

BULLETIN DES AGRICULTEURS DE LA LOIRE - INFÉRIEURE

Siège social : 2, RUE SCRIBÉ, 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,
147.15 pour la Confédération des Vignerons,
270.81 pour le Syndicat de Défense.

Un Brin de Causette...

— A votre santé d'un bon cœur !
Allons, les amis et connaissances, fêtons un p'tit le vin nouveau, c'tui là qui bouille dans les barriques, qui pétillote dans les verres et qu'on a eu tant de mal à faire venir. Courageux vignerons qu'on est ! En v'là t'y en a encore un métier de gagne-petit, qui n'apitoie même point les autres, qui voulant être régalez à bon marché. Hureusement qu'on dit : mieux vaut faire envie que pitié...

Car si qui nourrit point terroirs son bonhomme, y le laissant point crever de soif. Et rapport à ça, y en a combien qui nous envient, qui voudraient être à nos places, dans les celliers, pour piper et repiper à chaque barrique. C'est une manière comme un autre d'être dans les vignes — dans celles du Seigneur, ou qu'on fatigue moins et que le ciel est tout rose.

Comme disait un riche buveur, cinquante ans avant Jésus-Christ : « Quand je bois du vin mes chagrins s'endorment ». Et pour s'excuser de son péché mignon, y prouvait que tout boit dans la nature : la terre boit l'eau, la mer boit l'air, le soleil boit la mer... alors, pourquoi se chagriner si qu'on en fait autant ? Et l'était point question, à l'époque, de surproduction vinicole, de résorption des marchés, de contraintes, ni de chaudière obligatoire. Tout se liquidait comme par enchantement.

Si que nos ancêtres et nos arrières grands parents buvaient un bon coup, pour endormir leurs chagrins, qu'èc'est qu'on devrait avaler, pour noyer les nôtres, pour dissiper un p'tit nos soucis, nos misères et nos dévaluations, avant qu'on soye quasiment tondus ?

Encore, autrefois, pour conjurer les zabus, pour arrêter ceusses qui l'avaient trop en pente, on voyait les médecins défendre l'usage du vin, qu'était presque un poison, à les entendre. An'hui, ces savants de la médecine, avant quasiment retourné leur veste et ordonnent du bon vin à les malades. Le pinard étant point seulement un breuvage et un aliment, mais encore une médecine, capable de fusiller ben des microbes et de réveiller des moribonds !

Les Médecins, amis des vins de France — et y sont chaque jour plus nombreux — venant de tenir leur Congrès national en c'te bonne ville de Dijon, renommée pour sa cuistane et ses grands crus. Le président avant fait appel à tout les praticiens : La meilleure méthode d'enrayer les progrès alarmants de l'alcoolisme, qu'il a dit, c'est de développer la consommation du vin de bonne qualité. Des rapports intéressants ont été discutés, su le rôle du vin en thérapeutique.

Et comme l'est indispensable de ben connaître ce qu'on veut défendre, les membres de la docte assemblée sont passés au côté pratique, en dégustant de la belle manière, des vieilles bouteilles de derrière les fagots. Les crus de tout les régions y passeront et les années ne passeront point.

Vive dan les médecins amis du bon vin ! Et guerre à ceusses qui voulant le frauder ! C'est des ennemis n° 1...

maître Jeannot

VIEUX SERVITEURS RURAUX

Nous avons, la semaine dernière, consacré quelques lignes à la vanité des contrats collectifs dans le Mesnage des Champs. Nous y fûmes amenés à faire l'éloge des serviteurs ruraux. C'était justice. Nous sommes en septembre, le mois des comices, au cours desquels ils reçoivent les prix qui leur sont réservés.

A l'occasion de notre modeste article, nous avons eu l'honneur de recevoir plusieurs lettres nous demandant de reprendre le sujet. « Ecrivez-nous encore une fois quelque chose sur les vieux serviteurs agricoles et leurs maîtres. C'est si reposant de lire de telles lignes ; si réconfortant de compter à notre triste époque des existences aussi touchantes. »

Nous avons frappé juste. Lorsque l'on vient de suivre sur son journal le récit des horribles massacres espagnols, de pénétrer le tragique chaos de l'esprit français, autrefois le premier du monde, on ressent un besoin de constater que tout n'est pas mort chez nous. Il existe encore du beau et du bon. Des âmes subsistent, celles de modestes maîtres et serviteurs agricoles, en lesquelles survit la sagesse de la vieille France, son incomparable civilisation.

Haute leçon de philosophie. Elle nous est donnée par ceux qui vivent au ras de la terre, en contact avec la nature ; par ceux qui, sciemment ou inconsciemment, sont demeurés imprégnés des grandes doctrines traditionnelles de la chrétienté.

Tout cela remonte infiniment loin, c'est le résultat d'expériences et d'efforts millénaires.

Voulez-vous en voir les premiers pas ? Ouvrez la lointaine histoire de nos temps mérovingiens.

An milieu des ténèbres de l'affreuse barbarie, sur la sombre route du VI^e siècle, apparaît brusquement une étincellante traînée de lumière, celle de la brillante auréole d'une reine, épouse de Clotaire I^{er}, sainte Radegonde. Autour d'elle, marche, sans armes, forte de l'espérance, la foi dans la paix et la confraternité humaine.

Les vertus harmonieuses que nous retrouvons sur le domaine rural, celles que nous célébrons dans nos Comices ne sont que la suite de ces enseignements.

Fils d'un soldat de Crimée, Jean Bolleleau était encore un grand gars dégingandé de 18 ans, lorsqu'il est entré à la Mutilière. Il y est resté toute sa vie. Marié, puis veuf, il a refusé de suivre au bourg sa fille, épouse d'un petit fonctionnaire. Il a mieux aimé rester attaché à son service, celui de l'étable, tout aux soins de ses animaux. « Des bêtes, mon bon Monsieur, qui sont souvent moins ingrates que les hommes. Y en a aux-quelles il ne manque que la parole. »

Sous le toit du domaine, il a connu successivement le père, le fils et ses enfants. Ce fils, Alexis, de dix ans plus jeune que lui, quel compagnon ce fut au cours de sa vie laborieuse ! Que de souvenirs !

Avec du chaud au cœur, à 75 ans, il pense encore aux randonnées qu'il faisait avec son jeune maître pour piéger dans les taillis voisins, aux pêches matinales, si fructueuses alors, dans les eaux étincelantes de la rivière. « Mettez donc la bosselle sous cette bouillie, c'est là que loge la reine des anguilles. »

Et plus tard, le premier fusil de son jeune ami. Les chasses, quand on avait le temps, sur les guérets fumants d'automne, Jean Bolleleau ne gaspillait pas sa poudre, lui, mais il souriait avec une indulgente supériorité, lorsqu'il voyait son jeune élève brûler vainement ses deux cartouches au derrière d'un grand lièvre.

Tous sont morts. Ainsi va la vie. Le vieux serviteur n'a plus que des jeunes autour de lui. Dépassé, il est solitaire. Matériellement heureux, il ne regrette rien. « Faut bien finir. A qui causer désormais ? »

L'an dernier il est parti, et son dernier vœu terrestre, du reste exaucé ponctuellement fut : « Je désire être enterré auprès de mon maître Alexis. »

Quelle civilisation future remplacera la nôtre millénaire, obtiendra de tels gestes ? Vous pouvez chercher.

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

Les Vendanges au pays du Muscadet



Un coin de nos beaux vignobles à Muscadet. Au loin le bourg de Saint-Fiacre. Au premier plan les vendanges chez M. Martin, à la Bouchinière.

Conseils pour les Vendanges

Au moment où les vignerons s'apprêtent à rentrer leurs récoltes, il est bon de leur rappeler quelques précautions et pratiques essentielles :

1°) Caves et Matériel vinaire

Il est absolument nécessaire de procéder, avant les vendanges, à une révision du cellier où l'on pressure le vin et où on le fait fermenter. Une bonne aération doit en chasser toutes les mauvaises odeurs que le vin en fermentation contracte très facilement. Badigeonner les murs avec un lait de chaux et pulvériser sur le sol une solution de sulfate de cuivre à 5 %.

Il faut aussi réviser soigneusement tout le matériel vinaire ainsi que le matériel qui va servir à la récolte et au pressurage. Rappelons d'abord que le matériel ne doit être affranchi (caves en ciment avec solution tartrique à 10 %, ou enduits divers tels que silicates, fluates, etc...) Le matériel en bois neuf sera affranchi à l'eau chaude.

Les futaillies et cuves en bois, usagées, devront être recourées à fond. On lavera à l'eau additionnée de cristaux de soude à 10 %. Les futaillies moissies devront être défouées et racées.

(Pour plus de détails, se reporter à un article paru dans ce journal en avril 1936).

Enfin attirons l'attention des viticulteurs sur le danger du fer et surtout du fer rouillé. Les parties en fer des pressoirs et autres ustensiles doivent être recouvertes de vernis spéciaux isolants.

2°) L'Epoque de la vendange

Il est bon de contrôler la maturité des différents cépages en récoltant quelques raisins convenablement choisis et en mesurant la densité du jus au moyen d'un mustimètre. On aura également une indication utile, en dosant rapidement l'acidité du moût. Dans les régions à vins fins, quand la vendange est

saine, on doit attendre une maturité complète. Quand la vendange est atteinte de pourriture grise ou autres moisissures, on est souvent forcé de précipiter la date de la récolte. La pratique des « débourrages » qui consiste à enlever la partie altérée des grappes (vinifiées à part) permet quelquefois, avec l'aide du soleil, de reculer la date de la récolte principale et de faire quand même des vins de qualité.

3°) Les premiers soins à donner à la vendange

Dans une année humide comme 1936 où la pourriture grise sera certainement trop fréquente, le débouillage immédiat de la vendange s'impose (en particulier pour les débourrages). La vendange rendue au cellier est mise aussitôt dans la cuve à déboucher et on lui incorpore aussitôt 10 à 12 c. d'acide sulfureux par hecto. Rappelons que cet acide sulfureux pourra être mis sous différentes formes : Bisulfite alcalin (18 à 20 grammes par hecto, suivant leur pureté). La loi interdit sous cette forme une dose supérieure à 20 gr. par hecto ; solution sulfureuse saturée à 7 ou 8 % (1/5 à 1/4 de litre par barrique).

Au bout de 18 à 24 heures, le moût sulfité est soutiré dans les barriques dans le cas de la vinification en blanc. Pour la vinification en rouge, rappelons qu'il faut laisser cuver le vin le moins longtemps possible, et enfoncer régulièrement le « chapeau » pour éviter la multiplication des germes de maladies.

Les moûts de densité inférieure à 1079 seront alors chaptalisés (sans dépasser la limite légale de 9 kilos de sucre par 3 hectos de vendange ou de 200 kilos par hectare de vigne). On n'a pas intérêt à remonter les moûts au-dessus de la densité 1088 dans le cas du Muscadet qui ne doit plus avoir de sucre à la fin de la fermentation. On obtiendra ainsi des vins de 10°5 à 12° d'alcool. La loi autorise également l'addition

de moûts concentrés dans certaines limites.

L'acidité sera vraisemblablement suffisante cette année, et peut-être souvent excessive. Mais la pratique de la désacidification n'est pas urgente pour le moment. D'ailleurs il faut attendre que l'on donne l'autorisation de désacidifier. Cette autorisation devra être demandée cette année par les producteurs intéressés de nos régions.

Une fois le moût sulfité, débouillé et chaptalisé, s'il y a lieu, il faut se préoccuper d'une bonne mise en train de la fermentation. Pour cela



Le déchargement des portoirs au pressoir... Hélas la récolte sera bien défective.

Il est intéressant de faire dès les débuts des vendanges un pied de cuve en choisissant les raisins les plus mûrs et les plus fins de la propriété. Ce « pied de cuve » sera grossi progressivement dès que sa fermentation sera devenue très vive. Il est bon de ne pas noyer le pied de cuve dans plus de 20 fois son volume de moût.

Nous terminerons en souhaitant à nos lecteurs de belles vendanges et en leur rappelant qu'un bon travail peut grandement corriger la nature.

Jean BOSC,
Ingénieur agronome.
(Reproduction interdite.)

Echelonnement des enlèvements de Vins de la Propriété

Le « Journal Officiel » du 26 septembre vient de publier un décret, par lequel : « la formalité de l'échelonnement des sorties de la propriété est levée pour les vins provenant des récoltes de 1933 ou des années antérieures ».

DIMANCHE 11 OCTOBRE 1936

Grand Rassemblement Paysan à PONTCHATEAU

Orateurs :
M. POINTIER
Président de l'Association Générale des Producteurs de Blé
Henri DORGEHES
Secrétaire
du Comité de Défense Paysanne
Jean BOHUON
Président
au Comité de Défense Paysanne
Cultivateur à Epreville (Eure)
M. LEGUEZ
Président des Jeunesses Paysannes
Fermier à Epreville (Eure)

Paysans, Artisans ruraux, Ouvriers agricoles, TOUS A PONTCHATEAU
le 11 Octobre, à 13 h. 30
sur le CHAMP DE COURSES



HEURE D'HIVER : Le retour à l'heure d'hiver, ou heure normale, se fera dans la nuit du 3 au 4 octobre. Il faudra retarder d'une heure montres et pendules.

L'EXPOSITION 1937 : Un nouveau crédit de 200 millions vient d'être voté. L'agriculture va donc finalement disposer pour cette exposition d'une part inférieure à 10 millions sur un total à dépenser de 750 millions. Sans commentaires.

CONSOMMATION DU VIN : Dans les neuf premiers mois de la campagne 1935-1936, la consommation taxée des vins en France s'est élevée à 37.760 hectolitres contre 35.718 dans la période correspondante de la campagne dernière.

CONCOURS NATIONAL DE PONTE : Le 13^e Concours sera ouvert, à partir du 15 octobre, à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Grignon. Il doit être suivi, avec attention, par les aviculteurs et les amateurs.

NOTRE PAIN QUOTIDIEN

La question du pain revient périodiquement sur le tapis. Comme on voit bien l'importance de cette dernière dans notre vie. Souvent, il augmente, comme à présent ; rarement il diminue ; tantôt c'est le pain de fantaisie qui est sur la sellette, ce pain qu'on paie un tiers plus cher que l'autre et dont on nous livre un tiers de moins que lui. D'autres fois, c'est le repos hebdomadaire ou le travail de nuit qui est en cause, ce dont le consommateur s'inquiète, pensant qu'il ne vivra plus que de pain rassis, le jour où les boulangers ne devront plus cuire que le jour.

Infortunés boulangers ! C'est sur eux que le public et l'autorité reconstruisent pour une fois ne cessent de dauber, ce qui n'empêche d'ailleurs pas ces honorables industriels de faire fortune beaucoup plus vite qu'autrefois.

Cela ne date pas d'hier, au surplus. Les boulangers qu'au temps jadis on appelait « talmeniers » furent longtemps la corporation la plus malmenée par le pouvoir et par le peuple. « Pour un échevin pendu par le peuple, affirme un statisticien du moyen âge, il y avait cent boulangers hissés à la potence. » La législation fut sévère et soupçonneuse à leur endroit. C'est ainsi que, sous Henri III, il leur fut ordonné de tenir à leur devanture des balances pour que « l'acheteur put lui-même contrôler le poids du pain. Les balances devaient être suspendues pour que les plateaux ne pussent recevoir de la table des contre-coups menagés au profit du vendeur par une adresse frauduleuse ».

Les fraudeurs voyaient non seulement leur marchandise confisquée, leur four démolit, mais ils étaient obligés d'aller, cierge en main, faire amende honorable sur le parvis de l'église. En certaines provinces ou les astreignait à une promenade à âne plutôt piteuse, car les coups de savate pleuvaient comme grêle sur leur dos :

Les nobles et bourgeois
Aux fenêtres
Les montraient au doigt
Disant : Voyez le traître !

Leur costume était rigoureusement réglementé : chemise, caleçon sans haut-de-chausse, bonnet blanc, « de façon à être toujours prêts au travail » et dans l'empêchement de sortir. De cette tenue de travail qui les couvrait seulement à mi-tronc, un surnom pittoresque leur resta : mitrons.

Cependant ils jouissaient de quelques privilèges, notamment de celui d'acheter et de revendre des porcs sans payer de droits, parce que ces animaux mangeaient le son que les meuniers ne séparaient pas encore de la farine. Ce n'est qu'au XVII^e siècle que la farine se vendit blutée.

Jamais la vente du pain ne fut laissée libre. De tous temps, des catégo-

ries de pains de poids différents mais précis furent fixées. Il en fut de même de la quantité de farine à employer.

Dès le moyen âge on s'était lassé, en France, du pain antique, sans levain, mat, indigeste, qui n'était supportable que sous la forme que les Romains appelaient pains-assettes, c'est-à-dire pains croustillés et remplis d'aliments dont le jus leur donnait du goût. L'usage en resta, même après que le levain fut entré dans leur fabrication. Ces pains fourrés qu'on appelait tranchons paraissent encore à la table royale sous Henri II. Au sacre de Louis XII on en distribua 1.300 douzaines aux malheureux.

Le pain bourgeois ressemblait à notre pain de ménage. On connaissait aussi le pain biscuit ou cuit deux fois. Il était la spécialité des moines qui l'améliorèrent et en firent une pâtisserie.

Au dix-huitième siècle, un boulanger du chapitre de Notre-Dame fit un pain excellent mais d'une pâte si ferme qu'il fallait le pétrir avec les pieds, on le nomma pain du chapitre et il fut fort à la mode.

Le pain mollet souleva à son apparition bien des discussions. Sa pâte levait à la levure de bière. On accusa celle-ci de la peine qu'on avait à le digérer, peine qui venait en réalité du lait et du beurre qui entraient dans sa composition. Le Parlement, mieux informé que la Faculté, s'en mêla pour supprimer un édit de celle-ci interdisant sa levure.

Les villages des environs de Paris avaient leur spécialité : entre tous, le pain de Gonesse était réputé.

Curieux fut le pain rousset, pain bigarré composé de couches alternatives de pâte de froment et de pâte de seigle.

Comme pains de fantaisie, on connaît les pains blêmes cornus, à café, à la citrouille, à la maréchale, à la duchesse et le pain mouton dans la croûte dorée duquel étaient encastrés quelques grains de blé grillés.

De nos jours, nous avons la bonne miche de la campagne, le pain boulot ou fendu, le pain polka aux cannelures croustillantes, et dans certaines régions, des pains de choix au lait qui sont de véritables pâtisseries locales, comme le pain briochon.

Et finissons encore une fois sur le dos des boulangers.

Une très ancienne légende se conte encore en Flandre. Le concou, ce triste oiseau au cri monotone, serait l'incarnation d'un boulanger châté par Dieu pour avoir refusé à un mendiant l'aumône du pain. « Désormais, lui avait dit Dieu, tu chercheras ta nourriture entre l'écorce et le bois, tu ne boiras que quand il pleuvra et tu répéteras éternellement le cri moqueur par lequel tu accueillais le malheureux que je t'envoyais pour éprouver ton cœur. »

Robert DELYS.



Société des Courses de Nantes

12, rue de Strasbourg, 12

La Société des Courses de Nantes donnera ses deux dernières réunions d'automne le dimanche 11 et lundi 12 octobre 1936.

Un bon programme, très varié et doté de 107.000 francs de prix attirera encore cette année de nombreux chevaux au Petit-Port.

Les engagements, tant pour les courses de trot que pour les courses de galop et d'obstacles sont très nombreux, et les courses promettent un grand intérêt.

Par suite du retour à l'heure solaire et des journées plus courtes, les courses commenceront chaque jour à treize heures trente précises.

ONIA

SULFATE D'AMMONIAQUE
NITRATE DE SOUDE
NITRATE DE CHAUX
NITRATE D'AMMONIAQUE
AMMONITE GRANULÉ
NITROPOTASSE
ENGRAIS COMPLETS



Le Concours Général Agricole de Paris 1937

En raison de l'ouverture, au mois de mai 1937, de la Grande Exposition Internationale des Arts Techniques, les autorités ont cherché à organiser le maximum de manifestations publiques ou de favoriser des tenues de Congrès pendant la durée de cette exposition.

Dans cet ordre d'idées, le ministère de l'Agriculture avait cherché ce qu'il pouvait réaliser dans ce sens à propos du Concours Général Agricole, et après une longue étude, un projet a été établi et sera soumis en temps opportun à la signature du ministre.

Selon le projet de l'administration, on tiendrait en mars, donc à l'époque habituelle, les concours suivants : un concours de vins ou produits et un concours d'animaux gras en même temps que le salon des machines agricoles et la Foire aux semences, cela confirme que le Salon de la Machine ne veut plus être ouvert seul en janvier et qu'il tient, comme l'an dernier, à se tenir en même temps qu'une autre manifestation agricole, de préférence, pendant le Concours Général de mars.

Les concours d'animaux reproducteurs de boucherie et les concours laitier-bourrier se tiendraient au début de juillet, en même temps que les concours des reproducteurs chevalins et asins.

A ce propos, il y a lieu de faire remarquer que la tenue du Concours laitier en juillet soulève des à présent des protestations. En effet, les concurrents s'arrangent pour faire voler leurs animaux vers la date du Concours laitier afin qu'ils soient en pleine production, donc, pour la mi-mars. Si ces animaux devaient attendre le mois de juillet pour concourir, ils ne seraient plus dans les mêmes formes et les concours laitier de 1937 serait complètement raté pour tout le monde.

Il est trop tard, maintenant, pour apporter la moindre modification à la date du Concours laitier et, d'autre part, si l'on devait organiser ce concours en mars et celui des reproducteurs en juillet, il n'y aurait que peu d'envois d'animaux, car les éleveurs ne jugeraient pas utile de se déranger seulement pour une ou deux vaches laitières quand en année normale ils font le déplacement pour montrer surtout un certain nombre de reproducteurs. Tout cela montre qu'il ne sera pas facile de faire bien les choses en coupant en deux la prochaine grande exposition annuelle des animaux de boucherie.

Messieurs les Agriculteurs ne doivent pas oublier de présenter leur carte personnelle à la

BELLE FERMIÈRE

12, rue Jean-Jacques-Rousseau, Nantes, afin de profiter des gros avantages qui leur sont offerts par cette Maison.

Ne remettez pas à demain
L'emploi des Engrais St-Gobain.

Conseils de Saison avant les semailles d'automne

Les conditions météorologiques d'octobre 35 à août 36 ont été déplorables pour la culture du blé et la récolte en France, particulièrement peut-être dans notre région de l'Ouest, est nettement déficitaire. Malgré cela, à côté de rendements souvent inférieurs à 10 quintaux à l'hectare, on trouve des exploitations où le rendement oscille entre 25 et 30 quintaux, c'est dire que dans ces exploitations, au prix du blé, la récolte sera nettement rémunératrice, tandis que là où le rendement ne dépasse pas 10 quintaux le cultivateur sera fortement en perte.

Pourquoi, souvent avec la même qualité de sol et les mêmes conditions météorologiques, deux terres voisines portent-elles des récoltes si différentes ? Au moment où le cultivateur va de nouveau confier la semence au sillon, il n'est pas inutile de rechercher les causes de l'insuccès des uns et des résultats de autres. Ces causes ne sont d'ailleurs pas mystérieuses et il nous suffira d'énumérer une fois de plus les principaux points qui régissent la bonne culture du blé pour y trouver tous les éclaircissements nécessaires sur les bonnes et mauvaises récoltes de cette année.

Terre saine

Le blé exige une terre saine, c'est-à-dire un sol que l'eau traverse rapidement sans jamais séjourner à la surface, même après des pluies abondantes.

Il est certain que l'insuffisance de perméabilité de beaucoup de terres a bien été, cette année dans la région, l'une des principales causes de mauvaises récoltes, étant données les pluies abondantes de l'hiver et du printemps.

Il est donc indispensable de réserver les champs les plus sains à la culture du blé ou d'assainir ceux qui ne le sont pas par le drainage ou tout au moins par le mode de culture (planches bien faites avec fortes dérayures ou billons si c'est nécessaire).

Terres propres et bien préparées

Le blé se défendant mal contre les mauvaises herbes exige des terres propres, aussi le place-t-on presque toujours après des plantes sarclées (betteraves, pommes de terre) ou plantes fourragères étouffantes (trèfle, maïs, etc...) c'est-à-dire après des cultures qui, si elles sont bien tenues, laissent la terre nette de mauvaises herbes.

Pour ce qui est de la préparation du sol nous rappelons seulement que le blé n'aime pas les terres creuses et qu'un labour moyen est généralement suffisant pour mettre le sol en état. Si le labour est plus profond ou après prairies artificielles, il faut rouler fortement, plutôt avec un crooksil qu'un rouleau plat, pour tasser le sol.

La surface du sol ne doit pas être trop émietlée mais présenter des mottes pour éviter qu'elle ne soit battue par les pluies d'hiver, surtout dans les terres lourdes.

Emploi d'une bonne semence

Le choix de la semence est très important. Il faut d'abord employer une bonne variété bien adaptée à la nature de la terre qu'on cultive et au climat de la région.

Pour cela les Centres d'Expérimentation de culture du blé comme ceux d'Avrillé en Maine-et-Loire, de La Mothe-Achard en Vendée, de Rennes en Ille-et-Vilaine, etc., sont des guides précieux pour les bons cultivateurs.

Nous rappelons qu'il ne faut semer que les gros grains, après passage du blé au trieur, et qu'il est à conseiller de renouveler la semence au moins tous les deux ans. Il y a un intérêt certain, malgré le prix élevé de la semence issue de sélection génétologique, à s'adresser à cette dernière.

Fumure bien équilibrée

C'est peut-être sur ce point qu'il reste le plus de progrès à accomplir pour la bonne culture du blé. Le cultivateur a beaucoup trop tendance à attendre que l'hiver soit passé pour donner au blé les engrais nécessaires et généralement il n'apporte alors que de la potasse, déséquilibrant ainsi la fumure.

Nous ne cessons de répéter qu'il est indispensable de donner avant les semailles une bonne fumure phospho-potassique si l'on veut que le blé résiste aux intempéries de la mauvaise saison. L'apport d'acide phosphorique et de potasse permet à la plante de s'enraciner fortement et de partir avec plus de vigueur au début du printemps. De plus à cette époque on pourra, sans craindre la verse, appliquer, si nécessaire, de fortes doses d'azote, la fumure restant équilibrée grâce à la fumure phospho-potassique d'automne.

Que le cultivateur profite donc, en particulier cette année, du bas prix des engrais potassiques qui n'ont pas encore monté, pour épandre dès maintenant les sels de potasse sur les terres qu'ils veulent ensemencer. Les doses moyennes de 100 à 150 kilos de chlorure de potassium ou 300 à 400 kilos de sylvinit, peuvent même être dépassées avec avantage dans la plupart des cas. La sylvinit convient mieux aux terres légères et doit s'em-

CONDITIONS GÉNÉRALES DES DÉCLARATIONS DE RÉCOLTES DE VIN

Obligations et Formalités relatives aux déclarations de récoltes de l'année 1936

Avant les dates fixées, toute personne récoltant du vin doit déclarer à la mairie de la commune où elle le fait :

1° Les quantités respectives de vin blanc et de vin rouge ou rosé produites y compris le vin réservé à la consommation familiale ;

2° La superficie des vignes sur lesquelles ces vins ont été récoltés. Est comprise uniquement dans la déclaration, la superficie des vignes en production ;

3° S'il y a lieu, le volume ou le poids des vendanges expédiées, le volume ou le poids de celles reçues ;

4° S'il y a lieu, la quantité de moûts expédiés ou reçus.

La déclaration de récolte est obligatoire, même si toute la récolte est vendue à l'état de vendange ; le volume du vin représenté par les vendanges expédiées est calculé à raison de 2 hectolitres de vin par 3 hectolitres ou 300 kilogrammes de vendange.

Dans le cas de bail à portion de fruits, seul métayer ou colon partiaire déclare la superficie des vignes en production.

Chaque copartageant indique, dans sa déclaration, la quantité de vin blanc et de vin rouge ou rosé qui lui est attribuée, ainsi que les noms et domiciles des autres copartageants. Sans l'exception prévue à l'égard des métayers, chaque déclaration soumise à la mairie doit s'appliquer à une exploitation distincte.

Lorsque la récolte comprend, pour partie seulement, soit des vins destinés à la fabrication d'eaux-de-vie bénéficiant de la présomption légale inscrite à l'article 24 de la loi du 6 mai 1919, soit des vins ayant droit à une appellation d'origine déclarée avant le 1^{er} janvier 1926, le producteur doit indiquer, pour chaque catégorie de ces vins, outre la quantité obtenue, la superficie des vignes qui les ont produits.

Les parts de récoltes prélevées par les coopératives ou associations sont imputées au compte de chacun des adhérents et comprises dans leurs déclarations.

Tout récoltant qui souscrit une ou plusieurs déclarations partielles, ne doit pas omettre de faire la déclaration totale de sa récolte, en rappelant les quantités déjà déclarées.

Toute déclaration frauduleuse est punie d'une amende de 100 francs à 1.000 francs.

Aux termes de l'article premier de la loi du 29 juin 1907, les copies des déclarations de récoltes doivent être transmises par les soins de la mairie aux receveurs-buralistes.

En vue de faciliter l'application de cette mesure, un décret, en date du 8 janvier 1908, autorise les maires de communes où il n'existe pas de recette-buraliste, à expédier en franchise, sous pli non fermé, les copies des déclarations de récolte au receveur-buraliste qui est chargé de la délivrance des titres en mouvement.

Dans le cas où les maires ne se conformeraient pas strictement à ces prescriptions dans les délais fixés par l'article 2 de l'arrêté ci-contre, les demandes de remise tardive au receveur-buraliste des copies de déclarations de récolte seront rejetées.

Les dispositions de la loi du 29 juin 1907, relatives à l'affichage à la porte de la mairie, doivent être rigoureusement observées par les maires qui ne doivent pas omettre de comprendre dans le relevé nominatif des déclarations partielles des récoltants qui auraient omis de faire la déclaration totale.

Déclarations des appellations d'origine

Chaque déclaration doit comporter :

1° L'origine géographique des vins récoltés ;

2° Les cépages dont ils proviennent ;

3° Les quantités auxquelles l'appellation est donnée.

Le droit à l'appellation d'origine est refusé aux vins provenant des hybrides reproducteurs directs.

Les vendanges ou moûts destinés à la fabrication de vins qui seront expédiés sous une appellation d'origine ne peuvent être enrichis que par des concentrés de même appellation (décret du 1^{er} août 1931).

ployer au moins 15 jours avant les semailles, le chlorure de sodium sur terres fortes ou manquant de chaux.

Pour l'acide phosphorique le cultivateur pourra faire usage de super ou de scories aux doses de 300 à 400 kilos à l'hectare ou de phosphate bicalcique qui convient à tous les terrains à la dose de 100 à 150 kilos à l'hectare. La encore les doses ci-dessus pourront, en bonne culture, être dépassées avec avantage.

De toute façon répétons que la fumure phospho-potassique est absolument indispensable à l'automne si l'on veut s'assurer une bonne récolte.

J. VALENTIN,
Ingénieur agronome.

Sucrage des vins et fabrication des piquettes

Sucrages des vendanges

L'emploi du sucre en vinification ne peut avoir lieu que pendant la période des vendanges déterminée par l'arrêté ci-contre.

a) Suçage en première cuvée

Le suçage en première cuvée est interdit dans le département de l'Hérault.

b) Suçage en deuxième cuvée

(Loi du 8 juillet 1933)

Art. 5. — Sont seuls autorisés à fabriquer des piquettes ou des vins de sucre les viticulteurs dont l'ensemble des déclarations de récoltes n'accuse pas, pour l'année en cours, une production supérieure à 100 hectolitres de vin.

Toutefois, l'autorisation de fabriquer des piquettes pourra être accordée exclusivement pour la consommation familiale et domestique par arrêté de M. le Ministre de l'Agriculture, déterminant les communes et les cantons où l'emploi de la boisson familiale est conforme aux usages locaux loyaux.

Cette autorisation devra être demandée avant le 31 août. Toute fabrication de piquette ou de vin de sucre en deuxième cuvée doit être déclarée à la recette buraliste trois jours au moins à l'avance.

Cette déclaration sera contrôlée. Les boissons obtenues ne peuvent excéder dans l'ensemble 10 hectolitres et sont réservées à la consommation domestique ou familiale des déclarants.

Art. 6. — Est formellement prohibée la fabrication des vins produits par le procédé dit « de diffusion ».

Circulation et détention du sucre

Tout envoi de sucre fait par quantité de 25 kilogrammes ou moins à une personne n'en faisant pas le commerce ou n'exerçant pas une industrie qui en comporte l'emploi, doit être accompagné d'un acquit à caution que le destinataire est tenu de remettre à la régie dans les 48 heures suivant l'expiration du délai de transport.

Tout détenteur d'une quantité de sucre supérieure à 200 kilogrammes et dont le commerce ou l'industrie n'implique pas la possession du sucre est tenu d'en faire une déclaration à la régie et de se soumettre aux visites des employés des contributions indirectes.

Toute personne qui désire avoir en sa possession plus de 25 kilogrammes de sucre en même temps que des vendanges, moûts, lies ou marcs de raisins, est tenue d'en faire la déclaration préalable à la recette buraliste et de fournir des justifications d'emploi pour ce sucre.

Le service des contributions indirectes a le droit de procéder à la reconnaissance des vins de toute espèce existant en la possession des détenteurs de sucre soumis à la déclaration et conserve ce droit durant le mois qui suit les dernières justifications d'emploi.

Interdiction de l'emploi des glucoses

L'emploi des glucoses dans la fabrication du vin de sucre est formellement interdit.

Les règles ci-dessus exposées, relatives à la circulation et à la détention du sucre, sont applicables à la circulation et à la détention des glucoses.

Emploi des moûts concentrés

(Décret du 1^{er} août 1931)

L'emploi en vinification des moûts concentrés à plus de 10 % ne peut avoir lieu qu'un vignoble et durant la période des vendanges.

Toute personne qui veut ajouter des moûts concentrés à la vendange ou au moût est tenue d'en faire, trois jours au moins à l'avance, la déclaration à la recette buraliste des Contributions indirectes d'où dépend la localité où doit avoir lieu l'opération.

Pénalités

Les infractions aux prescriptions légales concernant le suçage des vins rendent leurs auteurs passibles d'une amende de cinq cents francs (500 fr.) à cinq mille francs (5.000 fr.) et de la confiscation des boissons, sucres et glucoses saisis.

La loi du 4 août 1929 (art. 2) prévoit une amende complémentaire de 500 francs par 100 kilos de sucre détenu, transporté, vendu ou utilisé pour le suçage.

L'amende est doublée dans le cas de fabrication, de circulation ou de détention des vins de sucre ou des vins de marcs ou piquettes en vue de la vente. Dans ce cas, les contrevenants sont, en outre, punis d'une peine de six jours à six mois d'emprisonnement : cette dernière pénalité est doublée en cas de récidive.

Les pénalités établies à l'encontre des délinquants sont également applicables à leurs complices.

Les infractions aux prescriptions légales et réglementaires concernant l'emploi en vinification des moûts de raisin rendent leurs auteurs passibles d'un emprisonnement de trois mois à un an et d'une amende de mille francs (1.000 fr.) à deux mille francs (2.000 fr.) ou de l'une des deux peines seulement. Le tribunal pourra, en outre, ordonner l'affichage du jugement.

NOUVELLES VITICOLES

(Chronique de la C.G.V.C.O.)

Les nouvelles reçues de presque toutes les régions viticoles indiquent un déficit très important. Les déceptions sont très grandes en Algérie et dans le Midi. Il est évidemment trop tôt pour apprécier l'importance éventuelle de la récolte, mais dans les milieux les plus autorisés, on pense que celle-ci pourrait bien ne pas dépasser la totalité des besoins de la consommation. Rappelons toutefois qu'il faut tenir compte du stock commercial qui s'élevait encore à près de 13 millions d'hectolitres à fin août 1935. Les perspectives du marché ont naturellement provoqué une forte hausse des cours.

Le Comité de coordination pour l'application de la législation viticole s'est réuni à Paris le 25 septembre. Deux thèses se sont affrontées. Celle du Gouvernement tendait à freiner la hausse et à fixer un plafond de 11 francs le degré. Celle de M. Barthe visait une revalorisation du vin tenant compte des charges qui pèsent sur la viticulture. C'est cette dernière qui a finalement triomphé. En conclusion de cette réunion, le Ministère de l'Economie Nationale a communiqué la note suivante :

« La Commission de coordination constate que le prix de base fixé par le décret du 12 juin 1936 a été atteint le 15 septembre et enregistré depuis à chaque marche. »

« Ces conditions étant acquies, il conviendrait que le Gouvernement libère les dernières tranches de la récolte de vin de 1935. »

« La Commission de coordination considère qu'il serait équitable d'incorporer au prix de base de dix fr. le degré fixé par le décret du 27 août 1936 pour la libération d'une seconde tranche de la récolte 1936, une majoration reflétant, dans une certaine mesure les augmentations de prix de revient survenues depuis cette date. »

« La Commission émet le vœu que le Gouvernement ne libère les tranches soumises à l'échelonnement des ventes qu'après avoir suivi l'évolution du marché, apprécié l'importance éventuelle de la récolte et des stocks à la propriété afin d'éviter toute spéculation. »

« Elle émet également le vœu que la législation viticole soit en tous points strictement observée comme garantie de l'écoulement des récoltes futures. »

De son côté, le Comité national de surveillance des prix se préoccupe d'éviter les abus dans les prix de vente du vin au détail qui pourraient résulter de la hausse légitime des cours à la production.

La réduction temporaire des tarifs de transport qui avait été maintenue jusqu'au 30 septembre vient d'être à nouveau prorogée jusqu'au 31 décembre. D'ici là, le Ministère des Travaux publics poursuivra l'étude de la révision générale des tarifs de transport des vins.

Un décret du 25 septembre 1936, publié au Journal Officiel du 26, libère totalement les vins de la récolte 1935 qui restaient soumis à l'échelonnement. Seuls, les vins « bloqués » restent bloqués, au moins jusqu'à nouvel avis.

Un décret du 27 août a prévu la libération du premier dixième de la récolte 1936, avec minimum de 100 hectos. Le calcul de ce dixième doit porter sur la partie de la récolte 1936 non soumise au blocage prévisionnel (on sait que ce blocage atteint le tiers des récoltes supérieures à 300 hectos).

Le Petit Méridional a annoncé la séparation du Syndicat des Vignerons du Var de la C.G.V. du Midi. Il faut suivre cette nouvelle des commentaires suivants :

« On ne peut que regretter cette nouvelle scission qui disperse l'effort de la viticulture méridionale aujourd'hui divisée, juste au moment où la viticulture du Centre et de l'Ouest, par sa solide Confédération, groupe tous les viticulteurs des régions les plus septentrionales, et en plein accord avec les parlementaires des 16 départements, défend àprement les intérêts locaux. »

PROCHAIN CONGRES

La plupart des administrateurs de la C.G.V.C.O. ayant fait connaître que la date du dimanche 4 octobre leur paraissait mal choisie pour la tenue du prochain Congrès de la Confédération, à Bourgueil, nous croyons devoir reporter ce Congrès après les vendanges. La date en sera prochainement fixée, compte tenu de la fin des vendanges les plus tardives. A cette époque, les informations sur la récolte permettront d'ailleurs d'avoir des vues plus précises sur la situation.

Distinction honorifique

Nous sommes heureux d'apprendre que notre collaborateur, le docteur Armagnac, vient d'être promu Chevalier du mérite agricole pour services rendus à l'Agriculture et, en particulier, pour ses intéressantes études sur l'emploi de la dolomagnésie contre la chlorose et de la magnésie en agriculture.

Nous le prions d'accepter nos chaleureuses félicitations.

Conseils juridiques

Quelques Histoires de Chasse

Par un bel après-midi de janvier, Mathurin, monté dans sa voiture à âne, suivait une route bordant la plaine de son pays.

A un moment donné, il aperçut des canards sur l'eau.

Comme il avait son fusil dans sa charrette, il se leva et sans prendre le temps de descendre, il tira.

Il fut poursuivi pour avoir commis un délit de chasse.

On lui reprochait :

1° D'avoir chassé en voiture ;

2° D'avoir chassé sur une route affectée à la circulation publique, alors qu'un arrêté du préfet interdisait de faire usage d'armes à feu sur les routes et chemins.

Le ministère public demandait en outre la confiscation de la charrette et de l'âne.

Le tribunal correctionnel n'a pas condamné Mathurin pour délit de chasse.

Il a considéré que la charrette à âne ne constituait pas un moyen de chasse prohibé.

Il ne faut pas s'étonner que cette question, qui semble bizarre au premier abord, ait pu se poser. En effet, une loi de 1924 a compris dans les moyens de chasse prohibés, l'automobile et l'avion. On pouvait se demander si les autres véhicules n'étaient pas visés par cette loi. Les juges ont estimé que non, et ils ont eu raison, car si une automobile permet de poursuivre à la course un gibier, il ne peut en être autant d'une voiture à âne.

Le texte qui prévoit la confiscation de tous les objets et véhicules utilisés par les délinquants ne pouvait par suite être appliqué.

Quant au fait d'avoir fait usage d'une arme à feu sur une voie publique, Mathurin a été condamné pour infraction à un arrêté de police, mais les juges ont déclaré que cela ne constituait pas un délit de chasse parce que le préfet avait pris son arrêté en vue de la sécurité publique, dans le seul but de protéger les usagers des routes et chemins du danger que pourraient leur faire courir les armes à feu, et non pour assurer la protection du gibier et sa conservation.

Cette distinction est très importante pour les raisons suivantes. S'il y avait eu délit de chasse, l'amende aurait été beaucoup plus forte. D'autre part, Mathurin se serait vu confisquer son fusil et peut-être sa charrette et son âne. Enfin, tant qu'il n'aurait pas eu obtenu un permis de chasse.

Voici une autre histoire de chasse. Il s'agit ici d'un chevreuil.

Pour bien comprendre cette histoire, il faut se rappeler qu'un propriétaire ou un fermier peut, en tout temps, repousser ou détruire, même avec des armes à feu, les bêtes fauves qui portent dommage à ses propriétés.

Donc, un matin, Jean-Pierre, qui est propriétaire de sa ferme, en sortant de chez lui, aperçut à une centaine de mètres un chevreuil qui pâturait dans son champ de seigle.

Il entra chercher son fusil et, lorsqu'il sortit, le chevreuil était à pâturer dans une prairie artificielle. Ayant contourné la prairie, Jean-Pierre tira le chevreuil d'un double.

L'animal, blessé à mort, s'enfuit et s'engagea dans une forêt communale où des chiens appartenant à l'adjudicataire de la chasse et à ses invités, le rattrèrent.

L'animal expira à environ 1.500 mètres du point où il avait été tiré. Jean-Pierre se mit à sa recherche et s'en empara, en présence des chasseurs.

Il fut poursuivi pour avoir commis le délit de chasse en temps prohibé.

Le tribunal correctionnel l'acquitta parce que le chevreuil est une bête fauve et que l'animal avait déjà commis un dommage dans le champ de seigle et qu'il était sur le point d'en commettre un autre. Peu importe que les dégâts aient été insignifiants.

Jean-Pierre ne fut pas davantage condamné pour s'être emparé de la bête dans la forêt communale, car un propriétaire qui a détruit un fauve dans ces conditions peut en disposer comme bon lui semble et par conséquent le transporter.

Il faut d'ailleurs bien distinguer les bêtes fauves des animaux mal-

sants ou nuisibles dont les espèces sont déterminées par arrêté préfectoral.

Cet arrêté indique en outre, les conditions dans lesquelles le propriétaire ou fermier pourra détruire, en tout temps, sur ses terres, ces animaux malfaisants et nuisibles.

L'arrêté peut, notamment, subordonner à la détention d'un permis de chasse l'exercice du droit de destruction au fusil, alors que le propriétaire qui détruit des bêtes fauves est dispensé de la détention d'un permis.

Dans un département voisin, l'arrêté du préfet classait le lapin de garenne dans la catégorie des animaux malfaisants ou nuisibles, et il était prévu que les propriétaires, possesseurs ou fermiers, étaient autorisés à détruire au fusil, en tout temps, sur leurs terres, les animaux et les oiseaux nuisibles, dans un rayon de 100 mètres autour de leurs habitations.

Il n'était pas question de permis de chasse.

Un propriétaire de ce département, non muni d'un permis de chasse, ayant tué d'un coup de fusil tiré par la fenêtre de sa maison, à 20 mètres de celle-ci, un lapin de garenne causant des dégradations dans son jardin, fut poursuivi comme ayant commis un acte de chasse sans permis.

Le tribunal l'a acquitté, en déclarant qu'il s'agissait là, non d'un acte de chasse, mais d'un acte de défense contre un animal nuisible, accompli dans les conditions et limites prévues à l'arrêté préfectoral. Ce dernier n'exigeant pas de permis de chasse, le propriétaire n'était pas dans l'obligation de s'en munir.

Maitre CHARLES.

Point de résultat incertain Avec les Engrais St-Gobain.

Avis important aux Artisans

Un décret paru dans le « Journal Officiel » du 18 août 1936 rend obligatoire pour tout artisan son inscription, avant fin octobre 1936, au registre de métiers.

Toute infraction à cette obligation est passible d'une amende de 20 à 200 francs.

La Loi entend par artisan tout chef d'entreprise, homme ou femme, travaillant seul à son compte (fabrication ou réparation) ou avec l'aide des membres de sa famille, ou avec le concours d'ouvriers dont le nombre, qui varie suivant professions et départements, ne peut jamais excéder 10 (sont artisans : les menuisiers, plombiers, etc., les petites couturiers, brodeuses, etc.).

En Loire-Inférieure, les déclarations doivent être faites suivant le lieu de l'exploitation, à savoir : pour les arrondissements de Nantes et Ancenis : au greffe du Tribunal de Commerce de Nantes.

Pour celui de Châteaubriant : au greffe du Tribunal civil de Châteaubriant.

Pour celui de Paimboeuf : au greffe du Tribunal civil de Paimboeuf.

Pour celui de Saint-Nazaire : au greffe du Tribunal de Commerce de Saint-Nazaire.

La déclaration doit être accompagnée d'une pièce justifiant de la qualité d'artisan :

1° Soit une carte syndicale ou de groupement professionnel ;

2° Soit un certificat artisanal ;

3° Soit une pièce fiscale mentionnant la qualité d'artisan.

MARCHES DE LA VILLETTE

Du Lundi 28 Septembre 1936

ANIMAUX	Achat	Vente	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.....	2.406	2.300	7 10	6 20	5 10	7 60	4 25	3 40	2 55	4 70
Vaches.....	1.604	1.500	6 90	5 80	4 80	8 10	4 15	3 20	2 40	5 18
Taureaux.....	320	315	6 30	5 80	5 30	6 70	3 78	3 20	2 65	4 45
Veaux.....	1.581	1.475	9 00	9 00	8 30	10 80	5 95	5 13	4 55	6 48
Moutons.....	11.975	11.500	13 50	9 70	7 50	14 00	6 75	4 55	3 30	7 30
Porcs.....	1.905	1.905	8 72	8 28	7 42	9 14	6 10	5 80	5 20	6 40

Marché du Lundi. — Arrivages par Départements

GROS. — 4330 : Maine-et-Loire, 105; Sarthe, 387; Mayenne, 230; Loire-Inférieure, 95; Indre-et-Loire, 45; Deux-Sèvres, 30; Vienne, 25; Vendée, 80.
VEAUX. — 1581 : Maine-et-Loire, 95; Sarthe, 230; Mayenne, 40; Indre-et-Loire, 80.
MOUTONS. — 11975 : Maine-et-Loire, 259; Sarthe, 120; Mayenne, 150; Vendée, 100; Afrique, 1690.
PORCS. — 1905 : Maine-et-Loire, 207; Sarthe, 150; Loire-Inférieure, 170; Indre-et-Loire, 50; Deux-Sèvres, 10; Vendée, 20.

Pour la Défense de nos Œufs

Voici le texte de la lettre que vient d'adresser le Président de la Confédération nationale des Producteurs d'Animaux de Basse-Cour, à M. le Ministre de l'Agriculture, relativement aux nouvelles facilités d'importation des œufs du Maroc :

« Monsieur le Ministre,

» Nous apprenons que des démarches sont faites auprès du Ministère des Affaires étrangères afin d'obtenir pour les œufs marocains de nouvelles facilités d'importation.

» Nous nous permettons, au nom de l'Aviculture et de l'Agriculture, de vous demander de vous y opposer.

» La basse-cour française, dont le rôle bienfaisant de régulateur de l'économie agricole s'est affirmé pendant la crise, est actuellement dans une situation extrêmement pénible.

» Elle l'est au point que nous assistons en ce moment à une régression très sensible de sa production.

» D'une part, en effet nous voyons s'accroître tous les jours la baisse sur les volailles, et les prix des vivres après avoir atteint le coefficient 6,5 en 1931 sont tombés au coefficient 4,4 en 1935 et avoisinent actuellement le coefficient 4, alors que les principaux produits agricoles subissent une hausse accentuée.

» D'autre part, les grains et matières premières nécessaires à la basse-cour sont de plus en plus chers et je n'ai pas besoin de vous préciser la variation du prix du blé et des céréales secondaires depuis quelques mois.

» Les mêmes faits se vérifient pour les œufs malgré la hausse que l'on constate depuis le début de 1936.

» En effet, si nous nous en référons à une catégorie bien déterminée, par exemple les œufs de Bretagne, nous constatons que si ces œufs se sont vendus en 1931 au coefficient 5,6, ce coefficient n'était plus que de 3,13 en 1935, c'est-à-dire à parité au point de vue de la baisse avec les produits d'élevage les moins favorisés.

» Il faut tenir compte aussi que le relèvement actuel ne donne, pour les sept premiers mois de l'année 1936, que des chiffres absolument comparables à ceux des mois de 1934 où le coefficient par rapport aux dernières années de l'avant-guerre n'était encore que de 3,6.

» Enfin, une constatation extrêmement pénible nous est fournie par les statistiques de l'octroi de Paris. De 1913 à 1935 la baisse de consommation des œufs en France a été de 38 %; elle s'était arrêtée en 1935; mais les premiers mois de l'année 1936 ont vu sa reprise, et pendant les deux premiers trimestres de cette année, la consommation n'a plus été que les 80 % de celles des mêmes mois de 1931.

» La situation générale que nous venons de vous retracer crée donc, dans la production de basse-cour et sur les marchés, une situation extrêmement instable et le moindre apport supplémentaire aux ressources habituelles du marché peut amener l'effondrement des cours. Or, c'est le moment que choisissent les Marocains pour demander les mesures nécessaires pour intensifier leurs apports.

» La collaboration de Confédération Nationale des Producteurs d'animaux de basse-cour et de vos services avait obtenu pour l'importation des œufs marocains en France, pour la période du 1^{er} juin 1936 au 1^{er} juin 1937, les conditions suivantes :

» D'abord fixation du contingent d'œufs marocains à 65.000 quintaux, ensuite, chose pour nous extrêmement précieuse, l'aménagement de ce contingent de façon que les importations marocaines ne gênent pas trop les producteurs et aient surtout lieu

PASSEZ D'HEUREUX DIMANCHES

dans l'une des localités suivantes en utilisant les

BILLETS DE FIN DE SEMAINE

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

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

Des validités spéciales sont prévues à l'occasion des fêtes légales.

Tous renseignements complémentaires vous seront donnés dans les gares P.O.-Midi.

Le billet de fin de semaine assure plaisir et santé.

La Magnésie Engrais

Avec une regrettable lenteur, mais sûrement semble-t-il, la question de la magnésie-engrais suit son petit bonhomme de chemin.

Une loi vient d'ordonner la réglementation de la vente des matières fertilisantes contenant de la magnésie et les modalités d'application en seront bientôt établies par un règlement d'administration publique.

C'est un pas, un grand pas même, mais il est encore insuffisant, puisque le législateur n'a pas cru devoir retenir la valeur engrais de la magnésie, mais seulement son action dans le sol comme amendement basique.

Un fait en tous cas est maintenant acquis : personne ne paraît plus discuter l'action antichlorosante de la magnésie qui, sous la forme de dolomagnésie, donne des résultats que d'aucuns taxent de surprenants, et ils le sont en vérité.

A l'Ecole d'Agriculture de Fazanis, dans le Lot-et-Garonne, la dolomagnésie employée sur des pêchers considérés comme perdus, leur a redonné, dès la première année d'application, une vigueur qu'ils semblaient ne jamais plus devoir connaître. Une année de traitement de plus et la maladie ne sera plus qu'un souvenir.

J'ai assez écrit et parlé de son action contre la chlorose de la vigne pour ne plus revenir sur la question. Je tiens cependant à souligner que les résultats qu'il nous a été donné de constater cette année encore confirment ceux que j'ai déjà rapportés. On peut donc en toute conscience recommander l'emploi de la dolomagnésie dans le traitement de cette maladie.

Qu'il me soit permis de rappeler que la chlorose étant le résultat d'une carence magnésienne du sol nourricier, c'est celui-ci et non la plante, qu'il importe de guérir. Pour une première application des doses massives s'imposent, donc il faut prendre pour base au moins 800 grammes par pied de vigne.

L'épandage se fera à la volée, en surface, à l'automne de préférence, et sera, si possible, suivi d'un coup de scarificateur destiné à enfouir légèrement la dolomagnésie, afin que l'ensemble du sol en retire le bénéfice, car elle agit dans ce cas comme amendement bien plus que comme engrais.

Mais comme engrais, m'ont demandé certains agriculteurs, comment convient-il d'employer la dolomagnésie ? Son action, il ne faut pas l'oublier, est une action lente, car si la magnésie se présente à la plante sous une forme assimilable par suite de sa grande ténuité, elle n'est pas soluble. On ne peut donc en attendre une action rapide comme celle des nitrates et il est bon de procéder à des épandages hâtifs.

La fin de l'automne et le commencement de l'hiver sont les meilleures périodes d'épandages de la dolomagnésie, à mon sens.

Voyons maintenant comment il convient d'incorporer la magnésie dans une fumure complète : voici la formule la plus satisfaisante, celle que j'appelle la formule « de Grainville », parce qu'elle m'a été suggérée par M. le baron de Grainville, ancien maire de Monguillhem (Gers), qui l'employait lui-même dans ses propriétés :

A l'hectare : 1.000 kilos de dolomagnésie ;
800 kilos engrais organique complet, du type des engrais animalisés ou au guano de poissons ;
500 kilos phosphate naturel riche finement moulu.

Cette formule convient particulièrement bien dans les terres acides et notamment pour les céréales, si bien que le baron de Grainville pouvait écrire : « J'ai fait produire à un sol fatigué, épuisé même, dès la première année de traitement, le rendement moyen des propriétés voisines entretenues en bon état de productivité ».

Et si malgré ce traitement la végétation paraît mal au printemps, n'oubliez pas que le meilleur stimulant sera le nitrate de magnésie.

D' ARMAGNAC.

POUR VOS SOINS DENTAIRES

Pas de discours. Maison de confiance. Prix imbattables à qualité égale.

Extraction SANS DOULEUR, 5 et 10 fr. Nous soignons les Ass. sociaux au tarif.

DENTISTES D'HIDALGO DE PARIS. Pass. Pommeraye, Gal. Statues, Nantes. A.A.R.C. 1.000.000 de francs de garantie.

Grands Réseaux de Chemins de Fer français

LES BILLETS POPULAIRES DE CONGÉ

Les Grands Réseaux croient devoir rappeler que, pour faciliter les voyages des titulaires de congés payés, ils ont mis à leur disposition jusqu'au 31 octobre 1936, un nouveau billet 3^e classe comportant une réduction de 40 % sur le prix du billet simple pour chacun des trajets aller et retour compris. La même réduction est accordée à la femme et aux enfants mineurs du titulaire du congé voyageant avec lui. Demi tarif pour les enfants de 3 à 7 ans.

Les billets populaires, dont la validité est égale à la durée du congé, avec maximum de 31 jours (séjour minimum de 5 jours, à destination) sont délivrés sur attestation de l'employeur établie par la formule de demande fournie par les Réseaux.

Tous renseignements sur les billets populaires sont donnés aussi bien aux employeurs qu'aux titulaires de congés, par la gare desservant leur localité.

SEMENCES

Ferme d'Avrillé

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

1^{re} BLES DE SÉLECTION GENEALOGIQUE, pureté 999 % ; Vilmorin 23 et Bon Moulin épuisés.

2^{re} BLES DE PREMIERE REPRODUCTION : Vilmorin 29, Hybride 40, Japhet et Chanteclair, 220 francs.

3^{re} AVOINE GRISE D'HIVER SÉLECTIONNÉE pour semence, à 165 francs les 100 kilos.

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

Ferme de Grignon

Nous pouvons fournir encore cette année, en provenance de la Ferme extérieure 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-Calloux.....	—
Japhet.....	—

Blés de Reproduction

De-france.....	225 fr.
Flèche-d'Or.....	—
Vilmorin 23.....	290 fr.
Hybride 80.....	—

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

Tourneur Frères

Prix aux 100 kilos bruts logés, départ Coulommiers (Seine-et-Marne).

Nouveautés originales

Henri Tourneur.....	325 fr.
D. C.....	—
Inversable Bordeaux.....	—
Champ Joli.....	315 »
Chanteclair.....	—
Hybride 77.....	—
Saint-Pierre.....	300 »

Blés de Sélection

Vilmorin 27.....	300 fr.
Bon Fermier.....	280 »
Vilmorin 29.....	—
Hybride 40.....	—
Japhet.....	—
Bon Moulin.....	315 »
P.L.M. 1.....	270 »

Blés de Reproduction

Franc Comtois.....	260 fr.
Hybride 1001.....	—
Japhet.....	—
Vénoge rouge.....	—
Vilmorin 27.....	255 »
Vilmorin 29.....	—
Hybride 40.....	—
Bon Fermier.....	245 »
Prépareur Etienne.....	—
Goldendrop.....	—
Hâtif inversable.....	—

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

Nous pouvons fournir, en outre, toutes variétés de TOUTES AUTRES PROVENANCES, des meilleurs centres de sélection de Seine-et-Marne, Seine-et-Oise, Oise et Nord. La place nous manque pour en énumérer toute la liste. Nous consulter au Syndicat, à Nantes.

Pommes de Terre de Semence

Nous sommes encore à même de fournir à nos adhérents des plants de pommes de terre de l'Union Morbihannaise des Syndicats de Producteurs de Plants de Pommes de terre aux prix suivants :

Plant de Pommes de Terre sélectionné (Pureté 990 p. 1000 - Certificat C.O.C.)

	Classe A	Classe B	Classe C
Royal Kidney.....	110	102	96
Dikke Muizen.....	112	102	95
Saucesse.....	manq.	97	92
Industrie.....	manq.	90	85
Ackersegen.....	92	87	82

Plant de Pommes de Terre de Syndicats au stage (Pureté 990 p. 1.000)

	1 ^{re} catég.	2 ^e catég.	3 ^e catég.
Dikke Muizen.....	98	93	88
Early Rose.....	manq.	manq.	94
Esterling.....	—	—	97
Fenoreld.....	—	—	80
Fenoreld.....	—	—	102
Industrie.....	—	—	85
Institut Beauy.....	—	manq.	84
Rosa.....	—	—	102
Saucesse.....	—	—	92
Royal Kidney.....	102	épuisé	épuisé

Ces prix s'entendent aux 100 kilos logés, en sacs plombés, gare départ, livraison pourant octobre et sauf ventes ou variations.

Autres variétés nous consulter.

Transmettez toutes vos commandes au Syndicat Central, 2, rue Scribe, à Nantes.

Destruction des Rats

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

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.

156. — A vendre UNE CHARRETTE à bœufs, UNE CHARRUE avec roues, UNE HOUE. S'adresser chez Mme de la Robrie, la Rairie, Pont-Saint-Martin (L.-I.).

157. — IMPORTANT MATERIEL VINAIRE à vendre. Pressoir, cuve, 2 tonnes, 100 barriques, portiques, baquets, broyeurs à pommes. S'adresser à M. Dubigeon, viticulteur, à Ingrandes-sur-Loire.

158. — A vendre BARRIQUES et DEMI-BARRIQUES neuves, chêne et châtaignier, faites à la main. Barriques occasions, très bon choix. Demi-muids transport, Alambic « Coyac », 300 litres, avec chauffe-bain bon état. S'adresser Henri Luzet, tonnelier, Saint-Julien-de-Concelles (L.-I.).

DEMANDES

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

233. — On demande HOMME d'une cinquantaine d'années, célibataire ou veuf, connaissant culture, légumes, fleurs et taille des arbres. Très sérieuses références. S'adresser au Syndicat.

234. — On demande pour Paris, BONNE à tout faire sachant cuisine, et JEUNE BONNE d'enfant. S'adresser à Mme Dreux, Le Verger, Saint-Philbert-de-Grandlieu, en indiquant âge et références.

235. — HOMME, 32 ans, ayant permis poids lourds, cherche place chez jardinier. S'adresser au Syndicat.

236. — CELIBATAIRE, 28 ans, très sérieux, bonne instruction, connaissant jardinage, culture et bétail, après huit années de stage dans fermes modèles en Normandie, désire, pour raison de famille, se rapprocher de Nantes, cherche situation, ne sera pas exigeant. S'adresser au Syndicat.

237. — JEUNE HOMME, 17 ans, cherche place chez jardinier, maraîcher. S'adresser au Syndicat.

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

FAITES UN ESSAI

Vous pouvez doubler vos rendements

en semant vos blés
en soignant vos vignes
à l'automne avec

L'ENGRAIS de TOUSSAINT

par excellence

RICHOSEINE SALMON

le moins cher
parce que le plus productif
des engrais d'automne

BIBLIOGRAPHIE

LA FORÊT FRANÇAISE

On sait l'importance de la forêt pour la France.

On sait d'autre part, les ravages qu'a causés la crise à cette branche de notre économie nationale. La crise et aussi le rythme de la civilisation, certaines des utilisations normales du bois tendant désormais à disparaître.

Un des problèmes les plus urgents est donc de substituer le bois à se défendre contre ses jeunes concurrents, à conserver la place qui lui a toujours été reconnue à travers les siècles.

Poursuivant sa campagne en faveur des grandes productions agricoles, la Société des Agriculteurs de France vient justement de consacrer une publication remarquable à la Forêt Française.

Cette publication fait suite à celles qui ont déjà paru sur le Cheval et sur le Mouton et qui ont reçu de l'opinion un accueil chaleureux.

On y trouve, outre d'admirables photographies et illustrations, des études et articles signés de Caména d'Almeida, Ph. Guinier, Maurice Genevoix, Charles Silvestre, Joseph de Pesquidoux, P. Roumegoux, Louis Dimier, Henry Peyret, H. Vaillant, Pierre Caziot, Charles Colomb, Paul Duboscq, M. Castagnon, M. Fortnet, Raymond Isay, André Boutilier, M. Campredon, F. Vitale, P. Audigier, A. Crespel, J. Truille, Pierre Maydiou, P. Dutilloy, J. Manger, J.-W. Baco, R. Vaultrin, Raymond Chevalier, Robert Kemp, Louis Dangel.

Tous ceux qui s'intéressent à l'avenir de notre forêt voudront lire cet ouvrage, un des plus complets et des plus réussis qui aient jamais paru sur la question.

P.O. - Midi

RAISINS FRAIS ! RAISINS FRAIS !

SAVEUR ET SANTÉ

La consommation du raisin frais dans les villes de province va pouvoir se développer.

Les Grands Réseaux viennent, en effet, d'adopter le wagon de 3 tonnes au lieu du wagon de 5 tonnes, pour tous les envois de raisins frais, à destination des villes autres que Paris et sa banlieue.

Producteurs, expéditeurs de raisins, profitez de ces nouvelles dispositions pour : décentraliser vos envois, approvisionner les marchés de province, créer de nouveaux débouchés.

Expédiez économiquement par wagon de 3 tonnes (au même prix à la tonne que pour l'ancien wagon de 5 tonnes).

Et n'oubliez pas que le transport par P.O.-Midi, sûr, régulier, rapide, garde au raisin sa fraîcheur.



NOS MERCURIALES

Grains et Farines

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

Nantes, le 1^{er} octobre.

Farine de froment.....	212
Blé..... (Cours de l'Office du blé),	—
Avoine grise.....	97/99
Avoine bigarrée.....	94
Orge indigène.....	97
Orge Maroc.....	97
Son bonne fabrication, région.	68

Fourrages

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

Paille de blé :	—
pressée.....	217
bottée.....	217
Foin pressé.....	280

Cours du Bétail

SYNDICAT DE LA BOUCHERIE DE NANTES ET DE CAMPAGNE

Cours du 25 septembre

VEAUX : 420. — Le kilo sur pied 5 à 6 ; moyenne, 5,50. Pour la campagne, à déduire les frais 0,80 par kilo ; moyenne, 4,70.

BŒUFS : 15. — Le demi-kilo : Devant : 1^{re} qualité, 3 à 3 fr.

— C'est ma faute, Fraulein, je vous ai retardée... Allez vite vous reposer.

si douce de certaine petite âme que je connais, au lieu de les voir se plier servilement sous mes volontés.

Il n'avait pas mis les pieds depuis des années.

sent fort bien qu'il souffre profondément toujours, mais il réagit et sa

son fils. L'enfant avait ce jour-là la permission de prolonger un peu la

avait été dur et autoritaire à leur égard...

ES sur tous les articles (essence minérale exceptée)

NANTES — Imprimerie SAINT-CLEMENT, anciennement DUPAS & C^{ie}, 57, rue Saint-Clément. — Téléph. 146-55. — Compte-Postal : 5.683-Nantes.