

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.
265.10 pour la Coopérative.
147.15 pour la Confédération des Vignerons
270.81 pour le Syndicat de Défense.



NEGOCIATIONS AGRICOLES :
Une délégation allemande de spécialistes des questions agricoles est arrivée à Paris, en vue de trouver un moyen de favoriser l'exportation en Allemagne de produits agricoles français.

EXPORTATIONS DE FRUITS :
En vue d'assurer l'utilisation du contingent de fruits français, provenant de la Moselle, du Bas-Rhin et du Haut-Rhin, à destination de l'Allemagne, il vient d'être créé une Commission de contrôle des exportations. Son siège est fixé à Metz.

DEGATS DU GIBIER : Le « Journal Officiel » du 31 juillet a publié le texte de la loi relative à la réparation des dommages causés aux récoltes par le gibier. Cette loi vient renforcer la procédure employée et raccourcir les délais de notification.

LE PRIX DU LAIT, à Paris, a été fixé, depuis le 1^{er} octobre, à 1,90 le litre, par la Fédération des Coopératives et Syndicats laitiers de la région parisienne, qui groupe 50.000 adhérents.

NOS CHASSELAS DORÉS reçoivent le meilleur accueil sur les marchés allemands. Au cours du mois d'août, 35 wagons de raisins, provenant en majeure partie du Thor et de la Gironde, sont arrivés à Cologne. Le prix moyen est de 200 francs par wagon franco-frontière.

LES CONTINGENTS du 4^e trimestre 1937 viennent de paraître en tableaux, à l'Officiel. Pour les viandes, les chiffres sont les mêmes qu'au 4^e trimestre 1936, sauf pour les viandes préparées de porc. Nous croyons savoir que l'Intendance s'adressera enfin aux viandes françaises pour le renouvellement de son bétail.

CARBURANTS : Un Congrès des combustibles et carburants se tiendra, Maison de la Chimie, 28, rue Saint-Dominique, à Paris, du 16 au 21 octobre.

Même le « Journal Officiel » EST EN DÉFICIT

Le « Journal Officiel » était, jusqu'à cette année, une publication d'un bon rapport pour le Trésor, auquel il versait, bon an, mal an, près de trois millions de bénéfices. Or, depuis l'avènement du système Blum, le « Journal Officiel » mange de l'argent, de l'argent des contribuables évidemment. Il avoue pour l'exercice 1936 trois millions de déficit. D'où trois millions de moins aux recettes budgétaires et trois millions de plus aux dépenses : au total, six millions de pertes pour l'Etat.

La remarquable performance d'un pigeon voyageur

Les journaux italiens signalent la remarquable performance d'un pigeon voyageur qui a traversé l'Atlantique. Un chasseur a capturé à Piano Marina, dans la province d'Inferia, un pigeon voyageur qui portait à la patte un anneau métallique avec l'inscription « Buenos-Aires L.T. 18726 ». La commission pour la chasse de la province d'Inferia a informé le bureau compétent d'Argentine.

La Campagne du liège

L'exploitation des écorces dans le Var est terminée : les lièges de la récolte 1937 sont en piles port de camion.

L'importance de la récolte semble plus élevée qu'on ne l'aurait supposé en mai dernier. Le marché est calme et subordonné probablement aux résultats des adjudications algériennes des forêts de l'Etat. (En Tunisie la récolte est également importante : plus de 75.000 quintaux, soit 8.000 de plus que l'an dernier.)

Dans la région de Collobrières, on note quelques ventes à 100 francs

La Comédie du Blé

Il n'est pas inutile de revenir sur la comédie du blé, maintenant qu'il est permis d'en juger avec le recul nécessaire. Déjà, les polémiques s'apaisent. Seule demeure la réalité économique à laquelle le cultivateur doit faire face.

Tout d'abord, nous avons assez dit, écrit et répété, depuis des années, que la question du blé n'était que l'un des éléments du problème agricole d'ensemble : vouloir le résoudre séparément conduit fatalement à l'échec.

Sans doute convient-il d'organiser le marché du blé, de le soustraire aux influences spéculatives, à celle des trusts, mais, ni plus, ni moins, que le marché de la betterave, de la pomme, du lin, du lait, de la viande, etc... Agir autrement, et les clans politiques ne s'en sont pas privés depuis des années, c'est s'efforcer de diviser les paysans, en faisant du blé un simple triangle politique.

Or, le blé n'a pas de couleur : il n'est ni bleu, ni rouge. Il n'est, n'en déplaise à certains, ni fasciste, ni antisocialiste. Il doit simplement être vendu à un prix suffisant pour couvrir les frais de production, et assurer tout à la fois une rémunération convenable au producteur et aux ouvriers agricoles, de justes salaires.

En rapport avec la cherté de la vie, l'Office du Blé ne répond pas à ces nécessités : en aliénant la liberté du producteur, il aboutit, progressivement, à la réquisition à peine déguisée ; ainsi nos campagnes sont-elles devenues des zones d'infériorité économique et sociale vis-à-vis des villes.

Aussi bien, la fixation du prix de la récolte 1937 ne pouvait-elle être indifférente à l'éleveur qui ne vend que de la viande et du lait, ou au modeste paysan de tel ou tel Bocage, qui considère avec inquiétude sa récolte de fruits. Eux aussi verraient l'ajustement normal de leurs produits entravé par des méthodes hypocrites analogues à celles employées contre les producteurs de blé. Pour s'en convaincre, il n'y a qu'à lire la réclamation tapageuse d'une certaine presse, en faveur de l'extension du système des offices et de leur application à toutes les denrées du sol.

Le pain cher ?

Il y a, je le sais, la question du prix du pain. On ne se fait pas faute de nous la jeter dans les jambes ; souvent l'on nous dénonce à la vindicte populaire, pour avoir, avec nos amis, fait énergiquement campagne pour la revalorisation du froment.

Répondons une fois de plus : en 1920, le blé valait 170 francs et le pain 1 fr. 75 le kilo ; en 1937, il a valu 2 fr. 35, quand le blé était à 150 ! Mais il y a mieux : en 1926, le pain était également à 2 fr. 35, mais on payait alors le blé 183 fr 39 ! Pourquoi, en cet été 1937, avec le blé à 180 francs, le pain ne reste-t-il pas à 2 fr. 35 ?

L'explication, la voici : meuniers et boulangers doivent, aujourd'hui, se plier à une onéreuse législation sociale. L'Administration, qui a, en vérité, beaucoup plus d'égards pour eux que pour nous autres, veut bien leur en tenir compte et fixer les marges de mouture et de panification, avec libéralisme, c'est le moins qu'on puisse dire.

Conclusion : ce sont les cultivateurs qui, finalement, font les frais des nouvelles lois sociales, dont ils sont à peu près les seuls en France à être exclus. Certes, ils ne demandent ni les quarante heures, ni les deux dimanches par semaine. Mais n'ont-ils pas droit, de toute évidence, à une compensation ? Celle de gagner honorablement leur vie, d'élever leurs enfants et de payer convenablement leurs auxiliaires. Ils ne demandent rien de plus.

Quelques aboyeurs publics veulent bien nous traiter d'affameurs, parce que nous affirmons tranquillement, les 100 kilos sans écart de rebut. Ce prix ne laisse que peu ou pas de bénéfice au producteur, qui attend des cours meilleurs.

Les lièges mâles blancs ou noirs, provenant de l'abatage des arbres, sont livrés en usines à trituration au fur et à mesure de la vidange, à des prix variant de 65 à 70 fr. rendu usines, en balles ou sacs.

Les déchets de forêts sont non cotés, parce que non demandés.

Blé stable, mais franc flottant

En 1936, si la libre concurrence avait joué, le blé n'eût pas été à 140 francs, mais à 180 francs. En 1937, sans l'Office et ses fonctionnaires, nous aurions le blé à plus de 200 francs ; ce prix aurait une valeur indicative pour toute la production agricole, dont les cours rejoindraient, enfin, ceux des produits que le paysan est obligé d'acheter en ville.

En vain, nous fera-t-on remarquer que le prix du blé a au moins l'avantage d'être stabilisé. Nous constatons pas ces variations inouïes, d'un bout à l'autre de l'année, variations dues à la faiblesse coupable des Gouvernements d'ailleurs.

C'est vrai ! Nous avions jadis un blé « flottant » avec un franc stable. Mais nous avons aujourd'hui un blé stable avec un franc flottant !

Ceci vaut-il mieux que cela ?... Dans six mois, les plus myopes d'entre nous constateront qu'ils ont été roulés...

Confidences !!

Les Grands Moulins, dont l'Office devait sonner le glas, se portent mieux que jamais. Leur puissance économique est telle qu'ils ont passé à 75 % !!! La sociale et la Féodale vivent en parfait concubinage et leurs amours, pour être discrètes, sont exemptes du plus léger nuage.

Libre après cela, à M. Je Ministre de l'Agriculture, d'affirmer que tout est au mieux dans le meilleur des mondes. Il est sincère et convaincu ! Si sincère, si convaincu, qu'aux dernières nouvelles, on apprendrait qu'après avoir quitté la culture depuis dix ans et plus, il s'empressait de rentrer dans la carrière. Il aurait, en effet, loué pour la Saint-Michel prochaine, une ferme qui lui cultiverait en famille, pour profiter, lui aussi, de la hausse astronomique des produits du sol.

Toutes nos félicitations !
Jacques LE ROY-LADURIE,

La Fièvre aphteuse

La fièvre aphteuse, introduite en France, on le sait, dans le courant de mai, par des animaux en provenance d'Afrique du Nord, s'est propagée ces dernières semaines dans un grand nombre de départements.

Le dernier bulletin sanitaire, rendant compte de la situation dans la seconde quinzaine d'août, mentionnait des foyers dans 69 départements, la région du Nord étant particulièrement atteinte, tandis que le fléau paraît en régression dans les régions envahies les premières.

Il semble que cette épidémie, malgré la vitesse avec laquelle elle s'est répandue à son début, soit moins grave que certaines de ses devancières, les plus récentes notamment. Il faut attendre encore quelque temps pour être fixé sur l'étendue des pertes causées, ainsi que sur la nature même du virus, qui fait en ce moment l'objet de patientes recherches.

On sait, en effet, que les moyens de lutte contre la maladie, toujours restreints, sont rendus plus aléatoires encore par le fait qu'il existe plusieurs virus différents, dont certains peuvent même être inconnus jusqu'à ce jour.

En tout état de cause, rappelons qu'en dehors du sérum polyvalent préparé en Allemagne et qui, pour un prix extrêmement élevé, ne confère qu'une immunité de durée limitée (quinze jours à trois semaines), on reconnaît une grande efficacité au sang des animaux guéris.

Le malheur est que, le plus souvent, la récolte de ce sang est rendue quasi impossible par le refus qu'opposent les éleveurs au prélèvement de ce sang sur leurs animaux.

Nous ne saurions trop conseiller aux éleveurs de se prêter avec bonne grâce aux efforts tentés dans ce sens par les vétérinaires et qui doivent être profitables à l'élevage français tout entier.

Un Brin de Causette...

Ce qui m'avait le plus impressionné, en visitant c'est fameuse Exposition des Arts et Techniques, à la capitale, c'est le Palais de l'U. R. S. S.

C'est tel que j'vous le dis. Et des millions de visiteurs avant fait la queue, pour entrer dans c'te bâtiment — pardon, dans c'te Paradis des Soviets hygiéniques...

Hygiéniques, rapport qui l'ont nettoyé, purifié par le sang, assaini, même rajouté leur pays. Point vrai, mon vieux Voronoff ?

Dans c'te Palais-bolcheviki, la foule défile éberluée, presque recueillie comme dans une cathédrale. Voyez l'énormité d'immenses statues, glorifiées sur leurs pieds de stalles : Saint Léonine, grand Patron de la nouvelle église ; Vorochiloff, le bienheureux ; son Eminence Staline — le nouveau Tsar de tout les R.S.S.S. Et pis des tableaux, des peintures magnifiques, des drapeaux fanéolés (avec le marteau), des figures heureuses, épanouies, rigolantes, comme n'en voyez point St Pierre dans son paradis !

Si que vous n'êtes point convaincu, les chiffres sont là et un peu là ! Des centaines de statistiques vous démontrent les progrès réalisés depuis vingt ans de Révolutions. Que les sourds voyent et que les aveugles entendent. Y pouvant même toucher du doigt une mastodonte de tracteur, ces tracteurs agricoles, du plan quinquinal, qui retournent une steppe comme une galette.

Mais c'est quelque chose de point mécanique qu'avant attiré ma curiosité. Là-bas, au mi-temps, une statue de Léonine. A ses bottes, un bouquet de trois épis de blé, entourés d'un ruban écarlate. De vrais épis. Je m'approche comme tout l' monde et voyez écrit, sur une petite carte : « A Léonine et à Staline, mes plus beaux épis. Un paysan de France. »

C'est y encore l'œuvre d'un mauvais plaisant ? ou d'un pauvre phénomène ? A supposer que ce soye un « par » de chez nous, l'avant eu de la chance de récolter ces épis, sans que les troupes du camarade Staline viennent chez lui, saboter sa moisson. Ceusses qu'avant souffert des grèves sont payés pour le savoir. Mais ça céllant un autre paire de manche...

Le manche de la faucille. pis-que c'est elle qu'entretenant le marteau ! En U. R. S. S. ben plus fort qu'ailleurs, c'est les paysans qui triment pour les autres. A preuve ces fameuses « Kolkhozes » ou les moujiks « collectivisés » sont quasiment tenus de livrer à l'Etat, la majeure partie de leurs récoltes. Le froment est livré au prix de 1 rouble 58 kopecks, le poud (16 kgs 600). Ce même froment, transformé en pain par l'Etat, est rendu aux paysans 13 roubles 28, le poud — avec 900 0/0 de boni ! Le lait est payé aux paysans 15 kopecks le litre, alors qu'il est revendu 1 rouble 60, soit dix fois plus... En 1936 l'Etat soviétique avait graté de la sorte 34 milliards de bénéfices, sur la sueur des moujiks.

C'est, toujours les faucilles qui trinquent. Et sans elles — y avant pu que des marteaux !

main Jeannot

L'Association Générale des Producteurs de Blé poursuivra son action sans faiblir

De tous côtés les informations nous parviennent et concordent : M. Monnet a voté à l'A. G. P. B. une hostilité amère. Par tous les moyens dont il dispose, il cherche à nuire à notre Association.

Le ministre de l'Agriculture ne pardonne pas à l'A. G. P. B. d'avoir fait barrage contre sa politique de classe, fausement agricole, qui asservit les producteurs aux consommateurs.

Il lui en veut de s'opposer à l'établissement qu'il poursuit pour tenir en mains les organisations agricoles et les priver de toute liberté dans la défense professionnelle.

Cette hostilité est normale : elle est le plus sûr témoignage d'une action utile et efficace.

M. Monnet voulait le blé à 133 fr. Il avait essayé de le justifier officiellement au Conseil de Cabinet du 7 juin.

L'A. G. P. B., en dénonçant la manœuvre devant l'opinion, l'a fait échouer.

En juin et juillet, l'A. G. P. B. a mis au point et répandu par toute la

France une argumentation irréfutable prouvant que le prix légal du blé était voisin de 200 francs.

Presque tous les Comités départementaux, par leur documentation serrée, sont venus confirmer la demande de l'A. G. P. B. et faire apparaître qu'elle était juste et modérée. M. Monnet espérait ne pas dépasser un prix de 160 à 165 francs.

Grâce à l'action de l'A. G. P. B., l'unanimité impressionnante des demandes des Comités départementaux l'a obligé à franchir une nouvelle étape jusqu'à 180 francs.

M. Monnet voulait faire supporter par le Conseil Central de l'Office du Blé la responsabilité de ce prix illégal.

Mais l'opinion agricole était éclairée par les efforts de l'A. G. P. B. : la résistance de ses représentants à l'Office du Blé n'a pas permis cette nouvelle duperie.

L'A. G. P. B. dénonce aujourd'hui les illégalités, les irrégularités et les erreurs commises. Elle défend, contre le ministre de l'Agriculture, l'application et le respect de la loi du 15 août 1936.

L'A. G. P. B. n'a pas pu faire triompher le prix légal. Elle a tout au moins évité à la culture une perte supplémentaire de 15 à 20 francs par quintal, soit près de 1 milliard ½ de francs.

C'est la seule chose qui nous importe.

Et plus que jamais l'A. G. P. B., soutenue par l'opinion agricole, poursuivra son action sans faiblir.

Le rôle des Offices de Comptabilité dans la défense agricole

Il y a quelque 15 ans, les pionniers de l'organisation des centres de comptabilité agricole ont compris que, dans la dure bataille économique de l'après-guerre, la culture ne pourrait pas se défendre si elle n'était pas armée d'une documentation économique complète, objective, impartiale, irréfutable.

En face des autres professions, si documentées pour défendre leurs intérêts, la culture était restée trop longtemps en retard. A l'appui de ses revendications, elle n'apportait pas de preuves décisives.

Récemment encore, au Conseil National Economique, nous insistions sur la revalorisation nécessaire des produits agricoles. Les représentants des consommateurs critiquaient notre point de vue. L'un d'entre eux, des plus autorisés, nous lança avec ironie : « La culture se plaint toujours sans rien prouver ; apportez donc des chiffres. »

Des chiffres, l'A. G. P. B., pour sa part, en a fourni : rapport au Congrès de Caen sur la « Situation de la paysannerie », études sur la « fixation du prix du blé », etc... Des chiffres, nous en avons fournis, plus même qu'on ne le souhaitait, et qui n'ont pas été réfutés.

Or, cet effort n'a été possible et n'a été efficace que grâce aux travaux accumulés depuis des années par les Offices de Comptabilité agricole.

Se tenant au-dessus des combats journaliers, préoccupés par-dessus tout d'établir des documents irréfutables, les Offices de Comptabilité ont doté la profession agricole d'une base de documentation qui joue déjà, dans la défense agricole, le rôle primordial.

Dans les débats qui ont marqué la fixation du prix du blé, la culture, pour la première fois peut-être, a abordé une discussion économique de cette importance, complètement et parfaitement armée. C'est là le résultat des travaux patients de quelques hommes qui s'attachent, depuis des années, à rassembler une documentation sincère et vraie sur la situation agricole. Ils ont su dégager de la leçon des faits, des données générales et moyennes que chaque cultivateur ignore tant qu'il reste dans son isolement et qui, seules, cependant, peuvent servir de base à une politique de redressement agricole.

Nous n'hésitons pas à le dire. Si la culture a pu éviter un prix ridicule, faible de 153 ou 160 francs, si elle a pu faire barrage contre une illégalité encore plus prononcée, c'est parce que ses représentants ont pu appuyer sa défense sur une documentation économique solide. Et cela, c'est aux Offices de Comptabilité agricole qu'on le doit.

Demain, la culture, qui sentira tout le poids de la hausse formidable de

Chaque année, nous nous faisons un devoir de mettre nos adhérents en garde contre certains courtiers ou démarcheurs inconnus, vendeurs de blés ou pommes de terre de semence, qui font hélas, bien des dupes ! Voici un nouvel avertissement de M. Poupard, Directeur des Services Agricoles de la Vendée, que nos confrères de ce département ont reproduit en bonne place :

Il est venu à notre connaissance que, dans certaines communes du département de la Vendée, un démarcheur passe, avec les cultivateurs, des contrats de vente de pommes de terre de semence dans des conditions qui constituent un véritable abus de confiance.

Les pommes de terre devant être importées d'un pays étranger, leur prix est exprimé en monnaie de ce pays et non en francs. Au prix d'achat s'ajoutent le transport du pays d'origine jusqu'chez l'acheteur et les droits de douane. Il est évidemment impossible à la plupart des acheteurs de traduire ces sommes en monnaie française. Pour les tranquilliser, le courtier leur affirme que la somme totale qu'ils auront à payer sera d'environ 100 francs par quintal. C'est inexact, puisque, au cours actuel des changes, rien que le prix d'achat dépasse 100 francs et il s'y ajoutera vraisemblablement une cinquantaine de francs pour le transport et la douane.

La quantité vendue dans la plupart des fermes dépasse considérablement celle qui serait nécessaire pour planter la superficie habituellement occupée par cette plante. Un cultivateur qui fait chaque année 50 ares environ de pommes de terre a acheté plus de 10.000 kilos de plants, c'est-à-dire une quantité suffisante pour près de 10 hectares. Le courtier a promis qu'il sera

ses frais de production, aura, plus encore qu'hier, besoin de prouver ses difficultés pour se défendre.

Il faut que l'opinion agricole le comprenne. Il faut qu'elle s'intéresse aux efforts de ses Centres de documentation économique, qu'elle les soutienne et les multiplie.

A l'époque actuelle, c'est un plaisir de ne regretter rien.



Société des Courses DE NANTES

La Société des Courses de Nantes donnera ses deux dernières réunions d'automne les dimanche 10 et lundi 11 octobre 1937.

Les engagements reçus sont nombreux et d'excellente qualité. Les courses promettent un grand intérêt. Voici les engagements et l'ordre des épreuves :

Dimanche 10 octobre

- 1) Prix de la Jonnelière, galop, 10.800 francs ; 24 engagements.
- 2) Prix de Province, galop, 17.400 francs ; 13 engagements.
- 3) Prix de Briord, steeple, 10.800 francs ; 31 engagements.
- 4) Prix de Paimpont, cross, 10.000 francs ; 14 engagements.
- 5) Prix de l'Isac, trot attelé, 10.000 francs ; 11 engagements.

Lundi 11 octobre

- 1) Prix du Don, trot monté, 6.500 francs ; 9 engagements.
- 2) Prix Courant-d'Air, galop, 10.000 francs ; 19 engagements.
- 3) Prix de Launay-Violette, galop, 12.000 francs ; 35 engagements.
- 4) Prix Lombarderie, haies, 10.800 francs ; 40 engagements.
- 5) Prix Conseil Municipal, trot attelé, 6.500 francs ; 16 engagements.

Par suite du retour à l'heure solaire et des jours plus courts, les courses commenceront chaque jour à 13 h. 30.

Attention aux escroqueries à la vente des pommes de terre de semence

lui-même acheteur de la récolte à un prix avantageux. Il a promis verbalement, mais n'a évidemment rien écrit. Lorsqu'on sait les prix pratiqués depuis de nombreuses années à la vente des pommes de terre de consommation, on ne se fait pas d'illusion sur l'intérêt qu'il peut y avoir à étendre cette culture. Encore faudrait-il, si on veut l'étendre, choisir des terrains qui lui conviennent, c'est-à-dire légers et sains, et non des sols compacts et humides comme ceux que cultivent les dupes de notre vendeur.

On est vraiment surpris du peu de méfiance dont ont fait preuve les acheteurs en cette affaire. Ils se sont laissés séduire par de belles paroles, sans même lire le contrat qu'on leur a fait signer. Ce n'est qu'après le départ du courtier, quelquefois même plusieurs jours plus tard, qu'on s'est décidé à lire cet écrit. Certains, m'affirment-ils, ont alors eu la surprise de constater que la commande portait un nombre de quintaux bien supérieur à celui qu'ils pensaient avoir acheté.

Beaucoup de cultivateurs pris dans cette affaire voudraient bien se libérer et se demandent comment faire. Ce n'est pas facile. Le mieux serait qu'ils se groupent pour traduire leur vendeur en justice afin d'obtenir l'annulation des marchés. Leurs promesses faites publiquement quant aux prix et aux avantages accessoires offerts aux clients et dont aucune n'est portée au contrat, la disproportion fréquente entre les quantités vendues et celles qui sont nécessaires pour se conformer aux règles de l'assolement seraient, estimons-nous, des éléments suffisants pour caractériser l'abus de confiance.

Il aurait été évidemment plus sage de ne pas se laisser prendre. On ne devrait jamais apposer sa signature sur un papier quelconque sans avoir lu et compris ce qui y est écrit.

POUR VOUS,
LE BULLETIN DU SYNDICAT
ETUDE,
RECHERCHE
ET CLASSE
LES INFORMATIONS AGRICOLES
QUI VOUS SONT UTILES

La fermentation du Muscadet 1937

(Suite et Fin)

1° Action des Agents physiques sur la fermentation. — Le froid ne détruit pas la levure, mais il empêche simplement son fonctionnement comme agent de la fermentation. Des levures traitées à des températures très basses, jusqu'à -190°, ont conservé leurs propriétés, placées de nouveau dans des conditions favorables. L'action du froid sur la fermentation elle-même est très variable, suivant les races de levures. Dans le cas des levures de vins, la fermentation ne se produit guère au-dessous de 8, 10°. Son intensité croît avec la température jusqu'aux environs de 25°. Puis elle diminue pour devenir nulle vers 40°, mais la levure n'est tuée que vers 60°.

En ce qui concerne la production du vin, une fermentation trop violente, à 20-25°, est à éviter. Pour la production des vins fins, c'est la fermentation lente, à basse température, qui est de beaucoup préférable. C'est elle qui développe le plus les qualités de finesse du vin. Au contraire, une fermentation au-dessus de 20° abîme les meilleurs moûts et développe souvent des goûts anormaux. Cela se comprend très bien, si l'on se rappelle que le « bouquet » du vin est dû à des éthers, à des aldéhydes qui s'y trouvent à l'état de trace, mais qui, très volatils, sont facilement entraînés par le gaz carbonique de la fermentation, lorsque la température est trop élevée. L'idéal pour la qualité, elle présente en général, dans la pratique, de grands dangers. Survient un coup de froid, et la fermentation est arrêtée ou ralentie. Et puis la fermentation s'achève, le vin n'est pas assez tôt pour les soutirages, la clarification, la mise en bouteille avant le printemps. Dans les régions de cru, où les vins blancs restent un an, deux et même trois ans en fût, comme le Sauterne, on peut laisser fermenter le vin très lentement. D'ailleurs, dans les moûts très riches, l'alcool se charge déjà de ralentir considérablement la fermentation. Pour toutes ces raisons, il est préférable, dans le cas du Muscadet, qui est un vin sec, consommé jeune, de fixer la température à 15°, 18°, comme l'a si bien dit M. Bertrand dans sa causerie.

Pour faire un bon Muscadet il faut surveiller la température du vin en plongeant un thermomètre dans le fût lui-même. Si le temps est très doux la fermentation étant une réaction exothermique, la chaleur dégagée tendra à faire monter la température du vin, la fermentation va s'activer. Le vin aura bouilli trop rapidement. C'est au viticulteur de régler convenablement les courants d'air dans son cellier (au besoin, une aération la nuit permettra d'abaisser la température) pour que la température du moût prise directement dans la barrique reste dans les limites indiquées.

Une bonne fermentation doit durer à peu près un mois. Au contrôle de la température, il faut ajouter celui de la densité. Tous les deux ou trois jours, on s'assurera que la densité décroît régulièrement et on en fera un tableau pour chaque barrique. Si une barrique avait une fermentation trop languissante, on pourrait alors la mettre dans un endroit plus chaud, momentanément, jusqu'à ce que la fermentation soit bien répartie, ou bien on pourra faire un pied de cuve avec une des barriques qui fermentent bien.

Si en octobre des jours froids surviennent et faisaient par trop baisser la température du moût, il faudrait mettre des brasseurs dans le cellier, afin d'éviter l'arrêt prématuré de la fermentation, car la remise en train de moûts déjà riches en alcool est toujours une opération malcommode.

2° Action des constituants du moût et des produits ajoutés. — Comme nous venons de le dire, l'alcool produit par la fermentation elle-même, tend à la ralentir. Certaines levures ne supportent pas plus de 3 à 4° d'alcool. Pratiquement, au-dessus de 10° d'alcool la fermentation se ralentit nettement et elle devient très lente à partir de 13°. Il serait intéressant, pour les années où les moûts sont riches, de sélectionner des levures résistant à des doses élevées d'alcool, pour terminer dans de bonnes conditions les fermentations. Donc il est bon d'assurer de bonnes conditions de température dans des années comme 1937, aux moûts déjà riches en alcool, et c'est en fin de fermentation qu'il faut veiller.

L'acidité peut être nuisible quand elle est trop élevée, mais une acidité moyenne de 5 à 6 gr. est avantageuse, car elle permet uniquement à la fermentation alcoolique de se développer et non aux maladies microbiennes. Les Muscadets peu acides seront particulièrement à surveiller en fin de fermentation, pour éviter des maladies telles que la graise, la fleur, la piqure. Il faudra les soutirer rapidement en fûts bouchés (au moins 20 gr. de mèche par barrique).

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

Tous les autres composants du moût ont une action plus ou moins marquée sur la fermentation. Les moûts pauvres en phosphates ou en matières azotées doivent être améliorés par addition de phosphate d'ammoniaque (30 gr. environ par hectolitre). Mais ce sont là des cas plutôt rares. Le phosphate d'ammoniaque est néanmoins un adjuvant intéressant de la fermentation, pour les vins par trop récalcitrants.

L'acide sulfureux, quand le débouillage a été trop énergique, peut empêcher la fermentation de certains moûts, de même que le cuivre provenant de traitements cupriques trop tardifs. Nous verrons plus loin comment remédier à ces accidents.

Pour terminer, disons quelques mots de l'emploi des « levures sélectionnées ». Les études de MM. Moreau et Vinet ont montré que dans un cru donné, nombreuses étaient les races de levures qui jouent chacune leur rôle dans la fabrication du vin de ce cru. « Il n'y a pas, à proprement parler, une seule levure de cru, mais un ensemble de levures. » Cet ensemble de levures se trouve rarement dans le commerce, et le moyen le plus économique de le réaliser pour le viticulteur est de faire un « pied de cuve » au moyen des raisins les plus mûrs de sa meilleure parcelle, de son cépage le plus fin. Ce qui est intéressant, c'est, comme nous l'avons dit plus haut, l'emploi de levures spécialisées pour remettre en fermentation un moût déjà riche en alcool, pour faire fermenter un moût trop énergiquement traité à l'acide sulfureux, etc.

L'emploi des levures sélectionnées, à part ces cas très spéciaux, ne se justifie donc que pour des moûts très ordinaires, de cépages de second ordre. Dans ce cas l'action sur la qualité de certaines races de levures a été nettement démontrée, à condition toutefois de partir d'un moût primitivement stérile (moût traité à l'acide sulfureux) et d'opérer dans des conditions d'asepsie difficilement réalisables dans beaucoup d'exploitations.

Jean BOSCH,
Ingénieur agronome
(Reproduction interdite).

Erratum. — Une « coquille » s'est glissée dans mon dernier article du 2 octobre (1^{re} colonne, 46^e ligne), qui pourrait induire en erreur les viticulteurs. Au lieu de « arrêt à la densité de 1011... », j'avais écrit : « arrêt à la densité de 1001... ».

La densité de 1001 correspond au moins, dans le cas en question, au degré de 11°. La différence est sensible.

Revue vinicole

La C.G.V. nous a communiqué, sur les résultats des vendanges dans le Midi, les informations suivantes :

« Dans la région méridionale, il y a eu une petite sortie de raisins, principalement dans le cépage aramon, la floraison s'est bien effectuée, mais les insectes ampélophages se sont montrés tout de suite très menaçants et l'endémisme a causé jusqu'aux vendanges d'importants dégâts ; enfin la sécheresse et les chaleurs accablantes ont fini par réduire considérablement une récolte qui n'était pas déjà abondante. »

« Les vendanges terminées, à cette heure, dans une grande partie de nos vignobles ont donné des résultats décevants. »

« La récolte sera donc à peine supérieure à celle de l'an dernier qui fut excessivement réduite. L'été-récolte est le département le plus touché. »

« Dans l'ensemble, on n'escompte pas plus de 20 à 21 millions d'hectolitres contre 17 millions 800.000 en 1936, et 34 millions 150.372 en 1935. »

Le Journal Officiel a publié le relevé des stocks de vin déclarés par les viticulteurs au 1^{er} septembre 1937. 168.708 vigneronnes dans la métropole et 5.414 en Algérie ont fait une déclaration.

Les stocks s'élevaient, pour la métropole, à 1.672.790 hectos de vins blancs, et 1.672.104 hl. de vins rouges et rosés. Et, pour l'Algérie, à 410.448 hl. de vins blancs et 3.716.337 hl. de vins rouges et rosés.

Les promesses faites par M. Barthe ont été tenues. Le marché a été complètement assaini. La bataille engagée en Algérie et ailleurs pour la spéculation pour provoquer l'effondrement des cours a été gagnée par la viticulture, grâce à l'habile utilisation de l'article 8 sur l'échelonnement des livraisons.

Des arrêtés ont fixé les conditions d'achat par l'Etat des alcools de vins, de marcs et de pommes.

Voici, à ce sujet, quelques indications :

Les alcools de vin, rectifiés, type Midi titrant 94 degrés au minimum, livrés au litre du contingent, seront payés 775 fr. 20.

Les alcools de marcs, titrant 94 degrés au minimum, doivent être payés 455 fr. 30.

1 hecto d'alcool pur rectifié extra neutre provenant de la distillation des pommes sera payé, au titre du contingent, 639 fr. 80.

Les prix correspondants des campagnes précédentes étaient de 557 fr. 75, 346 fr. 22 et 439 fr. 80.

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

Le Conseil d'administration du Syndicat s'est réuni à Nantes le jeudi 3 septembre. Assistaient notamment à la réunion : M. du Châtelier, président du Syndicat ; M. de la Ruelle, conseiller général ; MM. Gadais, Pierre Lefevre, de la Robrie, de Frémont, Gouy, Jallot, Pouvreau.

Le Conseil s'est entretenu des affaires courantes et a décidé que l'Assemblée générale aurait lieu en fin d'année, cette année en principe à Bouaye. La date sera publiée ultérieurement. Que nos adhérents se préparent à y assister nombreux.

Le président indique au Conseil qu'il pense voir bientôt paraître le décret d'appellations d'origine de nos muscadets.

Cet espoir s'est réalisé depuis la réunion du Conseil, puisque nos adhérents ont pu voir dans la presse le décret portant définition de l'appellation contrôlée « Muscadet », en ce qui concerne les communes du Sud-Ouest de la Loire-Inférieure, paru en date du 23 septembre 1937.

Nous sommes à l'époque des déclarations de vendange. Que nos adhérents n'hésitent pas à verser, en faisant leurs déclarations, la modeste contribution du *Sou à l'Hectolitre* en faveur de leur Syndicat, afin de lui permettre d'étendre son action et d'ajouter d'autres résultats au premier et important pas accompli, non seulement en faveur de nos muscadets, mais de nos autres cépages régionaux.

Note d'actualité

La préparation du blé, les labours d'automne, vont se faire dans de bonnes conditions étant donné la température.

La grande sécheresse avait permis, dans beaucoup de terrains, un effritement du sol propice à la pénétration et à l'accumulation de l'eau au moment des dernières pluies.

Notons en passant que pas mal de mauvaises herbes ont levé à nouveau et que les labours vont les détruire.

Le cultivateur a intérêt à ne pas oublier que plus tôt les engrais, nourriture de la plante, sont mis dans le sol, meilleurs en sont la diffusion et les transformations dans le sol.

La fumure phospho-potassique doit donc être appliquée tôt à l'avance, le blé y gagne en vigueur, il est plus fort, il supporte mieux l'hiver et son tallage est avancé au début du printemps.

R. de DREUZY.

Confédération des Vignerons du Centre et de l'Ouest

Le décret du 23 septembre 1937 institue au Pays Nantais une appellation contrôlée générale au Muscadet. Il l'accorde à certains crus de Muscadet non encore appelés et aussi à tous ceux qui, appartenant à « Sèvre et Maine » et à « Coteaux de la Loire », désiraient s'en servir (paragraphe B).

Les deux anciennes appellations demeurent contrôlées, comme par le passé, pour les deux régions délimitées en 1936.

Les appellations non contrôlées n'ayant pas l'acquit vert, mais l'acquit ordinaire, sont encore tolérées, elles ne sont pas abrogées pour l'instant.

Conservent-elles leurs anciens privilèges ? Il est permis de penser que ceux-ci seront réservés aux appellations contrôlées.

Un avantage vient d'être accordé à ceux qui, ayant des cépages ordinaires, peuvent être astreints à la distillation obligatoire. Des instructions ont été données pour que les viticulteurs qui détruiront leurs mares, après en avoir avisé l'Administration, soient dispensés des prestations d'alcool vinique.

Cette chose est très importante pour nos pays, où la distillation des mares est une exception, où l'usage de jeter les secs au fumier. Notre président avait fait aux Pouvoirs publics des observations réitérées à ce sujet.

Mais il faudra que les intéressés, viticulteurs récoltant plus de 400 hectos, souscrivent à la Recette burocratique une déclaration par laquelle ils s'engagent à abandonner ou à détruire leurs mares au fur et à mesure de leur production.

Cet engagement ne leur fera pas perdre la franchise des 10 litres d'alcool pur à laquelle leur donne droit leur situation de bouilleur de cru.

Machines Agricoles

Avis Important

En raison de la situation économique actuelle et des répercussions des nouvelles lois sociales, nos fournisseurs ne peuvent s'engager à maintenir les présents tarifs. Nous indiquons donc les prix des machines agricoles, à titre indicatif et sous toutes réserves des hausses qui pourraient nous être appliquées par les constructeurs.

Les appellations d'origine EN LOIRE-INFÉRIEURE

Déjà la parution du décret du 23 septembre 1937, nous avons trois appellations d'origine :

- 1° Muscadet grands crus de Sèvre-et-Maine ;
- 2° Muscadet des Coteaux de la Loire ;
- 3° Muscadet (tout court).

Seuls ont droit à la première, les vins récoltés sur le cépage Melon Musqué de Bourgogne (alias Muscadet) dans la région de la Sèvre et de la Maine. Région délimitée par jugement.

Seuls ont droit à la seconde, les vins récoltés dans les mêmes conditions dans la région des Coteaux de la Loire, délimitée par jugement.

La troisième appellation, elle, est générale. Muscadet (tout court) est un qualificatif breveté pour tout le Pays Nantais.

Ont droit à ce titre tous les vins, récoltés dans les conditions de rendement et de qualité prévues sur le cépage noble. 1° Dans les régions déjà délimitées et faisant partie de Sèvre-et-Maine et de la Loire ; 2° Dans les crus nettement cadastrés, dans les communes citées au décret du 23 septembre 1937.

On remarquera que les communes de Tilières et de Saint-Crespin (Maine-et-Loire) font partie de l'appellation contrôlée. Cela était juste. Elles ne sont que le prolongement du vignoble de Vallet et elles font parfaitement partie de la région du Muscadet. On a pu en effet établir, qu'avant la division administrative de l'Empire, ces territoires faisaient partie du Comté Nantais.

Conséquences : Un vin récolté dans les régions désignées cadastralement n'a droit qu'à la seule appellation Muscadet (tout court). Il peut accessoirement, sur son étiquette, y ajouter le nom de la commune ou du lieu.

Un vin récolté dans les régions précédemment délimitées de Sèvre-et-Maine, et de la Loire, peut, au choix du récoltant, être classé soit Muscadet (tout court), appellation générale, soit Muscadet de Sèvre-et-Maine ou des Coteaux de la Loire.

En somme, l'appellation Muscadet est une classe ouverte à tout le département, Sèvre-et-Maine ou Coteaux de la Loire n'appartiennent qu'à certaines communes et sections.

Commercialement, l'appellation contrôlée Muscadet présente un certain avantage.

Chacun sait que chaque appellation doit faire l'objet d'un registre spécial ; que deux vins de deux appellations différentes ne peuvent pas donner lieu à un mélange, opération qui, parfois, est désirée par le commerce.

Les vins classés « Muscadet », appellation générale, nécessitent donc eux aussi un registre spécial, mais tous les vins classés en cette marque peuvent être coupés entre eux, sans cesser d'être des vins contrôlés. Suivant le goût cherché, on peut couper un muscadet d'Ancenis avec un de Tilières, un de Vallet avec un d'Aigrefeuille.

Par suite du décret, le vin de Muscadet devient un vin spécial uniquement récolté au Pays Nantais.

Un vin provenant du cépage Melon de Bourgogne (alias Muscadet), récolté dans un département autre que la Loire-Inférieure ou les sections nantaises, n'est pas un Muscadet : c'est un vin de Melon.

Le mot Muscadet appartient désormais à Nantes et à sa région.

En ce faisant, le Comité National et les juristes-consultes-experts ont fait preuve d'une grande sagesse et d'une parfaite équité. Il a consacré l'unité de défense contre la fraude et pour la propagande.

L'Histoire du Vin du Pays Nantais en a codifié les usages.

Cette codification rendra plus aisée la répression des fraudes.

Se servant près du consommateur du qualificatif Muscadet, trop souvent des revendeurs n'hésitent pas à leur livrer des vins qui ne sont que de vulgaires coupages.

Désormais, pour pouvoir être vendue sous le nom et avec le prestige, une barrique devra avoir son certificat d'origine par un acquit de couleur spéciale verte.

Toutes les quantités récoltées loyalement seront suivies, comptées, rigoureusement contrôlées, depuis la vendange jusqu'à la consommation.

Si, au Pays Nantais, 150.000 hectos de vin de Muscadet ont été récoltés, il ne s'en vendra pas un de plus.

En outre, ce vin devra être de qualité suffisante.

Les vignobles qui, trop poussés par la taille et par des fumures azotées exagérées, produiraient, au détriment de l'excellence, plus de 40 hectos, seront éliminés du droit de l'appellation.

Le Préfet de la Loire-Inférieure, officier de la Légion d'honneur.

Annexe.
Article 1^{er}. — Les déclarations pour la culture du tabac en 1938 seront reçues, aux jours et heures indiqués dans le tableau annexé au présent arrêté, dans les mairies des communes autorisées à planter du tabac pour l'approvisionnement des Manufactures de l'Etat, avec le concours et l'assistance des Maires, par les agents du service de la culture du tabac désignés à cet effet.

Article 2. — La quantité de pieds à planter par hectare, non compris dans le cinquième d'excédent toléré par la loi, sera de 38.000.

Article 3. — Les déclarants devront se présenter en personne, à moins d'empêchement grave, auquel cas, soit par eux, s'ils savent écrire, soit par le Maire s'ils ne le savent pas, ils donneront délégation formelle à une personne nommée désignée, de faire la déclaration pour eux.

Ils devront justifier qu'ils sont propriétaires ou fermiers en vertu de titres légaux des terres déclarées et que ces terres n'appartiennent pas à des planteurs interdits, ou bien qu'ils en étaient fermiers, par baux ayant date certaine antérieure aux faits qui auront motivé l'interdiction ; les titres de propriété pourront être remplacés par un extrait de la contribution foncière, certifiée par le Maire quant à la possession des terres.

Article 4. — Ne seront admis que les déclarants reconnus solvables par nous et par M. le Directeur Général du S.E.I.T., ou qui pourront fournir une caution pour la garantie de leurs engagements (article 190 de la loi du 28 avril 1916).

La solvabilité des déclarants sera suffisamment établie par la justification du paiement, par chèque d'au moins 10 francs de contribution foncière. A cet effet, les déclarants devront représenter leur dernier avisement de contributions directes ou, à défaut de cette pièce, un certificat du Percepteur constatant la somme de la contribution foncière actuellement à leur charge.

Les personnes qui se présenteront pour servir de caution devront, également, justifier qu'elles paient au moins de fois ladite somme de 10 francs de contribution foncière, qu'elles cautionneront de déclarants.

La caution s'engage conjointement et solidairement avec les déclarants à toutes les obligations imposables à ce dernier et spécialement

contrôlée Muscadet présente un certain avantage.

Chacun sait que chaque appellation doit faire l'objet d'un registre spécial ; que deux vins de deux appellations différentes ne peuvent pas donner lieu à un mélange, opération qui, parfois, est désirée par le commerce.

Les vins classés « Muscadet », appellation générale, nécessitent donc eux aussi un registre spécial, mais tous les vins classés en cette marque peuvent être coupés entre eux, sans cesser d'être des vins contrôlés. Suivant le goût cherché, on peut couper un muscadet d'Ancenis avec un de Tilières, un de Vallet avec un d'Aigrefeuille.

Par suite du décret, le vin de Muscadet devient un vin spécial uniquement récolté au Pays Nantais.

Un vin provenant du cépage Melon de Bourgogne (alias Muscadet), récolté dans un département autre que la Loire-Inférieure ou les sections nantaises, n'est pas un Muscadet : c'est un vin de Melon.

Le mot Muscadet appartient désormais à Nantes et à sa région.

En ce faisant, le Comité National et les juristes-consultes-experts ont fait preuve d'une grande sagesse et d'une parfaite équité. Il a consacré l'unité de défense contre la fraude et pour la propagande.

L'Histoire du Vin du Pays Nantais en a codifié les usages.

Cette codification rendra plus aisée la répression des fraudes.

Se servant près du consommateur du qualificatif Muscadet, trop souvent des revendeurs n'hésitent pas à leur livrer des vins qui ne sont que de vulgaires coupages.

Désormais, pour pouvoir être vendue sous le nom et avec le prestige, une barrique devra avoir son certificat d'origine par un acquit de couleur spéciale verte.

Toutes les quantités récoltées loyalement seront suivies, comptées, rigoureusement contrôlées, depuis la vendange jusqu'à la consommation.

Si, au Pays Nantais, 150.000 hectos de vin de Muscadet ont été récoltés, il ne s'en vendra pas un de plus.

En outre, ce vin devra être de qualité suffisante.

Les vignobles qui, trop poussés par la taille et par des fumures azotées exagérées, produiraient, au détriment de l'excellence, plus de 40 hectos, seront éliminés du droit de l'appellation.

Déclarations pour la culture du tabac EN 1938

Le Préfet de la Loire-Inférieure, officier de la Légion d'honneur.

Annexe.
Article 1^{er}. — Les déclarations pour la culture du tabac en 1938 seront reçues, aux jours et heures indiqués dans le tableau annexé au présent arrêté, dans les mairies des communes autorisées à planter du tabac pour l'approvisionnement des Manufactures de l'Etat, avec le concours et l'assistance des Maires, par les agents du service de la culture du tabac désignés à cet effet.

Article 2. — La quantité de pieds à planter par hectare, non compris dans le cinquième d'excédent toléré par la loi, sera de 38.000.

Article 3. — Les déclarants devront se présenter en personne, à moins d'empêchement grave, auquel cas, soit par eux, s'ils savent écrire, soit par le Maire s'ils ne le savent pas, ils donneront délégation formelle à une personne nommée désignée, de faire la déclaration pour eux.

Ils devront justifier qu'ils sont propriétaires ou fermiers en vertu de titres légaux des terres déclarées et que ces terres n'appartiennent pas à des planteurs interdits, ou bien qu'ils en étaient fermiers, par baux ayant date certaine antérieure aux faits qui auront motivé l'interdiction ; les titres de propriété pourront être remplacés par un extrait de la contribution foncière, certifiée par le Maire quant à la possession des terres.

Article 4. — Ne seront admis que les déclarants reconnus solvables par nous et par M. le Directeur Général du S.E.I.T., ou qui pourront fournir une caution pour la garantie de leurs engagements (article 190 de la loi du 28 avril 1916).

La solvabilité des déclarants sera suffisamment établie par la justification du paiement, par chèque d'au moins 10 francs de contribution foncière. A cet effet, les déclarants devront représenter leur dernier avisement de contributions directes ou, à défaut de cette pièce, un certificat du Percepteur constatant la somme de la contribution foncière actuellement à leur charge.

Les personnes qui se présenteront pour servir de caution devront, également, justifier qu'elles paient au moins de fois ladite somme de 10 francs de contribution foncière, qu'elles cautionneront de déclarants.

La caution s'engage conjointement et solidairement avec les déclarants à toutes les obligations imposables à ce dernier et spécialement

à répondre à ses lieux et places : 1°) pour les effets résultant de toute espèce de fraude et de contrefaçon que le planteur aurait commises relativement à sa culture ; 2°) pour les quantités manquantes aux charges du planteur, et ce, dans la forme prescrite par l'article 200 de la loi du 28 avril 1916.

Article 5. — Les déclarations énonceront exactement les noms, prénoms, surnoms et domiciles des cultivateurs déclarants ; la désignation, la situation et la contenance de chaque pièce de terre. Elles indiqueront, en outre, les tenants et les aboutissants de chacune des pièces déclarées.

Article 6. — Il est expressément défendu d'indiquer comme réunies et ne formant qu'une seule pièce, les plantations subdivisées.

Ne peuvent être considérées comme formant une même pièce, les portions de terrain séparées les unes des autres par des obstacles continus, tels que : chemins et sentiers publics, haies et ruisseaux, ou par une étendue quelconque de terrain avec ou sans culture, lors même qu'elle appartiendrait au même propriétaire.

Article 9. — MM. les Maires, de concert avec les employés préposés à la réception des déclarations, arrêteront les registres sur lesquels ces dernières auront été inscrites, le dernier jour assigné, à chaque commune, à l'heure fixée pour la clôture au tableau annexé, par un acte constatant le nombre de déclarations reçues et la superficie des terres à planter.

Conformément à la décision ministérielle du 26 janvier 1922, aucune déclaration ne pourra être reçue après la clôture desdits registres.

Jours et heures des déclarations
Fixation des jours et heures pendant lesquels les cultivateurs seront admis à faire, à la Mairie de leur commune, la déclaration de planter du tabac en 1938.

ARRONDISSEMENT DE NANTES
Canton de Carquefou
Thouaré, 21 octobre, de 8 à 12 heures.

Canton du Loroux-Bottereau
La Chapelle-Basse-Mer, 13, 14, 15 octobre, de 8 à 12 heures.

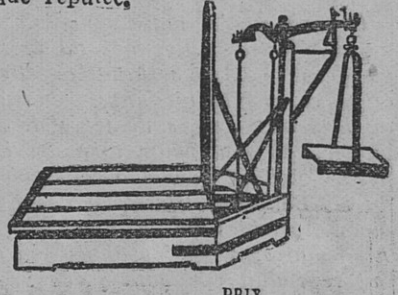
Saint-Julien-de-Concelles, 16, 18, 19, 20 octobre, de 8 à 12 heures.

Canton de Vertou
Basse-Goulaine, 11, 12 octobre, de 8 à 12 heures.

Machines Agricoles

Basculés décimaux

Bonne construction courante, Marque réputée.



Force	Poids	Chêne verni	Renforcée
100 kil.	240 fr.	295 fr.	325 fr.
200	250 »	305 »	335 »
300	285 »	350 »	390 »
500	400 »	485 »	540 »

Supplément pour crochet de sûreté : 15 fr. — Taxe de vérification première en sus. — Prix départ usine. Remise aux adhérents.

Basculés Romaines

Equippées avec nouveau fléau breveté. Fabrication soignée.

Force	Poids	Chêne verni	Renforcée
100 kil.	400 »	445 fr.	530 fr.
200	420 »	460 »	555 »
300	485 »	540 »	650 »
500	635 »	710 »	855 »

Taxe de vérification première en sus.

Prix départ usine. Remise aux adhérents.

Basculés fariniers. Basculés pesés et basculés pesé-bétail : Nous consulter.

Herses articulées en Z

Herses à 3 flèches par compartiment

Entièrement en acier livrées avec barres d'assemblage, volée d'attelage, chainettes centrales d'articulation.

	Dents de : 12"	14"	16"
2 comp., 30 dents.	44 k.	60 k.	69 k.
3 comp., 45 dents.	68 k.	92 k.	106 k.
4 comp., 60 dents.	92 k.	124 k.	143 k.

Prix du kilo : 4 fr. 75, départ usine.

Remise à

Les arrosements en horticulture

Avec l'été chaud et sec de 1937, et la reprise du beau temps en cette période du début d'automne, plus connue dans l'Ouest sous le nom « d'été de la Saint-Michel », il me semble que causer des arrosements, ou si l'on préfère, des arrosages en horticulture, est fort de saison.

Le savant E.-A. Carrière, ex-chef de culture au Muséum de Paris, verra son non subside, grâce à quelques excellents ouvrages dus à sa plume autorisée. Dans l'un d'eux, devenu très rare, il commente fort doctement cette question des arrosages, car, chose étonnante, il y a très peu de jardiniers qualifiés qui peuvent se vanter d'arroser « à longueur de journée » de façon... disons le mot : intelligente. Il ne s'agit pas simplement, en effet, de donner de l'eau « tant bien que mal ».

Pour les plantes de haute serre chaude, par exemple, une douche glacée amènerait maladie, ou mort, de la plante exotique. Il faut que l'eau des tuyaux soit mise, dans des bassins vastes, à l'unisson du degré de température de la serre.

Elant stagiaire jadis, vers 1903, dans les serres du riche baron Alphonse de Rothschild, au château de Ferrières, en Brie, en plein pays calcaire, j'y appris qu'on recueillait avec soin les eaux de pluie du toit du château et des serres, dans des citernes, car les orchidées, qui abondaient dans les serres, n'auraient pu supporter l'eau calcaire (pas plus du reste que les plantes de terre de bruyère). Avec le système antique comme le monde... horticoles, des arrosages, on a deux procédés au choix, pour opérer : arroser sans pompe, ou à l'aide d'une pompe, car cette eau fait adhérer la terre voisine, soit de la motte ou des racines, selon que l'on vient d'effectuer une plantation en motte ou à racines nues.

On arrose, dans l'autre cas, à la pomme, en pluie. Selon l'endroit où l'on opère, on manie soit de délicats arrosoirs de dames, « boules » ou « kews », ovoïdes à très longues tiges, en usage dans les serres, avec pomme ovoïde très plate, percée par dessus, ou, pour le plein air, les lourdes « boules d'oreilles » de nos pères, de 15 litres chaque, ou plus.

Nos vieux maîtres-marchands actuels, qui voient tout marcher au mètre, ou à l'aide de « châteaux d'eau » sans peine, se souviennent, certes, que dans leur jeunesse, débutant sur une toute petite « tenue », avec comme unique « outillage » courage et un peu plus qu'une paire de sabots, ils passeront des mois d'été à descendre dans des trous d'eau parfois creux, avec les lourds arrosoirs de cuivre, rude sport qui leur enlevait tout besoin de faire des hautes pour endurcir leurs biceps. Dans les pays du Sud, les colonies, on arrose les cultures par irrigations, avec des systèmes de canaux qui baignent les légumes, les arbres.

Les pépiniéristes, eux-mêmes, sont bien heureux d'avoir recours à des irrigations en miniature dans certains cas spéciaux. J'ai vu, vers 1904, dans de grandes pépinières de la banlieue de Nantes, sur des terres ayant une légère pente, pratiquer des petites rigoles de long des lignes d'égoutiers haute lège, dont la peau des râteaux à deux dents ne se le vait pas bien. Avec une tonne à cheval et un tuyau, on irriguait alors un ou deux jours avant l'écoulement, de façon à pouvoir opérer à coup sûr, faute de cela on ne pouvait opérer.

Avec certains semis délicats, dans les terrines à semis, il est préférable d'opérer par capillarité que d'arroser par dessus, même avec des pommes fines ; on pose la terrine dans une plus grande, dont les trous de drainage ont été bouchés pour la constance, et qui est presque remplie d'eau ; une fois la terrine aux semis fraîche, on peut l'enlever et passer au tour à d'autres.

Puisque nous sommes sur le chapitre des terrines et des « potées », je crois devoir rappeler que pour avoir de belles plantes, bien nourries, et qui soutiennent leur effet décoratif pendant de longues semaines, le fait d'arroser sans cesse à l'eau pure finirait par laver la motte, en entraînant une partie des réserves par le fond, par les trous de drainage. Il faut alors user d'engrais liquides du commerce, qu'on prépare en quelques secondes, en se procurant chez les grainetiers de ces engrais spéciaux, vendus en boîtes métalliques, sous forme de « sels » bien dosés et qui donnent les meilleurs résultats. Les doses et formules sont sur les boîtes. Je ne cite aucune marque, pour ne pas sembler faire de réclame payée, mais les plus populaires de ces engrais ont une grosse vente, et les marchands en sont pourvus.

En étudiant de plus telle ou telle nature de plante, il faut apprendre comment elle désire être arrosée. L'été, des plantes à feuilles énormes ou abondantes : Gueiera, Ferdinandia, Musa, Rhubarbes, demandent beaucoup d'eau, ayant une énorme surface d'évaporation. L'été, arrosez de même le monde si curieux des cactus, plantes grasses variées mises dans leur station favorite : le long d'un mur bien chaud, qui favorisera dans nos climats leur floraison ; mais l'hiver, réfléchissez, voyez que ces plantes n'ont (cactées) pas de feuilles, et les autres plantes grasses, si elles en ont, elles présentent toutes une nature grasse, charnue, gorgée d'eau, à épiderme épais, ciré, et que c'est alors une grosse erreur de les arroser trop souvent. La plante, ne pouvant évaporer, se révolte et préfère mourir. Elle mourirait alors, à la stupéfaction du jardinier trop zélé, qui croyait l'avoir bien soignée.

En principe, la potée « dit » quand elle vent de l'eau : on la cogne avec le doigt, rend-elle un son plein, elle n'a pas soif ; rend-elle un son creux, elle demande à boire. Si une potée semble souffrir, il sera bon de la renverser, la déposer entre deux doigts en heurtant légèrement le bord du pot sur le rebord d'une table ; parfois de gros vers de terre, introduits avec le compost, creusent des galeries qui dessèchent la motte. Il faudra, alors, de suite, les jeter, puis rempoter. Lorsque, dans un parc, un jardinier arrose « à la lance » il ne doit pas, comme on le voit trop souvent, braquer le jet violent sur une jeune plantation de fleurs, car il risque de tout déraciner, mais arroser de loin en pluie. Je rappelle ici, à côté de l'arrosage proprement dit, existe l'utile bassinage, qui peut s'appliquer dans bien des cas. Le bassinage des plantes, soit à la pomme, soit à la seringue, lave les feuilles, les troncs, branches, de la poussière qui les charge et qui, en bouchant les pores, entrave les fonctions de ces organes. Dans les serres on bassine non seulement les plantes, mais les sentiers, les tablettes, pour lutter contre les insectes, en particulier les araignées microscopiques, qui cela fait fuir.

Je me souviens que, dès 1906, au début de mes études au « Potager du Roy » dans le majestueux et solennel Versailles, ce qui me frappait, c'est qu'on faisait, en arboriculture fruitière, passer les élèves avec un petit tonneau métallique à roues et à pompe, le long des beaux espaliers, à l'usage de « pècheres », qu'on bassinait avec vigueur les pêches et les framboises. Ceci dans un double but : chasser les araignées microscopiques ennemies du feuillage, et à éviter la couleur des pêches aspectant le soleil, ce qui leur donnait une plus-value à la vente ; ces fruits étant emballés, lors de la vente, par boîtes de six à huit sur des lits de coton, présentant au public une face cramoisie et tentatrice.

Pour terminer, songeons que dans tous les métiers, même ceux qui semblent les plus simples, les plus près de la nature (tout le monde ne se croit-il pas jardinier ?), il faut réfléchir et raisonner à ce que l'on fait. L'expérience de nos grands ancêtres : fleuristes, pépiniéristes, arboriculteurs, marchands, est là pour le prouver. Ils ont travaillé avec intelligence et réflexion, fait progresser leur métier.

G. DURIVAUT.
Conservateur des Parcs et Jardins de la Ville de Nantes.

Faucheuses
Profitez des prix actuels, avec intéressantes bonifications pour livraisons et paiements anticipés. Nous consulter.

VITE ET BIEN
La rapidité est, parfois, une excellente chose qui marche de pair avec la qualité. Par exemple, une moisson faite efficacement a des chances de ne pas être gâtée par les mauvais temps. Il en va de même dans l'évolution des plantes cultivées. Levée rapide, végétation vigoureuse, floraison accélérée, formation hâtive des grains ou fruits, sont autant de gages de succès.

En maintes régions, dans des vergers de pomiers largement pourvus de Scories Thomas, on note une « nouaison » des fruits beaucoup plus prompte qu'ailleurs, laissant peu de prise aux gélées printanières. Et peu de prise également aux attaques du carpocapse dont les œufs se trouvent expulsés ou ténacés, tant la formation du fruit est hâtive. Ainsi on obtient régularité et qualité de la production.

Chez Nous A la Coopérative

Nous avons déjà payé pour 2.000.000 de francs de blé et nous continuons.

Les paiements sont l'occasion de beaucoup de peines, parce que, sur la recommandation des inspecteurs du Ministère de l'Agriculture et de l'Office National, nous faisons porter nous-même l'argent aux intéressés. Cela a l'avantage d'être régulier et de débarrasser nos dévoués agents d'une lourde responsabilité de transport et de distribution de sommes considérables.

Dans cet esprit, notre payeur est assuré contre tout risque de vol, d'accident ou d'agression.

Nous invitons nos coopérateurs à bien venir aux convocations, le jour du paiement, chercher eux-mêmes leur argent. Sans quoi, régulièrement, nous sommes obligés de remporter les reçus et les sommes, et de procéder, avec retard, par chèques individuels.

Assemblée Générale de la Coopérative Centrale des Agriculteurs de la Loire-Inférieure

L'ASSEMBLEE GENERALE ORDINAIRE aura lieu le samedi 30 octobre, à 9 h. 30, à la Salle des Séances de la Chambre d'Agriculture, 12, rue de Strasbourg, Nantes.

ORDRE DU JOUR
Rapport du Conseil d'Administration sur les comptes au 31 juillet 1937.

Rapport du commissaire sur ces mêmes comptes.
Approbation des comptes et qu'il soit aux administrateurs pour leur gestion.
Nomination d'un ou plusieurs commissaires aux comptes.
Questions diverses.

Loterie Nationale 1937 Tirage de la 9^e Tranche

Le tirage de la neuvième tranche de la Loterie Nationale 1937 a eu lieu, le lundi 4 octobre 1937, à 15 heures, au Théâtre antique de la Cité de Carcassonne (Aude).

Le numéro 0.347.093 gagne TROIS MILLIONS DE FRANCS.

Les 59 billets dont les numéros re-produisent à un chiffre près celui de ce billet gagnent chacun 30.000 francs.

Les numéros suivants gagnent chacun 1 million : 1.193.231 - 646.581 - 1.440.201 - 1.440.202.

Les 236 billets dont les numéros re-produisent à un chiffre près ceux des billets précédents gagnent chacun 10.000 francs.

Les numéros suivants gagnent chacun 500.000 francs : 1.173.013 - 910.816 - 487.291 - 793.440 - 007.956 - 648.355.

Les 334 billets dont les numéros re-produisent à un chiffre près ceux des billets précédents gagnent chacun 5.000 francs.

Les numéros finissant par 46.016 gagnent 120.000 francs.
Les numéros finissant par 20.822 gagnent 120.000 francs.
Les numéros finissant par 7.650 gagnent 50.000 francs.
Les numéros finissant par 516 gagnent 10.000 francs.
Les numéros finissant par 148 gagnent 5.000 francs.
Les numéros finissant par 24 gagnent 1.000 francs.
Les numéros finissant par 58 gagnent 500 francs.
Les numéros finissant par 4 gagnent 120 francs.

Paiement des lots
Le Service des Emissions du Trésor (Pavillon de Flore) paiera :

1° à partir du 4 octobre 1937, les lots de 1.000 francs, de 500 francs et ceux de 120 francs ;

Fumure équilibrée... Fumure économique...

Dès que la température le permettra, les travaux préparatoires des semailles auront lieu. Ce sera l'époque la plus favorable pour l'épandage de la Cianamide de chaux.

Cet engrais apporte l'Azote, facteur essentiel du rendement des récoltes. Cet Azote, voisin de l'Azote organique, ne craint pas l'entraînement par les eaux de pluie ; donc, aucun risque de perte en employant la Cianamide de chaux à l'automne. Même après le dernier hiver, particulièrement pluvieux, ses heureux effets se sont fait sentir dès les premiers beaux jours. Alors que dans les autres terres — où il était impossible de mettre un engrais en couverture, puisqu'on ne pouvait y pénétrer — les blés dépérissaient. Là où il y avait eu de la Cianamide de chaux à l'automne les plantes s'alimentaient normalement et avaient une belle teinte verte ; à la moisson, les rendements y étaient nettement supérieurs.

On ne laisse pas un jeune animal sans nourriture pendant ses premiers mois, pourquoi agirait-on ainsi avec les plantes ?

La fumure phospho-potassique d'automne ne suffit pas à vos blés. Si vous voulez qu'ils résistent aux rigueurs de l'hiver, donnez-leur de l'Azote, et choisissez celui qui a une action rapide, progressive et durable ; celui de la Cianamide de chaux.

Traitement à sec des semences de céréales avec
RECOBEL
augmentera votre récolte

Ag. Rég. Nantes : M. L. VIVIER, 14, rue de la République - PARIS
Ag. Rég. Angers : M. L. VIVIER, 14, rue de la République - ANGERS
Ag. Rég. Orléans : M. L. VIVIER, 14, rue de la République - ORLÉANS
Ag. Rég. Poitiers : M. L. VIVIER, 14, rue de la République - POITIERS
Ag. Rég. Tours : M. L. VIVIER, 14, rue de la République - TOURS
Ag. Rég. Nantes : M. L. VIVIER, 14, rue de la République - NANTES

2° à partir du 7 octobre 1937, les lots de 5.000 francs et au-dessus.

Les Caisses Publiques désignées ci-après :

Recette Centrale des Finances de la Seine et Recettes-Perceptions, Trésoreries Générales, Recettes des Finances et Perceptions, Bureaux des Postes des chefs-lieux de département, d'arrondissement et de canton et tous autres suffisamment importants désignés à cet effet, Trésorerie Générale, Paieries principales et Paieries de l'Algérie, Trésoreries Générales de la Tunisie et du Maroc, paieront à partir du 8 octobre 1937 les lots de 1.000 francs, 500 francs et 120 francs. Pour les autres lots, les billets gagnants seront déposés contre récépissé à compter de la même date et le paiement aura lieu à partir du quinzième jour suivant le dépôt.

Tous les billets gagnants présentés au paiement après le 8 avril 1938 seront annulés. Seront annulés également les billets déposés pour vérification au plus tard à cette date, mais dont le paiement aura été demandé après le 3 juin 1938. (Règlement inséré au « Journal Officiel » du 7 mars 1937).

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

249. — A louer FERME de 23 hectares, commune de Saint-Colombin, pour le 25 avril 1938. S'adresser au Syndicat.

262. — CULTIVATEURS, Eleveurs qui manquez de logement, achetez des cabanes démontables par panneaux, pouvant contenir trois ou cinq bêtes. A vendre également, COUVEUSES et ELEVEUSES artificielles, avec régulateur, poteaux, grillages, etc... S'adresser à M. Paul Prunet, Fougères-de-Mer, Bougenais.

263. — A vendre, CUISINIERE à bouillir, état de neuf. S'adresser L. Pauvert, 135, rue des Hauts-Pavés, Nantes.

264. — A vendre, CAMION jardinier bon état. S'adresser Charles Petit, Le Pinier, Chantenay.

265. — A louer de suite, plein boulogne à Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, à la Masse, PETITE FERME de 3 hectares environ, très bonnes terres. Vente directe du lait. S'adresser à M. Capitaine, notaire à Saint-Philbert, ou à Mme Duclos, à Saint-Philbert (L.-I.).

266. — A louer, LA BELLE FERME DE « COET-Y-HUEL », située près Sarzeau (Morbihan). Beau verger de pomiers. Superficie, 42 hectares environ. Etudes de M^r Texier, notaire à Vannes, et M^r Cohéac, notaire à Sarzeau.

DEMANDES

141. — On demande une BONNE très sérieuse, venant de campagne, de 18 à 35 ans, aimant de préférence le travail de jardin. S'adresser au Syndicat.

142. — On demande BONNE de 16 à 20 ans, sérieuses références. S'adresser au Syndicat.

143. — MENAGE, sans enfant, demande place culture-vigne ; femme basse-cour, vaches, etc... Bonnes références. Libre à la Toussaint. S'adresser à M. Chevalier Auguste, La Hermière, Gorges, par Clisson (L.-I.).

144. — MENAGE de 23 et 22 ans, cherche place soit pour vigne et jardin ; femme basse-cour ou cuisine. S'adresser au Syndicat.

NOS MERCURIALES

Grains et Farines

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

Nantes, le 29 septembre.
Avoine grise ou noire Bretagne 123
Avoine bigarrée Bretagne 118
Sarrasin Bretagne 149
Orge indigène (Côtes-du-Nord) 141
Orge Maroc 149
Maïs Indo-Chine 137
Son régnon, bonne fabrication 101
Riz Saigon N° 1 152

Cours du Bétail

SYNDICAT DE LA BOUCHERIE DE NANTES ET DE CAMPAGNE

Cours du 1^{er} octobre
VEAUX : 457. — Le kilo sur pied : 1^{re} qualité, 5,35 à 7,35 ; moyenne, 6,35. A déduire 0,80 par kilo pour la campagne. Moyenne, 5,55.

BEUF : 29. — Devant : 1^{re} qualité, le demi-kilo net, 3,50 à 4 ; 2^e qual., 2,75 à 3,25 ; 3^e qual., 2 à 2,50. Derrière : 1^{re} qual., 5,25 à 5,75 ; 2^e qual., 4,50 à 5 ; 3^e qual., 3,75 à 4,25.

MOUTONS : 181. — Le demi-kilo : 1^{re} qualité, 7 à 7,50 ; 2^e qualité, 5,75 à 6,75. Agneaux sans tarif.

Fourrages

Paille de blé : bottée 265 ; pressée 270.
Ces prix s'entendent par quantité minimum de 5.000 kilos, départ lieux de production.

Légumes et Primeurs

MARCHÉ DU CHAMP DE MARS

Nantes, 6 octobre.

Artichauts, les 12, 18 fr. — Betteraves, les 12, 6 fr. — Carottes, la botte, 1 fr. — Céleri rave, la botte, 3 fr. — Céleri blanc, la botte, 4 fr. — Choux-pommes, les 16, 30 fr. — Choux-fleurs, la pièce, 2 fr. — Cresson, les 12, 6 fr. — Chicorées, les 12, 4 fr. — Epinards, le kilo, 2 fr. — Haricots verts, le kilo, 3 fr. — Laitues, les 20, 3 fr. — Melon, la pièce, 4 fr. — Navets, le paquet, 2 fr. — Oignons, le paquet, 1 fr. 50. — Poireaux, la botte, 5 fr. — Pommes de terre, le kilo, 0 fr. 60. — Poires, le kilo, 4 fr. — Romaines, les 12, 3 fr. — Radis, les 12, bottes, 4 fr.

MARCHES DE LA VILLETTE

Du Lundi 4 Octobre 1937

ANIMAUX	COURS OFFICIELS du kilo, viande nette				PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif			
	1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra	1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra
BOEUFs.....	10 00	8 80	7 40	10 60	6 00	4 85	3 70	6 57
VACHES.....	9 70	7 80	6 90	10 90	5 82	4 30	3 45	6 97
TAUREAUX.....	8 60	7 80	7 30	9 10	5 15	4 30	3 65	5 65
VEAUX.....	12 80	11 60	10 60	13 80	7 68	6 60	5 83	8 29
MOUTONS.....	16 30	12 00	9 70	17 50	8 15	5 65	4 25	8 75
PORCS.....	10 42	10 00	8 56	10 86	7 30	7 00	6 00	7 60

Du Jeudi 7 Octobre 1937

ANIMAUX	COURS OFFICIELS du kilo, viande nette				PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif			
	1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra	1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra
BOEUFs.....	10 00	8 80	7 40	10 60	6 00	4 85	3 70	6 57
VACHES.....	9 70	7 80	6 90	10 90	5 82	4 30	3 45	6 97
TAUREAUX.....	8 60	7 80	7 30	9 10	5 15	4 30	3 65	5 65
VEAUX.....	13 40	12 30	11 30	14 30	8 05	7 00	6 20	8 85
MOUTONS.....	16 40	12 20	9 90	17 60	8 20	5 73	4 35	8 80
PORCS.....	10 42	10 00	8 42	10 86	7 30	7 00	5 99	7 60

Marché du Lundi. — Arrivages par Départements

LOIRE-INFÉRIEURE. — 40 boeufs, 26 vaches, 5 taureaux, 140 porcs.
VENDEE. — 140 boeufs, 80 vaches, 14 taureaux, 15 veaux, 67 moutons.
MAINE-ET-LOIRE. — 120 boeufs, 90 vaches, 15 taureaux, 90 veaux, 108 moutons, 310 porcs.
MORBihan. — Néant

A la Commission des Cours

La commission des cours a pris les décisions suivantes :
Boeufs, hausse 20 centimes en 2^e et 3^e qualités ; vaches et taureaux, pas de changement.
Veaux, baisse 50 centimes en extra.
Moutons, hausse 20 centimes en extra et 1^{re}, 30 centimes en 2^e et 3^e qualités, au kilo de viande nette.
Porcs sans changement.

Raisin, le kilo, 4 fr. 50. — Tomates, le kilo, 1 fr. — Pommes, le kilo, 1 fr. 50. — Scorsonères, le paquet, 2 fr. Coings, le kilo, 3 à 3,50.

Pommes de Terre

Marché des Innocents

Paris, 6 octobre.
Les 100 kilos, vrac, départ : Hénaut Loiret, 95 ; Royale d'Orléans, 85 ; July Bretagne, 68 ; Mayette Bretagne, 56 ; Hollande Bretagne, 53 à 54 ; Saucisse rouge Bretagne, toute venant, 49 ; grosse tréte, 52 à 55 ; Vendée, 77 à 78 ; Early Sarthe, 56 à 57 ; Etolle du Nord du Loiret, 48 à 49 ; Idéal Nord, 46 ; Fin de siècle Bretagne, 46 ; Beauvais Sarthe, Mayenne, 45 à 46 ; Plouffe Bretagne, 46 ; Wollman Seine-et-Oise, 37 ; Gerstelingen Nord, 40 ; Oise, Somme, Aisne, 50 à 51 ; Sarthe, 53 ; Maine-et-Loire, 53 ; Loiret, 53 ; Ronde jaune, 42 ; Sarthe, 43 ; Maine-et-Loire, 41 ; Loiret, 45 ; Creuse, 46 ; Auvergne, 45 à 46 ; Rosa Maine, 85 ; Ardennes, 85 ; Sarthe, 83 à 85 ; Loiret, 78 à 80 ; Morbihan, 68 ; Côtes-du-Nord, 70 à 72.

Carottes

Effondrement. On cote : Oise, Somme, Aisne, 50 à 60 ; Meaux, 50 ; Alsace, 57 à 59 ; Lug, 60.

Oignons

Les 100 kilos, logé départ : Auxonne, 150 à 155 ; Saint-Brieuc, 165 ; Poitou, 170 ; Verberie ou La Fère, 160 à 165 ; Charlevat, 125 ; Agen, 130.

Navets

35 à 40, toutes provenances

Pailles - Fourrages

Paris, — Marché libre.
Balles pressées, les 100 kilos, départ, Centre, Ouest, Nord : d'avoine, 14 à 16 ; d'orge ou escourgeon, 12,50 à 13,50.
Poin, 22,50 à 24 ; Luzerne, 33 à 35.
Trèfle, 28 à 29.

Légumes secs

Paris, 6 octobre.
Cours fermes. Les 100 kilos, logés, départ : Flageolet Nord, 320 ; Lingots Nord, 420 à 425 ; Vendée, 430 à 440 ; Landes, 350. Cheviots Arpajon-Dou-dan extra, 460 ; ordinaires, 380 à 400.

Cidres et Eaux-de-Vie

Cidre, 10 à 12 le degré.
Eaux-de-vie de cidre disponibles, 7 à 7,25 le degré, livrable sur octobre-décembre, de 7,25 à 7,50.

Le demi-kilo :
Beuf, — 1^{re} catégorie, 7 à 14 ; 2^e catégorie, 3,50 à 4,50 ; 3^e catégorie, 1,50.
Veau, — 1^{re} catégorie, 7 à 12 fr. ; 2^e catégorie, 6 à 7,50 ; 3^e catégorie, 6 fr.
Mouton, — 1^{re} catégorie, 11 à 12 fr. ; 2^e catégorie, 7,50 à 10,50 ; 3^e catégorie, 6 fr.
Pore, — 6 à 8 fr. 50.
Beurre, — 11,50 à 14.
Œufs, — La douzaine : 8 à 9.
Poulets, 7 à 7,50.

ANCIENS
Blé, taxe : avoine, 125 à 130 ; blé noir, 130 à 140 ; orge, 130 à 140 ; foin, les 500 kilos, 125 à 135 ; paille, 120 à 130 ; poulets, la livre, 4 à 4,50 ; perdrix, la pièce, 6,50 à 8 ; lièvres, 25 à 28 ; canards, la livre, 2,50 à 3 ; lapins de garenne, 6 à 7,50 ; pigeons, la couple, 8 à 10 ; lapins, la livre, 2,25 à 2,50 ; œufs, la douzaine, 8 à 8,50 ; beurre, la livre, 10 à 11. — Beufs de travail, la paire, 6.000 à 7.200 ; vaches d'herbage, 1.600 à 2.200 ; vaches laitières, 2.600 à 3.200 ; génisses, 1.200 à 1.800 ; veaux, le kilo,

NANTES (Talénec).

Tous TUYAUX pour VIN

disponibles en Magasin

Aspiration, Refoulement, Soutirage, etc...



Fringoisse des ténèbres

PAR

CHARLES FOLEY

— Pour atteindre ce but, le meilleur est de s'adresser aux cœurs, — voilà le nécessaire, — et de ménager la dépense qui serait du superflu. C'est dans ce sentiment-là que j'ai marié ma fille. Je lui donne une dot.

Amusée de l'argument, la vieille dame, néanmoins, tint bon :

— Non, Célestin. Pas de parcmoine quand il s'agit de l'honneur et de la renommée des Saint-Rambert. C'est de tradition.

— M. Xavier arrivera plutôt en auto que par le chemin de fer. Ce sera sans doute vers midi ?

— Je ne sais. Mon fils ne me le dit pas.

— Ça n'a pas d'importance. Je me débrouillerai. A coups de téléphone,

on obtient ce qu'on veut.

— Ne pouvant rien par moi-même avec mes yeux d'aveugle, je compte sur vous, sur Catherine, sur Bastien et les autres.

— Que Madame ne se tourmente pas, tout ira bien.

Et la châtelaine, d'abord, ne se tourmentait pas.

Catherine vint l'habiller. Le choix de la robe et des bijoux, le souci de ne pas sembler trop vieille, de se montrer encore svelte, élégante et coquette, occupèrent Mme de Saint-Rambert pendant deux bonnes heures.

Puis, avant de partir pour Rouen avec son père, Mlle de Versuillout eut la bonne idée de téléphoner. La châtelaine exprima sa joie de la dépêche de Xavier, parla des apprêts fastueux de la réception, déplora l'absence

de sa filleule et lui fit promettre de venir, sans faute, le lendemain.

A cela le temps avait passé très vite.

Les douze coups de midi tinèrent à la pendule quand Mme de Saint-Rambert, au bras de sa servante, descendit au grand salon.

Là, l'impatience ressaisit la comtesse. Catherine fut assaillie de questions. En faction à la grille, ni Bastien, ni sa femme ne voyaient poindre la moindre auto au bout de l'avenue. Le rapide de Paris était reparti depuis plus de vingt minutes et le chef de gare, en éveil cependant, n'avait signalé aucun voyageur pour le château.

Vers midi et demie, timidement d'ailleurs, la servante émit l'avis que « Madame ferait peut-être bien de se mettre à table ».

— Sans motif ! — s'écria la châtelaine indignée.

Et ce fut à une heure passée que, sur les instances de Célestin, la comtesse consentit à se laisser conduire dans la salle à manger. La comtesse d'hôtel lui-même, qui, pendant les repas, croyait devoir s'imposer une impassibilité quasi diplomatique, fut ému de l'attitude accablée de Mme de Saint-Rambert.

Quel fantastique et poignant spectacle offrait, dans cette pièce im-

mense et brillamment décorée, cette vieille femme à cheveux blancs, en toilette claire, parée de ses diamants et assise, seule, devant une table enguirlandée de fleurs et de rubans !

Le couvert étincelait de porcelaine dorée, d'argenterie, de cristaux. Et tout cela la châtelaine ne le voyait pas ! Sur la nappe damassée s'étaient des mets exquis qu'elle ne touchait pas. Lasse d'interroger vainement, elle pignocha, chipota, mastiqua, du bout des dents et sans le moindre appétit, ce que, coupé d'avance, Célestin plaçait sous sa fourchette.

La comtesse était ainsi semblant de déjeuner dans un morne silence. Ramenée au salon, Mme de Saint-Rambert, pour échapper à son ennui, s'occupait de l'entretien de la T. S. F. Quand vers trois heures Catherine vint la rejoindre, elle se fit lire le journal. Troublée du trouble de sa maîtresse, la servante balbutiait, bégayait, annonçait. La comtesse l'interrompait :

— Tais-toi, ma bonne Cathé, laisse-moi écouter. Il me semble entendre un bruissement lointain, très lointain...

— C'est la pluie, Madame.

— Ne faisais-je pas beau, ce matin ?

— Si. Mais, vers midi, le ciel s'est

couvert de nuées grises que le vent a poussées vers nos bois. Et, maintenant, l'averse balaye l'avenue, cirque les pelouses et le parterre.

— J'espère que Bastien n'est pas resté en faction. Il serait trempé.

— Célestin lui a fait dire de rentrer la grille, puis de rentrer dans sa loge.

— Et M. le Curé, le maire, les pompiers, l'orphelin, les gens du village ?... Célestin ne les a-t-il pas invités de ma part ?

— Oh ! si, Madame... Mais en leur recommandant de ne se déranger que s'il fallait dire, au tambour, Janneguy, d'annoncer l'arrivée de M. Xavier. Comme Janneguy n'a pas tam-

bouriné, personne ne s'est dérangé. — Adieu la musique et le buffet ! Cette fête dont j'escomptais tant de joie pour tous, va-t-elle s'échouer en pitoyable fiasco ? Dans cette solitude, pas un coup de klaxon pour secouer ma tristesse et me raviver le cœur d'espoir !

Catherine soupira :

— Quelle attente !

— Oui, une attente morne, lugubre, interminable. Je ne me souviens plus, depuis le départ de mon fils, d'avoir passé une si mauvaise journée... Et dire que c'est le jour de son retour ! Jamais je n'aurais imaginé que ce retour pût me tor-

turer à ce point.

— M. Xavier ne s'en doute pas ? — Je l'espère... Il aurait trop de remords, le cher garçon !

Catherine ne trouvait rien de consolant à dire. Les deux femmes se turent un long moment. Puis Mme de Saint-Rambert reprit d'une voix, non plus fébrile, mais chevrotante et fêlée :

— Fais-tu encore jour ?

— A peine. Par pareil temps, le crépuscule tombe vite.

— Le dernier express venant de Paris est-il passé ?

— Depuis quarante minutes. Et, à pied, il ne faut qu'un quart d'heure pour venir de la station.

— Si M. Xavier avait pris ce train...

— Il serait ici.

— A moins qu'il n'attende, à l'abri, quelque éclaircie dans le ciel.

— Il attendrait longtemps ! D'ailleurs le chef de gare, averti de sa venue, nous aurait téléphoné.

— Evidemment.

Sincère, mais maladroite, chaque mot de la brave servante ternissait le cœur de sa maîtresse ; chaque tic-tac de la pendule semblait, comme un moulin à café, casser, broyer un grain d'espoir. Ne pouvant parler d'autre chose que de cela, la comtesse préféra se taire...

La nuit était tout à fait venue

quand le maître d'hôtel entra dans le salon et demanda :

— Dois-je servir Madame ? Le meilleur moyen de faire venir un convive en retard, c'est de se mettre à table.

— Me remettre à table, seule... encore une fois ? Jamais de la vie ! se récria la vieille dame. Cela me ferait l'effet d'un repas d'enterrement. Je dînerai dans ma chambre, Célestin. Vous me monterez un peu de potage, ensuite un rien de ce que vous voudrez et, comme dessert, n'importe quoi ! Inquiet et déçu, je ne me sens aucune faim.

— Madame devrait se forcer... Quand ce ne serait que pour aider à consommer tout ce qui reste. J'ai quinze jours de vivres ! Et si j'avais commandé ce que souhaitait Madame, j'en aurais pour deux mois ! La loison, ce n'est rien. J'en serai quitte pour redescendre à la cave les bouteilles toutes bouchées. Mais les victuailles : truites, côtelettes, galantine, légumes, gâteaux, fruits, glaces, etc., il faut que ça se mange ! Nous n'en viendrons jamais à bout à la cuisine avant que ça ne tourne et ne se gâte.

— Invitez le chauffeur, le valet de chambre, le jardinier et ses aides, Bastien et sa famille...

(A suivre).

6 à 6.50; porcs maigres, 240 à 300; porcs gras, le kilo, 6.50 à 6.75; porcs de lait, 120 à 130.

CANDE, 4 octobre.

Blé, les 100 kilos, 181; orge, 140 à 145; avoine, 115 à 125; paille, les 1,000 kilos, 180 à 220; foin, 280 à 300.

Poules, la couple, 26-30; poulets, 20-25; canards, 18-24; oies maigres, la pièce, 20-24; lapins, 10-13; lapins de garenne, 6.50-7; perdrix, 8-9; pigeons, la couple, 9-11; œufs, la douzaine, 8.75-9; beurre, la livre, 8.75-9; lièvres, 25 à 30 la pièce.

Porcs gras, le kilo, 6.50-7; porcs maigres, 6.50-7; porcelaines, la pièce, 90-130.

CHATEAUBRIANT, 6 octobre.

Blé (taxé); avoine, 135 à 150; seigle, 118 à 120; orge, 140 à 150; sarrasin, 140 à 145; son, 100 à 105; son de sarrasin, 115 à 120; farine, 252 à 255.

Pommes de terre, 60 à 70 francs. Châtaignes, au détail, de 2 à 3 fr. le kilo.

Les 500 kilos : paille de blé, 145 à 150; paille d'avoine, 130 à 140; foin, 190 à 200.

Cidre, la barrique, ordinaire, 80 à 85; première qualité 90 à 95, droits en sus. Beurre, le kilo, en gros, 19.50, en détail, 20 à 21; œufs, 8 à 9 fr. la douzaine.

Foire du premier mercredi. — Bœufs de travail accomplis, de 6 dents ou rangés, 5,000 à 6,000 fr. la paire; de 4 dents, 3,500 à 4,500; bœuvillons non accomplis, 4 dents, 1,700 à 2,400; 2 dents 1,400 à 1,700, sans dents 1,200 à 1,400 fr. Taureaux de 18 mois, 1,500 à 2,000.

Porcs de lait, moyens 90 à 120; dans les 50 livres, 130 à 140 fr.; les maigres, 200 à 300; jeunes truies, 300 à 400 fr.

Le Syndicat décline toute responsabilité quant à la teneur de la Publicité et des Annonces.

Le Gérant : R. FAIVRE.



un rude travailleur.

Donnez du riz à vos chevaux, sous forme de "paddy" (riz non décortiqué). Les résultats ne se feront pas attendre.

Paddy

BUREAU DE PROPAGANDE 2, rue de la République, NANTES

CHARRUES BRABANTS C. F.

Economisez 80 % en achetant nos brabants garantis. Références. Catalogue gratuit. Ecrire à OFFICE DE LA MOTOCULTURE, à TROYES.

Voulez-vous une situation agréable et lucrative ?

APPRENEZ EN PEU DE TEMPS ET A PEU DE FRAIS la COIFFURE homme et dame, la coupe, la mise en plis et indéfrisable, le massage facial, la manucure et pédicure dans nos SALONS et

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

Les cours sont donnés par professeur diplômé et médaillé de Paris, 1 bis, rue Kervégan, NANTES. Tél. 128-47

11^e année d'existence à Nantes. Nombreuses références.

VOITURES D'ENFANTS

28, Chaus. Madeleine - Nantes

MAINGUY

— Lits, Literie de Bébé —

AUTOMNE... saison critique !

La femme, plus que l'homme, redoute l'automne car les feuilles mortes annoncent pas seulement l'hiver, mais encore la venue des maux dont pâtit notre santé. Chez l'une c'est une crise de rhumatismes qui sonne l'alarme, chez l'autre le réveil d'une maladie de peau, chez celle-ci des phénomènes congestifs (tête lourde, somnolence, éblouissements), chez celle-là des battements de cœur. Ces maux, bénins à l'origine s'aggravent rapidement.

Il est facile de prévenir et de juguler les crises d'automne par une bonne cure de Tisane des Chartreux de Durbon. Composée de sucres de plantes aromatiques des Alpes aux vertus éprouvées, la Tisane des Chartreux

Souffrant depuis longtemps de maux de reins j'ai été complètement guéri après usage de cinq flacons de Tisane des Chartreux de Durbon. Je me trouve tout rajeuni et vous autorise à publier ma lettre.

M^{me} Julie CAZALI, 11, rue des Prés, TOULOUSE.

Tisane, le flacon 14.80. Boîte, le pot, 8.95. Pailles, 1/2 lit, 8.50. Dans les Pharmacies.

TISANE des CHARTREUX de DURBON

la santé du sang

Brochure et attestations sur demande aux LABORATOIRES J. BERTHIER, Grenoble

la santé du sang

Cyclistes !

PROFITEZ... de l'occasion unique qui vous est offerte d'acheter et d'équiper votre bicyclette à des PRIX incroyables de BON MARCHÉ

Avant la hausse, nous avons pu acquérir de nos fabrications d'énormes quantités de marchandises de qualité exceptionnelle.

POUR LES GRANDS : Bicyclettes, Tandems, Pneus, Eclairages et les multiples accessoires qui composent un vélo.

POUR LES PETITS : des milliers de jouets mécaniques (si nécessaires à leur développement physique) Vélos Jouets, Tricycles, Autos, Pédalos, etc.

POUR LES MAMANS : une gamme incomparable de Voitures d'Enfants tous modèles, à des Prix imbattables.

que vous pourrez obtenir à 25 % de leur valeur réelle.

GRAND COMPTOIR VELOCEPIEDIQUE NANTAIS

1, place Bretagne, NANTES - Téléphone, 125-57

Avant de fixer votre choix, renseignez-vous ailleurs et vous achèterez chez nous ensuite.

LE MEILLEUR ASSORTI ET LE MOINS CHER DE TOUTE LA REGION

LE POTAZOTE

de la 1^{re} Chimie de la G^{de} Paroisse A FAIT SES PREUVES

L'AGRICULTEUR AVISÉ EN FAIT SON PROFIT

Vente par la C^{ie} de St Gobain 1^{er} C^o des Produits Chimiques 1^{er} des Saussaies, PARIS et ses Agents régionaux

Un résultat entre mille. M. MERCIER, à La Béraudière (Loire-Inférieure) future comète des Potazotes. 5 x 100 kg. fumure couverte AVEC POTAZOTE. 100 kg. 100 kg.

Cyclistes !

PROFITEZ... de l'occasion unique qui vous est offerte d'acheter et d'équiper votre bicyclette à des PRIX incroyables de BON MARCHÉ

Avant la hausse, nous avons pu acquérir de nos fabrications d'énormes quantités de marchandises de qualité exceptionnelle.

POUR LES GRANDS : Bicyclettes, Tandems, Pneus, Eclairages et les multiples accessoires qui composent un vélo.

POUR LES PETITS : des milliers de jouets mécaniques (si nécessaires à leur développement physique) Vélos Jouets, Tricycles, Autos, Pédalos, etc.

POUR LES MAMANS : une gamme incomparable de Voitures d'Enfants tous modèles, à des Prix imbattables.

que vous pourrez obtenir à 25 % de leur valeur réelle.

GRAND COMPTOIR VELOCEPIEDIQUE NANTAIS

1, place Bretagne, NANTES - Téléphone, 125-57

Avant de fixer votre choix, renseignez-vous ailleurs et vous achèterez chez nous ensuite.

LE MEILLEUR ASSORTI ET LE MOINS CHER DE TOUTE LA REGION

LE POTAZOTE

de la 1^{re} Chimie de la G^{de} Paroisse A FAIT SES PREUVES

L'AGRICULTEUR AVISÉ EN FAIT SON PROFIT

Vente par la C^{ie} de St Gobain 1^{er} C^o des Produits Chimiques 1^{er} des Saussaies, PARIS et ses Agents régionaux

L'ENGRAIS PHOSPHATE PAR EXCELLENCE

TOUJOURS A LA BASE D'UNE BELLE RÉCOLTE



SCORIES THOMAS

POUR LES TERRES PAUVRES EN CHAUX

CONFORT

Un bon lit LEFROID est la garantie d'un sommeil confortable. Un bon lit LEFROID est toujours meilleur... et toujours meilleur marché...

Modèle "ARTS DÉCORATIFS 1937". LIT seul 125 % 450. » — 140 % 495. »

Avec literie supérieure sommier suspendu, matelas laine blanche et crin animal ou matel. à ressorts "Simmons" et trav. plumes de canard. Les 4 p. 125 % 1.425. » — 140 % 1.575. »

Reclame LIT complet, 6 pièces 2 pers. 575. » — 1 pers. 475. » LIT seul en 90 % 180. » — 125 % 190. »

LIT décor nouveau, comprenant : 1 sommier tapissier, 1 matelas laine et crin bourrelets, 1 traversin belle plume. Les 4 p. 125 % 1.060. » — 140 % 1.200. »

LIT seul 90 % 275. » — 125 % 300. » — 140 % 340. »

LIT enfant "Baby" laqué blanc ou rose 150. »

LIT enfant "Manne" laqué bleu ou rose 245. »

LIT enfant "Falstaff" modèle riche 395. »

DIVAN transformable de notre fabrication garantie. Repts fantaisie 290. » Velours moderne 390. »

Grandes quinzième annuelle de literie

E. Lefroid

3, Place de Lorraine ANGERS NANTES 16, Rue d'Alsace 3, Quai Penhièvre

8, Rue de la Paix - NANTES Téléphone 113.37

Nous nous chargeons de la pose du LINOLEUM et du TAPIS DEVIS SUR DEMANDE

3 SPÉCIALITÉS

NANTES — Imprimerie SAINT-CLEMENT, anciennement DUPAS & C^{ie}, 57, rue Saint-Clément. — Téléph. 140-55. — Compte-Postal : 5.683-Nantes.