

BULLETIN DES AGRICULTEURS DE LA LOIRE-INFÉRIEURE

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

TELEPHONE 141.95 — 157.42

Pour la publicité, s'adresser à :

ECHO DE LA LOIRE

Place Graslin — NANTES — Loire-Inf.

TELEPHONE 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 Plantiers 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

ORGANE CONFÉDÉRE DE L'UNION NATIONALE DES SYNDICATS AGRICOLES

N° de nos Chèques Postaux Nantes :

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 p. Conserve.

LES VENDANGES AU PAYS NANTAIS

se poursuivent en hâte devant l'inclémence du temps
et les lourdes menaces extérieures



Les équipes de vendangeurs se hâtent avant la pluie.

Le ravitaillement agricole de la France

Importations coloniales et importations étrangères

Nous avons déjà bien souvent souligné les inconvénients que présentent pour l'économie agricole française les volumineuses importations de denrées végétales et animales étrangères et coloniales, qui se sont effectuées au cours de ces dernières années.

Les graves événements de ces dernières semaines ont fait reconnaître l'importance d'un autre problème que soulèvent ces importations, problème que nous avons déjà évoqué et signalé, celui de leur achèvement en période d'hostilités.

Les importations de denrées alimentaires, de matières premières agricoles pour le ravitaillement de la population et la fourniture des matières premières à diverses industries n'ont pas, à l'origine, que des apports de denrées qui n'existaient en France qu'en quantités insuffisantes ou ne pouvaient y être produites. A l'heure actuelle, s'étant substituées ou ayant fait disparaître un certain nombre de cultures métropolitaines, elles sont devenues une quasi nécessité et il faudrait un effort de plusieurs années pour permettre aux agriculteurs français de revenir aux productions qu'ils ont été obligés d'abandonner.

C'est donc une charge considérable que, de ce fait, peut être imposée en cas d'hostilités à la marine de guerre française pour la protection des convois destinés à les acheminer. Quelles sont, en effet, les origines et la répartition de ces importations ? Le total général des importations agricoles, en y comprenant celles qui sont reprises aux rubriques « matières premières nécessaires à l'industrie » et « objets fabriqués », a atteint en 1929, 126.716.505 qx ; en 1935, 96.916.743 qx ; en 1936, 108 millions 676.789 qx ; en 1937, 109.009.588 qx. Ces importations comprenaient : En 1929, 65.392.092 qx, objets d'alimentation ; en 1935, 54.039.760 qx ; en 1936, 61 millions 290.090 qx ; en 1937, 57.754.798 qx.

Suivant leurs provenances, elles peuvent être discernées de la façon suivante :

Importations coloniales : En 1935, 48 millions 121.292 qx ; en 1936, 57.743.250 qx ; en 1937, 55.430.342 qx.

Importations étrangères : En 1935, 48 millions 795.541 qx ; en 1936, 50.933.539 qx ; en 1937, 53.579.216 qx.

Ainsi donc, la moitié environ des importations agricoles de la France viennent de ses territoires d'Outre-Mer, pays dont il est nécessaire en période d'hostilités de garder, au moins sommairement, les voies de communication avec la métropole. Du fait du passage de convois de navires transporteurs de denrées agricoles, un surcroît de travail et un effectif plus important peut être ainsi rendu nécessaire.

Quant aux importations étrangères, plus elles sont importantes, plus elles doivent immobiliser de navires de guerre pour leur protection.

Que sont les principaux postes d'importations de la France en denrées agricoles étrangères ?

11.488.447 qx de produits horticoles, laitiers, de basse-cour et d'élevage qui peuvent être produits en France ; 3.680.294 qx de denrées coloniales que nous ne pouvons produire dans la métropole, mais que nous pouvons trouver dans nos colonies ; 3 millions 112.113 qx de laines et textiles autres que les textiles coloniaux ; 8.722.944 qx de pâtes celluloses (extraits du bois) ; 360.532 qx de peaux et pelleteries brutes ; 154.544 qx de graines à ensenencer ; 11.256.490 qx de bois communs ; 982.216 qx de tourteaux et drèches, etc.

Un plan de développement économique rationnel des cultures françaises n'aurait-il pas dû s'efforcer progressivement depuis des années de mettre l'agriculture, tant métropolitaine que coloniale, dans l'obligation de fournir ces produits ?

Pourquoi avec des territoires d'outre-mer tels que ceux qu'elle possède, la France reste-t-elle acheteur de : 3.084.250 qx de coton ; 990.900 qx de jute ; 6.473.246 qx d'oléagineux ; 600.881 qx de caoutchouc ; 581.480 qx de bois exotiques, qu'elle va chercher à l'étranger ?

Pourquoi enfin, alors que la France pourrait les orienter vers d'autres productions qui lui sont nécessaires, a-t-elle laissé ses territoires d'outre-mer devenir ses fournisseurs de : 32.273.990 qx de produits alimentaires, horticoles, viticoles, de basse-cour, d'élevage et de culture ; 159.339 qx de peaux et pelleteries brutes ; 876.365 qx de fourrages et sons ; tous produits que l'agriculture métropolitaine pourrait fournir sinon en des qualités identiques, tout au moins dans des conditions permettant de satisfaire les besoins existants.

Si, ainsi qu'il faut l'espérer, les risques de guerre actuellement existants peuvent être évités, espérons que les équilibres suscités par les répercussions de l'imprévoyance coupable de ceux qui ont la responsabilité de l'orientation économique de la production française serviront de leçon.

Le redressement du commerce extérieur de la France exige des mesures urgentes. Il est une occasion de chômage pour les ouvriers des industries transformatrices de produits agricoles français, une cause d'appauvrissement pour le cultivateur français. Son maintien ou son accroissement est une source d'instabilité monétaire et d'insécurité pour le ravitaillement national.

P. MOLEUX.

Un brin de causerie



Ni vin, ni tabac, ni viande... c'est le serment du chandelier Hitler, c'est le conducteur de peuple, qu'avant juré, par « Mein Kampf », de nous boulotter tout cru.

Reste à savoir si que le morceau sera point trop coriace !

En attendant, si qui boit point de pinard, qui nous laisse finir nos vendanges et ramasser nos pommes. C'est des munitions indispensables aux besoins de la défense nationale, à la vigueur et au bon moral des troupes, comme de tout la population.

Vas-y pinard, rempli mon quart, Vive le pinard, vive le pinard !

Rapport aux vendanges, les grands quotidiens régionaux avant déjà fait leurs enquêtes au pays nantais, sondés les barrières, interrogés les vignerons, pour savoir ce que sera au juste c'te fameuse récolte 1938...

Une preuve qui avant point que le pétrole à tourner le monde. Dieu soit loué !

Comme a dit le maître Sava Bril-larin : « il faut savoir conserver à nos gloires régionales une virginité de palais. » C'est point ces gloires, que sont nos meilleurs crus, qui manquent à la France et que les étrangers nous envient.

Chicanons point su la qualité, ni su les prix. Le temps presse. Faut-il vendanger dare-dare, de crainte d'être rappelés plus vite qu'on ne souhaiterait... Et comme l'année sera d'abondance, c'est le problème de l'écoulement qu'allant se poser.

Supposons que ce problème soye résolu — ce qui n'avant rien d'absurde, puisque chacun ne demandant qu'à boire davantage. Les vignerons, pour un coup, auraient leur pain garanti. Les producteurs de blé auraient du vin dans leur cave et tout les travailleurs pûs d'énergie, de goût, de bonheur. Quant à les « poilus » une double ration leur avant jamais fait peur.

Y en a, comme de juste, qu'allant crier : à l'alcoolisme ! Un fléau qui fait des ravages beaucoup pus en France qu'à l'étranger, not'pays arrivant en tête pour la consommation de l'alcool. Raison de pus de propager les bons vins, qui n'avant rien de commun avec tertous les alcools, les apéritifs ou les cocktails et qui combattent les méfaits de l'alcoolisme.

Au moment ouq'un parle des droits des minorités à disposer d'eux-mêmes et de ces fameux droits de l'homme (minces de droits) ! y en a qui se demandent, pour sûr, si qui peuvent disposer d'eux-mêmes en se saoulant ? Y en a d'autres qui se passent d'autorisation et qui rentrent rondement... dans les vignes du Seigneur !

— Alors c'te fameuse « Loi sur l'ivresse » qui date de not' République N° III qu'on voye affichée d'une façon illisible dans tous les bistrots ? Bah ! les lois ont terjours été faites pour être violées.

Tout comme les traités du Furteur c'te méchant buveur d'iau, c't'ami-tour de Tchèques sans provisions...

maître jannot.

En 2^e page :

De la vigne...
...au vin

Quelques précisions relatives à notre Coopérative

Nous avons, à plusieurs reprises, dénoncé les injustices et les complications de la nouvelle réglementation, dont les coopératives ne portent aucunement la responsabilité. Le décret-loi du 17 juin 1938 ne correspond pas, en effet, à la transformation de l'Office de Blé en un organisme professionnel véritable, comme le demandaient nos groupements.

Quoi qu'il en soit, il importe d'appliquer les dispositions législatives en vigueur, au mieux des intérêts de la Paysannerie française.

S'il semble normal de constituer un stock de sécurité, d'environ 10 millions de quintaux, pour les nécessités de la défense nationale, il est non moins prudent pour une coopérative de constituer une réserve de sécurité pour pallier à tout aléa. Ce qui est vrai sur le plan de la Défense Nationale, l'est aussi sur le plan Economique, pour la sauvegarde des intérêts particuliers des coopératives et le bon fonctionnement de l'organisme.

Certains sociétaires semblent l'avoir insuffisamment compris et s'étonnent de la retenue de 3 francs qui leur est faite lors du règlement de leur blé, au titre de prime de sécurité. Ce n'est là qu'une mesure de prudence et de bonne gestion — nous serions tentés d'écrire : de sécurité et d'armement, pour employer d'autres termes, hélas d'actualité, en matière de défense générale.

Comme le spécifiait notre Bulletin du 10 septembre, la prime de sécurité représentera cette année une part des intérêts qu'auront à payer les Coopératives à la Caisse de Crédit Agricole, pour l'avance d'un nombre respectable de millions, nécessaires au financement des blés et, d'autre part, pour couvrir les frais nécessités par le stockage et le ramassage de la récolte 1938, nettement excédentaire, dont il a fallu emmagasiner une grande partie, hors culture, dès le début de la campagne.

Certains coopératives ont jugé bon de prendre une prime de sécurité de 10 à 15 francs par quintal. D'autres ont fixé une marge plus basse, même très faible. Il appartient à chacune d'agir au mieux des intérêts de ses sociétaires, compte tenu de la situation géographique où elle opère, des débouchés possibles, etc... En fixant à 3 francs la prime de sécurité, nos Administrateurs n'ont fait qu'obéir à une sage prudence, imposée par les circonstances.

Ajoutons qu'en fin de campagne, suivant les résultats financiers, cette prime de sécurité peut être ristournée, en partie, aux Coopératives.

En ce qui concerne la bonification pour poids spécifique, conformément au barème arrêté par l'Office du Blé, cette bonification sera versée à nos livreurs en fin de campagne.

Etant donnée l'abondance de la récolte, l'écoulement des blés lourds s'effectuait plus difficilement, il se traitait dangereux pour une Coopérative de régler dès à présent la bonification de poids spécifique, sans connaître quelles seront exactement les modalités de résorption des excédents.

Toutes les Coopératives n'ont certes pas la même façon de procéder, mais les résultats sont identiques. Il appartient à chacune d'agir au mieux, de gérer loyalement ses affaires.

N'oublions pas, enfin, que nos Coopératives ne sont pas seulement des organismes administratifs, mais aussi des groupements de défense... Ne doivent-elles pas s'entendre et s'unir en haut lieu, pour obtenir, dans un sens plus libéral et plus équitable, la modification de la législation actuelle, désirée par notre grande Union Nationale des Coopératives de Blé et par la masse des producteurs.



On loue les groupes dans les portoirs.



Dans la région de Monnières, un groupe de vendangeurs et vendangeuses a bien voulu poser devant notre objectif.

LE
premier dimanche du mois d'Octobre amène chaque année le

CHANGEMENT
d'heure. La nuit du samedi 1^{er} au dimanche 2 Octobre marquera le retour

DE L'
heure normale : à 24 heures, les horloges seront retardées d'une

HEURE



UN CONCOURS D'ETALONS, de type selle pour poids lourds et de type gros cob, aura lieu à La Roche-sur-Yon, lundi 3 octobre, 26.000 francs de primes y seront distribuées.

L'ECOLE DES TROIS-CROIX. — La personnalité civile a été conférée à l'Ecole régionale d'agriculture des Trois-Croix, près de Rennes, à compter du 1^{er} octobre 1938.

L'EXPORTATION DES VINS de la nouvelle campagne a fait l'objet d'une démarche de M. Barthe, président de la Commission des Boissons, auprès de M. Gentin, ministre du Commerce, qui a promis de pousser activement l'étude des mesures proposées.

LES PRIX DES ENGRAIS AZOTÉS pour la campagne 1938-1939 viennent d'être fixés par le ministre de l'Agriculture ; les prix de base sont maintenus avec le système des hausses mensuelles : 1 fr. 50 par quintal pour le nitrate de soude, 1,25 pour le sulfate d'ammoniaque et 1 fr. pour les nitrates de chaux et ammonitrates, qui ont pour but d'assurer un meilleur écoulement des commandes et de la fabrication.

CONTRE L'EMPOISONNEMENT PAR LES CHAMPIGNONS. — Un grand nombre de champignons sont vénéneux et l'empoisonnement par leur ingestion est presque toujours mortel. Après six années de recherche, le professeur Léon Bilet, de Paris, vient de trouver le remède efficace : le miel. En attendant l'arrivée du miel, il suffit de donner au patient l'eau miellée en boisson et en lavement.

BILLETS DE 5.000 FRANCS. — La Banque de France a mis en circulation des billets de 5.000 francs, de deux types différents, préparés déjà en 1918 et en 1934.

Le MÉTAYAGE en FRANCE

D'une étude statistique de M. Crouatier, sur le métayage en France, nous extrayons les lignes ci-dessous, qui documenteront nos lecteurs :

C'est dans les régions surtout du Nord et de l'Est que le métayage ne trouve pas d'application.

Les départements dans lesquels le chiffre des métayers est le plus faible (moins de 500), indépendamment de ceux où il n'en existe pas, sont dans l'ordre suivant : Eure 2, Pas-de-Calais 4, Aisne 5, Ardennes 5, Orne 7, Marne 12, Lozère 15, Calvados 19, Aube 60, Loiret 60, Côte-d'Or 62, Hautes-Alpes 112, Jura 113, Haute-Loire 134, Yonne 160, Ain 199 Haute-Marne 209, Haute-Savoie 430, Sarthe 463.

Les départements dans lesquels il y a le plus de métayers (au moins 4.000) sont les suivants, dans l'ordre décroissant : Gironde 19.170, Landes 19.051, Dordogne 10.519, Gard 9.700, Vienne 9.600, Charente 8.700, Bouches-du-

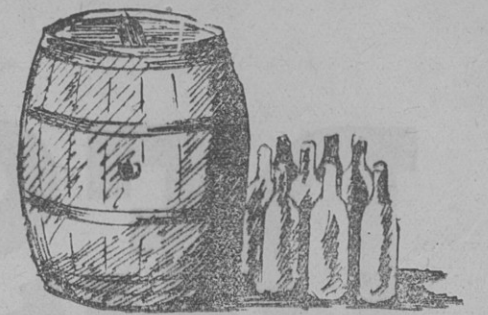
Rhône 7.856, Rhône 7.758, Allier 7.587, Vienne 7.140, Vaucluse 7.015, Var 7.000, Maine-et-Loire 6.900, Loire-Inférieure 6.500, Tarn 5.900, Lot-et-Garonne 5.641, Indre 5.250, Tarn-et-Garonne 4.265.

D'après cette dernière liste de départements on constate que c'est surtout dans les régions de l'Ouest, du Sud-Ouest et de la vallée du Rhône que le métayage est très répandu. Cette statistique du métayage accuse un nombre de 240.000 unités ; dans ce total on comprend non seulement les métayers proprement dits, mais encore les métayers qui sont aussi propriétaires et les métayers qui sont également fermiers, de telle sorte que les seuls métayers sont au nombre de 200.000.

Le contrat de métayage est régi par la loi du 18 juillet 1889 sur le Code rural, quelques articles, seulement, du Code civil, la libre volonté des parties contractantes et les usages locaux.



DE LA VIGNE... AU VIN



Les vendanges au Pays Nantais

Nous empruntons à l'intéressante brochure de M. J. de Camiran « Le vignoble du Pays Nantais », le passage suivant ayant trait aux vendanges :

LES VENDANGES ET LA VINIFICATION

Les vendanges sont le couronnement d'une longue année de labeur, la récompense de beaucoup de travail, la fin des risques de la loterie des saisons.

Pour peu qu'elles soient bonnes, si elles sont l'occasion d'un rude coup de collier, celui de l'arrivée au poteau, elles engendrent beaucoup de gaité.

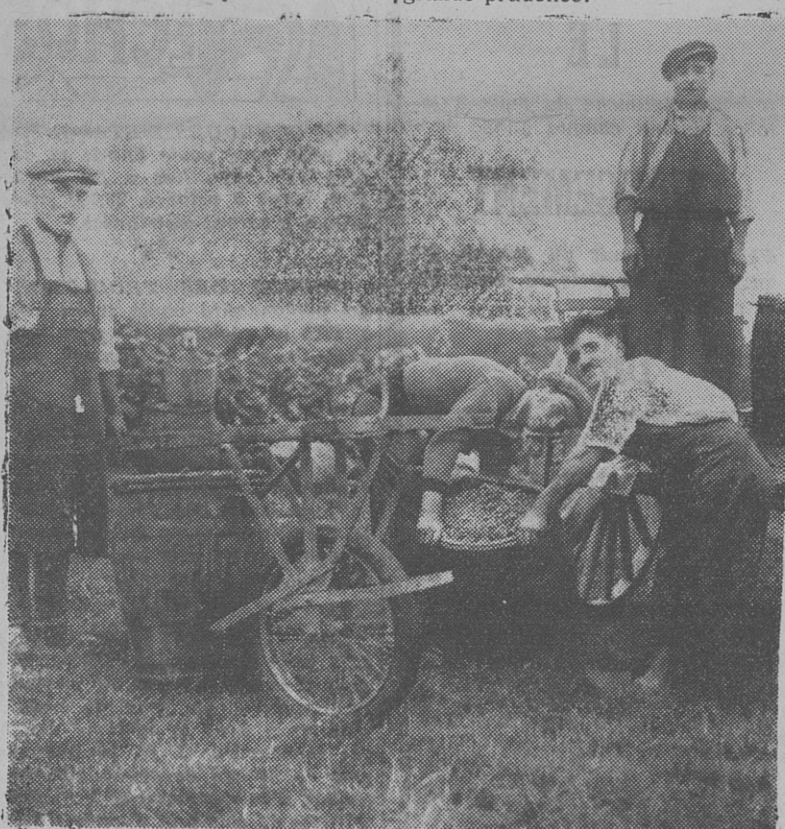
Il en a toujours été ainsi.

Nous n'avons pas modifié grand chose à la technique et aux mœurs de nos pères : nous avons seulement perdu en pittoresque, comme le Pays lui-même, en modernisant nos méthodes de travail.

« Ce que nos yeux ont vu » en notre enfance encore si proche par les années, si éloignée déjà par les prodigieux changements survenus depuis le commencement du siècle, c'est la vieille vendange. La vendange telle qu'on la pratiquait autrefois, telle qu'elle s'est prolongée jusque vers 1895, date de la reconstitution de notre vignoble.

Le premier geste avant la récolte, avant « d'embreuer » mais et futailles, c'était pour le vigneron l'achat ou la location d'un cheval et l'embauchage de son conducteur. A ce dernier on donnait le prestigieux nom de jockey.

Il n'y avait sur le Pays que peu ou pas de routes, quelques chemins de terre, des chemins, des sentiers. Comment circuler, comment pénétrer par les « voyettes » entre les hautes planches de vigne? Avec un cheval. Comment emporter les raisins?



Au pays du Muscadet, la vendange se poursuit fébrilement. Ici, on s'empresse de charger les portoirs.

ains? Dans deux portoirs de bois chargés sur un bât.

Voyez-vous là-bas, au milieu de ce grand enclos encombré de ceps aux feuilles jaunissantes, ce groupe de vendangeurs au travail? Hommes, femmes, enfants penchés sur les pampres cueillent les grappes, les mettent dans leurs « seilles ». Celles-ci remplies, elles sont vidées dans la portoire. C'est une sorte de fût aplati muni d'une boucle en fer. Aussitôt le « portoirier », en général le plus notable personnage de l'équipe, foule au pilon, écrase, comprime à la main les grappes ruisselantes, sous le plus petit volume possible. On en met tant qu'on peut.

Et voici le cheval, petite haridelle de misère, qui s'avance par la « voyette ». Il marche droitement entre les ceps, faisant résonner ses fers sur les cailloux. Son jockey est sur son dos, foute à la main, deux portoirs vidés et les jambes du cavalier brinquebalaient à droite et à gauche. Rien de la tenue d'un écuyer de Chantilly. Ça marche quand même.

A l'arrivée, changement de charge. Et pesamment, en route sans délai vers le lointain pressoir. Tenu en éveil par de sonores claquements de fouet, l'animal reprend les sinuosités capricieuses des sentiers.

Que de petits chevaux! Au Pays du vin! Il y avait, fin d'août, de pittoresques foires pour ces achats et ces gageries. Pour 40 à 50 écus on avait son affaire. Vendanges faites, on revendait.

Et le pressoir! Deux mais de madiers. Comme presse, les vieux

longs fûts, gros chènes équarris entre lesquels, grâce à une vis de bois suiffée, on serrait « le sec ».

Et cela se faisait après dîner, en d'interminables soirées obscures que seule la fumeuse chandelle de résine ou de suif éclairait.

Pauvres mais de bois au sonore sabotage, le béton vous à fait disparaître.

Et vous, vieilles vis suiffées grinçantes, vous êtes depuis longtemps reléguées dans un coin, si vous n'avez pas été brûlées en bûches comme les vieux longs fûts bi-centennaires. Des presses mécaniques, hydrauliques même, ont pris votre place. On n'entendra plus les gémissements nocturnes de vos fibres forcées.

Quant à vous, chandelles! Oui chandelles qui ruisselaient partout, l'électricité a consacré votre déchéance.

Le moût sortant du raisin on l'entonnoit immédiatement dans des fûts en chêne et cerclés de bois, neufs s'il s'agissait de Muscadet, usagés s'il s'agissait de Gros-Plant. C'est tout. Le vin se fera seul.

Comme soins œnologiques, quelques progrès ont été faits. Maintenant on manie mieux l'acide sulfurique, on tannée, on colle le vin, on le fait plus clair et plus propre pour la mise en bouteilles.

Et il ne semble pas que l'on doive faire davantage. Si l'on veut pour le Muscadet changer les méthodes séculaires de l'expérience, on obtient un vin ayant certes des qualités œnologiques supérieures, mais à coup sûr un vin ayant moins de caractère. C'est précisément le cachet spécial de ce Muscadet qui a un passé, un terroir à part, qui est recherché, pas autre chose.

Toute modification des anciens usages doit être faite avec la plus grande prudence.

LES HYBRIDES FRANÇAIS EN 1937 DANS LA REGION DU CENTRE

Nous publions, à titre de simple documentation pour nos lecteurs, le rapport du Syndicat Interdépartemental Viticole et Uval, de Tours, sur les Hybrides français en 1937 dans la région du Centre :

La gravité et l'étendue au printemps 1938, dans nombre de départements, des gélées printanières qui, souvent modifiées facheusement la production du vignoble du Centre, nous ont fait retarder quelque peu la publication de cette étude, dans le but d'indiquer comment réagiraient chez nous les numéros étudiés, aux effets de cet accident.

Par une chance exceptionnelle, ce vignoble a été, en grande partie, épargné. Ajoutons que, par suite d'un assemblage des meilleurs, les bois sont, comme en général dans les vignobles français cette année, extrêmement fructifères, plus particulièrement, en notre contrée, dans les vignes taillées tôt.

Le présent rapport émane de MM. Bouffaut, président du Syndicat d'étude et de défense des producteurs directs ; Constant, directeur des Services Agricoles et Rural, professeur d'Agriculture d'Indre-et-Loire ; Ferru, directeur des Services Agricoles du Loiret-et-Cher qui a bien voulu nous continuer la collaboration de son prédécesseur, M. Buchet, M. Depardon, directeur de la station œnologique de Blois et de ses collaborateurs M. et Mme Buron.

Nous n'indiquons pas cette fois, et pour cause, la production de chacun des numéros étudiés après les gélées printanières. Le peu que nous savons de leur tenue à ce sujet dans nombre de vignobles touchés ailleurs est que ceux qui ont le mieux résisté, à des degrés divers, sont en rouge S. 7053, 8.745, 3.587, 10.878 ; en blanc Coudere 13. Beaucoup considèrent qu'on a, en général, vendangé trop tôt dans le Centre en 1937. Effectivement les pétales des moûts, effectués au milieu et à la fin de la vendange, ont donné une richesse alcoolique beaucoup plus élevée que lors des premières cueillettes pour les numéros que nous allons plus loin passer en revue.

Au cours de l'année 1937, il a été procédé en Indre-et-Loire et dans les départements limitrophes notamment dans le Loiret-et-Cher, à des visites de vignes de producteurs directs d'autant plus intéressantes qu'elles se rapportaient à un été particulièrement sec et ensoleillé et contrastant avec ceux des deux années précédentes.

La comparaison qui a pu être faite avec les vignifères locaux qui, en 1937, ne furent pas éprouvés par les gélées printanières, a confirmé encore la supériorité de production des hybrides.

Les P. D. ont conservé leur caractéristique à savoir une grande régularité de production celle-ci étant toutefois plus abondante qu'en 1936 chez la plupart de ceux qui font l'objet de la présente étude.

Les viticulteurs du Centre savent avec quelle prudence nous leur avons donné notre avis sur le choix à faire parmi les nombreux numéros multipliés et combien nous leur avons conseillé l'étude méthodique des obtentions plus ou moins récentes.

Fixés que nous sommes maintenant sur la vigueur, la santé et la production d'un certain nombre de P. D. nous avons dirigé de plus en plus nos recherches vers une documentation aussi complète que possible sur la valeur de vins.

La réputation, plus ou moins justifiée au début de l'hybridation, de donner des produits désagréables serait peu à peu tombée dans l'oubli, si quelques adversaires tenaces des P. D. ne continuaient à généraliser, en citant... le Noah !

Ce qui surprend un peu, c'est de trouver parmi leurs détracteurs des propriétaires de vignobles réputés. Cette attitude se comprend difficilement étant donné que si l'hybride se conçoit parfaitement dans les situations ordinaires, personne ne conteste qu'il faille continuer à réserver aux cépages français qui ont fait leur réputation les vignobles qui donnent des vins fins. Aucune rivalité d'intérêts ne doit donc exister entre ces catégories de producteurs.

Les dégustations de vins de numéros relativement nouveaux et les travaux méthodiques de nos hybridateurs orientés dans le sens de l'amélioration de la qualité du vin nous permettent d'ailleurs d'escompter l'obtention de cépages producteurs de vins de plus en plus appréciés.

Le nombre des expositions de vins de P. D. va croissant en France, et il est à remarquer que c'est principalement dans les régions du Centre, caractérisées par une plus grande variété de cépages et de sols que ces expositions s'organisent. Ainsi on le lie 1^{er} en décembre dernier à Tonnerre, le rassemblement d'environ 130 échantillons de vins blancs et rouges nouveaux et d'une quarantaine de vieux.

Une certaine prévalence de la Bourgogne, le reste soit 70 environ de lieux éloignés (Hérault principalement, Charente-Inférieure, etc.) ; 2^e au commencement de mars à Macon, une exposition portant plus particulièrement sur les vins d'hybrides et de vignifères de la région. Le Syndicat interdépartemental de Tours a, comme les années précédentes, organisé à Blois, une dégustation de 150 échantillons de vins d'hybrides et de vignifères locaux et à Tours une autre d'une centaine dans les mêmes conditions.

Mais, à la différence des deux expositions de Bourgogne composées de vins uniquement vignifères par leurs propriétaires, celles de Blois entièrement et de Tours en grande partie, portaient sur les produits de raisins recueillis par les soins de M. Depardon, directeur de la Station œnologique de Blois et vinifiés à son laboratoire. C'est-à-dire qu'ils présentaient un caractère d'authenticité indiscutable. Les deux samedis qui ont suivi l'examen, par le jury de Blois, un nombre respectable de viticulteurs du Loiret-et-Cher, ont pu apprécier et comparer, à l'étonnement de quelques-uns d'entre eux, la réelle valeur des vins des P. D. de la dernière récolte.

Certains vigneronniers désiraient peut-être qu'une grande exposition des vins d'hybrides de toute la France ait lieu annuellement.

Pour intéressante que puisse paraître à divers points de vue cette manifestation, nous pensons que les dégustations régionales, parce que plus susceptibles d'être suivies par les intéressés et mieux adaptées aux besoins des acheteurs, sont préférables.

Comme nous le disions l'an dernier, les viticulteurs du Centre, recherchant en général, les P. D. vivant sur leurs propres racines cependant devant l'ensemble des qualités de quelques espèces nouvelles, ils ne doivent pas hésiter à recourir au greffage pour la culture en certains sols. Nous ajoutons que quelques porte-greffes étaient contre-indiqués. En attendant une étude plus poussée nous pouvons donner à cet égard, les quelques indications suivantes :

S.5-455 bon sur tous les p. g. : 7.053 bon sur Berlandieri et hybrides de Berlandieri, Coudere 94-5, Bacô ; thyllose sur Rupestris ; 6.905 bon sur Berlandieri et hybrides de Berlandieri ; 7.335 mauvais sur Rupestris ou hybrides de Rupestris ; de même pour S.745 ; 8.357 vient bien sur tous les porte-greffes et directs, plus vigoureux que certains porte-greffes, y compris Rupestris ; 10.096 aucun cas de non affinité sur tous les porte-greffes, mais vigoureux sur aucun ; S.11.803, affinité pour 161-49, mais le greffon est toujours difficile à la reprise ; S.10.868 bon greffon particulièrement sur 161-49 ; Sayve-Villard 5-276, bon sur Rupestris, quelconque sur les autres P. G. ; S. V. 7-309, bon sur tous les porte-greffes, excellente soudure.

Cela dit, nous allons passer en revue les P. D. qui paraissent le mieux convenir à notre région du Centre.

PRODUCTEURS DIRECTS ROUGES

S.5-455 : Nous avons suffisamment indiqué, dans nos rapports annuels précédents ses qualités... et ses défauts. Alors que nous avons éliminé successivement depuis huit ans d'observations, bon nombre de P.D. nous conservons à S-455 l'estime qui lui mérite pour des causes diverses. C'est un numéro fait particulièrement, comme quelques autres, pour le Centre, alors que certains de maturité semblable donnent, tel S.8-745, sous des latitudes chaudes de meilleurs résultats. S-455 continue à mal s'enraciner, surtout en bois insuffisamment aoûtés. Il a l'an dernier comme beaucoup d'autres, souffert un peu de la sécheresse plus particulièrement sur 3.309 et dans des des jeunes vignes chargées.

Avec deux traitements, il se défend en année difficile et a donné sans doute, encore en 1937, une belle récolte. Son vin, en rosé surtout, est toujours des meilleurs et c'est peut-être celui qui s'affine le plus en vieillissant.

S.7-053 : Avec plus de vigueur, de santé et même de production en 1937, continue lui aussi à donner grande satisfaction aux viticulteurs du Centre ; très large facilité d'adaptation à tous les sols, sauf dans ceux qui sont chiloïdés. Est mieux franc de pied que la plupart des porte-greffes. Bon, tant au point de vue végétation qu'à celui de la tenue en année sèche. Le dessèchement du bout de certaines grappes qu'on avait attribué jusqu'ici au Mildiou, résulte de la difficulté à nouer surtout quand la production est forte, comme cela se produit souvent sur ce cépage. Avec un pincement ou même un rognage à la floraison, on évite cet inconvénient. Il y a avantage à attendre sa maturité complète, d'autant plus que le raisin se conserve bien sur souche. Il a donné en 1937 un vin de degré alcoolique inférieur à celui des années précédentes à cause de sa grosse production générale ; bien noté comme goût.

S.8-745 : Moins vigoureux et plus pourrissant ; il paraît aussi moins productif sous notre climat. On dit néanmoins que sa production, à l'encontre de S.8-748 s'accroît avec les années, si on le charge peu au commencement. Il est dans certaines expositions sujet aux rots, au mildiou d'automne et au dessèchement des feuilles de la base. Comme nous l'avons dit, c'est un plant qui donne des résultats meilleurs à mesure qu'on se rapproche du Midi. A l'inverse de S-455 et S-365 par exemple. Son vin est sensiblement égal à celui de 7.053, mais moins nerveux. Reste néanmoins un numéro intéressant.

S.8-748 : Moins séduisant que le précédent et peut-être plus vigoureux les premières années ; a une production abondante et régulière. Ne demande guère qu'un traitement tardif. A parfois un peu d'oïdium. Donne un vin agréable surtout en rosé.

S.8-718 : Fort discuté. De port érigé, sa vigueur est suffisante si on ne le charge pas trop, ce qui s'impose à cause de sa production abondante. Très résistant aux gélées printanières et aux rots, il donne un vin de goût convenable mais parfois insuffisamment alcoolique et toujours peu acide.

S.8-196 : Malgré sa belle récolte et son peu de pourriture (à cause du temps sec jusqu'à sa cueillette) l'an dernier, est à écarter. Nous n'en parlerons plus.

S.8-357 : Très vigoureux, plus même que certains p. g., de port érigé, vient bien partout, même dans les sols humides, compacts. Très sain de feuillage et de fruit, sans pourriture. Bonne production d'un vin à couleur intense et qui néanmoins tient parfaitement en raison de l'acidité élevée quel que soit le degré alcoolique, ce qui peut paraître anormal. Ce vin de degré au-dessus de la moyenne en 1937 est, malgré son extrême couleur, très goût net.

S.8-365 : Cépage capricieux, semble devoir être greffé et cependant paraît de vigueur suffisante, franc de pied en terrain caillouteux, sec. Craint un peu le mildiou de la feuille, sa production, moyenne, est irrégulière, sa maturité est moyenne ou tardive. En 1937, il était assez beau en certains milieux avec peu de grains verts. Nous avons observé que ces derniers se trouvaient plus nombreux dans les plantations de S-365 en sol frais. Pour pallier à cette abondance de grains verts et petits, il convient, croyons-nous, de ne le planter qu'en terrains chauds et de le soufre à la floraison. Donne un vin de haut degré et d'excellent goût.

S.8-616 : Encore un numéro très diversément apprécié. Vigoureux, il se fait parmi les P. D. un des plus résistants à la chlorose, dans les sols ayant de 35 à 50 % de calcaire. Résistance parfaite aux rots. Sa production variable, augmente avec l'âge. Malgré sa vigueur et son grand développement, a été, peut-être à cause de ce dernier, un peu sensible à la sécheresse l'an dernier. De maturité un peu tardive, est parfois atteint d'une pourriture rapide. Son vin de degré convenable est net.

S.10-096 : De vigueur à peine moyenne dans les sols siliceux et frais qui lui conviennent le mieux. Nous l'avons vu greffé sur 93-5, couler presque totalement depuis 3 ans. Sensible au mildiou, surtout à la floraison. A des grappes énormes, de maturité un peu tardive. Degré largement moyen et de bon goût selon les vint les autres. 10-096 et 8-616, communs, de sauver un peu, spéciale suite 8-745, nous semblent mieux appropriés à des régions plus chaudes.

S.10-878 : A port érigé, toujours extrêmement vigoureux, précieux pour les terrains maigres ou secs, a été en 1937 peut-être le plus résistant à la sécheresse. Remplace avantageusement le Baco No 1. Supporte bien la taille longue. Moins productif, heureusement, que certains, les premières années, il produit ensuite de plus en plus des grappes courtes et pleines, de goût délicieux se conservant parfaitement sur souche. Son vin bien coté est encore meilleur en rosé.

S.11-803 : N'est pas résistant au phylloxéra. Les terres silico-argileuses et siliceuses seules lui conviennent, franc de pied ; encore est-il préférable de recourir à la greffe, assez difficile avec lui, au point de vue de la reprise. Le charger modérément à cause du grand nombre de grappes dont les grains très charnus sont d'excellent goût. Pratiquement indemne de mildiou, il a une légère tendance à l'oïdium. De maturité contemporaine à celle de 4-643, il donne un vin de haut degré, excellent en rosé ou en blanc.

Continuons par quelques numéros, également en rouge et cultivés sans Sayve-Villard (abréviation S.V.) 3-160 et 5-247, depuis peu d'années dans le Centre.

S.V.3-160 : Très vigoureux, même en terrain un peu calcaire. Port érigé. Feuillage d'un vert sombre. Très résistant au mildiou et à l'oïdium, mais craint le soufre. Belle récolte de maturité plutôt précoce ; de degré (en 1937) extrêmement variable suivant les sols et la production. Vin très coloré et qui n'est pas net de goût.

S.V. 5-247 : Semble peu vigoureux ; préfère les terres argilo-calcaires. Assez résistant aux maladies aériennes. Production moyenne et sans pourriture. Vin commun.

Les numéros ci-dessous, de culture plus récente, dans notre contrée, se sont observés attentivement au cours des années qui vont venir.

S.V. 12-286 : Excessivement vigoureux. Réussit bien dans les terres sabblo-nneuses. Bonne résistance aérienne, mais tendance à la coulure. Production paraissant irrégulière. Quelques grains verts, maturité de 1^{er} époque.

S.V. 12-426 : En qui on avait cru voir un rival de S.357, dont il n'a ches

La situation vinicole

Les incertitudes internationales ont paralysé les transactions et retardé le mouvement de reprise que l'on pouvait normalement prévoir.

Dans le Midi, des orages accompagnés de pluies torrentielles ont causé, dans certaines régions, des ravages importants. Mais ces dégâts sont localisés et ne paraissent guère susceptibles d'influer sur l'importance globale de la récolte méridionale.

Les premières vendanges ne produiront pas des vins d'un degré élevé.

En Algérie, on se plaint très vivement de l'insuffisance de degré des moûts. Dans bien des endroits, les vendanges ont été suspendues. Des démarches auraient été faites pour obtenir un abaissement des minima alcooliques exigés pour les vins algériens.

Dans nos régions, les conditions atmosphériques ont provoqué des inquiétudes. Mais il est encore trop tôt pour jeter le manche à la cognée et se désespérer. Néanmoins, les baissiers, les paniquards et les spéculateurs de tout poil ont su manœuvrer. Dans certains coins, on veut — comme diraient nos amis belges — « profiter avec les non logés » !! Des maîtres ont loué des caves pour tirer parti de l'imprévoyance de certains vignerons.

Rappelons que le prix de base, garanti par la législation viticole pour le début de l'échelonnement pendant la

campagne 1933-1939, a été fixé à 15 fr. 50 le degré-hecto. Ce prix s'applique aux vins de 9 degrés sur les marchés méridionaux. Si l'on tient compte de la différence des frais de transport des régions de production aux gros centres de consommation, on constate que les cours des vins courants, ordinaires de nos régions doivent s'établir normalement à 3 francs le degré-hecto au-dessus des prix pratiqués dans le Midi. Calculez !

Bien entendu, on pourra faire remarquer que dans le cas de vins bourrus, sans garantie de degré, les conditions pourront être différentes. C'est exact ! On pourra également faire valoir que pour les non logés... Bien sûr !

Mais on pourra aussi, n'est-ce pas, citer le cas des vignerons à court d'argent qui ignorent le crédit agricole et qui veulent continuer à l'ignorer. On pourra encore faire allusion aux récalcitrants qui ne croient pas à l'efficacité de la législation viticole, à ceux qui n'ont pas besoin de ça pour vivre, etc...

Pourquoi pas aussi ne pas croire qu'il y a des viticulteurs qui vendraient volontiers au-dessous des cours pour déprécier les vins du pays et pour jouer un mauvais tour à leurs voisins en gâchant les prix !

Il y a des moments, en effet, où on peut croire que ces viticulteurs-là existent, lorsqu'on voit le succès navrant des spéculateurs à la baisse et des propagateurs de fausses nouvelles.

LE CÉLÈBRE « BERLIGOU »



Un pied, bien chargé du célèbre « Berligou », plant de Jean V. Duc de Bretagne, conservé dans un vignoble de la commune de Maisdon. Ce cépage, qui est un vinifère, et n'a rien de commun avec les cépages américains, se vendait jadis sous le nom de « Muscadet Rouge ». Non cuvé, il donne un vin rosé, car c'est un raisin rouge à jus blanc. Nous avons pu admirer plusieurs ceps, chargés de grappes.

La composition légale des vins propres à la consommation

Le règlement d'administration publique du 2 juin, pris en application de la loi du 1^{er} août 1905 (modifications au décret du 19 août 1921) restreint les limites posées par la législation antérieure relative aux teneurs en acide volatile, en ammoniacale et en acide tartrique total. Les caractères des vins consommables sont restés les mêmes ; seule, la teneur des corps chimiques indésirables a varié. De plus, ce décret réglementaire donne une distinction nouvelle entre les producteurs et marchands en gros, d'une part, et les détaillants, d'autre part.

Voici quel est l'ensemble schématisé des dispositions nouvelles comparées aux anciennes :

A. — Avant le décret du 28 juin 1938. — Quel que soit le détenteur, le vin n'était pas propre à la consommation :

1^o Si la teneur en acidité volatile était supérieure à 1 gr. 50, il présentait nettement les caractères des vins piqués.

B. — Après le décret du 28 juin 1938. — Les vins sont impropres à la consommation :

a) En cas d'ascension simple :

1^o Si la teneur en acidité volatile dépasse 1 gr. 20 par litre pour les producteurs et les marchands en gros ;

2^o Si la teneur en acidité volatile dépasse 1 gr. 50 par litre pour les détaillants.

(La teneur de 1 gr. 50 au litre est la limite maximum.)

b) Si, à la dégustation des vins, vendus par le détaillant avec une teneur supérieure à 1 gr. 20 d'acidité volatile, mais inférieure à 1 gr. 50, présentent les caractères des vins piqués.

c) En cas de maladies autres que l'ascension simple :

1^o Si la teneur en acide tartrique est inférieure à 0 gr. 75 par litre ;

2^o Si y a la présence de deux ou moins des trois conditions suivantes :

acidité volatile supérieure à 1 gr. 50 par litre,

teneur en acide tartrique total inférieure à 1 gr. 25,

teneur en ammoniacale supérieure à 0 gr. 020 au litre.

Remarques. — Pour des vins d'origine déterminée vendus par les producteurs ou des marchands en gros, des exceptions sont possibles, mais, en aucun cas, la teneur en acidité volatile ne peut dépasser 1 gr. 50 par litre.

(A suivre).

LA VILLETTE

Lundi 26 Septembre 1938 Jeudi 29 Septembre 1938

COURS OFFICIELS

Espèces	1 ^{re} q.	2 ^e q.	3 ^e q.	Ex. (1)
Bœufs	8.00	7.80	6.70	9.50
Vaches	9.00	7.80	6.00	10.10
Taureaux	7.10	6.60	6.10	7.80
Veaux	13.60	12.20	10.50	14.50
Moutons	18.70	13.80	11.10	17.80
Porcs	12.28	12.58	9.72	13.86
Brebis	de 7.50 à 11.00			

Espèces	1 ^{re} q.	2 ^e q.	3 ^e q.	Ex. (1)
Bœufs	5.40	4.30	3.35	5.90
Vaches	5.40	4.12	3.00	6.45
Taureaux	4.25	3.63	3.05	4.83
Veaux	8.15	6.95	5.77	9.00
Moutons	8.35	6.48	4.88	8.99
Porcs	9.30	8.80	6.00	9.70
Brebis	de 3.22 à 4.95			

(1) Cours officiels.

COURS OFFICIELS

Espèces	1 ^{re} q.	2 ^e q.	3 ^e q.	Ext. (1)
Bœufs	9.20	8.20	6.90	9.70
Vaches	9.20	7.70	6.20	10.30
Taureaux	7.20	6.70	6.20	7.90
Veaux	13.30	12.20	10.50	14.30
Moutons	16.90	14.00	11.30	18.00
Porcs	13.00	12.14	9.42	13.58
Brebis	de 7.70 à 11.20			

Espèces	1 ^{re} q.	2 ^e q.	3 ^e q.	Ext. (1)
Bœufs	5.52	4.50	3.45	6.08
Vaches	5.52	4.23	3.10	6.60
Taureaux	4.32	3.68	3.10	4.80
Veaux	7.98	6.95	5.77	8.87
Moutons	8.45	6.58	4.97	9.00
Porcs	9.10	8.50	6.00	9.50
Brebis	de 3.30 à 5.05			

(1) Cours officiels.

Gros bovins

Arrivages: 2.685 bœufs; 1.708 vaches; 338 taureaux. Réserves vivantes aux abattoirs ce matin: 812; introductions directes aux abattoirs depuis le marché précédent: 464; renvoi: 820 bœufs, 790 vaches, 126 taureaux. Cours à la livre viande nette:

Bœufs. — Blancs Charollais, Nivernais, Bourbonnais, Berryons, vaches du Centre-Ouest en jeunes bœufs de 700 à 800 livres: extras, 4.90 à 5.10; première qualité, 4.60 à 4.80; grossiers, 4.20 à 4.50; gros bœufs de 1.000 à 1.200 livres, 4.50 à 4.80; gris de l'Ouest, Maine-Anjou, Nantais, Vendéens, Parthenais, extras, 4.50 à 4.80; bons gris, 4.30 à 4.40; ordinaires, 3.70 à 3.90; bretons jeunes, extras, 4.40 à 4.70; bons, 4 à 4.30 ordinaires, 3.60 à 3.90; bœufs « osiers » de toutes provenances, 3.40 à 3.60.

GENÈSSES: extras, blanches, 5 à 5.50; rouges, 4.60 à 5.10; grises, 4.50 à 5; ordinaires toutes races, 4.30 à 4.50.

VACHES. — Jeunes, première qualité, 4.20 à 4.50; bonnes, 3.80 à 4.10; vieilles, 3 à 3.50; viande saucisson, 1.50 à 2.50.

TAUREAUX. — Bretons, 4 à 4.60; jeunes taureaux ferme, 3.70 à 4.10; grossiers, 3.20 à 3.70.

Veaux

Arrivages: 1.650; réserves vivantes, 872; introductions directes aux abattoirs: 1.851; renvoi: 506. Cours à la livre viande nette par bandes:

Tourangeaux ext., 6.50 à 6.80; ordinaires, 6 à 6.40; manœuvres ext. d'Écomoy, le Lude-Mayet, Château-du-Loir, 5.90 à 6.30; autres bons manœuvres, Sarthe et Mayenne, 5.80 à 6.20; manœuvres ordinaires, 5.50 à 6; angevins, 5.90 à 6.20; bretons, vendéens, 5.90 à 6.20; veaux service, 5.90 à 6.10; brouillards, 3.80 à 4.10; petits veaux ferme, 2.50 à 3.50; veaux ext. meilleures provenances vendus au détail, 6.00 à 8.

Ovins

Arrivages: 12.482; réserves vivantes: 2.594; introductions directes aux abattoirs: 2.605; renvoi: 3.600. Cours à la livre de viande nette:

Agneaux laitons extras, le 23 à 22 livres de viande Southdown; Loiret, Charmois, 8.70 à 9.20; croisés divers, 8.40 à 9.10; dishleys mérinos, 8.60 à 9.20; bretons maraichins, 7.60 à 8.50; vendéens, 7.70 à 8.20; moutons Poitou, 6.40 à 7.20; dishleys mérinos, 5.20 à 7.50; maraichins vendéens, 6 à 7.20; Brebis Poitou, 5 à 5.30; Dishleys mérinos, 5 à 5.30.

LE COIN DES ABEILLES

La récolte du Miel de Bretagne

C'est le moment où l'apiculteur fait la récolte du miel.

Par les bonnes années, il lui est agréable d'enlever des hausses pesant vingt kilos et plus, mais, cette année, par suite de la sécheresse que nous avons subie depuis le mois de janvier, la récolte sera nulle ou presque nulle. Pas d'eau, pas de fleurs, et par conséquent, pas de miel. « Depuis 42 ans que je fais de l'apiculture, me disait un doyen de la société, je n'ai jamais vu une année aussi mauvaise ».

Enlèvement des hausses

Le 4 septembre dernier, à l'annexe du Rucher-Ecole du Parc de Procé, situé au Pigeon Blanc, à 10 kilomètres de Nantes, sur la route de Rennes, M. René Giraud a montré aux auditeurs venus pour s'instruire, comment on enlève les cadres de hausse. On commence par enlever un peu de fumée à l'intérieur de la ruche, par le trou de vol.

On enlève ensuite le chapeau de la ruche, puis les planchettes de recouvrement. Avec un lève-cadre, on sort les rayons un par un de la hausse, on secoue, on brosse les abeilles dans la ruche, puis on les dépose dans une boîte fermant bien, pour les transporter au lieu d'extraction. Cette opération doit être menée rondement, surtout si les abeilles ne trouvent rien à glaner. De plus, il ne faut laisser tomber aucune goutte de miel pour éviter l'agitation et le pillage. Noyer ces gouttes avec de l'eau contenant du crésyl ou du phénol. Des apiculteurs opèrent d'une autre façon pour enlever les hausses : ils placent, la veille, entre le corps de ruche et la hausse, une planchette munie d'un chasse-abeilles (petit appareil permettant aux abeilles de descendre dans la ruche, sans pouvoir remonter dans la hausse). Le lendemain, il ne reste aucun insecte dans la hausse, on l'enlève en bloc et on la porte au laboratoire.

L'extraction du miel

L'extraction du miel s'effectue dans un local bien fermé pour éviter l'invasion des pillards. On commence d'abord par désoberer tous les rayons à l'aide d'un couteau à désoberer. On les place ensuite dans un appareil appelé extracteur. Il se compose d'un cage grillagée, tournant dans un

Porcs

Arrivages: 1.431; réserves vivantes: 871; introductions directes aux abattoirs: 3.239; renvoi: 112. Cours au kilo viande nette:

Porcs maigres, 90 à 100 kg. net ext., au détail: 9.60 à 9.70; bons maigres de l'Ouest, Centre, Centre-Ouest, 9.50 à 9.70; cochons épais, Ouest, Centre, Centre-Ouest, 9.40 à 9.60; gros gras ou nourrisseurs: 9.10 à 9.30; petits maigres, 9 à 9.10; grands parquets, 9 à 9.10; porcs du Croissant, 9.70; porcs vendés, 9.50 à 9.70; cochons, 7 à 7.70.

Arrivages de la région à la Villette

Côtes-du-Nord: 40 veaux, 35 porcs. Deux-Sèvres: 25 bœufs, 20 vaches, 8 taureaux, 70 moutons. Ille-et-Vilaine: 20 bœufs, 10 vaches, 15 taureaux, 80 veaux, 275 porcs. Finistère: 10 bœufs, 10 vaches, 5 taureaux, 60 moutons. Loire-Inférieure: 25 bœufs, 20 vaches, 15 taureaux, 70 porcs. Maine-et-Loire: 70 bœufs, 40 vaches, 10 taureaux, 80 veaux, 110 moutons, 155 porcs. Morbihan: 60 porcs. Sarthe: 190 bœufs, 155 vaches, 20 taureaux, 270 veaux, 250 moutons, 120 porcs. Vendée: 35 bœufs, 30 vaches, 10 taureaux, 110 moutons.

Observations

Il pleut depuis hier presque sans discontinuer et cette humidité n'est guère favorable à la conservation de la viande; d'autre part, le départ pour les casernes d'un important contingent de réservistes, l'exode vers les campagnes d'un grand nombre de familles parisiennes et les craintes qui assaillent la situation internationale ont eu pour effet une réduction considérable de la consommation, c'est dire que les acheteurs se montrent prudents et réservés à l'extrême. Bien que les arrivages n'aient été que normaux, la vente a été des plus difficiles et il a été impossible d'établir réellement des prix. En gros détails, les arrivages n'étaient que légèrement supérieurs à ceux de lundi dernier. Mais le marché a été totalement désaxé, les vendeurs ont du laisser les animaux aux prix que les acheteurs voulaient bien les payer et on a noté des rabais de 500 et même 500 fr. par tête.

L'extracteur possède à sa partie inférieure un robinet à clapet qui permet à volonté l'écoulement du miel il quide dans un récipient muni d'un passeiro. Cette passoire retient les parcelles de cire qui étaient tombées dans l'extracteur. On déverse ensuite le miel dans de grands cylindres en tôle étamée, plus hauts que larges, appelés maturateurs. On y laisse le miel pendant huit jours. Au bout de ce temps, toutes les impuretés : déchets de rayons, d'opercules, d'abeilles, etc., sont remontées à la surface et on peut soutirer le miel qui est alors parfaitement pur. On le transvase ensuite dans un deuxième maturateur où il achève de mûrir. Au bout de 15 à 20 jours, quand la masse commence à se prendre, il faut agiter avec un bâton, pour briser les cristaux et donner au miel une granulation fine, onctueuse, qui plait davantage à la clientèle. Avant que la masse soit totalement cristallisée — ce qui se produit très rapidement quand viennent les premières gelées — il faut faire la mise en seaux, en pots de verre ou de carton, pour la vente au détail.

Si vous voulez que votre miel se vende bien, il faut soigner sa préparation.

Louis CHEVRIER

Secrétaire de la Société d'Apiculture de Loire-Inférieure

La Vie Syndicale

BLAIN

En raison des événements extérieurs actuels et du rappel d'un certain nombre de réservistes sous les drapeaux, la réunion de Blain est repoussée à une date ultérieure que nous souhaitons prochaine.

ROUANS

Dimanche 9 Octobre, à 7 h. 30 du matin, salle de l'école, à Rouans, réunion des membres du Syndicat des Agriculteurs.

M. Faivre prendra la parole. Tous nos adhérents sont priés d'y assister.

CHASSEURS !...

SACHEZ CHASSER !

Un curieux incident s'est produit dernièrement à S., petit village de Sologne. Par maladresse M. E., industriel parisien, a déchargé une cartouche de chevrotine sur un superbe dindon, orgueil d'un fermier de ce village. En manière d'indemnité, M. E., qui venait d'acheter un billet de la Loterie Nationale, a fait don de ce billet au propriétaire couronné. Celui-ci peut donc voir son malheureux dindon payé la somme formidable de 5 millions.

À votre tour, ne manquez pas de participer à la Tranche de la Chasse. 1^{re} tranche 1938 de la LOTERIE NATIONALE !

Blés de semences

La Ferme expérimentale d'Avrillé, dirigée par l'Ecole Supérieure d'Angers, nous informe qu'elle dispose encore de semences suivantes:

2^e OULIN, à 380 fr. les 100 kilos (prix annexé aux sélectionneurs par la Maison Vilmorin).

HYBRIDE DU JONQUOIS ou Hybride, 80 à 360 fr.

VILMORIN 23 de sélection, à 350 fr.

MELANGE DE VARIÉTÉS à grand rendement, à 300 fr.

AYOINE, GRISSE D'HIVER sélectionnée, à 220 fr.

Le tout, les 100 kilos logés, bruts, départ gare Montreuil-Belfort (Maine-et-Loire).

Le rendement en grain de l'Hybride du Jonquois a nettement dominé celui des autres variétés expérimentées, aussi conseillons-nous vivement d'en faire l'essai et de le mettre en comparaison sur le même terrain avec les variétés habituellement cultivées.

Transmettre les commandes au Syndicat.

La Fièvre Aphteuse vaincue par l'Anphitol Tonnellier

Dès le début du traitement, la température baisse, les animaux se remettent à manger. Après 24 heures, température et lactation normales. Après 48 heures, cicatrisation des aphtes de la bouche, des naseaux et des mamelles. Ecoulement très rapide des ongles.

Pour tous renseignements, s'adresser: Laboratoire TONNELLIER, Thonon-les-Bains (Haute-Savoie).

LISEZ et RÉPANDÉZ

BULLETIN DES AGRICULTEURS

VIEUX journal

JEUNE formule

52 ans d'expérience

52 ans de défense agricole

52 ans d'informations

Servir ! Défendre ! Instruire !

SOCIÉTÉ NATIONALE DES CHEMINS DE FER

FRANÇAIS

A partir du 2 Octobre 1938

Les relations d'Orléans, Blois et Tours avec Saumur, Angers, Nantes, Saumur, St-Nazaire, La Baule-Escoubac et Le Croisic, s'établiront dans les conditions d'horaires indiquées aux tableaux ci-après.

ALLER

Orléans. dép. 0.28 2.20 6.33 9.12 10.04 13.35 16.15 18.31 22.46

Blois... dép. 1.22 3.31 7.43 10.15 10.53 14.25 17.00 19.13 23.42

St-Pierre arr. 2.01 4.18 a 8.46 10.58 11.27 15.02a 17.43 19.44a 0.15

des-Corps dép. 3.02 4.23 8.47 11.17 11.35 15.09 17.51 19.50 0.27

Tours... dép. 3.18 5.23 a 8.01 9.42a 11.35 14.56 18.42 19.59 0.07

Saumur... arr. 4.08 6.26 8.50 10.38 12.29 15.51 19.41 20.34 1.01

Angers... arr. 4.45 7.02 9.22 11.12a 13.08 16.23 20.34 21.47 1.35

Nantes... arr. 6.01 8.46 10.28 12.18 14.28 17.48 22 a 22.56 2.33

Saumur... arr. 7.16 9.40 11.26 13.19a 15.19a 16.38 23.40 23.40 6.11

St-Nazaire... 7.48 10.04 11.54a 13.19a 15.50a 17.10 18.23 23.59 6.34

La Baule arr. 8.28 10.41 12.21 13.51 16.12 17.59 19.29 23.59 6.34

Le Croisic... 8.52 11.01 12.36 14.06 16.27 18.19 19.53

RETOUR

Le Croisic... dép. 5.38 9.36 12.48 16.54 19.55

La Baule-Escoubac dép. 5.57 9.59 13.03 16.54 19.55

St-Nazaire... dép. 6.32 10.41 13.33a 17.21a 20.32 22.44

Saumur... dép. 6.55 11.04 14.40 18.32 22.10a 0.13

Angers... dép. 7.37 12.10 15.55a 19.55a 23.18 1.35a

Nantes... dép. 8.03 12.22a 16.26 20.15 23.51 2.21

Saumur... dép. 8.22 13.58 17.21 21.09 0.39 3.21a

Tours... arr. 9.59 14.41 17.11a 20.58a 2.26 3.53a

des-Corps arr. 9.42 14.57 17.11a 20.58a 2.26 3.53a

Blois... dép. 9.55 14.58 17.36 21.07 2.51 4.00 4.00

Orléans... arr. 10.28 15.33 18.11 21.39 3.33 4.45 4.55

Orléans... arr. 11.14 16.24 19.04 22.27 4.32 5.47 6.12

Le train arrivant à Orléans à 5.47, jusqu'au 11 octobre inclus.

Le train arrivant à Orléans à 6.12, à partir du 12 octobre.

a Changement de train.

Le train arrivant à Orléans à 5.47, jusqu'au 11 octobre inclus.

Le train arrivant à Orléans à 6.12, à partir du 12 octobre.

a Changement de train.

Le train arrivant à Orléans à 5.47, jusqu'au 11 octobre inclus.

Le train arrivant à Orléans à 6.12, à partir du 12 octobre.

a Changement de train.

Le train arrivant à Orléans à 5.47, jusqu'au 11 octobre inclus.

Le train arrivant à Orléans à 6.12, à partir du 12 octobre.

a Changement de train.

Le train arrivant à Orléans à 5.47, jusqu'au 11 octobre inclus.

Le train arrivant à Orléans à 6.12, à partir du 12 octobre.

a Changement de train.

Le train arrivant à Orléans à 5.47, jusqu'au 11 octobre inclus.

Le train arrivant à Orléans à 6.12, à partir du 12 octobre.

a Changement de train.

Le train arrivant à Orléans à 5.47, jusqu'au 11 octobre inclus.

Le train arrivant à Orléans à 6.12, à partir du 12 octobre.

a Changement de train.

Le train arrivant à Orléans à 5.47, jusqu'au 11 octobre inclus.

Le train arrivant à Orléans à 6.12, à partir du 12 octobre.

a Changement de train.

Le train arrivant à Orléans à 5.47, jusqu'au 11 octobre inclus.

Le train arrivant à Orléans à 6.12, à partir du 12 octobre.

a Changement de train.

Le train arrivant à Orléans à 5.47, jusqu'au 11 octobre inclus.

Le train arrivant à Orléans à 6.12, à partir du 12 octobre.

a Changement de train.

Le train arrivant à Orléans à 5.47, jusqu'au 11 octobre inclus.

Le train arrivant à Orléans à 6.12, à partir du 12 octobre.

a Changement de train.

La vente coopérative des asperges dans le Loiret

La coopération en matière de fruits et légumes n'a pas encore atteint le même degré de perfectionnement que pour le blé, le vin et le lait. Il existe en Loiret et en Cher d'excellentes coopératives fruitières et maraîchères. Dans le Loiret « l'Orléanaise » était jusqu'ici la seule organisation de ce genre fonctionnant normalement malgré des débuts difficiles.

Rappelons que le Val de Loire, qui déploie les bords de son large et fertile éventail de Beaugency à Gien, se consacre surtout aux cultures de l'asperge, du haricot chevrier, des petits pois, des pommes de terre de primeurs et possède des plantations importantes de poiriers, cerisiers, pommiers, pruniers.

Des marchés d'asperges à Jargeau et à Sandillon rendent déjà de signifiants services aux producteurs. Cependant, le négoce profite parfois exagérément de la situation, il prélève sur le travail du récoltant une part souvent trop grande et se plaint à maintenir l'état de division qui persiste dans les campagnes. Nous devons féliciter la Chambre d'agriculture du Loiret d'avoir encouragé l'éclosion d'une nouvelle coopérative fruitière et maraîchère dont le magasin de réception et de triage est à Bou, à 14 kilomètres d'Orléans.

« Ce jeune organisme, né en février 1938, groupe une soixantaine de petits agriculteurs de communes de Bou, Chécy, Mardieu, Férolles, Donnery, Ingrammes. Le siège social est à Orléans 22 rue du Colombar, où sont centralisées les opérations administratives et de comptabilité.

Cette coopérative agricole de la vallée moyenne de la Loire s'est inspirée des méthodes de travail en vigueur chez ses sœurs du Loiret-et-Cher et elle fonctionne avec le minimum de frais. Grâce à l'aide financière du Crédit agricole, la Coopérative a pu acheter des emballages et faire face aux dépenses de premier établissement.

La vente est assurée par les services de répartition de la Fédération nationale de la Mutualité de la Coopération, 129, boulevard Saint-Germain à Paris, moyennant une cotisation infime.

Un des coopérateurs, connu pour sa bonne volonté, son désintéressement et sa loyauté, a été nommé gérant. Il s'occupe de la surveillance du personnel, du travail, de l'établissement de toutes les fiches nécessaires au fonctionnement et des expéditions. Les coopérateurs livrent leurs asperges en vrac. Le personnel les trie suivant le « standard » ci-après qui est appliqué très rigoureusement :

- 1^{re} catégorie : Asperges ayant 24 centimètres de long et plus de 18 m/m de diamètre.
- 2^e catégorie : Asperges ayant 24 centimètres de long et de 14 à 18 m/m de diamètre.
- 3^e catégorie : Asperges de 18 centimètres de long et de 8 à 14 m/m de diamètre.
- 4^e catégorie : Asperges courtes, c'est-à-dire cassées ou courtes, et ayant 16 à 17 centimètres.
- 5^e catégorie : Asperges défectueuses.

Il est établi pour chaque coopérative une pesée par catégorie. Ces pesées sont inscrites sur des fiches individuelles établies en double exemplaire, l'une tant donné au coopérateur, l'autre envoyé au secrétariat pour la tenue des comptes.

Ces quelques renseignements ont surtout pour but de rendre un légitime hommage à l'œuvre courageuse d'une poignée d'hommes de bonne volonté. La Coopérative est désormais lancée, elle a tenu une séance d'information le 24 juillet, qui a donné aux adhérents pleine satisfaction.

La direction des services agricoles du Loiret ne saurait se désintéresser d'un groupement de cette qualité par une bonne gestion et son esprit d'union. Le travail effectué en famille, la discipline régnant librement consentie, c'est un bel exemple de foi en la coopération.

Charles PARISOT,

Professeur d'Agriculture.

Conseils

pour les

