52e Année — N° 27

BULLETIN DES AGRICULTEURS DE LA LOIRE-INFÉRIEURE

Samedi 2 Juillet 1938

Siège Social : 3, Place de la Petite-Hollande, NANTES

LOIRE-INFÉRIEURE
DÉPOT LÉGAL
N° 1108
1938

TÉLÉPHONE 141.95 — 157.42

Pour la publicité, s'adresser :
« ÉCHO DE LA LOIRE »
Place Graslin — NANTES — Loire-Inf.
TÉLÉPHONE 145.38 — 124.10

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 du Syndicat des Producteurs de Légumes pour la Conserve et du Syndicat Départemental de Défense contre les Ennemis des Cultures

N°s de nos Chèques Postaux Nantes 1
6.015 pour le Syndicat Central.
205.10 pour la Coopérative.
147.18 pour la Confédération des Vignerons.
270.81 pour le Syndicat de Défense.
350.41 Synd. Prod. Légumes pr. Conserve.

Un brin de causette

Quelle riche émotion ça doit être de gagner le gros lot à la Loterie Nationale.

Une commotion aussi formidable qu'un coup de tonnerre, mais autrement pus agréable — ben que nous n'ayons jamais ressenti ni l'une, ni l'autre.

Encore pus fort est de décrocher la fortune, sans avoir le moindre billet, ni la pu p'tite espérance...

C'est pourtant ce qui venant d'arriver à ces terrassiers de « Paname » dont tout les journaux ont parlé et dont les visages allant devenir aussi légendaires que c'tui-là de l'ex-coiffeur, premier gagnant des cinq millions. Le « Bonhoure » serait-y ainsi à portée de tout les mains et la Fortune, avec ses ailes, tombe t'elle comme ça du ciel ?

Y a des métiers qui semblent prédestinés à porter chance... Si en forgeant, on devient forgeron, en démolissant on devient point forcément démolisseur, ni millonnaire. Mais c'est une carrière qu'ouvre ben des portes et qu'est point sans profits.

Les hommes d'Etat en savent quéque chose, pisque y passent leur temps à démolir ce que les autres ont fait et qui se retirant toujours avec un bon magot. Ce qui n'empêche qu'on leur élève des statues, ou qui devenant, pour la postérité, de grands « bâtisseurs » !

Reste à savoir si que les démolisseurs de la rue Mouffetard (les terrassiers comme de juste) auront leur statue ? Ou même si qui l'auront une part du magot ? Rapport à la gueruée des descendants qui revendiquant l'héritage, y aura des pics et des ceintures — à moins que le Fisque ne mette tout l'monde d'accord en se taillant la part du lion !

Au cours des siècques derniers, surtout dampuis la Révolussion, combien de trésors qu'on a découvert de la sorte, des vases emplis d'écus, de bijoux, de pierres précieuses ; des lingots d'or cachés dans des vieux murs, dans les cheminées, à fond d'un puits, ou dans un jardrin...

Et ces trouvailles rappellent un p'tit la fable du Père La Fontaine :

Un riche laboureur, sentant sa mort pro-[chaine,
Fit venir ses enfants, leur parla sans [témoins.
Gardez-vous, leur dit-il, de vendre l'héritage
Que nous ont laissé nos parents :
Un trésor est caché dedans.
Je ne sais pas l'endroit, mais un peu de [courage
Vous le fera trouver ; vous en viendrez à [bout.
Remuez votre champ dès qu'on aura fait [l'oût :
Creusez, fouillez, bêchez, ne laissez nulle [place
Où la main ne passe et ne repasse...

Vous connaissez le reste, et la moralité de l'histouère...

Des trésors sont enfouis dans la terre, comme y a des fortunes dans la mer. Les pus sûrs moyens de s'en emparer, c'est d'abord de s'armer de patience, de courage et de persévérance.

— Travaillez, prenez de la peine... dira chaque maître à ses compagnons.

C'est des choses qu'on semble avoir oublié — à une époque ousque les fonds manquent le pus !

maître Jeannot

Nos Pages Spéciales

Cette semaine

LA PAGE LAITIÈRE

L'ETAT et la Profession

Extrait du rapport de M. Parrel au cinquantenaire de l'Union du Sud-Est

Après avoir indiqué rapidement le comportement de l'Etat vis-à-vis de l'Agriculture dans certains pays totalitaires — Allemagne et U.R.S.S. — et les règlements draconiens auxquels sont soumis les paysans, M. Parrel *en vient à la France :*

Est-ce que nous accepterions, nous autres, je vous le demande, mes chers amis, cette caporalisation de la paysannerie, cette main-mise complète de l'Etat sur l'agriculture» Ah ! certes non, n'est-ce pas, parce qu'elle heurte par trop notre dignité, parce qu'elle est contraire à notre tempérament et à notre esprit d'initiative.

Sans doute nous savons qu'en face des autres professions solidement organisées, en face des Pouvoirs Publics qui ont parfois trop tendance à s'occuper surtout de ceux qui crient le plus fort, nous avons le devoir d'abandonner notre individualisme naturel, cet individualisme qui, à mon avis, a fait plus de mal à la profession que toutes les calamités agricoles réunies, nous avons le devoir de nous plier à une relative réglementation devenue indispensable. Mais aujourd'hui, il faut choisir: ou laisser à l'Etat le soin de nous discipliner, et alors nous irons petit à petit, comme en Allemagne, à une réglementation serrée qu'il nous imposera, — à une étatisation complète de l'agriculture française — ou bien nous discipliner nous-mêmes au sein de notre profession.

L'Etat, certes, a son rôle à jouer: c'est d'encourager, c'est de contrôler, c'est d'arbitrer; c'est aussi, dans certains cas, d'apporter à la profession l'aide de son pouvoir coercitif, par exemple pour réprimer la fraude, pour empêcher le fardage, en un mot pour punir ceux qui fond du tort à la profession. Le rôle de l'Etat est surtout (et par les moyens dont il dispose) de s'efforcer de maintenir un juste équilibre entre les différentes branches de l'économie nationale, de maintenir au même niveau social toutes les catégories de travailleurs.

L'instruction est maintenant suffisamment développée dans nos campagnes. D'autre part, l'esprit d'initiative du paysan français est capable de toutes les innovations et de tous les progrès. Les paysans savent réfléchir. Ils savent aussi agir calmement, sans bruit, mais ce qu'ils édifient, ils l'édifient solidement.

L'Etat ne doit donc pas entraver l'action du syndicalisme agricole, mais il doit, au contraire, favoriser l'organisation de la profession, encourager les réalisations syndicales, les constructions corporatives. Il doit, tout en conservant son rôle d'arbitre entre les professions, donner à ces professions et notamment à la profession agricole des pouvoirs suffisants pour qu'elle puisse jouer tout son rôle et défendre efficacement les intérêts de tous ses membres sans compromettre l'intérêt général.

Par des textes législatifs, ou par des mesures douanières, l'Etat a la possibilité de ruiner ou d'enrichir telle ou telle catégorie de citoyens, telle» ou telle branche de l'économie nationale.

Il faut donc que ces différentes catégories de citoyens ou ces différentes branches de l'économie nationale soient à peu près également organisées pour être à peu près également puissantes, afin d'empêcher que l'Etat ne subisse la pression des plus fortes au détriment des plus faibles. C'est, hélas ! ce qui s'est produit au cours de ces années dernières et c'est ce qui a provoqué ce déséquilibre, dont tout le monde s'inquiète, entre les travailleurs de la terre et les autres travailleurs.

L'Etat a voulu faire le bonheur de la classe ouvrière, intention excellente en soi. Il a fait relever les salaires; il a augmenté les avantages sociaux, ce à quoi tout le monde voudrait applaudir. Il a diminué les heures de travail et augmenté les loisirs, dans l'espoir de résorber le chômage. Il a voulu que l'ouvrier gagne davantage en travaillant moins, chose évidemment souhaitable quand elle est possible. Mais parce que l'Etat ne s'est occupé que de cette catégorie sociale de travailleurs, il a abouti à des résultats qui nous conduiront bientôt tous à l'égalité dans la misère.

Que voyons-nous, en effet ? Nous voyons, d'un côté, une industrie écrasée par des prix de revient qui ne lui permettent plus de trouver des acheteurs ni à l'intérieur ni à l'extérieur et qui est amenée de ce fait, faute de commandes, soit à licencier du personnel qu'il faut secourir par le fonds de chômage, soit à réduire la durée du travail dans ses usines souvient bien au-dessous du maximum légal de 40 heures par semaine. Et alors ! qu'importe à l'ouvrier d'avoir un salaire horaire très élevé s'il ne peut travailler que quelques heures par semaines ? Sa situation devient ainsi, souvent, bien inférieure à ce qu'elle était auparavant.

Et nous voyons, de l'autre côté, une paysannerie qui a dû subir, presque sans compensation, une augmentation considérable du coût de la vie — une paysannerie qui, elle, ne connaît pas toutes les améliorations sociales accordées aux autres travailleurs — une paysannerie qui achève de se ruiner en travaillant de plus en plus et qui, cette année, en bien des endroits, connaîtra la véritable misère, par suite des calamités épouvantables dont elle est la victime — une paysannerie qui se décourage, elle pourtant si courageuse, en voyant partir tous ses meilleurs éléments — une paysannerie qui, par suite de dévaluations successives et aussi parce qu'elle ne peut plus joindre les deux bouts, voit disparaître ses économies laborieusement amassées par de longues années de labeur.

C'est le résultat de la politique économique et sociale d'un Etat qui a cru pouvoir ignorer la classe paysanne. Comme je le disais tout à l'heure, l'Etat doit donc (et c'est l'un de ses rôles principaux) veiller par des mesures appropriées à maintenir l'équilibre entre les différentes branches de l'économie du pays. D'ailleurs, il ne nous sortira de l'impasse dans laquelle nous nous trouvons qu'en appliquant partout la formule employée depuis toujours par nos paysans et en particulier lorsqu'ils sont en difficulté: *Travailler — dépenser moins — et coûte que coûte joindre les deux bouts.*

L'Etat craindrait-il que les paysans, bien organisés, consttiuent dans le pays une force trop puissante ? Il aurait tort de s'inquiéter de cette force paysanne, car elle sera toujours ferme et résolue, mais elle ne sera jamais violente.

La paysannerie ne veut pas de privilèges ni de faveur. Elle veut être traitée sur un pied d'égalité avec les autres travailleurs. Elle veut qu'en travaillant beaucoup la famille paysanne puisse vivre normalement et se développer.

L'Etat détient la souveraineté nationale. C'est-à-dire qu'il a l'autorité suprême du chef, du législateur, du juge, de l'arbitre, du protecteur et du contrôleur. A ses fonctions il satisfait par des services que la Nation entretient en versant l'impôt.

La Profession gère elle-même ses propres intérêts, moraux, sociaux, économiques. Elle possède un patrimoine propre, alimenté par ses membres. Ses fonctions sont d'organisation interne et de représentation auprès de l'Etat. Elle encadre la famille et la personne; elle les défend contre les intérêts étrangers et contre l'Etat.

Ebauchée aujourd'hui dans le syndicalisme, avec des rameaux coopératifs et mutualistes, l'organisation corporative sera demain rendue parfaite par la reconnaissance de ses pouvoirs réglementaires et patrimoniaux.

L'Etat ne doit donc pas être pour la profession un ennemi. Ils doivent au contraire collaborer ensemble pour arriver à un mieux-être dans la famille paysanne, condition indispensable d'un mieux-être général..

CHASSE A TIR DU GIBIER D'EAU

OUVERTURE

Il est rappelé que, conformément aux dispositions de l'arrêté préfectoral du 27 Juin 1936, modifiant le paragraphe premier de l'article 3 de l'arrêté réglementaire permanent sur la police de la chasse, en date du 10 août 1913, la chasse à tir du gibier d'eau, y compris les pluviers et les vanneaux, avec ou sans chiens d'arrêt, est permise dans le département de la département de la Loire-Inférieure, à partir du dimanche qui suit le 14 juillet.

ATTENTION !

Comme les années précédentes, pendant la période des grands travaux, le Bulletin NE PARAITRA que tous les quinze jours...

ECHOS

5e TRANCHE DES VINS. — *Le « Journal Officiel » du 15 Juin a publié le décret par lequel « les quantités de vin de la récolte de 1937 que les viticulteurs sont autorisés à faire sortir de leurs chais sont fixées, provisoirement avec minimum de cinq cents hectos par exploitation, aux huit-dixièmes de la partie de leur production laissée libre par l'application de l'article 7 de la loi du 4 Juillet 1931, codifié, modifié par l'article 3 du décret-loi du 30 Juillet 1935. »*

⁂

UN GROUPE DE DEFENSE FLORALE *vient de se constituer au Sénat sous la présidence de M. Louis Louis-Dreyfus, ancien président du groupe parlementaire de la fleur à la Chambre.*

⁂

CONTRE LA FIEVRE APHTEUSE *aurait été découvert, annonce le D.N.B. de Berlin, au Laboratoire national de l'île de Riems, en Baltique. Il immuniserait les animaux pendant trois mois minimum; il a été expérimenté avec succès sur plusieurs milliers de moutons et près de 50.000 bovins.*

⁂

LA FORET FRANÇAISE *couvre 10 millions 500.000 hectares. Un tiers appartient à l'Etat ou aux communes et deux tiers aux particuliers. Cette forêt laisse actuellement 7 millions 500.000 stères de bois invendus. Par l'utilisation des gazogènes, ces invendus permettraient l'alimentation de près de 200.000 moteurs.*

⁂

EXPORTATION SUR LA SUISSE: *Les envois de pommes de terre, originaires de France, doivent être accompagnées d'un certificat d'origine du modèle courant, signé par l'autorité communale et par l'agent compétent du service de la défense des végétaux.*

⁂

LA LOI PROTEGE LES GARDONS... *La taille légale minima des gardons que le pêcheur est autorisé à capturer est de 11 centimètres, de l'œil à la naissance de la queue.*

En Angleterre et en Allemagne, la taille légale minima du gardon est de 20 centimètres. La loi est respectée et il y a beaucoup plus de gardons que chez nous.

⁂

AU MAROC, *la situation de la viticulture n'est toujours par éclaircie. M. Barthe a attiré à nouveau l'attention du Gouvernement sur les difficultés des prochaines vendanges si aucune mesure d'assainissement n'intervient pour en assurer l'écoulement par la distillation des excédents.*

L'AGRICULTURE AU PARLEMENT

PRÉCISION

Nous avons reproduit dans notre dernier Bulletin, en seconde page, une partie du discours que M. Prosper Blanc a fait à la Chambre lors de la séance d'interpellations sur la politique agricole, le 10 juin. Nous avions manifesté notre heureuse surprise d'avoir découvert ces excellentes paroles dans le fatras des discours coutumiers de la Chambre sur les problèmes agricoles. On s'étonnera moins lorsque l'on saura que M. Prosper Blanc s'est inspiré, parfois textuellement, du rapport que M. Roger Grand Président d'honneur de l'Union Nationale des Syndicats agricoles avait prononcé quelques jours auparavant à la session des Agriculteurs de France, au cours de laquelle la question de l'exode rural fut examinée sous ses divers aspects. Nous sommes heureux que des idées revêtues d'une telle autorité aient été proclamées à la tribune du Parlement.

LE GRAND PRIX DE PARIS

« Nearco », le brillant crack italien, qui a remporté le Grand Prix

Une bonne nouvelle pour les producteurs d'othello

Dans notre dernier Bulletin, nous avons publié un compte-rendu de la réunion de la Commission instituée par la loi du 24 Décembre 1934, pour déterminer les cépages qu'il y a lieu de prohiber et fait part de l'énergique protestation de notre ami Paul Garnier.

Voici la proposition de résolution, déposée par le groupe de défense de la Viticulture du Centre et l'Ouest à la Chambre des Députés, en faveur des producteurs d'othello — proposition qui fut couronnée de succès, comme nos lecteurs le savent, à la suite du décret-loi du 17 Juin 1938.

EXPOSE DES MOTIFS

La loi du 24 Décembre 1934 a interdit la plantation de cépages dont la liste a été établie, après avois d'une commission consultative. Cette liste comprend le noah, l'othello, l'herbemont, le jacquez, le clintor et l'isabelle.

La condamnation de ces cépages est, incontestablement, arbitraire et très discutable.

Dans une circulaire du 7 Février 1935, le ministre de l'Agriculture l'a d'ailleurs reconnu, dans les termes suivants :

« La commission, a-t-il écrit, a estimé que le délai du 24 Janvier imposé par le législateur pour que soient prononcées les premières prohibitions ne lui permettait pas d'étudier l'ensemble des cépages hybrides ou viniferas cultivés dans la métropole et en Algérie.»

Ainsi, la plantation de cépages d'une qualité inférieure demeure autorisée, tandis que la prohibition brutale et générale des six cépages sus-indiqués ne peut s'expliquer que par la nécessité de conclure précipitamment, dans le délai fixé par la loi.

Il apparaît d'ailleurs que ni la lettre, ni l'esprit de celle-ci n'ont été rigoureusement respectés. L'article 6 de la loi du 24 Décembre 1934 précise que la liste des cépages interdits doit être déterminée « par régions viticoles ». Cette précaution, qui n'a pas été observée, était pratiquement justifiée. Il est facile de montrer, par exemple, que l'othello produit des vins ayant un goût très foxé dans certaines régions, alors que dans d'autres, les vins d'othello sont généralement neutres et francs de goût et souvent agréables.

Malgré leurs imperfections, on peut cependant admettre les dispositions légales interdisant la vente de certains cépages en vue de plantations nouvelles, également interdites.

Il n'en est pas de même en ce qui concerne la vente des vins provenant de cépages déjà plantés, en toute bonne foi, par des viticulteurs qui n'avaient nullement été prévenus des risques qu'ils pouvaient courir.

Jamais le ministère de l'Agriculture n'a eu l'occasion de mettre en garde les vignerons contre les inconvénients ou les dangers que présentait la plantation des cépages dont on a brusquement découvert les tares.

Dans ces conditions, l'injustice qui consiste à pénaliser des vignerons, cultivant déjà les cépages subitement frappés d'interdiction, apparaît beaucoup plus grave.

C'est d'ailleurs pourquoi les dispositions prévues, à ce sujet, dans la loi du 24 Décembre 1934, ont dû faire l'objet de modifications successives. Deux d'entre elles ont apporté une solution libérale au problème posé par l'écoulement des vins tirés du cépage jacquez.

Ces modifications sont-elles suffisantes ?

Les dispositions actuelles, qui constituent l'article 313 du Code du vin, précisent notamment que :

« A partir du 1er Août 1942, il est interdit... d'importer, de vendre, de détenir en vue de la vente, de mettre en vente ou en circulation en vue de la vente, sauf pour la vinaigrerie ou la distillerie, des vins issus de cépages visés à l'article 96.

« Jusqu'à cette date, lesdits vins doivent être livrés sans coupage à la consommation, avec indication du cépage, tant sur les contenants que sur les factures et pièces de régie.

« Ils sont suivis à un compte spécial tenu par les négociants eux-mêmes... »

On ne peut nier que ces dispositions apportent une gêne très grande aux producteurs de vins issus de cépages interdits. Pour l'éviter, quelques négociants n'ont pas hésité à engager les viticulteurs à faire des déclarations inexactes et à effectuer des coupages illicites. Il en est résulté un désordre sur le marché des vins préjudiciable à la grande majorité des commerçants respectueux de la loi.

Dans la pratique, on ne saurait pourtant prétendre que les vins d'othello et d'herbemont, par exemple, sont d'une qualité telle que leur utilisation dans les coupages doit être prohibée sans délai. On ne saurait démontrer que leur utilisation par le commerce de gros est de nature à compromettre l'assainissement du marché.

Le problème se pose peut-être d'une manière différente, en ce qui concerne les vins de noah. Au point de vue commercial, l'utilisation de ces vins pour les coupages destinés à la consommation présente des inconvénients, tant pour la tenue des cours que pour l'assainissement du marché. En outre, la valeur hygiénique des vins de noah a donné lieu à des controverses qui peuvent provoquer quelques appréhensions.

Il serait évidemment logique d'orienter ces vins vers la distillation. Mais cette solution n'est acceptable que si elle assure à des producteurs de bonne foi le moyen de gagner leur vie et d'élever leurs familles.

Lorsque les prestations d'alcool donnent lieu à des transferts, le problème paraît résolu. Mais, pour plusieurs raisons qu'il serait trop long d'analyser ici, cette solution ne peut pas toujours être envisagée.

C'est pourquoi il nous semble nécessaire et équitable d'assurer aux alcools provenant de la distillation des vins de noah, une prise en charge par la régie commerciale des alcools, à des prix suffisamment rémunérateurs. Cette mesure ne serait d'ailleurs que temporaire. Elle prendrait fin lorsque l'encépagement aurait pu être modifié.

A cet égard, les avantages accordés par l'article 15 du décret-loi du 31 Mai 1938 (indemnité d'arrachage et faculté de préplantatios) sont de nature à faciliter le remplacement des cépages interdits.

Lire la suite en 3e page

Betteraves fourragères et choux fourragers

Le fait que la récolte de foin est extrêmement déficitaire cette année par suite de la grande sécheresse du printemps, donne une importance particulière aux plantations de betteraves et de choux fourragers ; si celles-ci ne peuvent se faire dans de bonnes conditions on se demande avec inquiétude comment le cultivateur pourra nourrir son bétail pendant la saison hivernale.

Profitant de nuées d'orage qui, depuis le début de juin, ont donné un peu d'eau dans certains régions favorisées, quelques plantations de betteraves ont pu être réalisées dans des conditions convenables, mais beaucoup de cultivateurs attendent encore la nuée bienfaisante qui leur permettra de repiquer dans de bonnes conditions.

Pour ceux-là nous rappelons qu'une fumure bien équilibrée est plus que jamais nécessaire pour l'obtention d'une bonne récolte. Les recherches sur la fertilisation effectuées en 1937 par les Stations agronomiques et dont nous venons de recevoir le onzième rapport annuel confirment une fois de plus l'importance de la potasse dans la fumure donnée aux betteraves. Sur 8 essais comparatifs si on ramène à 100 la moyenne des rendements en poids et en sucre à l'hectare dans les parcelles avec fumure complète (azote, acide phosphorique et potasse) on a les moyennes de rendements suivantes dans les autres parcelles:

Parcelles avec fumure complète: 100 kil. de racines, 100 kil. de sucre.

Parcelles sans azote: 88 kil. de racines, 96 kil. de sucre.

Parcelles sans acide phosphorique: 96 kil. de racines, 95 kil. de sucre.

Parcelles sans potasse: 87 kil. de racines, 75 kil. de sucre.

On voit par ces chiffres l'importance de la fumure complète bien équilibrée et surtout si l'on considère le sucre produit à l'hectare (ce qui est le plus important au point de vue valeur nutritive) on constate que l'absence d'engrais potassique a fait baisser le rendement en sucre de 25 pour 100, ce qui est considérable.

Il est trop tard maintenant, surtout avec la sécheresse de l'année, pour employer de la sylvinite mais aucune plantation ne devrait être faite sans employer au moins 200 kgs de chlorure de potassium à l'hectare, engrais qui doit être enfoui par le dernier labour.

Les choux fourragers sont au moins aussi gourmands de potasse que les betteraves fourragères et là encore, étant donné l'allure de la saison, il est préférable de s'adresser au chlorure de potassium plutôt qu'à la sylvinite. La dose recommandable varie entre 200 et 400 kgs à l'hectare suivant la quantité de fumier employé. Il y a intérêt à épandre le chlorure le plus tôt possible et à l'enfouir par un labour.

Bien entendu la fumure phosphatée (au moins 400 kgs à l'hectare de super ou de scories, ou 150 kgs de phosphate bicalcique) ne doit pas être négligée, et il y a souvent intérêt à donner également un peu d'azote pour favoriser la reprise et le départ de la végétation.

J. VALENTIN,
Ingénieur Agronome.

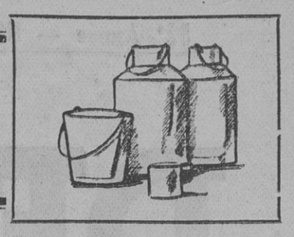
PRIX DES ENGRAIS POTASSIQUES POUR LA NOUVELLE CAMPAGNE

L'Agriculture française vient de subir, au début de cete campagne, des conditions météorologiques très défavorables : gel et sécheresse prolongée ont commis des dégâts considérables, surtout sur les sols à fumures insuffisantes ou déséquilibrées.

Voulant aider l'agriculture à traverser cette période difficile, et lui permettre de faire, en temps utile, un large emploi des engrais potassiques pour assurer, malgré les conditions défavorables, des récoltes de hauts rendements et de qualité, la Société commerciale des Potasses d'Alsace maintient, jusqu'à nouvel ordre, les mêmes prix qu'en 1937.

On ne saurait trop féliciter la Société commerciale des Potasses d'Alsace d'avoir compris que c'est en comprimant les prix de vente le plus possible que l'on peut développer la consommation et venir en aide à l'agriculture.

LA PAGE LAITIÈRE



LE LAIT

Il est faux de prétendre que le lait n'est nécessaire à l'alimentation humaine que dans les premiers temps de l'existence ou en cas de maladie. De par sa composition le lait est l'aliment par excellence, non seulement du nourrisson, mais aussi de l'adulte.

Le lait est immédiatement à la disposition du consommateur dans la plupart des pays, et certains peuples de l'Europe orientale et de l'Afrique ne se nourrissent qui de lait. N'oublions pas qu'une ville telle que Paris absorbe journellement plus d'un million de litres de lait, et qu'à New-York cette quantité est de 3.200.000 litres.

Dans un certain nombre de pays, de nombreuses expériences ont été faites pour montrer l'utilité du lait pour la période de croissance. C'est ainsi qu'il a été prouvé que des enfants de 5 à 14 ans qui recevaient une quantité additionnelle de lait, ajoutée à celle reçue à leur domicile, avaient en moyenne un poids supérieur de 45 % et une taille supérieure de 23,5 % à ceux ne recevant aucun supplément de lait.

L'importance du lait dans le régime provient du fait que cet aliment protège contre toute déficience possible dans l'alimentation et augmente la résistance à la maladie.

En effet, le lait fournit en premier lieu les protéines nécessaires à la construction des tissus et qui apportent aux adultes le supplément en acides minéraux qui manque aux autres denrées alimentaires. Ces protéines sont les mieux absorbées et les plus digestibles de toutes celles qui sont connues ; aucun autre ne pourrait les suppléer, sauf celles contenues dans le jaune d'œuf.

De plus, le lait est riche en sels minéraux, calcium et phosphore, qui sont indispensables à la construction du squelette et à la régularisation des échanges internes. Des expériences ont prouvé que, jusqu'à 13 ans au moins, les enfants ont besoin journellement d'une quantité de calcium égale à celle qui se trouve dans un litre de lait. Le calcium et le phosphore du lait sont supérieurs et mieux assimilés que ceux provenant d'autres aliments.

Comme source d'énergie, un litre de lait équivaut à 800 grammes de pommes de terre et suffit à l'entretien des deux tiers des calories nécessaires à un enfant de 5 ans et à la moitié des calories nécessaires à un enfant de 10 ans.

La graisse du lait est l'une des plus digestibles, car elle se trouve à l'état d'extrême division. Le sucre de lait ou lactose aide à développer la flore intestinale désirable et le lait se montre aussi comme une source de vitamine A de croissance, de vitamine D antirachitique (le lait de vache étant plus riche que le lait humain), de vitamine E de reproduction et de vitamine G (contre la pellagre).

En résumé, le lait est un des rares aliments complets qui soient susceptibles de manipulations telles qu'ils peuvent se conserver indéfiniment (évaporation, condensation, séchage). C'est, de plus, un aliment d'une grande valeur, et qui est produit avec une extrême facilité. En outre, c'est un aliment dont le prix est peu élevé et duquel on pourrait doubler la consommation sans que notre régime alimentaire en soit encore trop pourvu.

Mais, pour remplir le rôle qui lui est assigné dans l'alimentation humaine, il faut que le consommateur ait la certitude que le lait qui lui est offert est sain et de bonne qualité. C'est dans ce but qu'une loi du 2 juillet 1935 sur l'organisation et l'assainissement du marché du lait a été pris par le Parlement pour réprimer les fraudes pratiquées sur cette boisson et en élever la qualité. Des comités départementaux, répandus actuellement sur tout le territoire, veillent à ce que le producteur fournisse un lait propre et sain ; déjà leur influence s'est fait sentir et, dans un avenir très proche, le consommateur ne devra plus avoir aucune inquiétude sur la qualité du lait qui lui sera présenté.

LE MARCHÉ des Produits Laitiers

Dans le désordre général économique et politique, dans une période lourde d'incertitudes et d'inquiétudes communes à tous les Etats du monde, il est bien téméraire de formuler, non pas des prévisions pour l'avenir, mais seulement des conjectures sur le passé tout proche et sur l'avenir immédiat.

A la suite d'une année sèche, médiocre en quantité comme en qualité de fourrages, betteraves, choux, etc., et d'une épidémie généralisée de fièvre aphteuse, une production restreinte a permis le maintien pendant l'hiver de prix de beurre relativement élevés. Nous disons **relativement**, parce que, à l'appréciation du producteur ces prix, appliqués au paiement du litre de lait à la ferme équivaut à peine au prix de revient.

Quelques variations en baisse ont été amenées, comme Souchon l'a écrit très justement, par des liquidations de beurres de frigo, mais aussi et surtout par le contre-coup de grèves prolongées dans les magasins de détail à de certaines grandes maisons laitières. Celles-ci ont dû mettre sur le marché des Halles les quantités importantes de beurres frais qu'elles auraient détaillées en temps normal dans leurs organisations de distribution. Ces quantités ont faussé partiellement — en le surchargeant — le fonctionnement du marché, particulièrement au détriment des beurres de Laiteries. Mais il faut bien dire aussi, au risque d'étonner ou de scandaliser des producteurs mal avertis, que la persistance de cours, sensiblement aggravés dans les prix de vente au détail par les charges croissantes des débitants, a détourné du beurre toute une catégorie de consommateurs qui ne peuvent plus payer. Cette mévente, qu'il ne faut d'ailleurs pas exagérer, est constatée sur le lait en nature, sur le fromage, sur le pain, sur la viande, etc... C'est une constataion supplémentaire de la faillite éclatante des théories sur le relèvement du pouvoir d'achat. En réalité toutes les classes d'acheteurs se sentent appauvries et se restreignent ou se reportent sur des produits de remplacement, et c'est là pour nous le péril le plus grave.

C'est ce que Splindler a exprimé très heureusement en écrivant: «L'expérience a démontré que si la consommation de beurre et de lait est encore extensible dans des proportions que personne ne soupçonnait, il y a encore quelques années, elle ne l'est d'autre part que dans certaines limites de prix, qui, une fois dépassées, conduisent les consommateurs à acheter moins, ou autre chose. »

Quelque désir que nous ayons tous de voir les prix de vente des produits agricoles s'élever à la parité du prix d'achat de tout ce qu'est obligé d'acheter le paysan, force nous est bien de constater qu'il y a des chocs en retour de crise qui sont imparables.

Autrement dit, il ne suffit pas de faire des discours sur **la revalorisation des produits**, slogan un peu vide à la vérité, pour renverser les obstacles de cette nature.

Par ailleurs, sur le marché des sous-produits, la caséine qui représente pour un grand nombre de nos Coopératives un appoint sérieux dans le prix du litre de lait en période de bons prix, connait le marasme le plus complet. La fabrication de laine artificielle au moyen de la caséine, qui semblait promettre un débouché inespéré entraine des remaniements de constructions et de matériel, des modifications onéreuses et qu'on hésite à entreprendre en ce moment. Et voici qu'on annonce que les Japonais ont extrait du soja un produit qui permet de remplacer la caséine.

Le marché des fromages est loin d'être brillant et les prix de vente pemettent difficilement aux transformateurs de suivre ceux des laits de beurrerie qu'ils ont — un peu imprudemment peut-être — adoptés comme étalon.

Enfin le marché du lait en nature connait les vicissitudes les plus diverses sans que les efforts conjugués des intéressés semblent avoir la moindre efficacité pour remédier à des abus que tout le monde déplore et que chacun s'emploie à réprimer mais qui,comme le chiendent, se reproduisent par le moindre fragment oublié dans le guéret.

Tel est le tableau. Il n'est sans doute pas très riant. Mais il n'y a jamais lieu de désespérer : il faut voir les choses en face, et lutter avec une tête froide contre les circonstances et les hommes.

Que peut-il se produire? Deux hypothèses principales sont possibles :

Ou la sécheresse déjà prolongée du printemps continuera, et avec un cheptel déjà éprouvé par la fièvre aphteuse et mal alimenté nous aurons une production très restreinte ;

Ou les pluies viendront (mais il faut qu'elles viennent vite pour agir à temps sur les fourrages) et nous aurons une production normale, car il est assez peu probable qu'elle soit, en tout état de cause, supérieure à la normale.

Dans le premier cas, avec le jeu des mises en frigorifique industrielles — les beurres coopéruatifs ne compteront guère cette année en fait de frigorifique — et la consommation même ralentie du printemps et de l'été, les cours se maintiendront d'eux mêmes. Et, pour si paradoxal que cela puisse paraître, il faut souhaiter qu'ils ne montent pas trop haut. Nous avons dit pourquoi tout à l'heure.

Dans la seconde hypothèse — abondance — nos mesures sont prises. Il faudra exporter l'excédent qui pourrait amener un effondrement des cours. Le Comité Central du Lait a déterminé les qualités diverses qui pourront être exportées, les primes différentes à leur attribuer, les conditions de marque et de contrôle, les pays destinataires, les quantités enfin qui composeraient cette première saignée sur un marché congestionné.

En ce qui concerne les fromages, on envisage aussi des exportations possibles, avec le concours des démonstrations et dégustations organisées à l'étranger par le Comité National de propagande. Mais si nous avons jamais le bonheur de posséder un gouvernement qui ait assez de bon sens pour pratiquer une politique nationale agricole, il faudrait qu'il commence par restreindre tout au moins, si on ne peut les supprimer complètement, les importations massives de certains fromages étrangers, le gruyère notamment. Il faudrait d'ailleurs étudier et résoudre immédiatement la question de savoir si nous allons continuer à recevoir des fromages autrichiens devenus allemands. Il faudrait enfin avoir une politique des matières grasses qui fixe à ses justes limites la fabrication de la margarine.

Il nous faut agir dans ce sens sans nous lasser !

En ce qui concerne le lait en nature, deux décrets sont attendus : l'un sur les laits pasteurisés, l'autre sur les laits crus, qui mettront tout de même un peu d'ordre dans la maison. Mais ce ne sera certainement pas suffisant et tant que certaines dispositions générales, assez larges et assez souples pour permettre aux organisations professionnelles de chaque région d'y articuler les règlements ou conventions dictés par l'expérience et les nécessités locales, assez rigides cependant pour imposer à tous une discipline et des sanctions, n'auront pas été obtenues du législateur ou des pouvoirs publics, on n'arrivera à aucun résultat.

Quelle que soit l'hypothèse qui se réalisera, il faut conclure par une constatation réconfortante : les producteurs s'organisent. De toutes parts nous enregistrons un mouvement vers le groupement, l'unité. Des Conventions s'établissent un peu partout; des Comités interprofessionnels se constituent ou s'ébauchent en vue de confronter des intérêts souvent moins divergents qu'on ne pense. Il faut que cet élan s'accentue, qu'il se généralise, que les méfiances se dissipent, et de toutes les bonnes volontés et des efforts de tous surgisse un bloc robuste composé des pierres apportées par toutes nos provinces.

Et si quelques esprits chagrin évoquaient les complications et les déboires qui ne peuvent manquer de traverser une pareille entreprise, nous leur rappellerions la parole célèbre le Guillaume d'Orange : « Il n'est pas nécessaire d'espérer pour entreprendre, ni de réussir pour persévérer. »

Ch. de CRAZANNES.

LES FROMAGES

Si chaque nation d'Europe se glorifie d'avoir « son » fromage, la France, à elle seule, peut se glorifier d'en avoir quatre cent six variétés différentes : c'est dire l'importance de la production fromagère française. Vingt millions d'hectolitres de lait sont transformés chaque année en fromage pour donner 150.000 tonnes de fromages frais et à pâte molle, 20.000 tonnes de fromages à pâte dure et 50.000 tonnes de fromages à pâte tendre.

Chaque région de France a donc non seulement son fromage, mais ses fromages. Paris et ses environs produisent le Coulommiers et le Brie. La Normandie, pour sa part, en possède vingt et une variétés différentes, parmi lesquelles nous citerons le Camembert, le Livarot, la Maromme, le Neufchâtel, le Petit Gervais et le Pont-l'Evêque.

Les Flandres et la Picardie offrent le Maroilles, la Goyère de Valenciennes, le fromage fort de Béthune, le Monchelet et le Rollot de Montdidier. L'Alsace fabrique le Munster et le Romatour de Kempten, accompagnés de trente et un fromages locaux. En Lorraine c'est le Soumantrain des Vosges et le Géromé de Gérardmer. La Cancoillotte de Franche-Comté avec ses fromages de Comté et le Septmoncel veiné de bleu fait le trait d'union entre le Roquefort et les Bleus.

En Bourgogne et dans la vallée de la Saône on fabrique le Goumaintain, l'Epoisse, le Bleu de Gex et les Petits Bressans. Les Rigottes de Condrieu, les Chevrettons et le Claqueret aux ciboulettes font la fortune du Beaujolais et du Lyonnais.

En Savoie et en Dauphiné, nous trouvons le Roblochon et les Cervins d'Annecy avec le Saint-Marcellin, le Tomme du Pelvoux et le Picodon diois. La Provence s'honore de ses Brousses de brebis, du Cachat du Ventoux, des Bossons, et la Corse a son fameux Broccio.

Mais c'est surtout le Massif Central qui réunit la plus grande variété de fromages et le meilleur de tous, le Roquefort. Tout autour se rassemblent le Chabichou, les fromages de la Mothe Saint-Heraye et les Caillebottes de Parthenay. Le Bourbonnais présente son Chevretin et le Limousin ses Bleus de Tulle et de Bassignac. L'Auvergne possède les grands bleus du Cantal, la Fourme d'Ambert, les Tomes d'Auvergne et le St-Nectaire. Au-dessus de tous : le Roquefort.

D'autres variétés de fromages se partagent la vallée de la Loire et le Sud-Ouest : fromages d'Oust et d'Aulus en Roussillon ; d'Ossau, d'Urt et de Tardets en Béarn, Jonchées de l'Aunis, Castillan de Gascogne et Poustagnac des Landes. L'Orléanais a son fromage d'Olivet et sa Cendrée ; le Maine, le Port-Salut ; la Bretagne, les Caillés ; la Touraine, le Sainte-Maure, et l'Anjou, avec les Caillebottes et les Crémets, rivalise avec le fromage de Fontainebleau.

Le fromage est le plus sain et le moins cher des aliments. Tous les médecins ont vanté les qualités digestives et les bienfaisances de ses vitamines. Les fromages de France, entre tous, sont si nombreux et présentent une telle variété de saveurs qu'ils ont de quoi plaire à tous les palais et Brillat-Savarin disait : « Un repas sans fromage est une belle à qui il manque un œil ».

Le fromage doit être consommé avant les fruits et avant l'entremets, il doit se manger avec du pain et en buvant du vin pour faire ressortir le goût de l'un et de l'autre, un grand fromage et un grand vin peuvent être les meilleurs amis du monde sans être pour cela forcément compatriote.

Les maladies du trayon chez la vache laitière

Peu importantes par elles-mêmes, les affections des trayons présentent néanmoins une certaine gravité en raison des répercussions qu'elles exercent sur la mamelle : gênant la traite ou la rendant même impossible, elles entrainent de la stase laiteuse et sont ainsi fréquemment l'origine d'une mammite grave : d'une inflammation de la glande mammaire. Aussi le traitement de ces affections ne doit-il jamais être négligé, quelle que soit leur bénignité apparente.

Crevasses ou gerçures des trayons

Elles ont pour cause les irritations dues à la main du trayeur, ou les tractions exercées par les veaux au moment des tétées, parfois même simplement les différences de tension qui se produisent dans le trayon, suivant que la mamelle est pleine ou vide.

Elles se traduisent au début par de simples fissures cutanées superficielles, longues de quelques millimètres à un centimètre au plus. Mais si l'on n'intervient pas et que la cause provocatrice persiste, elles gagnent en profondeur et forment alors de véritables plaies linéaires, suintantes ou suppurantes, dont les bords finissent par s'épaissir et s'indurer. Les crevasses peuvent s'infecter et être le point de départ de graves complications (fistule lactaire, mammite superficielle). Dans tous les cas, elles sont très douloureuses et elles gênent ou même empêchent complètement la traite.

Suivant leur gravité, traitez les crevasses, soit simplement par des lavages à l'eau bouillie, ou avec des solutions antiseptiques faibles (eau boriquée à 10 %) soit par les mêmes lavages complétés par des applications de vaseline cocaïnée à 5 % ou de pommade à l'oxyde de zinc au 1/10e. Supprimez la tétée ou la traite, et pour vider la mamelle, utilisez les tubes trayeurs.

Plaies des trayons

Appliquez un traitement identique lors de plaies ou de blessures accidentelles du trayon. Mais si les plaies intéressent toute l'épaisseru de la peau du trayon, elles déterminent une fistule lactaire, caractérisée par l'écoulement permanent, situé en un point quelconque du trayon ; l'écoulement peut se montrer à peine apparent ou, au contraire, être très abondant.

Il s'agit là d'un accident grave, car outre la perte du lait, les fistules se compliquent fréquemment d'infection de la glande mammaire. Leur traitement est des plus délicats ; il comporte une intervention chirurgicale (suture du trajet fistuleux), et encore la guérison complète n'est-elle pas toujours obtenue. Ce traitement est du domaine du vétérinaire : les chances de guérison étant plus nombreuses lorsque l'accident est récent, nous conseillons aux propriétaires de faire intervenir sans retard le vétérinaire lorsqu'ils constatent l'existence d'une fistule lactaire.

Verrues des trayons

Les verrues, si fréquentes chez les jeunes bovidés, sont souvent une lésion fort gênante pour la traite, et qui déprécie considérablement les sujets qui en sont porteurs.

Les verrues disparaissent souvent spontanément avec l'âge ; mais lorsqu'elles siègent sur les trayons, on ne peut attendre leur guérison spontanée, et une intervention est nécessaire. Certaines précautions, telles que la pommade au collargol, peuvent donner des résultats dans certains cas. Mais il est préférable de faire pratiquer l'excision des verrues. En raison de la finesse de la peau, cette opération est quelque peu délicate et, mal pratiquée, elle peut aboutir à la formation d'une fistule lactaire. A tous points de vue, il est préférable de la confier au vétérinaire. Après l'opération, il est nécessaire de recourir aux tubes trayeurs pour effectuer la traite, jusqu'à complète guérison de la plaie opératoire.

Maladies de la vaccine

Les pustules ou boutons de vaccine se localisent fréquemment sur les trayons ; leur évolution et leur cicatrisation se trouvent retardées par la pression des mains des trayeurs ou les efforts de succion de veaux. Ici encore, l'emploi de tubes trayeurs est donc nécessaire. Deux fois par jour, passez sur les pustules un tampon de ouate humecté d'eau bouillie, puis faites une légère application de pommade à l'oxyde de zinc ou de vaseline cocaïnée. Isolez les vaches malades et veillez à ce qu'elles reposent sur une litière toujours propre et sèche.

Emploi des tubes trayeurs

Toutes les affections des trayons comportent l'emploi de tubes trayeurs, pour permettre de vider la mamelle, sans irriter les lésions et retarder leur cicatrisation. Il s'agit de tubes métalliques creux, à extrémité arrondie, munis d'ouvertures latérales, et qui remplacent avantageusement la plume d'oie que l'on utilise dans le même but dans bien des campagnes. L'introduction de ces tubes dans le canal du trayon est des plus faciles ; la seule précaution à prendre est de désinfecter les tubes, avant chaque emploi, dans de l'eau en ébullition. Après usage, lavez les tubes à grande eau, puis passez légèrement à la flamme d'une lampe à alcool.

F. E.

Crésyl

Crésyl Jeyes microbicide, antiseptique, le plus puissant contre la fièvre aphteuse, **désinfectant** d'une innocuité parfaite, adopté par les Ecoles Nationales Vétérinaires.

Le bidon d'un litre, 16 fr. 50. Remise à nos Adhérents.

AUTRE MARQUE, recommandée, 10 francs le bidon d'un litre, ou 18 fr. le bidon de deux litres. Remise à nos Adhérents.

En vente au Syndicat, à Nantes.

Les vaches à grand rendement diminuent le prix de revient

L'amélioration de la qualité des laits de ramassage est étroitement liée à la valeur productive des troupeaux. Dans l'état présent des choses, les producteurs de lait se donnent beaucoup de peine et sont relativement mal payés de leurs efforts, parce qu'ils gardent dans leurs étables un trop grand nombre de mauvaises vaches. Par l'exploitation d'un meilleur matériel, grâce à l'application des règles de l'alimentation rationnelle et de la sélection, ils pourraient obtenir des quantités de lait égales à celles qu'ils obtiennent actuellement avec un effectif d'animaux plus faible.

Normalement, on peut confier à un vacher de 16 à 18 vaches, dont la production individuelle moyenne est de 8 à 10 litres par jour; avec 12 vaches donnant 15 litres, le rendement laitier resterait le même, et le temps nécessaire pour la traite serait réduit de plus d'une heure par jour. Admettons que le temps ainsi gagné soit utilisé, par l'ouvrier, au pansage des animaux, au maintien de l'étable en bon état de propreté, et au nettoyage minutieux du matériel de laiterie, qui pourrait subir, de cette manière, une stérilisation efficace, nous pourrions ainsi obtenir, sans dépenses supplémentaires, une amélioration considérable de la qualité des laits recueillis.

Comme le prix de revient du lait est en rapport avec le rendement moyen des animaux, le producteur possédant un troupeau de bonnes laitières se trouve mieux favorisé que les éleveurs de bétail médiocre; il est donc assez facile d'obtenir que les propriétaires des animaux qui alimentent les grandes villes comprennent qu'il est de leur intérêt de produire des laits suffisamment riches en matière grasse, aussi pauvres que possible en germes microbiens, exempts de microbes de maladies transmissibles à l'homme, lorsqu'une organisation bien comprise du ramassage et de la vente permet de payer plus cher les laits qui présentent des garanties de bonne qualité.

Les éléments du prix de revient du lait sont, par ordre d'importance: le coût des aliments distribués aux animaux, l'amortissement de la valeur des vaches, les dépenses de main-d'œuvre, le coût des interventions du vétérinaire, et la part des frais généraux de l'exploitation agricole imputable à la vacherie. Pendant le séjour au pâturage comme pendant la période de stabulation, le prix des fourrages consommés rapporté à l'unité de volume du lait produit, est d'autant plus faible que le rendement journalier de l'animal est plus élevé.

L'amortissement de la valeur d'une vache dépend de l'écart entre son prix d'achat considéré comme bête laitière et son prix de vente pour la boucherie, à l'issue de sa carrière laitière; il est également en rapport avec le nombre de lactations effectuées par la bête dans l'étable et avec la quantité totale de lait obtenue pendant ces lactations.

Si nous négligeons les autres facteurs qui sont indépendants de la sorte de bétail utilisé, nous pouvons ainsi définir ce qu'il faut entendre par une vache de bonne qualité: la bonne laitière est une vache harmonieusement conformée, de manière à pouvoir donner, après abattage, un bon rendement en viande, qui pèse entre 500 et 700 kilos, et qui, bien alimentée, se montre capable de fournir au moins, entre 5 et 11 ans, 4.000 kilos d'un lait contenant environ 40 grammes de matières grasses par kilogramme.

Ces exigences sont sensiblement égales au tiers du rendement maximum observé sur des vaches de races européennes placées dans des conditions de production se rapprochant de la pratique agricole courante, lequel peut être fixé à environ 12.000 kilos.

La valeur nutritive du lait pour l'alimentation humaine dépend de sa valeur calorique, rapportée à l'unité de volume ; elle dépend aussi de sa richesse en matières azotées, en matières minérales et en vitamines. La valeur calorique est sous l'étroite dépendance du taux de la matière grasse. Cette valeur est d'environ 750 calories par kilogramme de lait à 40 % de matière grasse.

Les laits dont le taux butyreux est supérieur à 40 % sont plus utiles à produire que les laits pauvres en graisse, et il faut s'efforcer de rechercher, par une sélection attentive et efficace, les vaches qui possèdent la précieuse faculté de fournir de pareils laits à n'importe quel moment de leur période de lactation.

Les Producteurs de Lait

Lettre adressée par l'Union Centrale des Producteurs de lait à M. le Préfet de la Loire-Inférieure :

Monsieur le Préfet,

Nous avons l'honneur de vous remercier de l'attention que vous avez voulu porter à la production laitière de votre département à la suite de notre visite où nous étions venus vous exposer nos doléances.

Les cours du beurre qui, un moment, avaient semblé remonter vers un taux plus normal et plus logique en raison des difficultés agricoles actuelles paraissent, maintenant, malheureusement, rétrograder.

Aussi les délégués des Producteurs de lait de notre Union, réunis en assemblée générale le 25 juin, à Nantes :

Considérant que cette anomalie devait pour tous les Producteurs, être synontme de plus grande misère ;

Considérant qu'en conséquence, ils pourront, de moins en moins, devant les effets de la sécheresse, se procurer des foins ou aliments importés, autrement qu'à des prix trop élevés et toujours croissants ;

Considérant, par ailleurs, qu'ils supportent, en définitive, tous les effets de la crise économique actuelle,

soit par compression occulte sur les cours de leurs denrées tant aux Halles qu'en province,

soit par un manque d'attention suffisante de leur situation en hauts lieux,

Se trouvent :

dans l'absolue nécessité de songer d'abord à la sauvegarde de leur foyer,

dans la toute prochaine impossibilité d'acquitter des impôts de toutes sortes, sans cesse croissants, et notamment ceux d'une terre dont le rapport est devenu « néant ».

Et font toutes réserves dans l'avenir pour prendre par eux-mêmes toutes mesures nécessaires à la défense de leurs intérêts méconnus et pour lesquels ils se déclarent désormais

« en état de légitime défense ».

Veuillez agréer, Monsieur le Préfet, l'assurance de nos sentiments distingués.

Le Président de l'Union Centrale des Producteurs de lait,

R. DE LA BRETONNIÈRE.

LES POMMES DE TERRE DANS LA RATION DES VACHES LAITIÈRES

On peut donner aux vaches laitières jusqu'à 17 kilos 5 par tête et par jour de pommes de terre non gâtées, crues ou cuites à la vapeur. Une comparaison avec l'alimentation aux betteraves montre qu'une ration maximum de celles-ci — 500 kilos par tête et par jour — peut être remplacée par une ration de pommes de terre correspondant à sa valeur nutritive. L'alimentation avec pommes de terre semble diminuer un peu (1 kilo) le rendement en lait, mais celui-ci est plus riche en matière grasse. On n'a pu établir aucune différence notable entre l'effet des pommes de terre crues et celui des pommes de terre cuites.

Peut-on calculer le prix de revient d'un litre de lait ?

S'il est difficile de calculer le prix de revient d'une culture, par suite de la multiplicité des facteurs qui entrent dans ce calcul, en ce qui concerne le lait, cette opération est plus facile pour une exploitation déterminée.

On peut déterminer exactement les frais de location et la valeur des herbages pour la période estivale ; en hiver, les animaux étant à l'étable, on connaît exactement les sommes dépensées tant pour le personnel que pour la nourriture.

Une étude faite en 1927 par les offices agricoles régionaux, en collaboration avec l'Inspecteur du contrôle laitier à l'Institut National agronomique, a établi comme suit la base de calcul.

Le contrôle laitier officiel observe et enseigne qu'en moyenne, avec de bonnes races et une nourriture suffisante :

— Une vache de 500 kilos donne 2.400 litres de lait par lactation, soit 8 litres par jour.

— Une vache de 650 kilos donne 3.000 litres de lait par lactation, soit 10 litres par jour ;

— Une vache de 700 kilos donne 3.600 litres de lait par lactation, soit 12 litres par jour.

Les offices agricoles régionaux estiment, en se basant sur les travaux en la matière, que la nourriture des vaches laitières doit être par litre de lait de :

Paille	5 kg.
Foin	2 kg. 500
Tourteau d'arachide.	0 kg. 850
Tourteau de lin	0 kg. 850
Betteraves	10 kg.

On calcule pour cette ration le prix de chaque aliment et, après avoir fait la moyenne, on multiplie le résultat par le nombre d'unité nutritive nécessaire pour la production d'un litre de lait, soit 0,83 en moyenne.

Possédant ainsi le coût de la nourriture, on ajoute à ce résultat :

— Le salaire du personnel affecté à la vacherie par litre de lait calculé en divisant ce salaire par la production totale annuelle du lait des vaches ;

— L'amortissement des vaches et les frais généraux (bâtiments, soins, herbage, etc.) et on retranche du total ainsi obtenu le prix du fumier produit à raison de 40 kilos par jour et par tonne de poids vif.

A l'aide de ces renseignements, il est possible de calculer approximativement le prix de revient du litre de lait. Toutefois, il convient de faire remarquer que la méthode utilisée est d'ordre général et que, dans bien des cas, il faut tenir compte d'un certain nombre de facteurs qui varient suivant les conditions économiques des régions et des exploitations.

L'utilisation du lait écrémé

Le lait écrémé ou maigre est utilisé de deux façons différentes, soit pour l'alimentation soit pour l'extraction de la caséine.

Pour *l'alimentation humaine*, le lait maigre est recommandé pour les adultes, auxquels il apporte les éléments azotés nécessaires. Par contre, il ne doit pas être donné aux enfants, car, avec la crème, on a enlevé presque toutes les vitamines et en particulier la vitamine de croissance.

En panification le lait maigre peut être substitué en partie à l'eau nécessaire pour le pétrissage ou comme correctif pour les farines trop pauvres en gluten.

Le lait maigre est utilisé en fromagerie (fromages maigres et mi-gras), ou pour donner de la poudre de lait en confiserie.

Enfin on peut l'employer soit liquide, soit en poudre, pour l'alimentation du bétail, ou mélangé avec du fourrage ou avec des produits concentrés.

Mais l'utilisation la plus importante de lait maigre est l'extraction de la caséine, dont les emplois se développent de jour en jour. On obtient la caséine par coagulation soit avec des acides minéraux ou organiques, soit par la présure. La quantité de caséine contenue dans le lait varie de 3 p. 100 pour la vache à 6 p. 100 pour la brebis.

La caséine est à la base de nombreuses préparations alimentaires et médicinales. Les caséines extraites par les acides sont utilisées dans la fabrication du papier et comme colle pour les placages de bois (meubles, carrosseries, avions). Dans l'industrie textile la caséine sert d'apprêt, d'imperméabilisation, de mordant dans la teinture et l'impression des étoffes.

Mais l'utilisation la plus importante est la confection de matières plastiques à base de caséine : galalithe, galakérite, céroïde, protéolite, zoolite, etc... Plus de 100.000 quintaux sont produits annuellement dans une centaine d'usines réparties dans le monde entier. Cette quantité représente l'utilisation de 6 millions de quintaux de lait maigre.

La fabrication de ces matières se fait par mélange de la caséine, par trituration avec de l'eau, des couleurs ou des substances plastiques, puis transformation en une masse homogène par la chaleur et la pression, solidification par des substances chimiques et séchage à l'air chaud sous une température de 45 degrés.

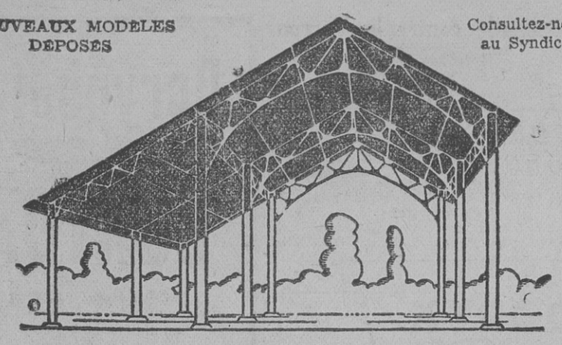
Les emplois de ces matières plastiques sont trop connus pour que nous insistions sur elles..

La caséine obtenue par précipitation par l'acide sulfurique peut être employée dans l'industrie textile. Le produit, lavé et séché, est broyé et filé suivant un procédé spécial. Le nouveau produit textile obtenu a une haute capacité isolante, absorbe parfaitement les couleurs et se montre très résistant aux agents atmosphériques.

HANGARS AGRICOLES TOUT ACIER

NOUVEAUX MODELES DEPOSES

Consultez-nous au Syndicat



Entrées de fermes cintrées, grande capacité d'engrangement. - Poteaux en fer plein, indéformables. - Nombreux modèles, toutes dimensions, aux meilleurs prix. - Des centaines de références dans la région.
Grilles, portails, clôtures. Nous consulter.

LA VILLETTE

Lundi 27 Juin 1938

COURS OFFICIELS

Viande nette

Espèces	Ex.(1)	1re q.	2e q.	3e q.
Bœufs	10.40	9.50	8.00	7.00
Vaches	11.00	9.40	7.50	6.00
Taureaux	8.00	7.30	6.60	6.20
Veaux	12.80	11.00	9.80	8.20
Moutons	16.20	15.20	11.80	9.30
Porcs	13.00	12.42	11.72	9.28
Brebis		de 6 à 9.50		

Poids vifs

Espèces	Ex.(1)	1re q.	2e q.	3e q.
Bœufs	6.45	5.70	4.40	3.50
Vaches	4.96	4.38	3.63	3.10
Veaux	7.68	6.60	5.59	4.51
Moutons	8.10	7.60	5.55	4.10
Porcs	9.10	8.70	8.20	6.50
Brebis		de 2.58 à 4.28		

(1) Cours officieux.

Jeudi 30 Juin 1938

COURS OFFICIELS

Viande nette

Espèces	Ext.(1)	1re q.	2e q.	3e q.
Bœufs	10.00	9.00	7.40	6.40
Vaches	10.40	8.90	6.60	5.50
Taureaux	7.60	6.90	6.10	5.70
Veaux	12.70	10.90	9.60	8.00
Moutons	16.50	15.40	12.00	9.50
Porcs	12.86	12.14	11.42	9.00
Brebis		de 6.20 à 9.70		

Poids vifs

Espèces	Ext.(1)	1re q.	2e q.	3e q.
Bœufs	6.20	5.40	4.07	3.20
Vaches	6.70	5.34	3.80	2.75
Taureaux	4.70	4.14	3.35	2.85
Veaux	7.62	6.54	5.17	4.40
Moutons	8.25	7.70	5.65	4.18
Porcs	9.00	8.50	8.00	6.30
Brebis		de 2.67 à 4.37		

(1) Cours officieux.

Gros bovins

Arrivages : 2.399 bœufs, 1.559 vaches, 300 taureaux. Réserves vivantes aux abattoirs ce matin, 1.186. Introductions directes aux abattoirs depuis le marché précédent, 317. Renvoi : 30 bœufs, 50 vaches.

(Cours à la livre de viande nette) :

BŒUFS. — Bœufs blancs : Charolais, Nivernais, Bourbonnais, Berrichons ou du Centre-Ouest en jeunes bœufs de 700 à 800 livres : Extras 440 à 4.80 ; première 4.10 à 4.30 ; grossier 3.80 à 4 ; gros bœufs de 1.000 à 1.200 livres, 4.20 à 4.70 ; gris de l'Ouest, Maine-Anjou, Nantais, Vendéens, Parthenais extras 390 à 420 ; bons gris 350 à 370, ordinaires 310 à 340 ; Bretons jeunes extras 370 à 410 ; bons 340 à 360 ; ordinaires 290 à 330 ; Bœufs grossiers de toutes provenances 2.80 à 3.

GENISSES. — Extras blanches 4.80 à 5.20 ; rouges 4.30 à 4.70 ; grises 4.30 à 4.80 ; ordinaires toutes races 3.80 à 4.20.

VACHES. — Jeunes de première qualité 3.60 à 4.40 ; bonnes 3.20 à 3.50 ; vieilles 2.60 à 3 ; viande à saucisson 1.40 à 2.20.

TAUREAUX. — Bretons 3.80 à 4.20 ; jeunes taureaux de ferme 3.20 à 3.60 ; grossier 2.70 à 3.10.

Veaux

Arrivages 2.175 ; réserves vivantes 1.399 ; introductions directes aux abattoirs 2.463 ; renvoi 238.

(Cours à la livre de viande nette par bandes) :

Veaux tourangeaux extras 5.30 à 5.60, ordinaires 4.80 à 5.20 ; manceaux extras d'Ecommoy, Le Lude-Mayet, Château-du-Loir 4.80 à 5.10 ; autres bons manceaux de la Sarthe et de la Mayenne 4.50 à 5 ; Manceaux ordinaires 4.30 à 4.70 ; angevins 4.40 à 4.80 ; bretons, vendéens 4.10 à 4.60 ; veaux de service 3.70 à 4 ; broutards 2.50 à 3 ; petits veaux de ferme 1.30 à 1.80 ; veaux extras de meilleures provenances (vendus au détail) 5.20 à 6.20.

Ovins

Arrivages 10.816 ; réserves vivantes 4.070 ; introductions directes aux abattoirs 3.333 ; renvoi 175.

(Cours à la livre de viande nette) :

AGNEAUX. — Laitons extras de 28 à 32 livres de viande Southdown, Loiret, Charmois 7.40 à 8.20 ; croisés divers 7.20 à 8.10 ; dishleys mérinos 7.30 à 8.20 ; bretons maraîchins 6.90 à 7.30; vendéens 6.80 à 7.20.

MOUTONS. — Poitou 6.10 à 6.60 ; dishleys mérinos 6.40 à 6.80 ; maraîchins vendéens 5.60 à 6.

BREBIS. — Poitou 3.90 à 4.40 ; dishleys mérinos 4 à 4.60 ; vieilles brebis de toutes provenances 3.10 à 3.60.

Porcs

Arrivages 1.077 ; réserves vivantes 1.469 ; introductions directes aux abattoirs 4.269 ; renvoi néant.

(Cours au kilo vif) :

Porcs maigres de 90 à 100 kilos net, extras au détail 9.00 à 9.10 ; bons maigres de l'Ouest, Centre, Centre-Ouest 8.80 à 9.10 ; cochons épais de l'Ouest, Centre, Centre-Ouest 8.60 à 8.70 ; gros gras ou nourrisseurs 8.30 à 8.50 ; petits maigres 8.10 à 8.30 ; fonds de parquets 8.10 à 8.20 ; Porcs du Craonnais 9.00 à 9.10 ; Porcs Vendéens 8.80 à 9.10 ; coches 6.20 à 6.90.

Arrivages de la région à la Villette

Côtes du Nord. — 80 veaux, 35 porcs.

Deux-Sèvres. — 35 bœufs, 25 vaches, 15 taureaux, 10 veaux, 40 porcs.

Ille-et-Vilaine: 50 bœufs, 40 vaches, 5 taureaux, 260 veaux, 120 porcs.

Loire-Inférieure. — 120 bœufs, 80 vaches, 15 taureaux, 50 veaux, 30 porcs.

Maine-et-Loire. — 250 bœufs, 150 vaches, 25 taureaux, 160 veaux, 515 moutons, 30 porcs.

Mayenne. — 350 bœufs, 200 vaches, 25 taureaux, 10 veaux, 370 moutons.

Morbihan. — 10 bœufs, 5 vaches, 5 taureaux, 20 porcs.

Sarthe. — 409 bœufs, 285 vaches, 25 taureaux, 640 veaux, 350 moutons, 80 porcs.

Vendée. — 88 bœufs, 60 vaches, 15 taureaux, 209 moutons, 10 porcs.

Observations

La sècheresse a obligé, la semaine dernière, les éleveurs à charger leurs envois vers la Villette. Il en est résulté un très important effondrement des cours ainsi qu'on l'a signalé ici, notamment en ce qui concerne le gros bétail.

Les arrivages de veaux et de moutons étaient également trop importants.

Seule le marché des porcs a résisté. Or la sécheresse persiste ; les éleveurs n'ont plus les moyens de nourrir leurs animaux avec les propres ressources de la ferme ; d'autre part les aliments fourragers sont extrêmement chers. L'agriculture se trouve donc placée devant ce dilemne : ou laisser périr son cheptel ou le vendre à des cours catastrophiques et qui le deviendront de plus en plus si les envois ne sont pas immédiatement réduits et dans une forte proportion.

Il est donc indispensable que les mesures prévues par le récent décret-loi relatif au marché de la viande, soient appliquées sans retard.

L'Intendance a-t-elle reçu les ordres et les crédits qui lui permettront de faire les achats de secours qui sont devenus absolument indispensables ?

Toutefois, aujourd'hui, les envois étaient réduits en ce qui concerne le gros bétail notamment et il en est résulté un renversement de la tendance sur ce marché, mais la question se pose de savoir si cette réaction pourra être durable.

En gros bétails les envois ne dépassaient pas 4.298 tête sau total, au lieu de 7.992 il y a huit jours, bien que les réserves vivantes fussent assez importantes cette diminution des offres a rendu la vente beaucoup plus facile en toutes catégories et les vendeurs ont pu réaliser une forte hausse qui a atteint en moyenne dix sous par livre nette.

En veaux, en revanche, les envois marquaient encore une légère progression: 2.675 têtes contre 2.657 la semaine dernière. La vente est demeurée lente, mais la tendance a été plus soutenue et on a traité aux anciens cours.

Pour les moutons, légère diminution des offres: 10.816 ovins contre 12.459 il y a huit jours; vente facile en toutes qualités, en hausse de 10 à 15 francs par tête. Les offres étaient également en dmiinution: 1.077 têtes contre 1.293 le 20 juin.

La reprise du marché des veaux et la tendance générale aidant, la vente a été assez facile et les affaires ont été traitées avec une hausse générale de 10 centimes au kilo vif, et même parfois un peu plus.

LES TOURTEAUX
dans l'Alimentation des Bovins

L'action des tourteaux chez les animaux en production (femelles laitières, volailles pondeuses, etc.) est judicieusement soulignée dans *L'Alimentation*, par M. C. Arnould, qui en conseille l'emploi rationnel: une vache du poids de 500 kilogrammes, fournissant 20 kilos de lait, exporte, journellement, sous forme de caséine et de beurre, environ 800 grammes de matières azotées et 700 grammes de matières grasses, qui ne se trouvent pas dans sa ration habituelle, à base de fourrages verts et secs.

Sachant que toute déficience alimentaire se traduit par une perte de lactation, ou par un ralentissement de la ponte, on devra y obvier en ayant recours aux tourteaux, à la dose de 1 à 2 kilogrammes par jour aux vaches.

Les tourteaux les plus riches en protéine, tels que l'arachide décortiquée, sont naturellement constipants, tandis que le lin est légèrement laxatif. C'est pour cela que les deux tourteaux associés donneront toujours de meilleurs résultats. De même les tourteaux riches et pauvres en protéine ou en matières grasses, se compensent mutuellement et permettent d'équilibrer toutes les rations.

Pour ces diverses raisons, il est recommandé de toujours associer les tourteaux avant de les distribuer au bétail, et l'on adoptera, suivant les cas, tant pour les chevaux que pour les vaches, les porcs, les moutons, les volailles, etc... l'une ou l'autre des formules types ci-après:

Arachides, 1/3; coprah, 1/3; lin, 1/3.

Arachides, 1/3; palmiste, 1/3; noix, 1/3.

Arachides, 1/3; coton, 1/3; colza, 1/3.

Arachides, 1/3; œillette, 1/3; sésame, 1/3.

Les tourteaux peuvent être donnés, après un concassage préalable, surtout aux chevaux. Aux bovidés, aux ovidés, et aux suidés, on peut les distribuer en buvées, ou associés à des farineux. Le plus souvent, lorsqu'on nourrit à la « mêlée » constituée par un mélange de paillaux ou de fenasses, avec des racines en cossettes, des drèches ou des pulpes, il vaut mieux incorporer les tourteaux par saupoudrage. Aux porcs et aux volailles, on les pétrira dans les pâtées.

La Vie Syndicale

UNION VINICOLE DU CANTON DE VALLET

REUNION DU CONSEIL DE DIRECTION

Le Conseil de Direction de l'Union s'est réuni à Vallet le dimanche 26 Juin, peu de délégués manquaient à l'appel. L'élection du bureau donna les résultats suivants :

Président: Etienne Sautejeau; *Vice-Présdient:* Pierre Huet; *Secrétaire général:* Choblet Léon; *Secrétaire adjoint :* E. Aubron, représentant des Petits Viticulteurs dans le bureau de l'Union; *Trésorier*: Pierre Chénouard; *Vices-Présidents des Communes:* MM. Guilbaud Clément pour Mouzillon ; Beauquin pour La Chapelle-Heulin; J. Buron pour la Regrippière.

Le Conseil examina ensuite les nouvelles mesures prises par le Gouvernement pour accentuer l'assainissement du Marché du Vin, il constata que la défense des Intérêts de nos viticulteurs avait été brillamment soutenue par la Confédération des Vignerons du Centre et de l'Ouest puissamment aidée par les groupes viticoles du Sénat et de la Chambre.

Le Conseil fixa la participation financière de l'Union à la Fête Nationale des Vins à Avignon, si une délégation se rend à cette manifestation l'Union y enverra des représentants costumés.

Un échange de vues eut lieu ensuite sur la situation de la récolte ; on fut d'accord pour estimer que si rien de fâcheux arrive aux vignobles, le muscadet pourra satisfaire sa clientèle habituelle ; cependant plusieurs délégués insistèrent sur le prix de revient et la cherté de la vie qui atteint comme partout nos vignerons. Il faut donc en tenir compte dans les prix et pour que ceux-ci soient en concordance avec le prix de revient il est plus que jamais nécessaire de faire de la propagande en faveur de notre muscadet ; c'est à ce but que tendent tous les efforts silencieux de l'Union.

L'ACTIVITÉ DU FRONT PAYSAN

Deux premières réunions ont eu lieu dans le canton de Clisson, rassemblant un grand nombre d'auditeurs :

SAINT-LUMINE. — M. de Bohéraud, maire, assistait à la réunion, entouré d'environ 80 cultivateurs de sa commune. A l'issue de l'exposé de M. Eluère, un bureau a été constitué.

SAINT-HILAIRE. — Une centaine de cultivateurs réunis après la grand'messe, ont vigoureusement applaudi M. Eluère. De nombreuses adhésions ont été recueillies. M. le Maire de Saint-Hilaire avait tenu à assister à la réunion.

⁂

COUFFÉ. — Bonne réunion à l'issue de laquelle un échange de vues très utile a eu lieu au sujet des Allocations Familiales. Il ne faut pas diviser sur une question de détail les forces agricoles, et c'est à l'unanimité que tout le monde s'est rallié à la formule : « Des allocations égales pour tous ».

⁂

POUILLÉ. — Excellente réunion, sous la présidence de M. le Maire; de nombreuses adhésions ont été recueillies en fin de réunion, ce qui démontre que là comme ailleurs les paysans ont compris la nécessité de l'Union.

⁂

SAINT-JOSEPH DE PORTRICQ. — Cette première réunion faite par M. Eluère a obtenu plein succès. Tous les cultivateurs présents ont montré qu'ils étaient décidés à organiser la commune dans les rangs du Front Paysan.

LA SITUATION DU MARCHÉ DES LINS EN PAILLE

RÉCOLTE DE LINS 1938

Suite à nos précédentes informations nous indiquons qu'en ce qui concerne les beaux lins les cours se maintiennent fermes.

En Seine-Inférieure, les prix évoluent, pour des pailles de bonne qualité entre 200 et 250 francs les 110 kilos, arrachage et livraison aux frais du cultivateur et prime à son profit.

Certaines ventes se sont faites sur la base de : 5.500 à 5.800 francs l'acre (56 ares 75), soit de 9.500 fr. à 10.200 fr. l'hectare, prime à l'acheteur et tous travaux à sa charge.

On signale que, dans le Nord, certaines très belles linières auraient atteint des prix voisins de 15.000 francs l'hectare, tous travaux d'arrachage et de rouissage à la charge du liniculteur.

Il importe, une fois de plus, de souligner que ces transactions ne visent que les lins de bonne qualité.

On nous signale peu ou point d'affaires sur les lins de qualité moyenne ou inférieure.

Les renseignements sur la récolte semblent indiquer qu'elle est en général :

— bonne dans le Nord;

— irrégulière en Normandie et en Ile-de-France;

— nettement inférieure en Bretagne.

Pour les jeunes paysans

DU DOMAINE-RETRAITE AU DOMAINE-ÉTABLISSEMENT

Du flot de décrets-lois dont la nation vient d'être gratifiée, il en est un qui doit retenir particulièrement l'attention pour ce qu'il contient de bon et surtout pour ce qu'il pourrait contenir de meilleur. Nous voulons parler du décret tendant à assurer aux travailleurs le « domaine-retraite ».

Ce décret a pour but de permettre à tous travailleurs assujettis aux assurances sociales, aux pensions civiles ou militaires, d'opérer des versements en vue de l'acquisition ou de l'aménagement de « domaines-retraites » dans les communes rurales.

Le principe en est excellent, parce qu'il tend à mettre en honneur la possession de petits biens ruraux et que les avantages concédés aux souscripteurs peuvent, jusqu'à un certain point, retenir ou rappeler à la campagne les vieux travailleurs.

Le décret prévoit fort heureusement que sera autorisée non seulement l'Acquisition de biens ruraux, mais également l'Aménagement de ces biens qu'ils comprennent ou non une maison d'habitation. Nous disons que cette disposition est heureuse, parce que les agriculteurs peuvent ainsi profiter du décret-loi. Déjà propriétaires dans la plupart des cas, ils pourraient aménager leurs exploitations à des conditions avantageuses. C'est surtout pour les artisans et fonctionnaires des petites villes que sera intéressante la faculté d'acquisition. Quant aux ouvriers des grandes villes, le décret-loi semble assez impraticable pour eux, ne serait-ce que par l'obligation qui leur est faite d'opérer leurs versements dans les caisses locales de crédit agricole, caisses pratiquement inexistantes dans les grandes villes et leur banlieue.

Le décret-loi aura besoin d'être précisé ou complété sur un certain nombre de points importants. Il faudrait savoir, par exemple, si les versements effectués pour le « domaine-retraite » se substitueront de droit à ceux qui peuvent être fait actuellement à divers titres pour la retraite-vieillesse. Il faudrait également prévoir d'une manière plus détaillée le sort des héritiers des titulaires d'un « domaine-retraite » et l'exonération des droits de succession, etc...

Mais il faudrait surtout rectifier le principe même du décret-loi sur un point capital.

Ce décret est, en effet, un décret pour les Vieux.

C'est très bien, mais il faudrait aussi penser un peu aux « Jeunes ».

Or, à cet égard, le décret peut être très facilement amélioré.

L'article 7 du décret dispose que « la caisse nationale de crédit agricole pourra employer les sommes qui lui sont versées au titre du livret de « domaine-retraite », soit en bons garantis par l'Etat et d'une durée ne dépassant pas vingt ans, soit en avances aux caisses régionales de crédit agricole pour prêts à court terme, en opération d'escompte ou en avances pour prêt à moyen terme.

Cet article doit être modifié de façon à affecter les sommes versées pour le « domaine-retraite » à des prêts aux jeunes paysans, bénéficiant exactement du même régime que les versements pour le « domaine-retraite. »

Le « domaine-retraite » se doublerait du « domaine-établissement » et le financierait en partie.

Ce « domaine-établissement » serait en fait, dans la plupart des cas, ou obligatoirement si l'on préfère, un prêt au mariage.

L'Etat avancerait aux jeunes paysans voulant s'établir, une somme pouvant aller jusqu'à 20.000 francs et qui serait remboursable en vingt ans, à partir de la troisième année, par annuités variables, sans intérêt, et avec bonifications massives à chaque naissance d'enfant.

Le minimum que puisse faire l'Etat serait d'assurer aux Jeunes ce qu'il assure aux Vieux, c'est-à-dire une bonification de 25 % pour trois enfants et de 50 % pour cinq enfants. Plus conforme à l'intérêt national serait le remboursement du cinquième ou du quart de la dette à chaque naissance d'enfant, ce qui assurerait à tout cultivateur devenu père de quatre ou cinq enfants, sa libération intégrale vis-à-vis de l'Etat.

Nous attirons d'une manière très pressante l'attention du Président du Conseil et du Ministre de l'Agriculture sur cette réforme, qui aurait un immense retentissement dans les campagnes et qui accompagnerait très heureusement la généralisation des allocations familiales.

Une telle réforme, peu onéreuse pour l'Etat, très facilement réalisable au point de vue technique et si parfaitement conforme à l'intérêt général, ne doit rencontrer aucun obstacle dans aucun milieu.

(Syndicats Paysans).

Une bonne nouvelle pour producteurs d'othello

SUITE DE LA 1re PAGE

Nous croyons donc répondre à des préoccupations de simple équité, en même temps qu'au souci de défendre les intérêts légitimes de modestes vignerons aux prises avec les rudes difficultés de l'existence, en vous demandant de voter la proposition de résolution suivante :

PROPOSITION DE RESOLUTION

La Chambre des Députés invite le Gouvernement à user des pouvoirs qui lui ont été conférés par la loi du 13 Avril 1938 pour décréter que :

1. Les dispositions restrictives d'emploi dans des coupages ne seront pas applicables aux viens tirés des cépages suivants: othello, herbemont, jusqu'au 1er Août 1942.

2. Les alcools provenant de la distillation des vins de noah seront pris en charge par la régie commerciale des alcools au prix fixé pour les alcools de vin du contingent majoré de :

25 pour 100 pour la récolte 1938
20 pour 100 pour la récolte 1939
10 pour 100 pour la récolte 1940
5 pour 100 pour la récolte 1941

Enfin, de son côté, *M. Linyer*, président du groupe sénatorial de défense de la viticulture du Centre et de l'Ouest, faisait des démarches auprès des ministres compétents, en faveur des producteurs d'othello.

Une telle coordination d'efforts devait être couronnée de succès.

Le *Journal Officiel* du 17 Juin a, en effet, publié un décret-loi qui a trait aux vins mousseux et aux vins d'othello.

En ce qui concerne les vins d'othello, le décret-loi autorise, jusqu'en 1942, leur introduction dans les coupages.

On sait que d'autres dispositions légales sont de nature à faciliter, d'ici là, la modification de l'encépagement, grâce à la possibilité de replanter trois ans avant l'arrachage et de recevoir une indemnité d'arrachage fixée à 1.200 francs par hectare.

Il est de la plus élémentaire justice de féliciter et de remercier tous ceux qui ont contribué au succès des revendications des producteurs d'othello: M. Camille Chautemps, vice-président du Conseil, et M. Queuille, ministre de l'Agriculture; MM. Mauger, Laurens, Cointreau, Tranchand, *de La Ferronnays*, membres du bureau du groupe de défense de la viticulture du Centre-Ouest à la Chambre et leurs collègues signataires de la proposition de résolution; *M. Linyer*, président du groupe sénatorial, ainsi que la Confédération des Vignerons du Centre et de l'Ouest, au sein de laquelle *MM. Pierre Rozé, Vavasseur* et *Garnier* se sont faits les interprètes fidèles et tenaces des modestes vignerons producteurs d'othello injustement sacrifiés.

LOI DU BLÉ

A notre Coopérative

Un décret loi de 42 articles vient de paraître au Journal Officiel du 28 juin, relatif à l'Office National Interprofessionnel du Blé.

Il modifie la loi du 16 août 1936, régime sous lequel ont vécu nos Coopératives depuis deux ans et qui leur a permis, tant bien que mal, l'enlèvement des récoltes.

Commel 'année 1938 s'annonce excédentaire, sont but est surtout de rendre possible la résorption des blés en trop.

Le décret institut des astreintes avec versements de cotisations afin de désencombrer le marché. Ainsi sera constitué entre les mains de l'Office National une puissante masse d'argent; elle permettra de faire disparaître le blé que la consommation normale ne pourrait pas absorber.

Il en résulte de nombreuses complications administratives. Les Coopératives auront une rude besogne. Tout ce décret a un but, permettre un prix rémunérateur pour les récoltants.

L'Association générale des producteurs de blé à laquelle nous sommes affiliés, étudie présentement, comme nous, le décret loi. Elle nous enverra ses commentaires et nous ne manquerons pas de les publier dans notre bulletin.

POUDRE AGRI-TOX
Garantie sans Poison

LE DORYPHORE
et tous les insectes nuisibles aux cultures maraîchères

Grande richesse en principes actifs.
Très Fine - Très Adhérente
Très Economique
(Consommation maximum : 15 kgs à l'hectare)
Se le FLY-TOX, 22, rue de Marignan, Paris

En vente au SYNDICAT

L'ENSACHAGE DES FRUITS

L'ensachage constitue un excellent moyen de protéger les fruits contre les vers; ce procédé déjà fort ancien, est surtout applicable dans les petits et les moyens vergers et sur des arbres peu élevés.

Mais — il est utile de le préciser pour divers correspondants qui nous interrogent à ce sujet — les fruits doivent être ensachés *avant la ponte des papillons du carpocapse*, soit pour la fin mai dans la France moyenne et septentrionale et vraisemblablement une quinzaine de jours auparavant dans les régions plus méridionales. Bien entendu, les sacs doivent être fixés autour des pédoncules des fruits de telle sorte que la pénétration du papillon soit impossible.

L'efficacité de l'ensachage a été à nouveau démontrée par des expériences entreprises l'an dernier sous la direction de MM. Moreau et Vinet par le service de recherches du Groupement pour l'amélioration de la production fruitière en Anjou. (*Bulletin de la Société Industrielle et Agricole d'Angers*, février 1938.)

Des poires William ensachées le 21 mai sont restées absolument indemnes, tandis que 26,4 % des poires témoins non ensachées devinrent véreuses. Une mise en sac le 16 juin n'a préservé qu'en partie les fruits, dont 9,8 % furent parasités par le carpocapse, ce qui démontre la nécessité d'ensacher de bonne heure. Dans la pratique, on effectue à ce moment un éclaircissement sérieux des fruits.

ACTION NUISIBLE DE LA LUMIÈRE SUR LE BEURRE

Dans la « Revue Internationale de renseignements agricoles » est donnée la relation des recherches faites par M. F. Lauterwald pour élucider cette question, encore peu connue.

D'après ces recherches, la lumière exerce une action nuisible sur le beurre, et une action beaucoup plus puissante que ne le croient les techniciens de l'industrie beurrière.

Il suffit d'exposer à la lumière vive, pendant dix minutes, un échantillon de beurre très fin pour qu'il prenne un aspect et un goût sébacé.

M. Lauterwald conseille de recourir au procédé suivant :

Pétrir le beurre dès qu'il a été retiré de la baratte, le saler, le mettre dans les moules, le porter immédiatement dans la chambre à beurre, qui doit être obscure, fraîche, bien aérée, l'y laisser égoutter jusqu'au jour suivant, le pétrir de nouveau, le mettre en baril et en fermer le couvercle.

Les vitres de la chambre à beurre doivent être rouges, jaunes ou grises. Il faut supprimer l'usage d'exposer, dans les magasins, le beurre en vitrine ; il faut aussi l'y tenir à l'obscurité. Il en est de même dans les maisons.

Les pots qui contiennent le beurre doivent être jaunes, rouges ou gris, jamais verts, bleus ou incolores.

LA VENTE DES REMÈDES CONTRE LA FIÈVRE APHTEUSE

M. Le Poullen a demandé, par question écrite au Ministre de l'Agriculture, si une spécialité vétérinaire contre la fièvre aphteuse ne contenant aucun toxique des tableaux A, B, C, du décret du 14 septembre 1916 peut être: 1° fabriquée par un pharmacien et vendue par d'autres personnes que les vétérinaires; 2° fabriquée par un vétérinaire et vendue par des intermédiaires non vétérinaires; 3° fabriquée par des droguistes non vétérinaires et vendue directement aux propriétaires d'animaux malades.

Réponse. — L'exercice de la médecine des animaux atteints de maladies réputées légalement contagieuses, au nombre desquelles figure la fièvre aphteuse, est rigoureusement interdit à quiconque n'est pas pourvu du diplôme de vétérinaire ou de docteur-vétérinaire (loi du 21 juin 1898, art. 40). La fabrication et la vente d'une spécialité contre la fièvre aphteuse ne sont pas permises autant que la préparation est présentée comme possédant des propriétés spécifiques, c'est-à-dire des qualités substantielles dont l'existence ne peut être démontrée. Elles exposent leurs auteurs à des poursuites, par application de l'article premier de la loi du 1er août 1905 pour tromperie sur la qualité du produit vendu.

Société Nationale des Chemins de Fer Français

REGION OUEST

Pèlerinage Eucharistique de Challans le 7 juillet 1938

Le jeudi 7 juillet 1938, à l'occasion du Pèlerinage Eucharistique du Diocèse de Luçon, à Challans, une réduction de 50 % sera accordée au départ des gares ci-après :

L'Ile d'Elle ; Vix ; Velluire ; Le Langon-Mouzeuil ; Nalliers ; Sainte-Gemme-Pétré ; Luçon ; Les Magnils-Reigniers ; La Bretonnière ; Champ-Saint-Père ; Les Courtesolles ; Nesmy; La Roche-sur-Yon ; Benet ; Nieul-Oulmes ; Saint-Martin-de-Fraigneau ; Fontenay-le-Comte; Fontaines-Vendée; Saint-Mesmin-le-Vieux ; Pouzauges ; La Meilleraie ; Chavagnes-les-Redoux; Sigournais ; Chantonnay ; Bournezeau; Fougéré ; La Chaize-le-Vicomte ; Les Sables-d'Olonne ; Olonne-sur-Mer ; La Mothe-Achard ; Sainte-Flaive ; Les Clouzeaux ; Montaigu-Vendée ; L'Herbergement-les-B.; Saint-Denis-les-Lucs; Belleville-Vendée ; La Génétouze ; Aizenay ; La Boule d'Aizenay ; Saint-Maixent-sur-Vie ; Commequiers ; Soullans ; Saint-Pazanne ; La Monétrie ; Machecoul ; Bois-de-Cène ; La Garnache ; Croix-de-Vie-Saint-Gilles ; Saint-Hilaire-de-Riez ; Notre-Dame-de-Riez.

En outre, un train spécial sera mis en marche entre La Roche-sur-Yon et Challans, le jeudi 7 juillet 1938, dans l'horaire ci-après :

La Roche-sur-Yon, départ à 8 h. 37 ; Challans, arrivée à 9 h. 38.

Pour les prix des billets et les horaires des trains autorisés, renseignez-vous dans les gares intéressées.

Congrès Départemental de l'U.N.C. à Machecoul, le 3 juillet 1938

Profitez des billets spéciaux d'aller et retour à demi-tarif (3e classe) délivrés, le Dimanche 3 juillet 1938, pour Machecoul, au départ de toutes les gares situées sur les lignes de :

Nantes-Etat à Machecoul ; Pornic à Machecoul ; Paimbœuf à Machecoul ; Commequiers à Machecoul.

Renseignez-vous dans les gares pour les prix des billets et les trains autorisés.

PRINCIPALES AMELIORATIONS AUX HORAIRES DE LA REGION DU SUD-OUEST AU 15 MAI 1938

Dispositions d'intérêt régional ou local
Département de Loire-Inférieure

NANTES-ANCENIS. — Trois services autorails sont créés entre Nantes et Ancenis et vice-versa.

A l'aller, départs de Nantes à 9 h. 35, 11 h. 40, 14 h. 55, avec arrivées à Ancenis à 10 h. 09, 12 h. 14, et 15 h. 29.

Au retour, départ d'Ancenis à 10 h. 19, 12 h. 51, 17 h. 33, avec arrivée à Nantes à 10 h. 54, 13 h. 26, et 18 h. 03.

Les services de 11 h.40 et 14 h. 55, Nantes-Ancenis correspondent à cette dernière gare respectivement aux trains 182 et 188 sur Paris.

Les services de 10 h. 19 et 17 h. 33, Ancenis-Nantes relèvent à Ancenis la correspondance des trains 199 de Tours et 187 de Paris.

NANTES-LE CROISIC. — Le service est complètement réorganisé sur cette ligne où de nouvelles relations sont créées au moyens d'autorails dont certains remplacent des trains vapeur, soit toute l'année, soit pendant certaines périodes.

De nombreuses correspondances sont établies à Nantes.

NANTES-CHATEAUBRIANT. — Cinq services d'autorails sont créés entre Nantes et Châteaubriant, et vice-versa, avec suppression des trains vapeurs actuels, à l'exception des trains 2935 (sauf dimanches et fêtes, été), 2943 (dimanches et fêtes, été) et 2944.

Maillardais, les gares de Saint-Nazaire, Montoir, Doulon, Nantes-P.O., et Nantes-Etat.

3. — Les Dimanches et Jours de Fête, du 3 juillet au 25 septembre :

A destination de Pornic (avec possibilité d'arrêt à Bourgneuf, Les Moutiers, La Bernerie, Le Clion-sur-Mer) : les gares de Cholet, Clisson, Le Pallet, La Haie-Fouassière et Vertou.

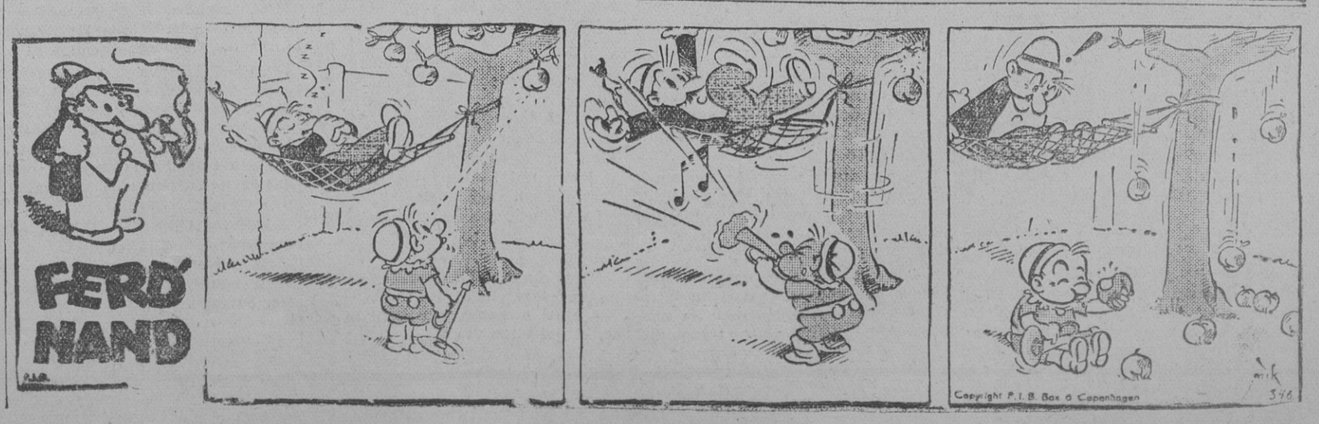
Pour les trains à utiliser et le prix des billets à prix très réduits, se renseigner dans les gares.

LIENS DE GERBES

Liens de gerbe Sisal câblés, trois fils, qualité extra, longueur 1m40, garantie avec boucle et bout rouge.

160 francs le mille

Prix net, départ Nantes, jusqu'à épuisement. Nous transmettre les ordres dès maintenant au Syndicat.



Offres et Demandes

(Service réservé à nos Adhérents)
Servir ou s'adresser au Syndicat, 3, Place Petite-Hollande, NANTES

TARIF

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

OFFRES

83. — A LOUER, à Moitié-Fruits, pour le 25 avril 1939, 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.

86. — FAUCHEUSE à vendre avec appareil à moissonner. S'adresser au Syndicat.

87. — VENDRE à l'amiable plusieurs fermes de différentes contenances, région de Châteaubriant. — S'adresser à M. Jean Roche, expert-foncier, Villa Maria, Châteaubriant (L.-I.).

88. — A LOUER pour le 23 Avril 1939, ferme d'environ 20 Ha, située commune de Vallet. — S'adresser à M. Charles Papin, expert à Vallet.

DEMANDES

202. — ON DEMANDE bonne à tout faire de 20 à 24 ans. Sérieuses références. S'adresser au Syndicat.

204. — JEUNE MENAGE cherche place dans propriété, environ Nantes, homme jardin, culture, femme basse-cour. S'adresser au Syndicat.

205. — HOMME cherche place chauffeur ou livreur (permis tourisme) à Nantes. Bonnes références. S'adresser au Syndicat.

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, marchandise **départ Nantes.** Ces conditions ne seront valables que jusqu'à épuisement des quantités retenues.

La radiodiffusion Agricole

DIMANCHE 3 JUILLET

De 9 h. à 9 h. 15. — Paris-P.T.T., relayé par Limoges, Marseille, Rennes et Strasbourg : La culture du soja, par M. Bony.

De 9 h 15 à 9 h. 30. — Tour Eiffel, relayé par Lille, Lyon, Nice, et Toulouse : Le métayer et les lois sociales, par M. Wogue.

De 11 h. 15 à 11 h. 45. — Tous Eiffel, relayé par Lille, Lyon, Nice et Toulouse : La demi-heure Agricole ; Informations diverses, revue des cours ; le camionnage rural, causerie par M. Félice, avocat à la Cour d'Appel de Paris ; causerie folklorique sur la Pastourelle, par Mlle Claudie Marcel-Dubois ; chants, par Mme Andral.

De 14 h. à 14 h. 30. — Limoges Marseille, Rennes et Strasbourg : retransmission de la demi-heure Agricole.

LUNDI 4 JUILLET

De 18 h. 30 à 18 h. 45. — Tour Eiffel, relayé par Lille, Lyon, Nice et Toulouse : La réalisation pratique du remembrement rural, par M. Coquard.

MARDI 5 JUILLET

De 18 h. à 18 h. 15. — Paris-P.T.T., relayé par Limoges, Marseille, Rennes et Strasbourg : Un engrais intéressant : le corps de meule, par M. Paul Dekierel.

MERCREDI 6 JUILLET

De 18 h. 30 à 18 h. 45. — Tour Eiffel, relayé par Lille, Lyon, Marseille et Toulouse : Le quart d'heure de la forêt française, par M. Jagerschimidt.

JEUDI 7 JUILLET

De 18 h. à 18 h. 15. — Paris P.T.T. relayé par Limoges, Marseille, Rennes, et Strasbourg : Prophylaxie des maladies contagieuses et parasitaires, par M. Verret.

Nos Mercuriales

Grains et Farines

Avoine grise ou noire « Bretagne », 146 ; avoine bigarrée « Bretagne » 141 ; Sarrazin « Bretagne » 211 ; orge indigène « Côtes-du-Nord », 160 , orge Maroc, nouvelle récolte, 146 : son région, bonne fabrication, 119 ; maïs Indo-Chine, 145 ; riz Saïgon N° 1, 167.

Les prix ci-dessus s'entendent par quantité minimum de 5.000 kilogs, départ des lieux de production.

Pailles et Fourrages

Paris, le 29 juin. — Marché libre.

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

Paille de blé, 18.50 à 20.50 ; d'avoine, 17.50 à 18.50 ; d'orge ou escourgeon, 17 à 18.

Foin sans offres : luzerne nouvelle 1re coupe, 63 à 67 ; trèfle nouveau en bottes, 55 à 56.

Nouvelle récolte : paille de blé, Loiret, Indre, sur août et septembre, 158 ; avoine, 175 ; orge, 155 ; escourgeon, juillet, août (région parisienne), 140.

Luzerne, 1re coupe, en bottes : Aisne Oise, 63 à 64 ; région parisienne, 66 à 67 ; trèfle en bottes : région parisienne, 55 à 56.

Animaux de Boucherie

Cours du 24 juin

VEAUX (229). — Première qualité, le kilo sur pied, 4 à 4.50, rentré à Nantes.

BŒUFS 16). — Devant : le demi-kilo net : première qualité 2.25 à 2.75; 2e qualité, 1.50 à 2 ; 3e qualité, 0.75 à 1.25. — Derrière : Première qualité, le demi-kilo, 5.75 à 6.25 ; 2e qualité, 5 à 5.50 ; 3e qualité, 4.25 à 4.75.

MOUTONS (157). — Première qualité, le demi-kilo 7.25 à 7.75 ; 2e qualité, 6 à 7.

Agneaux, sans tarif.

Légumes et Primeurs

MARCHÉ DU CHAMP-DE-MARS

Nantes, le 29 juin 1938.

Artichauts, les douze, 8 ; asperges, la botte, 3.50 ; carottes, le paquet, 1.50; céleri en branches, les six, 4 ; choux-fleurs, la unième, 1.50 ; choux-pommes, les seize, 10 ; choux-verts, le paquet, 3 ; concombres, la pièce, 1 ; cresson, les douze bottes, 8 ; chicorée, les douze, 5 ; épinards, le kilo, 2 ; haricots verts, le kilo, 10 ; laitues, les vingt, 6 ; melon, la pièce, 8 ; navets, le paquet, 1 ; oignons, le paquet, 1 ; petits pois, le kilo, 3 ; poireaux, la botte, 5 ; pommes de terre nouvelles, le kilo, 1.50 ; romaines, les douze, 4 ; radis, les douze bottes, 5 ; tomates, le kilo, 5.

Abricots, le kilo, 6 ; cerises, le kilo, 4 ; fraises, le kilo, 7 ; castilles, le kilo, 4 ; pêches, le kilo, 8.

HALLES CENTRALES

Paris, 29 juin.

BEURRES. — (Cours extrêmes et cours moyens). — *En mottes centrifuges.* Des laiteries coopératives industrielles, le kilo: Normandie 18 à 21.50 (20.20); Charente, Poitou, Touraine 20 à 22.50 (21).

Malaxés: Normandie 18.50 à 20.80 (19.80); Bretagne 18 à 20.50 (19.50).

Autres provenances: 17, 18.80, 20.

En demi-kilo: divers, non salé 16, 18, 19.

Arrivages: 2.796 colis, 32.420 kilos.

Resserre: 1.206 mottes.

Marché moins actif; il a été vendu 2.875 mottes. Cours plus soutenus dans les normands, stationnaires pour les autres provenances. Resserre modérée

ŒUFS. — Tendance plus ferme. Picardie et Normandie 540 à 700; Bretagne 430 à 560; Poitou, Touraine, Centre 520 à 400.

Arrivages: 908 colis. 59.800 kilos.

Resserre: 1.823 colis.

VOLAILLES. — *Mortes:* Poulet, le kilo: Nantais 21, Gâtinais 22, Bresse 25, congelés 18; poules 13.

Poulets vivants: 17; poules et vieux coqs 13.

Lapins morts: du Gâtinais 10.50; autres catégories 10.

Arrivages: 44.000 kilos.

Resserre: de la veille, 3.500 kilos.

FROMAGES. — Le cent: Coulommiers divers 190; camembert Normandie 180; divers 160; Mont-D'Or 85; Pont L'Evêque 240; Chèvre 200; le kilo: Roquefort 18.80 gruyère Emmenthal 15; Comte 14.70; Bleu 10; Port-Salut 8.50 ; Munster 10.

VIANDES. — Le kilo:

Bœuf: Quartier derrière 14.50 ; devant 4.50; aloyau 21; train 13; globe 14; cuisse 13; paleron 5.50; bavette 5.50; plat de côtes 4; collier 4.50; pis 3.50.

Veau: Entier 11.50; cuisseau 14; basse 8.

Mouton: Agneau de lait 14.50; entier 13.50; gigot 22; milieu 32; épaule 14; poitrine 7.50.

Porc: Demi 13.50; longe 17; filet 18, rein 14.50; jambon 17; poitrine 12; lard 7.50.

LEGUMES. — Artichauts, le cent, de Paris 50 à 100 (75); bretons, le colis, 22 à 35 (28); asperges 150 à 500 (350); carottes Nantes 175 à 350 (300); céleri en branches, la botte, 1.50 à 5 (3.25); champignons de couche 450 à750 (650); chicorées Nantes 80 à 100 (95); choux 15 à 70 (35); choux-fleurs, le cent, 125 à 325 (250); épinards 230 à 260 (250); escaroles 60 à 90 (70); haricots verts Midi 400 à 800 (650); Angers 600 à 1100 (850); Paris 750 à 900 (800); laitues 160 à 200 (180); navets nouveaux de Nantes 60 à 12 0(80); oignons 180 à 220 (200); oseille 120 à 180 (150); persil 150 à 250 (200); poireaux 200 à 400 (350); pois verts Paris 60 à 130 (75); pommes de terre Algérie 180 à 210 (200); Midi 185 à 210 (190); Paris 150 à 220 (175); Bretagne saucisse rouge 195 à 225 (208); radis Paris, 3 bottes, 140 à 160 (150); romaines 30 à 100 (75).

Arrivages moyens, bonne vente en ce qui concerne les pommes de terre nouvelles qui ont haussé. Cours plus soutnus pour carottes et navets de Nantes, ainsi que les choux.

Sont, par contre, plus faibles les épinards, pois verts de Paris, artichauts de Paris et poireaux.

FRUITS. — Les cent kilos: Abricots 450; amandes 400; bananes 375; bigarreaux 600; cerises 600; citrons 600; fraises Bretagne 700, Paris 650, Héricart 900; framboises panier 800; groseilles grappe 350; maquereaux 260; pêches 650, en plateau 850; poires communes 300; prunes 350; tomates Algérie 280, Midi 350; colis melons Cavaillon 48; pièce melons Nantes 10, 50, 28, Paris 30; ananas 25.

Cours des Vins

La barrique, prise au cellier, et suivant régions :

MUSCADET 1937	1000 à 1300
GROS-PLANT 1937	450 à 550
SEIBELS 1937	350 à 450
ROUGETS de pays : le degré barrique : 35 francs.	

Cidre et Eaux-de-Vie

Cidre, bonne qualité courante, 11 à Eaux-de-Vie de Cidre, 7.25 à 7.75 le degré ; peu d'affaires.

LES FOIRES DE LA SEMAINE

Lundi 4. — Frossay, Savenay, Varades.

Mardi 5. — Blain, Riaillé, Saint-Etienne-de-Montluc.

Mercredi 6. — Machecoul.

Jeudi 7. — Ancenis.

Vendredi 8. — Héric, Nantes.

Huiles à Machines

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

Tous les emballages sont gratuits et non repris.

	Par 180 k.	100 l.	30 l.
Pour Machines Agricoles :			
Demi-fluide	4,55	4,65	5,55
Epaisse	4,75	4,85	5,75
Pr cylindre vapeur	5,55	5,75	6,65
Pour Mouvements.	4,75	4,85	5,85
Pr Transmissions .	4,65	4,85	5,75
Pr Moteur Electr...	5,85	5,95	6,85
Pour Ecrémeuses :			
H. de vasel. jaune.	4,45	4,55	5,45
Blanche pure	6,05	6,25	7,15
Pour Moteurs et Camions :			
Très fluide	5,70	5,85	6,75
Fluide, 1/2 fluide .	5,95	6,10	7,05
Demi-épaisse	5,95	6,10	7,05
Epaisse	6,25	6,35	7,25
Pour Autos (marque supérieure) :			
Fluide	6,95	7,05	7,85
Demi-fluide	7,15	7,25	8,15
Demi-Epaisse	7,15	7,25	8,15
Epaisse	7,55	7,65	8,55
Huile Noire épaisse pour boites de vitesses	6,05	6,25	7,15
Huile pour Moteur Diésel	7,25	7,45	8,25

Par tonnelets de 50 litres, nous consulter.

Graisses agricoles

Graisse jaune extra : 6 fr. 65 le kilo par caisse de 12 ou 24 boites de 1 kilo, franco gare, ou 6,75 la boite à nos Bureaux.

5 fr. 95 le kilo par tambours de 25 ou 50 kilos, franco.

5 fr. 45 le kilo par fût de 100 kilos franco.

Graisse rose pure, nous consulter.

Ficelle-Lieuse

Ficelle Sisal, spéciale **extra-supérieure,** 330 à 335 mètres au kilo; résistance 45 kilos. Prix : 615 fr. les 100 kilos départ Nantes.

Remise à nos Adhérents. Port déduit sur facture à partir de 100 kilos.

MARCHÉ DE TALENSAC

Bœuf, première catégorie, le demi-kilo, 8 à 14 ; 2e catégorie, 2.50 à 3 ; 3e catégorie, 1.50. — Veau, première catégorie, 6.50 à 7 ; 3e catégorie, 5.50. — Moutons, première catégorie 11 à 11.50; 2e catégorie 8 à 10.50 ; 3e catégorie 6. — Porc, le demi-kilo, 6.50 à 9.50 ; beurre, 9.50 à 11 ; œufs, la douzaine, 6 à 6.25; poulets ,le demi-kilo, 10 à 11 ; lapins, 6.50.

Candé. — Blé, les 100 kilos, 195 ; orge 165 ; avoine 140 à 150 ; poules, la couple 35 à 38 ; poulets la couple 38 à 40 ; canards, la couple, 38 à 40 ; lapins, la pièce, 12 à 16 ; pigeons, la couple, 10 à 11 ; œufs, la douzaine 5.75 à 6 ; beurre, la livre, 10 à 10.50.

Porcs gras, le kilo 7.75 à 8 ; porcs maigres, le kilo 7.75 à 8 ; porcillons, la pièce, 150 à 200.

Ancenis. — Poulets, la livre, 6 à 6.50; canards, 3.50 à 4 ; lapins, 2 ; beurre, 10 à 11 ; œufs, la douzaine. 5.50 à 5.75; pigeons, la paire, 8 à 10 ; veau, le kilo, 3 à 4.50 ; porcs. 7.75 à 8 ; porcs de lait, 150 à 180.

VARADES, 28 juin. — Poulets, la couple, 38 à 40 ; poules, la pièce, 12 à 15 ; canards, 10 à 12 ; lapins, la pièce, 6 à 8 ; beurre, le kilo, 11 à 11.25 : œufs, la douzaine, 6.75 à 7 fr.

Clisson. — Blés 195 ; farine 268 ; avoine 150 à 155 ; son 112 à 115. — Les 500 kilos : Foin, 400 ; paille, 200 à 210.

Poulets, la couple, gros, 50 à 60 ; moyens, 36 à 39 ; petits, 25 à 35 ; canards, la pièce 14 à 18 ; lapins, la pièce 15 à 20 ; œufs, la douzaine 5.75 à 6 ; beurre, le demi-kilo, de ferme, 10 à 10.50 ; de beurrerie, 9.50.

Vaches grasses, le kilo 3.50 à 4.75 ; vaches laitières, l'unité, 1.500 à 3.000 ; veaux, 4.50 à 6 ; porcs 8.30 ; porcs de lait, 250 à 300.

Pornic. — Poulets, gros, la couple, 25 à 37 ; lapins, la pièce, 12 ; œufs, la douzaine, 7 ; beurre, le demi-kilo, 10.

Saint-Etienne-de-Mont-Luc. — Poulets, la couple, gros 40 à 44 ; moyens, 32 à 36 ; petits, 24 à 26 ; canards, la pièce, 15 à 18 ; œufs, la douzaine, 6 à 6.60 ; beurre, le demi-kilo, 10.50 à 11.50; Veaux : amenés 24, vendus 22, le kilo, 4 à 4.50.

Baisse sensible sur les veaux.

CHATEAUBRIANT, 29 juin. — Paille de blé, 180 ; foin, 350, les 500 kilos ; cidre, la barrique, 120 à 130 fr., droits en sus.

Beurre, le kilo en gros, 17 fr. ; en détail, 19 fr. ; beurre fin, 21 à 22 fr. ; œufs, la douzaine, 5.50 à 6 fr. la couple: poulets, les bons, 28 à 32 ; les petits, 18 à 26 ; canards, 38 à 40 fr.

Animaux de boucherie, le kilo sur pied : bœufs 3.75 ; à 4 ; taureaux 3.50 à 3.75 ; vaches 3 à 3.80 ; génisses 4 à 4.25 ; veaux 3.75 à 4 ; agneaux 4.75 à 5.

Bêtes d'herbage, jeunes bœufs, 4 dents, 1.500 à 1.800 fr. ; deux dents, 800 à 1.200 fr. ; jeunes vaches avec de la viande, 1.600 à 1.800 fr. ; génisses et bouvillons, 18 à 20 mois, 900 à 1.100 fr.; vieilles vaches maigres, 300 à 800 fr.

Bonnes jeunes amouillantes, 1.800 à 2.000 fr. ; génisses de premier veau, 1.500 à 1.800 fr. ; vaches âgées, de 800 à 1.000 fr.

Porcs gras, 8 fr. le kilo sur pied ; porcelets de deux mois, 150 à 180 fr. ou 200 fr. pour les très bons ; de trois mois, 250 à 280 ; de quatre mois, 300 à 450 fr. ; jeunes truies, de 400 à 500 fr.

BLAIN, 28 juin. — Blé, 195 fr. (taxe officielle) ; farine, 265 à 268 ; son, 128 à 130 fr. les 100 kgs ; avoines, 152 à 158 ; seigle, 145 à 150 ; orge, 160 à 165 ; sarrasin, 210 à 220 fr. les 100 kilos ; riz, 172 fr. les 100 kilos.

Paille, 400 fr. en tonne ; foin incoté.

Beurre de laiterie 11 à 11.50 la livre ; beurre ordinaire 10 à 10.50 ; œufs 5.50 à 6 fr. la douzaine ; lait 1 fr. 50 le litre.

Volailles. — Poules et poulets (suivant âge et qualité) 20 - 42 fr. le couple (5.50 à 6 fr. la livre, vif) ; oies 36-38 (5.50 à 6 fr. le kilog, vif) ; canards 13-22 (6 à 6 fr. 50 le kilo, vif) ; lapins domestiques 14-20 (5.50 à 6 fr. le kilo, vif) ; pigeons 8-10 fr. la paire.

Bœufs 3 à 3.50 ; taureaux 2.90 à 3.20 ; vaches 2.50 à 2.75 ; génisses 3.50 à 4 ; veaux 4 à 5 ; moutons et agneaux 4 à 5.25 ; porcs gras 8 fr. le kilo ; porcelets de la semaine à deux mois 150 à 250 fr. pièce ; courantins 260 à 400 fr.

Cidre 100 à 125 fr. la barrique de 225 litres (droits et circulation en sus), au détail 1 fr. le litre.

Pommes de terre 1.75 à 2.25 le kilo.

Destruction des Taupes

Fusées spéciales, très efficaces pour la destruction des taupes. La boite, 13 francs. Transmettre les commandes

PRIX DES ENGRAIS

(Sauf variations)

Engrais azotés

Sulfate ammoniaque 20.60 ...	131.25
Nitrate de chaux 15.50.....	126.20
Ammonitre 15.50	119.20
Nitrate de soude 16 %	130.20
Cianamide 20 %	136 »

Départ sur wagon au camion Nantes, minimum 1.000 kilos .

Engrais phosphatés

Superphosphate 14 % net....	39 45
— 16 % net....	43 70
— 18 % net....	47 95
Phosphates 26 %.....	33 75
— 29.50.....	38 10
— 33	43 95
Scories 17/18 %.....	37 »

Les 100 kilos, départ sur wagon ou camion Nantes.

Engrais potassiques

Sylvinite 18 %	36 »
Chlorure 49 %	88 »
Sulfate de potasse	124 »

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

Engrais Salmon Issé

Primoséine « La Maraichère » 4/8/4, les 100 kg.....	90 »
Cornoséine, les 75 kg.....	150 »

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

Autres engrais

Intensator 2/10	63 »
Intensator 2/10/3	68 »

Phosamo normal, 83, 85 grand réseau ou 82.35 pris Pont-Rousseau.

Phosamo riche, 108.85 grand réseau ou 107.35 pris Pont-Rousseau.

SULFATE DE CUIVRE

Belge	315
Français	315

SULFATE DE FER

Cristaux, les 100 kilos.....	41
Sulfate neige	48

SAVONS

Par caisse de 50 kilos :

G. H. B., les 100 kilos.....	395 »
Croix d'Or	395 »

Pommade contre le Varron

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

POMPE et TONNEAUX à purin

« J'ARROSE » Marque déposée
La seule ne s'obstruant jamais
Ed. LENEVEU
Constructeur à Châteaubriant
CATALOGUE FRANCO SUR DEMANDE

FABRIQUÉ PAR LES USINES DE LA POUDRE S'-ÉLOI - BLOIS

Poudre ou Liquide à base de roténone, assure 100 o/o de mortalité en moins de 8 heures
Inoffensif pour l'homme et les animaux.
En vente partout et plus spécialement chez les vendeurs de la
POUDRE "SAINT-ÉLOI"

LE **Doryphore** est dans vos pommes de terre ...SAUVEZ votre récolte en traitant avec **BORTOX**
poudre fluo-roténonée
En disponible à Nantes en boites et en sacs
Compagnie Bordelaise
24, rue du Calvaire, Nantes
Notices sur tous les parasites, gratuites, sur demande

SAVONNERIE BRETONNI
2, rue Lamoricière
Tél. 142.52
C.C.P. 187.52 Nantes
1 caisse 50 kilos savon 72 % pur ou 10 paquets 5 kilos
180 fr.

PORCS et MOUTONS

J'envoie toutes gares franco, marchandises première qualité, garantie 45 jours :
Laitons 2 mois sevrés : 110 à 120 fr.
16 à 22 kgs sevrés, castrés, 130 à 190 fr.
26 à 30 kgs sevrés, castrés, 225 à 255 fr.
AGNEAUX
4 à 5 mois, 130 à 140 fr.
8 à 9 mois, 160 à 180 fr.
HERBERT Marcel à Objat (Corrèze)

MOTEURS ELECTRIQUES
Gros stocks jusqu'à 3 chevaux
GOHAUD, quai Maison-Rouge, 4

DOCKS DE L'OUEST
Société Anonyme d'Alimentation (Magasins bleus)
600 Succursales dans 10 départements - NANTES-BREST

RÉCLAME DE JUILLET

EPICERIE

CAFÉ avec Bon-Prime	le paq. 250 gr.	5 85
CHOCOLAT au lait « BOYA »	la tabl. 180 gr.	3 70
CRISTAL MINTH «Pierrot-Gourmand»	les 100 gr.	1 60
CAILLE-LAIT	le flacon	4 50
CRABES	la boite	8 70
Savon « EPATANT »	le morceau 500 gr.	2 »
Lessive « EPATANTE » avec assiette ou bol	les 2 paquets	4 50

VINS FINS-LIQUEURS

ANJOU 1937	Bout. 75 cl. (v.n.c.)	6 50
BORDEAUX rouge	Bout. 75. cl. (v.n.c.)	4 50
SIROP citron et Grenadine	le litre (v.n.c.)	7 25
SIROP groseilles, pur jus	le litre (v.n.c.)	8 25
CASSIS de DIJON 16°	le litre (v.n.c.)	18 »
CRÈME de CASSIS de DIJON 17°	le litre (v.n.c.)	19 »
ANISETTE Surfine	le litre (v.n.c.)	19 »

BONNETERIE - DIVERS

CHEMISES sport, mi-manches	la chemise	16 »
ESPADRILLES fantaisie, bel article, pour femme	la paire	8 75
ESPADRILLES fantaisie, bel article, pour homme	la paire	9 75
FAITOUT émail bleu, moucheté blanc, 22 cm	l'un	15 »
VERRES Vallet, roses	la douzaine	12 »
PAPIER à Etagères	le rouleau 10 m.	2 90
BALLON Caoutchouc, football-association	le ballon	13 »
SEAU DE PLAGE	l'un	5 »
PELLE à SABLE	l'une	0 90
PELLE et RATEAU de Plage	les 2 pièces	5 50
CHAISES-LONGUES	l'une	14 50
PLIANTS Toile	l'un	7 »
BATEAU peint, 3 Voiles (succ/Balnéaires)	l'un	13 »

POUR VOS ACHATS D'ARTICLE D'ÉTÉ
CONSULTEZ NOS PRIX !

FEUILLETON *du Bulletin des Agriculteurs de la Loire-Inférieure* 5

"Le Naufrage de Sylvane"

ROMAN

par Claire DU VEUZIT

—Ernestine, vous n'êtes qu'une... une inconsciente... une pauvre inconsciente !... pas autre chose !... Et c'est votre seule excuse, car, autrement, vous seriez une criminelle !... Vous seriez responsable de la terrible commotion qui aurait pu déterminer chez votre maîtresse une dangereuse crise cardiaque... ça aurait pu la tuer...

La domestique écoutait, ahurie... Cependant, son fin bon sens de vieille paysanne reprit le dessus et elle répondit :

— Ben, si Madame en a été malade de voir cette jolie enfant, m'est avis qu'il ne faut point la laisser toute seule à c't'heure, et que nous ferions mieux, vous et moi, d'aller la soigner.

— Il ne s'agit pas de cela, Ernestine, et vous n'avez pas, je présume, la prétention de me donner votre avis, que je ne vous demande pas.

Un peu décontenancée tout de même, la femme se dirigea vers la porte, mais, avant de sortir ,elle se retourna vers la vieille cuisinière qui souriait ironiquement, à la manière de quelqu'un qui vient de démasquer une intrigue.

Quelque chose illuminait soudain le cerveau de Mme Lepic. Une excellente idée, capable, pensait-elle, de mal disposer la servante envers l'intruse, venait de surgir en elle.

— Ma pauvre fille, vous ne savez pas ce que vous avez fait en introduisant cette personne dans la maison... C'est toute votre tranquillité qui est partie. Ah ! vous verrez, Ernestine, vous verrez !::: Vous ne savez pas ce que c'est qu'un service compliqué, difficile... M. Pépin et moi, nous sommes trop bons, trop indulgents, nous vous facilitons les choses et nous excusons vo négligences...

La cuisinière réprima correctement un sourire, mais ne put empêcher la lueur de malice qui éclaira subitement ses yeux gris.

Mme Lepic, sans rien remarquer, continuait, tout à sa haineuse colère:

— Tandis que vous allez voir maintenant comme tout sera bouleversé ici... Cette pimbêche aura des prétentions ! des manies ! Elle est habituée à ne rien faire par elle-même... à se faire servir par une femme de chambre de la ville, stylée, pomponnée !... une mijaurée comme elle... Vous, ma fille, vous êtes une excellente cuisinière, et nous sommes contents de vous... mais vous ne connaissez rien de tous ces petits raffinements.

« Alors, vous verrez comme la jeune personne va se montrer exigeante. Vous entendrez les reproches... les ordres compliqués... les récriminations... Ah ! certes, votre bon temps est fini ! bien fini ! ma pauvre Ernestine, c'est moi qui vous le dis.

La vieille cuisinière secoua la tête.

— C'est p't'ét' ben possible ! avoua-t-elle.

Mais, comme elle ne détestait pas les proverbes, elle ajouta :

— Mais, à chaque jour suffit sa peine, et qui vivre verra.

Cependant, sa bonne figure s'était un peu renfrognée. Mme Lepic le vit et insista avec satisfaction :

— Vous avez fait une gaffe, ma pauvre Ernestine, une grosse gaffe ! Je veux espérer que vous ne la paierez pas trop cher... Mais il faut s'attendre à tout, maintenant.

Puis, ayant distillé cette dernière goutte de venin, l'hypocrite sortit d'un air triste et digne, pendant que la servante soupirait profondément, en hochant pensivement sa tête grise.

En vérité, le coup de la méchante femme avait un peu porté, car la servante se prit à marmonner :

— Elle a pourtant l'air douce, la petite demoiselle, tandis que la Lepic est une vraie chipie !... J'ai mon idée là-dessus!... A moins que... on en a vu de ces mijaurées qui font les saintes nitouches !... Qui sait ? J'espère tout de même que la pauvrette n'est pas une de ces jeunes prétentieuses de la ville... On verra bien : « Une Ernestine avertie en vaut deux », et tant que j'la connaîtrai pas mieux, j'y laisserai pas trop prendre pied dans la maison...

Cette résolution dissipa le malaise que la gouvernante de Beauval avait mis en elle.

— C'te vieille gale ! Faut qu'elle empoisonne tout le monde !

Et, forte d'un jugement si vertement rendu, la servante retourna à son ouvrage.

⁂

Au milieu du grand salon, la dignité de Mme Lepic l'abandonna et elle s'assit pour réfléchir. Elle avait quitté la cuisine en grommelant intérieurement :

— Au tour de l'intruse, maintenant. Il s'agissait d'exécuter Sylvane.

— Oui, mais comment ?

La terrible femme réfléchissait.

Evidemment, sans la sottise d'Ernestine, la chose eût été plus facile. Il aurait suffi, pour commencer, d'empêcher la jeune fille de voir sa tante; puis, ensuite, en trouvant un prétexte quelconque pour lui faire comprendre que son séjour au château était impossible, on l'aurait renvoyée à son tuteur.

Ce plan, elle avait pourtant eu tout le temps de l'établir depuis que l'arrivée de Sylvane lui avait été annoncée... De loin, les choses paraissent faciles... et si vite faites !

— Ni vu ni connu...

Tout cela était par terre à cause de l'arrivée prématurée de cette maudite nièce !

— Mais comment, aussi, la diablesse a-t-elle pu venir si vite ?

La femme, étant loin de soupçonner l'intervention de Jacques Dormeuil, continuait ses lamentations :

— C'est la faute de cette Ernestine ! La petite est maintenant installée ici comme chez elle !... Tous mes projets sont déjoués «... Ah ! ça commence bien !

De rage, la méchante femme tournait tout autour de la pièce, comme un fauve affamé à qui on fait attendre sa pitance.

Et, tout en marchant, Mme Lepic continuait de monologuer, car de l'énoncer, faisait fondre un peu sa fureur :

— Ah ! c'est la lutte ?... Eh bien, je lutterai ,ma petite ! J'en ai l'habitude !... Je te materai ! Je te briserai !

Une pareille colère n'était pas dans ses habitudes, car la vieille femme s'efforçait toujours de ménager sa santé. Or, elle n'ignorait pas que les émotions, à son âge, ne valaient rien. Déjà, après tant d'agitation, elle se sentait fatiguée... pis encore, son cœur battait plus vite et d'une façon irrégulière.

Elle se laissa tomber sur une chaise avec accablement.

— Allons, calmons-nous ! Rien ne sert de se mettre en pareil état... Essayons plutôt de réfléchir tranquillement... sans nous faire de mal.

Elle avait sur elle-même un si fort empire — avec une telle volonté de dominer la situation... toutes les situations ! — qu'elle parvint à se maîtriser et à raisonner avec plus de modération.

Evidemment, Mme de Beauval était au courant, depuis quelques jours, de l'arrivée de sa nièce. Ordinairement, la malade lisait à peine les rares lettres qu'elle recevait et, comme elle faisait toutes choses assez distraitement, elle n'en gardait guère le souvenir.

Cette fois, les circonstances étaient différentes... Si elle n'avait vu déjà Sylvane, elle aurait pu oublier que la jeune fille devait venir. Jamais, même, elle n'aurait songé à s'en informer.

Mais maintenant qu'elle avait pris contact avec sa nièce, tout était changé, et Mme Lepic devait se faire une raison... Quand il n'y a pas moyen de faire autrement, le mieux est de tirer parti des événements... surtout de ceux qu'on ne peut éviter...

Les yeux perçants de la terrible cousine avaient bien observé que la surprise, loin d'être pénible à la malade, — comme elle s'efforçait de le lui faire croire, — avait été pour celle-ci, au contraire, la première émotion heureuse ressentie depuis des années... Or, de telles joies étaient contraires aux projets de la méchante femme !

Naturellement, il ne pouvait être question pour elle, à présent, d'éloigner la jeune fille... La tante réclamerait sa présence, à coup sûr... et elle comprendrait difficilement que Sylvane fût repartie aussi vite.

Il fallait patienter... attendre... voir plus tard!

— Plus tard !... Toujours plus tard!

Et, de nouveau, elle en voulait aux événements d'avoir déjoué ses pronostics.

— Comment cette fille est-elle arrivée si tôt à Beauval ? maugréait-elle. Il n'y a pourtant pas d'auto à Louvaigny pour l'avoir menée aussi vite...

(A suivre)

Certifié par l'imprimeur soussigné: Imprimerie de LA PRESSE DE L'OUEST. — R. C. Nantes N° 530 b. — 13, Quai de l'Ile-Gloriette. — Nantes

Le Gérant: R. FAIVRE. *Vu pour la légalisation de la signature ci-contre, le Maire :*