les différentes taxes que les coopératives prélèvent sur le prix du blé (pour l'Office national, pour le contrôle, pour la Caisse de garantie, pour le Fonds spécial, etc.).

III. — Rôle des Coopératives et Organismes agréés par les Comités départementaux

Toutes les indications qui suivent s'appliquent également aux coopératives et aux « organismes » dont les comités départementaux peuvent provoquer la création et qu'ils agréent.

1^{er} Les coopératives peuvent (sans y être obligées) modifier leurs statuts et admettre des producteurs et autres détenteurs de blé comme « usagers ». Ces derniers participent aux charges de la coopérative au prorata des quantités livrées par eux.

Les cultivateurs peuvent devenir coopératives en s'engageant à respecter les obligations statutaires. Rien n'indique que les coopératives soient obligées de les admettre.

2^e Elles doivent se porter acquéreurs de tous les blés qui leur sont offerts (par leurs adhérents et usagers). Il s'agit là des blés non soumis au blocage et à l'échelonnement, c'est-à-dire : de tous les blés offerts à la vente par les producteurs de moins de 100 quintaux et des 100 premiers quintaux des producteurs de plus de 100 quintaux (ou éventuellement pour ces derniers d'une quantité supérieure à 100 quintaux si le Conseil Central en décide ainsi).

Pour ces blés qu'elles doivent acheter de suite les coopératives doivent : — régler au moins 50 quintaux au comptant (quelles mettent en magasin ou non); — donner une avance de 2/3 sur le supplément. Cette avance comporte intérêt, à la charge de la coopérative sur la majoration mensuelle de prix, si le blé est logé en magasin; elle ne comporte pas d'intérêt si le blé est laissé en dépôt chez le cultivateur. (Les frais d'escompte sont, dans ce cas, à la charge de l'Office du blé).

3^e Les coopératives peuvent soit loger le blé dans leurs magasins, soit confier les opérations matérielles de réception, stockage, etc., à un négociant (sauf meunier et boulanger) agissant pour leur compte comme mandataire et magasinier).

Elles peuvent également, si elles ne veulent pas loger le blé, le laisser en dépôt chez le cultivateur.

Les mêmes règles s'appliquent pour les quantités de blés de leurs coopératives et usagers soumis au blocage et dont la vente est ultérieurement autorisée selon l'échelonnement décidé par le Conseil Central.

4^e Les coopératives interviennent pour le financement des blés, soit immédiatement logés, soit achetés et laissés chez le producteur pour livraison différée, soit bloqués chez le producteur en vue de livraison réglementaire échelonnée.

Pour les blés logés, elles créent des effets analysés par l'Office national, escomptés par la Banque de France. Pour les blés achetés, mais à livraison différée, elles peuvent soit avaliser l'effet créé par le producteur, soit créer elles-mêmes des effets comme dans le cas précédent.

Pour les blés bloqués, elles avalisent le warrant souscrit par le producteur emprunteur (avance des 2/3 de la valeur du blé).

Les coopératives sont responsables du contrôle de tous les blés de leurs coopératives et usagers. Elles retiennent à cette fin une taxe spéciale fixée par le Comité départemental.

Noter que toutes ces opérations : paiement des blés, aval des effets et warrants, etc., il est prévu la création d'une Caisse de garantie (contre les pertes) et le versement d'une redevance (pour une garantie collective des avais). On ne précise pas ce que doivent faire les coopératives au regard de ces responsabilités financières très lourdes en attendant que ces organismes de garantie et d'assurance fonctionnent.

5^e Les coopératives paient directement leurs producteurs. Elles retiennent les différentes taxes qui sont à la charge des producteurs (taxe de 1 à 6 francs par quintal, selon l'importance des ventes du producteur; — taxe de contrôle de leurs blés; — taxe de 0 fr. 15 par quintal pour le contrôle général du Conseil Central et des Comités départementaux; — taxe alimentant la Caisse de garantie; — taxe alimentant le fonds spécial pour aider les coopératives ayant des charges d'amortissement; redevance pour assurance des responsabilités financières).

6^e Les coopératives, pour vendre en meunerie doivent se conformer aux prescriptions (rythme des ventes et répartition) du Comité départemental. Le contrôle de leurs livraisons étant effectué au moyen des acquits de circulation (entre leur magasin et le meunier) acquits délivrés par les Indirectes.

Elles peuvent autoriser la livraison directe de leurs producteurs aux meuniers, mais sous leur contrôle et en délivrant les acquits de circulation au producteur pour ses livraisons. Dans ce cas, le paiement du meunier est fait par l'intermédiaire de la coopérative.

7^e Elles vendent au prix de rétrocession fixé par l'Office central, tous les prix d'achat, vente et les barèmes de qualité sont affichés dans leurs magasins.

Elles adressent au Comité départe-

mental les bordereaux mensuels détaillés de toutes leurs opérations avec nom des acheteurs et des vendeurs.

Elles peuvent utiliser, pour vendre, les services de tous intermédiaires commerciaux qui leur sont utiles. Les gérants des coopératives ne peuvent se livrer, en aucune façon, à aucune opération commerciale.

8^e Les coopératives peuvent recevoir des subventions de l'Office central pour couvrir leurs frais de gestion.

9^e Les coopératives de meunerie sont assimilées, quant aux obligations de la Loi, aux coopératives de blé; leurs adhérents peuvent leur vendre toute leur récolte sans être astreints à l'échelonnement.

IV. — Rôle et situation des Négociants

Les négociants, dans certaines conditions et sous certaines réserves, sont admis à acheter et faire les mêmes opérations que les coopératives. Ceci implique que les producteurs ne voulant pas devenir coopératives ou usagers de coopératives restent indépendants et peuvent vendre au négoce.

Le négoce, d'une façon générale, est soumis aux mêmes obligations que les coopératives.

A signaler sa situation spéciale quant aux points suivants : — Il n'est pas obligé de se porter acqureur des blés qui sont offerts.

Tous ses paiements aux producteurs sont faits par l'intermédiaire d'une Caisse de crédit.

L'acquit de circulation est obligatoire entre négociant et meunier. Rien de prévu entre le négociant et le producteur qui lui livre.

Il perçoit sur le prix du blé les mêmes taxes et redevances que les coopératives.

Aucune mesure efficace n'est prévue pour assurer le contrôle de l'échelonnement des ventes ou du paiement des taxes pour les blés vendus aux négociants.

V. — Situation et obligation des Producteurs

1^{er} Les producteurs peuvent devenir coopératives, usagers de coopératives, ou rester indépendants et vendre au négoce.

2^e Ils ont la liberté de choisir leur coopérative mais ne peuvent adhérer qu'à une seule.

3^e Ils bénéficient de très larges facilités d'échange pour la consommation familiale (4 quintaux par personne et par an; échange étendu de multiples catégories de détenteurs de blé, dans le cadre des usagers locaux).

L'échange est subordonné seulement — les modalités actuelles de contrôles étant supprimées — à une déclaration des noms du meunier et du boulanger qui travaillent pour l'échange.

4^e Ils peuvent exiger des coopératives l'achat immédiat de toute leur récolte pour les moins de 100 quintaux ou des quantités non bloquées (au moins 100 quintaux — achats comportant paiement comptant d'au moins 50 quintaux, acompte des 2/3 sur le surplus, et comportant, selon les possibilités de la coopérative, livraison immédiate ou différée.

5^e Pour les blés soumis à l'échelonnement, ils peuvent obtenir une avance de 2/3 de la valeur sur warrant analysé par la coopérative.

Aucune disposition n'est prévue pour le financement des blés (quels qu'ils soient) des producteurs non coopératives qui livrent au négoce.

6^e Ils sont astreints aux acquits de circulation pour les livraisons directes (autorisées par leur coopérative) de la ferme au meunier.

7^e Ils supportent les différentes taxes au quintal à déduire du prix du blé perçues par les coopératives ou les négociants.

8^e Déclarations d'emblavures avant le 1^{er} mai. Déclaration de récolte avant le 30 septembre (provisoire — définitive 15 juin).

9^e Les producteurs vendant plus de 50 quintaux sont soumis au contingentement de leur production de blé sur la base d'un « assolement normal ». En cas de récolte excédentaire des coopératives (pour être éliminés à un prix différentiel fixé par l'Office) leurs excédents.

Avant la campagne 1937 (cas de récolte excédentaire en 1937) le prix différentiel ne pourra pas être inférieur de plus de 20 % au prix fixé pour la récolte.

Dispositions diverses

A) Annulation des marchés libres.

Une disposition spéciale permet, jusqu'à la fixation du prix réglementaire, de résilier les marchés de blé, farines et produits dérivés comportant livraison après le 15 juin, si la livraison n'a pas été effectuée.

Cette mesure a pour objet d'empêcher les négociants et meuniers, avertis de la hausse certaine, par les déclarations faites pendant les débats parlementaires, de « spéculer » au détriment des producteurs moins renseignés, en bénéficiant de la plus-value sur du blé acheté à bas prix



LES BONNES RECETTES

Tripes à la mode de Caen. — Prenez une panne de bœuf préparée. Coupez-la en carrés de 5 à 6 cm. Mettez 1/4 de pied de bœuf et faites cuire le tout dans une cocotte, et au four.

Ajoutez du persil, du thym, du laurier, deux clous de girofle, un petit oignon, du sel et du poivre.

Versez de l'eau additionnée d'un demi-verre de vin blanc et ayez soin que la viande reste toujours complètement plongée dans la sauce. Laissez cuire pendant six heures au moins.

Les cervelles. — Les éplucher, les cuire dans de l'eau salée et vinaigrée, sans les faire entièrement bouillir en les tenant une dizaine de minutes sur le coin du fourneau. Les cervelles se servent en général coupées en escalopes arrosées de beurre noir et de vinaigre. On peut aussi les servir en sauce blanche ou tomate, en coquilles au gratin, ou frites dans de la pâte et accompagnées de sauce tomate.

Pieds de mouton poulète. — Les pieds de mouton se trouvent tout blanchis dans le commerce; on les fend en deux et on retire l'os. On les fait cuire dans un blanc. La cuisson demeure trois heures, puis on fait une sauce blanche avec du bouillon et un roux blond. Quand la sauce est bien cuite, ni trop claire ni trop épaisse, la lier avec deux jaunes d'œufs pour une botte de pieds, et un verre de crème; ajouter un jus de citron et 125 grammes de champignons cuits à part. Relever l'assaisonnement, ajouter du persil haché et servir bouillant.

Pieds de porc. — Se cuisent dans un bouillon comportant variétés de légumes, comme un pot-au-feu. Durée de la cuisson : trois heures au minimum. Se consomment chauds avec une sauce vinaigrette.

Pieds de porc grillés. — Les pieds étant cuits comme indiqué précédemment, les laisser refroidir dans leur cuisson. Les en sortir. Les débarrasser du bouillon y adhérent. Passer à la chapelure. Faire griller comme des côtelettes.

Pieds de porc aux carottes. — Couper des pieds crus en morceaux, et les préparer comme il est indiqué pour les ragouts.

Pieds paquets Marseillais. — Hachez du lard maigre, de l'ail et du persil. Prenez des tripes de mouton, sectionnez-les. Mettez la farce au milieu et formez des petits paquets.

Dans une marmite de terre, faire revenir au beurre : oignons, poireaux, carottes émincées et gousses d'ail.

Empotez les pieds de mouton d'abord et les paquets ensuite, mouillez au vin blanc, ajoutez quelques tomates hachées, assaisonnez de sel et de poivre. Couvrez hermétiquement et faites cuire au four. Pour servir, dégraissez la sauce, dressiez les paquets et les pieds sur un plat et passez la sauce dessus.

avant la fixation du prix réglementaire.

Le Parlement a même voulu aller si loin dans cette voie qu'il a compliqué et aggravé cette première mesure par une deuxième : Les négociants meuniers et tous autres détenteurs de stocks autres que les cultivateurs, doivent déclarer leurs stocks après la promulgation de la loi et devront payer à l'Office une indemnité compensatrice égale à la différence entre le prix réglementaire et le prix moyen de la période précédant l'application de la loi.

Ces mesures rigoureuses frappent toutes les affaires traitées au Marché libre.

Par contre, il est nettement précisé dans la loi qu'elles ne s'appliquent pas aux opérations traitées aux Marchés réglementés de la Bourse de Commerce.

Ces opérations ont cependant un caractère de spéculation bien plus net que celles faites au marché libre qui sont frappées. La discussion de la loi mettant sans cesse en avant le prix de 140 francs permettait aux spéculateurs de jouer à coup sûr, au Marché à terme.

Le Parlement et le Gouvernement, ne cessent de maudire, en paroles, la « spéculation » mais ils ont pris bien soin de ne faire aucune peine, même légère, aux spéculateurs qui ont réalisé des gains scandaleux à la Bourse de Commerce grâce à la discussion parlementaire.

On pouvait annuler toutes les affaires traitées au Marché réglementé comme au Marché libre. On pouvait aussi ne rien annuler du tout.

Mais, cette volonté de faire une mesure de faveur spéciale pour les opérations spéculatives fructueuses de la Bourse de Commerce à quelque chose de pénible et surtout de troublant...

B) Admission temporaire. Intéresse surtout la grosse meunerie.

Nous publierons le texte entier de la loi au prochain bulletin.

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

MARCHES DE LA VILLETTE

Du Lundi 17 Août 1936

ANIMAUX	Anerés	Vendus	COURS OFFICIELS du kilo, viande nette				PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif			
			1 ^{er} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra	1 ^{er} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra
Bœufs.....	1.759	1.700	7 00	6 50	5 40	8 10	4 55	3 57	2 70	5 02
Vaches.....	1.172	1.100	7 30	6 00	5 00	8 60	4 38	3 30	2 50	5 50
Taureaux.....	260	250	6 40	5 80	5 30	6 80	3 83	3 20	2 65	4 20
Veaux.....	1.476	1.400	9 20	8 10	7 40	10 20	5 52	4 60	4 07	6 12
Moutons.....	6.621	6.432	13 60	9 80	7 70	14 50	6 80	4 60	3 38	7 25
Porcs.....	1.215	1.215	10 00	9 72	8 14	10 14	7 00	6 80	5 70	7 10

Du Jeudi 20 Août 1936

ANIMAUX	Anerés	Vendus	COURS OFFICIELS du kilo, viande nette				PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif			
			1 ^{er} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra	1 ^{er} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra
Bœufs.....	1.102	995	7 50	6 60	5 50	8 00	4 50	3 63	2 75	4 95
Vaches.....	735	680	7 30	6 20	5 20	8 50	4 38	3 40	2 60	4 45
Taureaux.....	246	240	6 50	5 90	5 40	6 80	3 90	3 25	2 70	4 20
Veaux.....	1.523	1.415	9 20	8 10	7 30	10 20	5 52	4 60	4 00	6 10
Moutons.....	6.305	5.950	13 90	10 00	7 90	14 80	6 95	4 70	3 47	7 40
Porcs.....	1.218	1.218	10 00	9 72	8 56	10 58	7 00	6 80	6 00	7 20

Marché du Lundi. — Arrivages par Départements

GROS : 3.191. — Maine-et-Loire, 245; Sarthe, 456; Mayenne, 160; Loire-Inférieure, 165; Indre-et-Loire, 25; Deux-Sèvres, 26; Vendée, 122.
VEAUX : 1.476. — Maine-et-Loire, 75; Sarthe, 368; Loire-Inférieure, 15; Indre-et-Loire, 140.
MOUTONS : 6.621. — Maine-et-Loire, 60; Sarthe, 0; Mayenne, 160; Vienne, 140; Afrique, 1.215; étrangers, 184.
PORCS : 1.215. — Maine-et-Loire, 60; Sarthe, 40; Loire-Inférieure, 160; Deux-Sèvres, 30.

LA TONTE DES MOUTONS

Il n'est pas du mouton comme du cheval, qui a un poil d'été et un poil d'hiver et en change tous les ans.

Le mouton n'a qu'une toison, et c'est toujours le même brin de sa laine qui s'allonge; si l'on n'avait soin de le tondre, elle finirait par l'accabler sous son poids, si déjà il n'avait succombé à la maladie que la poussière, les microbes, les insectes accumulés dans son épaisseur ne manqueraient pas de déterminer.

Ce qui doit fixer pour le moment favorable à la tonte, c'est la chaleur; plus le temps est chaud, plus le mouton pâtit de la lourdeur de son vêtement, difficile d'ailleurs à tenir propre. Il éprouve des démangeaisons insupportables et se roule et se frotte à tout ce qu'il peut, de façon à endommager sa toison. Dans l'intérêt de la santé de la bête, comme pour ne pas compromettre la valeur de sa toison, il importe donc de se mettre dès maintenant à tondre son troupeau, si ce n'est même déjà fait.

Il y a même des cas où il faut avancer l'opération pour les troupeaux qui doivent transhumier et aller vivre dans la montagne; il serait imprudent de les mettre en route avec leur laine sur le dos, de même pour le lot de moutons à conduire un peu loin à la foire; la tonte facilite la marche. Pour les bêtes atteintes de gale, la même précaution est à prendre.

Dans les pays où les agneaux naissent d'ordinaire en décembre et en janvier, on les tond dès la première année; il y a même des propriétaires qui les font tondre avant les adultes, pour que leur nouvelle laine ait repoussé lorsqu'on leur fait passer la nuit au parc.

L'opération de la tonte se pratique, suivant les pays, avec des ciseaux de différentes grandeurs. Les plus commodes et les meilleurs sont ceux qu'on appelle « forces », les leviers en sont longs et le point d'appui est bien dans la main du tondeur qui n'a qu'à presser le ressort.

En Angleterre et dans quelques parties de la France, en Bourgogne notamment et en Champagne, grande région d'élevage du mouton, comme on sait, on a l'habitude de laver à fond la bête avant de la faire passer aux ciseaux. Ce nettoyage enlève à la toison depuis un quart jusqu'à deux tiers de son poids, mais il ne reste que la laine de bonne qualité.

Cependant, en général, les fabricants préfèrent que les laines ne soient pas lavées, parce que la présence du suint aide au dégraissage. Dans tous les cas, on doit laver par beau temps et veiller ensuite à ce que les animaux se ressuient sans se salir.

Quand la tonte s'effectue sans lavage préalable, on enferme d'abord les moutons un jour ou deux dans la bergerie. Le suint qui se produit alors sous l'effet de la chaleur augmente le poids des toisons et facilite le travail des tondeurs. La place où se fait la tonte doit être toujours propre, car plus la toison est nette, plus elle flatte l'œil de l'acheteur.

Extrêmement simples, les procédés de tonte varient cependant d'une région à l'autre. Mais partout on a soin d'attacher les pattes de la bête afin qu'elle soit dans l'impossibilité de faire aucun mouvement. Les liens de lièbre valent mieux que les lanières de cuir, parce qu'ils risquent moins de blesser la bête qui se débat toujours beaucoup quand on se met en devoir de l'attacher.

Tantôt, la bête ainsi attachée est étendue sur une table et le tondeur opère debout. Tantôt, au contraire, le tondeur assis la tient entre ses jambes.

Le mouton une fois bien tenu, on opère avec les « forces », c'est l'instrument que nous conseillons, en ayant soin de couper le plus près possible de la peau, sans laisser de sillons et sans, bien entendu, faire de blessures. Il y a avantage à tondre le plus ras possible, car c'est le pied de la laine qui pèse le plus lourd.

Malgré tous les soins qu'y met le tondeur, les bêtes, par leurs brusques soubresauts se font couper. On ap-

pliquera immédiatement, dans ce cas, sur la plaie, du charbon pulvérisé et de l'ardoise pilée.

La toison détachée, on la lie et, pour cela, on la porte sur une table où on l'étend en ayant soin de placer en dessous le pied de la toison. Alors, on enlève, soigneusement toutes les impuretés, brins de paille, fragments de fumier durci et, en rabattant les parties antérieures sur le centre, on forme une balle ronde qu'on lie avec une grosse ficelle en tirant fortement dessus.

Il y a des tondeurs spécialistes pour les moutons, mais la plupart du temps, surtout dans les petites fermes, c'est le berger qui pratique lui-même l'opération, et il doit en connaître toute l'importance pour la santé de ses moutons et pour la valeur de la toison à mettre en vente.

Un bon berger est un serviteur précieux. Il faut lui faire des avantages, lui assurer un gage relativement élevé, mais ne pas lui permettre d'entretenir dans le troupeau des têtes lui appartenant. Celles-ci vivraient certainement au détriment des autres. Il n'est pas bien avisé non plus de lui abandonner la dépouille des animaux morts d'accidents, ce serait lui donner la tentation de provoquer ceux-ci. L'œil du maître doit s'exercer activement dans la surveillance de son troupeau pour éviter les infidélités : l'échange d'animaux, notamment, ou prêt du bétail pendant la nuit.

Aux champs, indépendamment de son manteau, de son carnié à provision et de sa houlette, le berger qui, à cause de son isolement fréquent, doit être un peu vétérinaire, sera pourvu d'une lancette pour pratiquer une saignée à l'occasion, des médicaments usuels pour le traitement de la gale et du piétin. A l'époque de l'agnelette, il est bon qu'il ait une sacochette destinée à tenir chaudement l'agneau venu avant terme, comme il arrive assez souvent.

La question du chien, de la race à choisir et à perpétuer en l'améliorant par croisement et par sélection, celle aussi de son dressage ont leur importance, mais les traiter ici nous entraînerait trop loin du simple sujet de cette chronique.

LONDINIÈRES,
Professeur d'agriculture.

Si vous voulez une
ONDUATION ELECTRIQUE INDEFINISSE
garantie malgré la pluie...

chez CAILLOCE
10, Rue Crébillon — NANTES
Vous aurez un travail soigné et consciencieux aux plus bas prix.

Oufs de Chine

Le Céleste Empire, qui est devenu la République, pourrait aussi bien s'appeler le Royaume des Poules, car la Chine a tant de poules que les œufs chinois se multiplient d'une étonnante façon.

Il y a vingt ans, les Chinois exportaient 1.700.000 dollars d'œufs. Ils en exportent maintenant pour plus de 36 millions de dollars.

Les œufs chinois nous arrivent sous forme de conserve liquide et, de même que les œufs en poudre, trouvent leur emploi en pâtisserie, dans la cuisine des palaces, etc...

L'exportation chinoise représente près de 62.000 tonnes. On a calculé que pour produire une telle quantité d'œufs, il ne faut pas moins de 400 millions de poules.

Ce qui est rassurant pour ceux qui mangent des œufs chinois, c'est qu'ils viennent d'un peuple qui fait, paraît-il, son délice des œufs légèrement pourris...

Les Chinois, alors, préfèrent certainement expédier les œufs frais et garder ceux qui prennent un peu de date. L'abondance des poules asiatiques leur permet ce régal.

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

La Vie Syndicale

Assemblée Générale du Syndicat

Conformément aux Statuts, une seconde Assemblée générale du Syndicat aura lieu le samedi 5 septembre 1936, à 15 heures, au Siège social, 2, rue Scribe, à Nantes.

Ordre du jour

Rapport moral.
Bilan 1935.
Approbation des comptes.
Questions diverses

Assemblée Générale de la Coopérative

L'Assemblée générale des propriétaires de parts de la Coopérative du Syndicat Central des Agriculteurs de la Loire-Inférieure, qui avait été convoquée à Nantes pour le mardi 18 août 1936, à 15 heures, n'ayant pu délibérer valablement faute de réunir un nombre suffisant de propriétaires de parts, ceux-ci sont à nouveau convoqués en Assemblée générale pour le samedi 5 septembre 1936, à 9 h. 1/2, à la Salle des Stances de la Chambre d'Agriculture, 12, rue de Strasbourg, à Nantes.

Ordre du jour

Rapport moral.
Bilan de 1935.
Approbation des comptes.
Office National du Blé.
Modifications aux statuts.
Nomination d'administrateurs.

Le Conseil d'administration.

Les modifications aux statuts comportent notamment la suppression du paragraphe 1^{er} de l'article 3, qui est remplacé par le suivant :

« Art. 3. — Cette Société a pour objet : d'effectuer ou de faciliter toutes les opérations concernant la production, la transformation, la conservation ou la vente des produits agricoles provenant des exploitations des associés et participants indivis ou indivis, ou de ses usagers, ainsi que toutes opérations d'achat, d'approvisionnement ou de vente, visées par l'article 22, alinéas 1^{er} et 2 de la loi du 5 août 1920, ou par la loi du 15 août 1936, ou encore par toutes les lois applicables aux coopératives agricoles. La Société ne réalisera aucun bénéfice commercial. »

Le reste sans changement.

A l'article 13, il est ajouté un second paragraphe ainsi conçu :

« Conformément à la loi sur l'Office National du Blé, tout producteur de blé, propriétaire exploitant lui-même ou à mi-fruits, fermier ou métayer, qui ne serait pas membre de la Coopérative, ainsi que tout détenteur de blé reçu en paiement de fermages ou de services, peut devenir usager de la présente Société, et faire avec elle toutes opérations rentrant dans son but, à condition de participer aux charges de la gestion de la Coopérative, proportionnellement aux quantités livrées par lui. »

A l'article 26 des statuts, qui règle les pouvoirs du Conseil d'administration, il est ajouté le paragraphe ci-après, qui prendra place entre le 7^e et le 8^e paragraphe :

« Il (le Conseil d'administration) fixe la somme à verser pour les usagers, comme participations aux charges de gestion de la Coopérative. »

Blé stocké 1935

Il nous reste encore à liquider, sur le stockage des blés 1935, environ : 2.000 quintaux qui, nous l'espérons, seront vendus incessamment. Nous établirons aussitôt les comptes définitifs de chaque stockeur.

D'ores et déjà, nous pouvons affirmer, que ceux de nos adhérents qui nous ont fait confiance cette année pour le stockage de leur blé, n'auront pas à s'en repentir, et que la moyenne des ventes donnera un prix très satisfaisant.

Ceux qui désirent un nouvel acompte, en attendant le règlement définitif, n'ont qu'à nous en aviser, et nous le verserons aussitôt.

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 AS. sociaux au tarif

DENTISTES D'HIDALGO de PARIS

Pass. Pommeraye, Gal. Statues, Nantes

A.A.R.C. 1.000.000 de francs de garantie

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.

Destruction des Rats

Raticide puissant, s'emploie en appât sur un morceau de pain. Le flacon, 4 francs. En vente au Syndicat

Le fumier en été

Nous avons très souvent recommandé de bien soigner les fumiers, surtout en été; quelques cultivateurs ont mis le conseil à profit et nous savons qu'ils s'en sont bien trouvés, mais combien d'autres continuent, par routine ou par insouciance, à laisser leur fumier se dessécher faute de purin, ce qui est de leur faute, car ils ne savent pas couler au dehors au lieu de le conserver précieusement à proximité du fumier pour l'en arroser pendant les grandes chaleurs.

Quand la température est élevée, l'urine entre rapidement en fermentation, l'urée se transforme en carbonate d'ammoniaque qui se dégage. Il en résulte une perte d'azote; cette perte se produit dans les étables, car les urines qui imprègnent les litières fermentent et la perte est d'autant plus grande que le séjour du fumier sous les animaux est plus prolongé. Il importe donc que, pendant l'été surtout le fumier soit retiré le plus souvent possible.

Généralement, le fumier une fois sorti est mis en tas, à même le sol, au pied du mur de l'étable et de l'écurie. On apporte successivement de nouvelles couches qu'on superpose aux anciennes et le fumier est ainsi livré à l'abandon complet; il n'est l'objet d'aucun soin. Les pluies d'orage et des descentes de toits viennent laver le fumier et entraîner le purin, c'est-à-dire ses parties solubles; la chaleur de l'été détermine une fermentation excessive et le départ de l'azote sous forme ammoniacale, dégageant ainsi des coups de bec et de pattes de la volaille qui vient gratter et picorer le tas. Un tel fumier ne peut avoir qu'une faible vertu fertilisante.

Ailleurs, le tas est formé dans l'étable même, derrière le bétail; si c'est meilleur pour le fumier, c'est déplorable pour les animaux dont la santé est compromise par les miasmes qui se dégagent, car c'est une erreur assez commune que de croire que l'odeur du fumier est saine, elle est, comme celle de toutes les fermentations, plutôt nuisible.

Le meilleur logement du fumier est sur un emplacement rendu imperméable avec du béton ou de la terre argileuse, fortement battue pour éviter la perte par infiltration des liquides qui décollent et qui seront conduits par une rigole également imperméable à la fosse à purin où sont recueillies les urines et les eaux de lavage de l'écurie et de l'étable.

D'après Dehérain, il se produit deux sortes de fermentation : les uns dans la partie supérieure du tas donnant naissance à de l'ammoniaque et à de l'azote libre; les autres, dans le bas du tas, se produisant à l'abri de l'air et donnant de l'acide carbonique. Grâce à cette production d'acide carbonique, les gaz ammoniacaux ne se dégagent plus.

Au fur et à mesure que l'état de décomposition avance, le fumier perd son état pailleux pour donner naissance à une masse brune, riche en acides humides qui se combinent à l'ammoniaque et arrêtent son départ.

On a recommandé l'emploi de di-

verses matières pour éviter les déperditions d'azote ammoniacal et spécialement le sulfate de fer.

L'usage de ces matières est onéreux, car pour qu'elles jouent quel rôle, il faut les employer en grande quantité.

Le plus simple est de bien tasser le fumier et, pour cela, de le faire piétiner une fois par semaine par les animaux de la ferme.

Pour fixer complètement l'ammoniaque, il suffirait de recouvrir la surface du tas d'une couche de terre de dix à quinze centimètres d'épaisseur.

Doit-on couvrir d'une toiture le dépôt de fumier ?

Le hangar coûte à établir et gêne l'enlèvement du fumier. Evidemment, une longue période de pluie ne peut faire du bien au fumier qui y est exposé, mais ces périodes sont rares et des pluies passagères ne sont pas nuisibles.

D'autre part, les partisans du hangar font remarquer, en s'appuyant sur l'opinion du regrettable professeur déjà cité, que le fumier couvert se dessèche moins vite et que les gaz utiles provenant de la fermentation, se volatilisent moins aisément.

En tous cas, si l'on recule devant la dépense d'un hangar, on peut toujours obtenir un abri relatif, bon contre l'ardeur du soleil, en plantant autour de la plate-forme ou de la fosse, des arbres de croissance hâtive, comme le peuplier, le platane et le faux acacia, dont l'ombrage atténuera l'action desséchante des rayons solaires.

Quant à l'humidité nécessaire, elle sera entretenue par des arrosages de purin à l'aide d'une pompe; ces arrosages effectués régulièrement, et à des jours fixes d'autant plus rapprochés que le temps est plus sec et plus chaud, permettront d'obtenir une fermentation uniforme dans tout le tas. On se rendra d'ailleurs compte de leur urgence quand les odeurs ammoniacales dégagées deviendront plus fortes.

Le purin, en s'infiltrant, apportera de l'air à l'intérieur du tas et favorisera ainsi les oxydations et, par suite, la métamorphose des éléments fertilisants.

De plus, il supprime une végétation cryptogamique, connue sous le nom de « blanc de fumier » qui se développe dans la saison chaude et diminue considérablement la valeur et la vertu de l'engrais de ferme. Lorsque ces champignons apparaissent, il faut conclure que les arrosages ne sont pas assez fréquents.

Les pertes infligées à l'agriculture par la négligence dans le traitement du fumier sont beaucoup plus considérables qu'on ne le croit d'ordinaire. Un agronome doublé d'un statisticien émettait à l'égard d'un Français elle dépassaient annuellement le demi-milliard de francs ! Et nous le croyons sans peine. Il suffit au cultivateur de réfléchir pour se rendre compte des graves conséquences de sa négligence au regard des avantages qu'il serait en droit d'attendre d'une économie plus attentive.

Jean D'ARAULES,
Professeur d'agriculture.

Le raisin, fruit de cure et aliment de choix

« L'homme ne meurt pas, si le sue », a dit Socrate à propos de l'ignorance totale ou ses contemporains étaient quant à la science alimentaire.

Depuis, nous n'avons fait aucun progrès, et pourtant nous savons parfaitement que si le lion est fait pour manger de la viande et le lapin de l'herbe, l'homme est fait pour se nourrir de fruits.

Au temps de la Grèce antique, par exemple, les athlètes ne consommaient que des fruits et notamment du raisin. Le raisin est, en effet, l'aliment idéal du sport d'endurance.

Mais il est encore plus que cela : c'est un médicament de premier ordre. A la fois diurétique et laxatif, le jus de raisin joue dans les affections des reins et de l'intestin un rôle très important. Véritable lait végétal, d'une digestion étonnamment facile, il est aussi un des meilleurs régulateurs du foie.

Il est préférable de l'absorber à jeun, et l'on doit en consommer une moyenne de un à deux kilos par jour.

La destruction des colchiques

Le colchique est une plante vivace, bulbeuse, dont les fleurs lilas clair apparaissent à l'automne, tandis que les feuilles ne se montrent qu'au printemps suivant, en même temps que les fruits. Elle est vénéneuse; le bétail la délaie ordinairement dans les pâturages; mais, mélangée au foin, elle peut occasionner des empoisonnements. Lorsqu'elle envahit les prés, il est souvent difficile de la détruire, car elle se multiplie par ses bulbes et par ses graines, qui sont très abondantes. A. Boitel a indiqué un moyen peu coûteux et simple pour débarrasser les prés : il consiste à faire enlever les fleurs en automne, au fur et à mesure de leur apparition, sans jamais leur laisser le temps d'être fécondées.

On peut aussi, au printemps, arra-

Faut-il peler les fruits ?

La peau de la plupart des fruits est particulièrement riche en vitamines, d'où le précepte de manger les fruits sans les peler (pêches, abricots, poires, etc.), mais la flore microbienne qui vit sur cette peau est aussi d'une richesse rare. Si ces germes ne sont, en général, pas virulents et vivent sur les fruits en saprophytes, ces derniers peuvent être souillés par des germes pathogènes au cours de leur manipulation et là est le danger : bacilles tuberculeux (on en a trouvé sur des raisins), bacilles typhiques (amenés par le fumier, les engrais, les eaux, etc.).

Les Américains sont peut-être trop exigeants quand ils estiment que si l'on veut leur faire certifier les micro-organismes et aussi les œufs de protozoaires et d'helminthes, il est indispensable d'immerger les fruits pendant dix secondes dans l'eau bouillante. Si, continuant les vieux usages de nos pères, nous mangeons les fruits pelés, nous pouvons être plus rassurés. Les germes présents à la surface des fruits sont incapables, en effet, de pénétrer à leur intérieur en traversant la peau intacte.

Mais si vous désirez manger les fruits sans enlever la peau, lavez-les à grande eau, et assez longtemps. C'est la plus sûre garantie. Quant à l'immersion classique de la grappe de raisin dans un simple verre d'eau, dites-vous bien qu'elle est insuffisante et qu'elle ne vous apporte qu'une sécurité illusoire.

Cependant, que de gens se contentent d'essuyer les fruits pour enlever la poussière ou les petites saletés... et n'en meurent pas !

cher les capsules avec les feuilles qui les entourent. Quand le sol est mou, on parvient à extraire le bulbe avec les feuilles, et alors la destruction est assurée. Mais dans les terres tenaces, on ne peut extraire les bulbes qu'à la pioche, et c'est très coûteux. Alors, il vaut mieux défricher la prairie et la mettre en culture pendant deux ou trois ans.



Décoration des fruits de luxe destinés aux grands banquets

Certains amis de la nature « sauvage » ou de la nature tout court, frémissent sans doute, d'indignation, à l'idée de poser des poires (humaines) sur d'autres poires ou pommes; ces mêmes gens vitupèrent avec force contre la cruauté de l'art topiaire qui sculpte arbres et arbustes, se prêtant à cette fantaisie dans les jardins à la française et pourtant cela caractérise une époque, un style; de tels jardins sembleraient étranges avec, à la même place, des arbres touffus et libres, ils détonneraient dans le cadre qui les entoure, lui-même stylisé.

Si je vois mal notre mère Eve mordant à belles dents, au jardin d'Eden dans une pomme à épiderme illustré (et pour cause...), je conçois fort bien que, dans un grand dîner, les gens en « frac » et leurs compagnes en robes de soirée, puissent contempler au dessert des pyramides de poires et de pommes à épiderme « illustré ».

D'après M. Loiseau, arboriculteur de Montreuil, dont l'étude déjà ancienne sur le sujet qui nous occupe date de 1903 (et c'est le cas de dire « rien de nouveau sous le soleil »). Depuis longtemps on utilisait les rayons solaires pour fixer sur l'épiderme du fruit toutes sortes de dessins.

Depuis 1880 environ, les arboriculteurs de l'Ile-de-France recevaient des commandes pour décorer ainsi les fruits de figurines, armoiries d'Etats et têtes de monarques pour les grands restaurants.

Puis vint l'ère du progrès de la photographie sur les fruits, dont les premiers essais furent tentés avec succès par M. Aubin de Romainville, ceci dès 1889, où il fixait sur fruits des portraits très ressemblants.

On travaillait surtout sur les pommes de Calville et d'Api. On peut donc faire le paysage, le portrait. Certains arboriculteurs en tiraient des avantages, comme on peut le penser. De tels fruits « illustrés » se vendaient plus cher à cause du décor.

Pour les monogrammes c'est facile : on découpe dans du papier blanc assez souple des « caches » en forme de lettres; on les applique sur le fruit sitôt après le désencastage, en les appliquant bien sur la forme convexe du fruit,



Après avoir porté ses consolations, ses conseils et une amorce, bien légère, hélas ! dans le misérable logis, elle revint lentement à travers le parc. Bientôt, un peu lasse, car ses forces n'étaient pas complètement revenues, elle s'assit près d'un petit étang, devant lequel d'énormes hêtres, récemment abattus, formaient comme une haute barrière.

En cherchant son mouchoir pour essuyer quelques gouttes de sueur que la chaleur faisait perler à ses tempes, elle rencontra sous sa main un porte-monnaie de cuir souple... Depuis quelque temps, elle l'emportait toujours, dans l'espoir de pouvoir s'expliquer enfin à ce sujet avec le prince Milca. L'incident relatif à Miklos, et plus tard le pénible

événement dont Voracy avait été le théâtre, étaient venus retarder cette explication qui était cependant indispensable.

Mais quand le reverrait-elle, puisqu'il semblait s'enfoncer plus que jamais dans sa solitude farouche ? Pensive, elle laissait son regard errer sur le petit étang moiré par le soleil de grandes plaques étincelantes. Nul bruit, dans cette partie reculée du parc, que des gazouillis d'oiseaux ou le plongeon d'une grenouille...

Si, cependant, voici qu'un galop de cheval se faisait entendre... Un cavalier apparut hors des futaies qui entouraient l'étang. Avant que Myrto eût pu seulement faire un mouvement, le cheval s'enlevait d'un bond superbe au-dessus de l'étang et des

arbres renversés et retombait, les jambes raidies et frémissantes, à quelques pas de la jeune fille.

Elle se dressa debout avec un cri d'effroi. Le cavalier eut une exclamation, et, sautant légèrement à terre, s'avança vivement vers elle.

— Myrto, je vous ai fait peur ?... Je ne vous avais pas vue, vous étiez cachée par ces arbres...

Il se pencha en attachant sur elle son regard inquiet.

— C'est tellement effrayant ce que vous faites-là ! dit-elle en essayant de comprimer le tremblement de sa voix. Oh croirait vraiment que vous cherchez un accident, acheva-t-elle dans un murmure.

Il lui saisit la main.

— Myrto, qu'avez-vous pensé là ?... Oh ! non, non ! J'ai toujours aimé et pratiqué ce genre d'exercices, en vrai Magyar que je suis. Maintenant, j'essaie de tromper ainsi les regrets qui me torturent, je me grise d'air et de vitesse... Mais je suis épuisé !

— Oh ! vous le voyez, c'est passé ! dit-elle avec un léger sourire.

Elle étendit la main et caressa les naseaux de l'alezan qui avançait sa belle tête fine.

— Abdul vous demande pardon, comme son maître, Myrto... Mais dites-moi donc comment vous vous

trouvez, maintenant ? J'ai bien eu de vos nouvelles régulières par le docteur, mais je ne suis pas fâché de juger par moi-même... Vous me direz que j'aurais pu le faire plus tôt ? Je dois vous avouer, Myrto, que j'ai été en proie à une forte crise de misanthropie.

Il passa la main sur son front où se creusaient des plis profonds. Myrto murmura avec émotion :

— Il ne fallait pas y céder... il fallait venir près de votre mère, de vos sœurs...

— Oui, j'en aurais dû... Mais j'ai parfois de si terribles moments que mon énergie morale s'en trouve considérablement ébranlée. Cependant, j'avais l'intention de me rendre un de ces jours chez ma mère, à l'heure du thé.

— Aujourd'hui ? fit timidement Myrto.

— Il eut une sorte de vague sourire, qu'elle lui avait vu parfois vis-à-vis de Karoly.

— Aujourd'hui, soit... Mais êtes-vous donc comme moi, Myrto, aimez-vous les promenades solitaires ?

Comment ne vous trouvez-vous pas avec mes sœurs ?

— J'ai été voir une pauvre famille, à l'entrée du village de Selzi.

— Et Terka ou Irène ne vous accompagnent jamais dans ces visi-

tes charitables, naturellement ? dit-il avec ironie.

— Mais elles ont leurs pauvres à qui elles distribuent des aumônes chaque semaine ! protesta vivement Myrto.

Une leur sarcastique passa dans le regard du prince.

— Oui, quelques pauvres choisis, de ceux dont la misère n'offense pas trop les regards... Oh ! je connais la charité mondaine, Myrto ! Je l'ai vue de près, j'ai pu l'étudier... L'autre, la vraie, ce doit être la vôtre. Vous êtes certainement très aimée des malheureux, Myrto ?

— Mais je pense qu'ils ne me détestent pas, répondit-elle avec un sourire. Quant à moi, je les ai en grande affection, et mon seul regret est de ne pouvoir soulager toutes leurs misères, si affreuses parfois.

— Oui, vous êtes pour eux un rayon de lumière... pour tous les malheureux, murmura-t-il d'un ton indéfinissable.

— Je me détournai légèrement, jeta un coup d'œil sur le soleil qui s'abaissait à l'horizon et demanda :

— Retournez-vous maintenant au château, Myrto ?

— Oui, il est grand temps, je crois.

— Voulez-vous accepter ma compagnie et celle d'Abdul ?

— Volontiers... d'autant plus que j'ai à vous parler...

— Je suis à votre disposition, dit-il en prenant la bride de son cheval. Ils s'engagèrent dans le large chemin ménagé à travers les futaies magnifiques de cette partie du parc.

Au bout de quelques instants, le prince demanda :

— De quoi s'agit-il, Myrto ?

Elle s'expliqua alors, en quelques phrases claires, elle lui répéta ce qu'elle avait dit autrefois à la comtesse Zolanyi.

Il s'arrêta brusquement, les traits contractés, et saisit le porte-monnaie que lui tendait la main de la jeune fille.

— Oh ! pardon ! dit-il d'une voix un peu étouffée. De l'argent, à vous !... à vous qui avez prodigué à mon fils votre affection, votre dévouement inappréciable !... Myrto, pardonnez-moi ! Je vous ai péniblement froissée, n'est-ce pas ?

— Un peu sur le moment, dit-elle avec franchise. Mais j'ai réfléchi ensuite que vous ne pouviez avoir l'intention de me blesser.

Il détourna un peu la tête et se remit en marche. Un long moment, ils avancèrent ainsi en silence... Le prince dit enfin, d'un ton bas où passait une intonation de prière :

— Me pardonnez-vous, Myrto ?

— Oh ! n'en doutez pas, je vous en prie ! répondit-elle vivement.

— Merci, Myrto... Et si je vous demandais de distribuer cet argent à vos pauvres, l'accepteriez-vous ?

— Pour eux, oui, avec bonheur ! Je le leur donnerai en votre nom, mon cousin, et ils prieront pour vous, dit-elle les yeux brillant de joie.

De nouveau, ils se remirent en marche, en silence. Le regard du prince, moins sombre qu'à l'ordinaire, se perdait dans la profondeur des futaies, rayées de lumière par les rayons de soleil qui réussissaient à percer l'épaisse voûte de feuillage.

Près du château, il appela un domestique et lui remit son cheval. Puis il s'inclina devant Myrto en disant :

— Je vais changer de vêtements, et je me rendrai chez ma mère. Vous pouvez l'en prévenir, Myrto.

Myrto, après avoir quitté sa robe de promenade descendit chez la comtesse. Quand elle eut annoncé la visite du prince, elle vit soudain les mines s'allonger. Renat abandonna la partie qu'il faisait sur le tapis avec le petit chien de sa mère. Terka s'empressa de vérifier la parfaite correction de la table à thé, et Irène, sur une observation de la comtesse, essaya d'atténuer l'excentricité assez marquée de sa coiffure.

(A suivre)

Le Topinambour cru dans l'alimentation des porcs

Dans de nombreuses fermes du département de la Vienne, région du Montmorillonais surtout, où l'élevage des porcs prend une grande place, l'alimentation d'hiver de ces animaux comprend des topinambours crus et des farines. Dans plusieurs domaines, on a supprimé le cuiseur et les exploitants déclarent avoir des résultats au moins aussi bons qu'avec des aliments cuits.

Avant introduit la culture du topinambour sur les deux fermes de l'Ecole Nationale d'Agriculture et du Centre National d'Expérimentation Agricole de Rennes, nous avons voulu, écrit M. Billardé et Marchais, essayer de mettre au point, par des expériences précises, la question de l'emploi des topinambours crus dans l'alimentation des porcs. Pour les autres espèces domestiques, en effet, depuis les bovins et les chevaux, jusqu'aux poules et aux lapins, le problème est résolu depuis longtemps.

A. — Un lot de trois porcs pesant 145 kilos, le 30 décembre 1934, reçoit, à partir de cette date, une ration comprenant d'abord 2 kil. 500 de topinambours crus, quantité qui est portée ensuite progressivement jusqu'à 4 et 5 kilos. La ration est complétée par 3 litres de lait régénéré et 2 kilos de blé détrempé.

B. — Un lot de trois porcs pesant 178 kilos, le 30 décembre 1934, reçoit la même ration que le précédent, mais les topinambours lui sont distribués cuits au lieu d'être crus.

Le 2 février ce lot B pèse 233 kilos. L'accroissement quotidien par tête a été de 572 grammes, inférieur, donc, de plus de 100 grammes à celui du lot A. C'est le contraire cependant qui aurait pu se produire, le lot B étant déjà plus développé au point de départ de l'expérience.

A partir du 2 février, on intervertit les rations. Mais les pesées, afin d'éviter les causes d'erreurs de la période d'adaptation, ne représentent que le 16 février.

Le lot A pèse 235 kilos. Rappelons que c'est lui, maintenant, qui est aux topinambours cuits. Le 17 mars, il pèse 294 kilos, soit un gain total de 59 kilos, correspondant à un accroissement quotidien et par tête de 678 grammes.

Le lot B pèse 255 kilos le 16 février. Il reçoit à son tour les topinambours crus. Le 17 mars, il pèse 344 kilos, soit une augmentation de 89 kilos, correspondant à un accroissement quotidien par tête de 1,022 grammes.

Il est à peine nécessaire de commenter ces chiffres. Chaque lot prend plus de poids quand il consomme les topinambours crus.

Nous laissons aux savants, chimistes et biologistes, le soin d'expliquer la cause de cette supériorité du topinambour cru sur le topinambour cuit. Il y a longtemps que de modestes cultivateurs poitevins et limousins avaient deviné, plus que constaté, le fait. Nous l'avions nous-même indiqué dans des articles qui datent de plus de trente ans. Nous supposions, alors, que la cause résidait surtout dans la constitution spéciale des hydrates de carbone du tubercule de topinambour. Il faut, sans doute, y ajouter aujourd'hui le rôle des vitamines.

(Le Fermier).

Achetez vos Machines Agricoles au Syndicat

VOUS VOUS ASSUREZ LES MEILLEURS PRIX

LES MEILLEURES MARQUES

Vous soutiendrez aussi l'organisation syndicale qui sauvegarde vos intérêts !

Ce qu'emporte la « Normandie »

Voici ce qu'emporte à chaque voyage notre beau paquebot la Normandie :

6 tonnes de viande ; 2 tonnes et demie de poissons ; 2 tonnes et demie de sucre ; 11 tonnes de café ; 35 tonnes de glace ; 20.000 bouteilles de vin de table (ce vin que les lignes françaises sont les seules à donner sans supplément, dans toutes les classes).

Des pompes spéciales ont empli de 20.000 litres de vin, destiné à l'équipage, des cuves métalliques doublées de verre.

On a également embarqué et placé dans le jardin d'hiver un certain nombre de plantes, parmi lesquelles : 70 rosiers, 40 polyanthas, 100 hortensias, 12 azalées, 20 asparagus, 120 dracena, 20 phœnix, du gazon, des plantes grimpantes et plantes grasses qui l'ont transformé en une véritable serre flottante.

(La France Hôtelière).

Offres et Demandes

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

OFFRES

137. — A affermer pour le 23 avril 1937, dans voisinage de Vallet, une BORDERIE de 5 hectares en terre et près, avec 11 journaux de vignes à moitié. S'adresser au Syndicat.

138. — DEMI-MUIDS, tonnettes, barriques, demi-barriques, etc... Tous genres. H. Charon, 36, quai Malakoff, Nantes, près gare Orléans. Tél. 142-66.

139. — 15.000 kil. FOIN bon état à vendre, prix modéré. S'adresser à Mme de la Rochefordière, Ligné.

140. — A affermer pour le 23 avril prochain, une BORDERIE située au bourg de la Regrippière, d'une contenance de huit hectares environ, consistant en terres, prés, vignes, taillis. S'adresser à M. Charles Papin, à Vallet.

141. — A louer de suite, TENUE MARAÎCHÈRE, 12.500 mètres carrés, avec maison, remise et écurie, près le Petit-Port. S'adresser rue du Cour-dray. Téléphone 126-73.

142. — A louer, prix d'argent ou moitié, FERME 9 hectares (Vertou, les Sorinières), à 5 km. de Nantes. Bons pâturages, terre, vignes, bois, arbres fruitiers. Libre 1^{er} novembre 1936 ou avant. S'adresser à M. Jari-cot, 15, rue Menou, Nantes.

DEMANDES

215. — MENAGE très sérieux, demande place basse-cour, toutes mains. S'adresser au Syndicat.

217. — On demande FEMME d'une quarantaine années, pour tenir ménage et s'occuper dans culture. S'adresser au Syndicat.

218. — On demande FILLETTE de 14 à 15 ans pour jardiner. S'adresser au Syndicat.

P.-O.-Midi

AYER CET ATOUT

LA CARTE A DEMI-TARIF

Voyagez-vous habituellement sur une certaine ligne ? d'Angers à Nantes par exemple ? Prenez une carte à demi-tarif, valable trois mois ou un an sur ce parcours. Son faible prix est amorti en quelques voyages.

En effet une carte valable en 3^e classe sur le trajet Angers-Nantes (83 km.) coûte seulement : 63 fr. pour trois mois, 126 fr. pour un an.

Ce prix est récupéré après 7 voyages aller et retour dans le premier cas ; après 10 voyages dans le second.

La carte à demi-tarif : la carte qui fait gagner.

Renseignez-vous dans les gares P.-O.-Midi.

NOS MERCURIALES

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

Nantes, le 19 août.

Farine de froment... 174
Blé... (Cours de l'Office du blé)
Avoine grise... 92/94
Avoine bigarrée... 87/89
Orge indigène... 82/87
Orge Maroc... 80
Son bonne fabrication, région... 58

Cours du Bétail

SYNDICAT DE LA BOUCHERIE DE NANTES ET DE CAMPAGNE

Cours du 14 août 1936

VEAUX : 390. — Le kilo sur pied : 4 fr. à 5 fr. 50 ; moyenne : 4 fr. 75.

Pour la campagne, à déduire 0 fr. 80 par kilo, donc moyenne : 3 fr. 95.

BOUEFS : 21. — Le demi-kilo net : Devant : 1^{re} qualité, 2 fr. 75 à 3 fr. 50 ; 2^e qualité, 2 fr. 25 à 3 fr. 50 ; 3^e qualité, 1 fr. 25 à 1 fr. 75. — Derrière : Le demi-kilo : 1^{re} qualité, 4 fr. 75 à 5 fr. 50 ; 2^e qualité, 3 fr. 75 à 4 fr. 50 ; 3^e qualité, 2 fr. 75 à 3 fr. 50.

MOUTONS : 153. — Le demi-kilo : 1^{re} qualité, 6 fr. 50 à 7 fr. ; 2^e qualité, 4 fr. 75 à 5 fr. 50.

AGNEAUX. — Sans tarif.

Fourrages

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

Paille de blé : 204
Bottes : 195
Foin pressé : 210

Légumes et Primeurs

MARCHÉ DU CHAMP DE MARS

Nantes, le 19 août.

Aubergines, les 12, 4 fr. — Artichauts, les 12, 10 fr. — Betteraves, les 12, 4 fr. — Carottes, le paquet, 1 fr. — Céleri rave, les 6, 5 fr. — Céleri blanc, les 6, 2 fr. — Choux pommes, les 16, 8 fr. — Choux-fleurs, la pièce, 1 fr. 50. — Concombres, la pièce, 0 fr. 75. — Cresson, les 12, 4 fr. — Chicorées, les 12, 2 fr. — Escaroles, les 12, 2 fr. — Epinards, le kilo, 1 fr. 25. — Haricots, le kilo, 1 fr. 50. — Laitues, les 20, 3 fr. — Melons, la pièce, 3 fr. — Navets, la botte, 0 fr. 50. — Oseille, le kilo, 0 fr. 75. — Pommes, le kilo, 3 fr. — Poireaux, la botte, 2 fr. — Prunes, le kilo, 7 fr. — Poires, le kilo, 3 fr. — Pêches, le kilo, 7 fr. — Romains, les 12, 3 fr. — Radis, les 12, 3 fr. — Raisin, le kilo, 2 fr. 50. — Salafis, le paquet, 2 fr. — Scorsonères, le paquet, 2 fr. — Tomates, le kilo, 0 fr. 60. — Pommes de terre, le kilo, 0 fr. 40.

MARCHÉ DES INNOCENTS

Paris, le 19 août.

POMMES DE TERRE

On cote aux 100 kilos en vrac départ : Hémault Loiret, 55 ; Julie Bretagne, 53 ; Mayette Bretagne, 49 ; Saurisse rouge Bretagne toute venant, 43 à 44 ; grosse tricité, 48 à 50 ; Saurisse de Vendée, 72 à 73 ; Early Sarthe, 30 ; Touraine, 35 ; Etoile du Nord du Loiret, 50 à 52 ; Fin de siècle Bretagne, 30 ; Yonne, 27 ; Esterling Nord, 29 ; Oise, Somme, 28 ; Sarthe, 28 ; Ronde jaune de Bretagne, 28.

Vous avez une situation agréable et lucrative ?

APPRENEZ EN PEU DE TEMPS ET A PEU DE FRAIS

la COIFFURE homme et dame, la coupe, la mise en plis et indéfrisable, le massage facial, la manucure et pédicure, dans nos SALONS et ATELIERS de COIFFURE

uniquement spécialisés pour l'ART de la COIFFURE et des SOINS de BEAUTÉ

Les cours sont donnés par professeur diplômé et médaillé de Paris. bis, rue Kervégan, NANTES. Tél. 128-47

9 années d'existence à Nantes. Nombreuses références.

N'achetez pas vos MEUBLES sans visiter les DOCKS DU MOBILIER

11, Rue de Flandres NANTES

Le plus Grand Choix Les Meilleurs Prix

27 : Sarthe, 28 à 29 ; Rosa hâtive Marne, 35 ; Sarthe, 31.

En région parisienne, on cote en culture : Bersterling, 25 à 28 ; Hémault, 55 à 56.

CAROTTES. — Peu d'affaires et cours très incertains. On cote en vrac, aux 100 kilos départ : Leun, 40 ; Appoigny, 33 ; Alsace, 32.

NAVETS. — Affaires très calmes. On cote aux 100 kilos vrac départ Luc, 28 à 30.

OIGNONS. — Marché très calme avec cours faiblement fautes de besoins assez suivis. On cote aux 100 kilos logés départ : Auxonne, 26 ; Saint-Brieuc, 40 ; Roscoff, 27 ; Poitou, 35 ; Alsace, 33 ; Agen, 30 ; Vendée, 28.

LÉGUMES SECS

Paris, le 19 août.

On cote quelques lots de lingots de Vendée sur octobre, vendus 300 à 310 et les chevriers extra Darpaizon-Dourdan sur septembre de 400 à 425 fr.

Les poids ronds nouveaux du Nord sont tenus aujourd'hui de 130 à 150 fr.

PAILLES ET FOURRAGES

Paris, le 19 août.

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

Paille de blé, 11,50 à 12 ; d'avoine, 10,50 à 11,50 ; d'orge ou d'escourgeon, 9,50 à 10,50.

Foin, 22 à 24 ; luzerne, 22 à 24 ; trèfle, 19 à 20.

Cours des Vins

Muscadet 1934... 300 à 325

Muscadet 1935... 390 à 450

Gros-Plant... 135 à 190

Seibel et Otello... 160 à 180

Noah (suivant degré)... 100 à 120

Seaux à traire

Modèle évasé, qualité XX

Taille 26, prix... 7 25

— 28... 8 75

— 30... 9 50

En XXX un franc de majoration pour chaque taille. Prix nets pour nos adhérents. Marchandise à prendre à nos bureaux, 2, rue Scribe, à Nantes. Livraison franco par commande de six seaux minimum.

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 :

Beuf, 1^{re} catégorie, 8 à 13 fr. ; 2^e catégorie, 2,50 à 2,75 ; 3^e catégorie, 1 fr. 50 à 2 fr.

Veau, 1^{re} catégorie, 5,25 à 9 fr. ; 2^e catégorie, 4,75 ; 3^e catégorie, 3 à 4 fr.

Mouton, 1^{re} catégorie, 9 fr. ; 2^e catégorie, 8 fr. 50 ; 3^e catégorie, 4 fr.

Porc, 4 fr. 50 à 7 fr. 50. Beurre, 1^{re} catégorie, 5 à 6,75. Œufs, 1^{re} catégorie, 4 à 4,50. Poulets, 6,50 à 7 fr. Lapins, 1^{re} catégorie, 4,50 à 5.

AGNEAIS

Poulets, 1/2 kil., 4 à 4,75 ; canards, 3 à 3,25 ; pigeons, la couple, 6 à 8 ; lapins, 1/2 kil., 2 à 2,25 ; œufs, la douzaine, 3,75 à 4 ; beurre, le 1/2 kil., 4 à 4,50 ; veaux, 4 à 4,25 ; porcs, 6 à 6,40 ; porcs de lait, 1,80 à 1,90.

CANDÉ, 17 août.