



LA VIGNE ET LE VIN

Modifications à la Législation Viticole



La VI^e Fête Nationale des Vins de France à Avignon

23, 24, 25 et 26 Juillet

Après Mâcon, Bordeaux, Reims, Colmar et Angers, c'est à la région des Côtes du Rhône et plus spécialement à Avignon que revient cette année, en même temps que l'honneur, la lourde charge de l'organisation de la Fête Nationale des Vins de France.

Sans préjuger du résultat, indiquons qu'Avignon se doit d'élever en splendeur les festivités des années précédentes. Un Comité et de nombreuses Commissions y travaillent depuis plusieurs mois pour réaliser une formule qui, tout en respectant la tradition, apportera son caractère local aux manifestations projetées.

Grâce aux efforts du Comité national de propagande, nous sommes déjà assurés que la partie essentiellement viticole sera suivie par de nombreuses délégations étrangères qui, une fois de plus, prendront un contact plus intime avec nos vignerons réputés.

D'autre part, les délégations et les personnalités viticoles françaises vont être inégalement touchées pour qu'elles apportent leur collaboration effective à la réalisation d'un programme dont la partie officielle et surtout spectaculaire doit laisser un souvenir ineffaçable dans la mémoire de ceux qui auront le plaisir de vivre dans la cité papale aux monuments médiévaux et dans la pittoresque vallée du Rhône les journées des 23, 24, 25 et 26 juillet.

Voici d'ailleurs un aperçu du programme :

Samedi 23. — Réception des délégations étrangères; réunion des délégués étrangers; congrès des ingénieurs agricoles; réception des délégations viticoles françaises; banquets des diverses délégations; fête de nuit; feux et musiques sur le Rhône.

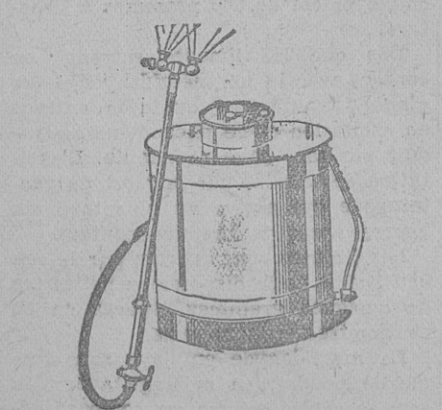
Dimanche 24. — Réception de M. le Président de la République; visite au monument aux morts; réceptions officielles; visite du vignoble par M. le Président de la République; banquet officiel dans le Palais des Papes; défilé comprenant : reconstitutions historiques locales, partie folklorique des Côtes du Rhône et notamment de la Provence et du Comtat Venaissin (Gardiens, Travailleurs, Farandoliers, tambourinaires, charrettes de Saint-Eloi, Provençales en croupe, Comtadines, etc., etc.). Partie viticole avec chars et délégations viticoles en costumes; remise officielle du Drapeau des Vins de France par M. le Président de la République; fête de nuit sur la place du Palais, illuminations et embrasements des grands monuments.

Les Lundi et Mardi 25 et 26. — Excursions dans tout le vignoble des Côtes du Rhône, avec visite des sites les plus réputés de la région.

Déjà les municipalités de Tournon, Tain, Saint-Perray, Orange, Vaison-la-Romaine, Châteauneuf-du-Pape, Tavel, etc., se préparent à recevoir les caravanes auxqueltes, si M. le Baron Le Roy réussit dans son projet, une surprise pourrait être offerte, le lundi 25, au Théâtre Antique d'Orange.

Pulvérisateurs à dos

Indispensables dans toute exploitation; pour le traitement des arbres fruitiers, la destruction des mauvaises herbes dans les blés, la lutte contre le doryphore, le traitement de la vigne, la désinfection des étables, écuries, etc... Contenance 15 litres, fabrication très robuste.



En CUIVRE ROUGE 215 f.
En CUIVRE PLOMBE 235 f.
Prix nets pour nos adhérents, appareils à prendre à nos Bureaux ou départ Nantes.
Ces prix ne seront valables que jusqu'à épuisement des quantités retenues.
Nous pouvons fournir en supplément :
Rampe plombée à 3 jets pour l'acide 47 f.

Un décret-loi, en date du 31 mai 1938, a apporté quelques modifications au statut viticole.

La tolérance légale, admise jusqu'ici dans les déclarations de récolte (variant de 2 à 5 % suivant la nature et l'importance de la récolte) est supprimée. Les viticulteurs devront donc s'efforcer de faire des déclarations aussi exactes que possible.

Est également supprimée la disposition qui imposait des déclarations aux acheteurs de vendanges ou de moûts.

La rédevance sur les hauts rendements est applicable, lorsque le rendement à l'hectare dépasse 100 hectolitres, à partir d'une récolte de 200 hectolitres. On ne descendra plus, dans certains cas, à 125 hectos. Cette nouvelle disposition prend effet du 1^{er} août 1938.

Le blocage prévisionnel, qui faisait des sorties, est supprimé.

De même, est abrogée la disposition qui prévoyait l'éventualité d'un décret de déblocage.

DECLARATIONS DE RECOLTE

La date extrême des déclarations de récolte, qui était jusqu'alors fixée au 5 décembre, sera désormais le 25 novembre.

Le régime spécial prévu par l'article 19 de la loi du 24 décembre 1934 en ce qui concerne l'indivision successorale ne sera maintenu que lorsque tous les cohéritiers sont présents au vignoble et participent personnellement à l'exploitation.

L'article 4 du décret stipule que les vérifications des déclarations de récolte « ne peuvent être empêchées par aucun obstacle du fait des viticulteurs. Ces derniers devront déclarer aux employés les quantités de boissons exist-

tant dans les fûts, vaisseaux, foudres ou autres récipients. »

Lorsque la contenance des récipients atteint ou dépasse 25 hectolitres, elle doit être marquée sur chacun d'eux, en caractères indélébiles, ayant au moins dix centimètres de hauteur.

INDIVISION. — CUMUL DE DECLARATIONS. — METAYAGE.

Pour l'application de la législation viticole, seront dorénavant cumulées les déclarations de récolte afférentes aux diverses exploitations gérées par un même propriétaire ou fermier sur le territoire d'une commune, même si ces exploitations débordent sur des communes limitrophes, lorsque la vinification s'effectue dans un chai unique. La même règle est applicable aux exploitations en métayage pour les parts revenant au tailleur.

BLOCAGE PREVISIONNEL. — DEBLOCAGE. — YCHELONNEMENT DES RETRAISONS

Les décrets fixant l'échelonnement des sorties seront pris après avis de la Commission interministérielle, sans prise en considération d'aucune condition spéciale, alors que jusqu'ici l'échelonnement intervenait en fonction des cours des vins. Chaque tranche continuera à être, pour chaque viticulteur, d'au moins un dixième de sa récolte avec minimum de 100 hectos.

BLOCAGE

L'article 7 modifie les paliers du blocage.

Il y aura lieu à blocage chez les récoltants de plus de 400 hectos, lorsque les disponibilités n'excéderont pas 75 millions d'hectolitres.

A partir de 350 hl., pour des disponibilités comprises entre 75 et 78 millions d'hectos,

A partir de 300 hl., pour des disponibilités comprises entre 78 et 81 millions d'hectos.

A partir de 250 hl., pour des disponibilités comprises entre 81 et 84 millions d'hectos,

A partir de 200 hl., pour des disponibilités dépassant 84 millions d'hectos.

Après avis de la Commission interministérielle de la viticulture, ces paliers peuvent être abaissés ou augmentés dans la limite de 10 % si nécessaire.

Au cas où les disponibilités excéderaient 95 millions, le chiffre fixé comme point de départ du blocage pourrait être abaissé.

L'indivision individuelle du blocage peut atteindre le tiers de la récolte du viticulteur lorsque les disponibilités sont au plus de 84 millions d'hectos, et la moitié de cette récolte lorsque les disponibilités dépassent 84 millions d'hectos.

Tout producteur conserve la libre disposition d'une quantité de sa récolte qui ne peut pas être inférieure au chiffre fixé comme point de départ du blocage.

DISTILLATION OBLIGATOIRE

L'article 8 prévoit les mêmes paliers et dispositions en ce qui concerne la distillation obligatoire.

LIVRAISONS D'ALCOOLS VINIQUES

L'article 11 prévoit la livraison d'alcools viniques, indépendamment de la distillation obligatoire. Désormais, tous les producteurs de plus de 200 hl. de vin seront astreints à une fourniture d'alcool vinique.

Dans nos régions, la quantité d'alcool vinique à fournir est égale à 0,160

d'alcool pur par hectolitre de vin récolté. A défaut d'alcool vinique, les prestataires pourront se libérer par des livraisons d'alcools de vin, mais ceux-ci leur seront payés au prix de l'alcool vinique.

Toutefois, lorsqu'il n'y aura pas lieu à distillation obligatoire, la prestation d'alcool vinique sera réduite aux trois quarts.

En cas de distillation obligatoire, la partie de prestation livrable en alcool vinique sera basée sur le chiffre de 0,160 ci-dessus indiqué. La base précédente était, pour nos régions, de 0,165. Les arrachages volontaires continueront à entraîner des exonérations partielles de blocage et de prestation d'alcool de vin. Mais ils resteront sans effet sur les prestations d'alcool vinique.

REPLANTATIONS PREALABLES. — CEPAGES PROHIBES

La faculté de replantations préalables pour les vins à appellation d'origine contrôlée, pour le remplacement des cépages prohibés, et, dans nos régions, sous certaines conditions, pour l'entretien du vignoble, expirait le 1^{er} août 1939. Ce délai est reporté au 1^{er} août 1942.

De plus, lorsqu'il s'agit de remplacer des vignes complantées, à concurrence des trois quarts au moins, en cépages prohibés, l'arrachage, régulièrement effectué dans les trois ans qui suivront la plantation, donnera droit à une indemnité de 1.200 francs par hectare.

Le décret précise que toutes les dispositions spéciales en faveur des vins à appellation d'origine ne peuvent plus bénéficier qu'aux vins ayant droit à une application d'origine contrôlée.

ARRACHAGES OBLIGATOIRES

La date à partir de laquelle il y aura lieu de procéder à des arrachages obligatoires, sera fixée par décret, après avis de la Commission interministérielle de la viticulture.

JUS DE RAISIN

Un autre décret-loi en date du 31 mai renforce le contrôle de la circulation des vins, et institue une protection contre les jus de fruits et de légumes autres que les jus de raisin, pommes et poires, pouvant être fabriqués et vendus librement, sans acquiescer de droits.

Désormais, leur fabrication sera soumise à licence, et ces produits devront supporter les mêmes droits de circulation que les vins.

Les jus de pommes et de poires restent soumis aux droits fixés pour les cidres et poirés.

Les jus de raisin circulant en récipients de plus de 25 litres sont soumis aux mêmes formalités de circulation que le vin.

REPRESSION DES FRAUDES. — CIRCULATION DES VINS DANS PARIS

Le régime spécial dont jouissait jusqu'ici la Ville de Paris pour la circulation des vins, cidres et alcools, est supprimé. Cette disposition, depuis longtemps réclamée par les Associations viticoles, doit permettre un contrôle plus aisé et une plus grande répression des fraudes.

De même pour les facilités de contrôle, en cas de transport automobile, les pièces de régie devront indiquer la marque de la voiture et son numéro d'immatriculation.

Un métier millénaire disparaît : Les Tonneliers

La machine, douloureusement fantée par l'artisan, l'a, depuis, reniée plus : l'a parfois voué à la mort. Mais la machine n'est pas seule responsable, il y a des raisons d'ordre psychologique.

Le travail manuel nécessite un long apprentissage; or, les garçons que l'on garde plus longtemps qu'autrefois sur les bancs de l'école, veulent, et c'est légitime, gagner le plus vite possible de quoi subvenir à leurs besoins, peut-être à ceux de leur famille.

On n'a plus le temps d'être apprenti, et l'on s'embauchera dans une usine où un travail machinal vous abrutira, mais vous donnera droit à un salaire d'homme — solution de facilité. Les patrons, eux-mêmes, qui, à cet égard, ont la vue courte — il est vrai que la loi ne leur porte pas grand secours — refusent de prendre les quelques apprentis qui se présentent. C'est ainsi que, d'ici une vingtaine d'années, peut-être avant, si l'on ne réagit pas, il n'y aura plus de tonneliers.

Aucun patron tonnelier ne veut d'apprenti.

Aucun jeune ne veut faire de la tonnerie, malgré la promesse d'un travail rémunérateur. Trois ans ! C'est trop long ! Que deviendront les viticulteurs et les négociants ? Ils utiliseront des fûts fabriqués à la machine. Parbleu !

Qu'est-ce que cela peut bien faire ? Pas grand-chose ; que d'augmenter le coût du vin.

Voilà, en effet, qu'un fût fabriqué mécaniquement ne peut être réparé. Quand une douve est cassée, la barrique est perdue. Mais, puisque, de toute façon, il n'y a plus personne pour exécuter les réparations éventuelles, on n'aura qu'à jeter la vieille futaille au feu, tout homme n'importe quel autre emballage inutilisable. Cette perte, le vin devra la supporter. Il devra donc se vendre plus cher, à moins que l'expéditeur en soit de ses frais, ce qui revient au même; et c'est également dommage.

La suppression des appellations simples

On sait que le Ministre de l'Agriculture a usé de la faculté que lui donne la loi Chouffet en supprimant l'appellation simple pour un certain nombre de vins (décret du 4 avril). Une lettre autographe de l'administration des Contributions Indirectes signale que ces décrets ne produiront leur effet qu'à compter du 8 juillet prochain pour les appellations Sauternes, Barsac, Sainte-Croix-du-Mont, Premières Côtes de Bordeaux et Châteauneuf-du-Pape. Ce n'est qu'à partir du 13 juillet que l'appellation simple sera supprimée pour Tavel, Cassis, Saint-Péray, Hermitage, Frontignan et Banyuls. Enfin, ce n'est qu'à compter du 1^{er} septembre, que subsistera, seule l'appellation contrôlée pour Chénas, Fleurie, Julienas, Moulin-à-Vent, Pouilly-Fuissé. Ces délais ont été prévus pour permettre la rectification des déclarations de récolte.

Par ailleurs, une circulaire en date du 21 avril 1938 du ministre de l'Agriculture, aux inspecteurs des services de la Répression des Fraudes spéciales, que les décrets « en question ne visent pas les vins déjà en bouteilles portant l'appellation d'origine simple et qui sont actuellement détenus soit chez les commerçants en gros, soit chez les détaillants. Le ministre estime qu'on peut fixer à une année le délai pendant lequel, pour ces détenteurs, les vins portant l'appellation d'origine simple, seront présumés avoir été reçus par eux dans leurs magasins; avant la publication des nouveaux décrets.

Enfin, on annonce qu'une tolérance sera accordée en ce qui concerne le degré minimum des vins ayant fait l'objet de déclarations de transformation et qui ont subi un affaiblissement de degré du fait du vieillissement. On évitera, pour les vins des récoltes anciennes et particulièrement pour ceux millésimés, de faire intervenir l'évaluation du degré minimum, à moins que l'écart ne soit notable.

Le Vin à goût de bois

Quand on met du vin dans un fût neuf, sans lui faire subir un traitement préalable, le vin contracte un goût particulier dit goût de bois. Pour le faire disparaître, il faut d'abord d'un vin blanc, prenez de la brasse de bœuf bien brûlée et bien pressée, pilez-la, et, selon que le goût est plus ou moins prononcé, délayez-en de 500 grammes à 1 kilo par pièce à traiter dans un peu de vin; versez cette bouillie dans la pièce; agitez vigoureusement comme pour un collage, laissez reposer et soutirez.

Déclaration de récolte des vins

ARRETE

Le préfet de la Loire-Inférieure, Officier de la Légion d'Honneur,

Vu les lois du 29 juin 1907, 6 mai 1910, 5 décembre 1922, 4 juillet 1931, 24 décembre 1934 et les décrets des 21 août 1923, 1^{er} août 1931, 19 juillet 1934 et 16 février 1938;

Vu l'avis du Conseil général en date du 5 mai 1938;

Considérant qu'aux termes des lois et décrets susvisés, tout propriétaire, fermier, métayer, récoltant du vin, est tenu de déclarer à la mairie de la commune où il fait son vin et pour chaque exploitation distincte :

1^{re} Les quantités respectives de vin blanc et de vin rouge ou rosé produites, y compris le vin réservé à la consommation familiale;

2^o La superficie des vignes en production sur lesquelles ces vins ont été récoltés;

3^o Lorsqu'une appellation d'origine est revendiquée :

a) L'indication précise de cette appellation, en distinguant l'appellation contrôlée de l'appellation ordinaire;

b) L'origine géographique des vins récoltés;

c) Les cépages dont ils proviennent;

d) Les quantités auxquelles l'appellation est donnée;

e) La superficie des vignes qui les ont produites;

f) Distinctement, les quantités de vin blanc et celles de vin rouge ou rosé provenant de cépages dont la plantation est interdite (Noah, Othello, Isabelle, Clinton, Herbemont, Jacquoz);

5^o S'il y a lieu, le volume et le poids des vendanges fraîches expédiées, ou le volume ou le poids de celles reçues;

6^o S'il y a lieu, la quantité de moûts expédiés ou reçus;

Qu'aux termes de l'article 2 de la loi du 29 juin 1907, toute personne recevant des moûts ou des vendanges fraîches est assimilée au propriétaire récoltant et tenue à la déclaration, dans les trois jours de la réception;

Qu'il appartient au préfet, après avis du Conseil général, de déterminer, chaque année, le délai dans lequel les déclarations devront être faites;

ARRETE

Article premier. — Les déclarations prévues par les dispositions législatives ci-dessus rappelées seront reçues dans les mairies de la Loire-Inférieure, jusqu'au 30 novembre 1938 inclusivement.

Article 2. — MM. les sous-préfets, le directeur des Contributions Indirectes et les maires du département sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera inséré au « Recueil des actes administratifs ».

Le préfet, Fernand Leroy.

e) Déclarés sous une appellation d'origine ordinaire;

d) Provenant de cépages prohibés.

Passé le 31 août, les déclarations de récolte ne devront, sous aucun prétexte, comporter d'annulations concernant les stocks restants des campagnes antérieures. La totalité des quantités figurant aux déclarations de récolte sera réputée avoir été produite au cours de la première période des vendanges.

A défaut de déclaration dans les délais fixés (31 août pour les stocks) et (30 novembre pour la récolte), les viticulteurs ne pourront obtenir de titres de mouvement à la recette buraliste.

Dès le début de la récolte, des déclarations partielles peuvent être faites, mais l'arrachage n'a lieu qu'après la déclaration totale, qui est obligatoire.

Il doit être fait une déclaration par exploitation distincte, telle qu'elle est définie par l'article 6 du décret du 1^{er} août 1931, complété par l'article 1^{er} du décret du 16 février 1938.

En cas de bail à portion de fruit, seul le métayer ou colon-partiaire déclare les superficies de vignes en production en tenant compte des distinctions prévues ci-dessus, mais chaque co-partageant indique dans sa déclaration la quantité de vin blanc et de vin rouge ou rosé qui lui est attribuée ainsi que les noms et domiciles des autres co-partageants.

En cas d'exploitation indivise, par suite de succession en ligne directe, chacun des héritiers est autorisé à faire une déclaration de récolte individuelle qui servira de base de calcul des diverses obligations de taxes, blocage et distillation obligatoire édictées par les lois sur la viticulture.

Aucune autorisation de déclaration après l'expiration des délais fixés ne sera accordée.

Soufreuses et Poudreuses

Nous pouvons fournir à nos adhérents, les appareils ci-dessous :
SOUFREUSES à simple effet... 200 fr.
— double effet... 244 fr.

POUDREUSES spéciales pour poudres très fines... 260 fr.
SOUFLETS à main, pour poudrages... 24 fr.

Prix nets pour nos adhérents, marchandises départ Nantes. Ces conditions ne seront valables que jusqu'à épuisement des quantités retenues.

Article 2. — MM. les sous-préfets, le directeur des Contributions Indirectes et les maires du département sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera inséré au « Recueil des actes administratifs ».

Le préfet, Fernand Leroy.

NOTA. — Aux termes de l'article 7 de la loi du 28 mars 1936 et de l'article 1^{er} de la loi du 12 juillet 1937, la déclaration des stocks antérieurs restant dans les caves doit être obligatoirement souscrite tous les ans, avant le 1^{er} septembre au plus tard, en distinguant les quantités de vin blanc, de vin rouge ou rosé :

a) De consommation courante;

b) Déclarés sous une appellation d'origine contrôlée;

Sucrage des Vendanges

ARRETE

Le préfet de la Loire-Inférieure, Officier de la Légion d'Honneur,

Vu la loi du 29 juillet 1934;

Vu le décret du 22 juillet 1935;

Vu les lois des 11 juillet 1891, 29 décembre 1900, 28 janvier 1903;

Vu les décrets des 21 août 1903 et 21 décembre 1926, 13 septembre 1929;

Vu les lois des 6 août 1905, 29 juin 1907, 5 décembre 1922, 4 août 1929;

Vu la délibération du Conseil général en date du 5 mai 1938;

Considérant que l'emploi du sucre prévu par l'article 7 de la loi du 28 janvier 1903, modifié par l'article 6 de la loi du 29 juin 1907, ne peut avoir lieu que durant la période des vendanges;

Qu'il appartient au préfet de déterminer, dans chaque département, la dite période, après avis du Conseil général;

ARRETE

Article premier. — Le sucrage des vins dans le département de la Loire-Inférieure pourra avoir lieu, aux conditions contenues dans les dispositions législatives ci-dessus rappelées, pendant la période des vendanges, qui est fixée du 1^{er} septembre au 15 novembre prochain inclusivement.

Article 2. — M. le directeur des contributions indirectes est chargé de l'exécution du présent arrêté, qui sera inséré au « Recueil des actes administratifs ».

Nantes, le 21 mai 1938. Le préfet, Fernand Leroy.

NOTA. — Une loi en date du 4 août 1929, publiée au « Journal Officiel » du 6, modifie et complète les articles 251 et 260 du Code des boissons concernant la réglementation du sucrage en première cuvée.

Elle interdit en principe la chapta-lisation dans les départements du ressort des Cours d'appel d'Aix, de Nîmes, de Montpellier, de Toulouse, d'Agde, de Pau et de Bordeaux, ainsi qu'en Algérie. (Le ministre de l'Agriculture peut, toutefois, prendre des arrêtés pour admettre des dérogations). Elle limite la quantité de sucre pouvant être employée à 9 kg par 4 hl de vendange, et au total, à 200 kg par hectare de vignes en production; elle dispose que l'opération ne pourra porter sur des raisins issus d'hybrides, producteurs directs plantés postérieurement à la promulgation de la loi; enfin, elle ajoute une amende de 500 francs par 100 kg de sucre, aux peines édictées par l'article 260 du Code des boissons.

Au Groupe de Défense de la Viticulture du Centre et de l'Ouest. à la Chambre

Le groupe de défense de la viticulture du Centre et de l'Ouest s'est réuni à la Chambre des députés, le 1^{er} juin 1938, sous la présidence de M. Robert Mauger.

Etaient présents : MM. Castagnez (Cher), Courson, Meunier, Morin (Indre-et-Loire), Beaugrand, Laurens, Mauger (Loir-et-Cher), de la Ferronnays, Le Cour Grandmaison, Le Roux (Loire-Inférieure), Cointreau, de Poignac, de Grandmaison, de Saint-Pern (Maine-et-Loire), Boux de Casson (Vendée), Tranchand (Vienne).

Etaient excusés : MM. Hymans (Indre), Maffray (Indre-et-Loire), Bessard-Ferron (Loir-et-Cher, Tholais (Haute-Loire).

M. Garnier, secrétaire général de la C.G.V.C.O., avait été invité à cette réunion.

M. Mauger a fait un exposé des questions soulevées à la Commission interministérielle de la viticulture. Il a indiqué la position prise par les représentants du Centre et de l'Ouest, et les conclusions adoptées par la Commission interministérielle.

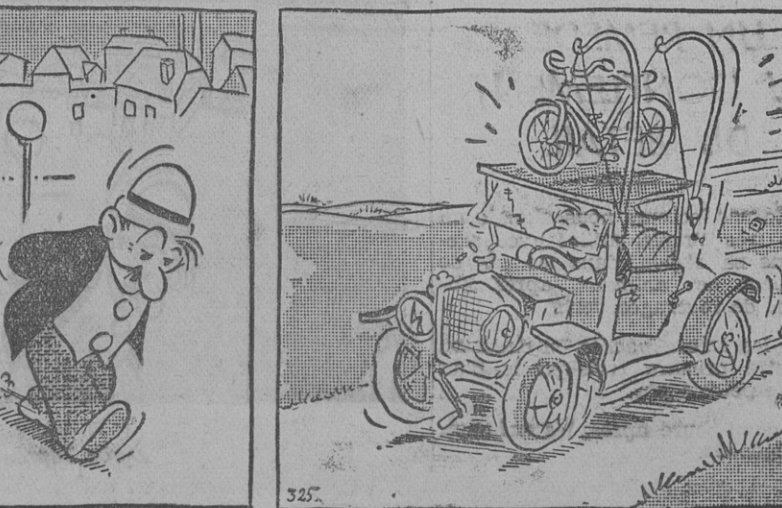
M. Garnier a analysé ensuite les dispositions du décret-loi publié le matin.

La Production mondiale du vin

Voici, pour 1937, les chiffres des trois grands pays producteurs : France métropolitaine, 51.400.000; Italie, 34 millions; Espagne, 18.300.000, et Algérie 15.400.000.

Dans l'ordre d'importation viennent la Roumanie, 10.700.000; l'Argentine, 7.900.000; le Portugal, 7.800.000; l'U.R.S.S., 5 millions; la Hongrie, 4.300.000; le Chili, 4 millions; la Grèce, 3.200.000; la Yougoslavie, 3 millions; l'Allemagne, 2.500.000; la Bulgarie, 1.500.000; l'Union Sud-Africaine, 1 million 400.000; la Tunisie, 1.400.000.

Les pays extra-européens et notamment l'Argentine, le Chili, les Etats-Unis, le Brésil, le Pérou, l'Uruguay ont vu leur production passer de 3.500.000 hectos en 1900, à 13 millions en 1936 et à 17.500.000 en 1937. La Roumanie produit 10.700.000 en 1935, contre une moyenne de 7 millions pendant les dix dernières années, et le Portugal a produit 7 millions 800.000 en 1937, contre une moyenne de 5.500.000 pendant les dix dernières années.



LA VILLETTE

Lundi 13 Juin 1938

Jeudi 16 Juin 1938

COURS OFFICIELS

Viande nette	Ext. (1)	1 ^{er} q.	2 ^e q.	3 ^e q.
Bœufs	10.60	9.70	8.20	6.70
Vaches	11.70	9.50	8.00	6.40
Taureaux	8.20	7.50	6.90	6.50
Veaux	13.50	11.50	10.40	9.00
Moutons	17.20	16.00	12.50	10.90
Porcs	12.56	12.28	11.42	9.14
Brebis	8.50	8.10	7.00	5.80

(1) Cours officiels.

COURS OFFICIELS

Viande nette	Ext. (1)	1 ^{er} q.	2 ^e q.	3 ^e q.
Bœufs	10.60	9.70	8.20	6.70
Vaches	11.70	9.50	8.00	6.40
Taureaux	8.20	7.50	6.90	6.50
Veaux	13.50	11.50	10.40	9.00
Moutons	17.20	16.00	12.50	10.90
Porcs	12.56	12.28	11.42	9.14
Brebis	8.50	8.10	7.00	5.80

(1) Cours officiels.

Gros bovins

Paris, 13 juin 1938.
Arrivages, 3.363 bœufs ; 2.193 vaches ; 420 taureaux.
Réserves vivantes aux abattoirs ce matin, 988 ; introduction directe, 455 ; renvoi, 90 bœufs, 260 vaches, 25 taureaux.

Cours à la bourse de viande nette
Bœufs. — Blancs charollais : extra, 5.10 à 5.40 ; 1^{er} q., 4.70 à 5 ; gros, 4.90 à 4.60. — Gros bœufs : 4.70 à 5.20 ; gris Ouest extra, 4.50 à 4.80 ; bons gris, 4.10 à 4.40 ; ordinaires, 3.80 à 4 ; Bretons jeunes extra, 4.50 à 4.80 ; bons, 4.10 à 4.40 ; ordinaires, 3.80 à 4. — Bœufs grossiers tte provenance, 3.20 à 3.50.
GENÈSSES. — Extras blanches, 5.80 à 6 ; rouges, 5.10 à 5.60 ; grises, 5.20 à 5.60 ; ordinaires, 4.20 à 4.50.
VACHES. — Jeunes de première qualité, 4.40 à 4.80 ; bonnes, 3.70 à 4.30 ; vieilles, 3 à 3.60 ; viande à saucisson, 1.40 à 2.50.
TAUREAUX. — Bretons, 4.50 à 4.80 ; jeunes taureaux de ferme, 3.70 à 4.10 ; rossiers, 3 à 3.60.

Veaux

Arrivages, 2.552 ; réserves vivantes, 1.648 ; introductions directes aux abattoirs, 2.174 ; renvoi, 171.

Cours à la bourse de viande nette par bandes
Veaux tourangeaux extras, 5.60 à 6.20 ; ordinaires, 5.10 à 5.60 ; Mancheaux extra, d'Écomomy, Le Lude, Mayet, Château du Loir, 5.30 à 5.60 ; autres bons Mancheaux de la Sarthe et de la Mayenne, 5.20 à 5.30 ; Mancheaux ordinaires, 5.10 à 5.30 ; Angevins, 5 à 5.40 ; Bretons, Vendéens, 4.90 à 5.10 ; Veaux de service, 4.50 à 4.90 ; brouillards, 2.70 à 3.50 ; petits veaux de ferme, 1.50 à 1.90 ; Veaux extras des meilleures provenances (vendus au détail), 5.80 à 6.70.

Ovins

Arrivages, 14.174 ; réserves vivantes, 3.639 ; introductions directes aux abattoirs, 4.349 ; renvoi, 240.

Cours à la bourse de viande nette
AGNEAUX. — Laitons extra, 28 à 32 livres de viande soulevée, 7.80 à 8.20 ; Charolais 7.90 à 8.20 ; croisés divers 7.80 à 8.60 ; dishleys mérinos 7.90 à 8.60 ; Bretons, Marchais 7.30 à 7.70 ; Vendéens 7.10 à 7.40 ; autres 7.10 à 7.40.
MOUTONS. — Poitou 6.40 à 6.90 ; dishleys mérinos 4.80 à 5.10 ; Marchais, Vendéens 5.70 à 6.20.
BREBIS. — Poitou 6.40 à 6.90 ; dishleys mérinos 4.80 à 5.10 ; vieilles brebis, de toutes provenances 3.50 à 4.

Porcs

Arrivages, 1.193 ; réserves vivantes, 1.185 ; introductions directes aux abattoirs, 3.994 ; renvoi, néant.

Cours au kilo vif
Porcs maigres, 90 à 100 kilos nets,

RÉCOLTE DU LIN 1938

Des acheteurs ont commencé à parcourir les diverses régions linnières et à faire aux liniculteurs des offres d'achat de lins en paille.

A cette occasion, certains d'entre eux font courir des bruits fantaisistes dans le but évident d'inquiéter les cultivateurs et de leur faire lâcher leur récolte à des prix moindres.

C'est ainsi qu'on a fait courir les bruits, soit que la prime à l'exportation des pailles serait supprimée, soit même que l'exportation des pailles serait interdite.

L'Association Générale des Producteurs de Lins tient à mettre en garde les producteurs de lins contre ces nouvelles tendancieuses et tout-à-fait inexistantes.

Il a été question d'interdire les exportations de paille de céréales destinées à l'alimentation du bétail, afin de ne pas aggraver le déficit des fourrages, résultant de la sécheresse, mais il n'a jamais été question d'une mesure semblable pour les lins en paille. D'autre part, il résulte de l'ensemble des renseignements recueillis, que la demande de lins en paille française est plutôt active et que, par conséquent, nos liniculteurs n'ont aucun raison particulière de s'alarmer et de précipiter leurs ventes.

A titre d'indication, nous pouvons préciser que, dans de bonnes régions linnières, des offres ont été faites aux environs de 1 fr. 75 le kilo.

L'impression générale est qu'il s'agit de ballons d'essais et que, selon toute vraisemblance, des prix supérieurs seront atteints.

Inversement, il n'y a aucune raison spéciale d'espérer des prix anormalement élevés et la solution la plus sage sera, comme toujours, de traiter, chaque fois que le prix offert sera suffisamment rémunérateur.

En outre, nous devons rappeler qu'en dehors de la question de prix, il est indispensable d'exiger des précisions concernant l'attribution de la prime et des garanties très nettes pour le paiement avant expédition lorsqu'il s'agit de lins en paille exportés.

Les liniculteurs soucieux de ne pas signer des contrats dangereux, pourront utilement consulter, et même utiliser le contrat-type dont dispose leur syndicat en ce qui concerne les ventes de lins en paille destinées à l'exportation.

Enfin, nous ce qui est de la prime, le recensement des déclarations de récolte et de stocks est à peine commencé et il est encore impossible, pour l'instant, de se faire la moindre idée du tonnage de lin à primer et, par conséquent, du montant de la prime. Ce ne sera d'ailleurs qu'au début de juillet que les assemblées générales des producteurs de lins et du bureau central des liniculteurs et des tisseurs de France, seront convoqués, pour étudier les propositions à faire au ministre de l'Agriculture en ce qui concerne la fixation du taux de la prime.

Toutes nouvelles qui pourraient courir avant cette date, sur le taux de la prime, doivent donc être considérées comme ne reposant sur aucune base sérieuse et destinée seulement à jeter le trouble dans l'esprit des producteurs.

Le secrétaire général de l'Association des producteurs de lin du FRETAY.

P. S. — Dans lebut d'aboutir à un recensement aussi exact que possible, les liniculteurs qui auraient retourné partie ou totalité de leurs liniers, après avoir fait leur déclaration de récolte, sont instamment priés de faire une déclaration rectificative à leur syndicat.

Tuyaux d'arrosage
La meilleure qualité.
Les meilleurs prix.
Une prompte livraison.
Transmettez vos ordres au Syndicat

POUDRE AGRI-TOX
Garantie sans Poison
Soudaroie
LE DORYPHORE
et tous les insectes nuisibles aux cultures maraichères
Grande notice en principes actifs
Très Fine - Très Adhérente
Très Economique
(Consommation maximum : 15 kg à l'hectare)
5^e rue du FLY-TOX, 22, rue de Marignan, Paris
En vente au SYNDICAT

une amende de 1 à 500 francs.
Ces dispositions ne sont pas applicables aux possesseurs d'animaux.
M. Lefas propose de diriger comme suit le premier alinéa :
« Sont punies d'une amende de 16 à 50 francs toute infraction à la présente loi. La récidive sera punie d'une amende de 50 à 200 francs »
Art. 8. — Un règlement d'administration publique rendra la présente loi applicable à l'Algérie, aux Colonies et Pays de protectorat.

Monsieur Claude SANSOUCY

Nous avons appris, avec peine, le décès de M. Claude Sansoucy, père du dévoué secrétaire de notre syndicat de Blain, enlevé à 61 ans à l'affection des siens.

M. Claude Sansoucy, qui jouissait de l'estime générale était conseiller municipal, président du Conseil d'administration de la Laiterie Coopérative de Blain (laiterie modèle, dont nous avons déjà entretenu nos lecteurs) ; vice-président de la commission administrative de l'hospice ; administrateur délégué du Crédit Agricole de la Loire-Inférieure, et Chevalier du Mérite Agricole.

Une très nombreuse assistance suivit ses obsèques, le mercredi 10 juin. On y remarquait tout le conseil municipal, les maires et notabilités de la région, les membres et délégués de la Laiterie Coopérative et Syndicats agricoles ; les Sœurs de l'hospice ; les membres de la Société de Secours Mutuels, la commission de l'hospice, etc.

Les cordons du poêle étaient tenus par MM. Jean Guillard, conseiller général, maire de Blain ; Chaquin, directeur des Services Agricoles de la Loire-Inférieure ; Talureau, ingénieur en chef du Génie rural ; Simon, directeur de la Caisse de Crédit agricole de la Loire-Inférieure.

En cette triste circonstance, le syndicat central des agriculteurs adresse à Madame Claude Sansoucy, à MM. Claude et André Sansoucy, ses fils et à toute la famille, l'expression de ses très sincères condoléances.

LA PITIE DE L'HERBORISTERIE FRANÇAISE

Devant la pénurie d'année en année toujours plus grande de certaines plantes médicinales, nous croyons nécessaire d'expliquer les « bonnes volontés » à s'adonner au ramassage de ces plantes.

Autrefois, la récolte des plantes médicinales était très active en France. Nous en exportions de grosses quantités dans les pays nordiques. Mais depuis plus d'un demi-siècle, cette récolte est en continuelle décroissance, au point qu'elle a été très déficitaire en 1937. Le Congrès de l'Herboristerie, tenu en septembre dernier, a fait ressortir une disette inquiétante : des fleurs très communes, comme le coquelicot, le tussilage, ont manqué pour préparer les « fleurs pectorales ».

Bien souvent, on nous demande de procurer du « travail à la campagne ». Voilà un travail facile, peu fatigant, à la portée de tous, même des enfants et vieillards.

BOUCHONS DE LIÈGE BOUCHONS DE BOIS

Dans une étude publiée par Die Chemische Fabrik, nous avons trouvé quelques renseignements intéressants sur la fabrication des bouchons en bois en Allemagne.

Préparés avec du bois tendre, ils sont rendus élastiques par deux entailles concentriques qui atteignent presque l'extrémité du bouchon. Grâce à ce procédé, on peut obturer parfaitement même des goulets imparfaitement cylindriques.

Livrés et vernis de manière à les rendre inattaquables, ces bouchons ne communiquent aucun goût aux matières alimentaires : eaux minérales, vin, bière, etc.

Ils sont faciles à enfoncer et l'on peut les retirer aisément avec un tire-bouchons sans les abîmer, ce qui permet de les utiliser plusieurs fois.

Il est douteux cependant que, malgré ces avantages, le bois parvienne à supplanter le liège dans les pays où des raisons économiques ne jouent pas dans le même sens qu'outre-Rhin.

A PROPOS DES SOULIERS...

En une année, la vente des souliers a diminué, paraît-il, de trente millions de paires, c'est-à-dire du tiers de la consommation courante. Chacun s'est mis à rapetasser ses vieilles godaasses et à les soigner comme des objets précieux. Et alors, le drame, c'est d'abord qu'il a fallu un tiers de cuir en moins pour nous chausser. A plus ou moins proche échéance, cela aura une répercussion sur le prix du détail en provoquant l'effacement de ce que les bouchers appellent le cinquième quartier et qui comprend les peaux, les abats, le suif, etc.

D'autre part, il n'est pas exagéré d'estimer à un milliard cinq cents millions la perte de salaire que les différentes catégories de travailleurs vivants de l'industrie de la chaussure ont enregistree dans ce que M. Roubaud, collaborateur du « Petit Parisien », a si justement appelé le drame du soulier.

C'est aussi, écrit M. Fauchère, dans « l'Agriculture Nouvelle », le drame de toute l'industrie française et ce sera demain celui de toute l'économie française, car lorsque l'usine ferme ses portes, la ferme ne peut pas vendre ses produits à des cours rémunérateurs.

Et c'est le paysan ne gagne rien, il n'achète pas non plus à l'usine, c'est la grève des clients.

C'est un cercle vicieux ! En augmentant les salaires d'un tiers de citoyens on ruine les deux autres tiers et l'on réduit à rien leur pouvoir d'achat. La revalorisation des produits industriels commerciaux et agricoles doit être poursuivie d'une égale ardeur et instaurée sans trop de décalage, ou bien ce sera toujours à recommencer.

Pour défendre vos peupliers contre la Saperne

Une plantation de peupliers constitue, certes, un placement intéressant, mais tous connaissent peu ou prou les attaques de ce ver blanchâtre, redouté de l'avant et sans paille, qui creuse, pendant des mois, une galerie interminable dans le tronc des jeunes arbres, causant le dépérissement — si ce n'est la mort — de nombreux sujets.

A la fin de son développement, ce ver, ou plutôt, cette larve se transforme en un insecte élégant, long et fin, au nom scientifique de « Saperda characharia » — en bon français « Saperde charignée » — qui rappelle les gros points enfoncés dans des élytres casé au lait sont criblés.

Ne craignant vraisemblablement pas les indiscretions, la larve en question laisse toujours sa fenêtre ouverte sur l'extérieur d'où elle rejette de la poussière de bois, produit de son travail de forage.

Attiré par ce fillet de sciure, vous aurez vite repéré l'ouverture en question. Introduisez, là dedans, gros comme un œuf de bœuf, des cristaux de para-dichlorobenzène, que vous trouverez chez tous les droguistes, car c'est un excellent anti-mites. Tassez avec un bout de bois et boucherez un peu de mastic ou même d'un tampon de terre glaise... puis continuez votre tournée d'inspection... et soyez sûr que, si elle a été faite minutieusement, les ravages du maudit ver cesseront avec le dernier arbre traité.

Ne croyez-vous pas, malgré tout, qu'il serait mieux de le rebuter, dès sa naissance, alors qu'il n'est encore qu'un infime vermineau que le moindre obstacle arrête, au lieu d'attendre qu'il soit au cœur de la place, ayant déjà causé des dégâts souvent fort importants ?

Que faut-il pour cela ? — Simple : des arbres vigoureux et à sève abondante, gélant au premier coup de vent et empêchant l'importun d'aller plus avant, car il est manifeste que la Saperne ne prospère que sur les plants les moins forts.

C'est, résultat, vous l'obtiendrez facilement, les peupliers réagissent — comme toutes les plantes d'ailleurs — d'une façon remarquable à l'action d'une fumure équilibrée.

Essayez ce mélange :
100 kg. de superphosphate,
60 kg. de nitrate de soude du Chili,
40 kg. de potassium,
40 kg. de chlorure de potassium, employé annuellement à raison de 300 grammes par pied... et vous m'en direz des nouvelles.

Pour cette fois, faites aguerdir l'homme l'épandage, vous gagnerez du temps. L'année prochaine, choisissez, de préférence l'époque de la reprise de la végétation qui semble la plus favorable.

Cette fumure aura, d'ailleurs, un triple résultat car, vos peupliers, déjà moins sujets aux attaques de la Saperne, profitant des éléments secondaires contenus dans le nitrate naturel, seront également plus résistants aux maladies : enfin, bien nourris, ils se développeront plus rapidement et leur croissance, avancée de plusieurs années, abrégera d'autant l'amortissement de vos capitaux, ce qui n'est-ce pas ? — est appréciable.

Tous les arbres, d'ailleurs, en particulier ceux de nos vergers qui sont particulièrement sujets aux déprédations des ravageurs animaux et végétaux « paient » largement une bonne fumure équilibrée, complétée par un ou plusieurs traitements antiparasitaires, destinés à protéger fruits et feuillage. — Ne l'oubliez pas !

P. CLEMENT
Ingénieur agronome

La radiodiffusion Agricole

DIMANCHE 19 JUIN
De 9 heures à 9 h. 15. — Paris-P.T.T. relayé par Limoges, Marseille, Rennes et Strasbourg : L'Agriculture et le Crédit, par M. Crénol.

De 9 h. 15 à 9 h. 30. — Tour Eiffel, relayé par Lille, Lyon, Nice et Toulouse : Le moins à donner aux rucher, par M. Crénol.

De 11 h. 15 à 11 h. 45. — Tour Eiffel, relayé par Lille, Lyon, Nice et Toulouse : La demi-heure agricole : Informations diverses, revue des cours, causerie juridique sur le nouveau décret relatif à la ferme, par M. de Félles, avocat à la Cour d'Appel de Paris, Causerie folklorique, chants par Mlle Dubois.

De 14 heures à 14 h. 30. — Limoges, Marseille, Rennes et Strasbourg : Re-transmission de la demi-heure agricole.

LUNDI 20 JUIN
De 16 h. 30 à 16 h. 45. — Tour Eiffel, relayé par Lille, Lyon, Nice et Toulouse : La protection des aliments, par M. Dussac.

MARDI 21 JUIN
De 16 h. 15 à 16 h. 15. — Paris-P.T.T. relayé par Limoges, Marseille, Rennes et Strasbourg : Le choix des engrais et des amendements, par M. Ribierre.

MERCREDI 22 JUIN
De 16 h. 30 à 16 h. 45. — Tour Eiffel, relayé par Lille, Lyon, Nice et Toulouse : Les accidents du travail, par M. de Félles.

JEUDI 23 JUIN
De 16 h. 15 à 16 h. 15. — Paris-P.T.T. relayé par Limoges, Marseille, Rennes et Strasbourg : Le choix des engrais et des amendements, par M. Ribierre.

Les cours du Marché de la Villette sont donnés par le poste de Radio-Paris les lundis et jeudis, entre 16 h. 50 et 17 heures. La tendance de ces cours est donnée — les mêmes jours — entre 11 h. 45 et 11 h. 55.



La conduite des arbres fruitiers à pépins durant la belle saison

Chacun sait que dans un clos d'arbres fruitiers taillés, la taille d'hiver seule ne suffit pas, si l'on veut éviter la confusion des couronnes et assurer le bon équilibre de toutes les parties de l'arbre. Il faut donc avoir recours aux traitements d'été classiques, pincements et taille en vert. Tous ces procédés ont été expliqués dans de gros volumes, parfois trop gros et trop denses et convenant mieux pour des élèves-maitres que pour des élèves tout court. C'est pourquoi, à mon avis, on ne reconnaît jamais assez la grande utilité et le mérite d'ouvrages de vulgarisation à la portée de tous, conçus sur le plan neuf de « l'arboriculture et viticulture fruitières en images » de J. Vernier, I.H.V., professeur spécial d'Horticulture de la Côte-d'Or, qui schématise en un enseignement simple par quelques lignes de texte mis en regard de quelques bons croquis à grande échelle.

Je dois dire ici que j'ai formé depuis déjà bien des années, quelques bons amateurs de jardins avec cette méthode très pratique.

Dans le poirier, sur les jeunes branches charpentières, il faut traiter le jeune rameau à bois pour le voir évoluer en couronne. Il faudra donc le pincer pour faire refouler la sève vers les yeux inférieurs.

Le Pincement. — Pincer, c'est opérer avec l'ongle sur un tissu encore mou, dès que le tissu est ligneux et qu'on doit employer une lame de métal on ne peut plus dire pincer, mais on emploie alors la taille en vert.

Donc, premier pincement, couper, en pincant à l'ongle, au-dessus de la 5^e feuille, le jeune rameau à bois.

L'œil supérieur pousse de suite, donnant ce que dans l'Ouest on appelle un « faux » bourgeon (pourquoi « faux » ? puisqu'il est « vrai » ?), et à Paris un prompt bourgeon. Ce dernier terme est, reconnaissons-le, plus juste. On pince ce bourgeon au-dessus de la deuxième feuille.

Taille en vert. — La couronne ayant émis avant et après le premier pincement, plusieurs rameaux herbagés, la taille en vert consistera à rabattre les rameaux supérieurs en donnant le coup de sécateur au-dessus du rameau situé le plus bas. Bonne opération à faire sur les arbres faibles, car elle raccourcit la couronne et pousse les yeux de la base à entrer dans la voie de la fructification. Sur les arbres vigoureux, il faut de plus pincer ce rameau du haut issu du deuxième pincement, sera taillé à deux feuilles. Les yeux stipulaires pourront grossir et entrer dans la voie de la fructification. Le sève est refoulée dans les yeux inférieurs et à leur profit. En ce qui concerne le pommier, n'oublions pas que le pommier doit être pincé court. Le rameau à bois du pommier sera pincé à 3 feuilles sans compter celle du talon ou base. Du premier pincement naît un prompt bourgeon, il sera pincé à deux feuilles pour faire refouler la sève vers les yeux de la base. Si un nouveau prompt bourgeon pousse au sommet du premier, on le pince encore à 2 feuilles. Dès qu'il a 0,10 à 0,12 cm, s'il y a lieu, on fera un troisième pincement dans les mêmes règles. Pour la taille en vert, on rabat sur le bourgeon le plus bas, et le dernier laissé sera pincé à trois feuilles.

Si l'arbre est très fort, on taille les vieux rameaux les plus bas sur leur empannement, et le prompt-bourgeon du haut sera taillé à deux feuilles. Sur les poiriers vigoureux peu fertiles, on pourra user du lassement partiel du rameau sur prompt bourgeon déjà pincé. Ceci donne un bon résultat.

« L'ébourgeage » en vert rendra aussi les plus grands services. Pour opérer, on « ébourge » avec l'ongle les deux yeux supérieurs bien gonflés de sève ; on fait de même quelque temps après pour leurs sous-yeux. En résumé, on voit que ces règles sont simples et c'est précisément parce qu'elles sont simples qu'il faut les adopter.

Mettions-les donc en pratique pour plus grand bien de nos jardins et prospérité de notre arboriculture nationale.

G. DURIVAUT.
Ingénieur Horticole
Conservateur du Jardin des Plantes de Nantes.

FAUCHEUSES RATEAUX A CHEVAL

MODELES Lourds
Dents nervurées, roues 1 = 40, avec coussinets embrayage extérieur ou intérieur. Fonctionnement doux et silencieux.

20 dents, larg. travail 1.90 1.340 f.
22 — — — 1.95 1.375 f.
24 — — — 2.10 1.400 f.
26 — — — 2.25 1.450 f.
28 — — — 2.40 1.490 f.
30 — — — 2.55 1.520 f.

Prix nets pour nos Adhérents.
MODELES Demi-Lourds
Dents nervurées, roues 1 = 36, avec coussinets et boîtes amovibles.

24 dents, larg. travail 1.10 1.250 f.
26 — — — 1.25 1.290 f.
28 — — — 1.40 1.330 f.
30 — — — 1.55 1.380 f.

Prix nets pour nos adhérents.
Bonification port sur facture.

FANEUSES

Modèles 1938, à fourches, engrenages renforcés ; bielles extérieures doubles, avec larges coussinets sur l'essieu. Bat' extra fort.

Roues 1=30 6 fourches élast. 1.650 f.
Roues 1=12 6 fourches 2 piec. 1.550 f.
Roues 1=12 5 fourches 2 piec. 1.450 f.

Prix nets pour nos adhérents.
Bonification port sur facture.

FANEUSES ROTATIVES : nous pouvons fournir.

ROUES SUPPORT, TIMON BOIS 115 fr.
ROUES SUPPORT, TIMON ACIER 125 fr.

CE JOURNAL NE VOUS COUTERA RIEN...

si vous effectuez vos achats chez les nombreux commerçants qui accordent une remise à nos adhérents. UNE SEULE EMPLOIÉE (chaussures, vêtements, chapellerie, lingerie, bijouterie, maroquinerie, quincaillerie, etc.) PEUT-VOUS REMBOURSER VOS 15 FRANCS DE COTISATION SYNDICALE.

BIEN MIEUX, sur toutes vos dépenses de ménage ou d'exploitation, vous pouvez réaliser annuellement D'APPRECIABLES ECONOMIES et ce n'est là qu'un avantage accessoire du Syndicat.

Société Nationale des Chemins de Fer Français

Le chemin de fer vous offre...
Bénéfices...
UTILISEZ les BILLETS de MARCHÉ
les billets du bon marché

50 % de réduction délivrée toute l'année le samedi à destination de Nantes; au départ des gares de Savenay à Nantes; Abbaretz à Nantes; Anse au Maine.

Les billets de Marché sont valables, sous réserve des conditions normales d'admission, à l'aller dans tous les trains permettant l'arrivée avant 14 heures; au retour, à partir de 10 heures, dans tous les trains permettant le retour à la gare de départ le même jour.

Toutefois, en ce qui concerne les trains de voyageurs en provenance de la section de Savenay à Nantes, seront autorisés exceptionnellement, à emprunter à l'aller le train 2235 et au retour le train 2219.

La Société Nationale des Chemins de Fer Français (Région Ouest) informe le Public qu'à l'occasion de la Fête de la Saint-Jean, elle mettra en marche, exceptionnellement, entre Fontenay-le-Comte et Chantenay, le VENDREDI 24 JUIN 1933, un train spécial comportant des voitures de 2^e et 3^e classes, train qui circulera dans l'horaire ci-après : Fontenay-le-Comte, départ 19 h. 20; Bourgneuf-Mervent, arr. 19 h. 38; Fontenay-le-Comte, départ 19 h. 42; Bourgneuf-Mervent, arr. 19 h. 57; Fontenay-le-Comte, départ 20 h. 15; Bourgneuf-Mervent, arr. 20 h. 30; Chantenay, arrivée 20 h. 45.

En outre, le train 922 du 24 JUIN s'arrêtera exceptionnellement à Antigny-Saint-Maurice, arrivée à 20 h. 54.

La Région Ouest de la Société Nationale des Chemins de Fer Français appelle l'attention sur les principales modifications qui ont été apportées dans le service de ses trains : 15 MAI. LIGNE DE NANTES à LA ROCHELLE. Le départ de Nantes-P.O. à 15 h. 30, du lundi au vendredi, n'étant pas assuré, a été supprimé; le train 2956, qui était assuré jusqu'au 15 h. 30, a été retardé de 38 minutes (16 h. 08).

Les relations Nantes-P.O. à Nantes-Etat, par Fontenay-le-Comte, Nior, Bourgneuf-Mervent et Limoges ont été réduites et les arrivées à Nantes-Etat ont été retardées de 21 h. 45, 20 h. 41 et 23 h. 20.

Les relations Nantes-P.O. à Nantes-Etat, par Fontenay-le-Comte, Nior, Bourgneuf-Mervent et Limoges ont été réduites et les arrivées à Nantes-Etat ont été retardées de 21 h. 45, 20 h. 41 et 23 h. 20.

Le train 2956, qui était assuré jusqu'au 15 h. 30, a été retardé de 38 minutes (16 h. 08).

Le train 2956, qui était assuré jusqu'au 15 h. 30, a été retardé de 38 minutes (16 h. 08).

Le train 2956, qui était assuré jusqu'au 15 h. 30, a été retardé de 38 minutes (16 h. 08).

Le train 2956, qui était assuré jusqu'au 15 h. 30, a été retardé de 38 minutes (16 h. 08).

Le train 2956, qui était assuré jusqu'au 15 h. 30, a été retardé de 38 minutes (16 h. 08).

Le train 2956, qui était assuré jusqu'au 15 h. 30, a été retardé de 38 minutes (16 h. 08).

Le train 2956, qui était assuré jusqu'au 15 h. 30, a été retardé de 38 minutes (16 h. 08).

Le train 2956, qui était assuré jusqu'au 15 h. 30, a été retardé de 38 minutes (16 h. 08).

Le train 2956, qui était assuré jusqu'au 15 h. 30, a été retardé de 38 minutes (16 h. 08).

Le train 2956, qui était assuré jusqu'au 15 h. 30, a été retardé de 38 minutes (16 h. 08).

Le train 2956, qui était assuré jusqu'au 15 h. 30, a été retardé de 38 minutes (16 h. 08).

Le train 2956, qui était assuré jusqu'au 15 h. 30, a été retardé de 38 minutes (16 h. 08).

Le train 2956, qui était assuré jusqu'au 15 h. 30, a été retardé de 38 minutes (16 h. 08).

Le train 2956, qui était assuré jusqu'au 15 h. 30, a été retardé de 38 minutes (16 h. 08).

Le train 2956, qui était assuré jusqu'au 15 h. 30, a été retardé de 38 minutes (16 h. 08).

Le train 2956, qui était assuré jusqu'au 15 h. 30, a été retardé de 38 minutes (16 h. 08).

Le train 2956, qui était assuré jusqu'au 15 h. 30, a été retardé de 38 minutes (16 h. 08).

Le train 2956, qui était assuré jusqu'au 15 h. 30, a été retardé de 38 minutes (16 h. 08).

Le train 2956, qui était assuré jusqu'au 15 h. 30, a été retardé de 38 minutes (16 h. 08).

Le train 2956, qui était assuré jusqu'au 15 h. 30, a été retardé de 38 minutes (16 h. 08).

Le train 2956, qui était assuré jusqu'au 15 h. 30, a été retardé de 38 minutes (16 h. 08).

Le train 2956, qui était assuré jusqu'au 15 h. 30, a été retardé de 38 minutes (16 h. 08).

Le train 2956, qui était assuré jusqu'au 15 h. 30, a été retardé de 38 minutes (16 h. 08).

Le train 2956, qui était assuré jusqu'au 15 h. 30, a été retardé de 38 minutes (16 h. 08).

Le train 2956, qui était assuré jusqu'au 15 h. 30, a été retardé de 38 minutes (16 h. 08).

Offres et Demandes

(Service réservé à nos Adhérents)
Bonne ou d'acheter au Syndicat
3, Place Pichon, NANTES

TARIF
Pour une seule insertion : 6 fr.
par annonce de 5 lignes maximum
1 fr. 25 par ligne supplémentaire

OFFRES

78. — A LOUER pour le 1^{er} novembre 1933, commune de Bougenais, bordée de 6 hectares. S'adresser à M. Timpier, expert, 50, avenue Pasteur, Nantes.

81. — A VENDRE une batteuse à vapeur et un bon moteur 15 chevaux à Saint-Mars-du-Désert. S'adresser au Syndicat.

83. — A LOUER, à Motté-Francis, pour le 25 avril 1933, deux métairies en la commune de Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, contenant respectivement 27 hectares et 32 hectares environ; et une troisième métairie en la commune de la Limouzinière de 40 hectares environ, cette dernière susceptible d'être divisée en deux exploitations.

Pour les renseignements et traiter, s'adresser à M. Vergne, expert-foncier, à Saint-Philbert-de-Grand-Lieu.

84. — A LOUER bordée de 5 ha. pour le 1^{er} novembre 1933, sise à la Rouillière, Cne de Sautron. S'adresser à M. Guégnon, notaire à La Chapelle-Erdré.

85. — A AFFERMER pour le 25 avril 1933, une métairie de 18 ha. environ, sise aux Bauches, Cne de St-Léger-Vignes. S'adresser à M. Papin, expert à Vallet.

Pommade contre le Varron
4 francs le pot
ou 7 fr. 50 les deux pots.
En vente au Syndicat.

Destruction des Taupes
Fusées spéciales, très efficaces pour la destruction des taupes. La boîte 13 francs. Transmettre les commandes à M. Papin, expert à Vallet.

LIGNE DE NANTES à POUILLEY
Depuis le 20 mai, l'horaire de la ligne de Nantes à Pouilly (Nantes-Etat) présentait moins d'intérêt.

Ce train à destination de Nantes-Etat, de ce fait, a été supprimé; le train 2933, desservant Nantes-Etat, Bourgneuf-Mervent, Bourgneuf-Mervent et Limoges, a été retardé de 21 h. 45, 20 h. 41 et 23 h. 20.

Le train 2956, qui était assuré jusqu'au 15 h. 30, a été retardé de 38 minutes (16 h. 08).

Le train 2956, qui était assuré jusqu'au 15 h. 30, a été retardé de 38 minutes (16 h. 08).

Le train 2956, qui était assuré jusqu'au 15 h. 30, a été retardé de 38 minutes (16 h. 08).

Le train 2956, qui était assuré jusqu'au 15 h. 30, a été retardé de 38 minutes (16 h. 08).

Le train 2956, qui était assuré jusqu'au 15 h. 30, a été retardé de 38 minutes (16 h. 08).

Le train 2956, qui était assuré jusqu'au 15 h. 30, a été retardé de 38 minutes (16 h. 08).

Le train 2956, qui était assuré jusqu'au 15 h. 30, a été retardé de 38 minutes (16 h. 08).

Le train 2956, qui était assuré jusqu'au 15 h. 30, a été retardé de 38 minutes (16 h. 08).

Le train 2956, qui était assuré jusqu'au 15 h. 30, a été retardé de 38 minutes (16 h. 08).

Le train 2956, qui était assuré jusqu'au 15 h. 30, a été retardé de 38 minutes (16 h. 08).

Le train 2956, qui était assuré jusqu'au 15 h. 30, a été retardé de 38 minutes (16 h. 08).

Le train 2956, qui était assuré jusqu'au 15 h. 30, a été retardé de 38 minutes (16 h. 08).

Le train 2956, qui était assuré jusqu'au 15 h. 30, a été retardé de 38 minutes (16 h. 08).

Le train 2956, qui était assuré jusqu'au 15 h. 30, a été retardé de 38 minutes (16 h. 08).

Le train 2956, qui était assuré jusqu'au 15 h. 30, a été retardé de 38 minutes (16 h. 08).

Le train 2956, qui était assuré jusqu'au 15 h. 30, a été retardé de 38 minutes (16 h. 08).

Le train 2956, qui était assuré jusqu'au 15 h. 30, a été retardé de 38 minutes (16 h. 08).

Le train 2956, qui était assuré jusqu'au 15 h. 30, a été retardé de 38 minutes (16 h. 08).

Le train 2956, qui était assuré jusqu'au 15 h. 30, a été retardé de 38 minutes (16 h. 08).

Le train 2956, qui était assuré jusqu'au 15 h. 30, a été retardé de 38 minutes (16 h. 08).

Le train 2956, qui était assuré jusqu'au 15 h. 30, a été retardé de 38 minutes (16 h. 08).

Le train 2956, qui était assuré jusqu'au 15 h. 30, a été retardé de 38 minutes (16 h. 08).

Le train 2956, qui était assuré jusqu'au 15 h. 30, a été retardé de 38 minutes (16 h. 08).

Le train 2956, qui était assuré jusqu'au 15 h. 30, a été retardé de 38 minutes (16 h. 08).

Le train 2956, qui était assuré jusqu'au 15 h. 30, a été retardé de 38 minutes (16 h. 08).

Le train 2956, qui était assuré jusqu'au 15 h. 30, a été retardé de 38 minutes (16 h. 08).

Le train 2956, qui était assuré jusqu'au 15 h. 30, a été retardé de 38 minutes (16 h. 08).

Le train 2956, qui était assuré jusqu'au 15 h. 30, a été retardé de 38 minutes (16 h. 08).

Animaux de Boucherie

Cours du 10 juin 1933. — 541 vaches; 2^e qualité, 450 à 575 le kilo sur pied; 1^{re} qualité, 150 à 275; 2^e qualité, 150 à 275; 3^e qualité, 150 à 275; 4^e qualité, 150 à 275; 5^e qualité, 150 à 275; 6^e qualité, 150 à 275; 7^e qualité, 150 à 275; 8^e qualité, 150 à 275; 9^e qualité, 150 à 275; 10^e qualité, 150 à 275; 11^e qualité, 150 à 275; 12^e qualité, 150 à 275; 13^e qualité, 150 à 275; 14^e qualité, 150 à 275; 15^e qualité, 150 à 275; 16^e qualité, 150 à 275; 17^e qualité, 150 à 275; 18^e qualité, 150 à 275; 19^e qualité, 150 à 275; 20^e qualité, 150 à 275; 21^e qualité, 150 à 275; 22^e qualité, 150 à 275; 23^e qualité, 150 à 275; 24^e qualité, 150 à 275; 25^e qualité, 150 à 275; 26^e qualité, 150 à 275; 27^e qualité, 150 à 275; 28^e qualité, 150 à 275; 29^e qualité, 150 à 275; 30^e qualité, 150 à 275; 31^e qualité, 150 à 275; 32^e qualité, 150 à 275; 33^e qualité, 150 à 275; 34^e qualité, 150 à 275; 35^e qualité, 150 à 275; 36^e qualité, 150 à 275; 37^e qualité, 150 à 275; 38^e qualité, 150 à 275; 39^e qualité, 150 à 275; 40^e qualité, 150 à 275; 41^e qualité, 150 à 275; 42^e qualité, 150 à 275; 43^e qualité, 150 à 275; 44^e qualité, 150 à 275; 45^e qualité, 150 à 275; 46^e qualité, 150 à 275; 47^e qualité, 150 à 275; 48^e qualité, 150 à 275; 49^e qualité, 150 à 275; 50^e qualité, 150 à 275; 51^e qualité, 150 à 275; 52^e qualité, 150 à 275; 53^e qualité, 150 à 275; 54^e qualité, 150 à 275; 55^e qualité, 150 à 275; 56^e qualité, 150 à 275; 57^e qualité, 150 à 275; 58^e qualité, 150 à 275; 59^e qualité, 150 à 275; 60^e qualité, 150 à 275; 61^e qualité, 150 à 275; 62^e qualité, 150 à 275; 63^e qualité, 150 à 275; 64^e qualité, 150 à 275; 65^e qualité, 150 à 275; 66^e qualité, 150 à 275; 67^e qualité, 150 à 275; 68^e qualité, 150 à 275; 69^e qualité, 150 à 275; 70^e qualité, 150 à 275; 71^e qualité, 150 à 275; 72^e qualité, 150 à 275; 73^e qualité, 150 à 275; 74^e qualité, 150 à 275; 75^e qualité, 150 à 275; 76^e qualité, 150 à 275; 77^e qualité, 150 à 275; 78^e qualité, 150 à 275; 79^e qualité, 150 à 275; 80^e qualité, 150 à 275; 81^e qualité, 150 à 275; 82^e qualité, 150 à 275; 83^e qualité, 150 à 275; 84^e qualité, 150 à 275; 85^e qualité, 150 à 275; 86^e qualité, 150 à 275; 87^e qualité, 150 à 275; 88^e qualité, 150 à 275; 89^e qualité, 150 à 275; 90^e qualité, 150 à 275; 91^e qualité, 150 à 275; 92^e qualité, 150 à 275; 93^e qualité, 150 à 275; 94^e qualité, 150 à 275; 95^e qualité, 150 à 275; 96^e qualité, 150 à 275; 97^e qualité, 150 à 275; 98^e qualité, 150 à 275; 99^e qualité, 150 à 275; 100^e qualité, 150 à 275; 101^e qualité, 150 à 275; 102^e qualité, 150 à 275; 103^e qualité, 150 à 275; 104^e qualité, 150 à 275; 105^e qualité, 150 à 275; 106^e qualité, 150 à 275; 107^e qualité, 150 à 275; 108^e qualité, 150 à 275; 109^e qualité, 150 à 275; 110^e qualité, 150 à 275; 111^e qualité, 150 à 275; 112^e qualité, 150 à 275; 113^e qualité, 150 à 275; 114^e qualité, 150 à 275; 115^e qualité, 150 à 275; 116^e qualité, 150 à 275; 117^e qualité, 150 à 275; 118^e qualité, 150 à 275; 119^e qualité, 150 à 275; 120^e qualité, 150 à 275; 121^e qualité, 150 à 275; 122^e qualité, 150 à 275; 123^e qualité, 150 à 275; 124^e qualité, 150 à 275; 125^e qualité, 150 à 275; 126^e qualité, 150 à 275; 127^e qualité, 150 à 275; 128^e qualité, 150 à 275; 129^e qualité, 150 à 275; 130^e qualité, 150 à 275; 131^e qualité, 150 à 275; 132^e qualité, 150 à 275; 133^e qualité, 150 à 275; 134^e qualité, 150 à 275; 135^e qualité, 150 à 275; 136^e qualité, 150 à 275; 137^e qualité, 150 à 275; 138^e qualité, 150 à 275; 139^e qualité, 150 à 275; 140^e qualité, 150 à 275; 141^e qualité, 150 à 275; 142^e qualité, 150 à 275; 143^e qualité, 150 à 275; 144^e qualité, 150 à 275; 145^e qualité, 150 à 275; 146^e qualité, 150 à 275; 147^e qualité, 150 à 275; 148^e qualité, 150 à 275; 149^e qualité, 150 à 275; 150^e qualité, 150 à 275; 151^e qualité, 150 à 275; 152^e qualité, 150 à 275; 153^e qualité, 150 à 275; 154^e qualité, 150 à 275; 155^e qualité, 150 à 275; 156^e qualité, 150 à 275; 157^e qualité, 150 à 275; 158^e qualité, 150 à 275; 159^e qualité, 150 à 275; 160^e qualité, 150 à 275; 161^e qualité, 150 à 275; 162^e qualité, 150 à 275; 163^e qualité, 150 à 275; 164^e qualité, 150 à 275; 165^e qualité, 150 à 275; 166^e qualité, 150 à 275; 167^e qualité, 150 à 275; 168^e qualité, 150 à 275; 169^e qualité, 150 à 275; 170^e qualité, 150 à 275; 171^e qualité, 150 à 275; 172^e qualité, 150 à 275; 173^e qualité, 150 à 275; 174^e qualité, 150 à 275; 175^e qualité, 150 à 275; 176^e qualité, 150 à 275; 177^e qualité, 150 à 275; 178^e qualité, 150 à 275; 179^e qualité, 150 à 275; 180^e qualité, 150 à 275; 181^e qualité, 150 à 275; 182^e qualité, 150 à 275; 183^e qualité, 150 à 275; 184^e qualité, 150 à 275; 185^e qualité, 150 à 275; 186^e qualité, 150 à 275; 187^e qualité, 150 à 275; 188^e qualité, 150 à 275; 189^e qualité, 150 à 275; 190^e qualité, 150 à 275; 191^e qualité, 150 à 275; 192^e qualité, 150 à 275; 193^e qualité, 150 à 275; 194^e qualité, 150 à 275; 195^e qualité, 150 à 275; 196^e qualité, 150 à 275; 197^e qualité, 150 à 275; 198^e qualité, 150 à 275; 199^e qualité, 150 à 275; 200^e qualité, 150 à 275; 201^e qualité, 150 à 275; 202^e qualité, 150 à 275; 203^e qualité, 150 à 275; 204^e qualité, 150 à 275; 205^e qualité, 150 à 275; 206^e qualité, 150 à 275; 207^e qualité, 150 à 275; 208^e qualité, 150 à 275; 209^e qualité, 150 à 275; 210^e qualité, 150 à 275; 211^e qualité, 150 à 275; 212^e qualité, 150 à 275; 213^e qualité, 150 à 275; 214^e qualité, 150 à 275; 215^e qualité, 150 à 275; 216^e qualité, 150 à 275; 217^e qualité, 150 à 275; 218^e qualité, 150 à 275; 219^e qualité, 150 à 275; 220^e qualité, 150 à 275; 221^e qualité, 150 à 275; 222^e qualité, 150 à 275; 223^e qualité, 150 à 275; 224^e qualité, 150 à 275; 225^e qualité, 150 à 275; 226^e qualité, 150 à 275; 227^e qualité, 150 à 275; 228^e qualité, 150 à 275; 229^e qualité, 150 à 275; 230^e qualité, 150 à 275; 231^e qualité, 150 à 275; 232^e qualité, 150 à 275; 233^e qualité, 150 à 275; 234^e qualité, 150 à 275; 235^e qualité, 150 à 275; 236^e qualité, 150 à 275; 237^e qualité, 150 à 275; 238^e qualité, 150 à 275; 239^e qualité, 150 à 275; 240^e qualité, 150 à 275; 241^e qualité, 150 à 275; 242^e qualité, 150 à 275; 243^e qualité, 150 à 275; 244^e qualité, 150 à 275; 245^e qualité, 150 à 275; 246^e qualité, 150 à 275; 247^e qualité, 150 à 275; 248^e qualité, 150 à 275; 249^e qualité, 150 à 275; 250^e qualité, 150 à 275; 251^e qualité, 150 à 275; 252^e qualité, 150 à 275; 253^e qualité, 150 à 275; 254^e qualité, 150 à 275; 255^e qualité, 150 à 275; 256^e qualité, 150 à 275; 257^e qualité, 150 à 275; 258^e qualité, 150 à 275; 259^e qualité, 150 à 275; 260^e qualité, 150 à 275; 261^e qualité, 150 à 275; 262^e qualité, 150 à 275; 263^e qualité, 150 à 275; 264^e qualité, 150 à 275; 265^e qualité, 150 à 275; 266^e qualité, 150 à 275; 267^e qualité, 150 à 275; 268^e qualité, 150 à 275; 269^e qualité, 150 à 275; 270^e qualité, 150 à 275; 271^e qualité, 150 à 275; 272^e qualité, 150 à 275; 273^e qualité, 150 à 275; 274^e qualité, 150 à 275; 275^e qualité, 150 à 275; 276^e qualité, 150