

BULLETIN DES AGRICULTEURS DE LA LOIRE - INFÉRIEURE

Siège social : 2, RUE SCRIBE, NANTES

TELEPHONE : 141.95 - 157.42

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

Organe du Syndicat Central et de sa Coopérative, de la Confédération Générale des Vignerons
des Syndicats de Producteurs de Chanvre et d'Osier, des Planteurs de Tabac
de la Société Mutuelle Agricole, des Associations Rurales, Viticoles, Maraîchères et Avicoles
et du Syndicat Départemental de Défense contre les Ennemis des Cultures

N° de nos Chèques Postaux Nantes :
6.015 pour le Syndicat Central,
205.10 pour la Coopérative,
147.16 pour la Confédération des Vignerons,
270.81 pour le Syndicat de Défense.



REMEMBRANCE DE LA PROPRIÉTÉ : Le « Journal officiel » du 5 septembre vient de publier le règlement d'administration publique, pour l'application du décret du 30 octobre 1935, sur le remembrement de la propriété rurale.

MEDECINS AMIS DES VINS : L'Association des Médecins amis des Vins de France, tiendra son III^e Congrès national, du 18 au 20 septembre, à Dijon, au siège de l'Ecole de Médecine.

L'ACADEMIE DES SCIENCES, M. Vincent a déposé une note de M. Velluz sur l'action neutralisante du sulfure de carbone sur la toxine tétanique. Les animaux vaccinés par plusieurs injections sont fortement immunisés contre le tétanos.

NOS INDUSTRIES TEXTILES — coton, laine, soie, lin, chanvre et jute — occupent dans l'économie nationale une place éminente, puisqu'elles représentent 23 % de l'activité économique de la nation. Si l'on se base sur le nombre d'ouvriers employés, la plus importante de nos industries textiles est assurément l'industrie cotonnière. Elle occupe, en effet, plus de 200.000 travailleurs.

EN ALLEMAGNE, l'Etat réserve les meilleures terres défrichées par le « front du travail » aux soldats rengagés qui, après leur service, voudront devenir cultivateurs ; un corps d'ingénieurs, agronomes, militaires donnera l'enseignement dans la troupe.

TABAC ITALIEN : Actuellement l'Italie occupe la seconde place parmi les pays producteurs de tabac (excepté l'U.R.S.S.), avec une surface cultivée en tabac de 35.000 hectares et une production annuelle d'environ 450.000 quintaux.

Vendanges sanglantes à Oran

Oran, 5 septembre (du correspondant du « Jour »). — Les vendanges en Oranie avaient commencé dans le calme. Malheureusement, un incident d'une gravité exceptionnelle a éclaté aujourd'hui.

Ce matin, huit vendangeurs de la ferme Esclapez, à Relizane, étaient au travail dans les vignes quand une bande de quatre cents indigènes, marchant drapeau rouge en tête, vinrent pour les débaucher. Les ouvriers résistèrent au débauchage et une bagarre s'engagea.

La gendarmerie arriva, accompagnée d'un détachement de soldats. Un lieutenant de gendarmerie a été grièvement blessé. On compte également dans les rangs des gendarmes et des soldats quelques blessés.

Cinq arrestations ont pu être opérées.

Les grèves dans l'industrie

Au lieu de s'atténuer, le mouvement gréviste prend une plus grande ampleur dans l'industrie. Les Ateliers Métallurgiques, qui nous fournissent des distributeurs d'engrais et autres instruments, viennent de fermer leurs portes. M. Edouard Melin a adressé à la Presse la lettre suivante :

« Pour la seconde fois, mes ouvriers ont été contraints par la force d'abandonner le travail. Malgré la bonne volonté de la plupart d'entre eux, ils ont dû céder sous la menace de bandes de meneurs venus des autres usines. Mon domicile personnel est lui-même surveillé.

Devant cette situation et bien que cela me creve le cœur, j'ai décidé de fermer complètement la maison Melin et de partir jusqu'à total apaisement.

Ne voyez pas là le geste d'un fuyard, mais l'impuissance d'un homme épuisé qui se voit dans l'impossibilité de lutter seul contre mille et qui abandonne la place pour ne plus voir journellement flotter au sommet de sa maison un drapeau qui n'est pas celui de la France. »

Coopérative du Syndicat Central

BLÉ de 1935

Nous pourrions payer le reste des blés de 1935, d'ici une quinzaine de jours. Notre prix moyen est excellent et les stockeurs 1935 n'auront pas à regretter leur opération.

BLÉ de 1936

C'est l'application de la Loi de l'Office du Blé. Nous nous mettons à l'œuvre.

La prudence est nécessaire pour le vendeur comme pour l'acheteur. Il faut ne livrer que des blés très secs, c'est-à-dire marchands ; sans quoi nous serions l'objet de réfection, qui, finalement, ferait perdre tout le monde.

Nous commençons à faire l'inscription des demandes de vente de blé par nos divers agents. Veuillez vous faire inscrire.

Suivant l'état du blé, il pourra ou être enlevé de suite et payé comptant, ou faire l'objet d'avance.

Le Président :
DE CAMIRAN.

Office National du Blé

Comité Départemental

Le Comité départemental d'organisation et de contrôle de la production et du commerce des céréales de la Loire-Inférieure a tenu sa première réunion à la Préfecture le 24 août 1936, sous la présidence de M. le Secrétaire général, représentant M. le Préfet.

Étaient présents : MM. de Camiran, de Sesmaisons, Le Gouvello, Le Ray, Grillaud, Bastard, Monnier, Joullain, Brillot, Charles, représentant les agriculteurs, soit au nom de la Chambre d'agriculture, soit en celui des Associations agricoles.

MM. Péneau, Blanchard et Foudrial, représentant les consommateurs, au nom des Coopératives de consommation, des familles nombreuses et de la Confédération générale du Travail.

MM. Deniaud, Gringoire et Lucas, représentants de la meunerie, de la boulangerie et du commerce des grains.

M. le Directeur des Services agricoles et M. le Directeur des Contributions indirectes.

Outre, la Caisse régionale de Crédit agricole était représentée par M. Gillaud, chef comptable.

Le Bureau a été composé de la façon suivante :

Président : M. Le Ray J.-B. Vice-présidents : MM. de Camiran, Monnier et Gringoire. Secrétaire : M. Blanchard. Membres : MM. Deniaud et Brillot.

Après étude de documents et échanges de vues, le Comité a adopté le chiffre approximatif de 130.000 quintaux pour la récolte de blé en 1936 dans le département de la Loire-Inférieure.

Après en avoir longuement délibéré, il a été décidé de proposer au Conseil central de fixer le prix du blé à 165 francs.

Une deuxième réunion s'est tenue dans une salle de la Chambre d'agriculture le 3 septembre, à 15 heures, sous la présidence de M. Le Ray. Seize membres étaient présents.

Aux termes de la loi du 15 août 1936, les Coopératives créées depuis le 1^{er} janvier 1936, doivent obtenir l'agrément du Comité. Douze demandes ont été examinées, et après étude des dossiers présentés, le Comité a rejeté individuellement les demandes d'agrément formulées par les Coopératives suivantes : Société Coopérative agricole du Haut-Tenu à La Marne, Société Coopérative de La Clion, Société Coopérative de Saint-Père-en-Retz, Société Coopérative de Vallet, Société Coopérative de Plessé, Société Coopérative de Saint-Julien-de-Vouvantes, Société Coopérative de Moisson-la-Rivière et Grand-Auverny, Société Coopérative de Varades, Société Coopérative de Saint-Etienne-de-Montluc, Société Coopérative de Guérande, Société Coopérative de Pont-Château, Société Coopérative de Clisson.

Il a examiné, en outre, les demandes d'inscription présentées par les négociants qui, en conformité de l'art. 6 de la loi du 15 août 1936, désirent acheter, stocker et vendre du blé, et décidé de rechercher auprès des Administrations compétentes

Un Brin de Causette...



Allons, les gars ! en route pour l'ouverture ! Mais j'en ai point besoin de vous en donner le conseil, puisque j'avais vu tout le fusil à l'épaule, fin prêts à partir en guerre... Pourvu qu'on nous prend point pour des miliciens en détresse ! Et pis l'allant falloir mettre les bouchées doubles, pour rattrapper ceusses des autres départements, qu'avant ouvert huit jours pus tôt et qui faisant les malins. Hureusement qui l'avant diminué un p'tit le prix des permis, pour mieux augmenter c'tui là des cartouches...

La chasse avant été faite pour les chasseurs, comme la pêche pour les pêcheurs et la danse pour les danseurs. En v'là une vérité de M. La Palisse. Pourtant, y en a qui se figurant qui suffit d'avoir un permis en poche, un fusil en bandoulière, une carabasse pépère et une solide paire de croquenots, pour ressembler à un chasseur. Pardi, y pouvant passer comme ça devant le photographe et prendre des airs de descendants de Saint-Hubert... Mais y leur manque quelque chose : le flair et l'adresse des vrais chasseurs, de ceusses qui sont point farsants et qui tuent du gibier, sans chi-chi, ni fla-fla.

Chacun comprend la chasse à sa façon et la pratique à sa manière. Pour le paysan, c'étant ses p'tites vacances — ses congés payants — qui le délassent un p'tit de ses durs travaux. Comment voulez-vous tenir sans une « perm » de détente, de détente de la gâchette, sans un brin de distraction, pour oublier un tantinet nos misères ?

Pour ceusses qui travaillent six jours la semaine, enfermés dans un bureau, une boutique, ou un atelier, la chasse élan avant tout un sport, un exercice au grand air, parfait pour la santé. Pensez donc, ça fait maigrir les grosses bedaines, ça fortifie les maigres et pis ça donne du jaret et un appétit du diable. Ces chasseurs là prennent un fusil pour faire comme les autres, mais y sont bien souvent les protecteurs des perdreaux et des lièvres, leur arme restant à la bretelle, à moins qu'ils tirent une belette, un écureuil, ou une pie... en attendant l'heure du casse-croûte su l'herbe. Et c'est là qui racontent des histoires de chasse, des prouesses manifestes.

Mais y a encore des chasseurs d'occasion, ceusses qui chassent deux fois l'an, les maladroits ou imprudents, ceusses qui voyent de travers et qui vous flanquent des grains de plomb lorsque part... quand c'est qui tuent point leur chien, ou un autre chasseur. Prenons garde à ces loustics là, car chaque année les gazettes sont remplies d'accidents stupides comme ça, ou encore par manque de précautions.

Si que la chasse élan une passion pour les hommes et nos amis les chiens, c'étant point une rigolade pour le gibier de piumes ou de poils, qui vivant en embuscade. Et dire que les hommes réclament la sécurité et le désarmement — qui pensent ces pauvres bêtes — et y voulant même point nous fout' la paix !

maître jannot

Constitution du Syndicat de Défense Viticole du Sud-Ouest de la Loire-Inférieure

Le dimanche 9 août a eu lieu à Saint-Philbert-de-Grandlieu l'assemblée plénière constitutive du Syndicat de Défense Viticole du Sud-Ouest de la Loire-Inférieure. Ce Syndicat a pour objet de grouper les viticulteurs des cantons de : Saint-Philbert-de-Grandlieu, Bouaye, Le Pellerin, Machecoul, Bourgneuf, Legé, Aigrefeuille (pour la région non délimitée : Sèvre et Maine), Pornic, Saint-Père-en-Retz et Paimboeuf, en vue de la protection de leurs intérêts communs.

Plus de trois cents viticulteurs les plus notables de la région s'étaient réunis sous la présidence d'honneur de M. Joseph de la Robrie, maire de Saint-Philbert. Citons notamment : MM. de la Ruelle, de Goulaine et Fleury, conseillers généraux ; M. Louis Lefeuve ; M. Raymond Lefeuve, président de la Chambre d'Agriculture ; MM. du Chatelier, Michel Jallot ; Josnin, maire de la Chevrolière ; Pelletier, Pierre Lefeuve, Gadais, des Lyons, Louis Rousseau, de Grandmaison, de Froment, Jean de la Robrie ; Chocteau, maire de Port-Saint-Père, etc., etc.

L'assemblée a d'abord entendu M. Garnier, le dévoué secrétaire général de la Confédération des Vignerons du Centre et de l'Ouest, qui a démontré brillamment, par l'exposé des résultats déjà obtenus par la Confédération, l'utilité du groupement des intérêts viticoles. Ce groupement permet aux viticulteurs de définir clairement leurs vœux et leurs besoins professionnels et de les faire entendre au Parlement au moment de l'élaboration et du vote des lois de protection du marché des vins.

M. de Camiran a ensuite apporté l'exemple des résultats obtenus dans les deux régions déjà groupées du département : Sèvre et Maine et Coteaux de la Loire, exemple qui invite à la formation indépendante des cantons non encore groupés.

M. Le Cour-Grandmaison, député, vice-président du groupe de Défense viticole de la Chambre, a pris la parole pour assurer l'association de son intérêt et de son concours.

C'est ensuite par un vote unanime que l'assemblée a voté la constitution et les statuts du nouveau Syndicat. Celui-ci aura pour but la création d'une appellation d'origine pour les Muscadets, la Défense des vins de Gros-Plant et l'étude des meilleurs cépages pour la région. Il pourra organiser des concours et fêtes du vin.

La cotisation consistera en un versement de un sou par hectolitre de vin récolté. Cette cotisation sera versée au moment de la déclaration totale de récolte, chaque année. La moitié des sommes ainsi perçues sera versée au siège de la Confédération des Vignerons et l'autre moitié constituera un fonds de réserve à la Caisse du Syndicat Viticole. Pour être membre de l'Association, il faut verser la cotisation du sou à l'hectolitre.

Le bureau est ainsi constitué :

Présidents d'honneur : MM. de la Robrie, maire de Saint-Philbert ; Fleury, conseiller général ; de Goulaine, conseiller général.

Président : M. Guy du Chatelier.

Vice-présidents : MM. Jean de la Robrie et Gadais.

Secrétaire-trésorier : M. Pierre Lefeuve.

La première mesure utile à prendre pour la défense de nos vins est la reconnaissance des parcelles plantées en Muscadet. La plupart des maires ont déjà fait des publications à cet effet. Le bureau du Syndicat invite les producteurs à se présenter, dès que possible, aux maires pour déclarer leurs clos de Muscadet, en indiquant avec leur désignation leur numéro de section, numéro cadastral et contenance. MM. les Maires sont priés d'adresser ces relevés à M. Pierre Lefeuve (adresse : 15, rue Gresset, Nantes).

Les prochaines déclarations de récolte de Muscadet devront indiquer la dénomination suivante : Muscadet du Sud-Ouest de la Loire-Inférieure, Commune de.....

Ces déclarations doivent comporter, en principe, l'indication des quartiers cadastraux où sont situées les vignes, la surface plantée et la quantité produite.

Histoire de Chasse



Trop de chasseurs. — La disparition du gibier. — Le lapin de Robespierre. — Les conseils du duc de Morny. — La chasse officielle. — Un joli coup.

On a beau baisser le prix du permis, l'âge d'or de la chasse est fini et c'en est peut-être un peu la cause, avec le braconnage, sport démocratique sur lequel on ferme trop complaisamment les yeux. Si le chasseur pallule et si le malandrin sévit, il ne peut évidemment pas y avoir de gibier pour tout le monde. Le temps n'est plus où, en route dès l'aube, le chien aux talons, le fusil à la bretelle, le chasseur savourait avec autant plus de plaisir le bien-être des longues courses dans l'herbe fraîche et qui fleurit bon, qu'il était sûr de ne pas battre pour rien les buissons et de rentrer le carnier lourd.

Aujourd'hui, celui qui ne revient pas bredouille est un favori du sort, ce qui ne diminue d'ailleurs pas, au contraire, le nombre des disciples de Saint-Hubert. Songez donc qu'en 1844 le permis rapportait à l'Etat deux millions et qu'il en produisait cinquante aujourd'hui. Les coups de fusil individuels ont fatalement un résultat contraire. Si l'on compte qu'il existe quinze cent mille citoyens en règle avec le fisc et si l'on évalue à un nombre égal celui des braconniers en état de coquetterie avec le gendarme, cela nous donne trois millions de ravageurs mobilisés chaque année contre le gibier. Comment s'étonner que la perdrix soit rare ? Sans doute il y a bien des fusils maladroits, mais il en existe tout de même d'autres et que peut-on dire des professionnels de sac et de corde, sans peur et sans scrupule, qui opèrent toute l'année en connaissance certaine des gîtes et des engins variés et efficaces ? Du train dont on va, l'heure n'est pas lointaine où, dans nos pays, la chasse ne sera plus qu'un prétexte à souvenirs habileurs pour les gens qui n'ont pas le moyen de s'offrir des enclos gardés et d'élever du gibier, ne fut-ce que le prolifique lapin.

Jeannot lapin est d'ailleurs une

ressource, mais, de tout temps, il n'a été qu'un coup de fusil peu glorieux, comme en témoigne ce curieux billet en vers que Robespierre avait épilogé à l'oreille d'un lapin de garenne dont il faisait l'hommage à une dame de ses amies :

Ce fameux destructeur de chou
Et l'épître qui l'accompagne
Parallèlement à leur poursuite.
Ce n'est là, j'en conviens, qu'un pré-

Sans doute, il eût eu plus de prix,
Si, moins fier de son manège gris,
L'animal à patte velue
S'était offert à votre vue
Sous l'escorte de deux perdrix.

Les perdrix, je le sais, ont un double mérite.
Mais hélas ! en vain chaque jour,
L'espoir m'entraîne à leur poursuite.
Leur troupe m'aperçoit, se disperse
Et m'évite l'impair.

Vous allez sûrement dire d'un ton moqueur :
« Cette chasse est bien d'un poète,
Et ces vers sont bien d'un chas-

Cette chute n'est-elle pas d'un tour ravissant et d'une spiritualité précieuse et ne semble-t-elle pas appeler, comme geste approprié, une chiquenarde sur le large revers du légendaire gilet à fleurs que Robespierre va bientôt exhiber sous l'habit bleu barbeau pour mener le cortège des fêtes de l'Etre suprême ! Car ce billet paré de la bergamotte, daté du mois d'août 1793 et déjà le régime de la Terreur a été inauguré et l'ex-gentilhomme a dû sauter à ses talons.

Quelle surprise que la chose paraisse, on avait le temps de courir les buissons entre deux séances du Club ou de la Convention. La chasse fut, d'ailleurs, toujours le délassément des politiques. Le duc de Morny était, lui aussi, chasseur et poète, mais il y mêlait moins de soins et moins de grâce quand il griffonnait ses « Commandements du chasseur » sur le Livre de la Vénérerie, au château de Saint-Cloud. Ils sont devenus classiques et ils le méritent car il en est de fort drôles, ceux-ci, par exemple :

Le chien d'autrui tu ne prendras
Pour un lièvre devenu grand.
Ton ami tu canarderas
Le moins possible évidemment.

De nos jours, les parlementaires chasseurs sont nombreux. Tous ne vont pas, comme M. Flanin, qui est un homme à la mode, courir la grouse en Ecosse ; la plupart sont plus modestes et se contentent, comme vous et moi, de rechercher le menu fretin. C'est aux chasses officielles qu'ils s'attaquent à la grosse pièce qu'on leur offre alors avec complaisance.

Nos présidents de la République furent tous d'excellents fusils, à l'exception de M. Thiers et de M. Poincaré qui ne chassaient pas. M. Grévy, M. Loubet, M. Fallières, M. Millerand, M. Doumergue furent des chasseurs d'élite qui préféraient aux hécatombes sans joie des tirés de Rambouillet, de Marly ou de Compiègne, l'attribution des gâteaux, en compagnie du chien, second fidèle et patiemment dressé. Au contraire, MM. Félix Faure, Deschanel et Casimir-Périer, plus mondains, s'intéressaient davantage aux grandes battues. Le premier, surtout, très fier d'apparat, y trouvait la satisfaction de ses goûts.

Un jour, par exemple, qu'il donnait à chasser à Rambouillet, il avait auprès de lui M. Jean Dupuy qui venait de recueillir le ministère de l'Agriculture dans le cabinet de Waldeck-Rousseau. A certain moment, un faisan partit que M. Dupuy, instinctivement tira et abattit. Le chef de l'Etat jeta de son côté un regard étonné, ôta de sa bouche sa courte pipe anglaise et, d'un air moitié figé, moitié raisin : — « Très joli coup, mon cher ministre, dit-il, mais vous savez, on ne tire pas avant la Président ! »

L'histoire ne rapporte pas ce que répondit M. Jean Dupuy, mais il est à présumer que, s'il resta silencieux, il dut faire une réflexion qui n'avait rien de protocolaire.

Georges ROCHER.

Les Journées des Pommes et Poires de table de la Vallée de la Loire

Angers, 25-28 Septembre 1936

Les 25, 26 et 27 septembre 1936, se tiendra à Angers le « Grand Concours départemental agricole ».

A cette occasion, auront lieu les 26, 27 et 28 septembre, les « Journées des pommes et poires de table de la Vallée de la Loire », organisées par les Chemins de fer de Paris à Orléans, du Midi et de l'Etat, les Grandes Associations professionnelles horticoles de France, avec la collaboration des Chambres d'agriculture et Groupements agricoles intéressés des départements de Maine-et-Loire, Loire-Inférieure, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher et Loiret.

Les Journées d'Angers comporteront en premier lieu des séances d'études techniques portant sur la création et l'entretien des vergers, le choix des variétés et les méthodes modernes de vente à préconiser.

On ne saurait trop insister, en effet, sur l'intérêt commercial qui s'attache présentement à la création dans notre pays de vergers agricoles en vue de la production rationnelle et intensive de bonnes variétés commerciales de pommes et poires susceptibles de se substituer sur nos marchés aux fruits d'importation.

L'intérêt des Journées d'Angers se trouvera rehaussé en second lieu par l'organisation d'une grande exposition de matériel horticole et de fruits régionaux et d'une excursion pour la visite des vergers réputés de l'Anjou.

Pour tous renseignements et inscriptions donnant droit à l'octroi de facilités de circulation sur les lignes du P.O.-Midi et de l'Etat, s'adresser :
1° Au Service du Trafic du P.O.-Midi (5^e section), 1, place Valhubert, Paris (13^e) ;
2° Aux Services de Propagande agricole de l'Etat, 13, rue d'Amsterdam, Paris ;
3° A la Direction des Services agricoles du Maine-et-Loire, 5, place Lor-

Assemblée Générale de la Commission Internationale d'Agriculture

La Commission internationale d'Agriculture (Union internationale des Associations agricoles, 18, rue de Bellechasse, à Paris) a tenu son assemblée générale à Oslo et Lillehammer (Norvège), du 27 au 31 juillet, sous la présidence de M. le marquis de Vogüé (France). L'Assemblée, placée sous le haut patronage de S. M. le Roi de Norvège, fut préparée par un Comité national d'organisation, au sein duquel MM. Melbye, ancien ministre, et Fjellstad, président du Conseil économique et commercial agricole, jouèrent un rôle prépondérant.

Pris part aux délibérations près de cent délégués, représentant une cinquantaine de grandes organisations agricoles nationales de 17 pays, ainsi que des délégués du Ministère de l'Agriculture de Norvège, de l'Institut international d'Agriculture (Rome) et du Bureau international du Travail (Genève). A la même occasion ont siégé les deux Commissions spéciales de la C.I.A. : celle de la Coopération agricole et celle pour les questions de travail agricole.

A l'ordre du jour de l'Assemblée générale figuraient notamment les questions suivantes : le problème du bois sur le plan international ; le droit successoral dans les héritages ruraux et les expériences faites dans les différents pays ; l'agriculture et le problème de l'alimentation. L'Assemblée adopta aussi le programme des travaux et le règlement du XVII^e Congrès international d'Agriculture, qui aura lieu à La Haye du 16 au 23 juin 1937.

L'ordre du jour de la Commission spéciale de la coopération agricole comprenait les deux sujets suivants : Comment les coopératives agricoles peuvent-elles se procurer le crédit dont elles ont besoin ? Le problème de la coexistence de la coopération agricole et du petit commerce.

La Commission spéciale pour les questions du Travail agricole examina deux problèmes : Les congés payés dans l'agriculture ; l'agriculture et le chômage.

A sa séance de clôture à Lillehammer, la Commission internationale d'Agriculture adopta quatre résolutions.

Dans une résolution relative au « problème de l'alimentation », l'Assemblée générale exprime sa gratitude à la Société des Nations d'avoir décidé de soumettre cet important problème à un examen approfondi. Elle estime toutefois qu'une part plus importante devrait être faite à l'agriculture en général et aux organisations agricoles en particulier dans les Comités d'étude de cette question et elle fait sienne certaines réserves formulées par les représentants de l'agriculture au sein du Comité mixte. — La résolution concernant le « crédit agricole » souligne l'importance d'établir des formes de crédit répondant mieux aux besoins de l'agriculture moderne et l'intérêt de les faire adopter par les banques d'émission.

Touchant les « congés payés en agriculture » la résolution de la C.I.A. estime que le moment est venu où le principe de cette mesure doit être consacré par les législations nationales, sous réserve de son adaptation aux conditions particulières de l'agriculture et des différents systèmes d'exploitation, adaptation qui nécessite la collaboration des associations et institutions professionnelles agricoles. — Dans une dernière résolution, la C.I.A. constate l'effacement de l'agriculture dans la dernière résolution de la C.I.A. agricole dans certains pays, qui atteignent non seulement les ouvriers salariés, mais aussi une grande partie de la population paysanne elle-même. Elle charge son bureau d'étudier de plus près cette question.

La Commission internationale d'Agriculture tiendra sa prochaine assemblée générale en 1937 à La Haye, à l'occasion du XVII^e Congrès international d'Agriculture, organisé sous ses auspices.

C'est jour de fête au village

Fratries, vogues, assemblées... dans toutes les provinces de France on aime ces occasions de se réunir et de s'amuser. On fait de bons repas arrosés de bon vin, on danse, on fume.

Puisque c'est fête, et qu'ils sont de loisir, les amateurs de cigares en profitent pour acheter un étui de Voltegeurs. On les voit se promener en groupes, ou installés à une table de manille, savourant le plaisir que donne ce cigare de choix. Et les Voltegeurs tirent bien, se fument d'un bout à l'autre en conservant leur savoir agréable jusqu'à la dernière bouffée. Il n'existe pas de meilleurs cigares pour un prix aussi raisonnable.

Les jeunes filles et les femmes fument aussi. Personne ne s'en étonne. Pourquoi hésiteraient-elles en effet à profiter comme les hommes du plaisir et du confort que donne le tabac. Elles n'ont que l'embaras du choix entre les délicieuses cigarettes de la Régie française que leurs cavaliers leur offrent à l'envi : Gitanes et Celtiques, Maryland et Caporal doux, Hige-Life, Fashion, et, de temps en temps, une Balto ou une Week-End malgré leur prix un peu plus élevé, qui reste cependant bien raisonnable. Il y a vraiment de quoi contenter tous les goûts.

Et la gaieté règne sur toute la tête, parmi les airs de musique, le fracas des tirs et le parfum du tabac.

POUR FAIRE DU BON CIDRE

Le cidre est une boisson désaltérante, agréable, hygiénique, quand il est obtenu dans de bonnes conditions. Si sa fabrication est entourée de tous les soins voulus, il peut même présenter des qualités telles que bien des préférences lui sont consenties. Il peut constituer, au surplus, une ressource appréciable ; c'est alors un supplément non négligeable des autres productions agricoles.

Il ne faut pas oublier que le cidre est relativement peu riche en alcool : à 6 degrés en moyenne, parfois moins et rarement plus, sauf pour les purs jus, mais c'est l'exception.

Cette pauvreté relative le rend plus vulnérable que le vin et si des précautions ne sont pas prises dès le début pour en faire un liquide propre, sain, exempt de germes de maladies, il se conserve mal.

Il renferme aussi des matières muqueuses bien spéciales, dites « matières pectiques », sortes de gommes qui contribuent à lui donner son onctuosité, son moelleux particulier mais peuvent nuire à la limpidité, à la clarté du liquide.

Si cette seconde considération ne peut intervenir vraiment qu'à partir du moment de la fermentation, la première, par contre, doit retentir dès maintenant toute l'attention des producteurs.

Vérifiez le matériel avant de l'utiliser

Il s'agit en effet de prévoir l'utilisation d'un matériel en bon état, de vérifier le pressoir, de contrôler les cuves et les fûts. Ce travail préparatoire peut avoir des conséquences favorables très grandes sur le résultat final. Il ne faut pas le négliger.

La vérification du pressoir porte à la fois sur son fonctionnement mécanique et sa propreté. La vis, l'écrou doivent avoir besoin d'être graissés. Les bois de la maie, plus ou moins desséchés, ont besoin de reprendre une certaine humidité. Il est alors utile de laisser séjourner plusieurs jours sur la table une quantité d'eau suffisante renouvelée, s'il est nécessaire, afin de faire gonfler le bois. Il est bon d'ajouter à l'eau une très petite proportion d'eau de Javel.

Il existe des fissures trop importantes, on les bouche avec de l'étoupe ou de la filasse mêlée de suif, ou encore de la paraffine déposée à l'aide d'un fer à repasser. On procède au lavage à grande eau — de préférence javellisée — de tous les accessoires, bois de charge, etc., puis on les laisse sécher dans un local aéré et sain. Si le pressoir comporte l'utilisation de toiles et que celles-ci n'aient pas été suffisamment nettoyées malgré leur lavage après la campagne de l'année précédente, il y a lieu de les lessiver à nouveau à l'eau bouillante.

Restent les fûts et les cuves qui méritent aussi de recevoir toute l'attention du producteur.

Le nettoyage des cuves est simple puisqu'il est toujours facile de les brosser à plusieurs reprises avec de l'eau renouvelée.

Plus délicate est la mise en état des fûts, surtout si des lies ont séjourné dans le fond. La vérification de l'odeur permet de constater les mauvais goûts. Ceux-ci peuvent être surtout de deux sortes : le moisi ou le vinaigre.

Les fûts moisis devraient être réformés. Toutefois, si on se trouve placé dans l'obligation de les utiliser, on peut tenter leur nettoyage, mais à condition de ne pas hésiter à employer un traitement énergique. Il est nécessaire d'enlever l'un des fonds. Par raclages et brossages avec une solution — chaude de préférence — de cristaux de soude du commerce à 10 %, on peut arriver à un résultat acceptable. Pour compléter la destruction des moisissures ancrées profondément dans le bois, il est recommandable de faire séjourner pendant quelque temps sur toutes les parois, une solution d'acide sulfurique à 5 %.

On rince ensuite à grande eau. Les fûts à odeur de vinaigre peuvent être affranchis assez facilement en les remplissant d'abord d'eau fraîche qu'on laisse séjourner un ou deux jours. Après vidange, on procède au nettoyage proprement dit avec une solution chaude de cristaux de soude (1 kilo de cristaux dans 5 à 6 litres d'eau bouillante). Bien entendu, on agit en tous sens, à l'aide de la chaîne, puis on laisse reposer quelques heures. Il faut ensuite rincer plusieurs fois copieusement. Si quelques jours plus tard, l'odeur était encore suspecte, renouveler les mêmes opérations.

Quant aux fûts ayant une odeur franche bien entretenus, il suffit de les traiter simplement par rinçage, puis on les laisse sécher.

Récolte et pressurage des pommes

Les fruits destinés à faire le cidre sont procurés par une quantité considérable de variétés de pommiers dont l'influence sur la qualité est certaine.

Un certain nombre de ces variétés sont nettement supérieures aux autres et pour faire le meilleur cidre elles devraient être utilisées de préférence. On y vient peu à peu. Mais cette manière de faire n'est possible que là où de longue date la fabrication a été l'objet d'observations et de soins attentifs. Dans la majorité des cas, les plantations et les greffages échoués sur plusieurs décades ne fournissent qu'un « pommage » hétéroclite. Il faut s'en tenir à l'utilisation de pommes « tout-venants », extrêmement diverses, que l'on brasse comme elles se présentent.

Il est possible d'en tirer d'ailleurs un très bon parti en observant quelques préceptes faciles, ne compliquant pas sérieusement le travail.

Il est indiqué de constituer un judicieux équilibre des saveurs dominantes : douce, aigre et amère.

La présence de pommes amères contribue à une meilleure conservation. Les pommes aigres (ou acides) favorisent la clarification. Une bonne proportion semble être autour de un quart de chacune pour moitié de pommes douces.

Il faut aussi tenir compte de l'époque de maturation.

Certaines variétés mûrissent leurs fruits dès septembre-octobre. Ce sont des variétés de première saison. D'autres peuvent attendre très longtemps ; elles se conservent bien et leurs qualités vont s'améliorant jusqu'en décembre et plus. Ce sont des variétés de troisième saison. Entre ces extrêmes, les variétés de deuxième saison sont à point de la mi-octobre à fin-novembre.

Il importe de faire des lots séparés de ces fruits différents. Pour plusieurs raisons, les conséquences qui découlent de cette précaution sont plus importantes qu'on ne l'imagine généralement.

En premier lieu, c'est au moins une imprudence de mélanger les fruits mûrs de bonne heure et se conservant mal avec les autres. Pour peu que la fabrication se trouve retardée, les fruits mûrs ne manquent pas de pourrir ; ils contaminent les pommes saines qui auraient pu attendre plus longtemps.

Le résultat peut être désastreux. Le classement des pommes d'après les époques de maturité et leur répartition en plusieurs lots à brasser successivement, réduit donc les chances d'altération.

Mais il y a plus. Sans risque aucun, il est possible, ensuite, d'étaler la fabrication sur une période assez longue — plusieurs semaines — et cette latitude se produit par au moins deux avantages concrets :

1^o Le pressurage ne demande pas à être exécuté dans un délai trop court. On peut attendre jusqu'à deux ou trois semaines les travaux des champs laisseront des loisirs, quand surviendra par exemple, du mauvais temps. Faire le cidre devient alors une opération accessoire, une besogne complémentaire, qui ne nuit pas ou gêne peu l'exécution des travaux fort variés et importants qu'il est essentiel d'accomplir dès l'entrée de l'automne (betteraves, préparation des terres à blé, semailles).

2^o Les fruits qui peuvent n'être utilisés qu'assez tard en saison, quand la température ambiante est déjà fraîche ou même froide, fournissent le plus souvent des cidres mieux équilibrés et de qualité plus régulière. La fermentation se fait plus lentement avec une meilleure défécation et la conservation est mieux assurée.

Par opposition, mentionnons les inconvénients présentés par les cidres obtenus de bonne heure avec des pommes travaillées aussitôt après leur récolte, à une époque où les journées sont encore ensoleillées et relativement chaudes. Ils fermentent vite et se gardent difficilement. La nature des fruits y est sans doute pour quelque chose, mais c'est aussi une conséquence de la température, trop élevée au moment du pressurage.

Ramassage des pommes

Dans les régions de forte production, Normandie et Bretagne, des instruments variés et fort ingénieux ont été expérimentés dans le but de simplifier la récolte des pommes. Il ne semble pas qu'ils se soient vulgarisés et le ramassage à la main continue à être partout le moyen courant employé.

Rien n'est plus simple que de ramasser des pommes. C'est un travail qui peut être confié aux enfants, et pourtant quelques observations à ce sujet peuvent être utiles.

En principe, il convient de laisser séjourner les fruits sous les arbres le moins de temps possible et de les ramasser dès qu'ils se détachent d'eux-mêmes facilement des branches.

Du fait de la diversité des variétés, on peut être amené à commencer le travail vers la mi-septembre pour ne le terminer qu'en novembre. Avant d'apprécier quand les plantations sont denses si on ne dispose que d'une main-d'œuvre limitée. De plus, cette prolongation du travail dans le temps permet de réaliser très facilement la subdivision en plusieurs lots — recommandés précédemment — des fruits à maturations différentes.

En même temps que les pommes hâtives, recueillies les premières, il est bon de ramasser les pommes vétérales tombées trop tôt des arbres donnant des fruits de seconde et de troisième saisons et qu'il convient de traiter aussi sans trop attendre.

La récolte est continuée ensuite

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

au fur et à mesure des maturations. Elle est guidée par la facilité avec laquelle les pommes saines se détachent de l'arbre. Le secouage du tronc doit suffire pour provoquer la chute d'une bonne partie des fruits. On complète par un léger secouage des branches principales en s'aidant d'un crochet ou d'une perche fourchée à son extrémité et en agissant de bas en haut, en soulevant les branches puis en les laissant retomber de leur propre poids. En d'autres termes, il faut agir par de faibles secousses en prenant grand soin de ne briser ni les branches mûres ni les plus petits rameaux qu'elles portent. Si quelques fruits restent sur l'arbre, on frappe doucement chacun d'eux et ces petits chocs doivent déterminer facilement leur chute. Avoir soin de ne jamais agir à grands coups de gaule comme cela arrive encore assez souvent. Il faut respecter les arbres.

Quand on opère méthodiquement de cette façon et juste en temps opportun, le ramassage peut être facilité encore plus en étendant sous l'arbre, à même le sol, soit une vieille bâche, soit une toile à sac, ayant les dimensions suffisantes pour occuper la majeure partie de la surface couverte par les branches. Cette toile est fendue jusqu'au milieu sur l'un de ses côtés afin de permettre d'enlever le tronc. En soulevant les quatre coins et les bords après secouage des branches, les fruits sont rapidement assemblés au pied de l'arbre. Ce procédé mériterait d'être utilisé plus couramment, surtout avec les arbres abondamment chargés. Par suite des déplacements successifs de la toile d'un arbre au suivant, il faut qu'il y ait toujours deux personnes à travailler ensemble. C'est le seul inconvénient.

Conservation des pommes

Les pommes sont mises en tas à proximité du lieu où elles seront traitées, à l'abri des intempéries si possible, dans un local couvert et bien aéré.

On peut les disposer à même le sol s'il est sain. Dans le cas contraire, il convient d'établir un plancher formé de planches juxtaposées et légèrement surélevées, afin de mieux ménager une aération par le dessous du tas.

Celui-ci ne doit pas atteindre une trop grande épaisseur ; soixante à quatre-vingt centimètres paraît être un maximum pour une conservation assez longue, tout en ayant soin de placer verticalement et à la queue les fagots destinés à remplir le rôle de cheminée d'aération.

Si le tas est installé au grand air, c'est-à-dire à la pluie, le plancher surélevé est indispensable et il est bon de recouvrir de paille.

Dans ces conditions, et en établissant une certaine surveillance, la conservation peut se prolonger durant plusieurs semaines. Les pertes sont insignifiantes si l'on a soin de placer les lots en tenant compte des maturités dans l'ordre où ils devront être conduits au pressoir.

Défécation Fermentation

Plusieurs pressurages successifs ont permis d'extraire la majeure partie du jus contenu dans les pommes. Le pur jus a coulé le premier. On peut le loger à part puis faire de même ensuite des jus de « remèges » fournis par la seconde et la troisième pressions.

Préférez un bon engrais complet à une imitation de moindre valeur

Depuis longtemps déjà les cultivateurs savent apprécier la valeur des engrais du commerce, non seulement d'après le dosage déclaré de ces produits, mais aussi d'après leur plus ou moins grande solubilité, leur assimilation plus ou moins facile par les plantes et d'autres propriétés qui font qu'à égalité de richesse apparente, un engrais peut donner de meilleurs résultats qu'un autre.

Aujourd'hui on l'utilise de plus en plus des engrais complets, c'est-à-dire à la fois azotés, phosphatés et potassiques, de formule souvent compliquée, il devient difficile de se faire une idée de leur efficacité en lisant simplement l'étiquette du sac.

L'aspect de la marchandise n'est pas une indication suffisante. Entre une matière sèche, fine, dont tous les grains ont la même couleur et une matière humide ou s'humidifiant à l'air, formée de grains les uns comme de la poussière, les autres comme de petits cristaux de sel gemme ou de sucre, inégalement répandus dans la masse, il y a certainement une grande différence qui tient aux soins plus ou moins méticuleux avec lesquels elles ont été fabriquées.

Mais, même si les substances mises en œuvre ont été judicieusement choisies, même si la machine à mélanger est perfectionnée, le produit préparé sera toujours profondément différent par sa constitution intime d'un engrais obtenu par attaque chimique aboutissant à souder les différents éléments les uns aux autres, engrais appelé encore pour cette raison « engrais complet obtenu par combinaison chimique ».

Cet engrais complet obtenu par

Dans la plupart des cas, pourtant, il est préférable de faire un mélange du tout. Ainsi, on est plus certain d'obtenir en fin de compte un cidre de bonne qualité moyenne et assez riche pour être consommé toujours avec agrément. Il vaut mieux s'en tenir à la production d'une boisson égale, convenable, régulière, donnant satisfaction, plutôt que de faire, d'une part, avec le pur jus une cuvée réservée exceptionnelle, mais, d'autre part, une quelconque boisson de qualité inférieure. Ceci ne compense pas cela. D'abord, il n'est pas certain que le cidre soit tellement supérieur quand les éléments qui le constituent sont en proportions élevées. On demande plutôt et simplement au cidre de désaltérer avec plaisir. Le mélange des la sortie du pressoir de la totalité de la production répond généralement à cette condition. Si du pur jus est traité à part, que ce ne soit qu'en petite quantité.

La vérification de la densité du mélange est un bon moyen de se rendre compte de ce que celui-ci pourra valoir par la suite. On admet qu'avant le départ de la fermentation, il faut une densité de 1,035 à 1,040 correspondant à une richesse en sucres de 75 à 85 grammes par litre. Ce sucre représente un titre alcoolique de 4^o à 5^o en puissance, c'est-à-dire une proportion normale. Une densité de 1,030 donnerait à peine les 4^o d'alcool qui doivent exister légalement dans le cidre. La densité de 1,043 permettrait d'atteindre 5^o d'alcool, et celle de 1,047, 6^o.

Ces données font comprendre l'importance du contrôle de la densité. Partout où l'on fait du cidre, même en quantité très réduite, le densimètre à sa place tout indiquée. Son achat constitue une dépense insignifiante, largement compensée par les précieux renseignements qu'il procure. Car non seulement il permet de « peser » le moût sortant du pressoir, mais il est nécessaire ensuite pour suivre avec précision l'évolution du liquide jusqu'à l'époque de sa conservation.

A leur sortie du pressoir, les moûts sont troubles et d'aspect peu engageant, surtout si on les regarde par transparence. On les loge aussitôt dans des fûts ou des cuves, dans lesquels s'opérera d'abord une clarification préliminaire. Cette épuraison s'effectue à la fois par le haut et par le bas. C'est-à-dire qu'il se forme en même temps un « chapeau » d'impuretés à la surface, et dans le fond un dépôt de boues. Leur assemblage peut être assez rapide et ne demandant que deux ou trois jours, comme il peut se prolonger pendant dix ou douze jours. Une durée de quatre à six jours représente une moyenne normale.

Il est recommandable de sortir le liquide clair dès que le « chapeau » est bien formé, quand il n'a guère plus de volume et que l'on s'aperçoit que la fermentation commence à se manifester avec une certaine activité.

Si en prêtant l'oreille près de la bonde ou à proximité de la surface du liquide, on entend distinctement le pétilllement caractéristique que donne un dégagement abondant et constant de gaz carbonique, c'est une preuve que la fermentation est déjà bien amorcée. Il est préférable de soutirer un peu avant cette manifestation trop intense, ou, faute de mieux, dès que possible.

Pour séparer le liquide clair, il convient en somme de profiter du moment où l'agitation due au gaz carbonique est la plus vive.

On considère qu'un chapeau de couleur brune, grumeleux et compact, est un indice favorable. Si, au contraire, il est fin, filasseux, et laisse échapper par endroits une masse blanche, c'est une preuve que la fermentation et que la purification risquent d'en être contrariées.

La formation du chapeau est attribuée à une action diastatique sur les mélanges du moût, grâce à l'influence d'une « pectase » qui provoquerait une coagulation partielle de ces derniers. Pour cette raison, on l'appelle parfois fermentation pectique. Certains oxydes minéraux, comme la chaux et l'alumine, ont la réputation d'agir favorablement sur la pectase. D'où l'idée est venue d'en ajouter aux moûts qui ont tendance à déferler difficilement. Il en suffit d'ailleurs de fort peu, quelques grammes par hectolitre.

Quant à la fermentation, il est fort rare qu'elle ne se déclare pas naturellement. Une fois partie, rien ne sert de l'activer. Au contraire, il vaut mieux chercher à la faire durer longtemps, car c'est un gage de conservation plus facile. On sait qu'elle se traduit par la transformation du sucre en alcool et en gaz carbonique. Assez tumultueuse au début, elle va graduellement en diminuant. De principale elle devient secondaire. A ce moment, le cidre soutiré est déjà consommable. Il n'est plus par trop doux. Sa conservation est déjà à prévoir, car sa vulnérabilité augmente tandis que le sucre diminue.

Les agriculteurs choisissent pour leurs cultures les variétés appropriées de l'engrais obtenu par combinaison chimique. Ils auront ainsi quantité et qualité de récolte. Le prix de revient du produit récolté sera diminué et sa vente sera plus aisée ou se fera à de meilleurs prix.

L. CASSARINI, D^r honoraire des Services agricoles.

bonique n'est pas trop accentuée, tandis que les impuretés sont réparties en deux masses homogènes, en surface et au fond. Par la suite, et du fait de la gazéification, il n'est pas certain de retrouver un moment aussi propice à un bon résultat.

Fort souvent pourtant on n'opère pas dès ce moment le premier soutirage et on laisse « bouillir » le cidre « entre deux lies ».

Cette pratique n'est pas à condamner de parti-pris. Elle peut même être bonne. Il vaut mieux ne pas céder au soutirage plutôt que de manquer sa réalisation. On peut ne soutirer que plus tard, à la condition de suivre de près la fermentation. La séparation du liquide propre se pratique alors quand la fermentation perd de sa force et devient imperceptible pour une oreille même exercée. C'est l'indication que le dégagement de gaz carbonique a tendance à disparaître et à devenir insuffisant pour supporter le « chapeau » de la surface. Le soutirage est indiqué à ce moment afin d'éviter les risques d'immersion du chapeau.

Cette seconde période favorable peut se produire deux, trois, quatre, ou même six semaines après le début de la fermentation. Il n'est pas possible d'indiquer une époque précise. Elle dépend de la température, de la composition du cidre, de la vitalité des ferments, etc. En écoutant « travailler » chaque jour le liquide, on arrive à pouvoir se faire une appréciation à cet égard. La densité peut aussi fournir une indication très utile.

Dans ce but une prise d'échantillon est faite vers le centre du récipient par un fût ou à l'aide d'une pipette. Il est bon de suivre ainsi au jour le jour « la chute de densité » qui est rapide au début, mais devient peu à peu de moins en moins sensible. A ce moment, le soutirage est indiqué. C'est généralement autour de la densité de 1,025, 1,020 ou seulement 1,015 que la fermentation devient moins intense.

En résumé, il convient de soutirer au début avant que le pétilllement soit trop intense, ou, si l'on fait fermenter « entre deux lies », quelques semaines plus tard, avant que le pétilllement ne soit devenu trop faible. Rien n'empêche d'ailleurs de soutirer deux fois, à chacun de ces moments favorables. Au contraire, on augmentera ainsi les chances d'obtenir d'un cidre limpide sans compromettre beaucoup le travail. A noter toutefois que — si l'on veut en tirer tous les avantages — les soutirages doivent être réalisés en observant quelques précautions dont nous dirons quelques mots ultérieurement.

Il est cependant un moyen d'éliminer le « chapeau » — tout au moins en partie — sans faire aucun soutirage. En faisant et en maintenant le plein des fûts, ce chapeau est expulsé progressivement par le trou de bonde, au fur et à mesure de sa formation. On dit alors que la défécation s'opère au dehors. Ce n'est pas à conseiller. Le résultat est d'abord incertain, étant donné l'étroitesse de l'orifice. Il faut faire le plein et, à ce moment, on risque d'immerger les impuretés. De plus, la propreté de la cave s'en ressent.

Il vaut mieux « déféquer » en dedans, c'est-à-dire en laissant à l'intérieur du fût l'espace voulu pour que le chapeau ne déborde pas. On opère alors comme nous l'avons expliqué.

Cette méthode de défécation a cependant un défaut. Il n'est pas possible de voir comment se comporte la croûte superficielle et si elle se maintient convenablement.

Les cuves couvertes que l'on aurait volontiers tendance actuellement à utiliser de plus en plus pour la défécation préalable du cidre, avant la fermentation proprement dite, présentent le gros avantage de permettre de vérifier facilement l'état du chapeau.

On considère qu'un chapeau de couleur brune, grumeleux et compact, est un indice favorable. Si, au contraire, il est fin, filasseux, et laisse échapper par endroits une masse blanche, c'est une preuve que la fermentation et que la purification risquent d'en être contrariées.

La formation du chapeau est attribuée à une action diastatique sur les mélanges du moût, grâce à l'influence d'une « pectase » qui provoquerait une coagulation partielle de ces derniers. Pour cette raison, on l'appelle parfois fermentation pectique. Certains oxydes minéraux, comme la chaux et l'alumine, ont la réputation d'agir favorablement sur la pectase. D'où l'idée est venue d'en ajouter aux moûts qui ont tendance à déferler difficilement. Il en suffit d'ailleurs de fort peu, quelques grammes par hectolitre.

F. MAGNIEN, (L'Eclairleur Agricole.)

L'Exonération de l'Essence pour les Moteurs agricoles

Nous avons annoncé que les Chambres avaient voté, dans le cadre du Collectif, la suppression de la taxe de 25 francs sur le carburant poids lourd, et une réduction de 25 francs sur la taxe appliquée sur l'essence ordinaire : cette dernière exonération est accordée jusqu'au 1^{er} juillet 1937.

QUELS SONT LES MOTEURS... BÉNÉFICIAIRES DE L'EXONERATION ?

Il s'agit des moteurs fixes agricoles, moto-culteurs, tracteurs et tous autres moteurs n'effectuant aucun transport sur route, employés aux travaux des champs ou utilisés pour remorquer les appareils de battage, de défrichage, de défoncement.

L'exonération sur l'essence touristique est accordée pour les mêmes moteurs dont la puissance n'excède pas 15 chevaux, et qui ne sont pas adaptés pour la consommation du carburant poids lourd ou du Gas-Oil.

QUELLES SONT LES QUANTITÉS QUI SERONT ALLOUÉES ?

L'exonération est accordée dans la limite d'un contingent fixé par exploitation et par campagne, par le Directeur départemental des Contributions Indirectes, après avis du Directeur des Services agricoles.

COMMENT FAIRE LA DEMANDE D'EXONERATION ET COMMENT CELLE-CI EST-ELLE ATTRIBUÉE ?

La demande doit être faite par le cultivateur, sur papier libre, avant le 15 septembre 1936 pour la campagne en cours (avant le 1^{er} août pour les campagnes suivantes).

Sur la demande, l'exploitant du moteur doit indiquer ses nom et prénoms, le lieu de l'exploitation et la Commune, l'importance de l'exploitation, la force maximum du moteur utilisé et la quantité demandée en carburant poids lourd, Gas-Oil ou essence tourisme.

La demande doit être certifiée exacte par le Maire de la résidence, puis remise, contre récépissé, au Receveur Buraliste qui la fait parvenir au Directeur départemental des Contributions Indirectes.

Les contingents seront, au fur et à mesure de leur attribution, notifiés sous forme d'un relevé nominatif au Maire de la Commune de l'exploitant qui préviendra l'ayant-droit.

Lorsqu'il aura reçu notification de son contingent, l'exploitant demandera au Contrôleur des Contributions Indirectes de la circonscription dont dépend sa commune, les bons lui permettant d'obtenir en franchise les carburants qui lui sont nécessaires ; il pourra être remis à l'intéressé, à son gré, soit un bon unique libellé pour le contingent total, soit, et en une seule fois, quatre bons au maximum dont le total ne devra pas dépasser le contingent fixé. L'attribution d'essence tourisme qui est partiellement exonérée donnera lieu à la délivrance de bons comportant exclusivement ce carburant.

Au fur et à mesure de ses besoins, l'exploitant du moteur remettra les bons à son fournisseur qui devra déduire du prix de vente pratiqué la valeur mentionnée au dit bon, et qui se fera rembourser mensuellement auprès du Receveur de sa résidence.

Les contingents sont accordés par campagne allant du 1^{er} octobre au 30 septembre. Toutefois, la première campagne commencera le 15 août 1936 pour prendre fin le 1^{er} juillet 1937 en ce qui concerne l'essence tourisme et le 30 septembre 1937 en ce qui concerne le carburant poids lourd.

PERIODE TRANSITOIRE

En attendant la notification de son contingent, l'exploitant du moteur peut obtenir du carburant complètement exonéré (poids lourd) ou partiellement exonéré (essence) dans les conditions précédemment appliquées ; il lui suffit, dès lors, d'adresser au Contrôleur des Contributions Indirectes de sa circonscription une demande sur papier libre indiquant, avec les renseignements déjà signalés pour la demande annuelle, la quantité qui lui est nécessaire pour la période allant dès maintenant au 1^{er} octobre. Cette demande, visée par le Contrôleur, donnera lieu à l'attribution de bons d'exonération qui viendront en déduction des quantités qui seront allouées pour toute la campagne allant jusqu'au 1^{er} juillet 1937 pour l'essence tourisme, et le 30 septembre pour le carburant poids lourd.

TRAVAUX DE BATTAGE

Les conditions dans lesquelles les Syndicats et les Entrepreneurs de battage et de défrichage peuvent obtenir l'exonération, restent les mêmes que celles fixées sous l'ancien régime, étant entendu que l'exonération temporaire et partielle de l'essence tourisme ne peut être consentie aux Entrepreneurs.

Lors de vos semis prochains Songez aux Engrais St-Gobain.

MARCHES DE LA VILLETTE

Du Lundi 7 Septembre 1936

ANIMAUX	Ancetés	Vendus	COURS OFFICIELS du kilo, viande nette				PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif			
			1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra	1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra
Bœufs.....	2.659	2.500	7 30	6 50	5 40	7 80	4 38	3 57	2 70	4 83
Vaches.....	1.706	1.580	7 10	6 40	5 40	8 30	4 25	3 35	2 55	5 20
Taureaux.....	337	330	6 40	5 80	5 30	6 70	3 85	3 10	2 65	4 15
Veaux.....	1.453	1.350	9 80	8 80	8 10	10 70	5 88	5 00	4 45	6 42
Moutons.....	10.296	10.000	13 80	9 80	7 70	14 90	6 80	4 60	3 38	7 45
Porcs.....	2.355	2.385	8 86	8 56	6 56	9 23	6 20	6 00	4 60	6 56

Du Jeudi 10 Septembre 1936

ANIMAUX	Ancetés	Vendus	COURS OFFICIELS du kilo, viande nette				PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif			
			1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra	1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra
Bœufs.....	1.186	1.045	7 30	6 50	5 40	7 80	4 38	3 57	2 70	4 83
Vaches.....	790	680	7 10	6 40	5 40	8 30	4 25	3 35	2 55	5 20
Taureaux.....	209	200	6 40	5 80	5 30	6 70	3 85	3 10	2 65	4 15
Veaux.....	1.219	1.100	10 20	9 20	8 50	11 10	6 12	5 25	4 67	6 65
Moutons.....	6.161	6.000	13 80	9 80	7 70	14 90	6 80	4 60	3 38	7 45
Porcs.....	1.739	1.739	8 56	8 14	7 14	9 28	6 00	5 70	5 00	6 50

Marché du Lundi. — Arrivages par Départements

GROS : 4.702. — Maine-et-Loire, 270; Sarthe, 313; Mayenne, 450; Loire-Inférieure, 180; Indre-et-Loire, 70; Deux-Sèvres, 110; Vendée, 50.
VEAUX : 1.463. — Maine-et-Loire, 90; Sarthe, 240; Mayenne, 20; Indre-et-Loire, 40; Deux-Sèvres, 25; Vendée, 13.
MOUTONS : 10.296. — Maine-et-Loire, 200; Sarthe, 240; Mayenne, 255; Nièvre, 200; Afrique, 2.385; étrangers, 362.
PORCS : 2.385. — Maine-et-Loire, 290; Sarthe, 180; Loire-Inférieure, 250; Indre-et-Loire, 40; Deux-Sèvres, 100; Vendée, 70.

La Hausse du Bétail

Ses caractéristiques et sa portée

Le mouvement de hausse des prix du bétail, amorcé à la fin de 1935, après une longue période de marasme complet, et qui s'était précisée au début de 1936, s'est très nettement accentué depuis quelques semaines.

Il convient plus que jamais, dans une époque où les phénomènes économiques et les indices de prix sont l'objet de préoccupations particulières, de souligner ici à quoi correspond exactement le niveau actuel des prix.

Mettons à part le mouton, qui a seul baissé cette année pour des raisons particulières.

En revanche, la hausse, par rapport aux cours d'il y a un an, est très sensible en bœuf, veau et porc.

Si l'on remonte en arrière, on s'aperçoit que sur ces trois marchés on a presque remonté en un an la pente qu'on avait descendue en trois ans, c'est-à-dire que les cours d'août 1936 reviennent à peu près au niveau de ceux d'il y a quatre ans (août 1932).

Voilà un premier point de repère important. Nous restons donc un peu au-dessous de cette étape de la baisse qui a commencé en 1930 et a marché suivant un rythme accéléré jusqu'à cette année 1932 pour continuer ensuite au ralenti jusqu'en 1935.

En somme nous avons remonté avec plus de rapidité la partie la moins dure de la pente dégringolée en cinq ans.

Il était nécessaire de faire le point de cette façon, non pour diminuer l'importance de l'amélioration constatée sur le marché, qui est indiscutable, mais pour éviter que d'autres puissent l'estimer exagérée, cela à des fins intéressées.

Il convient d'ajouter que nous sommes encore largement au-dessous du coefficient cinq, du moins en gros bétail et en veau.

La hausse est donc bien loin encore de revêtir un caractère exagéré.

L'évolution des échanges avec l'étranger est-elle à l'origine du mouvement actuel ?

Nous tenons nos lecteurs assez étroitement au courant des entrées et sorties de bétail et de viandes pour qu'il ne soit pas utile d'insister longuement.

On sait que les importations sont devenues à peu près nulles, mais il n'y a rien là de nouveau qui ait pu justifier un changement dans ces derniers mois.

Y a-t-il, comme le bruit en court depuis quelque temps, des exportations qui s'effectueraient par Lyon et par Bordeaux ? On n'en trouve en tout cas aucune trace jusqu'à fin juillet.

Il est exact que dans plusieurs régions on a remarqué une demande active et même insatiable à destination des centres ci-dessus, mais rien ne prouve que le bétail ainsi acheté n'ait pas été tout simplement destiné aux régions approvisionnées par ces marchés.

L'innovation des congés payés, en particulier, a pu accentuer sensiblement le déplacement saisonnier qui s'effectue chaque année à cette époque des centres industriels et de la région parisienne en particulier vers la province en général. Les villégiatures du Sud-Est et du Sud-Ouest ont très bien pu, à cette occasion, voir s'accroître leurs besoins dans une plus large mesure que les autres années à la même époque.

On se trouve donc plutôt, à notre avis, en présence d'un déplacement temporaire particulièrement accusé de la consommation.

La hausse provient-elle d'une diminution de l'offre intérieure ?

D'après les chiffres publiés sur le rendement de la taxe à l'abatage dans le premier semestre, c'est au contraire une nouvelle progression qui ressort pour les viandes bovines et porcines livrées à la consommation. S'il y a eu un recul de l'offre, c'est donc tout récemment ; nous le saurons dans quelques semaines.

On sait toutefois que l'approvi-

sionnement du marché de Paris a été un peu moins abondant cette année dans tous les compartiments ; cela a pu contribuer à une reprise des cours qui s'est ensuite répétée en province.

Quant à la consommation dans son ensemble, elle a pu s'améliorer dans une certaine mesure cet été, malgré l'extension du chômage, du fait de plusieurs facteurs favorables : relèvement de salaires et de traitements, amélioration des cours de plusieurs produits agricoles, absence de chaleurs exagérées toujours néfastes à la demande de viande.

En résumé, diverses raisons techniques ont pu aider à la reprise.

Elles doivent, néanmoins, céder le pas, selon nous, aux éléments psychologiques et plus particulièrement à une certaine mystique de hausse qui semble avoir enfin remplacé dans les campagnes le découragement général de baisse, né lui-même de la politique de déflation qui fut si néfaste à l'agriculture ces dernières années.

Ce poids artificiel enlevé, les cours remontent tout naturellement vers leur niveau normal.

Le mouvement de hausse constaté, s'il s'est manifesté assez rapidement, n'a donc rien que de très naturel, répétions-le, et il importe de ne pas en laisser défigurer le véritable caractère de justice.

L'assainissement des étables et l'inspection des viandes

Les textes relatifs à l'application de la loi du 16 avril 1933 sur la tuberculose bovine et l'inspection des viandes, ainsi que des décrets subséquents, continuent à sortir peu à peu.

En ce qui concerne l'inspection des viandes, deux commissions ont été créées :

L'une chargée d'étudier les modèles d'estampilles à mettre en usage pour le contrôle de la salubrité des viandes ;

L'autre, chargée de préciser les conditions d'identification des animaux présentés à l'abatage.

Le président de l'Association générale des Producteurs de Viande fait partie de ces deux commissions.

Pour la lutte contre la tuberculose et l'assainissement des étables, deux arrêtés ont paru.

L'un, le 10 juillet, définit les procédures admises pour les épreuves de tuberculination à mettre en œuvre en vue des opérations subventionnées de prophylaxie antituberculeuse.

L'autre, du 24 juillet, précise les conditions dans lesquelles pourra se faire le repeuplement des étables dans les exploitations en cours d'assainissement.

Ce repeuplement pourra se faire :

a) Avec le croit des vaches indemnes de tuberculose appartenant à l'exploitation en cause ;

b) Avec des bovins de tous âges provenant d'une exploitation pourvue de la patente prévue par la loi pour les exploitations saines ;

c) Avec des bovins vaccinés dans les conditions fixées par la loi et le règlement d'administration publique ;

d) Avec des bovins de tous âges provenant d'autres exploitations et reconnus indemnes de tuberculose par épreuve à la tuberculine effectuée dans un délai et par un procédé qui seront fixés par le directeur départemental des services vétérinaires. Ces animaux sont maintenus isolés pendant une période de six mois ;

e) A titre exceptionnel, sur autorisation motivée du directeur départemental des services vétérinaires, lorsqu'il ne peut être procédé autrement et seulement si les conditions particulières de l'exploitation le permettent : avec le croit des vaches chez lesquelles la tuberculose a été révélée par un des procédés réglementaires de tuberculination mais qui ne

Agriculteurs...

attention !

La loi du 15 août 1936 vous permet de vendre tous les blés dont vous disposez au prix légal. Les blés de 1935 qui sont encore votre propriété bénéficient automatiquement et à votre avantage du cours légal de 140 fr. Ce prix doit être entendu, sauf relèvement de 0,50 par quintal pour la Caisse de garantie et le fonds spécial et sauf réactions pour poids spécifique insuffisant ou impurifiés.

Dès maintenant vous pouvez vendre les 100 premiers quintaux de votre récolte à la Coopérative dont vous faites partie. En cas de livraison immédiate celle-ci vous paiera en totalité 50 quintaux minimum et vous donnera une avance des deux tiers sur le reste.

Pour le cas de livraison différée, le prix de règlement doit être celui du mois de la livraison effective ; vous pourrez obtenir alors une avance sans intérêts égale aux deux tiers de la valeur du blé vendu.

Si vous disposez de plus de 100 quintaux, la partie de la récolte non vendue ou retenue par l'échelonnement, peut faire l'objet d'un warrant à l'ordre de votre Coopérative, lequel vous permettra d'obtenir une avance égale aux deux tiers de la valeur du blé warranté.

Si vous vendez votre blé à un négociant, celui-ci est tenu de prendre la totalité de votre récolte. Néanmoins, il vous est loisible de ne lui en livrer qu'une partie et de devenir coopérateur en cours de campagne. Obligatoirement les paiements des négociants doivent être faits par l'intermédiaire de la Caisse de Crédit agricole. Celle-ci doit vous régler le plus tôt possible. Vous avez avantage à vous faire ouvrir un compte courant à cette Caisse — votre banque — afin qu'automatiquement vos encaissements y soient portés à votre compte et à votre crédit.

Nécessairement le négociant qui désire pratiquer les opérations prévues par la loi doit se faire ouvrir un compte à la Caisse régionale de Crédit agricole. Au fur et à mesure de ses opérations il adressera à cette Caisse les bordereaux justificatifs, conformes au modèle officiel de ses achats, ainsi que ses ordres de paiements aux agriculteurs. Un contrôle des transactions ainsi réalisées est prévu et la loi punit sévèrement les infractions.

Les blés circulent librement chez le producteur aux Magasins de la Coopérative ou du négociant, mais doivent être accompagnés d'un acquit pour se rendre ensuite aux moulins. Seules les Coopératives peuvent délivrer des autorisations de livraisons directes du producteur aux moulins.

Il est rappelé qu'aux termes de l'art. 5 de la loi du 17 mars 1934, tous les échanges autres que ceux entre blé, farine ou pain sont formellement interdits et que les infractions à cette disposition sont passibles d'amendes élevées, afin d'éviter des prélèvements abusifs, soit sur les engrais, soit sur les aliments du bétail, soit même sur le blé.

Agriculteurs !

C'est tout de même un événement que des cultivateurs, producteurs de blé, soient appelés à délibérer sur la fixation du prix du blé et à revendiquer un prix convenable garanti par les Pouvoirs publics. C'est aussi un autre événement de voir le commerce du blé échapper aux puissances de spéculation.

Vous devez donc seconder par votre fermeté les efforts tentés en votre faveur, car la défense de vos intérêts dépend une fois de plus de votre volonté et de votre discipline.

Le Directeur des Services Agricoles,

A. CHAQUIN

La Situation Viticole méridionale

Dans la région méridionale, la vigne a souffert des gélées des 19 et 20 avril, qui ont fait de sérieux dégâts. La sortie des raisins avait été faible sur bien des cépages. La floraison s'est assez mal effectuée, d'où importante coulure, puis attaque de mildiou et d'oidium. En ce moment la sécheresse sévit et les insectes sont en plein travail.

Résultat : perspectives de récolte au-dessous de la moyenne, que l'on peut chiffrer à l'heure actuelle entre 23 et 24 millions d'hectolitres.

1^o L'Aude, qui est parmi les quatre départements le plus défavorisé, ne dépassera guère 5 millions d'hectolitres, (moyenne des cinq dernières années, 7.009.000 hect.).

2^o Le Gard, moins atteint par les gélées et les maladies cryptogamiques, pourra atteindre et peut-être légèrement dépasser 4.500.000 hectolitres (moyenne des cinq dernières années, 4.470.000 hect.).

3^o On évalue pour l'Hérault la récolte à 10.600.000 hectolitres, contre une moyenne des cinq dernières années, 11.755.000 hect.

4^o Dans les Pyrénées-Orientales, la récolte paraît devoir se chiffrer entre 3.500.000 et 3.800.000 hectolitres, contre une moyenne des cinq dernières années, 3.790.000 hectolitres.

présentent pas de signe clinique. A leur naissance, ces produits sont immédiatement séparés de leurs mères respectives.

A. G. P. V.

LE COMMUNISME AUX CHAMPS

Les Effets de la Révolution sur les Paysans russes

On a vu, non sans étonnement, le communisme progresser, aux derniers scrutins, dans des régions agricoles où les petits propriétaires sont en grande majorité. C'est que le communisme, camouflé en agneau, promet la prospérité, la liberté, la santé de la famille et la défense de la patrie.

Or, une éminente personnalité russe vient de montrer, dans une étude des mieux documentées, que la collectivisation a décimé les paysans, emportant des millions de vies humaines et qu'elle n'a guère apporté de bien-être. Le retour au niveau de l'existence acquise avant la Révolution bolcheviste apparaît comme un beau rêve !

D'après la dernière statistique de l'ancien régime, en 1915, la Russie, dans ses limites d'alors, avait 182.100.000 habitants, dont 154.800.000 habitaient la campagne et 135.000.000 (les trois quarts de la population) étaient cultivateurs.

La pauvreté et la technique agricole arriérée étaient en constante progression. La production d'engrais artificiel, de 300.000 tonnes en 1907, s'élevait en 1913 à 1.100.000 tonnes. Les chevaux augmentaient en nombre de 25.600.000 en 1915 à 35.800.000 en 1916 et le cheptel doublait (de 31.600.000 à 60.600.000) ; les moutons et les porcs aussi : moutons, 60 millions 900.000 et 111 millions, les porcs 10.100.000 et 20.900.000. Les caisses de crédit agricole passaient de 6.800 en 1905 à 19.200 et le revirement des sommes de 112.500.000 roubles en 1905 à 954.200.000 roubles en 1914... Bien d'autres mesures étaient prises et d'autres à l'étude.

Et voilà les communistes au pouvoir, les mesures d'étatisation et la « répartition forcée des vivres ». Résultat : la surface ensemencée tombe à moins de 60 % de celle d'avant-guerre ; la récolte en 1921 est inférieure de moitié à celle de cette époque ; il n'y a plus que 23.900.000 chevaux, 36.700.000 bœufs, 34.300.000 moutons, 12.100.000 porcs. Et la famine de 1921-1922 sévit, laissant des millions de morts.

Alors, dans 21 gouvernements de la Russie, les paysans se révoltent. Pour éviter la catastrophe, le code agraire de 1922 annonce une nouvelle politique rurale. La nationalisation des terres est, en fait, abandonnée ; leur propriété indirectement rétablie et la « répartition » transformée en quelque sorte en un impôt payable en argent (1925). En 1927, la surface ensemencée s'étend à 96,7 %, la récolte atteint 71.500.000 tonnes (85 millions 800.000 avant guerre) et l'élevage du bétail dépasse les chiffres d'autrefois.

Ce redressement individualiste ne pouvait être toléré par les bolcheviks. Il était la condamnation, par l'évidence, du communisme. En 1928-1930, les kolkhozes, fermes d'Etat, furent organisés, imposés avec toute l'aide possible du machinisme. Et les koulaks, les paysans, qui avaient réussi, traqués. On sait ce que cela signifie.

Les koulaks et leurs familles emprisonnés, assassinés ou déportés, il ne restait plus, en 1933, dans les campagnes russes, que 16.600.000 chevaux, 36.600.000 bêtes à cornes, 30.600.000 moutons, 12.100.000 porcs, le tiers de ce qu'il y avait quatre ans auparavant.

Devant les perspectives de ce nouveau désastre, Staline, dès le 2 mars 1930, dans sa lettre « Le vertige du succès », ordonna la modération. Le pourcentage de collectivisation tom-

ba de moitié. On ensemena de nouveau. A noter que la collectivisation s'était accompagnée de fermetures violentes d'églises. Mais, malgré les efforts pour amadouer les paysans et l'annonce des avantages du kolkhoz, il y eut néanmoins, après 1930, année exceptionnelle, au point de vue des conditions météorologiques, des campagnes tellement vides de nourriture par les « extractions » de produits imposés par l'Etat, que survint la famine de 1932 et 1933, aussi atroce que celle de 1921-1922, dont ni l'« Humanité », ni aucun journal socialiste n'a parlé. Plusieurs millions de paysans russes moururent encore de faim.

De nouveau, au printemps 1932, le gouvernement soviétique fit des concessions ; il les alterna avec des rigueurs :

7 août 1932 : « Quiconque glane sur les champs kolkhoziens pour nourrir ses enfants affamés ou dissimule quelques pouds de blés est fusillé ». Plusieurs milliers de victimes.

8 janvier 1933 : institution des « sections politiques », section de la G. P. U. dans les campagnes, pour briser la paysannerie russe, la réduire à l'état de « manoeuvres » pour fermes d'Etat. Et des fonctionnaires soviétiques, apitoyés par les souffrances, hésitent à exécuter les ordres reçus. En mars 1933, 35 d'entre eux, du commissariat de l'Agriculture, furent fusillés à titre d'exemple.

Au printemps 1934, sur la double menace de guerre à l'Orient comme à l'Occident, Staline a fait de plus larges concessions. Abrogation des sections politiques, hausse légère des prix du blé ; droit pour chaque kolkhoznik de disposer pour lui d'un petit lot de terrain, d'avoir un peu de bétail mais pas de chevaux. Depuis l'automne 1935, on étend aux campagnes « le mouvement stakhanov » qui encourage le travail plus productif avec hausse proportionnelle du salaire, l'équivalent en industrie du travail aux pièces que condamne la C. G. T. en France... En février 1936, nouvelle hausse des fournitures de blé. Et la situation économique s'est quelque peu améliorée.

Actuellement : le parc des tracteurs employés dans les campagnes a une puissance de 6.093.000 chevaux ; il y a 20.000 moissonneuses combinées et des quantités d'autres machines compliquées. Mais ce machinisme compense à peine la baisse du travail des paysans libres transformés en manoeuvres salariés. La récolte de 1935, de 90 millions de tonnes environ, est à peine suffisante pour la nourriture de la population.

Et fonctionnent parallèlement trois systèmes : la ferme d'Etat, le kolkhoz, le fermage individuel. Hélas ! la ferme d'Etat, en 1935, représente le 11 % de l'ensemencement, le kolkhoz le 32 % et le fermage individuel : 7 %.

Le fermage individuel des petites fermes, le poids des impôts l'écrase et la persécution, apparente ou dissimulée, s'acharne pour l'anéantir. Le programme du deuxième plan quinquennal, qui doit être achevé le 31 décembre 1937, ne prévoit-il pas « la liquidation complète de ces survivances du régime capitaliste dans les campagnes » ?

Voilà, paysans de France, le régime communiste agraire, exposé non plus pour piper vos voix mais dans la réalité des faits ; en est-il de plus cruel et de plus hypocrite ?

« Choc ».

Une grave Erreur de la Culture

A la suite de la promulgation de la loi sur l'Office du blé, beaucoup de cultivateurs se sont dit que puisque les groupements coopératifs ou les négociants en grains étaient obligés d'acheter la totalité de leur récolte, il n'y avait aucune raison pour qu'ils se préoccupent de la qualité de leur production. Sans se rendre compte que des variétés nouvelles donnent un rendement égal ou supérieur aux variétés de qualité panifiable, mais, ces producteurs, avec l'esprit de contradiction qui se manifeste souvent chez nous, cherchent à se procurer des variétés à grand rendement — ou soi-disant grand rendement — mais de très mauvaise qualité. C'est ainsi que de tous côtés on nous signale des demandes de semences de blé Vilmorin 23 et que beaucoup de Vilmorin de semences qui vendent encore ce blé cherchent à se procurer des lots pour pouvoir en continuer la vente.

Nous ne pensons pas que ces agriculteurs se rendent compte de la gravité de l'erreur qu'ils commettent. Ils ont vu le fait brutal sans raisonner le moins du monde. S'ils avaient approfondi l'étude de la loi dans son intégralité, ils auraient vu : « Qu'en cas de récolte excédentaire, les excédents seraient exportés avec une diminution de valeur de 20 % pour cette année, peut-être plus grande dans les années qui suivront, même avec une faible récolte nous pourrions avoir pléthore à cause de la

quantité de blé améliorante à importer ».

Ces mêmes producteurs se rendent-ils compte qu'en cultivant des blés de mauvaise qualité, nous continuerons parallèlement à diminuer la qualité de notre pain et à en consommer de moins en moins. Avec cette erreur à la base, nous nous orientons rapidement vers des besoins en blés indigènes de 60 millions de quintaux au maximum.

Que deviendront les agriculteurs à ce moment avec la diminution de valeur de leurs excédents de blé ? Y ont-ils pensé ? Reverrons-nous alors les discussions de ces temps derniers où le meunier et le boulanger étaient formellement accusés de mal faire à cause de la mauvaise qualité du pain. Nous pensons que devant les conséquences d'une erreur aussi grave, les usagers du blé, aussi bien d'ailleurs que les groupements agricoles, se doivent d'éclairer les producteurs ; il y va aussi bien de leur intérêt que de l'intérêt des agriculteurs eux-mêmes.

E. TOURNEUR,
Trésorier du Comité Central du Blé et du Pain.

Pommade contre le Varron

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

SEMENCES

Ferme d'Avrillé

La Ferme expérimentale d'Avrillé et le Centre d'expérimentation des Céréales d'Angers, dirigés par M. Lavallée, ingénieur agronome, disposent pour semences :

1^o BLES DE SELECTION GENEALOGIQUE, pureté 999 % : Vilmorin 23 et Bon Fermier à 240 fr. les 100 kilos.

Bon Moulin à 315 fr. (prix imposé par la Maison Vilmorin qui en contrôle la vente), variété remarquable par sa vigueur, sa résistance aux maladies, son rendement élevé en grain et sa valeur boulangère.

2^o BLES DE PREMIERE REPRODUCTION : Vilmorin 29, Hybride 40, Japhet et Chantclair, 220 francs.

3^o AVOINE GRISE D'HIVER SELECTIONNEE pour semence, à 165 francs les 100 kilos.

Semences logées, gare départ Montreuil-Bellou (Maine-et-Loire).

Ferme de Grignon

Nous pouvons fournir encore cette année, en provenance de la Ferme d'extérieur de Grignon (Centre National d'Expérimentation agricole) (Seine-et-Oise), les semences ci-dessous, sauf épuisement :

Blés de Sélection

Hybride 40..... 235 fr.
Vilmorin 27..... —
Vilmorin 29..... —
Pont-Cailoux..... —
Japhet..... —

Blés de Reproduction

Ile-de-France..... 225 fr.
Flèche-d'Or..... —
Vilmorin 23..... —
Hybride 80..... 290 fr.

Conditions de vente : marchandise logée, brut pour net, sur wagon départ gare Plaisir-Grignon ; majoration de 5 fr. au-dessous de 50 kilos.

Adresser les commandes au Syndicat, 2, rue Scribe, à Nantes.

</



— Mais vous voyez que non, puis-je vous voulez bien vous occuper de Miklos ! dit-elle d'un ton de protestation émue :

Il murmura avec une sorte de ferveur :

— C'est vous qui êtes bonne... si bonne que les plus impies soient vaincus par votre charité... Myrto, soyez bénie pour le bien que vous m'avez fait et... priez pour moi.

Il se détournait brusquement et s'éloigna d'un pas rapide, laissant Myrto toute saisi.

Elle ne le revit pas avant le départ. Ce même soir, il avait été faire ses adieux à sa mère et à ses sœurs dans l'appartement de la comtesse, et il ne parut pas le lendemain matin lorsque les voyageurs quittèrent Vozacz.

De la voiture qui l'emportait vers la gare, Myrto put, quelque temps, apercevoir la magnifique résidence, entourée de ses futaies séculaires, surmontée de la bannière blanche et verte qui annonçait la présence du maître... Et une tristesse profonde descendit dans l'âme de Myrto, à la pensée de cette autre amie qu'elle avait deviné élevée et ardente, et qui allait demeurer seule avec ses regrets et ses douloureux souvenirs, sans la réconfortante lumière de la foi.

— Mon Dieu, donnez-moi de souffrir, s'il le faut, afin que vous lui accordiez ce don sans lequel il ne peut être sauvé ! dit-elle intérieurement, dans un élan de tout son jeune cœur fervent.

XII

Les bûches du foyer flambaient

joyeusement, les grandes lampes voilées de vert pâle répandaient leur lueur atténuée sur une partie du vaste salon aux tentures sombres, aux meubles somptueux et sévères. Cette douce clarté enveloppait aussi, près de la cheminée, le paisible visage, les bandeaux blonds cendrés de Fraulein Rosa ; elle découpait, sur la tenture de tapisserie foncée, le pur profil de Myrto et donnait à sa lourde chevelure une délicate teinte d'or pâle.

L'institutrice lisait... ou plus exactement était censée lire. En réalité, elle sommeillait, et Myrto avait parfois un léger sourire en la voyant sursauter, reprendre son livre, puis, un instant après, le laisser retomber.

La jeune fille, elle, était tout à fait éveillée, elle travaillait activement à une petite jupe de chaud lainage qui irait, demain, rejoindre un enfant pauvre pour son jour de Noël. Elle devait se hâter, la veille s'avancant, bientôt arriverait le moment de s'apprêter pour la messe de minuit.

Tout en travaillant, elle repassait dans son esprit les mois écoulés. Ils lui avaient apporté bien des petites amertumes... Tout d'abord de la part d'Irène, dont la jalousie et la malveillance s'étaient accrues à dater du jour où Myrto, rentrant d'une céré-

monie à la cathédrale, s'était trouvée en face d'un groupe élégant sortant du salon de la comtesse. Celle-ci, devant la surprise de ses hôtes, avait pris le parti de présenter Myrto. Or, il y avait là un jeune officier qui portait le nom de Visage. En entendant la comtesse Zolanyi dire : « Mlle Elyanni, la fille de ma pauvre cousine Hedwige Gisza », il s'était écrié :

— Mais alors, nous sommes cousins, mademoiselle ?... J'en suis absolument charmé, et j'ose espérer avoir de nouveau le plaisir de vous présenter mes hommages.

Lorsque Myrto s'était éloignée, on avait fort complimenté la comtesse sur la beauté, la grâce patricienne et l'aisance si naturelle de sa jeune parente. Le comte Mathias Gisza ne s'était pas montré le moins enthousiaste, et Irène avait reporté sur Myrto la colère inspirée par l'admiration de son cousin pour cette « étrangère », ainsi qu'elle la traitait intérieurement.

Terka, jusque-là plus bienveillante à l'égard de Myrto, avait peu à peu changé en s'apercevant que Mitzi, sa préférée et son inséparable, s'attachait ardemment à sa cousine. Elle aussi, pour un autre motif, devenait jalouse de Myrto et lui témoignait une grande froideur, presque aussi

pénible que les mots piquants ou acerbes de sa cadette.

La comtesse Gisza demeurait heureusement toujours la même, mais elle ne s'apercevait pas — ou ne voulait pas s'apercevoir — de l'hostilité de ses filles envers Myrto. Sa nature un peu molle et indifférente ne se préoccupait pas que la jeune fille en souffrit, et d'ailleurs sa faiblesse pour ses enfants lui interdisait envers eux le moindre blâme.

Certaines compensations étaient réservées à Myrto dans l'existence presque austère, privée de distractions, qui était la sienne au palais Milcza, côte à côte avec la vie mondaine de ses cousines. Outre l'affection de Mitzi, elle possédait celle de Renat, sur lequel elle possédait évidemment une réelle influence. De plus, elle avait acquis la sympathie de Fraulen Rosa, excellente et placide personne, avec laquelle elle perfectionnait son allemand et causait fréquemment de littérature, sujet cher à la Bavaroise qui avait fait de très fortes études.

Depuis quatre jours, la famille Zolanyi s'était transportée à Budapest, ainsi qu'elle en avait coutume chaque année pour les fêtes de Noël. Elle s'était installée dans le vieux palais que le prince Milcza y possédait.

Et qu'il laissait à leur disposition, comme ses demeures de Paris et de Vienne. Ce matin, la comtesse et ses enfants étaient partis pour cette fête de Noël, à quelques kilomètres de Budapest. Il n'avait pas été un instant question d'emmener Myrto, bien que les châtelains de Szely fussent ses parents, des Gisza... Et la jeune fille restait seule pour cette fête de Noël avec Fraulen Rosa, dans le grand vieux palais austère où flottait le souvenir des ancêtres du prince Arpad.

Sa pensée, maintenant, s'en allait vers Vozacz. Que serait pour « lui » cette fête si douce, si infiniment consolante pour les cœurs chrétiens ? Son âme était-elle encore révoltée, ou bien s'apaisait-elle peu à peu ?

Les nouvelles de Vozacz étaient fort rares et fort succinctes. La comtesse avait écrit plusieurs fois à son fils, il lui avait répondu par des billets très brefs, ne donnant aucun détail sur lui-même. C'était par une lettre de Katalia à Thylda, sa nièce et filleule, que les Zolanyi et Myrto avaient appris les rapports plus fréquents du prince Milcza avec le Père Joaldy, les excursions du jeune marquis à travers ses domaines de Vozacz, les instructions données aux

ispans pour améliorer le sort de ceux qui vivaient. La femme de charge, étant fort discrète par nature, et connaissant d'ailleurs la haine du prince Milcza pour les racontars, s'étendait fort peu sur ces nouvelles. Mais telles qu'elles étaient, elles avaient mis au cœur de Myrto une joie et un espoir. Si le prince sortait de lui-même, s'occupait d'autrui, des humbles et des petits dont il était responsable devant Dieu, il était à peu près certainement sauvé.

Miklos, selon sa promesse, avait écrit à Myrto, en lui apprenant que le prince Milcza l'avait pris à son service particulier et qu'il se trouvait maintenant heureux, si heureux. Son maître était très bon pour lui, il ne lui témoignait plus jamais la dureté d'autrefois.

« Et je vous remercie de tout mon cœur, mademoiselle Myrto, achevait l'enfant. Je prie tous les jours pour que le bon Dieu vous rende heureuse, et que Son Excellence devienne moins triste. »

Triste, il l'était sans doute plus encore ces jours de fêtes familiales, le pauvre prince, seul dans sa demeure magnifique. Le souvenir de son petit Karoly devait lui revenir plus intense, plus poignant...

(A suivre)

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

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

148. — A vendre UNE JEUNE CHIENNE cocker marron foncé, prête à chasser ; prix intéressant. S'adresser au Syndicat.

149. — A prendre, Toussaint prochain, 15 km. de Nantes, POTAGER 1 hectare, moitié fruits, terre, près ; deux vaches, moitié donnée par propriétaire ; logement, cour, dépendances pour élevage volailles. S'adresser au Syndicat.

DEMANDES

222. — MENAGE avec fils de 13 ans cherche place jardinier ou vigneron. Libre au choix de l'employeur. Pierre Richard, La Rabatelière, Saint-Colombin (Loire-Inférieure).

226. — On achète sur pied LES BOIS DE TOUTE ESSENCE. S'adresser Scierie Mécanique du Champ de Mars, à Nantes.

227. — On demande de suite JEUNE HOMME sérieux, libéré du service militaire, apte aux travaux de culture et vignes. Références exigées. S'adresser à M. Eugène Chevalier, au bourg de Saint-Aignan-Grand-lieu (Loire-Inférieure).

228. — JEUNE MENAGE recommandé cherche place ; homme jardinier, femme employée ou non, Pierre Leroy, cultivateur à Jout-sur-Erdre.

229. — MENAGE jardinier cherche place, mari connaissant parfaitement jardinage, culture et vigne, femme ayant fait cuisine et connaissant également basse-cour, culture et jardinage. Ecrire au Syndicat qui transmettra.

Huiles à Machines

Nous pouvons fournir à nos Adhérents huiles et graisses de première qualité, marchandise rendue franco toutes gares.

Tous les emballages sont gratuits et non repris.

Pour Machines Agricoles :

Demi-fluide	3	3	20	4	10
Epaissie	3	20	4	40	3
P ^r cylindre vapeur	4	4	20	5	10
P ^r Moteurs	3	20	4	40	3
P ^r Moteur Electr.	4	20	4	40	3

Pour Ecrémeuses :

H. de vase ^l jaune	3	3	20	4	10
Blanche pure	4	40	4	80	5

Pour Moteurs et Autos :

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

Huile Noire épaisse pour boîtes de vitesses 4 | 50 | 4 | 70 | 5 |

Huile «Evergreen» toujours verte, supérieure. Fluide, demi-fluide ou demi-épaisse 7 | 7 | 20 | 8 | 10 |

Huile de ricin pure 8 | 8 | 20 | 9 | 10 |

Huile pour Moteur 5 | 60 | 5 | 80 | 6 |

Diésel 5 | 60 | 5 | 80 | 6 |

Par tonnelets de 50 litres, nous consulter.

CAMILLE ROSIER.

Destruction des Rats

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

NOS MERCURIALES

Grains et Farines

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

Nantes, le 10 septembre.	
Farine de froment	212
Blé (Cours de l'Office du blé).	
Avoine grise	92/94
Avoine bigarrée	90
Orge indigène	92
Orge Maroc	84 50
Son bonne fabrication, région.	60

Cours du Bétail

SYNDICAT DE LA BOUCHERIE DE NANTES ET DE CAMPAGNE

Cours du 4 septembre

VEAUX : 725. — Le kilo sur pied : 5 à 6 fr. Moyenne, 5 fr. 50.

Pour la campagne, à déduire 0 fr. 80 par kilo, donc moyenne : 4 fr. 70.

BOEUF : 16. — Le demi-kilo net : Devant : 1re qualité, 3 fr. à 3 fr. 50 ; 2e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 75 ; 3e qualité, 1 fr. 50 à 2 fr. — Derrière : 1re qualité, 4 fr. 75 à 5 fr. 50 ; 2e qualité, 3 fr. 50 à 4 fr. 50 ; 3e, 2 fr. 75 à 3 fr. 25.

MOUTONS : 172. — Le demi-kilo : 1re qualité, 6 fr. 50 à 7 fr. ; 2e qualité, 5 à 6 fr. — Sans tige.

AGNEAUX. — Sans tige.

Fourrages

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

Paille de blé	215
Pressée	210
Foin pressé	275

Légumes et Primeurs

MARCHÉ DU CHAMP DE MARS

Nantes, le 9 septembre.

Aubergines, les 12, 3 fr. — Artichauts, les 12, 6 fr. — Betteraves, les 12, 3 fr. — Carottes, la botte, 0 fr. 50. — Céleri rave, la botte, 3 fr. 50. — Céleri blanc, la botte, 2 fr. 50. — Choux pommés, les 16, 8 fr. — Choux-fleurs, la pièce, 1 fr. 50. — Choux Bruxelles, le kilo, 3 fr. 50. — Concombres, pièce, 0 fr. 50. — Cresson, la douzaine, 5 fr. — Escaroles, la douzaine, 2 fr. — Epinards, le kilo, 1 fr. 30. — Haricots verts, le kilo, 1 fr. 25. — Laitues, les 20, 3 fr. — Mâche, le kilo, 2 fr. — Melons, la pièce, 3 fr. — Navets, la botte, 0 fr. 50. — Oseille, le kilo, 0 fr. 50. — Oignons, le kilo, 0 fr. 50. — Pommes, le kilo, 0 fr. 75. — Poireaux, la botte, 2 fr. — Petits pois, le kilo, 3 fr. — Prunes, le kilo, 4 fr. — Poires, le kilo, 4 fr. — Pêches, le kilo, 2 fr. 50. — Romaines, la douzaine, 3 fr. — Radis, la douzaine, 3 fr. — Raisin, le kilo, 3 fr. 50. — Salades, la botte, 1 fr. 50. — Scorsonères, la botte, 1 fr. 50. — Tomates, le kilo, 0 fr. 60. — Pommes de terre, le kilo, 0 fr. 30.

MARCHÉ DES INNOCENTS

Paris, le 9 septembre.

POMMES DE TERRE

Les 100 kilos, sur wagon vrac départ : Hénaut Loiret, 65 ; Parisienne Loiret, 52 ; Julie Bretagne, 58 ; Mayette Bretagne, 45 ; Duchesse (Hollande) Bretagne, 45 ; Soudée Rouge Bretagne, toute venant 36 à 37, grosse triée 44. Vendée 65 ; Early Sarthe, 32 ; Touraine, 35 ; Etoile du Nord du Loiret, 40 ; Fin de Siècle Bretagne, 36 ; Beauvais Sarthe, 25 ; Frochte Bretagne, 40 ; Yonne, 30 ; Wolman Seine-et-Oise, 23 à 24 ; Berstelingen Nord, 32 ; Oise, Somme, 30 ; Sarthe, 34 ; Maine-et-Loire, 32 ; Loiret, 28 ; 23 ; Ronde Jaune Bretagne, 28 ; Sarthe, 25 ; Alsace, 24 ; Rosa Marne, 60 ; Sarthe, 45 ; Côtes-du-Nord, 64 à 65.

PROTEGEZ VOS SEMAILLES AVEC LE

Contre corbeau

Ne colle pas les grains

N'encrasse pas les semoirs

DEPOSITAIRES DANS TOUTES LES CHEFS-LEUX DE CANTON

à défaut d'adresser au fabricant

LASSAILLY, Père et fils

93 rue Grégoire, Vitry-s/M.

CAROTTES. — Loon, 30 à 32 ; Luc-sur-Mer, 40.

NAVETS. — Affaires calmes ; Luc, 25 fr.

OIGNONS. — Les 100 kilos logés, départ : Auxonne, 20 à 22 ; Saint-Brieuc, 28 ; Roscoff, 25 ; Poitou, 38 ; Alsace, 35 à 37 ; La Fère, 40 ; Verberie, 43 à 45.

PAILLLES ET FOURRAGES

Paris. — Marché libre.

Balles pressées, les 100 kilos, départ Centre, Ouest, Nord :

Paille de blé, 11.50 à 12.50 ; d'avoine, 22 à 24 ; d'orge ou escourgon, 10.50 à 11.

Foin, 21 à 23 ; Luzerne, 22 à 24 ; Trèfle, 20 à 21.

LEGUMES SECS

Paris, le 9 septembre.

Haricots nouveaux disponibles : Lingots Landes, Pyrénées, 300, Flageolet Nord, septembre, 325, Lingots Nord, octobre, 310 ; Vendée, septembre, 290.

Chevriers Arpajon Dourdan extra, septembre, 440 à 450. Plat Midl, nare disponibles, 280, gros 300, extra 320.

Brezins Vendée, sur septembre, 270.

Pommes et Cidres

Depuis quelques jours il s'est produit une légère baisse sur la pomme à cidre, en particulier pour la pomme prime de maturité qui est tenue actuellement 140 à 150 francs la tonne sur wagon départ grand réseau. Livraison disponible.

Quant à la pomme de distillerie, quelques affaires ont été traitées en disponible sur la base de 105 à 120 francs la tonne, départ suivant les régions.

Dans l'ensemble des régions cidricoles, c'est sur le prix de base de 120 francs la tonne, en culture que les achats vont commencer pour la distillerie avec livraison septembre-octobre.

La campagne de vieux cidre est complètement terminée. Actuellement, les cidriers commencent à broyer pour pouvoir livrer du cidre nouveau dans une huitaine.

En cidre nouveau, titrant 5 degrés environ, il y a des offres sur la base de 30 francs l'hecto nu départ, livraisons courant décembre.

Saint-Hilaire-du-Harcourt, 3 septembre. — Le cidre de consommation vaut de 70 à 85 francs la barrique, le pur jus de 90 à 95 francs.

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

Foires et Marchés de la Semaine

Lundi 14 septembre. — Châteaubriant, Donges, Savenay, Nozay.

Mardi 15. — Legé, Saint-Nazaire, Nozay.

Mercredi 16. — Machecoul, Marsec, Vigneux, Saint-Mars-la-Jaille, Montbert.

Jeudi 17. — Ancenis, La Chapelle-Heulin, Héric, Le Pin, Rezé.

Vendredi 18. — Guenrouët, Saint-Père-en-Retz, Nort-sur-Erdre.

L'ENGRAIS PHOSPHATÉ DES TERRES PAUVRES EN CHAUX

CHATEAUBRIANT, 9 septembre.

Avoines, 85 à 90 fr. ; seigle, 90 à 95 fr. ; orge, 85 à 90 fr. ; sarrasin nouveau, 80 à 85 fr. ; pain de blé, 115 à 120 fr. ; paille d'avoine 100 à 105 fr. ; foin, 90 à 110 fr.

Cidre ordinaire nouveau, 75 à 80 fr. ; cidre première qualité, vieux, 125 à 130 fr. la barrique, droits en sus.

Pommes à cidre, 180 à 250 fr. ; pommes de distillerie, 180 à 185 fr. les 1.000 kilos.

Beurre ordinaire, le kilo en gros, 6 à 6.50 ; beurre fin au détail, 9 à 10 fr. ; œufs, la douzaine, 4.25 à 5 fr.

Poulets jeunes, la pièce, 9 à 12.50 ;

Canards, le demi-kilo, 2 à 3.50 ; canards, le kilo, 1.50 à 2 fr. ; pigeons, 6 à 8 fr. ; beurre, le demi-kilo, 4 à 4.25 ; œufs, la douzaine, 4 à 4.25 ; veau, le kilo, 4.50 à 5 fr. ; porc, le kilo, 5.50 à 5.75 ; porcelets, 180 à 190 fr.

Canards, le demi-kilo, 2 à 3.50 ; canards, le kilo, 1.50 à 2 fr. ; pigeons, 6 à 8 fr. ; beurre, le demi-kilo, 4 à 4.25 ; œufs, la douzaine, 4 à 4.25 ; veau, le kilo, 4.50 à 5 fr. ; porc, le kilo, 5.50 à 5.75 ; porcelets, 180 à 190 fr.

Canards, le demi-kilo, 2 à 3.50 ; canards, le kilo, 1.50 à 2 fr. ; pigeons, 6 à 8 fr. ; beurre, le demi-kilo, 4 à 4.25 ; œufs, la douzaine, 4 à 4.25 ; veau, le kilo, 4.50 à 5 fr. ; porc, le kilo, 5.50 à 5.75 ; porcelets, 180 à 190 fr.

Canards, le demi-kilo, 2 à 3.50 ; canards, le kilo, 1.50 à 2 fr. ; pigeons, 6 à 8 fr. ; beurre, le demi-kilo, 4 à 4.25 ; œufs, la douzaine, 4 à 4.25 ; veau, le kilo, 4.50 à 5 fr. ; porc, le kilo, 5.50 à 5.75 ; porcelets, 180 à 190 fr.

Canards, le demi-kilo, 2 à 3.50 ; canards, le kilo, 1.50 à 2 fr. ; pigeons, 6 à 8 fr. ; beurre, le demi-kilo, 4 à 4.25 ; œufs, la douzaine, 4 à 4.25 ; veau, le kilo, 4.50 à 5 fr. ; porc, le kilo, 5.50 à 5.75 ; porcelets, 180 à 190 fr.

Canards, le demi-kilo, 2 à 3.50 ; canards, le kilo, 1.50 à 2 fr. ; pigeons, 6 à 8 fr. ; beurre, le demi-kilo, 4 à 4.25 ; œufs, la douzaine, 4 à 4.25 ; veau, le kilo, 4.50 à 5 fr. ; porc, le kilo, 5.50 à 5.75 ; porcelets, 180 à 190 fr.

Canards, le demi-kilo, 2 à 3.50 ; canards, le kilo, 1.50 à 2 fr. ; pigeons, 6 à 8 fr. ; beurre, le demi-kilo, 4 à 4.25 ; œufs, la douzaine, 4 à 4.25 ; veau, le kilo, 4.50 à 5 fr. ; porc, le kilo, 5.50 à 5.75 ; porcelets, 180 à 190 fr.

Canards, le demi-kilo, 2 à 3.50 ; canards, le kilo, 1.50 à 2 fr. ; pigeons, 6 à 8 fr. ; beurre, le demi-kilo, 4 à 4.25 ; œufs, la douzaine, 4 à 4.25 ; veau, le kilo, 4.50 à 5 fr. ; porc, le kilo, 5.50 à 5.75 ; porcelets, 180 à 190 fr.

Canards, le demi-kilo, 2 à 3.50 ; canards, le kilo, 1.50 à 2 fr. ; pigeons, 6 à 8 fr. ; beurre, le demi-kilo, 4 à 4.25 ; œufs, la douzaine, 4 à 4.25 ; veau, le kilo, 4.50 à 5 fr. ; porc, le kilo, 5.50 à 5.75 ; porcelets, 180 à 190 fr.

Canards, le demi-kilo, 2 à 3.50 ; canards, le kilo, 1.50 à 2 fr. ; pigeons, 6 à 8 fr. ; beurre, le demi-kilo, 4 à 4.25 ; œufs, la douzaine, 4 à 4.25 ; veau, le kilo, 4.50 à 5 fr. ; porc, le kilo, 5.50 à 5.75 ; porcelets, 180 à 190 fr.

Canards, le demi-kilo, 2 à 3.50 ; canards, le kilo, 1.50 à 2 fr. ; pigeons, 6 à 8 fr. ; beurre,