

# BULLETIN DES AGRICULTEURS DE LA LOIRE-INFÉRIEURE

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

Organe du Syndicat Central et de sa Coopérative, de la Confédération Générale des Vignerons, des Syndicats de Producteurs de Chanvre et d'Osier, des 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 CONFÉDÉRÉ DE L'UNION NATIONALE DES SYNDICATS AGRICOLES

TELEPHONE 141-95 — 157-42

N° de nos Chèques Postaux Nantes 1  
8.015 pour la Confédération  
205.10 pour la Coopérative  
147.18 pour la Confédération des Vignerons  
270.51 pour le Syndicat de Défense  
350.41 Synd. Prod. Légumes p<sup>r</sup> Conserve.

**PUBLICITE LOCALE :**  
« ECHO DE LA LOIRE »  
Place Graslin — NANTES — (Loire-Inf.)  
TELEPHONE : 145-83 et 124-10  
**EXTRA-LOCALE :**  
AGENCE FRANÇAISE D'ANNONCES  
35, Rue des Petits-Champs — PARIS  
TELEPHONE : Richelieu 93-62

## LA NATURE DU TRAVAIL PAYSAN

par Joseph BOULANGE,  
président de l'U. N. S. A.

Causerie faite au Poste National de la Tour Eiffel, le 19 novembre 1938 par M. Joseph BOULANGE, président de l'Union Nationale des Syndicats Agricoles, cultivateur à Hendecourt-les-Gagnicourt (Pas-de-Calais).

La part qui est réservée dans les communications radiophoniques à la Confédération Générale des Syndicats de Classes Moyennes a pour but de faire connaître le mode d'existence de celles-ci, les conditions spéciales dans lesquelles elles se trouvent, vis-à-vis de la législation qui régit les rapports des citoyens d'une même profession entre eux d'une part, et avec l'ensemble de la nation, d'autre part.

Il m'est particulièrement agréable aujourd'hui de vous entretenir des caractéristiques de la condition paysanne et du travail paysan, qui sont le fait de 12.000.000 familles paysannes groupées à l'Union Nationale des Syndicats Agricoles, affiliée elle-même à la Confédération Générale des Syndicats de Classes Moyennes.

L'agriculture est essentiellement une profession artisanale, familiale. Si, dans quelques départements, généralement ceux qui enregistrent immédiatement la capitale, on rencontre une proportion assez forte de grands exploitants en partie industrialisés, c'est une situation exceptionnelle, et malheureusement, comme elle est immédiate, sous les yeux du monde parisien, on a une tendance à juger de l'ensemble de l'agriculture française par ce cas particulier. Et, pourtant, l'ensemble des producteurs agricoles de la France est composé pour 55 % de chefs d'entreprises (pour employer l'expression officielle) qui n'ont pas d'ouvriers autres que les membres de leur famille; et encore, dans les 45 % restant y en a-t-il une très notable proportion où le nombre d'ouvriers employés est inférieur à celui des membres travaillant dans la famille, avec lesquels ils mènent généralement vie commune. Dans l'un et l'autre cas, ces producteurs sont dans une situation qui nécessite une adaptation spéciale des lois existantes. Dans le travail familial, la personnalité du travailleur agricole est étroitement liée à celle de l'exploitant, ou même elle s'y superpose, et constitue une classe unique, mixte, qui justifie l'existence de ce syndicalisme agricole spécial, groupant toute la paysannerie, c'est celui de l'Union Nationale des Syndicats Agricoles que Monsieur Goussault vous a définie lors de la dernière communication qu'il a faite à cette tribune.

Si nous examinons le travail agricole en lui-même et non plus sous l'angle de ceux qui s'y adonnent, nous constatons que lui aussi s'exerce dans des conditions spéciales.

Dans les usines, l'ouvrier se spécialise dans une fraction du travail créateur d'un objet déterminé; cet objet est produit en peu de temps, à quel moment que ce soit, aussi bien la nuit que le jour, l'hiver que l'été. Dans l'agriculture, au contraire, les objets ne sont produits qu'à longue échéance, souvent même une fois seulement par an; il y a dans la chaîne des ouvriers un opérateur associé dont on ne peut pas régler le travail, et qui, souvent, oblige les hommes à modifier le leur; cet associé, c'est le soleil et les éléments atmosphériques qu'il régit. Il faut convenir que cet associé n'a pas toujours bon caractère et que parfois il apporte une collaboration manquant d'à-propos. Faut-il, dès lors, s'étonner des plaintes, d'ailleurs purement platoniques, du paysan à l'égard du temps ? Une pluie intempestive, un soleil trop ardent, une gelée tardive ou précoce, une grêle, peuvent compromettre une récolte en quelques heures et anéantir le produit du labeur de plusieurs mois.

Le travail agricole est donc, quant à la technique, à l'opportunité et à la durée, subordonné à celui du temps, du climat, de la température, des pluies... Le paysan doit fréquemment au cours de l'année ou de la journée, changer de chantier ou d'instruments; il doit, selon les circonstances, accroître, ralentir, ou même suspendre complètement son activité. Il est assujéti par la force des choses à des lois naturelles, météorologiques, qui prennent les lois humaines et auxquelles

## ÉCHANGES BLÉ-PAIN — EN LOIRE-INFÉRIEURE —

Le décret-loi du 17 juin 1938 est venu apporter la perturbation dans les relations d'échange établies dans notre département entre MM. les cultivateurs, les boulangers et les meuniers.

Il a, en effet, établi, pour les blés considérés comme servant de paiement, un ensemble de taxes se montant à environ 56,40 pour 100 k. de blé que meuniers et boulangers se déclarent dans l'impossibilité de payer.

De là, découle une règle générale. Lorsque les paiements ont lieu, soit en argent, soit en son, il n'y a rien à changer à ce qui se pratique actuellement.

D'autre part, il y a accord avec la meunerie pour que le taux d'extraction des farines d'échange soit pour 1938 de 73 % contre 72 % en 1937.

Nous ne pouvons entrer dans les détails d'échange, ceux-ci variant d'une commune à l'autre, mais nous pouvons rappeler les bases générales sur lesquelles avaient eu lieu des accords particuliers.

MM. les cultivateurs avaient droit, au minimum, avant l'institution des taxes :

1° Pour 100 k. de blé, autant de pain qu'il était extrait de farine, soit pour 1938 : 73 k. de pain (pain pesé).

2° Pour 100 k. de farine : 100 k. de pain (pain pesé).

Mais il y a les nouvelles taxes.

Les contributions indirectes estimant que la rémunération du boulanger, lorsqu'il panifie une balle de farine (100 k.) en donnant au cultivateur 100 k. de pain, doit être considérée comme égale à 30 k. de blé.

Le boulanger a donc à payer comme taxes :

1° Pour 100 k. de blé regu du cultivateur : 12 fr. 30;

2° Pour 100 k. de farine regu du cultivateur : 16 fr. 92.

Les cultivateurs peuvent donc s'entendre avec leurs boulangers pour payer tout ou partie de la taxe. Ils peuvent le faire :

1° En payant la taxe en pain. Dans ce cas, 1250 représentant environ 4 k. de pain, ils ne recevront plus que 69 k. de pain pour 100 k. de blé.

16 fr. 92 représentant environ 5 k. de pain; ils ne recevront plus que 95 k. de pain pour 100 k. de blé.

2° En payant la taxe en argent. Dans ce cas, ils doivent avoir :

1° Pour 100 k. de blé : 73 k. de pain.

Pour 100 k. de farine : 100 k. de pain.

L'avantage du paiement en argent réside dans le fait que, si nous arrivons à faire supprimer ou d'annuler ces taxes, le cultivateur cessera de verser et aura la totalité de son pain sans être obligé de discuter à nouveau avec son boulanger pour récupérer le pain qu'il aura abandonné en paiement.

Si MM. les cultivateurs le préfèrent, ils peuvent s'arranger avec MM. les boulangers et, moyennant un prix payé en argent, recevoir la totalité du pain produit, c'est-à-dire :

Pour 100 k. de blé environ, 93 k. de pain.

Pour 100 k. de farine : 127 k. de pain.

Nous ne traiterons pas le problème de la mouture à façon, car il est simple à résoudre : tout dépend des usages établis; se rappeler seulement ce qui est dit au début :

Si le meunier est rémunéré en argent ou en son, il n'a rien à réclamer au cultivateur en plus de ce qu'il touchait antérieurement.

Si le meunier est payé en blé, il y a 56 fr. 40 de taxes environ pour 100 k. de blé de rémunération.

Un décret-loi du 12 novembre dernier a modifié les échanges. Aucune instruction les concernant n'est encore venue de Paris. Lorsque la question sera au point, nous vous avertirons. Nous luttons toujours pour que cesse cette hypocrisie : dire au cultivateur qu'on ne reliendra rien sur le blé qui sert à sa nourriture, et en même temps mettre sur ce blé des taxes qui, en définitive, retomberont sur le producteur. Nous voulons que celui-ci puisse disposer librement de la quantité de blé nécessaire à sa nourriture, et c'est justement parce que nous espérons faire abolir ou réduire ces taxes, que nous n'avons pas voulu publier plus tôt cette mise au point.

### DE SESMAISONS.

Secrétaire de la Chambre d'Agriculture, Vice-président du Syndicat des Agriculteurs de la Loire-Inférieure.

## Chambre d'Agriculture de la Loire-Inférieure

## MARCHÉ de la POMME

Nous nous sommes trouvés, cette année, en présence d'une récolte de pommes comme, de mémoire d'homme, on n'en avait pas connue. Mille neuf cent trente six avait déjà été une très grosse année avec 50 millions de quintaux, alors qu'en 1935, la récolte n'était montée qu'à 17 millions de quintaux, et, en 1937, à 25 millions. Il n'est pas douteux que celle de 1938 dépassera largement le chiffre de 1936.

L'utilisation de cette récolte considérable n'a pas été sans préoccuper depuis longtemps les organisations agricoles et les chambres d'agriculture.

Trois débouchés s'offrent normalement à cette production :

Fabrication de cidre;

Exportation des pommes;

Distillation.

La consommation du cidre, quoiqu'en augmentation sensible en dehors des zones de production, est chose assez constante et cette boisson n'est pas de conservation indéfinie.

Aussi les efforts des organisations agricoles ont surtout porté sur les deux autres points.

Des exportations ont déjà été faites sur l'étranger, notamment sur l'Allemagne. La Chambre d'Agriculture a demandé que soit facilitée l'exportation sur tous les pays étrangers en que son organisation interprofessionnelle soit encouragée.

(Lire la suite en 3<sup>e</sup> page)

## CONTRE LA GRÈVE GÉNÉRALE



Le Gouvernement a pris un décret de réquisition des Services Publics et Concoctés. Voici dans une mairie de Paris les passants consultant l'affiche.

## Un brin de causerie



Qui c'est qu'a dit que le sport nourrissait point son bonhomme ? Pour sûr, y en a qui faisant des sports par plaisir, par distraction, pour occuper leurs « loisirs ». Encore pour leur santé, ou ben par snobisme. Mais à côté de ces amateurs, de ces apprentis, y'avait les « professionnels », ceux qui cultivent leur ligne, leurs biceps, leurs pectoraux, ou leurs « directs », point pour récolter une moisson de lauriers, mais du bon grain — de quoi manger tout bêtelement.

Vous avez vu combien qu'ont empoché les Bartali, les Vervaecke et autres vainqueurs du Tour de France. Après avoir sué et peiné à long des routes, l'est juste qui récoltent autre chose que des applaudissements ou des courants d'air.

Et le grand match de boxe, Joe Louis contre Schmeling, l'a passionné les deux continents, l'ancien et le nouveau, avant rapporté au n<sup>o</sup> 12 millions et au blanc 6 millions, pour une rencontre de deux minutes... On se fouterait ben des « swings » tout la journée, entre cousins, à des prix pareils. Et même pour moins !

Parmi les professionnels du sport, y en a une sorte qu'exerce en tout saisons sans attirer l'attention des foules, du grand public avide d'émotions spectaculaires. C'est les cultivateurs, champions obscurs toutes catégories, d'endurance, de footing, de lutte, de poids lourds... Mais leur rôle est de nourrir la galerie, au lieu de l'amuser.

A-t-on seulement réfléchi que pour labourer un seul hectare, faut faire 40 kilomètres, derrière la charrue. Que pour donner un tour de herse, ou passer le rouleau, c'est guère de moins de 5 à 6 kilomètres à chaque coup ; que pour épandre l'engrais ou pour acider le blé, c'est pu de 4 kilomètres à chaque opération — à supposer encore qu'on emploie un semoir mécanique et un pulvérisateur à cheval. Si qu'on en a point, c'est deux à trois fois autant de chemin à parcourir, sans compter les efforts musculaires, les vats et vient pour se rendre aux champs, les fatigues de tout sortes.

Tout les opérations, mis bout en bout, pour produire et récolter un hectare de froment, feraient, sans qu'il paraisse, un nombre impressionnant de lieues. Et si que chacun aurait, par derrière, un compteur de kilomètres y serait ben épaulé de voir qu'en fin d'année, l'aurait décroché un record de distance en ligne droite. On fait son p'tit tour de France — de ses deux pieds à sa manière !

Le malheur c'est qui avant ter-jours d'été, deux mesures, pour les sportifs comme pour les autres. Des records qui payent, d'autres qui payent point. Des efforts récompensés et d'autres anéantis, nettoyés en un coup d'orage...

Voyez les calamités, les fléaux de tout sortes, contre lesquels on est forcé de s'abattre. Pire que les « Géants de la Route » les géants de la Terre ont à lutter contre les éléments. L'on droit à autre chose que des considérations. Comme les sportifs « professionnels » y devant gagner largement leur croûte à la force de leurs poings !

maître jeannot

Cette semaine :

## LA PAGE FRUITIÈRE

écrite pour nos lecteurs.

## QUESTIONS DOUANIÈRES

## Agriculture et Finances

Une fois de plus, les pouvoirs publics viennent de faire usage de la procédure des décrets-lois. Les pleins pouvoirs, qu'ils avaient sollicité, devaient, ainsi qu'ils l'avaient indiqué aux législateurs, leur permettre de dresser un « plan de redressement immédiat de la situation économique et financière du pays », et, par conséquent de ses principales activités, l'Agriculture et l'Industrie.

L'étude du rapport général présenté au président de la République Française sur les décrets pris en exécution de la loi du 5 novembre 1938, comme celle des textes législatifs qui l'accompagnent, prouve une tendance tout autre : si l'agriculture a été appelée à subir sa part, et une part particulièrement lourde de la contribution demandée à tous les Français pour le redressement du pays, la nécessité de collaboration de mesures indispensables à son redressement économique apparaît comme totalement méconnue et négligée.

Le rapport général est particulièrement symptomatique à cet égard : il ignore totalement l'agriculture.

— S'il est, en certain de ses paragraphes, question de la « partie de la population qui crée la richesse », c'est pour faire un parallèle entre les fonctionnaires, les cheminots, les ouvriers travaillant dans les usines exécutant des commandes pour la défense nationale et les ouvriers d'industries travaillant pour le marché extérieur et intérieur de consommation.

— Les masses dont le pouvoir d'achat est examiné plus loin, sont les masses citadines.

— Le commerce extérieur, dont les fluctuations sont soulignées, est celui des objets fabriqués.

— La durée et le rendement du travail, l'activité des entreprises auxquelles il est fait allusion ne concernent que les entreprises urbaines.

— Le marché de l'argent et du crédit ne sont examinés qu'autant qu'ils peuvent permettre d'accorder des avances aux commerçants et aux industriels.

La possibilité d'une telle méconnaissance n'avait pas, pendant la période de l'élaboration des décrets-lois, échappé à l'Association Agricole Douanière.

Une première fois, son Comité Exécutif fut réuni le 20 novembre et donna mission à son président de solliciter aux pouvoirs publics la nécessité absolue de prendre des mesures en faveur de l'agriculture, de leur faire connaître les conclusions des rapports établis par les membres de l'Association Agricole Douanière sur la question du redressement du déficit de la balance commerciale, d'insister auprès du gouvernement pour que soient sacrés par des décrets-lois les différents rapports sur lesquels des accords avaient pu être réalisés à la Commission Spéciale Agricole du Conseil National.

Paul CAFFIN, président.  
Paul MOLEUX, secrétaire général de l'Association Agricole Douanière.

## Au travail, les jeunes

Au moment de mon adolescence, lorsqu'on commence à vouloir s'orienter dans la vie, je me suis demandé ce que j'allais faire, si j'allais rester paysan comme mes ancêtres l'ont été depuis plusieurs dizaines de générations, ou si, comme certains de mes camarades, j'allais planter là le soc de la charrue pour m'en aller me faire une situation plus lucrative.

J'ai fait la connaissance de l'organisation professionnelle, du syndicat local, de l'Union du Sud-Est et de l'Union Nationale des Syndicats agricoles. Voilà pourquoi je ne suis dit : Je resterai paysan, mais je ne resterai pas paysan dans les conditions où l'ont été ceux qui m'ont précédé; il faut que, dans les années qui viennent, les jeunes paysans et les paysans tout court puissent avoir une situation égale à celle des autres catégories de travailleurs français.

Mes chers amis, ceci est un fait d'actualité. Peut-être même que, dans ces deux dernières années, il a été de plus en plus d'actualité. Les jeunes de la campagne s'en vont; ils vont vers le fonctionariat, les administrations publiques... Ils s'en vont. Pourquoi ? Lorsqu'on examine la situation qui est faite à certains groupes économiques du pays à la nôtre, nous devons reconnaître que la nôtre est inférieure. La durée de notre travail n'a pas bougé depuis qu'il y a des

(Lire la suite en 3<sup>e</sup> page)



## LA PAGE FRUITIÈRE

Ce que j'ai vu à Saint-Paterne (Indre-et-Loire)

La région de Saint-Paterne, à laquelle la « Vie à la Campagne » a consacré l'année dernière un numéro extrêmement intéressant, présente l'exemple typique de ce que peuvent obtenir les agriculteurs français quand ils se mêlent d'appliquer tout simplement, avec leur bon sens, les méthodes que leur enseignent les Officiels pour traiter les arbres fruitiers.

Cette région est très intéressante car elle n'a pas été spécialement préparée pour faire la culture intensive des pommes. Les vallées qui l'entourent et la nature du terrain sont certainement propices au développement du pommier, mais ce n'est que depuis quelques années qu'on s'est aperçu de l'intérêt qu'il y avait à traiter les pommiers d'une façon rationnelle, de manière à obtenir une récolte constante et des fruits absolument sains.

Partout, ce sont en général des arbres relativement vieux, qui ont été taillés d'une façon simple et rustique tout.

On remarque également un grand nombre de pommiers à cidre qui ont été surgreffés pour pouvoir donner des fruits à couteau.

Ces pommiers se répartissent d'une façon assez irrégulière dans les cultures et dans les prés.

Quand on parle avec les cultivateurs et les fermiers de cette région, tous sont unanimes pour dire qu'il y a quelques années, avant de pratiquer des traitements, leurs arbres ne rapportaient que tous les deux ou trois ans et qu'ils tiraient péniblement quelques bouquettes de pommes, très souvent véreuses et ravagées par la tavelure.

Tous les cultivateurs disent maintenant que les arbres sont pour eux une source de revenus telle que leur traitement passe maintenant au premier rang de leurs préoccupations agricoles.

Pensez que, dans une ferme qui possède 30 à 35 gros arbres de plein vent, on récolte, en moyenne, régulièrement tous les ans 12 à 15.000 kilogrammes de fruits marchands, qui sont absolument vierges de toute souillure d'insecte ou de maladie et que ces fruits ont été payés, l'an dernier, entre 1 fr. 50 et 2 francs le kilo. Vous vous rendez compte que le cultivateur peut bien dépenser de 60 à 70 francs au total par arbre (non compris la main-d'œuvre et l'amortissement des appareils) pour mettre de l'engrais ou du fumier au pied de ces arbres et effectuer les nombreux traitements indispensables pour obtenir ce si beau résultat.

Voici en quoi consistent ces fameux traitements :

1° S'agit de pulvériser sur les arbres des solutions diverses de liquides pour les guérir des insectes maléfiques qui s'attaquent à la récolte. Les traitements proprement dits sont au nombre de 7 à 8 et se décomposent comme suit :

- 1° Un traitement dit « d'hiver » qui a lieu dans la deuxième quinzaine de février ou la première quinzaine de mars. On pulvérise une solution de Carbokrimp et d'eau dans la proportion de 8 litres de Carbokrimp pour 100 litres d'eau.
- 2° Lorsque les bourgeons sont formés, il s'agit d'un traitement dit « de printemps ». On pulvérise une solution de divers produits dans les proportions suivantes :

- On mélange dans 100 litres d'eau : 2 kg. de bouillie bourguignonne, 500 grammes d'arséniate de plomb.
- 50 à 100 grammes de mouillant Agronim.

- 3° Un traitement dit « de printemps » lorsque tombent les pétales de fleurs.
- On mélange dans 100 litres d'eau : 2 kg. de bouillie bourguignonne, 500 grammes d'arséniate de plomb, 2 kg. de soufre (naturellement mouillable).
- 50 à 100 grammes de mouillant Agronim.

- 4° Une même pulvérisation trois semaines après le troisième traitement, lorsque les pommes ont la grosseur d'une noix.
- 5° Une même pulvérisation trois semaines environ après le quatrième traitement suivant la nature du temps.

Dans certains cas, si par exemple la température est chaude et le temps sec, on remplace la bouillie bourguignonne par une quantité égale de Cu-prol (oxychlorure de cuivre).

Le sixième traitement a également lieu trois semaines à un mois après le cinquième. On utilise les mêmes produits en forçant un peu les quantités d'arséniate et de mouillant.

Les septième et huitième traitements ont lieu courant août et septembre en réduisant légèrement la dose de cuivre et en augmentant, au contraire, la dose de mouillant.

D'autre part, lorsqu'il y a abondance d'un certain insecte appelé

« puceron lanigère », à partir du troisième traitement on ajoute également dans la solution 100 grammes environ de sulfate de nicotine à 40 pour cent (par 100 litres).

Il est bien entendu que le terrain doit être amendé dès l'automne et doit recevoir, dès cette époque une fumure appropriée, soit de fumier de ferme, soit de sulfate d'ammoniaque à la dose de 5 à 8 kilos par arbre.

De plus, dans la deuxième quinzaine de mai, il est indiqué de répandre du nitrate de soude à la dose de 5 à 8 kg. par arbre et de paillasser afin que la terre puisse conserver son humidité.

J'ai chez moi de vieux arbres, à la production irrégulière, qui ne donnent souvent qu'une année sur cinq et dont les fruits, trop souvent véreux, tavelés et de mauvaise présentation, se vendent mal. Je veux, dès cette année, imiter les gens de Saint-Paterne et transformer ces quelques arbres en une source de revenus.

Louis LERICHE, Domaine de La Tasse, à Cintray, par la Guérolle (Eure).

P. S. — La reine des Mains, que l'on cultive spécialement dans la région de Saint-Paterne, est un arbre très robuste qui présente une résistance toute particulière aux sécheresses. En particulier, il supporte la bouillie bourguignonne qu'il faut, pour des espèces plus sensibles, remplacer par la bouillie bordelaise à base de chaux ou de l'oxychlorure de cuivre.

### Potasse sur blé Culture du Chataigner

La Commission départementale du Chataigner de la Loire-Inférieure va commencer ses opérations pour la campagne 1938-1939.

Elle a arrêté ainsi qu'il suit les conditions de livraison de ses plants de chataigniers :

#### CHATAIGNIERS COMMUNS

A) Plants de la forêt du Gâtineau : plants de 2 ans, 14 fr. le cent ; plants de 3 ans, 26 fr. le cent ; plants de 4 ans, 30 fr. le cent.

B) Plants de Montevault : Plants d'un an extra, 10/35 cm, 14 fr. le cent ; plants de 2 ans forts, 40/80 cm, 26 fr. le cent ; plants 2/3 ans très forts, 60 à 1 m. 60, 30 fr. le cent ; baliveaux 1 m. 60 à 2 mètres forts, 105 fr. le cent ; baliveaux contreplantés à distance, 350 fr. le cent ; haute tige, grosseur 6/8 à 1 m. du sol, 420 fr. le cent ; haute tige, grosseur 8/10 à 1 m. du sol, 700 fr. le cent ; haute tige, grosseur 10/13 à 1 m. du sol, 840 fr. le cent ; greffés en tête à gros fruits, 1.200 fr. le cent.

#### CHATAIGNIERS JAPONAIS

A) Plants de la forêt du Gâtineau : semis un an, 25 fr. le cent.

B) Plants de Montevault : plants 10/30 cm, 30 fr. le cent ; plants 30/60 cm, 40 fr. le cent ; plants 60/1 m. 65 fr. le cent ; plants forts, 100 fr. le cent ; tiges : baliveaux contreplantés 50/1 m, 540 fr. le cent ; 1 m./1 m. 50, 900 fr. le cent ; 1 m. 50/2 m., 1.350 fr. le cent ; tiges fortes issues de plants sélectionnés, 25 fr. l'unité ; baliveaux français greffés sur pieds japonais, 20 fr. l'unité.

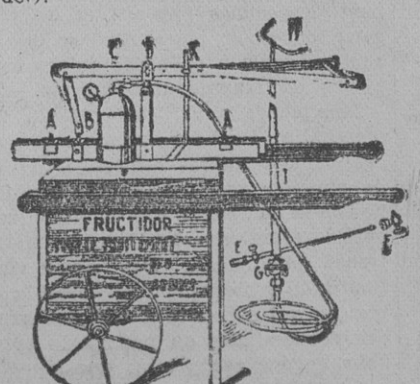
Tous ces prix s'entendent emballage gratuit mais port dû.

Les commandes accompagnées de leur montant devront être remises ou adressées au Trésorier de la Commission du Chataigner, Préfecture de Nantes, 2e division. Cependant les paiements pourront être effectués au compte chèque-postal de M. Savreux, Nantes 308-86.



### Pulvérisateur « Fructidor »

A haute pression pour arbres fruitiers. Cuivre plombé ; clapets en ivoire ; manomètre de 20 kilos ; soupape de sûreté ; agitateur réglable ; 10 mètres de tuyau pour acide, jet double (godet).



Nous consulter.

## Conseils pour la préparation du sol des vergers, défoncement

A l'époque de la chute des feuilles, et avec un sol sain, il est temps que le cultivateur songe à ses remplacements d'arbres secs, à opérer soit au jardin fruitier plants d'arbres taillés, soit au verger d'arbres à haute tige, de même à créer de nouvelles cultures.

De plus, chacun sait que, pour qu'une plantation nouvelle soit suivie de succès, il faut procéder au défoncement du sol, opération toujours coûteuse, mais nécessaire. Planter un verger est une autre affaire, et de plus longue durée que de planter un carré de choux. On engage à un capital important, il faut des années d'attente avant d'en récolter les fruits, malgré l'aide apportée par les cultures intercalaires, soit herbagères, soit arbutives, qu'on pourra y établir. Il faut donc opérer avec méthode si on veut arriver par la suite à un résultat.

Il y a en arboriculture fruitière un certain nombre de principes qu'il faut se « fourrer dans le crâne » si l'on veut courir soit à un échec soit à un résultat médiocre et qui « ne paie pas ».

En bon sol profond, plus le sol est ameubli sur une grande épaisseur et plus les racines pénètrent bien dans le sol et s'étendent au loin, aidant à former rapidement une bonne charpente, condition indispensable pour avoir à l'avenir un arbre bien établi, capable de supporter ses fruits. Rappelons-nous cet automne 1938, les arbres furent « chargés à craquer ».

Le professeur Vervier, à ce sujet, est très affirmatif, et s'appuie sur des faits. « En sol dur, dit-il, dans lequel on aura fait chichement des trous médiocres par « économie », un pommier haute tige, après 10 ans de croissance aura 0 m. 20 de circonférence. Avec un sol bien défoncé, un autre arbre de cet âge pourra fort bien avoir 0 m. 40 de circonférence et donner une récolte triple en terrain de plus fumé avec soin ». On a toutefois, pour opérer la plantation, le choix entre les 3 moyens classiques :

- 1° Opérer par trous ;
- 2° Défoncer en bandes ;
- 3° Défoncer en totalité.

### 1° Opérer par trous ;

Pour les vergers et prés-vergers, on opère souvent par trous, mais faut-il encore que ces trous soient aussi vastes que possible, et ne pas s'arrêter à des dimensions étiquées, comme c'est le cas trop souvent pour des amateurs débutants, qui pensent que 0 m. 60 au carré sur 0 m. 50 de profondeur est l'idéal. Non, ces dimensions sont beaucoup trop restreintes. Que se produit-il ? Les arbres poussent avec un semblant de vigueur, pendant 3 ans au plus, le temps pour les racines de meubler ce trou, puis, arrivées à la terre dure, elles boudent, les arbres semblent diminuer de vigueur et, en climat humide, très souvent se moussent, l'aspect général est rabougri. Il faut donc adopter des mesures beaucoup plus vastes : 1 m. 50 de côté et 0 m. 70 à 0 m. 80 de profondeur. La terre végétale extraite sera mise en un tas et la terre du sous-sol généralement moins fertile sera mise en un autre tas. Si ce sous-sol était de très mauvaise qualité, il ne faudrait pas hésiter, pour l'avenir de l'arbre, à le remplacer par un apport au tombereau, de meilleure terre. Dans tous les cas, lorsque la chose est possible, on a toujours avantage à forcer les trous en septembre-octobre et à les laisser saêler. La terre du sous-sol, soit primitive, soit améliorée, sera remise au fond du trou, après avoir été mélangée de quelques engrais et amendements. On pourra toujours avantageusement jeter au fond du trou, dans le cas où l'on opère sur un pré-verger, les pelées de gazons renversées qui sont au fond ce « loam » si apprécié des Anglais pour diverses cultures. Les herbes qui forment cette croûte se décomposeront graduellement et les racines des arbres y trouveront un « garde-manger » pour l'avenir.

### 2° Le défoncement par tranchées

est encore un peu plus intéressant, soit pour les lignes de vergers, soit pour lignes d'espallier ou contre-espallier, car la terre, dans ce cas, sera ameublie sur une plus grande surface. Une bonne jauge ayant été ouverte à une des extrémités, on opère le défoncement de la bande par jauges successives comblées et ouvertes à la suite. On pourra ainsi défoncer le sol sur une profondeur de 0 m. 70 et une largeur de 1 m. 50 environ. A part les cas où le sol est exceptionnellement bon, il faut encore là, éviter de mélanger la terre du fond à celle de la surface, car les terres de fond sont très souvent caillouteuses et maigres.

### 3° Le défoncement total du sol

est certes le plus coûteux, mais aussi le plus avantageux pour l'avenir. On adopte diverses profondeurs selon le choix des essences à planter : 0 m. 50 pour les grossiers, cassis, framboisiers ; 0 m. 60 à 0 m. 65 pour les pruniers ou arbres greffés sur ce sujet, pommiers greffés sur paradis, et poiriers sur cognassiers ; 0 m. 70 à 0 m. 80 pour les arbres greffés sur franc.

Le sol sera, de ce fait, largement aéré. Si l'on opère à bras, on opérera par bandes parallèles, se croisant, après ouverture d'une jauge initiale. La terre de cette jauge servira à combler la dernière à la fin du carré de défoncement.

Il ne faut pas oublier, surtout si l'on est sur un sol en pente, que, si le sol du futur verger était de nature humide, il faudrait établir des drains pour l'assainir soit par des drains mécomptés à l'avenir, et avec la santé des arbres, et avec la qualité des fruits.

### G. DURIVAUT

Ingénieur I.H.V. Conservateur du Jardin des Plantes de Nantes.

## L'élagage des pommiers à haute tige

UN ELAGAGE RAISONNÉ DONNE AUX ARBRES UNE FORME QUI REND LA PRODUCTION ÉCONOMIQUE.

Nous n'exagérons rien en disant que beaucoup de nos vergers sont insuffisamment entretenus. Soit par défaut de main-d'œuvre spécialisée, soit par indifférence ou négligence, trop de plantations restent abandonnées à elles-mêmes et leur production laisse par cela même à désirer.

Chez les pommiers à haute tige, la jeunesse dure une dizaine d'années, puis vient l'âge mûr qui peut aller jusqu'à 40, 50 et 60 ans, selon la nature et la qualité des terrains, les soins donnés et la rusticité des variétés. La fructification diminue ensuite, les pousses deviennent moins vigoureuses, les branches mortes apparaissent, les parasites de toute nature, s'attaquent aux sujets, la sève circule lentement dans les vaisseaux du bois : c'est la vieillesse avec toutes ses infirmités.

Vienne une année de sécheresse, un hiver rigoureux, une forte invasion d'hypomyces qui détruit tout le feuillage, ces arbres se mettent à végéter et dépérissent. Souvent, ils restent là longtemps encore avant de mourir, mais, dans un véritable état de décrépitude comme pour attester le manque de soins dont ils ont été l'objet.

Tout le monde sait cependant que les arbres sont des êtres vivants, sensibles aux bons comme aux mauvais traitements, ils réclament donc des soins particuliers d'élagage, de nous d'abord des premiers.

Lorsque les arbres ont été taillés, pendant leur jeunesse, lorsque les branches principales ont été dressées pour constituer la charpente principale, pour augmenter l'éclaircissement et l'aération à l'intérieur, l'entretien au cours des années qui suivent se résume au traitement des branches tombantes, des branches trop longues ou brisées, à l'enlèvement des bois morts.

Certaines variétés poussantes émettent des gourmands qui absorbent la sève au détriment des autres parties de l'arbre ; d'autres sont à bois grêle, leurs branches s'allongent démesurément, se brisent ou retombent si elles sont chargées de fruits.

Il en est d'autres, au contraire, comme les pommiers à cidre Bramfort, Panterette, qui se forment pour ainsi dire toutes seules, présentent une tête de forme régulière ; elles exigent ainsi peu de soins pour former leur charpente.

### A QUELLE ÉPOQUE FAUT-IL ELAGUER ?

Les opérations que comporte l'élagage doivent être faites pendant le

repos de la végétation, après les froids vifs de l'hiver et les fortes gelées et, de préférence, dans la période qui précède de peu le réveil de la végétation. Autant que possible, on commencera par les arbres les moins vigoureux pour terminer par les sujets qui s'emportent, un excès de vigueur étant nuisible à la fructification.

Est-il besoin d'ajouter que, pour élaguer les pommiers, il est indispensable de se servir d'instruments bien aiguisés, sécateur, serpe, car il faut que les coupes soient bien nettes afin que la cicatrization des plaies se fasse facilement.

### COMMENT DOIT SE FAIRE L'ELAGAGE

1° Branches brisées. — Des branches ont pu être brisées sous le poids de la récolte, ou sous l'action de forts coups de vent. On coupera la branche un peu au-dessous de son point de cassure et le plus près possible d'une branche d'appel, de façon que celle-ci attire la sève, pousse vigoureusement, prolonge ou remplace en quelque sorte la partie supprimée.

2° Branches rebombantes. — Il est des variétés dont les branches retombent naturellement, d'autres inclinent leurs extrémités par suite de la charge des fruits. Ces branches gênent la circulation et souvent sont cassées par le passage des animaux qui tirent dessus.

Il faut, dans ce cas, supprimer les branches à partir du point où elles quittent l'horizontale. Comme précédemment, on conservera une petite branche d'appel qui attirera la sève et permettra à l'extrémité de la branche coupée de se relever.

3° Les gourmands. — Ces productions se développent soit sur le tronc, soit sur le collet, plus souvent sur la partie horizontale des branches principales. Elles poussent verticalement, absorbant la sève au détriment des branches fruitières. Ces gourmands forment avec d'autres branches inutiles une véritable confusion dans l'intérieur de l'arbre qui nuit à la bonne

pénétration des rayons solaires et à la coloration des fruits.

Tous les gourmands doivent être coupés au ras du tronc.

4° Branches trop longues. — Elles tendent à donner au sujet un port trop élevé à rompre l'équilibre de la végétation dans les principales branches. En raison de leur longueur, elles se croisent et lorsque le vent est violent, des plaies apparaissent sur les écorces par suite du frottement. Ces plaies deviennent souvent le siège de chancres.

Il faut donc raccourcir ces branches trop longues pour donner aux arbres une forme plus trapue qui facilitera la cueillette des fruits, les traitements contre les parasites et donnera moins de prise aux vents très violents.

5° Grosses branches et chicots. — Les grosses branches, les chicots, les branches mortes seront coupées au ras du tronc. On aura le plus souvent à se servir de la scie égoïne en prenant soin de rafraîchir les plaies à la serpe, de manière à supprimer toutes les aspérités.

Quand on a recours à la serpe pour supprimer une grosse branche, avoir soin de commencer par faire en dessous une entaille qui pénètre jusqu'au tiers du diamètre, on taille ensuite au-dessus jusqu'à ce que la branche tombe ; on évite ainsi de déchirer les tissus du tronc.

Pour les petites branches, on peut se servir de l'ébranloir à crochet qui permet de faire des coupes très lisses, ou de l'échenilloir.

Il est toujours utile d'appliquer aux grosses branches ainsi coupées un pansement antiseptique, soit avec du mastique, ou, plus économiquement, avec du goudron végétal ou un simple mélange de terre glaise et de bouse de vache.

### FREQUENCE DES ELAGAGES

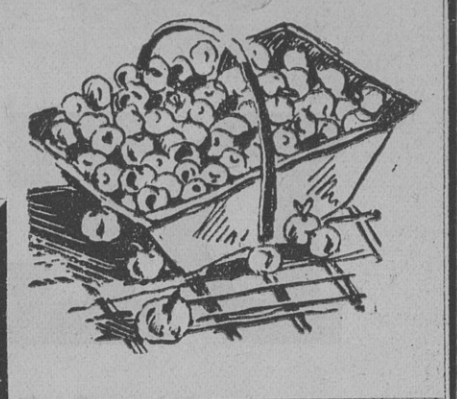
Parfois, l'élagage est nuisible parce qu'il n'est pas fait assez fréquemment. Pour réparer les négligences de plusieurs années, on supprime trop de bois à la fois, trop de grosses branches, on favorise ainsi la pousse des gourmands.

Si vos arbres ont été longtemps abandonnés à eux-mêmes, il ne faut pas essayer de les remettre en bon état en une seule fois. On fera bien, au contraire, d'échelonner les travaux sur plusieurs années.

Un bon élagage n'est pas un simple travail de bûcheron. Il faut tenir compte de l'état de végétation des arbres et tendre à leur donner une forme qui accroît la production en quantité et en qualité, tout en maintenant les sujets en bonne vigueur.

XXX

Les meilleures variétés de fruits à pépins de notre région



## LES POIRES

### Novembre-Décembre :

**Bourré Bacheler** : arbre assez vigoureux, fertile, chair fine, fondante, sucrée, relevée, première qualité.

**Bourré Clairguez** : variété presque locale, arbre peu vigoureux, fertile, fruits gros et très gros, chair fine, fondante, sucrée, acidulée, première qualité, fruit de commerce se conservant très bien.

**Bourré Diel ou Bourré Royal ou Bourré Magnifique** : arbre très vigoureux, très fertile, chair mi-fine, mi-fondante, première qualité.

**Charles Ernest** : arbre assez vigoureux, moyennement fertile, chair blanche, fine, fondante, première qualité.

**Soldat labourer** : arbre très vigoureux, moyennement fertile, chair blanche mi-fine, fondante, très sucrée, parfumée, première qualité.

### Décembre-Janvier :

**Bourré d'Hardemont ou Bourré d'Aremberg** : arbre vigoureux, moyennement fertile, chair blanche, fine, fondante, juteuse, sucrée, relevée, première qualité.

**Comtesse de Paris** : arbre vigoureux, fertile, chair très fine, très juteuse, sucrée, première qualité.

**La France** : arbre vigoureux, fertile, fruit petit, saveur très sucrée, très parfumée, première qualité.

**Le Lecteur** : arbre vigoureux, fertile, fruit gros, peau jaune à maturité, chair blanche, fine, fondante, très bonne, première qualité.

**Passé Colmar** : arbre vigoureux et assez fertile, chair juteuse, sucrée, de première qualité.

**Triomphe de Jodoigne** : arbre vigoureux, très fertile, fruits gros ou très gros, chair mi-fine, mi-fondante, première qualité.

### Janvier-Mars :

**Bergamote Espéren** : arbre vigoureux, très fertile, fruit moyen, chair fine, très fondante, juteuse, très sucrée, relevée et parfumée, première qualité.

**Doyenné d'Alençon** : arbre vigoureux, très fertile, première qualité.

**Doyenné d'hiver** : arbre assez vigoureux, très fertile, peau vert jaunâtre.

**Passé Crassanne** : arbre assez vigoureux, très fertile, chair blanche, fine, odorante, mi-fondante, saveur acidulée, agréable, première qualité, fruit essentiellement de commerce.

**Olivier de Serres** : arbre vigoureux assez fertile, chair fine, fondante, sucrée, relevée, parfumée, première qualité.

Nous tenons ici à faire une recommandation aux amateurs de bons fruits, en particulier pour cette dernière catégorie de fruits mûrissant en janvier-mars.

On a souvent fait le reproche à ces fruits de ne pas être agréables, d'être durs, ridés, etc.

Nous répondons et nous maintenons que ces fruits d'hiver sont de tout premier ordre à la condition expresse d'être conservés à l'abri évidemment de la gelée, d'un air trop desséchant. De plus, ils ne doivent être consommés qu'à l'époque tardive indiquée ci-dessus, c'est-à-dire, en janvier, mais plutôt février-mars. Le tout résidant donc à savoir les conserver en bon état jusqu'à cette date.

En passant, nous donnons comme indication de poires à cuire : le *Catillac* et le *Curé*.

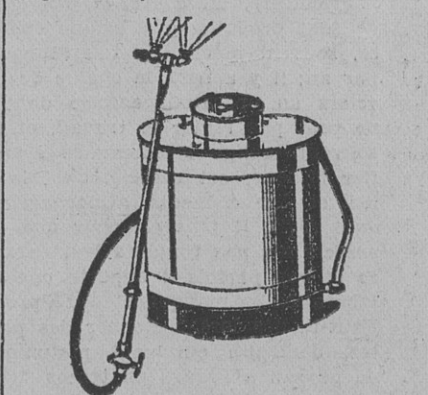
Dans un prochain article, nous indiquerons les meilleures variétés de pommiers.

A. BONNET.

### Potasse partout

### Pulvérisateurs à dos

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



En CUIVRE ROUGE ..... 225.

En CUIVRE PLOMBÉ ..... 245.

Prix nets pour nos adhérents, appareils à prendre à nos Bureaux ou départ Nantes.

Ces prix ne seront valables que jusqu'à épuisement des quantités retenues.

Nous pouvons fournir en supplément :

Rampe plombée pour l'acide :

A 3 jets ..... 48 fr.  
A 4 jets ..... 58 fr.

Allonges de lances pour arbres fruitiers :

Longueur 0 m. 50 ..... 15 fr.

Longueur 1 m. 00 ..... 25 fr.

Longueur 1 m. 50 ..... 35 fr.

# LA VILLETTE

Lundi 28 Novembre 1938 Jeudi 1<sup>er</sup> Décembre 1938

## COURS OFFICIELS

### Viande nette

| Espèces  | 1 <sup>re</sup> q. | 2 <sup>e</sup> q. | 3 <sup>e</sup> q. | Ext.  |
|----------|--------------------|-------------------|-------------------|-------|
| Bœufs    | 10.10              | 9.00              | 7.80              | 10.00 |
| Vaches   | 10.10              | 8.50              | 7.20              | 11.40 |
| Taureaux | 8.50               | 8.10              | 7.50              | 9.20  |
| Veaux    | 18.20              | 15.20             | 13.80             | 17.20 |
| Moutons  | 18.80              | 14.70             | 11.50             | 19.85 |
| Porcs    | 14.28              | 13.28             | 10.00             | 14.72 |
| Brebis   | de 8 à 11.40       |                   |                   |       |

### Poids vifs

| Espèces  | 1 <sup>re</sup> q. | 2 <sup>e</sup> q. | 3 <sup>e</sup> q. | Ext.  |
|----------|--------------------|-------------------|-------------------|-------|
| Bœufs    | 6.05               | 4.95              | 3.90              | 6.57  |
| Vaches   | 6.05               | 4.87              | 3.50              | 7.30  |
| Taureaux | 5.15               | 4.45              | 3.87              | 5.70  |
| Veaux    | 9.72               | 8.65              | 7.60              | 10.65 |
| Moutons  | 9.40               | 8.90              | 5.05              | 9.90  |
| Porcs    | 10.00              | 9.30              | 7.00              | 10.30 |
| Brebis   | de 3.45 à 5.15     |                   |                   |       |

(1) Cours officiels.

## COURS OFFICIELS

### Viande nette

| Espèces  | 1 <sup>re</sup> q. | 2 <sup>e</sup> q. | 3 <sup>e</sup> q. | Ext.  |
|----------|--------------------|-------------------|-------------------|-------|
| Bœufs    | 10.10              | 8.90              | 7.70              | 10.60 |
| Vaches   | 10.10              | 8.40              | 7.00              | 11.40 |
| Taureaux | 8.50               | 8.10              | 7.50              | 9.20  |
| Veaux    | 18.20              | 15.00             | 13.20             | 17.10 |
| Moutons  | 18.80              | 14.70             | 11.50             | 19.80 |
| Porcs    | 14.28              | 13.28             | 10.00             | 14.72 |
| Brebis   | de 8 à 11.40       |                   |                   |       |

### Poids vifs

| Espèces  | 1 <sup>re</sup> q. | 2 <sup>e</sup> q. | 3 <sup>e</sup> q. | Ext.  |
|----------|--------------------|-------------------|-------------------|-------|
| Bœufs    | 6.05               | 4.90              | 3.85              | 6.57  |
| Vaches   | 6.05               | 4.82              | 3.50              | 7.30  |
| Taureaux | 5.15               | 4.45              | 3.75              | 5.70  |
| Veaux    | 9.60               | 8.55              | 7.42              | 10.60 |
| Moutons  | 9.40               | 8.90              | 5.05              | 9.90  |
| Porcs    | 10.00              | 9.30              | 7.00              | 10.30 |
| Brebis   | de 3.45 à 5.15     |                   |                   |       |

(1) Cours officiels.

## Gros bovins

Arrivages : 3.888 bœufs, 2.462 vaches, 410 taureaux, réserves vivantes aux abattoirs, ce matin introductions directes aux abattoirs depuis le marché précédent 960, renvoi : 165 bœufs, 170 vaches, 20 taureaux.

### Cours à la livre de viande nette.

**BŒUFS.** — Blancs, Charollais, Normands, Bourbonnais, Berrichons ou du Centre-Ouest, en jeunes bœufs de 700 à 800 livres extras, 5.20 à 5.50 ; première qualité, 4.80 à 5.10 ; grossiers 4.40 à 4.70 ; gros bœufs de 1.000 à 1.200 livres, 4.60 à 5 ; gris de l'Ouest, Maine-Anjou, Nantais, Vendéens, Parthenais extras 4.60 à 4.90 ; bons gris 4.20 à 4.50 ; ordinaires 3.80 à 4.10 ; bretons et jeunes extras 4.50 à 4.80 ; bons 4.10 à 4.40 ; ordinaires 3.70 à 4 ; bœufs grossiers de toutes provenances 3.50 à 3.80.

### GENISSES.

— Extras blanches, 5.20 à 5.70 ; rouges 4.50 à 5.10 ; grises 4.60 à 5.10 ; ordinaires de toutes races 4.40 à 4.70.

### VACHES.

— Jeunes de première qualité 4.30 à 5 ; bonnes 3.60 à 4.30 ; vieilles 2.90 à 3.50 ; viande à saucisson 2.90 à 2.75.

### TAUREAUX.

— Bretons, 4.30 à 4.80 ; jeunes taureaux de ferme 4.20 à 4.50 ; grossiers 3.40 à 4.10.

## Veaux

Arrivages : 1.915 ; réserves vivantes 93 ; introductions directes aux abattoirs 1.703 ; renvoi 28.

### Cours à la livre de viande nette par bandes

Veaux tourangeaux extras 7.30 à 7.90 ; ordinaires 7 à 7.40 ; manœuvres extras 4.50 à 5.10 ; Lude, Mayenne, Château-du-Loir, 6.80 à 7.30 ; autres bons manœuvres de la Sarthe et de la Mayenne, 7 à 7.70 ; manœuvres ordinaires, 6.50 à 7.30 ; angevins 6.50 à 7.30 ; bretons, vendéens, 6.30 à 6.90.

### OVINS

Arrivages : 14.776 ; réserves vivantes 2.565 ; introductions directes aux abattoirs 3.585 ; renvoi 90.

### Cours à la livre de viande nette.

**AGNEAUX.** — Laitons extra de 28 à 32 livres de viande Southdown, Lot-et-Chantal, 9.50 à 10.10 ; croisés divers 9 à 10.10 ; dishleys mérinos 9.30 à 10 ; bretons marichins 8.50 à 9.10 ; vendéens 8.30 à 8.80.

### MOUTONS.

— Poitou 7.30 à 7.90 ;

# LES ENGRAIS POTASSIQUES EN LOIRE-INFÉRIEURE

Les quantités d'engrais potassiques utilisées en Loire-Inférieure depuis trois ans ont suivi une progression très rapide, ainsi qu'en témoignent les chiffres ci-dessous rapportés à la période 1<sup>re</sup> mai-30 avril qui est celle adoptée dans ses statistiques par la S.C.P.A. :

| Année        | 35/36 | 36/37  | 37/38  |
|--------------|-------|--------|--------|
| Sylvinites   | 8.743 | 12.815 | 15.596 |
| Chlorure     | 2.236 | 3.310  | 3.997  |
| Sulfate      | 192   | 527    | 435    |
| Potasse pure | 8.087 | 16.652 | 20.028 |

Devant cette rapide augmentation de l'emploi des engrais potassiques, certains se demandent s'il y a pas là une exagération pouvant apporter quelques mécomptes au cultivateur.

D'un point de vue très général, nous pouvons affirmer tout d'abord qu'il y a encore de larges possibilités de développement pour l'emploi des engrais potassiques en Loire-Inférieure et que le département pourrait, très utilement, en consommer des quantités plus considérables.

En effet, pour arriver à un bon équilibre de la fumure, il faudrait que chaque cultivateur emploie en moyenne au moins autant d'acide phosphorique que de potasse et dans le cas de plantes telles que la vigne la betterave et la pomme de terre, sensiblement davantage. Or, la Loire-Inférieure utilise encore en moyenne presque deux fois plus d'acide phosphorique que de potasse.

On voit donc, qu'en se basant simplement sur les quantités d'acide phosphorique employées actuellement, et qui sont nettement insuffisantes, on peut avec avantage du moins doubler les quantités de potasse employées aujourd'hui en Loire-Inférieure.

Cependant si, d'une façon générale, on peut encore augmenter sensiblement, avec grand avantage, les quantités d'engrais potassiques employées dans ce département, il n'en résulte pas nécessairement que chaque cultivateur puisse le faire, considéré isolément, et que certains n'aient pas commis des erreurs dans l'emploi des engrais potassiques (erreur consistant par exemple à remplacer le super par la sylvinites sous prétexte qu'elle est moins chère).

Nous croyons donc utile de rappeler rapidement les grands principes qui ne doivent pas être oubliés en allant vers un emploi rationnel plus abondant des engrais potassiques, afin que ceux-ci donnent toujours des résultats rémunérateurs.

1<sup>o</sup> Ne jamais déséquilibrer la fumure

# La Vie Syndicale

## Syndicat des planteurs de Tabac de la Loire-Inférieure

L'Assemblée Générale annuelle du Syndicat des Planteurs de Tabac de la Loire-Inférieure aura lieu le **Dimanche 4 Décembre**, à 9 heures, à l'Ecole des Garçons de Saint-Julien-de-Concelles.

Ordre du Jour : Examen de la situation générale, Paiement des cotisations, Questions diverses.

Le Secrétaire : G. VIVANT.

## Ligné

**Dimanche 4 Décembre**, à 9 heures, sortie de la messe, salle de la Mairie, à Ligné, réunion des Membres du Syndicat, sous la présidence de M. du Rusque. Conférence par M. R. Faivre. Tous les Agriculteurs sont cordialement invités.

## ROCHE BLANCHE

**Dimanche 4 Décembre**, à 11 heures, sortie de la grand-messe, Salle du Café Martin, à Roche-Blanche, réunion des membres du Syndicat.

Conférence par M. Faivre. Tous les agriculteurs sont cordialement invités.

## BOUAYE

**Mardi 6 Décembre**, à 7 heures du soir, Salle Guillaud, assemblée des membres du Syndicat de Bouaye.

Conférence agricole et viticole par MM. Faivre et du Châtellier. Tous les adhérents sont instamment priés d'y assister.

Le Président : F. LUSTEAU.

## N.-D.-DES-LANDES

**Judi 8 Décembre**, à 7 h. 30 du soir, salle Burban, à Notre-Dame-des-Landes, réunion des Membres du Syndicat. Conférence agricole par M. R. Faivre.

Tous les agriculteurs sont cordialement invités.

## ARTHON-EN-RETZ

**Dimanche 11 Décembre**, à 7 h. 15, après la messe, salle de l'Hôtel Colin, assemblée des membres du Syndicat, sous la présidence de M. Auffret, maire d'Arthon.

M. Faivre prendra la parole. Questions diverses. Tous les adhérents sont priés d'y assister.

## CHAUVÉ

**Dimanche 11 Décembre**, à 11 heures, sortie de la grand-messe, réunion des membres du Syndicat.

Conférence par M. R. Faivre. Tous les adhérents sont priés d'y assister.

## BARBECHAT

**Mardi 13 décembre**, à 7 h. 30 du soir, école des garçons, réunion agricole, sous la présidence de M. de Bois-sinac, maire de Barbechat.

MM. Marcel Chauveau, Administrateur du Syndicat Central et de la Coopérative, et M. Faivre prendront la parole.

Tous les agriculteurs sont cordialement invités.

## BOUVRON

**Judi 15 Décembre**, à 7 h. 30 du soir, Salle Hervé, à Bouvron, réunion syndicale agricole. Conférence par M. Faivre.

Tous les agriculteurs sont cordialement invités.

## LA BÉNATE

**Vendredi 16 décembre**, à 7 h. 30 du soir, Salle du Patronage, à La Bénate, réunion de défense agricole et viticole. MM. Jean de Grandmaison et Faivre prendront la parole.

Tous les agriculteurs sont cordialement invités.

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

**Lundi 12 décembre**, à 9 h. 30 du matin, au siège social, 3, place de la Petite Hollande, Nantes, assemblée générale des membres de la Coopérative.

Ordre du jour : Rapport du Conseil d'Administration sur les comptes au 31 juillet 1938.

Rapport du commissaire sur ces mêmes comptes.

Approbation des comptes et quitus à donner aux administrateurs pour leur gestion.

Augmentation du capital social.

Réélection et nomination de nouveaux administrateurs.

Nomination d'un ou plusieurs commissaires aux comptes.

# Au travail, les jeunes

(Suite de notre article de 1<sup>er</sup> page).

Pour d'autres groupes économiques encore, on a fait une multitude de lois sociales. L'Etat-Providence s'est penché avec amour sur eux et s'est ingénié à leur faciliter l'existence du berceau à la tombe. Pour nous, on a dit : Il faudrait bien faire quelque chose pour ces paysans, et alors on a transposé à la paysannerie les textes faits pour d'autres. Bien entendu, ça n'a pas marché. Croire qu'avec de petites retouches, ça serait adapté aux paysans, c'est une erreur.

Ceci, ce sont des raisons économiques qui ont poussé beaucoup de nos camarades à abandonner la terre. Mais, à côté de cela, il y a des raisons morales.

En effet, il faut dire qu'à l'heure actuelle, la condition de paysan est mal considérée dans le pays. A certaines époques de notre Histoire, elle a tenu le dessus du pasteur ; maintenant, ce n'est plus la même chose.

Il y a aussi, dans la mentalité moderne, des idées qui nous ont peut-être contaminés. Autrefois, on enseignait que, lorsqu'on était d'une lignée de paysans, d'une lignée de forgerons, d'une lignée de menuisiers, on avait une vocation sociale à remplir dans tel ou tel coin, qu'on devait continuer la tradition et faire la même œuvre. Eh bien, je crois que ceci a disparu.

Actuellement, qu'est-ce qui importe ? Gagner de l'argent. Qu'importe, pour cela, la tâche qu'on accomplit : s'il faut ramasser du crottin, on ramasse du crottin ; s'il faut tamponner des billets de métro, on en tamponne...

Malgré toutes ces causes de désertion, malgré toutes ces tentations qui se présentent aux jeunes cultivateurs, il y en a quelques-uns qui ont décidé de rester. De ces quelques-uns je suis, et vous êtes aussi, tous les jeunes Mayennais et tous les jeunes de l'Oise qui êtes ici.

Nous resterons paysans, mais, comme je vous l'ai dit tout à l'heure, nous ne resterons pas dans une condition bâtarde. C'est pourquoi nous avons cherché comment nous pourrions améliorer notre situation, rendre à la paysannerie sa prospérité, et voilà que nous avons trouvé le Syndicatisme agricole.

Par cela seulement nous pouvons souffler dans nos campagnes une mentalité nouvelle... Qu'est-ce qui fait échouer au syndicalisme ? C'est la mauvaise mentalité paysanne qui fait qu'on se méfie des dirigeants, qu'on dit qu'ils en mettent plein leurs poches, qu'ils se moquent des adhérents, etc... Dans ces conditions, ça ne peut pas marcher.

Il y a aussi cette mauvaise mentalité qui fait qu'on donne de très petites cotisations et qu'on voudrait qu'avec cela on fasse tout. Il a toujours fallu des munitions pour faire la guerre et de l'argent pour faire de l'organisation professionnelle, argent qui rapporte quand on sait donner largement.

Vous souffrirez cette mentalité au point de vue cotisation et au point de vue vente. Dans nos campagnes, il y a les blancs et les rouges ; quand un blanc est à la tête du syndicat, les rouges ne marchent pas et inversement. Eh bien, moi, je me fiche royalement qu'un homme, qui est à la tête d'un organisme professionnel, soit blanc ou rouge ; je lui demande d'être honnête et compétent, et quand il l'est, j'estime que tous les cultivateurs doivent le suivre...

Et alors, non seulement vous donnez cette mentalité nouvelle dans la paysannerie, mais vous ferez comprendre aux autres groupes économiques que la paysannerie compte encore dans le pays, que le travail paysan n'est pas seulement du bricolage, que la valeur de la production agricole représente dans le revenu global du pays un gros pourcentage. Vous montrerez que nous sommes une des activités les plus importantes du pays.

Un contingent supplémentaire d'alcool de pommes de 100.000 hectolitres a été obtenu et au cours d'une séance de commission à l'Assemblée permanente des présidents de chambres d'agriculture, il a été convenu que la taxe de 3 francs prélevée sur le cidre serait affectée au financement de ce contingent. Solution parfaitement équitable du fait que les récoltes de pommes étant très inégales, il arrive que la taxe de 3 francs sur le cidre ne serve pas pour la distillation de fruits à cidre.

Ce nouveau contingent d'alcool dont le prix sera de 600 francs l'hectolitre, doit être surtout réservé aux producteurs ayant, jusqu'ici, épuisé les stocks de fruits.

Enfin, reste la grave question des tarifs de transports ferroviaires des fruits à cidre : ceux-ci pour les moyennes distances atteignent jusqu'à 50 % de la valeur de la marchandise et peuvent dépasser cette valeur à grande distance.

Des améliorations insuffisantes ont été apportées à la Chambre d'Agriculture et réclament que cette question soit reprise dans son ensemble.

## BOUILLEURS DE CRU

Au cours de sa séance du 15 novembre, la Chambre d'Agriculture a émis un avis conforme à la décision du Conseil général et favorable à l'application du régime institué par le décret du 23 juin 1935, dit « régime du forfait » dans les cantons suivants : Herbignac, St-Gildas-des-Bois, Pont-Château, Savenay, Saint-Nicolas-de-Redon, Guéméné-Penfao, Blain, Châteaubriant, Derval, Moëdon-la-Rivière, Nort-Sur-Erdre, Nozay, Rougé, Saint-Jouin-de-Youvantes.

On nous communique : Dans leur assemblée du 28 novembre, les délégués de l'Union Centrale des Producteurs de Lait, après examen de la situation laitière, ont décidé de porter le prix de vente du litre de lait à la consommation dans la ville de Nantes, à 1 fr. 70, à partir du jeudi 1<sup>er</sup> décembre, matin.

On nous communique : Dans leur assemblée du 28 novembre, les délégués de l'Union Centrale des Producteurs de Lait, après examen de la situation laitière, ont décidé de porter le prix de vente du litre de lait à la consommation dans la ville de Nantes, à 1 fr. 70, à partir du jeudi 1<sup>er</sup> décembre, matin.

On nous communique : Dans leur assemblée du 28 novembre, les délégués de l'Union Centrale des Producteurs de Lait, après examen de la situation laitière, ont décidé de porter le prix de vente du litre de lait à la consommation dans la ville de Nantes, à 1 fr. 70, à partir du jeudi 1<sup>er</sup> décembre, matin.

On nous communique : Dans leur assemblée du 28 novembre, les délégués de l'Union Centrale des Producteurs de Lait, après examen de la situation laitière, ont décidé de porter le prix de vente du litre de lait à la consommation dans la ville de Nantes, à 1 fr. 70, à partir du jeudi 1<sup>er</sup> décembre, matin.

On nous communique : Dans leur assemblée du 28 novembre, les délégués de l'Union Centrale des Producteurs de Lait, après examen de la situation laitière, ont décidé de porter le prix de vente du litre de lait à la consommation dans la ville de Nantes, à 1 fr. 70, à partir du jeudi 1<sup>er</sup> décembre, matin.

On nous communique : Dans leur assemblée du 28 novembre, les délégués de l'Union Centrale des Producteurs de Lait, après examen de la situation laitière, ont décidé de porter le prix de vente du litre de lait à la consommation dans la ville de Nantes, à 1 fr. 70, à partir du jeudi 1<sup>er</sup> décembre, matin.

On nous communique : Dans leur assemblée du 28 novembre, les délégués de l'Union Centrale des Producteurs de Lait, après examen de la situation laitière, ont décidé de porter le prix de vente du litre de lait à la consommation dans la ville de Nantes, à 1 fr. 70, à partir du jeudi 1<sup>er</sup> décembre, matin.

On nous communique : Dans leur assemblée du 28 novembre, les délégués de l'Union Centrale des Producteurs de Lait, après examen de la situation laitière, ont décidé de porter le prix de vente du litre de lait à la consommation dans la ville de Nantes, à 1 fr. 70, à partir du jeudi 1<sup>er</sup> décembre, matin.

On nous communique : Dans leur assemblée du 28 novembre, les délégués de l'Union Centrale des Producteurs de Lait, après examen de la situation laitière, ont décidé de porter le prix de vente du litre de lait à la consommation dans la ville de Nantes, à 1 fr. 70, à partir du jeudi 1<sup>er</sup> décembre, matin.

# POUR NOËL ET LE JOUR DE L'AN

## Préparez vos volailles

par E. ROBIN

(Suite et fin)

### PRÉPARATION POUR LA VENTE

Si vous destinez vos sujets gras pour la vente, il faut savoir les préparer pour qu'ils attirent l'œil et fassent « venir l'eau à la bouche » rien qu'en les regardant. Cette préparation a une importance capitale et, à poids, à qualité égale, un sujet bien présenté aura beaucoup plus de valeur.

1<sup>o</sup> **Sacrifice** : Cette question est très importante, le corps de l'animal ne doit porter aucune trace, même à la tête, le sujet doit être bien saigné pour que la chair soit bien blanche.

Le meilleur moyen est d'introduire un couteau pointu et tranchant dans le bec, jusqu'au cou, et de couper l'artère carotide afin que le sang s'écoule, en imprimant à la lame un mouvement demi-circulaire. Quand la saignée est bien faite, le sujet expire en quelques secondes.

2<sup>o</sup> **Plumage, écotage** : Plumer ensuite le sujet pendant qu'il est encore chaud, en ayant soin de ne pas arracher la peau, surtout quand l'animal est jeune ; ne pas prendre pour cela trop de plumes à la fois et tirer sur ces plumes en donnant un coup sec.

L'animal plumé, il reste les écots. Trop souvent, pour ne pas dire toujours, nos marchands de volailles régionales présentent les poulets à demi-plumés. C'est certainement un mauvais procédé, ce n'est pas faire valoir sa marchandise, c'est la déprécier, donc la vendre moins cher, et le temps passé à toiletter l'animal sacrifié n'est pas perdu, croyez-le.

Du reste, à Paris, les poulets de Bresse, qui font primeur, et les Nantais aussi, ne sont pas présentés comme dans notre région.

Voici comment il faut opérer. On laisse en général une touffe de plumes sur la tête, mais sur le corps

rien, absolument rien, pas une plume, pas un écot. Certains, toutefois, laissent les grandes plumes de la queue, lorsqu'il s'agit d'une dinde en particulier ce procédé est à recommander.

Ainsi si votre poulet est bien blanc, à chair nacrée, bien dodu, il a belle apparence et est vendu au prix fort. Les pattes sont lavées, la crête et le bec aussi, pour que le sujet soit impeccable.

Et ne croyez pas que ce soit une toilette inutile, essayez-le sur quelques poulets ou canards et vous verrez le résultat.

Et puis, lorsqu'il s'agit d'un poulet pour votre propre consommation, procédez-vous autrement ? Mangeriez-vous les plumes ou les écots ? Alors !

Les éleveurs de Bresse ont mis en pratique depuis quelque temps un procédé qui a beaucoup d'avantages. Tous les poulets Bresse sont bagués vers trois mois avec des bagues fermées ne pouvant se retirer ; c'est une garantie sérieuse car il est impossible de baguez ainsi un animal mort ou même vivant quand il est trop gros. Le poulet nantais fait aussi primeur comme le canard sur les marchés parisiens, nantais et autres. Pourquoi ne ferions-nous pas de même. Il serait souhaitable d'établir un type de ce genre de poulet, d'en faire un standard au point de vue élevage et de procéder comme les éleveurs bressans.

Je reste personnellement, et les membres du bureau de la Société Avicole de l'Ouest aussi, à la disposition des éleveurs, des marchands de poulets et canards nantais, pour étudier avec eux les moyens pratiques de mettre ce procédé en application le plus vite possible. Tous auraient un grand intérêt à le mettre en service.

E. ROBIN.

LES ENGRAIS P. E. C. ÉQUILIBRÉS, A HAUTS DOSAGES, ÉCONOMISENT TEMPS ET ARGENT. EMPLOYEZ-LES, VOUS SEREZ SATISFAIT.

**CHAMBRE D'AGRICULTURE de la Loire-Inférieure**

**MARCHÉ de la POMME**

(Suite de notre article de 1<sup>er</sup> page).

Il importe que seuls les producteurs, les négociants, et leurs groupements respectifs se voient réserver ces opérations, car l'exportation doit créer à côté de la cidrerie et de la distillerie un troisième courant d'affaires absolument distinct pour avoir sur les cours l'effet de soutien que les producteurs jugent indispensable.

Quant à la distillerie, des commissions régionales de producteurs ont été créées pour l'utilisation des contingents régionaux d'alcool et la fixation des prix.

Cette organisation aura besoin d'être perfectionnée. Il faudra notamment, à l'avenir, que les contingents d'alcool achetés par l'Etat soient répartis avant chaque récolte entre les départements producteurs proportionnellement à leur production respective et que chaque département ait sa commission paritaire.

Actuellement, il est indispensable que la sous-commission chargée par la commission de la pomme d'établir la marge normale nécessaire pour fabriquer l'hectolitre d'alcool achève d'urgence ses travaux afin que les commissions mixtes régionales puissent convenir réellement du prix des pommes en se basant réellement sur le prix des alcools et en dehors de tout marchandage.

Un contingent supplémentaire d'alcool de pommes de 100.000 hectolitres a été obtenu et au cours d'une séance de commission à l'Assemblée permanente des présidents de chambres d'agriculture, il a été convenu que la taxe de 3 francs prélevée sur le cidre serait affectée au financement de ce contingent. Solution parfaitement équitable du fait que les récoltes de pommes étant très inégales, il arrive que la taxe de 3 francs sur le cidre ne serve pas pour la distillation de fruits à cidre.

Ce nouveau contingent d'alcool dont le prix sera de 600 francs l'hectolitre, doit être surtout réservé aux producteurs ayant, jusqu'ici, épuisé les stocks de fruits.

Enfin, reste la grave question des tarifs de transports ferroviaires des fruits à cidre : ceux-ci pour les moyennes distances atteignent jusqu'à 50 % de la valeur de la marchandise et peuvent dépasser cette valeur à grande distance.

Des améliorations insuffisantes ont été apportées à la Chambre d'Agriculture et réclament que cette question soit reprise dans son ensemble.

On nous communique : Dans leur assemblée du 28 novembre, les délé

## Nos Mercuriales

### Grains et Farines

Nantes le 17 décembre 1933.  
Avoine grise ou noire : Bretagne 131; avoine bigarrée : Bretagne 96; sarrasin : Bretagne 134; orge indigène : Côte du Nord 211; orge Maline 111; son seignin, bonne fabrication 81; Maïs Indo-Chine 116; Riz Saigon n° 1 139.

### Pailles et Fourrages

Baleis pressées les 100 kilos départ : Centre, Ouest, Nord :  
Paille de blé 17.5 à 20; d'avoine 18 à 20.50; d'orge ou escourgeon 13.50 à 14.50.  
Poin, 50 à 58.  
Luzerne, 62 à 64.  
Trèfle, 52 à 55.

### Animaux de Boucherie

Cours du 25 novembre 1933  
VEAUX (529). — 1re qualité, le demi-kilo, 7.75 à 10.25; 2e qualité, 6.50 à 7.75; 3e qualité, 5.50 à 6.50; 4e qualité, 4.50 à 5.50; 5e qualité, 3.50 à 4.50; 6e qualité, 2.50 à 3.50; 7e qualité, 1.50 à 2.50; 8e qualité, 1.00 à 1.50; 9e qualité, 0.50 à 1.00; 10e qualité, 0.25 à 0.50.  
MOUTONS (231). — 1re qualité 8 à 8.50; 2e qualité 6.75 à 7.75.

### Légumes et Primeurs

MARCHÉ DU CHAMP-DE-MARS  
Nantes, le 30 novembre 1933.  
Artichauts, les douze 18; betteraves, les douze 8; carottes, le paquet 1; céleri branches, les six 5; céleri rave, les six 4; choux Bruxelles, le kilo 1; choux-fleur, la pièce 1; choux-pommes, les seize 10; choux verts, les douze 4; cresson, les douze 8; chicorée, les douze 2.50; endives, le kilo 0.55; épinards, le kilo 2; laitues, les vingt 4; mâche, le kilo 1.25; navets, le paquet 1; oignons, le kilo 1.25; poireaux, la botte 3; pommes de terre, le kilo 0.55; romanesco, les douze 4; radis, les douze 5; salafis, le paquet 1.50; scorsonères, le paquet 2; tomates, le kilo 4.  
Noix, le kilo 4; poires, le kilo 4; pommes, le kilo 2.

### MARCHÉ DES INNOCENTS

Paris, le 30 Novembre.  
POMMES DE TERRE  
Les 100 kilos, en vrac, gare départ (cours du Comité National Interprofessionnel). Hébaut du Loiret 95-98; Julie Bretagne 50; mayette Bretagne 40; royale d'Orléans 60; rosa Ardennes 64 à 65; Muse 62-63; Marne 61-63; Sarthe 70; Loiret 65; Bretagne 52-60; saucisse rouge Bretagne tout venant 45 à 46; grosse tréfle à 70 grammes 48 à 49; 100 grammes 50-52; saucisse Vendée 75; Loiret 55-56; étoile du Nord du Loiret 38; institut de Beaumont Sarthe, Mayenne 38; Bretagne 32; hincie (ceestling) Nord 35-39; Oise 40; Somme 40-41; Alsine 41; Loiret 42-45; Sarthe 44; Paris (culture) 40-43; ronde jaune Bretagne 30; Sarthe, Mayenne 32; Loiret 31-32; Alsace 28; Auvergne 31-32; Limousin 32-33.

### CAROTTES

Les 100 kilos logés départ: Appoigny 30-32; Poitou 30-32; Alsace 25-28; Mazé 30-32; Loon Plage 25-27; Meaux 26-28.

### NAVETS

Les 100 kilos logés départ: Alsace 18-20; Luc-sur-Mer ou Meaux 20.

### OIGNONS

Les 100 kilos logés départ: Mazé 130-135; Verberie 145; La Fère 135-140; Poitou 130-135; Alsace 95-100; Saint-Etienne 75-80; Roscoff 70-75; Auxonne 75-80; Charleville 55-60.

### Légumes Secs

Les 100 kilos logés départ: flagoleots Nord 430; lingots Nord 450; Vendée 460; Landes 400 à 410; c. hevières Arpagas Dourdan extra 420-425; ordinaires 350-380; plats Midi gros 380; extra 370; cocos Landes 370; Vendée 320; brézins Vendée 305; lentilles vertes du Puy nature 430-435; triées 480-485; lentilles du Cantal 500; de Champagne 220.

### Graines Fourragères

Trèfle violet, Nord, Centre, 1.050; Bretagne, 1.050 à 1.450; trèfle blanc, 2.500 à 2.800; trèfle hybride, 1.050 à 1.150; trèfle jaune des Sables, 700. Luzerne Provence, 1.600 à 1.650; de pays, 1.400 à 1.550; des Marais à Vendée, 1.600 à 1.650.  
Minette décorquée, 650 à 700; en coses, 310 à 325; vesces de printemps, 200; sainfoin double, 270 à 290; jottier, 325 à 350; ray-grass Italie, de Mayenne, 370; ray-grass anglais, 450 à 475 (délivré).

### POMMES A CIDRE

Les distillateurs sont fixés sur les contingents qui s'élèvent pour la campagne 1938-1939 à 658.000 hectos. Malgré la grande quantité de pommes qui reste encore, la campagne se terminera peut-être plus tôt qu'il n'est.

taut escompté, le temps mou, la pluie sont défavorables à la conservation du fruit. Une bonne partie des pommes est très avancée et ne pourra être utilisée ni en cidrerie ni en distillerie, surtout dans certaines régions où la pomme est tendre.

Les cours pour le marché libre, n'ont pas subi de modifications, et restent pour les pommes en provenance de la Vallée d'Auge à 190 fr. la tonne sur gare départ en disponible, 200 à 205 fr. livraison sur décembre. Dans l'Orne, livraison disponible à 140-150 fr. départ et dans la Sarthe sur la même époque à 130-140 fr. départ.

Le décret du 13 novembre prévoit que dans un délai de 6 mois les mesures doivent être prises pour l'organisation du marché des fruits à cidre destinés aux distilleries pour la production d'alcool d'Etat.

### CIDRE

Les cidreries continuent leur fabrication. Les affaires sont assez rares et les prix sont dans l'Orne et la Sarthe de 3 à 9 fr. le degré hecto départ. Par décret, en date du 13 novembre dernier, il est attribué un contingent exceptionnel supplémentaire de 25.000 hectos d'alcool de cidre sur la base de 600 fr. l'hecto 100°.

### Eaux-de-Vie

Les affaires restent assez actives. Les utilisateurs cherchant à acheter sur l'étranger. Le report entre le disponible et le grand livrable est de 10 à 20 fr. environ l'hecto.

Les prix restent sensiblement sur les mêmes bases. Il est coté eau-de-vie de qualité courante, provenance Ouest-Normandie 550-580 fr. les 100° départ suivant quantité et qualité. Il s'est traité des affaires à des prix plus bas, mais il s'agit d'affaires exceptionnelles en disponible immédiat cédées à des conditions particulières sur suite de manque de logement ou de besoins de trésorerie.

### HALLS CENTRALES

Paris, 30 novembre.  
BEURRE. — (Cours extrêmes et cours moyens). — En mottes centrifugées des Laiteries Coopératives Industrielles, le kilo : Normandie 24.50 à 25.50 (24.50); Charente, Poitou, Touraine 25.50 à 28.30 (27).  
Malgas : Normandie 22 à 25.50 (24.60); Bretagne 21 à 25.20 (24).  
Autres provenances : 20, 24.50, 23.50.  
En demi-kilo : non salé, 20, 24.50, 22.80.

Arrivages : 2.071 colis; 25.370 kilos.  
Resterre : 1.415 mottes.  
Apports faibles, placement important il a été vendu 1.861 mottes. Cours en général stationnaires.

Resserre très modérée.  
ŒUFS. — Cours stationnaires : Picardie et Normandie 820 à 1.020; Bretagne 800 à 900; Poitou, Touraine, Centre 800 à 1.020.

Arrivages : 512 colis; 26.600 kilos.  
Resterre : 2.858 colis.

VOILAILES. — Mortes (prix moy.) poulet, le kilo : Nantes 16; Gâtinais 17.50; Bresse 21.50; Charentes 19; poules 15.

Poulets vivants : le kilo, 15; poules et vieux coqs vivants 14.

Lapins morts : le Gâtinais 13.25; autres catégories 12.

Arrivages : 34.000 kilos.  
Resterre de la veille : 1.900 kilos.

VIANDES. — Le kilo :  
Bœuf : Quartier derrière 10; quartier devant 5; aloyau 16.50; train entier 10.50; globe 11; cuisse 10; palette 8; bavette 6.50; plat de côte 5; collet 5.50; pis 5.

Veau : entier 15.50; cuisseau et carré 18; basse complète 13.

Mouton : agneau de lait 18; entier 15; gigot 20; milieu 8; côtes 32; épaule 15; poitrine 8.

Porc : demi 15; longe 16.50; filet 17.50; rein 15; jambon 16.50; poitrine 15.50; lard 10.50.

LEGUMES. — Artichauts d'Alger, le cent : 70 à 210 (180); bretons, les colis : 90 à 110 (100); carottes de créennes 100 à 120 (110); de Meaux 40 à 80 (60); céleri en branches, la botte : 3 à 5 (4); champignons de couche 450 à 600 (550); chicorée de Nantes 60 à 180 (170); choux, le cent : 20 à 70 (45); de Bruxelles 60 à 260 (220); choux-fleurs, le cent : de Bretagne 125 à 200 (175); épinards 120 à 200 (160); escaroles de Nantes 90 à 110 (100); haricots verts d'Algérie 40 à 150 (600); flagoleots secs 440 à 460 (450); laitues 250 à 350 (300); navets communs 50 à 90 (75); mâche 200 à 400 (350); oignons secs 110 à 150 (150); oseille 200 à 250 (220); persil 80 à 120 (100); poireaux, les cent bottes : communs 250 à 300 (275); de Montesson 350 à 450 (400); pois verts d'Algérie 300 à 400 (350); pommes de terre d'Algérie 150 à 250 (200); du Midi 200 à 240 (220); Hollande 110 à 160 (130); saucisse rouge 80 à 90 (85); radis de Paris, les trois bottes : 1.75 à 2.25 (2); de Nantes, les cent bottes : 30 à 60 (50); radis noirs, les cent bottes : 100 à 175 (150).

Marché très faiblement approvisionné et inactif, les champignons et l'oseille ont baissé, hausse dans les choux de Bruxelles, épinards, laitues et poireaux, choux maintenus par ailleurs.



### MARCHÉ TALENSAC

BEUF. — 1re catégorie, le demi-kilo, 8 à 15; 2e catégorie, le demi-kilo, 4.50-5. VEAU. — 1re catégorie, le demi-kilo, 9 à 13; 2e catégorie, le demi-kilo, 8 à 9; 3e catégorie, le demi-kilo, 8.  
MOUTON. — 1re catégorie, le demi-kilo, 12 à 15; 2e catégorie 9.50 à 11; 3e catégorie, 8.  
PORC. — Le demi-kilo : 7 à 10.50.  
BEURRE. — Le demi-kilo, 12 à 15.50.  
ŒUFS. — La douzaine 10.50 à 11.50.  
POULETS. — Le demi-kilo : 7.50 à 8.  
LAPINS. — Le demi-kilo, 7.

Arènes. — Poulets, le demi-kilo, 5 à 5.50; canards 3; oies, 4 à 4.50; pigeons, la couple, 9 à 12; lapins, le demi-kilo, 2.50 à 2.75; œufs, la douzaine, 10 à 11; beurre, le demi-kilo, 11 à 11.50; veaux, le kilo, 6.50 à 7; porcs 5.75 à 6.25; porcs de lait 280 à 370.

Candé. — Marché du 28 novembre 1933. — Orge, les 100 kgs, 135 à 140; avoine, les 100 kgs, 120 à 125; paille, les 1.000 kgs, 350; foin, les 1.000 kgs, 750; pailles, la couple 35 à 38; poulets, la couple 30 à 40; canards, la couple, 28 à 38; oies courantes, la pièce, 20 à 25; lapins, la pièce, 12 à 14; lapins de garenne, la pièce, 6 à 7; perdrix, la pièce, 9 à 11; lièvres, la pièce, 25 à 30; pigeons, la couple, 10 à 4; œufs, la douzaine, 10.50 à 11; beurre, la livre, 10 à 11; porc gras, le kilo, 9.50 à 10; porc maigre, le kilo, 9.50 à 10; porcelains, la pièce, 180 à 240.

Châteaubriant, 30 Novembre. — Orge, 100 kilos : Avoine, 135 à 140; Les 138 à 140; Son 110 à 120; Les 100 kilos, Paille 185 à 190; Poin 400 à 450. — Cidre, la barrique, 80 à 100, les droits en sus; — Beurre, en gros, le kilo, 20; détail 24; Œufs, 5.50 à 9, le douzaine; Gros poulets 38 à 42; Poulets moyens 25 à 30; Canards-dindes 35 à 40, la couple; — Animaux de boucherie : Le kilo, sur pied : Bœufs, 4 à 4.50; taureaux 4.25 à 4.50; vaches 3 à 4; génisses 4.50 à 5; veaux 8 à 9.25; moutons 6 à 6.60; Bœufs, quatre dents, de 2.000 à 2.400; deux dents 1.800 à 2.000; de 18 à 20 mois 1.500 à 1.800; d'un an à 15 mois 1.000 à 1.200 fr. — Amouillantes, bonnes leures, avancées de veaux, 3.000 à 3.500; petite marchandise prend de l'âge, 2.000 à 2.500 fr. — 1.300 à 2.000; bretonnes, 1.400 à 1.800; âgées, 1.000 à 1.400; vieilles vaches maigres et usées 600 à 800. — Porcs gras, le kilo, sur pied, 9.30; Porcs de 2 mois, de 240 à 300; de 3 à 4 mois, 400 à 600; belles jeunes truies, 450 à 525.

Blain, le 29 Novembre 1933. — Blé, 203 (taxe officielle); Farines 298 à 300; Sons 100; Avoines 112 à 118; Seigle 130 à 135; Orge 125 à 130; Sarrasin 140 à 145; Riz 165; Paille, 380 à 410 les 1.000 kilos; Foin 1.000 les 1.000 kilos; Beurre de laiterie 13 à 13.50 la livre; Beurre ordinaire 11.50 à 12.50 le litre; Œufs 10 à 10.50 la douzaine; Lait 1.50 le litre. — Voilailes : Poules et Poulets, suivant âge.

Société des Usines RHONE-POULENC, 21, rue Jean-Goujon, PARIS  
POUR TRAITEMENT D'HIVER  
des vignes et arbres fruitiers  
IL FAUT EMPLOYER LE  
**PERMANGANATE DE POTASSE**  
**AGRICOLE**  
(40,1 pour cent d'oxygène et 31,5 pour cent de manganèse, combinés)  
avec son adhésif spécial  
**L'ADHÉRON**  
qui évite l'emploi de la chaux  
Conseils et renseignements sur demande  
en vente : Maïson Desaynard, 8, rue du Onze-Novembre, Clermont-Ferrand  
Syndicat agricole du Puy-de-Dôme, av. de Boisséguy, Clermont-Ferrand

**ONIA**  
TOULOUSE  
**AMMONITRE**  
**GRANULE**

et qualité, 20 à 42 la couple (11.50 à 12 le kilo vif); Oies 38 à 40 (6 à 6.25 le kilo vif); Canards 12 à 26 (6 à 6.25 le kilo vif); Pigeons domestiques 12 à 22 (5.75 à 6 le kilo vif); — Gibier : Lièvres 25 à 28 la pièce; Lièvres 12 à 24; Pigeons ramiers 5.50 à 6; Lapins de garenne 6.50 à 7; Perdrix 10 à 12; Bécasses 12 à 13; Bœufs, 4 à 4.50 le kilo; Taureaux 4 à 4.50; Vaches 2.80 à 3.50; Génisses 4.40 à 4.90; Veaux 8.25 à 8.50; Moutons et Agneaux 5 à 7 le kilo; le tout sur pied.

Saint-Etienne-de-Montluc. — Poulets gros, la couple, 42 à 48; m. vens, la couple, 35 à 40; petits, la couple, 24 à 30; lapins, la pièce, 12 à 16; châtagnes, le décal, 13; œufs, la douzaine, 12; beurre, le demi-kilo, 12.75 à 13.25; veau, le kilo, 8 à 8.50.

Clisson. — Blé 204; farine 295; avoine 125; son 90; haricots 400; pommes de terre 45 à 70 suivant les variétés.  
Les 500 kilos : foin 460; vaille 200.  
La couple, poulets gros 44 à 50, moy. 38 à 43; petits 30 à 37; lapins, la pièce, 10 à 18.  
Œufs, la douzaine, 10.25 à 1.075; le demi-kilo, beurre de ferme 12 à 12.50; beurre de beurrier 12.50.  
Bœufs gras, le kilo sur pied, 4 à 5; vaches grasses, le kilo, 3.70 à 5; vaches laitières, l'unité, 1.500 à 4.000; le kilo : veaux 7 à 8; génisses 5 à 5.50; porcs 9.50; porcs de lait 280 à 350.

## SNOWFIRE

est fort bien accueilli dans toutes les régions agricoles

Le récent article relatif aux vertus d'un produit utilisé avec un égal succès pour les gerçures et engelures des hommes et pour celles du bétail — nous voulons parler des gerçures du pis des vaches — a, par lui-même, valu au Laboratoire intéressé une correspondance volumineuse.

« Contre SNOWFIRE ? » Réponse : A titre de service à nos lecteurs, nous avons demandé à nos collaborateurs de nous adresser des lettres de recommandation. Elles nous ont été envoyées en si grand nombre que nous ne pouvons les publier toutes. Mais elles nous ont permis de constater que SNOWFIRE est le plus radical et le plus efficace des produits pour le traitement des gerçures et engelures du pis des vaches. SNOWFIRE est la seule préparation qui agit sur toutes les lésions.

« L'habitude en pleine campagne. On me reproche SNOWFIRE ? » Réponse : A titre d'exemple, nous vous envoie 2 fr. 50 en timbres-poste au Laboratoire SNOWFIRE, 12, rue de Paradis, PARIS pour recevoir une boîte de cet onguent velouté dont le nom — en attendant que le produit y soit aussi — est déjà sur toutes les lèvres !

Etude de M<sup>re</sup> GUEGUEN, notaire à La Chapelle-sur-Erdre (Loire-Inférieure).  
A LOUER, à la Chapelle-sur-Erdre, pour le 1<sup>er</sup> Novembre 1939, deux bonnes fermes, l'une de 17 ha. et l'autre de 18 ha. S'adresser à M<sup>re</sup> Gueguen, notaire.

### ARBRES

Pépinières J. BEIGNEUL  
48, rue des Hauts-Pavés  
NANTES  
Tél. 110.74

### PLANTES

Etude de M<sup>re</sup> GUEGUEN, notaire à La Chapelle-sur-Erdre (Loire-Inférieure).  
A LOUER, à la Chapelle-sur-Erdre, pour le 1<sup>er</sup> Novembre 1939, deux bonnes fermes, l'une de 17 ha. et l'autre de 18 ha. S'adresser à M<sup>re</sup> Gueguen, notaire.

**MACHINES A COUDRE**  
**STELLA**  
78 ANS D'EXISTENCE  
D'EXPERIENCE  
1.000 MACHINES EN STOCK  
LE PLUS GRAND CHOIX DE MEUBLES  
**STELLA - NANTES**  
21, Chaussée de la Madeleine  
CATALOGUES - RENSEIGNEMENTS  
Démonstrations - Liste des Agents  
gratuits sur demande.  
CYCLES  
TRICYCLES.  
TANDEMS.  
pour tous les goûts  
— A TOUS LES PRIX —

**50%**  
de notre stock  
d'hiver  
d'énormes affaires sur nos  
PARDESSUS  
Voyez nos  
étalages  
**BELLE FERMIERE**  
12, Rue J.-J. ROUSSEAU - NANTES

Vente par St Gobain  
Produits Chimiques  
1 pl des Saussaies PARIS  
et ses Agents régionaux  
1930 1933 1937  
**POTAZOTE**  
de la 1<sup>re</sup> Chimique de la G<sup>de</sup> Paroisse  
Partout on le réclame  
et partout il progresse  
Un résultat entre  
MILLAS  
(sur culture de  
pommes de terre)  
M. MERCIER, à La Rochelle (Loire-Inférieure)  
fumure courante sous potasse ..... 200 kg  
fumure courante ATSC POTAZOTE ..... 200 kg

**L'ENGRAIS PHOSPHATÉ**  
PAR EXCELLENCE  
POUR LES TERRES  
PAUVRES EN CHAUX  
**SCORIES THOMAS**  
TOUJOURS A LA BASE  
D'UNE BELLE RÉCOLTE  
D'ARBRES FRUITIERS formés, ROSEAUX, CAMÉLIAS, HORTENSIA, CONIFÈRES, ARBRES et ARBUSTES soigneusement entretenus, tout à moitié prix.  
Pour cause de Lotissement, en  
MILLE JARDINS d'agrément et de  
rapport, de la plus IMPORTANTE  
PÉPINIÈRE de NANTES, plus de...  
**DEUX MILLIONS**  
PÉPINIÈRES Charles CAILLÉ Aîné - 105, Rue Général-Buat - NANTES

**DOCKS DE L'OUEST**  
Société Anonyme d'Alimentation (Magasins bleus)  
600 Succursales dans 10 départements  
NANTES - BREST  
**RÉCLAME DE DÉCEMBRE**  
**CONFISERIE - EPICERIE**  
BOITES fantaisie, crème, praliné, et fondants..... la boîte ..... 3 25  
BOITES fantaisie, crème, praliné, et fondants..... la grande boîte ..... 8 00  
BOITES de LUXE garnies..... la boîte ..... 9 50  
BOITES de LUXE garnies..... la grande boîte ..... 18 00  
SACS garnis, crème et praliné..... le sac ..... 6 25  
BISCUITS « DESSERT CHOISI », boîte fer décorée..... la boîte ..... 7 75  
ANANAS au Sirop..... la boîte ..... 7 50  
CAFÉ « Le MAZAGRAN » mélange extra-fin..... le paq. 250 gr..... 6 10  
**VINS FINS - LIQUEURS**  
BORDEAUX Vieux..... la b<sup>te</sup> 75 cl. (v.n.c.) ..... 5 50  
ST-ETIENNE « CHATEAU PLANTIER-ROSE »..... la b<sup>te</sup> ..... 7 00  
SAUTERNES « CRU VIOLET »..... la b<sup>te</sup> ..... 10 00  
MADERE de l'Isle..... la b<sup>te</sup> ..... 20 75  
MOUSSEUX « BARON DE CHARMELIN »..... la b<sup>te</sup> 80 cl. (v.c.) ..... 7 00  
MOUSSEUX « VEUVE AMIOT », carte argent..... la b<sup>te</sup> ..... 11 75  
CHAMPAGNE « COMTE DE BALMONT »..... la b<sup>te</sup> ..... 14 00  
TRIPLE-SEC « CONTINENTAL »..... le litre (v.c.) ..... 31 00  
**BONNETERIE - MÉNAGE - JOUETS**  
CHEMISES Tennis, col tenant, bel article..... la chemise ..... 19 75  
CALEÇONS molletonnés, article solide..... le caleçon ..... 20 00  
ASSIETTES Fantaisie, motifs décorés..... les 6 assiettes ..... 17 50  
POUPÉES habillées, tête incassable, 27 cms..... la poupée ..... 3 80  
POUPÉES habillées, en bois 38 cms..... la poupée ..... 11 00  
POUPÉES, habillage soigné en bois 38 cms..... la poupée ..... 13 00  
BABYS cellulo, habillé 25 cms..... le baby ..... 8 75  
BABYS cellulo, habillé 35 cms..... le baby ..... 18 75  
OURS peluche, joli coloris ..... l'un ..... 12 00  
MOUSSEUX basculante 38 cms..... l'un ..... 12 00  
TRACTEUR et REMORQUE, bois teinté, 46 cms..... l'un ..... 12 75  
CHARIOTS FOURRAGÈRE ..... l'un ..... 10 00  
CAMION-AUTO à ridelles, laqué 38 cms..... l'un ..... 9 75  
BROUETTES bois, 76 cms..... l'une ..... 6 80  
NOTRE CARTE DES VINS FINS « UNE BONNE CAVÉ »  
POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE, DEMANDEZ A LA SUCCURSALE

FEUILLETON du Bulletin des Agriculteurs de la Loire-Inférieure 22  
**“Le Naufrage de Sylvane”**  
ROMAN  
par Claire DU VEUZIT  
— Ceci, ma bonne cousine, est une surprise que Pépin a voulu vous faire, ainsi qu'à notre chère nièce Sylvane... La jeunesse a besoin de fleurs, et les parterres étaient bien dégringolés cette année. Mais il y a là, maintenant, de quoi vous réjouir le regard à tous deux.  
C'est une très bonne idée, de regarnir de fleurs les plates-bandes, acquiesça Mme de Beaulieu distraitement.  
Mais sa petite nièce était de plus en plus stupéfaite.  
Oh ! voulaient-ils en venir, les despotismes personnages que le château abritait depuis quelques années ?  
Pendant ce temps, sous l'œil de Pépin, ennuyé de voir son déjeuner interrompu, le vieux Maurevant faisait

Sans aucune arrière-pensée, elle s'intéressa à ce travail, contente de voir le vieux parc reprendre un air de fête.  
Elle aussi, allait et venait de la serre au jardin français, guidant gentiment le goût du brave Maurevant pour le choix et l'harmonie des couleurs.  
Son intervention occasionnait naturellement des rencontres continues avec Pépin.  
Le ridicule garçon, qu'elle évitait d'habitude parce que son aspect était déplaisant, se trouvait maintenant sans cesse à côté d'elle.  
Et il faut dire que ni le costume gris, ni la gominie répandue sur la tête du jeune homme ne faisaient trouver à l'orpheline son vague cousin plus beau ou plus séduisant.  
Il ne lui paraissait pas davantage plus intelligent... Un peu plus comique, peut-être ! Et c'était certainement le plus grand avantage que le grotesque individu recueillait ! Mais, pour Pépin, la situation était toute différente.  
Ce fantôme, qui n'avait rien comique, ni aux longues explications stratégiques, ni aux conseils compliqués de sa mère, trouvait maintenant tout seul une chose évidente : Sylvane était folle et agréable à regarder.  
Le sourire de la douce créature lui donnait chaud au cœur, et sa voix l'attirait, le faisant arriver comme un petit chien à l'appel de son maître,

elle lorsque ce n'était pas à lui qu'elle parlait.  
Ce que toute la diplomatie de Mme Lepic n'avait pu faire durant des semaines, la présence de la jeune fille et le soleil du mois de juillet l'avaient accompli en trois jours.  
Pépin s'éprit de sa cousine.  
Lourdement, gauchement, et sans s'en rendre compte, l'ours était devenu amoureux...  
— Sylvane, à chère petite, écoutez-moi un moment, disait la gouvernante d'une voix devenue douce et accessible.  
La jeune fille, qui s'apprêtait à gagner le parc, s'arrêta docilement.  
— Que désirez-vous de moi, madame ? s'informa-telle poliment.  
— Que vous me consacriez quelques instants, mon petit. Je vous vois si peu tous les jours !  
En parlant, la femme caressait les cheveux de l'orpheline d'un air affectueux protecteur.  
— Oh ! reprenait-elle. Je ne veux pas vous faire de reproches, mais je me demande comment vous pouvez vous promener toujours ainsi, seule, par monts et par vaux. Il faut penser que vous êtes une jeune fille, et que vous devez vous occuper de votre avenir.  
— Mais, madame, qu'avez-vous donc à me dire qui nécessite tant de discrétion ? interrogea l'orpheline.  
— Eh bien ! mon enfant, c'est aujourd'hui samedi, vous ne l'ignorez pas, et je pense que vous devriez nous accompagner demain à l'office, comme chaque dimanche. Or, demain, c'est notre tour de rendre le pain bénit.  
Comme l'autre la regardait sans comprendre, la vieille femme expliqua :  
— Puisque vous êtes la propre nièce de Mme de Beaulieu, c'est naturellement à vous, la demoiselle du château, qu'incombera le plaisir de représenter votre tante à l'église...  
— Représenter ma tante à l'église ? répéta Sylvane, sans comprendre.  
— Mais oui ! Offrir le pain bénit. Un peu d'effacement passa dans les grands yeux dorés.  
— C'est que...  
— Quoi ?  
— Je ne sais pas très bien en quoi cela consiste, avoua la jeune fille en rougissant.  
— Oh ! une catholique !  
Toute la réprobation du monde était dans la voix soudain acerbe de la mère de Pépin.  
Sylvane ne s'en troubla pas. Au contraire, c'est avec un beau sourire qu'elle expliqua :  
— J'ai été élevée en Angleterre, et là-bas, ce n'est pas tout à fait comme ici, dans les églises...  
— Justement ! triompha Mme Lepic, il faut que je vous explique votre rôle.  
— Oh ! je ne demande pas mieux.  
— Eh bien ! écoutez ce qu'il faut faire : il convient que vous soyez parfaitement au courant, de façon à ce

pas, et je pense que vous devriez nous accompagner demain à l'office, comme chaque dimanche. Or, demain, c'est notre tour de rendre le pain bénit.  
Comme l'autre la regardait sans comprendre, la vieille femme expliqua :  
— Puisque vous êtes la propre nièce de Mme de Beaulieu, c'est naturellement à vous, la demoiselle du château, qu'incombera le plaisir de représenter votre tante à l'église...  
— Représenter ma tante à l'église ? répéta Sylvane, sans comprendre.  
— Mais oui ! Offrir le pain bénit. Un peu d'effacement passa dans les grands yeux dorés.  
— C'est que...  
— Quoi ?  
— Je ne sais pas très bien en quoi cela consiste, avoua la jeune fille en rougissant.  
— Oh ! une catholique !  
Toute la réprobation du monde était dans la voix soudain acerbe de la mère de Pépin.  
Sylvane ne s'en troubla pas. Au contraire, c'est avec un beau sourire qu'elle expliqua :  
— J'ai été élevée en Angleterre, et là-bas, ce n'est pas tout à fait comme ici, dans les églises...  
— Justement ! triompha Mme Lepic, il faut que je vous explique votre rôle.  
— Oh ! je ne demande pas mieux.  
— Eh bien ! écoutez ce qu'il faut faire : il convient que vous soyez parfaitement au courant, de façon à ce

pas, et je pense que vous devriez nous accompagner demain à l'office, comme chaque dimanche. Or, demain, c'est notre tour de rendre le pain bénit.  
Comme l'autre la regardait sans comprendre, la vieille femme expliqua :  
— Puisque vous êtes la propre nièce de Mme de Beaulieu, c'est naturellement à vous, la demoiselle du château, qu'incombera le plaisir de représenter votre tante à l'église...  
— Représenter ma tante à l'église ? répéta Sylvane, sans comprendre.  
— Mais oui ! Offrir le pain bénit. Un peu d'effacement passa dans les grands yeux dorés.  
— C'est que...  
— Quoi ?  
— Je ne sais pas très bien en quoi cela consiste, avoua la jeune fille en rougissant.  
— Oh ! une catholique !  
Toute la réprobation du monde était dans la voix soudain acerbe de la mère de Pépin.  
Sylv