

BULLETIN DES AGRICULTEURS DE LA LOIRE-INFÉRIEURE

Siège Social : 3 Place de la Petite-Hollande 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.



LA CHASSE ouvrira le 19 septembre en Loire-Inférieure, Morbihan, Ille-et-Vilaine et dans les communes de la Chausserie, du Puits-Doré et Liré, en Maine-et-Loire. Pour le reste du Maine-et-Loire, la Vendée et les Deux-Sèvres, l'ouverture aura lieu le 5 septembre.

INDUSTRIES AGRICOLES : Le Congrès des Industries Agricoles s'est tenu à La Haye du 13 au 18 juillet. Il a groupé plus d'un millier de congressistes, représentant 50 nations.

APPELLATIONS CONTROLEES : Une brigade spéciale est instituée, en vue de la surveillance, en territoire français, des vins et eaux-de-vie à appellation d'origine contrôlée. Cette brigade est placée sous la direction de M. Rieder, inspecteur général de la répression des fraudes.

MÉRITE AGRICOLE : La Chambre d'Agriculture de l'Oise a émis une énergique protestation contre « les injustices flagrantes qu'entraîne le caractère nettement politique attribué à trop de propositions du Mérite Agricole » et demande que ces propositions soient faites ou approuvées par les Chambres d'Agriculture.

CONSUMMATION DE LA VIANDE : Les quantités totales de viande consommées en France, durant l'année 1936, se sont élevées à 1.766.230 tonnes environ, soit une moyenne de 42 kg. 15 par habitant.

LE CONTROLE LAITIÈRE n'est pas assez répandu en France, où 66 Syndicats seulement contrôlent 23.000 vaches. Au Danemark, petits pays, existent 821 syndicats de contrôle, opérant sur 295.000 vaches laitières.

ESSENCE « POIDS LOURDS » : Une disette sévit dans l'industrie automobile : son origine remonte aux grèves agricoles betteravières de l'an dernier qui ont réduit la production de l'alcool qui s'ajoute à l'essence minérale pour constituer le carburant poids lourds.

OSTENDE se tiendra, du 14 au 22 août, les grandes Florales de Belgique. Secrétaire 227, avenue Elisabeth, Ostende.

LE DORYPHORE a fait, cette année, son apparition en Allemagne (Sarre, Palatinat, pays de Bade, district de Trèves). Les services spéciaux de destruction ont invité la population à leur prêter son concours.

L'ELEVAGE occupe une place importante en Algérie, qui nous a fourni en 1936 : 1.016.338 moutons, 10.176 bovins, 10.000 équidés et 5.140 quintaux de viande de mouton.

Déclarations des stocks de blé de la récolte 1936

Le Comité Départemental des Céréales communique :

Aux termes des décrets des 16 et 23 juillet 1937, tous les détenteurs de blé de la récolte 1936 sont tenus de souscrire, dans les quatre jours de la fixation du prix du blé de la nouvelle récolte, une déclaration de leurs stocks à la date de cette fixation (deuxième quinzaine d'août).

Les détenteurs de blé de la récolte de blé de 1936, autres que les producteurs, feront leur déclaration à la Recette budgétaire dont relèvent leurs magasins ou établissements et seront tenus à cette déclaration, quelle que soit la quantité de blé en leur possession.

Les producteurs de blé (fermiers, métayers, colons, partiaires, propriétaires exploitant eux-mêmes ou à portion de fruit) feront leur déclaration à la Mairie et, s'ils ne possèdent pas de blé en leur possession, ils devront en déclarer la quantité de blé en leur possession.

Ces déclarations seront enregistrées sur un registre spécial et le relevé en sera affiché à la Mairie. Les contrevenants à ces dispositions seront exposés aux pénalités prévues par la loi.

Le Prix du Blé

Au cours des réunions syndicales, sur les champs de foires, sur les places, les marchés, devant la choppine traditionnelle à la sortie de la messe, les cultivateurs, propriétaires, fermiers, exploitants, s'interrogent : « Savez-vous quel sera le prix du blé ? »

La plupart semblent oublier que la fixation du prix du blé n'est pas libre. Elle est, au moins théoriquement, liée à des règles précises, celles fixées par la loi du 16 août 1936 et ses décrets.

Cette détermination doit, d'après les textes, être faite par l'Office National, automatiquement, non pas suivant le bon plaisir ou les exigences des consommateurs. Le législateur a voulu mettre le producteur à l'abri de l'arbitraire.

Contrairement aux vœux du monde agricole, qui souhaitait un Office professionnel, c'est un Office interprofessionnel qui a été créé. Au sein de cet Office, bien que les producteurs soient les plus nombreux, ils ne sont pas les maîtres, les décisions devant être prises à la majorité des trois quarts.

En cas de désaccord, c'est qui vient d'arriver pour les blés durs algériens, c'est le Conseil des Ministres qui fixe souverainement le prix. Les règles étant parfaitement définies, il serait souhaitable que Messieurs les Ministres les suivent. Quelles sont ces règles ?

Après avoir reçu l'avis des Comités départementaux (ils se réunissent le 7), l'Office National s'assemble (il est convoqué pour le 20 août) et applique la loi.

Celle-ci ordonne d'abord de déterminer le prix moyen des trois récoltes d'avant guerre : 1911, 1912, 1913. Il est de 27 fr. 717. Chiffre connu. Ensuite on établit trois indices :

1° L'indice pondéré du prix de la vie par rapport à l'avant guerre. Il fut de 5,81 durant le premier trimestre, de 6,06 durant le second.

2° L'indice d'augmentation des salaires agricoles. Il est de 9,31.

3° Enfin, l'indice relatif aux prix des produits et objets d'utilisation courante dans les exploitations. Il serait, d'après l'A.G.P.B., de 5,97.

Faites la moyenne arithmétique des trois indices, multipliez par le prix du blé avant guerre, vous aurez 195 francs. Tel devrait être automatiquement le prix minimum du blé de 1937. (Association Générale des Producteurs de Blé).

Après ce calcul, la loi ajoute qu'il faut, en finale, tenir compte de l'importance de la récolte pour pousser en avant ou ramener en arrière. La récolte en cours est mauvaise, les moins pessimistes disent de 10 à 15 % moins forte que celle de 1936, déjà maigre.

Si le prix de 195 francs devait être modifié, il serait en hausse. Et il y a eu la baisse du franc !

L'opinion agricole doit soutenir énergiquement ses représentants qui ont le redoutable honneur et la lourde charge de les représenter dans les Conseils départementaux et nationaux où va se discuter la grave question du prix du froment en 1937.

J'entends bien qu'il y a des consommateurs pour lesquels le pain cher est un cauchemar. Ils exagèrent du reste un peu.

Que voulez-vous y faire. Tout a monté, et ce n'est la faute de Jacques Bonhomme. Lui, il a, en silence, sué sur ses sillons. Personne ne peut souhaiter de le voir crever au bout ou jeter, découragé, son boyau dans la haie. « J'en ai marre : c'est bon de même : je m'en vais. »

Le prix du blé est la pierre de fondation de l'économie agricole. De lui dépend celui de l'avoine, celui des céréales secondaires, des aliments pour le bétail. Par lui se règle indirectement celui de la viande et du lait.

Je dirai plus, les artisans et commerçants ruraux sont du même bateau. Avec quoi leurs clients de campagne les paieront-ils s'ils n'ont pas le sou ?

« Comment, si on n'a rien, seront payés les soulers, d'achatter de bon moulin ? »

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

Note sur les dispositions nouvelles relatives à l'impôt sur les bénéfices agricoles

La loi du 31 décembre 1936, complétée par une circulaire du 24 février 1937, a transformé le régime de l'impôt sur les bénéfices agricoles et rendu possible la détermination du forfait par le contrôleur pour toutes les exploitations ayant plus de 3.000 francs de forfait.

Cette disposition nouvelle a été suivie d'effet. Les cultivateurs, qui seraient l'objet de cette détermination, devraient s'inspirer des principes suivants et les soutenir strictement, sous peine de desservir les intérêts généraux de la profession :

1° Lorsque le contrôleur demande au contribuable de lui fournir des renseignements sur son exploitation, il doit, en même temps, prendre parti et dénoncer le forfait.

Dans le cas où le bénéfice réel serait reconnu inférieur au forfait dénoncé par le contrôleur, c'est ce bénéfice réel qui devrait servir de base à l'impôt.

Tant que la base de l'imposition est forfaitaire comme il a toujours été de règle jusqu'au 31 décembre dernier, l'impôt à payer s'applique toujours, sans aucune difficulté, à l'année civile qui a précédé l'établissement du rôle.

Mais dans le cas où cette base devient le bénéfice réel, deux conditions sont nécessaires pour permettre le calcul de l'impôt et le rendre exigible :

a) Le bénéfice doit être calculé sur une seule récolte isolée de celle qui la précède et de celle qui la suit.

b) Le bénéfice doit être réalisé avant le 31 décembre précédant l'année de l'imposition.

Ces deux conditions ne peuvent être réalisées en matière agricole que si le calcul se fait sur un exercice de 12 mois coïncidant avec une campagne agricole.

3° Le choix de la campagne ou

de l'exercice n'est pas arbitraire, il dépend de la nature et de la date des opérations de recettes et de dépenses et il est déterminé par les usages.

4° Dans le cas où cette campagne court du 1^{er} juillet d'une année jusqu'au 30 juin de l'année suivante, c'est celui des régions de polyculture, c'est sur la récolte 1935 et non sur la récolte 1936, que devront porter les renseignements à fournir par le cultivateur au contrôleur.

5° En l'absence de comptabilité, les cultivateurs agissent avec prudence en ne chiffrant que les éléments sur lesquels ils auront des précisions suffisantes.

6° Les désaccords qui pourront surgir au sujet de la période correspondante à l'exercice agricole poseraient une question de principe de la plus grande gravité dont la solution engage tout l'avenir ; il est donc souhaitable que ces contestations soient soumises à l'avis de la Commission départementale instituée par la loi.

Nous ajouterons que les cultivateurs ont un délai de 20 jours, soit pour répondre aux demandes d'explications du contrôleur, soit pour produire des observations après taxation, par le contrôleur, et qu'ils ne sont pas tenus par les délais de huit jours ou de dix jours, qui leur sont parfois impartis.

La question étant très importante, nous recommandons aux cultivateurs de ne pas agir isolément et de prendre au préalable les renseignements indispensables, soit auprès de leurs conseils habituels, soit auprès de leur Chambre d'Agriculture, soit à l'Union des Offices de Comptabilité et de Statistique agricoles, 11 bis, rue Scribe, à Paris, qui est chargé, par l'Assemblée Permanente des Présidents des Chambres d'Agriculture, de l'étude de cette question.

Un Brin de Causette...

Y avait point que les Américains pour faire des découvertes extraordinaires. Les Allemands leur faisant la nique, point tant par plaisir, que pour les besoins de la cause, de la cause germanique, tant qu'il était vrai qu'il se croyait un peuple élu du Bon Dieu — du bon vieux Dieu allemand « Gott mit uns » comme y disaient durant la guerre.

Combien de fois qu'on s'est fou-tu de leur pain kaka et de leurs « ersatz »... alors qu'on les imitait bien souvent par la suite. Chaque peuple avant ses qualités et ses défauts. Aux Allemands on est bien forcé de reconnaître qu'ils savent mettre en pratique les inventions de leurs savants ou de leurs chimistes.

Tenez, une fabrique de Darnstadt, avait trouvé la combine pour fabriquer du verre... avec du bois. Parbleu, y'a la solution du verre incassable. On entendait par là : qui casse les verres les paye et les assurances pour bris de glaces n'auront pu qu'à baisser leurs tarifs. Et c'est parce qu'il n'est pas, raboté, percé, cloué, comprimé ou moulu. Y pésera moitié moins que le verre, tout en étant aussi transparent. Quelle révolution que va faire l'invention dans un tas d'industries !

Les Allemands avaient encore expérimenté d'autres systèmes. Y fabriquant des tuyaux de fonte, à grand résistance, avec une fonte spéciale, fabriquée tout simplement avec la sciure de bois. Les forêts de la Germanie avant toujours leur utilité et leurs partisans — même ceusses de la guéule de bois !

Mais c'est point tout. Les Nazis avant fait d'autres recherches, pour remplacer les corps gras qui leur manquent. Durant la guerre, l'avant bien souffert de c'est disette. L'ont dan trouvé de faire une graisse blanc et inodore — avec du colza ! Un champ d'une hectare pourrait servir à extraire 1.000 kgs de graisse. Une première usine à graisse venant d'être bâtie à Magdebourg. Chez nous, on graisse la terre pour récolter du colza l'autre côté du Rhin, y font du colza pour récolter des graisses !

Restons dans le gras-doux pendant qu'on y est. Les Allemands, par des nouveaux produits sapinifants, fabriquent an'hui des savons de toilette, sans huile d'olive, à bas prix de revient si tellement bas, que certains nos bons savons n'ayant pu qu'à décamper.

C'est une révolution comme une autre, autrement plus terrible, pour nos fabricants et nos oléiculteurs, que les occupations d'usines — puisque ce savons boches allant « occuper » leur clientèle. Même qui rentrant en France par la grande barrière, sans contingentement aucun.

Après les parfums synthétiques, nos producteurs seront un coup de pus « kapout » par les mêmes bonhommes.

maître jennot

En 3^e PAGE :

La Carpe, son élevage

Les « Prés-Salés »

On nomme prés salés les pâturages situés non loin des bords de la mer et, par extension, les moutons qui y paissent.

Ces moutons broutent un herbage plus ou moins chargé de sel marin, lequel est apporté par l'air ou l'eau, quelquefois par les deux. L'air qu'ils respirent, les herbes dont ils se nourrissent, tout contribue à donner de la blancheur et de la fermeté à leur graisse, de la finesse et une saveur spéciale à leur chair. La qualité de l'herbe n'est pas non plus étrangère à ce résultat dans lequel il faut aussi faire entrer comme élément les propriétés des panais qu'on distribue en rations aux « prés-salés » comme excellent complément de nourriture d'hiver, coupés en tranches minces, mélangés avec de la bonne paille hachée et assaisonnée d'un peu de sel.

Engraisés au pâturage, les « prés-salés » fournissent une viande rouge foncée. L'explication en est que la marche et le séjour au grand air favorisent les oxydations intra-organiques, tonifient les tissus et activent tous les phénomènes vitaux. Les animaux deviennent sanguins et leur chair plus colorée et plus sapidée.

Les « prés-salés » des côtes normandes sont ceux que préfère la boucherie parisienne et ils jouissent d'une très grande réputation. Cependant, si vous désirez les voir sur pied, n'allez pas au marché de la Villette : les vrais, les authentiques, se trouvent pas, allez à Cherbourg, à Granville et au Mont-Saint-Michel. Ces moutons, en effet, sont élevés et préparés dans les centres d'élevage ou à proximité ; la plus grande partie de leur viande est ensuite expédiée à Paris. Mais les producteurs n'envoient le plus souvent que le derrière (en terme de boucherie : la culotte) de chaque animal, c'est-à-dire les gigots, la selle et les carrés de côtelettes ; le devant ou casque, c'est-à-dire les épaules et le collier, est consommé sur place.

La viande est, nous le répétons, fine, savoureuse, très appréciée des gourmets, aussi la vend-on toujours plus cher que celle des autres moutons, même réputés. Voilà pourquoi les ententes de facture de presque tous les bouchers portent cette mention alléchante : « Spécialité de prés-salés » ; quelques bouchers ont même un cachet reproduisant ces deux mots : « Prés-salé », qu'ils exposent directement sur les gigots, exposés en vente, pour mieux capter la confiance du public. Mais, la plupart du temps, cette confiance est absolument trompée. « Quatre-vingt-dix-huit fois sur cent, nous a révélé, le vétérinaire sanitaire de la Seine, ce n'est pas le vrai « prés-salé » que vendent les bouchers parisiens (Paris n'en reçoit pas dix mille par an), c'est le dorachon, le bize, le berrichon, le southdown-berrichon et le charmois qui fournissent une viande d'ailleurs presque aussi savoureuse. Mais nous ne pouvons admettre qu'on serve aux consommateurs du mérinos et surtout de l'africain pour du « prés-salé ». Et cela arrive pourtant trop souvent.

Les « prés-salés » naissent et sont élevés sur les bords de la mer, dans un rayon de huit à dix kilomètres. C'est la Normandie qui en produit le plus et les plus recherchés, avons-nous dit ; vient ensuite la Bretagne. Ces moutons appartiennent à plusieurs races, souvent mélangées : caennaise, dishley, caennaise, southdown, cotentine, méridionale, bretonne, etc. Ils manquent, par suite, d'homogénéité sous le double rapport des caractères et du volume.

Les uns ont le chanfrain convexe ou busqué, avec des oreilles larges et pendantes ; d'autres l'ont à peu près droit, avec des oreilles petites et dressées. Le front est ou non lisse. Tantôt la tête est complètement blanche ; tantôt elle présente, ainsi que les pattes, des taches brunes ou roux foncé ; tantôt, enfin, elle est entièrement rousse ou brune.

La toison est généralement de mauvaise qualité. Quant à la taille ou au poids, ils varient, suivant la fertilité du pays. Les plus petits « prés-salés », de quarante à cinquante centimètres, se trouvent en Bretagne, sur les côtes de l'Océan ; leurs têtes, parfois ornées de cornes, et leurs membres sont dépourvus de laine ; leur corps est étroit, leur toison noire, brune ou grise. On trouve aussi des « prés-salés » de petite taille dans l'arrondissement de Cherbourg, surtout dans le canton de Beaumont-Hague où ils sont appelés les « petits rouges » ou « petits noirs ». Dans le reste du département de la Manche, dans le Calvados et la Seine-Inférieure, les « prés-salés » sont plus grands et plus lourds.

Hors de la Normandie et de la Bretagne, les « prés-salés » produits sont moins renommés. Ceux de la Vendée et de la Charente-Inférieure appartiennent au type poitevin, tantôt pur, tantôt croisé avec le charmois ou le southdown ; ceux qui vivent sur le littoral du golfe de Lion présentent les caractères de la race pyrénéenne, avec, souvent, un peu de sang mérinos.

Aujourd'hui, les éleveurs s'efforcent d'obtenir, dans chaque race ou mélange de races, un type à conformation trapue, parce que la boucherie parisienne recherche les gigots courts et arrondis. Aussi choisissent-ils comme reproducteurs les bédiers et les bédiers au corps ramassé ; ils font de la sélection, même en faisant du méissage. Dans tous les cas, le croisement pour les raisons suivantes : le southdown est précocité, sa conformation est parfaite, son ossature, sa viande exquis et, ce qui est aussi appréciable, sa toison de bonne qualité. D'ailleurs, c'est lui-même un « prés-salé » qui porte le nom de son habitat : « southdown », en effet, signifie « dunes du Sud », c'est-à-dire les côtes anglaises méridionales, voisines de la Manche.

Jean D'ARAULES,
Professeur d'agriculture.

CHAUSSURES... OVINES

En Angleterre, deux fermiers de Chelton ont eu l'idée ingénieuse de chausser leurs moutons de caoutchouc, ce qui les protège de l'infection. Le succès de l'application de cette méthode a été si grand qu'elle commence à se répandre sur tout le pays. Une des plus grandes compagnies de caoutchouc de l'Angleterre vient de créer une collection de « chaussures » pour moutons !

Le Fait Paysan

« Il est temps, grand temps que la France prenne conscience du fait paysan. »

« Rien n'est plus difficile à définir car c'est un fait de nature, et la nature est complexe. »

« Les paysans nous pardonneront de tenter une simplification, une analyse de leur état qui est chose vivante. L'analyse rend compte des éléments, non de la vie. L'analyse tue. Aussi, après l'analyse viendra la synthèse. Et après la reconstitution du fait paysan, la vie paysanne. »

« Le fait paysan, c'est essentiellement trois éléments :

« — La nature.

« — L'appropriation des choses de la nature, de la terre, c'est-à-dire la « propriété ».

« — L'appropriation des personnes, suivant d'un groupe d'êtres humains, vivants dépendants et indépendants, c'est-à-dire la « famille ».

La Nature

Le paysan vit dans la nature, de la nature, soumis aux lois de la nature et aux difficultés de la nature. Il cherche à la dompter, à la plier. Il y arrive partiellement, mais il sait l'expérience qu'elle le domine et le domiera toujours. L'homme dans la nature, c'est le paysan. Le paysan sait, sent, pressent la nature. Il est rompu à elle, par elle, pour elle. Il est adapté à elle, comme à la mer le marin, son semblable. Le paysan est tellement adapté à la nature que la nature peut varier suivant les sols et les climats. Il s'adapte aux sols et aux climats. Chaque région naturelle a modelé le caractère et le tempérament de l'homme et constitué des races. Mais partout, ceux qui soient leur terre et leur ciel, les paysans se ressemblent. Ils se ressemblent parce que tous sont dominés par la nature. Tous ont le sens de ses dangers et de ses possibilités. Tous savent lutter avec elle pour la plier. Le long contact de la nature avec l'homme a fait la plénitude de l'homme. D'où le développement des qualités du paysan, en dépit de ses défauts. En particulier son sens des réalités par lequel il diffère si sensiblement de l'homme des cités. L'homme des cités, qui se crée son monde extérieur, ses villes, ses transports, ses usines, ses signes qu'il prend, comme l'a souligné Ramuz, pour des réalités. Qui se crée aussi les idéologies au nom desquelles il veut reconstruire le monde et même l'homme, oubliant que l'homme tout est l'homme qui vit dans les réalités, dans la nature, le paysan.

Le paysan baigne dans la nature qui est son milieu. Mais il y est intimement, il y vit d'une façon spéciale. En quoi, il se sépare du nomade qui profite de la nature, en vit, mais ne lutte pas en permanence avec elle. Le nomade cueille les fruits et les bienfaits de la nature ici et là ; il n'a point semé. Le paysan sème pour récolter. Le paysan livre à la nature une guerre de position et il établit avec elle un compromis. Sa victoire sur la nature est plus grande, plus stable.

Car l'homme, devant les nécessités permanentes de sa subsistance, a voulu plier la nature, au même endroit, en permanence. Il s'est attaché à une parcelle de la nature, à un sol. Il a attaché à ce sol, dans un espace limité, un labeur incessant, considérable. Il l'a fait pour en profiter lui et pas d'autres. Il n'aurait pas tant travaillé pour que d'autres vinssent récolter. Il n'aurait pas travaillé aussi bien : la terre, sa terre, est dépositaire de son secret.

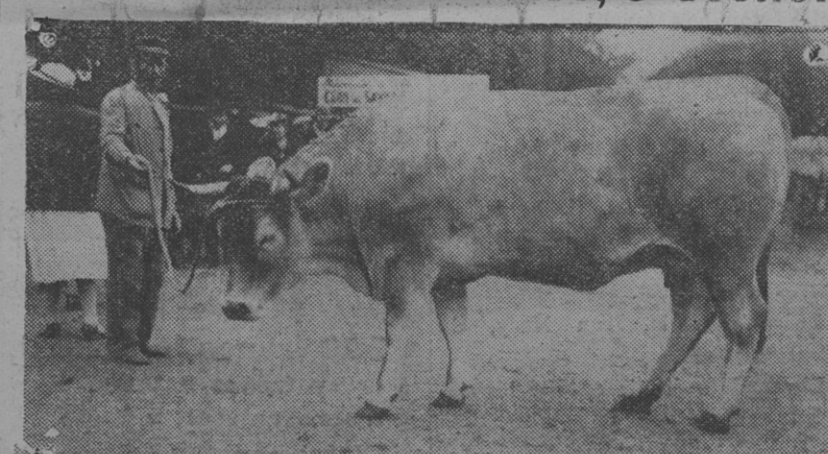
(A suivre).

(Extrait du rapport de M. Gousault au Congrès de Caen « Le fait paysan et le fait syndical »).

Attention !

Comme nous l'avons annoncé, le prochain Bulletin paraîtra le 21 Août

Une belle Vache Nantaise, 8^e section



Vache Nantaise ayant plus de 4 dents de remplacement, 4^e prix au Concours de Nantes. A M. VIOLAIN, Sainte-Marie, Campon, fermier de M. Aug. Laraison.

Le problème économique impérial

Sa solution urgente exige l'union de tous les producteurs

Les atermoiements apportés à la ratification des accords professionnels agricoles franco-marocains, en vue de la fixation des contingents en franchise alloués au protectorat du Maroc, aussi bien que les modifications introduites dans le texte de ces accords, ont eu une double et fâcheuse répercussion dans les milieux agricoles.

Agitation, grèves chez les producteurs provençaux. Agitation, manifestations chez les « tomates » de Casablanca. Agitations auxquelles les Pouvoirs publics ont répondu par d'assez contradictoires promesses et une commune carence à signer en temps utile le décret attendu.

Rappelons que les discussions professionnelles se sont déroulées, à Paris, du 20 avril au 3 mai. Que le contingent débute au 1^{er} juin. Et que le 11 juin, le texte officiel qui le détermine, somnolait encore dans un bureau ministériel.

Ce contingent a bientôt dépassé le cadre franco-marocain, pour atteindre l'ampleur d'un véritable conflit franco-colonial.

A vrai dire, il s'agit plutôt de la recrudescence d'un conflit latent que de l'éclosion d'une nouvelle affaire. Depuis des années, tous les groupements agricoles de France s'inquiètent de la concurrence grandissante des colonies.

Parce qu'on avait circonscrit les données du problème et défini les solutions qu'il convient d'y apporter, on avait espéré, à l'issue de la Conférence impériale (décembre 1934 à avril 1935) que l'harmonie allait, enfin, s'instaurer dans nos relations économiques avec nos possessions d'outre-mer.

Deux ans ont passé, qui virent bien des débats parlementaires et d'abondantes réglementations ou législations nouvelles, sans qu'aucune réalisation pratique soit apportée en matière de politique coloniale. Il semble que le législateur s'intéresse davantage aux droits politiques des malheureux habitants de nos territoires lointains qu'à l'organisation rationnelle de leurs moyens d'existence et à l'intégration de leurs besoins et possibilités de la communauté nationale.

Le problème restant sans solution, le mal s'est aggravé. Les tergiversations engendrées par la promulgation des contingents marocains ont porté sur le terrain de la brûlante actualité un épisode du drame qu'on se refuse à dénouer. D'où la soudaine floraison d'articles « coloniaux » dans la grande presse, une vaste campagne dans tous nos grands quotidiens sur la détresse des indigènes marocains et de virulentes attaques contre la paysannerie française dans la presse coloniale éditée à Paris.

Dans *Les Annales Coloniales* du 4 juin, M. Monmarçon n'hésite pas à intituler « Assasinat » un article débordant d'animosité contre les groupements commerciaux et agricoles « benoîtés confinés dans leur routine, sans imagination et sans intelligence, coulés, verbeux, ligés pour que leurs médiocres affaires ne s'effondrent pas » et qui auraient obtenu, d'après lui, l'interdiction d'entrée en France ou le contingentement de toute la production coloniale « à quelque domaine qu'elle appartienne ».

La statistique douanière, arbitre qu'on aurait tort d'ignorer, vient prouver combien sont erronées les affirmations du directeur des *Annales Coloniales*. Les productions coloniales sont si peu « interdites » ou « contingentées » à leur introduction en France, qu'on voit :

Nos importations de riz d'Indochine passer de 1.665.413 quintaux en 1913 à 2.235.611 quintaux en 1929 et 7.874.050 quintaux en 1936 ; nos importations de pommes de terre et légumes secs d'Algérie, passer de 238.537 quintaux en 1913 à 533.309 quintaux en 1929 et 847.235 quintaux en 1936 ; nos importations de bananes, inexistantes avant guerre, atteindre 1.215.727 quintaux en 1936 ; nos importations totales de fruits frais coloniaux passer de 613.000 quintaux en 1929 à 2.193.000 quintaux en 1936 ; nos importations coloniales de légumes frais passer de 210.000 quintaux en 1913 à 887.724 quintaux en 1936... pour ne citer que quelques points concernant des produits directement concurrents de la production métropolitaine.

Aux erreurs documentaires de M. Monmarçon, nous ajouterons une grave erreur de tactique. Le problème de la production agricole impériale est un fait. Nous ne pensons pas qu'on puisse le nier ou qu'on puisse en douter.

Pour en obtenir l'étude et la solution, diverses méthodes tactiques peuvent être envisagées. Celle qui semble adopter M. Monmarçon, en tant que spécialiste colonial, et qui tend à dresser les producteurs coloniaux contre les producteurs mé-

tropolitains « tas de braves gens contractés sur le tas de leurs petits intérêts », est une méthode fertile évidemment et qui peut réserver certains succès de polémique.

Triste méthode, quant au résultat final à en attendre comme aussi bien quant aux arguments dont elle nécessite l'emploi.

Nous lui préférons des procédés plus objectifs que nous persistons à croire plus efficaces : l'union des intéressés, le front commun (la formule est en vogue) des agriculteurs français de la métropole et des colonies, l'action énergique de ce front commun auprès des dirigeants du pays, les astreignant à adopter, enfin, un plan d'ensemble, un programme cohérent de mise en valeur de notre empire.

Nous voudrions voir rappeler aux Pouvoirs publics responsables que nous avons acheté, en 1926 : 160.000 tonnes de café, 260.000 tonnes d'arachides, 270.000 tonnes de graines de lin, 80.000 tonnes de coprah et ricin, 60.000 tonnes de caoutchouc, 316.000 tonnes de coton, par exemple, à l'étranger et aux colonies étrangères, que nos propres colonies pourraient, devraient nous livrer au lieu et place de céréales, bétail, fruits, légumes, dont nous sommes déjà producteurs, sinon surproducteurs.

Quels seraient nos fournisseurs, dans ces matières, si une équitable protection leur était accordée, si notre protection douanière avait un caractère impérial et non l'allure fragmentaire, décousue et localisée qu'on lui connaît.

La bonne tactique professionnelle ne voudrait-elle pas que producteurs coloniaux dont on a négligé de soutenir les cultures complémentaires des nôtres, et producteurs métropolitains, mis à mal par la concurrence coloniale, se mettent d'accord sur ces vérités élémentaires et unissent étroitement leurs efforts pour les faire prendre en considération par le Parlement ?

Souvenons-nous du conflit viticole franco-algérien ! Parce que la production coloniale des agrumes n'était pas protégée, l'Algérie, qui peut cultiver oranges, mandarinières, citronniers, n'a pu concurrencer l'Espagne, L'Espagne a conquis le marché français des agrumes... tandis que l'Algérie plantait des vignes.

Viticulteurs algériens et métropolitains se sont, trop longtemps, combattus et le mal s'est aggravé. S'ils avaient fait front unique dès 1928-30 sur ce terrain de la protection douanière des agrumes, s'ils s'étaient battus ensemble contre l'indifférence gouvernementale au lieu de s'entre-déchirer, les agrumes auraient payé plus tôt, on en aurait cultivé au détriment de la vigne pour le commun profit du vigneron métropolitain et du colon d'outre-Méditerranée. Que la leçon nous serve !

Délaissions donc la popularité facile que procure momentanément la littérature incendiaire. Sachons reconnaître que paysans métropolitains et colons lointains ont leurs défauts et qualités... mais qu'ils ont aussi le droit de vivre du fruit de leur travail.

L'anarchie de production ne le leur permet pas. Puisque cette anarchie a des causes connues et modifiables, groupons-nous pour les supprimer.

R. BONNICEL.

Création d'une Fédération Apicole des Miels de Bretagne

Le 8 juillet, à la Foire Commerciale de Nantes, eut lieu l'après-midi une réunion des délégués des Sociétés Apicoles de tous les départements cultivant le miel noir. On sait que le miel récolté sur le sarrasin ne peut être remplacé par aucun autre miel dans la fabrication du pain d'épices. Sa renommée est universelle.

C'est pour le défendre que les apiculteurs bretons forment une Fédération apicole de Bretagne.

Il y avait des représentants de tous les départements suivants, où l'on cultive du miel noir : Loire-Inférieure, Morbihan, Finistère, Côtes-du-Nord, Ille-et-Vilaine, Maine-et-Loire, Manche, Mayenne.

L'assemblée constitutive nomma son bureau provisoire, dont voici la composition :

Président : M. Etienne Giraud, du Landreau (Loire-Inf.).

Vice-Président : M. E. Denis, de la Manche.

Secrétaire : M. Louis Chevrier, de Nantes (Loire-Inf.).

Trésorier : M. Jean Mary, du Maine-et-Loire.

L'assemblée étudia ensuite les statuts provisoires, qui seront envoyés, pour étude, à chaque Société apicole.

L'assemblée générale qui élaborera les statuts définitifs se tiendra à Rennes, vers le 15 octobre 1937.

Apiculture

Emploi du maturateur

Pour bien épurer le miel, il ne suffit pas de le passer au tamis de toile métallique. Même en employant un tamis aussi fin que ceux dont on se sert pour tamiser le lait, vous n'obtiendrez pas un excellent résultat. De plus, par suite de la viscosité du miel, ce procédé vous fait perdre beaucoup de temps.

Le moyen le plus simple d'épuration consiste dans l'emploi du maturateur.

Un simple tonneau que vous défoncez d'un bout et que vous garnissez d'un tamis à la partie supérieure et d'un clapet à la partie inférieure, peut faire un maturateur.

Vous avez cependant avantage à en acheter un dans le commerce. Ils sont en tôle étamée et munis d'un tamis, d'un clapet et d'un couvercle.

A sa sortie de l'extracteur, le miel est versé dans le maturateur. Si le temps est chaud et que la pièce où se trouve le maturateur est tempérée, la montée des impuretés se fait rapidement.

Le miel le plus dense tombe au fond ; celui qui est le plus aqueux vient à la partie supérieure. Si l'on a soin de couvrir le maturateur d'un linge clair et de le mettre dans un courant d'air, l'eau en excès s'évapore en partie et le miel est de meilleure qualité.

Au bout de quatre à cinq jours, s'il fait chaud, ou au bout d'une dizaine de jours si la température est fraîche, on peut soulever le miel dans des récipients pour la vente ; il est clair, limpide et débarrassé de toutes ses impuretés. Il est bon de ne pas tirer jusqu'au bout, car les impuretés se trouvant à la partie supérieure seraient mélangées. Il faut arrêter le soutirage dès que les impuretés apparaissent au robinet.

Lorsque la quantité de miel est assez importante, il est bon d'avoir plusieurs maturateurs, mais cette batterie peut être assez réduite si l'on opère de la façon suivante :

Dès que le miel a séjourné trois ou quatre jours dans le maturateur, on peut en soulever le quart ou le tiers de ce qui est déjà épuré ; on remplit de nouveau, mais en ayant soin de placer un tamis à la partie supérieure du maturateur, afin que le miel ajouté tombe goutte à goutte et que les impuretés qui restaient à la surface ne soient pas mélangées à la masse. Par ce moyen, vous pouvez tirer chaque jour une partie du miel épuré et le remplacer par du miel sortant de l'extracteur. Si vous ne voulez pas acheter un maturateur parce que vous n'avez pas une grosse récolte, vous pouvez opérer ainsi : Vous logez votre miel dans des récipients, à titre provisoire (seaux à miel par exemple) et quand votre extraction est terminée, vous reversez le tout dans votre extracteur après avoir enlevé la cage. Votre extracteur vous sert ainsi de maturateur.

Louis CHEVRIER,

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

Concours de Ruchers

La visite des ruchers a été faite le 28 juillet 1937. La Commission se composait de MM. Etienne Giraud, Violette, Chevrier, Poirier et René Giraud. M. Chaquin, directeur des Services agricoles, retenu au dernier moment, s'était fait excuser.

La Commission a visité d'abord les ruchers de M. Violette, au Tertre, à Maubreuil et à La Barre ; de M. Poirier, à la Couronnerie. Ces deux apiculteurs ne concourant pas pour l'attribution des prix.

Elle est allée ensuite à Casson, voir les ruchers de M. Richard, à la Pommeraye et à la Hachérie. Elle s'est ensuite rendue à Nort-sur-Erdre, voir les ruchers de M. Boucault, situés aux Broses et à Coëtzie ; de M. Guillemot, installés à la Marchanderie et à la Bricauderie.

Elle a examiné, à Joud-sur-Erdre, les ruchers de M. Blond, à la Mine du Pré des Noës, des Gâts et de la Bussonnière.

L'après-midi, elle a vu les ruchers de M. Guinel, à la Rehoire, en Saffré, et de M. Pasgrimaud, à Chalonge et au bourg de Louisfort.

Le résultat du Concours sera donné à l'assemblée générale de la Loire-Inférieure, le dimanche 5 septembre 1937, à la Chambre d'Agriculture de la Loire-Inférieure. Nous publierons le palmarès.

Le Blé
à 200 francs le quintal,
en francs actuels,
représenterait à peine
17 francs 60 le sac,
en francs de 1913.

Exposition 1937

Visite au Centre Rural

A la Porte Maillot, sous les frondaisons du Bois de Boulogne, un charmant village s'est construit, en annexe de l'Exposition. Ce village, le Centre Rural (I) constitue une création des plus intéressantes et mérite une visite détaillée.

Organisé par le Ministère de l'Agriculture, le Centre Rural est un village type, plein de vie et d'animation, doté de tous les perfectionnements de la technique moderne, de tous les progrès de l'organisation corporative, tels qu'ils peuvent s'appliquer à l'importation de nos villages de France.

Le Centre Rural réunit ainsi les bâtiments les plus utiles à la vie matérielle ainsi qu'à la vie spirituelle des ruraux : usages en des constructions électriques et hydrauliques, mais en d'honnêtes maisons bâties avec un souci constant de simplicité et d'économie.

L'aménagement de ces demeures obéit à des préoccupations intelligentes de travail rationnel et de confort bien compris. C'est dire tout le rôle qu'avait à y jouer, et qu'y joue effectivement, l'électricité. Les organisateurs n'ont pas manqué de le comprendre et ont fait appel, pour l'équipement électrique du village, à la Société Electrique de Travaux Agricoles, qui, efficacement secondée par l'APEL et la Société pour le Perfectionnement de l'Eclairage, s'est efforcée de répondre à la confiance dont on l'honorait.

Ainsi, les visiteurs peuvent-ils juger des possibilités offertes aux campagnes françaises l'effort national considérable que représente en ces 17 dernières années, l'Electrification Rurale.

Aussitôt franchie l'entrée Porte-Maillot, on aperçoit les bâtiments de la ferme, coquette maison d'habitation, où sont installés, en ordre de marche, les appareils électro-ménagers qui s'imposent, de plus en plus, à l'attention de la fermière : cuisinière mixte bois-électricité, machines à laver, à coudre, fer à repasser, chauffe-eau, etc...

Les bâtiments d'une exploitation type de moyenne culture comprennent : une étable de 12 vaches avec appareil semi-mobilité de traite électrique qui pendant toute la durée de l'Exposition, opérera la traite des plus beaux troupeaux de toutes les races présentes ici ; une écurie pour une attelage de trois chevaux, dont le passage sera fait avec un aspirateur électrique spécialement conçu à cet effet ; une bergerie où figure une tondeuse électrique ; une laiterie avec réfrigérateur à ruissellement pour refroidir le lait, aussitôt après la traite, un chauffe-eau pour nettoyer des bidons ; une salle de préparation de provendes avec chaudron-cuiseur et moulin concasseur électriques. Dans le hangar attenant à la ferme sont exposées les machines agricoles nécessaires à l'exploitation — la scie et la batteuse de petite capacité sont, bien entendu, actionnées par moteurs électriques ; la première par le merveilleux moteur sur brouette à quatre puissances et sept vitesses, l'autre par un moteur sur chaise de puissance appropriée. Dans le grenier, enfin, les sacs sont hissés par un monte-sacs électrique et les grains triés par un tarare-trioir mû par un petit moteur portatif.

Dans le potager proche, une couche horticole chauffée électriquement est présentée en coupe. Une charmante maison voisine est destinée à l'horticulture ; elle présente clapiers, bergerie, porcherie. Dans la maison, l'indispensable fer à repasser, la nécessaire bouillotte électrique ont pris place. Derrière ces bâtiments, le long de l'avenue du Maréchal-Pétain, c'est la « plaine » qui commence : en premier plan, on remarque les lignes élancées du poste de transformation communal dont la construction s'harmonise très heureusement avec le style du village. Un embryon de réseau rural a été implanté hardiment et le travail spirituel de l'agriculture semble ne pas hésiter à entreprendre le défrichage de la chausée.

Après cette promenade à la campagne, le visiteur revient au village pour être accueilli par une auberge avenante où il pourra, à bas prix, satisfaire sa faim gourmande. Il goûtera les plats régionaux, les spécialités de nos provinces qui, semaine après semaine, seront pour lui préparées dans la cuisine électrique. Placée au sous-sol, celle-ci mérite une visite : d'une propreté exemplaire, de taille imposante, elle inspire la confiance qu'elle justifie. On y remarque la grande armoire électrique qui, garnie de tranchées des denrées mises en œuvre. Celle-ci, une fois prêtes à être consommées, sont présentées dans un superbe comptoir placé dans le vestibule de l'auberge et réfrigéré électriquement.

Au premier étage, dans les salles de réunion et de cinéma, constituant la Maison des Agriculteurs, sont présentés documents, statistiques et films documentaires « Campagnes Françaises », film réalisé par la S.E.T.A. sur les applications rurales de l'électricité.

Nous voici sur la place du village bien évocatrice avec sa fraîche fontaine ruisselante d'eau. A gauche, ce sont les services communaux et sociaux du village : le pavillon des eaux qui distribue l'hygiène dans le village, la pompe à incendie qui en assure la sécurité, les bains-douches dont le service d'eau chaude est effectué par deux imposants chauffe-eau électriques, les P.T.T., les Ecoles. L'Ecole Ménagère fonctionnera pendant toute l'Exposition et les jeunes filles présentes, ménagères de demain, apprendront à confier une partie de leurs travaux ménagers à l'électricité, pour mieux se consacrer à leur devoir de fermière : Lessiveuse, machine à laver, essoreuse, fer à repasser, machine à coudre électrique, voici pour la lingerie. Pour de pâtisserie, cuisine, chauffe-eau électrique, voici pour la cuisine. Et, pour les soins du ménage, voici l'aspirateur et la cireuse électriques.

Mais, à la laiterie, la future fermière aura à se servir de l'écrémuseuse et de la baratte et le mienement de celles-ci ne doit pas être oublié dans l'enseignement ménager rural : elles sont donc installées à l'Ecole et mues à l'électricité. Cette école est la réplique de celles qui déjà fonctionnent dans nos villages, à la plus grande satisfaction de tous et, surtout, de nos futurs fermiers soucieux de confort et de progrès dans leur maison, désireux d'obtenir une active collaboration de la part d'une compagne qu'ils veulent toujours fraîche, alerte et joyeuse.

Jean NIVARD,

Ingénieur à la Société Electrique de Travaux Agricoles (A. Sature).

(Tous droits réservés.)

Comment lutter sans danger contre la Cochyis et l'Eudemis

La cochyis et l'eudemis, ou vers de la grappe et des raisins, sont bien connus des viticulteurs. Souvent la récolte est considérablement réduite par eux et la qualité du vin compromise.

Contre ces ravageurs, les viticulteurs utilisent surtout des poisons violents, interdits dès que le grain prend de la grosseur, car il pourrait en rester sur la peau ou dans les rafles et le moût toujours acide pourrait en dissoudre quelque peu. Le vignoble restant ainsi sans défense de juillet à la vendange.

Dans les mois chauds, les vers vident et séchent les grains. Quand le raisin mûrit, la moindre piqûre du ver provoque la sortie du suc qui se répand sur le reste de la grappe et sert d'aliment à la pourriture grise qui épuise et agrippe les jus.

Le viticulteur se hâte alors de vendanger avant maturité complète pour sauver sa récolte au moins en partie, mais le vin sera acide et de peu de degré. S'il avait attendu, la pourriture plus développée aurait donné un mauvais goût.

Cependant l'on dispose, aujourd'hui, de remèdes efficaces et sans danger pour l'homme, pouvant s'employer par conséquent très tard. Ce sont des produits à base de rotenone et autres principes actifs semblables, extraits de plantes tropicales. Leur résultat remarquable en Algérie a été cité à l'Académie d'Agriculture les 22 et 29 janvier 1936.

En France, nous avons déjà les Bortox insecticides, à base de rotenone, étudiés et expérimentés depuis longtemps. Les Bortox E et Spécial s'utilisent en poudrages, le premier au moyen d'une souffreuse ordinaire, le second, plus concentré, avec une poudreuse perfectionnée. Enfin le Bortox D s'emploie en pulvérisation en mélange ou non avec la bouillie cuprique.

Les poudrages au Bortox E ou Spécial se font en traitements préventifs, pour tuer les papillons venant pondre, ou vers à la sortie des œufs. Ils sont exécutés au moment de la plus grande abondance de papillons dans le vignoble, soit 15 jours avant la vendange et fin août-début septembre, suivant qu'il s'agit de la deuxième ou troisième génération.

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

Si le vol des papillons dure, il faut traiter de nouveau. En ne traitant que les grappes, on ne dépense qu'une quantité extrêmement réduite de poudre ou de liquide ; le traitement est donc économique.

Les Bortox ne contenant aucun poison peuvent sauver, sans danger pour personne, des récoltes d'apparence superbe, menacées par la dernière génération d'eudemis.

L. CASSARINI,

Directeur H° de Services Agricoles.

Les Produits arsenicaux et leur valeur comme insecticides

La lutte contre les ravageurs de nos plantes cultivées s'intensifie et se complique de jour en jour, et le nombre des produits qui s'offrent au choix des agriculteurs devient considérable. Les caractéristiques de chaque groupe de produits, leurs avantages et inconvénients, les qualités à exiger du commerce doivent être connus des intéressés s'ils veulent faire un choix judicieux. Un des groupes les plus importants est constitué par les arsenicaux. Nous les classerons d'abord en deux grandes catégories :

I. Les arsenicaux solubles (arséniate et arsénite de soude), dont l'emploi est en général interdit par la loi française, sauf dans le cas des traitements d'hiver contre la pyrale de la vigne, pour lequel il a été toléré jusqu'ici. Nous avons déjà dit, à propos de l'Esca et du Court-Nuit, que cet emploi de l'arséniate de soude pouvait être très intéressant pour le traitement de ces deux maladies.

II. Les arsenicaux insolubles, qui forment de beaucoup le groupe le plus important et qui vont nous entretenir un peu plus longtemps. L'industrie en fabrique une grande quantité, dont les principaux sont :

L'acéto-arsénite de cuivre ;
L'arséniate triplombique ;
L'arséniate diploimique ;
Les arseniates de chaux ;
Les arseniates d'alumine.

Nous citerons pour mémoire les arseniates de magnésie et de cuivre ; produits très peu répandus et pour lesquels les résultats expérimentaux sont encore trop rares.

A) L'acéto-arsénite de cuivre, ou « Vert de Paris », se présente sous forme d'une poudre verte, quelquefois noire (addition de matières colorantes indicatrices), est un insecticide très ancien, qui fut employé en particulier contre la pyrale de la vigne, mélangé à de la melleuse, de la chaux ou à la bouillie bordelaise (500 à 800 gr. de vert de Paris, 700 à 800 gr. de chaux pour un hectolitre d'eau).

A l'étranger, il est utilisé aussi en poudrage. Ces poudrages ont été expérimentés en France contre le doryphore, mais la loi ne les a pas autorisés jusqu'ici.

De nombreux accidents de brûlures sur les végétaux ont été signalés à la suite de l'emploi de l'acéto-arsénite de cuivre. C'est pourquoi ce produit est abandonné de plus en plus. Notons néanmoins que c'est un insecticide puissant, agissant à faibles doses. Certains fabricants de poudre seraient arrivés à supprimer les brûlures grâce à une addition de matière inerte permettant une grande homogénéité du poudrage et donnant à la poudre des qualités physiques remarquables. Relevons cette

constatation, que nous généraliserons plus loin : que les qualités physiques de la poudre ou de la bouillie sont des facteurs importants à considérer.

B) L'arséniate triplombique, très utilisé autrefois, avant l'apparition sur le marché de l'arséniate diploimique.

Dans les vignobles d'Algérie et du Languedoc on prépare encore quelquefois un mélange d'arséniate de soude et d'acétate de plomb, dans des proportions telles que ce mélange mis en solution précipite de l'arséniate triplombique ; mais en réalité on obtient des bouillies de composition mal définie. Donc ce procédé, qui a l'avantage d'être bon marché, n'est pas à recommander.

C) L'arséniate diploimique, est de beaucoup le plus intéressant en ce moment et le plus répandu. Sa toxicité envers les insectes est remarquable, alors que son action sur l'homme et les animaux domestiques est relativement faible, par suite de son insolubilité très grande. Les brûlures avec les arseniates diploimiques sont très rares ; elles sont dues en général, comme d'ailleurs les autres arseniates, à une dose anormale d'arsenic libre. Un bon arseniate diploimique du commerce doit titrer 32 à 33 % d'arsenic total, avec moins de 0,3 % d'arsenic libre. Le commerce le livre en pâtes ou en poudres. La difficulté est en effet d'obtenir de bonnes suspensions qui, sont, en général, mieux réalisées avec les pâtes. Il faut toujours employer des appareils assurant un brassage énergique et continu de la bouillie. On ne connaît pas encore de suspension parfaitement stable d'arséniate diploimique.

Souignons encore une fois ici la grande importance d'une qualité physique sur la valeur agricole d'un produit.

Jusqu'ici l'arséniate diploimique s'est révélé comme étant le produit de choix sur d'importants parasites ; par exemple : sur la cochyis et l'eudemis (expériences de MM. Moreau et Vinet) et sur le carpocapse des pommes et des poires (expériences de Jossel à Avignon). Mais on n'est pas arrivé à expliquer la cause de cette supériorité. Certains arseniates d'alumine, de préparation spéciale, parviennent actuellement à des résultats analogues (d'après Jossel, qui a comparé l'action des différents arseniates sur le carpocapse).

Il n'est nullement impossible que grâce aux progrès réalisés dans la fabrication, d'autres arsenicaux atteignent un jour prochain la même valeur pratique que l'arséniate diploimique.

Jean BOSCH,

Ingénieur agronome.

(Reproduit en entier.)

Les Blés de la nouvelle récolte

Le Comité Départemental des Céréales attire l'attention des producteurs de blé sur les points suivants :

Aux termes de l'article II de la loi du 15 août 1936, le délai pour les déclarations provisoires de récolte expire le 30 septembre. Le récépissé de cette déclaration doit être produit à l'occasion de la première vente de blé faite soit à une coopérative, soit à un négociant.

Il en résulte que les producteurs qui désirent vendre leurs blés de la récolte 1937 devront au préalable souscrire cette déclaration à la Mairie, contre récépissé. Cette formalité est nécessaire, notamment en raison des retenues à opérer au titre de la taxe à la production.

Dans tous les cas, les coopératives doivent se faire présenter le récépissé de déclaration de récolte lors du premier achat.

Les conditions de qualité, de poids spécifique et d'impuretés aux quelles doivent répondre ces blés seront fixées par décision du Conseil Central de l'Office National Interprofessionnel du Blé, en août courant. En attendant cette décision, les transactions peuvent porter sur des blés de qualité saine, loyale et marchande ; les coopératives devront s'abstenir de prendre des blés pesant moins de 70 kgs à l'hectolitre et contenant plus de 5 % d'impuretés.

PRIX. — En attendant la fixation du prix du blé de 1937 dans la deuxième quinzaine d'août, par l'Office du Blé, les cessions de blé aux coopératives feront l'objet d'un paiement provisoire effectué dans les conditions ci-dessous :

150 fr. par quintal pour les 50 premiers quintaux cédés par un premier producteur, lorsque les blés sont effectivement livrés.

100 fr. par quintal pour les blés cédés en sus des 50 premiers quintaux.

100 fr. par quintal pour les blés à livraison différée.

Il est rappelé que l'échelonnement provisoire limite à 100 quintaux,

plus 1/10^e de la partie excédant 100 quintaux, la quantité pouvant être vendue dès maintenant.

Au moment des livraisons les coopératives devront prendre note des caractéristiques servant à déterminer le prix du blé (poids spécifique, impuretés, etc...). Les producteurs sont invités à y veiller soigneusement, car il en sera tenu compte pour le calcul du prix définitif du blé, lorsque le barème de bonification et réfaction aura été fixé par le Conseil Central de l'Office du Blé.

Les coopératives devront s'abstenir soigneusement de livrer à la meunerie des blés de la nouvelle récolte jusqu'à ce que le prix de rétrocession ait été fixé par le Conseil Central.

Enfin, les négociants inscrits au registre spécial du Comité pourront également acheter le blé de la récolte 1937. Ils devront exiger, comme les coopératives, le récépissé de déclaration de récolte du producteur, payer par l'entremise de la Caisse Régionale de Crédit Agricole auprès de laquelle ils devront se couvrir provisoirement, en attendant la fixation du prix du blé, à raison de 150 fr. par quintal.

Il reste entendu que ces blés ne pourront être reçus que dans la limite de l'échelonnement fixé par la décision du 30 juin 1937 susvisée et que les négociants ne pourront rétroceder aux utilisateurs avant la fixation du prix par le Conseil Central dans la deuxième quinzaine d'août.

Pour les quantités livrées au titre des 50 premiers quintaux les Caisse régionales intéressées rétrocederont aux producteurs et détenteurs la totalité des sommes reçues.

Pour les quantités livrées en sus des 50 premiers quintaux les Caisse régionales rétrocederont aux producteurs et détenteurs 100 fr. par quintal.

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

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

MARCHES DE LA VILLETTE

Du Lundi 2 Août 1937

ANIMAUX	COURS OFFICIELS du kilo, viande nette				PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif			
	1 ^{er} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra	1 ^{er} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra
BOEUFs.....	10 10	9 10	7 30	10 80	6 05	5 00	3 90	6 70
VACHES.....	9 50	8 00	7 30	11 10	5 70	4 40	3 65	7 10
TAUREAUX.....	8 40	8 00	7 30	9 00	5 05	4 40	3 80	5 55
VEAUX.....	13 50	12 30	11 30	14 30	8 40	7 00	6 22	8 58
MOUTONS.....	15 50	14 00	8 60	16 60	7 75	5 17	3 78	8 30
PORCS.....	11 14	10 56	8 28	11 56	7 80	7 40	5 80	8 10

Du Jeudi 5 Août 1937

ANIMAUX	COURS OFFICIELS du kilo, viande nette				PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif			
	1 ^{er} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra	1 ^{er} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra
BOEUFs.....	9 90	8 90	7 60	10 70	5 95	4 90	3 80	6 63
VACHES.....	9 30	7 80	7 10	11 00	5 58	4 30	3 55	7 05
TAUREAUX.....	8 20	7 80	7 40	9 00	4 92	4 30	3 70	5 58
VEAUX.....	13 20	12 00	11 10	14 10	7 92	6 85	6 10	8 45
MOUTONS.....	15 30	10 70	8 30	16 50	7 65	5 02	3 65	8 25
PORCS.....	10 56	10 00	8 14	11 14	7 40	7 00	5 70	7 80

Marché du Lundi. — Arrivages par Départements

LOIRE-INFÉRIEURE. — 55 bœufs ; 40 vaches ; 10 taureaux ; 320 porcs.	MORBIHAN. — 20 bœufs ; 10 vaches ; 5 taureaux ; 40 porcs.
MAINE-ET-LOIRE. — 105 bœufs ; 70 vaches ; 13 taureaux ; 150 veaux ; 350 moutons ; 200 porcs.	VENDEE. — 40 bœufs ; 40 vaches ; 10 taureaux ; 30 veaux ; 85 moutons ; 40 porcs.

Association générale des Producteurs de Viande

TROIS QUESTIONS IMPORTANTES

1° Les viandes congelées de l'Intendance.

Dans notre dernier Bulletin, nous avons expliqué l'opération effectuée à la suite d'un accord entre le Ministère de l'Agriculture et le Ministère de la Guerre pour la rétrocession à certaines catégories de restaurants d'un tonnage limité de « coupes » de bœuf congelé provenant des stocks de l'Intendance.

Cette opération se trouve d'ailleurs régularisée par un renvoi du tableau annexé à l'arrêté publié au « Journal Officiel » du 4 juillet et qui fixe les contingents agricoles à importer au cours du troisième trimestre de 1937.

En effet, le contingent de « viandes congelées de bœuf » reste fixé à « néant », mais le renvoi (b) est ainsi rédigé : « Une quantité de 1.000 tonnes de bœuf congelé (quartiers de derrière), prélevée sur les stocks de l'Intendance militaire, pourra être utilisée pour l'approvisionnement des restaurants parisiens pendant la durée de l'Exposition de 1937. »

Cette opération est-elle exclusive de toute importation nouvelle par les soins de l'Intendance ?

Il convient de rappeler à ce sujet que le régime des achats de l'Intendance n'a jamais été défini de façon absolue. Il a bien été affirmé à de nombreuses reprises, surtout en 1935, au moment où les cours de la viande étaient au plus bas, que les troupes françaises seraient désormais approvisionnées exclusivement en viandes nationales.

Cette condition a bien été réalisée et on doit reconnaître que l'Intendance a loyalement tenu ses engagements, puisque même les stocks de sécurité ont été régulièrement renouvelés pendant plusieurs trimestres avec des viandes congelées métropolitaines ou coloniales.

Il semble toutefois que, depuis la hausse des cours en France, l'Intendance se soit retrouvée en présence des mêmes difficultés budgétaires que pendant les années antérieures à la crise du bétail.

C'est ainsi que, l'automne dernier, le Ministère de la Défense nationale, ainsi que nous l'avons rappelé, a fait une vive pression sur le Ministère de l'Agriculture pour obtenir l'octroi d'un contingent exceptionnel pour l'augmentation de son stock de sécurité.

Etant donné les arguments de défense nationale invoqués, il était impossible d'opposer un refus formel à cette demande.

On sait d'ailleurs que M. Monnet a déclaré à la Chambre ces dernières semaines qu'il entendait rester libre d'accorder des autorisations exceptionnelles d'importation à l'Intendance quand les besoins s'en feraient sentir.

S'il est exact qu'à l'heure actuelle, des expéditions de bœuf congelé d'Argentine sont en route vers la France, c'est sans aucun doute au titre de l'Intendance et pour couvrir les besoins du stock en remplacement de la quantité à laquelle il a été fait allusion plus haut.

De toute façon, à leur arrivée en France, ces quantités figureront aux importations et nous serons exactement renseignés.

Nous ne pensons pas, en tout cas, que ces achats à l'étranger doivent se renouveler.

La nouvelle dévaluation, en provoquant le renchérissement des produits importés, rend dès maintenant plus difficile et moins avantageuse pour la Guerre l'introduction de viande congelée d'Amérique du Sud.

En outre, nous veillerons à ce que, au moment de la décharge des herbes, l'Intendance se fournisse de nouveau, même pour ses stocks, exclusivement en viandes françaises. Le Ministère de l'Agriculture est d'ailleurs en mesure de l'y amener en refusant les autorisations d'importation qui seraient demandées à ce moment.

En résumé, nous confirmons les indications données dans un précédent Bulletin. Aucune inquiétude ne

doit subsister chez les producteurs au sujet du maintien de la protection du marché de la viande.

2° La taxation illégale de la viande et ses résultats.

Le décret du 1^{er} juillet concernant la répression de la hausse injustifiée des prix a été le prétexte pendant trois ou quatre jours sur les marchés de la viande à Paris, à la Villette et aux Halles, d'une véritable tentative de taxation générale des prix qui a apporté dans les transactions un trouble considérable, se répercutant immédiatement sur les foires et marchés les plus éloignés.

Il s'agissait en fait d'une interprétation abusive, par les services de la Préfecture de police, du texte du décret qui laissait précisément en dehors des produits agricoles.

L'A. G. P. V. est intervenue avec énergie, comme on le pense, auprès de la Présidence du Conseil, du Ministère de l'Agriculture, de la Commission de l'Agriculture du Sénat et de la Préfecture de police, de sorte que le mercredi matin 7 juillet, tout était rentré dans l'ordre et les transactions, aux Halles, reprenaient leur cours normal.

Il n'en reste pas moins que, pendant quatre jours, le zèle malconcoeur des autorités policières a fait perdre des sommes importantes aux producteurs et aux expéditeurs.

Au moins peut-on espérer que la leçon a servi et que les responsables de cette intervention illégale se sont rendu compte des absurdités auxquelles aboutissait leur méthode : nous n'aurons pas la cruauté d'y revenir ici, mais tous ceux qui ont suivi le marché de Paris pendant ces quelques jours ont été suffisamment édifiés à cet égard.

La présence au Comité National de Surveillance des Prix, en qualité de membre titulaire représentant les agriculteurs, du secrétaire de l'A. G. P. V., doit constituer une garantie contre le retour de pareils désordres.

3° Les augmentations de frais et taxes.

Autre événement qui aura d'ici peu des répercussions sur le marché de la viande : les décrets-lois financiers du nouveau Gouvernement.

La viande ne subit pas, à proprement parler, d'augmentation de taxe ; il a bien été question de relever le droit d'octroi sur la viande à Paris, mais celui-ci est déjà tellement écrasant pour une denrée de première nécessité qu'il paraît vraiment extravagant d'avoir pu même songer à l'augmenter encore.

Malheureusement, il y a une augmentation de charge dont l'effet va être immédiat : c'est celle des tarifs de transport du bétail et de la viande.

Le Gouvernement a insisté dans ses communications et déclarations sur l'avantage qu'il accordait aux producteurs agricoles et au bétail en relevant les tarifs dans une moindre proportion que pour l'ensemble des marchandises.

L'avantage est bien mince. Si, en effet, les tarifs sont relevés de 18 % sur les marchandises, l'augmentation est de 15 % pour les produits qui nous occupent, ce qui est très lourd, surtout pour des tarifs qui, on le sait, étaient restés, malgré les réductions opérées en 1934 et 1935, à des coefficients souvent très élevés par rapport à l'avant-guerre.

Les ajustements de tarifs si péniblement obtenus et d'ailleurs partiels se trouvent donc annulés et, pour bien des trajets, les prix seraient finalement supérieurs à ce qu'ils étaient avant les derniers aménagements de tarifs.

Ainsi, une fois de plus, les Pouvoirs publics prennent la responsabilité de provoquer l'accroissement de la marge entre les prix à l'importation et à la consommation. Producteurs et consommateurs feront finalement les frais de la folle politique de dépenses suivie depuis trop longtemps.

A. G. P. V.



Quelques maladies de la basse-cour

La *nuite*, pas plus que le rouge des dindons ne sont, à proprement parler, des maladies, ce sont des phénomènes constitutionnels auxquels aucun sujet n'échappe et qui arrêtent les fonctions productrices de la volaille. Donner une nourriture azotée, riche en phosphates et en matières grasses : bœufs de viandes, pain détrempé, grains, etc. Si les poules, particulièrement, souffrent de ne pouvoir jeter leurs plumes, on arrache quelques-unes de ces dernières et on saupoudre la peau de fleur de soufre.

Le *rouge des dindons* consiste en ce fait qu'à sa naissance le dindonneau a la tête et le cou couverts de duvet, sans barbillons ni traces de plumes et que ce n'est que vers l'âge de deux mois que ces organes apparaissent : c'est le moment où, comme disent les éleveurs, ces animaux « mettent le rouge ». Etant donné les dangers de mort dont s'accompagne cette crise, on a comparé la période du rouge à la période critique de la dentition chez les enfants. A ce moment, il faut augmenter les fortifiants dans la nourriture, en ajoutant à la pâtée un peu de viande cuite hachée très fin (cœur de bœuf ou autre bas morceau), de l'oignon haché aussi très menu, des feuilles d'ortie et arroser le tout d'un peu de vin. Il n'y a pas panacée, rien de meilleur pour bien élever les dindonneaux qu'un fréquent emploi de feuilles d'ortie dans leur alimentation.

Passons aux maladies véritables, maladies épidémiques très nombreuses et très variées qui menacent la basse-cour en toutes saisons, mais c'est surtout en été, par les fortes chaleurs, mêlées de beaucoup d'humidité, nous ne pouvons indiquer ici que les plus dangereuses et malheureusement les plus fréquentes. Le plus souvent, c'est par les aliments et les boissons que se transmet le germe de la maladie, germe qui pulvise et se multiplie dans le corps vivant comme une graine dans un terrain favorable, surtout si le sujet est chétif, mal soigné et s'il vit dans un logement où les mesures de propreté rigoureuse et d'hygiène n'ont pas été appliquées.

Voici, par exemple, une poule atteinte de *baillement*. Elle a dans les voies respiratoires (trachées, bronches ou poumons) des vers parasites qui, en s'accumulant sous forme de paquets volumineux, finissent par produire l'asphyxie. La poule, dans ses accès de toux, rejette soit les vers eux-mêmes, soit leurs œufs, qui envahissent d'autres volailles, soit bequetés directement par eux, soit mêlés à la boisson ou aux aliments. Isoler les animaux atteints et mélanger à la pâtée de la poudre de fougère mâle, ou bien un mélange d'ass-fœtida ou poudre de gingembre et de gentiane jaune pulvérisée, dans la proportion de 1/2 gramme du mélange par tête et par jour. Comme complément du traitement, on mèlera à l'eau de boisson : 1 gr. 1/2 de salicylate de soude dans 150 gr. d'eau distillée pour une douzaine de volailles. De façon générale, pour préserver des vers des oiseaux de basse-cour, on conseille de leur administrer, de temps en temps, des feuilles d'absinthe et de cultiver, dans les parcs qui leur sont réservés, quelques-unes de ces plantes.

La *diphthérie* est une des maladies contagieuses de la basse-cour les plus graves et elle affecte toutes les espèces de volailles. Elle se caractérise par la tristesse et la difficulté d'avaler. Si on ouvre le bec du malade, on découvre, sur la muqueuse enflammée, des taches grises, bientôt recouvertes de fausses membranes jaunâtres, qui s'étendent ensuite vers le pharynx. L'inflammation peut gagner les cavités nasales et même les yeux ; alors les yeux sont collés et l'œil s'ulcère. La mort survient en cinq à huit jours. La maladie se transmet par l'introduction d'oiseaux malades, par l'infection des eaux, des aliments, du fumier, ou par les cadavres. La contamination se fait par l'ingestion de matières virulentes. Cette affection est transmissible aux enfants chez lesquels elle détermine, non pas la véritable diphthérie, mais une angine très dangereuse. Au début, si la maladie évolue lentement, le nitrate d'argent appliqué sur les plaques, après avoir enlevé les fausses membranes, peut produire de bons effets ; les badigeonnages avec un tampon imbibé de teinture d'iode sont, de même indiqués ; on renou-

vellera ce traitement plusieurs fois. Mais il est préférable, dès qu'on s'aperçoit qu'un animal est atteint de la diphthérie, de le sacrifier. Désinfecter le poulailler et le sol avec une solution de sulfate de fer. Comme traitement préventif, parquer les volailles dans des endroits clos et couverts, si la maladie existe dans le voisinage, et badigeonner tous les jours la bouche et le nez avec un pinceau trempé dans l'essence de térébenthine.

Le *choléra des poules*, le grand fléau de la basse-cour, et qui d'ailleurs s'attaque également aux oies, aux canards et aux dindons, se transmet comme la diphthérie. Dès que le mal les a envahies, les bêtes prennent un air de tristesse très frappant ; elles deviennent somnolentes, perdent leurs forces, ne s'éloignent plus quand on les chasse. La température du corps s'élève. La crête devient violette par suite d'une modification dans la circulation du sang. Enfin, la mort survient souvent quelques heures après l'apparition des premiers symptômes. En raison de cette rapidité, il arrive parfois qu'une basse-cour est dépeuplée en quelques jours. Si un animal vient à mourir et qu'il ait lieu de croire que ce soit du choléra, il faut immédiatement faire sortir les volailles de la basse-cour et les maintenir isolées les unes des autres. On doit ensuite nettoyer à fond le poulailler et la basse-cour, en enlevant le fumier et en lavant les murs, les perchoirs et le sol à grande eau, puis, par litre, on aura fait dissoudre cinq grammes d'acide sulfurique (huile de vitriol). Dix jours après, poulailler et basse-cour pourront être réhabilités et on ne maintiendra dans l'isolement que les volailles qui manifesteraient de l'abattement, de la tristesse, de la somnolence. Quant aux malades, il n'y a pas à tenter leur guérison ; il faut les sacrifier immédiatement.

Les mêmes procédés sont applicables à toutes les épidémies des volailles : sacrifice de la bête atteinte, isolement des autres et désinfection à fond des locaux.

LONDINIÈRES, Professeur d'agriculture.

POUR VOS SOINS DENTAIRES

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

Caisse Mutuelle d'Allocations Familiales

A la suite d'un accord intervenu, le 14 juin 1937, entre différents organismes agricoles fonctionnant en Loire-Inférieure, il a été décidé de constituer la « Caisse Mutuelle d'Allocations Familiales agricoles de la Loire-Inférieure », dont le siège social est 14, rue Charles-Monnet, Nantes (arrêté d'agrément du 26 juillet 1937, paru au Journal Officiel le 29 du même mois).

Le Conseil d'administration est composé de : MM. Mathorel, de la Brosse, Pierre Lefevre, de Camiran, Jean Allais, Foulon, Henri Le Cour Grandmaison, Bardoul, de Kerrel, Maurice Bertin, Julien Binet, Guillard, H. Bory, de Fremont, Joseph Héry, Lusseau, Robichon, Bruneau et Pierre Baranger.

Les noms des administrateurs énumérés ci-dessus donneront certainement confiance aux agriculteurs pour la bonne gestion de cette Caisse et pour la défense de leurs intérêts.

Nous rappelons à tous les exploitants agricoles assujettis à la loi du 11 mars 1932, n'ayant pas encore envoyé leur adhésion à une Caisse de compensation, qu'ils doivent remplir au plus tôt cette formalité obligatoire, la loi étant applicable en Loire-Inférieure depuis le 1^{er} juillet 1937.

Nous croyons devoir les informer qu'en cas de non adhésion la loi prévoit une amende de 5 à 15 francs et, en cas de récidive, de 16 à 100 francs, appliquée autant de fois qu'il y a de personnes dans l'établissement, sans préjudice des frais de justice.

Pour le prochain tirage

LOTÉRIE NATIONALE

prenez votre chance !

Concours agricole départemental de la Mayenne

Nous rappelons que le Concours agricole départemental de la Mayenne se tiendra à Château-Gontier les 28, 29 et 30 août, sur la prairie de la Foire de la Saint-Fiacre.

Voici l'ordre du jour des opérations :

Samedi 28 : de 9 heures à 12 heures, opérations des jurys des chevaux ; de 14 heures à 17 heures, opérations des jurys des bovins et autres animaux.

Prix des entrées : 5 francs.

Dimanche 29 : Exposition de tout le concours. A 10 heures, présentation des animaux primés.

Elle sera suivie d'une présentation des chevaux de demi-sang de la Mayenne.

Prix des entrées : 3 francs.

Lundi 30 (Grande foire de la Saint-Fiacre) : Exposition de tout le concours.

Entrées : 3 francs.

Nul doute que de nombreux visiteurs viendront admirer sur place les plus beaux produits de l'élevage mayennais : cheval de trait du Maine, races bovines Normande et Maine-Anjou, moutons bleus du Maine, porcs croustons, etc...

Le Concours sera complété par l'exposition artisanale et commerciale de la ville de Château-Gontier, et une exposition d'instruments ouverts aux constructeurs de tous les pays.

Nous paierons l'addition !

Depuis un an nous avons averti la paysannerie française qu'elle ferait, en fin de compte, les frais des gaspillages des politiciens en délire.

Nous voici au tournant, et toute une série de faits récents sont en contradiction avec les déclarations officielles, proclamant qu'aucune pression ne serait faite sur les prix des produits agricoles.

Tant à la Bourse du Commerce qu'à la Villette ou aux Halles Centrales, des manœuvres très nettes sont en cours pour faire... baisser les prix et si les producteurs de pommes de terre sont fixés à l'heure actuelle sur la revalorisation tant promise, les autres branches de la production ne tarderont pas à s'apercevoir douloureusement qu'elles sont traitées de la même manière.

Le déséquilibre entre les cours à la production et la consommation va s'accroître, et comme par décret on a bloqué les prix de vente dans les villes, le commerce n'a évidemment qu'un moyen de récupérer les charges nouvelles qu'il va subir, c'est d'acheter moins cher. C'est ce qu'il cherche à faire.

Il est donc clair que c'est encore et comme toujours la paysannerie française qui va solder l'addition.

Nous entendons bien que pour certains faits administratifs précis, la Commission de l'Agriculture du Sénat vient de s'émouvoir, mais que pourra-t-elle contre la tendance que nous signalons plus haut, qui est insaisissable, et qui de plus fait le jeu du Gouvernement.

Les urbains qui font la loi tuent les ruraux. Faute par ceux-ci de n'avoir pas compris à temps que leurs stupides divisions, leur isolement et leur inertie les conduisaient à la ruine.

Trop de nos lecteurs n'y croiront même pas, encore, s'ils nous font l'honneur de lire ces lignes, et continueront à rester insensibles ou à encombrer les antichambres des préfets, des ministres et des parlementaires, dans l'espoir fallacieux d'obtenir une amélioration de leur sort.

Pour nous, nous continuerons, malgré tout, à jouer les cassandres avec en nous, cependant, le sentiment grandissant que peut-être maintenant, il est déjà trop tard, que le temps perdu ne pourra plus se rattraper, et que les misères de toutes natures que nous prévoyons ne pourront plus être évitées, malgré les années d'efforts pénibles et désintéressés de ceux qui ont consacré leur vie à la défense de l'agriculture familiale et aux foyers ruraux.

Puisse cette épreuve nouvelle faire surgir enfin dans chaque esprit notre propre conviction que rien n'est possible si la Corporation agricole n'est pas reconnue d'abord dans ses devoirs mais aussi dans ses droits.

AGRICOLE.

Chemin de Fer de l'Etat

LES BONS BILLETS... DU DIMANCHE

Au moment où les tarifs ont dû subir une majoration sensible, les Chemins de fer de l'Etat sont heureux de rappeler que les billets si avantageux du dimanche constituent le moyen le plus économique de voyager. Se renseigner dans leurs gares.

Pisciculture

La Carpe

SON ÉLEVAGE (suite et fin)

Alimentation

Une fois que la carpe a frayed, il faut la nourrir. D'après les calculs les plus récents, l'accroissement de ces poissons se fait dans les proportions suivantes :

Mai : 10 % ; juin : 30 % ; juillet : 35 % ; août : 20 % ; septembre : 5 %.

Employez surtout la pomme de terre, la fève, la farine de maïs et le tourteau d'arachide. D'après les indications précitées, vous donnerez trois fois plus de nourriture en juillet-août qu'en mai. La dose sera la même, mais en mai vous alimenterez deux fois par semaine, tandis que de juin à fin août vous alimenterez tous les jours (le matin de préférence).

Pour terminer, il est utile d'insister sur certains points particuliers qui en période de fraye ont une importance capitale.

1° Mélangez-vous des braconniers. Aucun poisson ne semble être absorbé autant que la carpe par les fonctions de la reproduction. Le vacarme fait dans les herbes avertit les maraudeurs de l'endroit précis où il faut jeter l'épervier ou passer la « truble » pour faire de belles captures.

2° Les canards ne doivent en cette période, sous aucun prétexte, avoir accès à la pièce d'eau et la chasse aux grenouilles doit être faite sérieusement. Nos destructeurs d'œufs et de fraie, les oiseaux aquatiques et les grenouilles, auraient vite détruit la ponte de l'année.

3° Ne faites jamais faucher avant que l'éclosion soit définitivement terminée. A temps perdu, profitez d'un rayon de soleil pour faire couper branches ou arbres qui donneraient de l'ombre sur les endroits où le poisson vient frayer. Les endroits herbeux où s'opère la ponte doivent être très ensoleillés, c'est une des conditions importantes pour la réussite du repeuplement naturel.

Une bonne Recette

Et pour terminer, voici une petite recette que je dédie à notre excellent ami M. de Camiran qui a tout fait pour la propagande de la cuisine au fin muscadet.

CARPE À LA SAINT-FIACRE

Elle peut se faire seulement pendant la période des vendanges, car il faut avoir à sa disposition quelques beaux raisins très mûrs et le vin frais sorti du pressoir.

Vous choisirez une belle carpe, dont le poids sera en rapport précis, non pas avec celui de vos con-

vives, mais avec leur appétit. 400 grammes de poids vif par une bonne fourchette n'ont rien d'exagéré et ne pourront qu'exciter... l'appétit pour ce qui suivra le poisson.

La carpe, une fois écaillée, vidée et lavée à grande eau, sera farcie de la façon suivante :

Prenez un ou deux foies de poulet, écrasez-les avec une fourchette solide dans un bol, en y mélangeant 2 jaunes d'œufs. Dans une casserole faites fondre un morceau de beurre dans lequel vous ferez très légèrement dorer un oignon, ou deux suivant votre goût, finement hachés. Ajouter ensuite votre mélange foie-œuf et laissez prendre consistance avec une poignée de mie de pain rassis. Poivez abondamment. Salez discrètement. Laissez refroidir. Remplissez votre carpe, coupez soigneusement pour que la farce ne s'échappe pas à la cuisson, couvrez d'une crêpe de porc et mettez votre poisson ainsi préparé dans un grand plat allant au feu.

Au pressoir, vous êtes allés remplir à la golette un ou deux litres de muscadet nouveau. Laissez reposer un peu et versez dans le plat, toutefois, sans couvrir complètement le poisson. Ajoutez : 1 clou de girofle, une branche de thym, 5 échalottes, 1 gousse d'ail, 3 ou 4 branches de persil, poivre et sel. Sur la carpe, un gros morceau de beurre. Mettez à four chaud, tournez votre poisson au bout de vingt minutes. Laissez cuire environ 40 minutes au maximum.

Vous irez, pendant que le poisson cuit doucement, trier dans les grappes quelques poignées de bons raisins mûrs à souhait. Dans un verre blond vous les ferez revenir pendant environ 10 minutes. Ensuite vous sortirez votre carpe, passerez son jus de cuisson, l'ajouterez dans la casserole où sont les raisins sautés. Vous ferez réduire un peu, si nécessaire.

Ensuite : Remettez la carpe à sécher au four pendant quelques minutes. La sortir, la découper dans un plat, et servir sauce et raisins à part dans une saucière.

Cette carpe, au goût de muscadet sera un délice et vous attendrez impatientement tous les ans l'époque des vendanges pour savourer ce merveilleux plat de poisson.

En Sèvre, il y a de belles carpes, essayez votre chance à la ligne ou adressez-vous au marchand de poissons qui, avec certitude, vous donnera pour le premier vendredi de vendanges une belle pièce, à moins qu'un braconnier expérimenté veuille vous rendre ce service.

Ch. BOUCAUD.

Concours hippique rural

Le Concours hippique rural de Nord-Loire-Cavalerie aura lieu le 29 août 1937, à Cordonnais.

A partir de 7 h. 30, présentation des S. H. B. sur le carré, classement des chevaux et reprise.

Vingt-cinq minutes par section. Celles-ci seront au nombre de dix.

A 11 h. 30, remise d'une gerbe de fleurs au Monument aux Morts, dans le cimetière de Cordonnais.

Midi à 14 heures, pause.

De 14 h. 30 à 15 h. 30, jeux équestres vari

La Terre

PAR
MARIE DE WAILLY

C'est un tumulte indescriptible que la sonnette présidentielle n'arrive pas à apaiser... semblable à une marée que rien ne peut endiguer, la foule se presse, s'avance, des mains se tendent vers les accusés, des bouches leur crient : espoir, des yeux versent des larmes sur leur infortune.

Subitement, la foule se tait, s'immobilise, regarde... Zuléma se lève, tragique, terrifiante et les bras étendus elle s'écroule pendant que le silence se fait, brusque, complet, imposant :

— Quant-elle, dit-elle... Qui affirme que la « Terre » est une chose sacrée ?... La Terre... il faut être né paysan pour l'aimer, la respecter, tout sacrifier à elle.

Le cœur bat plus vite devant le « Bien » qu'on a acquis au prix de

son travail, de ses efforts, de ses luttas.

C'est un bonheur de posséder la Terre... Un jour, un paysan achète un petit lopin... c'est le premier... il le soigne... l'engraisse... le fait produire et à force de travail, de privations, il peut en acheter un deuxième... C'est le début d'une fortune... Pendant plusieurs générations, on trime, on s'éreinte, on baigne la terre de sa sueur, on y use ses forces, on l'aime, non seulement pour l'argent qu'elle rapporte, mais aussi pour les peines et les fatigues qu'elle donne...

On y tient à cette Terre plus qu'à tout... on lui consacre sa vie, on y sacrifie ses proches, on voudrait pouvoir l'étreindre et la posséder toute entière.

Pour elle... pour la Terre, de quoi

un paysan n'est-il pas capable ? Lorsque la Terre est malade, le cœur du véritable villageois saigne. Parmi les jeunes et les jurets, il y avait un malade devant cette vieille femme qui s'était redressée superbement pour défendre son « bien ».

Le président ne songeait pas à l'interrompre, respectant cette éloquence engendrée par l'amour de la Terre, admirant cette paysanne qui, pour parler et défendre le « bien » oubliait l'affreux malheur qui venait de la frapper.

La foule, palpitante, soulevée, vivait, souffrait, s'exaltait en écoutant ce long, âpre et tendre cri de tendresse vers la Terre.

Zuléma continua : — Lorsqu'Ovide voulut « marier » Rosa, je défendis la Terre avec tout mon cœur. Il refusa de m'écouter. Alors... j'ai été folle... oui folle... je me suis juré que le « bien » n'irait pas à une fille sans le sou. C'était la Terre que je défendais... c'était le travail de dix générations mortes, c'était l'espoir de dix générations à venir. J'ai lutté... chaque jour j'ai répété à Ovide ce que je lui avais dit la veille... j'ai pleuré... et moi, sa mère, je me suis mise à genoux devant lui, pour le supplier d'épargner la Terre.

Il était fou... fou d'amour... et j'ai

dû me taire... j'ai souffert... oui... bien souffert... Il était le maître et j'ai fait ce qu'il m'a ordonné... j'ai commandé les apprêts de la noce... j'ai écouté les projets d'Ovide et le soir de la noce... le cœur saignant... j'ai quitté le bal et je suis revenue à la ferme.

J'ai retiré mes habits de fête, j'ai remis ma « cotte » et mon caraco » (1) de travail et j'ai décroché le fusil de défunt mon homme du manteau de la cheminée. Il était en bon état, Ovide s'en servait pour chasser.

J'étais calme, j'accomplissais un devoir, puisque Ovide reniait la Terre, c'était moi de la défendre, de la construire.

Je voulais tuer Rosa... la violence de « bien »... c'était elle que je visais sur la route lorsqu'elle était agouillée devant Ovide et puis... le coup parti... je me suis sauvée... sans regarder celui qui tombait et j'ai cru mourir lorsque j'ai vu arriver Rosa...

Après... après... j'ai laissé accuser Ephrem... je pensais : on reconnaîtra qu'il est innocent... vous allez le condamner et je n'aurais rien dit... En me taisant je gardais le « bien » mais Rosa a parlé : la Terre... c'est sacré !...

(1) Ma jupe et ma camisole.

Oui, c'est sacré et je la défendais. Comment cela s'est-il fait ? c'est Ovide... ah ! comprenez-vous... c'est Ovide que j'ai frappé...

Condamnez-moi, j'ai tué mon fiancé...

Comme elle terminait l'épouvantable aveu, Zuléma porta les deux mains à sa poitrine et s'affaissa, terrassée par une embolie, tandis que la salle entière, debout, les poings tendus, semblait la maudire.

Possesseurs de la glèbe, aimant et respectant le « bien », les paysans rejetaient la mère homicide de leur sein et une voix proclamant le jugement de tous, cria :

— Tu n'as pas le droit de tuer... tu as déshonoré la Terre...

V

Toute une âme est dans une larme. Tout un ciel dans un sourire. Le retour d'Ephrem et de Rosa à la Forge du Prince a été un triomphe.

La jeune femme n'a pas voulu s'installer à la Maison-Blanche. C'est Joseph Pivard qui fait marcher la ferme, dont les revenus serviront, tous les ans, à doter une jeune fille pauvre de la commune.

Aimé Baillot venait de marier sa fille unique à un Couvinois, Louis Ribert, et avait monté une boucherie

au jeune ménage ; mais Louis n'était guère au courant d'un métier nouveau pour lui et le vieux Baillot dit à son commis :

— Mon gendre possède l'argent, tu as l'expérience, associez-vous et vous ferez fortune.

Ephrem a accepté, leur commerce prospère.

Rosa a passé les premiers temps de son deuil entre le père et la mère Chaudière.

Il y avait un an qu'Ovide était mort, lorsqu'elle dit à Ephrem :

— Je suis pauvre... tu es en passe de devenir riche... veux-tu de moi pour femme ?

C'est par un clair matin d'octobre qu'ils se rendent à la « maison communale ».

Pas de cortège... les parents, les témoins, mais le long de la route, les grands arbres ont des mousses dorées, dans les vergers, les pommes rougies par les premiers frissons de l'hiver mettent des taches joyeuses parmi les feuilles aux teintes d'or ; une gelée blanche craque sous les pas et un pâle soleil d'automne semble sourire à ce joli bonheur si chèrement acquis.

La « maison communale » a la cérémonie est rapidement terminée ; à l'église, avec la bénédiction nup-

tiale, il n'y a qu'une messe basse et les nouveaux époux quittent la maison de Dieu.

Sur le seuil, ils s'arrêtent... troublés, émus.

Devant eux, la foule est énorme... non seulement de la Forge du Prince et du Brûly, mais tous les villages environnants ont envoyé leur délégation.

Vieillards, hommes, femmes, enfants, portent des fleurs... tous éparpillent la moisson odorante devant Ephrem et Rosa et c'est sur un tapis merveilleux, comme seuls en connaissent les Rois et les reines que l'humble commis et la pauvre ravaudieuse s'avancent, tremblants, les larmes inondant leurs visages.

Une fillette s'approche de la jeune femme. Elle lui offre une rose... la dernière de la saison... toute trépidante de l'approche de l'hiver... toute parfumée encore des parfums de l'été... et la petite dit gentiment, dans la pitié tendre de son âme :

— Il ne faut pas pleurer, Rosa... puisque nous l'aimons...

La nouvelle mariée embrasse l'enfant, souriant à travers ses larmes, et dit doucement :

— C'est de bonheur, ma mignonne.

FIN

Largeur des véhicules routiers

Un décret du 26 mai 1937, publié à l'Officiel du 28 mai, réglemente comme suit la largeur des véhicules routiers :

Article premier. — Sous réserve des dispositions de l'article 14 du décret du 31 décembre 1922 (code de la route) concernant les transports exceptionnels et de celles de l'article 4 du décret-loi du 30 juin 1934 relatif aux véhicules agricoles et autres matériels spéciaux des services de l'armée, de la marine militaire et de l'aviation militaire, la largeur d'un véhicule et de son chargement mesurée toutes saillies comprises dans une section transversale quelconque, ne doit pas dépasser 2 m. 50.

Art. 2. — Dans tous les cas prévus par l'article 31 du code de la route et plus particulièrement dans ceux où la largeur libre de la chaussée, son profil et son état ne permettent pas le croisement ou le dépassement en toute sécurité et en toute sécurité, les véhicules dont le gabarit ou dont le chargement dépasse 2 mètres de largeur ou 8 mètres de longueur, remorques comprises, sont tenus de s'arrêter et de se garer pour laisser passage aux véhicules de dimensions inférieures.

Art. 3. — A l'exception des véhicules assurant des services urbains, tous ceux dont le gabarit ou dont le chargement dépasse 2 m. 20 de largeur ou 3 mètres de longueur, remorques comprises, seront astreints à une limitation de vitesse fixée par arrêté du ministre de l'Intérieur et du ministre des Travaux publics, pris après avis de la commission centrale des automobiles et de la circulation régionale.

Afin de permettre le contrôle de la vitesse autorisée, les véhicules dont il s'agit devront être munis :

1° D'un indicateur de vitesse placé bien en vue du conducteur, constamment maintenu en bon état de fonctionnement et qui portera une marque rouge très apparente, en regard de la vitesse maximum autorisée ;

2° D'un dispositif limitant la vitesse, plombé et réglé en palier pour la vitesse maximum autorisée ou, à défaut, d'un enregistreur de vitesse dont les bandes seront conservées pendant trois mois au moins et tenues à la disposition des agents chargés de la police de la route.

Art. 4. — Les dispositions des articles 1er et 2 du présent décret sont immédiatement applicables.

Les dispositions de l'article 3 seront applicables un an après la publication du présent décret au Journal officiel.

Art. 5. — Les dispositions des articles 2, 4 et du décret-loi du 30 juin 1934, modifié par celui du 30 octobre 1935, sont abrogées en ce qu'elles ont de contraire au présent décret.

Art. 6. — Le ministre des Travaux publics et le ministre de l'Intérieur sont, chacun en ce qui le concerne, chargés de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Traitement des Furoncles

Bayer, écrit le docteur P.-E. Morhardt, conseille, pour ramollir et faire percer les furoncles, d'appliquer un mince disque de savon humide, gros comme un clou, sur la région enflammée et de le fixer au moyen d'un bandage adhésif. Tous les savons de toilette sont bons pour cet usage. L'effet se manifeste par une diminution rapide de la démanaison et de la tension.

Cette méthode ramollit la peau et la décalcifie. Ainsi sont favorisés les processus d'inflammation en même temps que les réactions de défense. (La Vie Médicale).

Prix des Engrais

(Prix provisoires)

Engrais azotés

Prix provisoire :

Sulfate ammoniacal 20,60...	100 »
Nitrate de chaux 15,50...	100 »
Ammonitrite 15,50...	100 »
Nitrate de soude 16 %...	100 »
Cianamide 20 %...	109 »

Les 100 kg., départ sur wagon ou camion Nantes.

Engrais phosphatés

Superphosphate 14 %...	26 »
— 16 %...	29 »
— 18 %...	32 »
Phosphate 26 %...	21 25
— 29,50 %...	24 25
— 33 %...	28 75

Les 100 kg., départ sur wagon ou camion Nantes.

Engrais potassiques

Sylvinit 18 %...	30 »
Chlorure 49 %...	74 »

Les 100 kg., départ sur wagon ou camion Nantes.

Autres engrais

Intensator 2/10...	45 »
Intensator 2/10/3...	49 »
Phosmo normal, 71 fr. grand réservoir, ou 69 fr. pris Pont-Rousseau.	
Phosmo riche, 92 fr. 75 grand réservoir, ou 91 fr. 25 pris Pont-Rousseau.	

Engrais Salmon Issé

Primosine « La Maraichère » 4/8/4...	76 »
Primosine vigne et culture 3/10/4...	75 »

Les 100 kilos. Agence à Nantes : Persyn-Boucaut, 28, rue du Gué-Robert, Nantes-Doulon.

Savons

G. H. B., 370 fr. les 100 kg., par caisse de 50 kg.	
Croix d'Or, 370 fr. les 100 kg., par caisse de 50 kg.	

Pris magasin Nantes.

Sulfate de cuivre

Belge...	300 »
Français...	300 »

(Menus cristaux)

Les 100 kg., départ sur wagon ou camion Nantes.

Sulfate de fer

Cristaux...	34 »
-------------	------

Les 100 kilos.

Cours des Vins

MUSCADET...	650 à 700
GROS-PLANT...	350 à 450
VIN BLANC D'HYBRIDES...	300 à 350

Toiles de Lieuses

garanties parfaites avec sanglons cuir et aux meilleurs prix. Ex. : le jeu complet c. 1 m. 50, 390 fr., quelle que soit la marque de la lieuse. Pour c. 1 m. 80, 25 fr. en sus. BACHES une seule qualité la meilleure (lin) et la moins chère 17 fr. 50 le m2. Confection parfaite garantie. Echantillon sur demande.

Expéditions franco sous condition de paiement comptant contre remboursement. BRASME, rue Colin, à ARRAS (Pas-de-Calais).

Linoleum - Tapis - Toiles cirées

Couvre-Parquet - Rémoieum Largeur 2 mètres. Le mq. : 10 fr. Envoi du CATALOGUE sur demande

(La Vie Médicale).

NOS MERCURIALES

Grains et Farines

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

Nantes, le 4 août.	
Avoine grise ou noire Bretagne 115 »	
Avoine bigarrée Bretagne 111 »	
Sarrasin Bretagne 109 »	
Orge indigène Côtes-du-Nord 122 »	
Orge Maroc 126 »	
Mais Indo-Chine 122 »	
Son région, bonne fabrication 77 »	
Riz Saigon N° 1 124 »	

Cours du Bétail

SYNDICAT DE LA BOUCHERIE DE NANTES

ET DE CAMPAGNE

Cours du 30 juillet

VEAUX : 412. — 1re qualité, le kilo sur pied, 5,30 à 7,10 ; moyenne, 6,20. A déduire, 0,80 pour la campagne ; moyenne, 5,40.

BOEUF : 19. — Devant : 1re qualité, le demi-kilo, 2,75 à 3,25 ; 2e qual., 2 à 2,50 ; 3e qual., 1,50 à 1,75. Derrière : 1re qual., 6,25 à 6,75 ; 2e qual., 5,50 à 6 fr. ; 3e qual., 4,75 à 5,25.

MOUTONS : 188. — 1re qualité, 7 à 7,50 ; 2e qual., 5,75 à 6,75. Agneaux sans tarif.

Fourrages

Paille de blé :	
bottelée...	230 »
pressée...	235 »

Ces prix s'entendent par quantité minimum de 5.000 kilos, départ lieux de production.

Légumes et Primeurs

MARCHÉ DU CHAMP DE MARS

Nantes, le 4 août.

Artichauts, les 12, 12 fr. — betteraves, les 12, 6 fr. — Carottes, la botte, 1 fr. — Céleri rave, la botte, 6 fr. — Céleri blanc, la botte, 5 fr. — Choux, les 16, 10 fr. — Choux-fleur, la pièce, 2 fr. — Cresson, les 12, 6 fr. — Chicorée, les 12, 2 fr. 50. — Epinards, le kilo, 1 fr. 25. — Haricots verts, le kilo, 1 fr. 50. — Laitues, les 22, 2 fr. — Melon la pièce, 3 fr. — Navets, le paquet, 1 fr. — Oseille, le kilo, 1 fr. — Poireaux, la botte, 4 fr. — Petits pois, le kilo, 2 fr. — Pommes de terre nouvelles, 0 fr. 60. — Radis, les 12, 4 fr. — Tomates, le kilo, 2 fr. 50. — Oignons, le kilo, 1 fr. 25.

Pommes de terre

Marché des Innocents

Paris, le 4 août.

Les 100 kilos, logés, départ : Hénaut, Loiret, 78-80 ; région parisienne (en culture), 65 à 80 ; July Bretagne, 54 ; Mayette Bretagne, 47-48 ; Saucisse rouge Bretagne, 57-59 ; Vendée, 82-85 ; Eerstelingen Nord, 36 ; Oude, 38 ; Sarthe, 40-42 ; région parisienne (en culture), 25-37 ; Saint-Pol ou Paimpol, 38 ; Roscoff, 38-40 ; Pont-l'Abbé, 35 ; Saint-Malo, Cancale, 42 (nominal).

Carottes

Affaires difficiles, mais cours assez soutenus. Les 100 kilos, logés, départ : Poitiers, 145-150 ; Alsace, 110-115.

Navets

Marché inactif.

Oignons

Affaires calmes. Les 100 kilos, logés, départ : Auxonne, 75 à 78 ; Roscoff, 70 ; Alsace, 80-82.

Légumes secs

On cote pour livraison octobre : Flageolet Nord, 265 ; Hingots Nord, 310 (livraison septembre) ; Hingots Landes, 290 ; plats Midi gros, 285 ; extra, 300 ; cocos Landes, 275.

Pailles - Fourrages

Paris, le 4 août.

On cote par balles pressées, haute densité, aux 100 kilos, départ sur août-septembre. Centre, Ouest, Nord : Paille de blé, 10-12 ; d'avoine, 9-10,50 ; d'orge ou escourgeon, 8-8,50 ; Foin, 20-22 ; Luzerne, 22-24 ; Trèfle, 22-23.

Offres et Demandes

Service réservé à nos Adhérents

Ecrire ou s'adresser au Syndicat, 3, Place Petite-Hollande, NANTES

TARIF

Pour une seule insertion : 5 fr. par annonce de 5 lignes maximum 1 fr. 25 par ligne supplémentaire

OFFRES

225. — A louer pour 1er septembre 1937, commune de Bouaye, BORDE-RIE 3 hectares. Adresse au Syndicat.

226. — A louer aux environs de Nantes, pour le 25 avril 1938, UNE FERME de 5 hectares de terre, et 1/2 hectare de vigne. S'adresser au Syndicat.

227. — A vendre ou à louer BELLE TENUE MARAICHÈRE située au Petit-Sauzais (près Vieux-Doulon), 1 hectare 1/2 environ. Libre à l'automne. S'adresser à M. Bouaud, Petit-Sauzais, Doulon, Nantes.

231. — A vendre UN PORTAIL en fer roulant, bon état. S'adresser à M. Francis Gullbaudon, Bouaye (Loire-Inférieure).

232. — A vendre UN TRACTEUR « Fordson », en parfait état de marche. S'adresser au Syndicat.

233. — A vendre : 1° UN CAMION maraicher ; 2° UNE HARRETTE fourragère ; 3° UNE HERSE canadienne. Le tout en bon état. S'adresser à M. Brion René, chemin du Petit-Blottereau, Doulon.

DEMANDES

109. — JARDINIER, marié, un enfant, demande place, femme occupée ou non. S'adresser au Syndicat.

110. — JEUNE HOMME, 18 ans, désire place valet de chambre, campagne de préférence ; aiderait jardin. S'adresser au Syndicat.

111. — HOMME, 40 ans, très sérieux, catholique, cherche place régisseur permettant faire vivre famille honorablement. Ecrire Paul Frumau, Fougan-de-Mer, par Bouguenais.

112. — JEUNE MENAGE demande place maison bourgeoise, toutes mains ou garde propriété, jardinier, vigne. Libre début septembre. S'adresser au Syndicat.

113. — On demande, à Gorges, UN MENAGE de cultivateurs pour tenir une petite ferme et travailler à prix d'argent, la moitié du temps, dans un beau vignoble. S'adresser au Syndicat.

SI CHACUN D'ENTRE VOUS PRESENTAIT UN ADHERENT, NOUS DOUBLERIONS NOS MOYENS D'ACTION ET NOUS POURRIONS RENDRE CE JOURNAL PLUS INTERESSANT.

CHAUSSURES LETOURNAUX

7, Rue Guépin - NANTES - Place Bretagne

DIOLA QUALITÉ - DES PRIX - MAISON DE CONFIANCE

Grand Choix de CHAUSSURES Fantaisies et Classiques Spécialité pour Pieds sensibles. Femme et Homme Remise 5 % aux Membres du Syndicat sur présentation de leur carte

MARCHÉS RÉGIONAUX

NANTES (Talensac).

Le demi-kilo :

Beauf. — 1re catégorie, 7 à 14 ; 2e, 2,50 à 3,50 ; 3e, 1 à 2,50.

Veau. — 1re catégorie, 7,50 à 12 fr. ; 2e catégorie, 6 à 7,50 ; 3e catégorie, 6 fr.

Mouton. — 1re catégorie, 11 à 12 fr. ; 2e catégorie, 8 à 10,50 ; 3e catégorie, 6 fr.

Porc. — 5 à 8,50.

Beurre. — 1 à 9 fr.

Oufs. — La douzaine, 6 à 6,50.

Poulets. — 8,50 à 9.

Lapins. — 5 à 8 fr.

CANDÉ, 2 août

Blé, 153 fr. ; orge, 125 à 130 fr. ; foin