

BULLETIN DES AGRICULTEURS DE LA LOIRE-INFÉRIEURE

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

Samedi 18 Mars 1939

PUBLICITE LOCALE :

« ECHO DE LA LOIRE »
Place Graslin — NANTES — (Loire-Inf.)
TELEPHONE : 145-33 et 134-10EXTRA-LOCALE :
AGENCE FRANÇAISE D'ANNONCES
35, Rue des Petites-Champs — PARIS
TELEPHONE : Richelieu 93-62Organe 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 Aricoles
du Syndicat des Producteurs de Légumes pour la Conserve et du Syndicat Départemental de Défense contre les Ennemis des Cultures

UNION NATIONALE DES SYNDICATS AGRICOLES

TELEPHONE 141-95 — 157-43

N° de nos Chèques Postaux Nantes :
6.015 pour le Syndicat Central.
285.10 pour la Coopérative.
147.18 pour la Confédération des Vignerons.
270.81 pour le Syndicat de Défense.
330.41 Synd. Prod. Légumes p^r Conserve.

Concours du meilleur Cidre

de la Loire-Inférieure
le Mercredi 12 Avril, à la Foire de Nantes

Ce Concours aura lieu le mercredi 12 Avril, à la Foire de Nantes, dans la matinée, à côté de notre Concours des Vins.

Il n'y a aucun droit d'inscription pour y participer. Seuls les cidres et poirés de la dernière récolte seront admis.

Comme pour le Concours des Vins, les concurrents devront envoyer deux bouteilles (ou litres) étiquetées, avec leur nom et adresse, directement à la Foire de Nantes, place du Champ-de-Mars, « Concours des Cidres ».

Ces bouteilles devront être remises le Mardi 11 Avril, au Bureau de la Foire, de 8 h. à midi, où elles seront réceptionnées. Aucun envoi ne sera accepté après.

Prière de se faire inscrire dès maintenant à M. R. Faivre, Syndicat des Agriculteurs, 3, place Petite-Hollande, Nantes.

Essai de détermination de fruits locaux dans la Région Nantaise

Différence entre la pomme Chailleux et la pomme Drap d'Or

Dans la région que l'on peut délimiter par la rive droite de la Loire, Châteaubriant, Guémené-Penfao, Plessé, Savenay, on trouve la pomme appelée indifféremment Chailleux et Drap d'Or.

En réalité, les deux noms, Chailleux et Drap d'Or, doivent, je crois, arriver à donner deux variétés de fruits.

Le Chailleux, dont l'origine semble être Guémené-Penfao, puisqu'il porte encore dans certains pays le nom de « Chailleux de Guémené », reste assez caractéristique par sa forme globuleuse, un peu plus haute que large, quelquefois nettement conique, d'une peau jaune largement striée de rouge ou marbrée de rouge.

On a voulu à un certain moment, en essayant d'approfondir cette variété et la faire homologuer par les Congrès Pomologiques, voir une différence de fruits marquée par des stries ou les marbrures. J'ai cru devoir m'élever contre cette distinction car, sur le même arbre, il m'est arrivé fréquemment de trouver des fruits striés et des fruits marbrés.

La différence entre Chailleux et Drap d'Or n'est donc pas dans la coloration des fruits.

Il resterait donc acquis que le Chailleux serait cette pomme délicate à chair fondante, blanche, fine, compacte, sucrée, de première qualité, de maturité fin d'octobre - 15 décembre.

Aujourd'hui, grâce à la patience et

aux observations de Monsieur Gobin, horticulteur et observateur averti, à St-Paul de Rézé, j'ai pu trouver un fruit très caractéristique, à chair presque identique au Chailleux, un fruit globuleux plus large que haut, d'une peau jaune d'or à maturité, pointillée de gris; l'œil un peu profond dans une cavité régulière, une, largement évassée et entourée d'une tache grise allant du fond jusqu'au sommet de la cavité; le pédoncule petit, court, dans une cavité profonde; la chair est fine, blanche juteuse, fondante et sucrée, très agréablement parfumée. Fruit moyen et gros. Maturité: février à mars.

Ce fruit est donc nettement différent du Chailleux et pourrait prendre le nom de Drap d'Or, étant différencié de la variété ci-dessus, surtout par sa forme qui n'est jamais conique, sa peau jamais striée ni marbrée de rouge, et surtout son époque de maturité beaucoup plus tardive que le Chailleux.

Nous serons toujours reconnaissants aux personnes qui voudront bien nous signaler posséder cette dernière variété, afin de nous aider à faire ressortir la distinction qu'il y a lieu de faire, en faisant connaître d'une part le Chailleux et d'autre part le Drap d'Or, avec leur époque de maturité très différente.

A. BONNET.

LA MOISSON QUI MONTE

Il existe en bon nombre de nos régions, de nos belles provinces, des hameaux, des villages, des petits bourgs même, qui étaient florissants et peuplés il y a quelques dizaines d'années et qui, maintenant, sont devenus presque déserts, d'où la vie semble s'être retirée.

Les habitants ont fui laissant derrière eux, telle une armée en déroute, des terres en friches et des maisons délabrées, témoins d'un passé qui fut heureux.

Le village se meurt; des maisons abandonnées; des foyers qui végètent. De tous côtés se pose cette angoissante question :

Qui donc ranimera la volonté de vivre ?

Qui donc redonnera à nos campagnes, ces bras dont l'humanité ne peut se passer et cette fierté des travailleurs de la terre qui fait la force du pays.

Ne faudrait-il pas commencer par redonner courage aux paysans en améliorant leurs conditions de vie et surtout en leur mettant au cœur la fierté et l'amour de leur métier ?

C'est la tâche incombant à la jeunesse, car c'est à elle que l'avenir appartient.

C'est la tâche, la J.A.C. l'a entreprise et la poursuit depuis 10 ans.

De tous les horizons de France, la moisson jaciste monte.

Moisson de jeunes gens et de jeunes filles qui, sous le drapeau de la Jeunesse Agricole Chrétienne, groupent tous les éléments du monde rural : paysans, artisans, petits commerçants.

Leur programme : A la haine qui divise et qui tue, ils opposent le précepte évangélique : « Aimez-vous les uns les autres ».

A l'individualisme, à l'égoïsme, ils

substituent l'esprit d'entraide et de collaboration fraternelle.

Ils combattent la routine et les préjugés pour faire place au progrès social et à la formation professionnelle.

Ils remédient à la tristesse qui naît de l'isolement en groupant les jeunes et en organisant des fêtes, des jeux, des ballades. Sur le terrain des distractions, les réalisations de la J.A.C. sont incomparables : théâtre, chansons, sports, fêtes professionnelles ou locales, veillées, promenades, journées d'amitié.

Mais surtout, par une patiente étude de problèmes, au moyen de la méthode très vivante des enquêtes, la J.A.C. prépare, dans ses réunions de militants, les chefs dévoués et compétents dont le monde rural a besoin.

Les 21, 22, 23 avril prochain, les Jacistes tiendront à Paris leur congrès jubilaire. Ils passeront en résumé leurs efforts, leurs réalisations et ce que la paysannerie attend d'eux.

Ils seront 25.000 jeunes à proclamer leur idéal, leur volonté de construire un monde rural nouveau, un monde rural qui sera la base solide de notre édifice national.

Au cours de ces journées, des jeunes, représentant toutes les catégories du monde rural : exploitants, artisans, commerçants, diront ce qu'ils doivent à la J.A.C. et ce qu'ils en attendent, les résultats obtenus et les efforts envisagés pour améliorer le sort de ceux au nom desquels ils parlent.

Et pour terminer ce Congrès du 10^e anniversaire de la J.A.C., une fête magnifique, un grand jeu scénique, avec 500 exécutants jacistes du pays nantais et angevin mettra fortement en lumière le sens du travail paysan et l'unité de tout le monde rural qui veut réaliser la J.A.C.

Un brin de causette

Malgré que la Manche ne soye point encore percée par un tunnel, l'entente n'avait jamais été si cordiale entre la France et l'Angleterre ! Même que not^r Président M. Lebrun, MM.

Bonnet et leur suite allant rendre visite cette semaine à Sa Majesté George VI et que la cité de Londres prépare des fêtes pépères en leur honneur.

Une chose moins pépère pour le Président et sa compagnie, c'aurait été, pour sûr, l'obligation d'endosser la culotte courte, les manches à gigot, les bas de soie et les escarpins à boucle d'argent, qui sont de règle pour les privilégiés admis à pénétrer dans le Palais à Buckingham. Heureusement — et par faveur spéciale — les chefs du protocole avant décidé que leurs illustres hôtes français porteraient tout bonnement l'habit. Un rude soulagement comme vous pensez. Seule Madame Lebrun, victime de la mode, emportera avec elle deux paires de robes. Elle pourra faire guère de moins, pour représenter un p'tit le chic de la capitale et faire un brin de régleme pour nos courtisanes parisiennes...

Si que l'habit ne fait pas le moine, l'habit allant faire la peau, ou plutôt Lebrun. Et not^r Président allant p'tête lancer une nouvelle coutume à la Cour d'Angleterre !

A dire vrai, tertous nos personnages officiels, avec leurs habits noirs et leurs tuyaux de poêle avant l'air de représenter des Pompes Funèbres. Pour augmenter de cent pour cent leur prestige, pourquoi qui porteraient point dans les cortèges et les cérémonies, des uniformes — tout comme les brigadiers de gendarmerie ou les sapeurs-pompiers ?

Y avait-il point en l'An IV, sous la Convention, pour le Directoire et les tribunaux, tout sortes d'uniformes, avec des panaches à plumes tricolores ou l'épée. Vêtements de velours bleu, collets blancs, parements rouges, écharpes de soie, des lisérés, des palmes et des cocardes tout par tout... Avec ça, nos illustres ancêtres passaient point inaperçus. Ils en fichaient bien la vue.

Par la suite, les gouvernements pensèrent que les élus avaient point besoin de tant de plumes et de cocardes, comme des paons, pour remplir dignement leurs fonctions. On pourrait se contenter d'uniformes pus sévères. Et on en donna aux professeurs, aux notaires, aux médecins, aux apothicaires, à des conseillers municipaux et les huissiers.

Les mœurs, d'ampuis, avant changés. Comme la mode. Les tenues civiles, démocratisées, réduites à leur pus simple expression, ressemblent à celles des vulgaires pékins. Ne voyez-t-on point même, dans les cérémonies, des chandails et des chemises débraillées ?

L'est vrai, qu'aujourd'hui, la chemise symbolise un régime, une idée...

Heureusement que si la Manche est étroite, MM. Lebrun et Bonnet, avec leurs habits noirs auront encore la manière, pour se faire applaudir par nos amis les Anglais.

maître Jeannot

Nos pages spéciales

Cette semaine :

De la Vigne... au Vin

L'harmonisation des productions agricoles métropolitaines et coloniales et le redressement de la balance commerciale agricole

Voici la note remise à Monsieur Edouard DALADIER, Président du Conseil, par le Comité Exécutif de l'Association Agricole Douanière, le 3 Mars 1939:

I. — NECESSITE DE LA DEFENSE PAYSANNE

Le problème posé est vital pour l'agriculture.

Inutile d'insister longuement sur ce que représente pour l'avenir et la sécurité de la France la Défense de sa Paysannerie.

Nos forces paysannes aujourd'hui sont profondément touchées. De 1911 à 1936, la terre a perdu 4 millions d'âmes; nous laissons en friche 5 millions et demi d'hectares; 2 millions d'hectares de plus qu'en 1913.

La désertion des campagnes se poursuit depuis deux ans, sur un rythme accéléré. A travers tout le Pays, des fermes tombent en ruines; des villages, qui ne sont plus habités que par des vieux, se meurent.

Au même moment, au-delà des frontières, nos voisins étrangers surpeuplés n'arrivent pas, à l'âge des efforts inouïs, à tirer de leur propre sol de quoi satisfaire leurs besoins.

Déséquilibre angoissant qui demain sera mortel.

Sauver notre Paysannerie : d'abord, de toutes les possibilités de production agricole; retenir à la terre des familles paysannes, nombreuses, vigoureuses, saines et prospères; voilà la base du redressement économique et financier du pays; la condition première et vitale de sa sécurité.

II. — LE CONFLIT AGRICOLE FRANCO-COLONIAL

Pour redresser la situation agricole il n'est pas, sur le plan économique, de problème plus important à résoudre que celui de l'HARMONISATION des productions agricoles métropolitaines et coloniales et de la protection de notre Agriculture contre la concurrence des importations coloniales et étrangères.

Quelques chiffres suffisent pour caractériser une situation qui ne peut plus durer :

— En 1938, le déficit total de la Balance commerciale Française est de 15 milliards 4; or, à lui seul, le déficit de la Balance Commerciale atteint 16 milliards 9, dont 7 milliards 11 avec l'Etranger et 9 milliards 8 avec les Colonies.

Nous avons importé, en poids, 99,4 millions de quintaux de produits agricoles (de tomates, de légumes, de céréales, etc.).

Ces importations se répartissent comme suit :

ETRANGER. — 40,8 millions de quintaux, dont 29,7 millions de matières premières agricoles nécessaires à l'industrie.

COLONIES. — 58,6 millions de quintaux dont 46,6 millions de denrées alimentaires.

En valeur, nous avons reçu :

DE L'ETRANGER. — 10 milliards 6 de matières premières agricoles nécessaires à l'industrie; 2 milliards 9 de produits alimentaires.

DES COLONIES. — 2 milliards 4 de matières premières agricoles nécessaires à l'industrie; 9 milliards 2 de produits alimentaires.

La conclusion s'impose impérieuse :

L'Agriculture est écorchée par le poids d'énormes importations coloniales essentiellement constituées par des denrées alimentaires qui, en majeure partie, lui font une concurrence directe.

Par contre, la France reste largement tributaire de l'Etranger pour son ravitaillement en matières premières agricoles nécessaires à l'industrie. Or, celles-ci en majeure partie complémentaires et non pas concurrentes de notre production, pourraient être largement fournies par nos Colonies.

L'absurdité d'une pareille situation saute aux yeux.

Notre Agriculture, trop spécialisée après la guerre par le déséquilibre et l'incohérence de la politique douanière est décadente par une série de productions secondaires; par contre, elle connaît pour quelques grandes productions protégées l'état de pléthore presque permanent.

L'apport colonial achève l'écrasement des marchés; c'est le drame du conflit agricole franco-colonial.

III. — HARMONISATION INDISPENSABLE, LES CONCLUSIONS DU CONSEIL NATIONAL ECONOMIQUE

Sal en Février 1938 par le Gouvernement, sur les interventions de l'Association Agricole Douanière, du problème du redressement de la Balance Commerciale Agricole, le Conseil National Economique s'est trouvé immédiatement en face du problème colonial. Il lui est apparu aussitôt qu'il n'y avait pas de remède possible, sans une modification profonde de la politique économique pratiquée à l'égard de l'agriculture métropolitaine et coloniale.

Tâche énorme qui mettait en jeu tant d'intérêts divers qu'il semblait presque impossible de les accorder.

Pendant un an sa Commission Spéciale pénétrée du souci de l'intérêt national, s'est efforcée de concilier les points de vue et de définir une politique agricole impériale.

Elle y est parvenue. Voici très schématiquement résumées les conclusions de ses travaux approuvées à l'unanimité par l'Assemblée Générale du Conseil National Economique :

Objectif. — Donner à nos territoires d'Outre-Mer des possibilités de productions nouvelles et rémunératrices, à l'abri des risques de la congestion du marché métropolitain; à cet effet, développer toutes les cultures coloniales supplémentaires de celles de la Métropole, pour lesquelles nous sommes tributaires de l'étranger (textiles, oléagineux, denrées exotiques, etc.).

En contre-partie, arrêter le développement des cultures coloniales concurrentes et organiser leurs marchés entre la métropole et les colonies (céréales, viandes, vins, fruits, légumes, sucre, etc.).

Régulièrement intensifier et surtout diversifier la production agricole métropolitaine, en développant : les cultures secondaires (maïs, légumes secs, volailles, houblons, graines de semence, etc.); les cultures industrielles disparues ou très réduites (lin, chanvre, colza, navette, etc.); les productions agricoles industrielles à débouchés non alimentaires (betteraves et pommes de terre de distillerie, bois pour la carbochimie et la pâte à papier, etc.).

Réserver dans toute la mesure permise par les accords internationaux l'approvisionnement des territoires d'outre-mer aux produits agricoles métropolitains.

Moyens d'action. — Le Conseil National Economique a posé le principe d'un soutien nécessaire pour encourager et faire renaitre les productions envisagées; il a défini les différentes formes suivant lesquelles ces soutiens pourront être réalisés (protection douanière, primes à la production, obligation d'emploi, etc.). Il a prévu les moyens de percevoir les ressources correspondantes (légères taxes à l'importation notamment).

Méthodes d'action. — Cette nouvelle politique économique impériale est à la fois une œuvre délicate et de longue haleine. Elle exige stabilité, persévérance, souplesse et rapidité d'exécution; elle exige surtout la collaboration confiante — entre eux et avec l'Etat, — de tous les intérêts professionnels métropolitains et coloniaux de l'Agriculture, du Commerce et de l'Industrie.

Cette collaboration interprofessionnelle doit être à la base de l'orientation et de l'exécution de la politique à mener.

C'est pourquoi le Conseil National Economique a réclamé la création de Comités Interprofessionnels comportant la représentation des ministères intéressés et dotés, dans le cadre des fonctions qui leurs seraient légalement imparties, d'un large pouvoir de décision et de gestion, sous le contrôle supérieur de l'Etat gardien de l'intérêt général du pays.

Ce programme n'exclut en aucune façon une politique rationnelle d'échanges internationaux; la France sera d'autant mieux placée pour la conduire qu'elle se libérera de la pression de l'étranger pour son approvisionnement en matières premières.

IV. — NECESSITE D'AGIR VITE ET ENERGIQUEMENT

Il y a urgence à donner suite aux travaux du Conseil National Economique en mettant en œuvre au plus tôt et intégralement ce programme d'harmonisation.

Il y aurait risque grave à le modifier ou à en retarder l'application.

Le modifier, car il est le fruit d'une conciliation entre les multiples intérêts en cause. Rompre cet équilibre

risquerait de tout faire craquer. En particulier il est essentiel de garder aux Comités Interprofessionnels à créer le caractère d'organismes réellement professionnels travaillant en collaboration avec les pouvoirs publics.

Il faut aller vite. La situation économique de l'Agriculture métropolitaine est, pour un proche avenir, très alarmante. Les prix sont en baisse sur presque toute la ligne, alors que la hausse des frais de production continue.

Nous redoutons une accentuation prochaine de la crise agricole; elle est possible, sinon très probable; ses conséquences économiques, sociales et politiques seront désastreuses.

L'opinion agricole est exaspérée depuis des années par la concurrence des importations coloniales.

Elle a mis son espoir dans la politique nouvelle préconisée par le Conseil National Economique. Grâce à cela, les frictions les plus pénibles entre producteurs agricoles de l'Empire ont été provisoirement apaisées.

Conscients de nos responsabilités de représentants des grands groupements agricoles, nous qui avons travaillé avec toute notre foi pour redresser la politique agricole impériale, nous avons le devoir de dire qu'en cas de crise, nous serons impuissants à calmer l'opinion agricole.

Seule, la certitude que l'on a commencé à agir et que cette action à longue échéance sera poursuivie sans faiblesse, grâce à la permanence des Comités Interprofessionnels, pourrait éviter le heurt brutal des intérêts et des passions.

La garantie que la conciliation a été réalisée au sein du Conseil National Economique entre les intérêts professionnels pourrait permettre, nous le croyons, la mise en application du programme d'harmonisation actuellement mis au point.

En 3^e page :

Le Concours d'Animaux reproducteurs à la Foire de Nantes

Pour maintenir la santé de vos animaux par Jean DARIAC

Assemblée Générale de la Caisse Régionale Incendie

5, Quai Duguay-Trouin - NANTES

L'Assemblée générale de la Caisse Régionale Incendie se tiendra le Jeudi 13 Avril, à 10 h. 30, salle Mauduit, rue Arsène-Leloup, à Nantes. La vérification des pouvoirs commencera à 10 heures.

ORDRE DU JOUR

1. — Constitution du Bureau - Lecture et approbation du Procès-Verbal de la dernière Assemblée générale.
2. — Rapport du Conseil d'Administration.
3. — Rapport des Commissaires aux Comptes.
4. — Approbation des Comptes de l'Exercice 1938.
5. — Fixation de la Ristourne sur l'Exercice 1938.
6. — Affectation du reliquat disponible.
7. — Nomination d'Administrateurs.
8. — Nomination des Commissaires aux Comptes.

A l'issue de l'Assemblée Générale, il sera procédé à la remise des Médailles du Mérite Mutualiste.

A 9 h. 30: MESSE en l'Eglise Saint-Louis, à la mémoire et aux Intentions des Mutualistes décédés l'an dernier.

A midi: DEJEUNER en commun, Salons Mauduit, rue Arsène-Leloup. Nous pensons que vous voudrez bien y assister avec une délégation de votre Caisse, que nous espérons très nombreuse.

A 16 heures précises: Caserne des Pompiers, rue St-Clément: Visite de la Caserne, du matériel et des ateliers - Sauvetage des personnes par une équipe de Sapeurs-Pompiers - Démonstrations de secours aux asphyxiés - Exécution de feux d'hydrocarbures par des procédés modernes - Attaque d'un incendie par un premier secours.

Vous êtes invités à profiter de l'occasion pour venir admirer le plus beau matériel de défense contre l'incendie existant après celui que possèdent les Sapeurs-Pompiers de Paris.

NOTA. — Toutes les heures indiquées s'entendent « heure légale ».

Pour les Cultivateurs victimes des gelées

Deux lois viennent d'être votées qui ont pour but d'aider les cultivateurs dont les récoltes ont été détruites par les froids rigoureux de décembre dernier.

Le premier texte a pour but d'aider les agriculteurs dont les récoltes fâchées ont été dévastées et qui, de ce fait, éprouvent les plus grandes difficultés à alimenter leur bétail.

Les déclarations de pertes qui ont été fournies aux mairies en temps utile doivent être adressées à la préfecture qui dressera un état récapitulatif des pertes subies dans le département. Cet état sera ensuite transmis au ministre, qui fixera l'indemnité globale à allouer au département.

C'est cette somme qui doit être répartie aux agriculteurs sous forme de ristourne venant en déduction du prix des blés dénaturés qu'ils auront achetés.

L'Office rétrocedera aux cultivateurs sinistrés du blé métropolitain, dénaturé par ses soins, au cours normal d'environ 120 fr.; ces agriculteurs recevront, dans un délai que l'on souhaite aussi bref que possible, une ristourne, par quintal, d'environ soixante francs provenant à concurrence de trente francs, des crédits affectés aux calamités agricoles, et pour trente francs d'une contribution de l'Office du blé.

Le second texte a pour objet de venir en aide aux cultivateurs dont les blés ont été gelés et qui ont dû ensemencher leurs champs.

La loi prévoit que les agriculteurs qui justifieront avoir acheté des blés de semence de printemps entre les gelées et le 20 avril 1939 bénéficieront des réductions de prix suivantes :

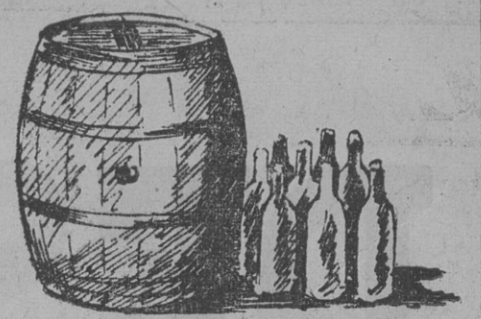
1^o S'il s'agit de blés français, les cultivateurs bénéficieront d'une exonération de 22 francs par quintal sur le montant de la cotisation exceptionnelle de réabsorption;2^o S'il s'agit de blés étrangers, les semences importées avant le 15 avril 1939, sous le couvert d'autorisations délivrées au titre du monopole exercé par l'Office du blé, seront dispensées des droits de douane, et seront introduites en France en franchise de toutes les taxes que l'Office du blé percevrait en d'autres circonstances.

Des décrets d'application préciseront sous peu les modalités d'exécution de ces différents textes.

Notons enfin qu'au cours des débats, le ministre de l'Agriculture a précisé que ces mesures ne s'opposaient pas au versement des indemnités habituellement payées au titre des calamités agricoles.



DE LA VIGNE... AU VIN



Nouvelles menaces contre la viticulture du Centre et de l'Ouest

Depuis quelque temps déjà, nous relevons dans certains journaux du Midi viticole des allusions plus ou moins bienveillantes à « la situation privilégiée » de la viticulture du Centre-Ouest. Nous ne prenons pas la peine de les relever, car il y a mieux à faire, à notre avis, que de rechercher ce qui peut diviser les différentes régions viticoles. Souvent, d'ailleurs, il s'agit de critiques sans importance et sans suite.

Mais, il nous semble utile de reproduire certains passages du discours de M. Moise Majurel, député de l'Hérault, à la séance de la Chambre du 7 février 1939. Dira-t-on que ce discours, comme tant d'autres, n'a été fait que devant des banquettes vides. D'abord, ce n'est peut-être pas absolument vrai ! Ensuite, ce discours, modéré dans la forme, dénote un état d'esprit qui n'est encore que trop répandu parmi des viticulteurs du Midi de la France. Enfin, il a la valeur d'un avertissement pour les vignerons qui s'imaginent que la défense des intérêts de nos régions du Centre et de l'Ouest est toujours chose facile, et que l'on peut impunément dire n'importe quoi, sans risquer de compromettre ces intérêts.

Tout d'abord, M. Moise Majurel a rappelé que « malgré les méfaits des gélées du mois d'avril dernier », la récolte 1938 s'est élevée à 80 millions d'hectos, soit 23 millions d'hectos pour les quatre départements du Midi ; 30 millions pour les autres départements de la métropole ; 22 millions pour l'Algérie.

Puis, après avoir évoqué le statut viticole, il a demandé que certaines modifications soient apportées à la législation actuelle, d'abord en ce qui concerne les plantations.

A ce sujet, M. Silvestre, député du Gard, tout en reconnaissant la nécessité de l'arrêt des plantations, s'est élevé contre les avantages concédés aux viticulteurs italiens installés en Tunisie.

M. Majurel s'est élevé contre la faculté de planter un hectare concédée « dans les seuls départements où la superficie plantée en vigne n'accuse pas d'augmentation depuis 1920 ». D'après M. Majurel, il y aurait quarante-sept départements français pouvant ainsi planter l'hectare familial.

Et il a déclaré : « Qui pourrait soutenir qu'il est admissible de faire du mauvais vin dans des zones inaptes à la vigne, dans des pays humides et sans soleil, alors que ces régions produisent normalement d'excellentes céréales ou de très bons fourrages ; enfin, d'obliger, par voie de conséquence, les pays chauds et secs à arracher cette vigne, dans laquelle le climat les a obligés à se spécialiser. »

Nous connaissons la thèse : elle était soutenue avant la guerre par M. Astier, depuis disparu, qui prétendait déjà réserver au seul Midi le monopole de la production du vin, et qui voulait voir consacrer les coteaux de Vouvray à la culture de l'avoine !

Pour empêcher la production des piquettes, M. Majurel a suggéré d'exiger de tous les vignerons — tout au moins lorsque la récolte atteindrait 90 millions d'hectolitres — la distillation des sous-produits. Toutefois, le député de l'Hérault a réclamé l'abaissement de la quantité d'alcool viniques demandée aux vignerons méridionaux de 77 centilitres à 65 centilitres.

Station œnologique régionale d'Angers

Traitements d'Hiver

Traitements de l'Esca. — Dans les plantations déjà âgées où l'on a constaté des cas d'« Apoplexie », il est indiqué de traiter les souches avec des solutions d'arsénite de soude.

On s'adressera de préférence à des préparations commerciales comme le Pyralon, le Pyralolol, le Pyralesca, etc., qui, employées généralement à la dose de 5 litres pour 95 litres d'eau, apportent, par hectolitre de solution, 1 kg 350 d'acide arsénieux. Traiter au pulvérisateur, après la taille et avant tout mouvement de sève, en visant le vieux bois du tronc et en évitant le bois de taille pour ne pas brûler les bourgeons. Ce traitement agit l'année même de son application et son efficacité est pratiquement absolue.

Dans les vignes soumises au « ravalement » ou au « recépage », les grosses plaies de taille seront avantageusement badigeonnées avec les solutions arséniques précédentes, au cas où la pulvérisation ne devrait pas être exécutée.

Pour tous ces traitements à l'arsénite de soude (soluble), prendre les soins de propreté indispensables.

Vignobles ayant souffert des gélées. — Dans les départements du Centre-Ouest, où la température est descendue, à la fin de décembre, à -20° et au-dessous, les vignes ont souffert. On se rendra compte des dégâts à l'examen des bourgeons et du bois. Les bourgeons gélés noircissent et se dessèchent. Le bois montre une section vert-sale, qui prend ensuite une teinte bruno-roussâtre.

Les dégâts véritables ne pourront être exactement évalués qu'au début de l'été, car on ne peut pas hâter de tailler et tailler en deux fois les vignes gélées, car on ne connaît pas, actuellement, la valeur du bois que l'on pourrait conserver à la taille.

Les Vins d'hybrides de 1938

La réalisation au Laboratoire, pour la quatrième fois, de nombreuses vinifications séparées de raisins d'hybrides, nous a permis d'apporter une nouvelle contribution à l'étude de la qualité des vins susceptibles d'être fournis par ces cépages.

Nous rappelons que nous avons été amenés à prendre cette initiative, à la suite de quelques tentatives peu encourageantes, faites auprès des producteurs eux-mêmes, ceux-ci, malgré toute leur bonne volonté, pouvant difficilement mener à bien cette préparation ; nous y étions incité, d'autre part, par le fait que, seuls, les vins obtenus dans ces conditions, présentent toutes garanties d'authenticité.

Nous ne pouvons faire allusion aux manipulations longues et délicates né-

cessitées par ces vinifications (environ 120, au cours des dernières vendanges) sans remercier bien vivement M. et Mme Buron, préparateurs à la station, pour leur précieuse collaboration, à cette occasion.

Les vins ainsi préparés ont été, durant le mois écoulé, analysés et dégustés. Leurs qualités gustatives furent appréciées et notées par une commission particulièrement qualifiée ; en outre, un nombre important de viticulteurs purent, au cours de deux autres dégustations, se rendre compte, par eux-mêmes, des qualités de ces vins.

Nous allons indiquer, ici, les observations analytiques et les notes de dégustation concernant les hybrides les plus intéressants, parmi ceux étudiés.

Rouges

	Nombre d'échantillons examinés	Alcool	Acidité totale	Acidité volatile	Notes à la dégustation (de 0 à 20)
Seibel 5455	3	9°	8 gr.		
— 7053	11	8°5	6.80		10.5
— 8357	6	8°1	10.40		teinturier.
— 8365	6	9°	8. »		11
— 8718	5	7°1	5.90		8.5
— 8745	5	7°4	9. »		9
— 10096	3	7°6	8.40		7.5
— 10878	5	8°	7.30		8.5
— 14189	4	7°	6.10		8.5
Seyve Villard 12-426	2	8°6	8.80		teinturier.
— 18-315	3	8°6	7. »		10.5

Blancs et Rosés

Seibel 5229	2	6°5	6.70		
— 8716	5	7°8	7.70		6.5
— 10173	8	9°4	6.90		9
— 11803 (rosé)	7	10°3	7.50		8.5
— 12583	4	8°2	5.90		8
Seyve Villard 5-276	7	9°7	6.20		8.5

Afin de préciser la signification des notes de dégustation, nous signalons que la moyenne des notes attribuées aux vins de Vinifera, qui servent de termes de comparaison, fut de 12 pour les rouges et de 10 pour les blancs.

Ces documents confirmant pratiquement ceux accumulés les années précédentes, nous croyons devoir, dès maintenant, avant que ne paraisse le rapport annuel présenté sous les auspices du Syndicat interdépartemental d'étude et de défense des producteurs directs, donner les quelques indications pratiques ci-après :

Peuvent être plantés, en toute sécurité, parmi les cépages rouges : Seibel 5455, franc de pied, dans les bons sols et les terres fraîches (il est, d'ailleurs, bon greffon sur la plupart des porte-greffes), en vue de l'obtention d'un vin de bonne qualité.

Seibel 7053, franc de pied, dans la plupart des sols (il est plutôt mauvais greffon), pour la production abondante d'un vin neutre, coloré, de qualité courante.

Seibel 8357, sur ses racines, même dans les terrains compacts et humides en petite proportion (1/15 à 1/20) d'un vignoble, dans le but d'augmenter la couleur des vins déficients à cet égard, ce cépage est, en raison de l'intensité colorante de son vin, appelé le « roi des teinturiers ».

Nous ajouterons à cette liste : Seibel 8365, qui donne les meilleurs vins rouges d'hybrides, mais à une production simplement moyenne et peu irrégulière et qui semble, d'autre part, devoir être greffé sur Riparia X Rupestris 3309 ou Berlandieri X Riparia, Téleki 5 BB par ex.

Enfin, il y a lieu d'étudier ou de poursuivre l'étude des numéros ci-après : Seibel 8355, 10.878, 13.053, 13.663, 13.666, 13.694, 13.846, 14.189, 14.596 ; Seyve Villard 12-426 et 18-315.

En ce qui concerne les cépages blancs et rosés, nous estimons ne pouvoir encore conseiller la plantation, sans réserve, des « vedettes » actuelles, les observations favorables les concernant demandant à être confirmées par de nouvelles études. Voici, néanmoins, les numéros qui émergent nettement dans cette catégorie :

Seibel 10.173, qui semble pouvoir être planté franc de pied, est assez sensible au mildiou de la feuille et n'est, généralement, qu'un producteur moyen d'un vin très favorablement apprécié.

Seibel 11.803 rosé, qui est très résistant aux cryptogames, produit abondamment un vin alcoolique et bon, mais redoute les terrains frais et humides et semble devoir être greffé (Berlandieri-Riparia, Téleki 5 BB lui conviendrait comme porte-greffe).

Seyve Villard 5-276, qui est très résistant au mildiou, très fertile, donne un vin alcoolique bien apprécié, gagne généralement à être greffé.

Nous ne pouvons terminer ce bref compte-rendu sans dire à nouveau que les hybrides ne devraient être plantés que dans les lieux dits à vins communs, les bons cépages français devant continuer à être réservés aux vignobles dont ils ont fait la réputation.

L. DEPARDON,

Directeur de la Station agronomique et œnologique de Loir-et-Cher.

La casse brune des Vins

Il importe d'abord de savoir que tous les vins provenant de vendanges pourries sont sujets à la casse brune.

Pour prévenir cet accident, il faut de temps en temps, faire l'essai à l'air, qui consiste à exposer durant deux jours au plus, sous une faible épaisseur, dans un verre, un peu de vin qu'on a préalablement aéré fortement par plusieurs transvasements successifs ; si cet essai se traduit par l'apparition, dans le délai de 48 heures, d'un trouble ou même d'un simple changement de couleur (jaunissement plus ou moins accentué des vins blancs ou brunissement), on peut en déduire le « risque de casse ».

Dans l'affirmative, il convient, avant toute exposition à l'air, d'additionner le vin de 6 à 10 grammes de métabisulfite de potasse par hectolitre (ou de 4 à 6 centilitres de solution sulfureuse à 8 %), suivant l'intention du trouble et de l'agiter vivement.

Il est évident qu'il vaut beaucoup mieux avoir à prévenir qu'à guérir la casse brune, ce dernier traitement ne donnant souvent que des résultats insuffisants lorsque le trouble est très accentué. Voici, cependant, ce que l'on peut tenter, dans ce cas :

On ajoute au « vin cassé » 10 à 15 grammes de métabisulfite de potasse (ou 6 à 10 centilitres de solution sulfureuse à 8 %) par hectolitre, on le tamise, s'il est blanc ou rosé, à raison de 15 grammes de tanin à l'hectolitre par hectolitre, on l'agite, puis le colle le lendemain au moyen de 3 à 5 grammes (vin blanc ou rosé) ou 10 grammes (vin rouge) de gélatine par hectolitre, le soumet à un vigoureux fouettage et le soutire dès que la colle est tombée.

Le soutirage doit naturellement avoir lieu dans des récipients convenablement méchés.

Nous rappelons qu'il y a intérêt à faire dissoudre le tanin et le métabisulfite dans un peu d'eau chaude, avant leur addition au vin à traiter, et que la gélatine doit être mise à dégorger dans de l'eau froide durant environ 12 heures, avant d'être dissoute (solution colloïdale) dans un peu d'eau tiède pour être incorporée au vin à coller.

L. DEPARDON,

Directeur de la Station agronomique et œnologique de Blois.

Les bons Vins Nantais

Le Gros Plant

Sur la butte, dans un fouillis de feuilles petites et trappues, s'agrippent, massives et compactes, aux grains serrés, gris-verts, dorés du côté du soleil... pas d'espace perdu, c'est la grappe de « gros plant ».

De la Gironde à la Loire, folle blanche dans les Charentes et la Vendée, le « gros plant » est par excellence le vin de chez nous.

Du muscadet il n'a pas le moelleux, mais contenant moins d'alcool, il est moins traître que son aristocratique compatriote.

Salut au vin des classes moyennes... tout l'été il a bu les rayons du soleil qui lui a développé de riches vitamines.

Son alcool honnêtement tempéré fait partie des aliments d'épargne les plus précieux. Son acidité en fait un apéritif irrésistible. Pris une demi-heure avant le repas, il aggrave l'appétit, détermine une hyper-sécrétion du suc gastrique et une salivation légère. Il fait venir « l'eau à la bouche ».

Pendant le repas, il dilue les aliments, il continue son activité excitoglandulaire.

Ne cherche pas, mon frère le paysan, l'apéritif compliqué, véritable cocktail de synthèse. Ton apéritif, tu l'as dans ta cave.

Tel vin, tel caractère.

Ta lucidité d'esprit, ton caractère conciliant, ta riposte si fine, ton optimisme inébranlable, où les as-tu trouvés si ce n'est dans une longue pénétration héréditaire de ce soleil embouteillé.

Il égale la jeunesse, inspire l'âge mûr, et retarde la vieillesse quand il n'en fait pas une deuxième jeunesse.

C'est, en effet, un des meilleurs préservatifs de la sclérose des artères.

Son action sur les reins est connue, il y produit une chasse de liquides qui les lave et débarrasse l'économie des éléments nocifs.

« Les méchants sont buveurs d'eau » dit un proverbe célèbre, les braves gens, les bons amis, les chics types boivent le vin, le « gros plant » du père de famille.

C'est un brevet de longue vie... c'est Madame la Statistique qui nous l'enseigne. Si l'on étudie la longévité comparative des buveurs de vin modérés, des abstinentes et des gros buveurs, c'est aux buveurs modérés que revient la palme du grand âge, donc répète-toi, mon camarade, « Si tu veux avoir des fonctions biologiques bien dirigées, un heureux caractère, une vieillesse agréable et prolongée, et par dessus tout l'optimisme si nécessaire dans les temps que nous vivons, réunis un ou deux bons copains, débouche une bouteille de « gros plant » et vide-la sans précipitation, en savourant comme il convient ce jus du soleil et de la terre qui t'apporte la vigueur et la gaieté. »

Docteur L'HERMITTE

(Le Réveil Corporatif).

L'étiquetage des bouteilles

VINS DE COUPAGE

Aux termes de l'article 283 du Code du vin, l'étiquette doit porter une mention telle que celle-ci : « Négociant à... Viticulteur à... », suivie de l'indication du département où est située la région ou la localité, le tout imprimé en caractères identiques. De plus, la dénomination de vente doit être suivie de l'indication du degré : le titre doit être indiqué par degrés et demi-degrés.

Les inscriptions doivent être rédigées sans abréviation et disposées de façon à ne pas dissimuler la dénomination du produit.

En outre, l'article 285 interdit l'emploi de mots tels que « clos, château, domaine, moulin, tour, mont, côte, cru, monopole » ainsi que toutes autres expressions susceptibles de faire croire à une appellation d'origine.

VINS DE PAYS

En vertu de l'article 3 du décret du 8 février 1930 le lieu de production doit être inscrit sur une étiquette spéciale de forme rectangulaire, de 6 centimètres de long sur 3 de large et qui ne peut recevoir aucune autre inscription. Les mots constituant cette inscription sont composés en caractères identiques et en noir sur fond blanc. L'indication doit être ainsi libellée : « Vins de pays provenant de... » avec le nom du canton, ou, s'il constitue une appellation d'origine, celui de la commune.

VINS A APPELLATION D'ORIGINE

Conformément aux prescriptions du décret du 4 janvier 1937, les bouteilles contenant des vins destinés à être vendus avec appellation contrôlée (X) constituant l'appellation et la mention « contrôlée » ou « Appellation contrôlée » conformément au dispositif ci-après :

Les mots « X... contrôlé » ou « X... » sont inscrits en caractères rouges sur étiquette verte ou sur bande verte transversale à l'étiquette. L'indication du degré n'est pas obligatoire.

Concours des Vins et Eaux-de-Vie

de la Loire-Inférieure

le Mercredi 12 Avril, à la Foire de Nantes

Nous organisons, cette année, à la Foire de Nantes, le Mercredi 12 Avril, différents Concours de Vins et Eaux-de-Vie, ouverts à tous les Viticulteurs de la Loire-Inférieure et Communes limitrophes. Concours gratuits ne comportant aucun droit d'inscription. Que chacun veuille bien se conformer aux prescriptions ci-dessous :

Concours des Vins de l'année

Ce concours comprendra plusieurs sections et les concurrents devront nous préciser la, ou les sections dans lesquelles ils désirent concourir :

MUSCADET
GROS PLANT
PINOTS ET VINS ROUGES DE LA LOIRE
HYBRIDES

Récolte de 1938 seulement

Chaque concurrent devra fournir deux bouteilles, pour chacun des catégories. Chaque bouteille devra porter une étiquette collée, mentionnant le nom, l'adresse du propriétaire et le cépage.

Concours des Eaux-de-Vie

Le Concours des EAUX-DE-VIE sera divisé en Eaux-de-Vie de Vin, de Marc et de Cidre, eaux-de-vie vieilles et de la dernière récolte, à raison d'un petit flacon-échantillon par catégorie.

Dispositions Générales

Ces Concours sont ouverts seulement aux Vignerons-récoltants. Les viticulteurs devront faire parvenir leurs bouteilles, ainsi étiquetées à l'adresse du Directeur de la Foire Commerciale, CHAMP DE MARS, A NANTES, en spécifiant : « Concours des Vins ».

Toutes les bouteilles devront être remises le Mardi 11 Avril, au Bureau de la Foire, de 8 h. à midi, où elles seront réceptionnées. Aucun envoi ne sera accepté après midi.

Les exposants d'une même commune ont tout intérêt à grouper leurs envois.

SE FAIRE INSCRIRE, avant le Samedi 8 Avril, veille de Pâques, délai de rigueur, à M. R. FAIVRE, Secrétaire de la C.G.C.C.O., 3, place Petite-Hollande, Nantes.

Des diplômes seront décernés aux lauréats. Nul doute que ces Concours de 1939 ne remportent encore un gros succès et viennent récompenser nos meilleurs vignerons.

L'Impôt sur le Vin

DROIT DE CIRCULATION DEPUIS 1900

Le droit de circulation sur le vin a été augmenté deux fois depuis le courant du mois de mai dernier, une première fois en application de la majoration générale de 8 pour 100 sur tous les impôts ; une seconde fois, de 0 fr. 30 pour le financement des allocations agricoles.

Voici l'évolution de cet impôt depuis 1900 :

Loi du 29 décembre 1900 : Droit fixé uniformément à 1 fr. 50 par hectolitre.

Loi du 30 décembre 1916 (article 14) : 3 francs par hectolitre.

Droit du 22 février 1918 (article premier) : 5 francs par hectolitre.

Loi du 29 juin 1918 (article 27) : 10 francs par hectolitre.

Loi du 25 juin 1920 (article 83) : 19 francs par hectolitre.

Loi du 15 juillet 1921 (article premier) : 14 francs par hectolitre.

Loi du 28 février 1923 (article 8) : 15 francs par hectolitre.

Loi du 3 août 1926 : 25 francs jusqu'au 31 décembre 1926.

Loi du 31 décembre 1926 : 15 francs par hectolitre.

Décret du 19 juillet 1934 : 20 francs par hectolitre.

Loi du 24 décembre 1934 : 25 francs par hectolitre pour les négociants et 20 francs pour les récoltants expédiant à la consommation.

Décret du 30 juillet 1935 : 26 francs pour les négociants et 21 francs pour les récoltants.

Décret-loi du 2 mai 1938 (augmentation de 8 pour cent) : 28 fr. 10 pour les négociants et 22 fr. 70 pour les récoltants.

Décret-loi du 31 mai 1938 : 28 fr. 40 par hectolitre pour les négociants et 23 francs par hectolitre pour les récoltants.

De tout temps, les viticulteurs ont constaté le bienfaisant effet du vent venant de la mer. Sous son action, les vignes reprennent une vigueur nouvelle, c'est qu'il leur apporte l'humidité nécessaire. Les feuilles fanées sous l'action du vent sec du Nord reprennent aussitôt leur forme normale dès que le vent vient du Sud. Elles se gonflent, ont belle allure, aussi ce « marin gras »...

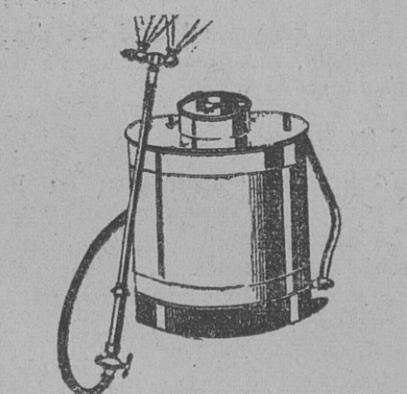
La station de physique et de climatologie de Bel-Air, près Montpellier, s'est attachée à la recherche et à l'explication de ce phénomène si important. Il faut lui savoir gré d'en avoir démontré très exactement le mécanisme et d'avoir effectué des mesures indiquant son rôle : L'air humide pénètre dans la terre meuble, y dépose son eau du fait d'une légère différence de température ; la vigne l'absorbe immédiatement par ses racines. Cette source secondaire d'humidité fournit en été plus d'eau que les pluies parfois inexistantes.

M. Chaptal, directeur de la Station, a pu calculer la quantité d'eau absorbée certains jours par un hectare de terre. Il s'y dépose quotidiennement sur 10 centimètres d'épaisseur jusqu'à 13 mètres cubes d'eau. Cette quantité augmente avec la profondeur de la couche perméable à l'air. Le calcul et les faits sont là pour prouver que cette humidité est suffisante pour la bonne végétation de la vigne. Evidemment, pour obtenir une bonne récolte, une pluie importante est nécessaire aux environs du 15 août. Il est malgré tout très heureux que la source secondaire d'humidité constituée par la fixation de la vapeur d'eau atmosphérique à la surface du sol puisse permettre la culture de la vigne malgré l'absence de pluies...

L. DOURNAC,
Ing. agronom.

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 235 »
En CUIVRE PLOMBÉ 250 »

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 40 fr.
A 4 jets 58 fr.
Allonges de lances pour arbres fruitiers :
Longueur 0 m 50 15 fr.
Longueur 1 m 00 25 fr.

206. — A AFFERMER pour le 23 Avril 1940, à moitié fruits ou à prix d'argent, la ferme du Château de Montbert contenant 38 ha. dont 15 en prairies; beaux et vastes bâtiments d'exploitation. Flcury, Château de Montbert.

208. — A VENDRE une râteleuse à cheval, 25 dents, marque « Dering », état neuf. S'adresser Cottineau Donatien, la Haultière, route de Sainte-Luce, Doullon.

209. — A LOUER pour Toussaint 1939, ferme à moitié, contenant 6 hectares environ, en vignes, prég et terres, près Nantes. Fermier connaît, sans bien la vigne et soins à donner aux vins. S'adresser au Syndicat.

DEMANDES

41. — MENAGE libre le 1^{er} Avril cherche place, ferait jardin ou petite culture. S'adresser au Syndicat.

43. — ON DEMANDE pour maison bourgeoise, femme 30 à 50 ans, basse-cour, culture. S'adresser au Syndicat.

44. — MENAGE, un enfant, demande place, homme jardin, culture, toutes mains, femme toutes mains, excepté cuisine. Bonnes références. S'adresser au Syndicat.

45. — ON DEMANDE ménage d'un certain âge, homme chauffeur, femme non occupée; conveniendrait retraités. S'adresser au Syndicat.

46. — ON DEMANDE pour propriété environs Nantes, bonne à tout faire 30 à 40 ans, bien rétribuée. S'adresser au Syndicat.

47. — ON DEMANDE ménage jardinier, homme toutes mains; femme pouvant servir le cas échéant cuisine, ménage. Références. S'adresser au Syndicat.

48. — Sommes acheteurs PEULIERS sur pied ou abattus, meilleur cours. Sclerie du Champ de Mars, Nantes.

Nos Mercuriales

Grains et Farines

Nantes, le 16 Mars. — Avoine grise ou noire, Bretagne, 116; bigarrée Bretagne, 111; Sarrazin, Bretagne, 146; Orge Indigène, Côtes-du-Nord, incité; Maroc, 113; Son, région, bonne fabrication, 94; Mais Indo-Chine, 123; Riz Saigon N° 1, 136; — Paille de Blé, pressée, 45; bottée, 45. Ces prix s'entendent par quantité minimum de 5.000 kilos départ des lieux de production.

Pailles et Fourrages

Paris. — Marché libre : Balles pressées, haute densité, aux 100 kilos, départ. — Paille de Blé : Nord, Pas-de-Calais, 27 à 27.50; Centre 29.50 à 30; d'Avon, Nord, Pas-de-Calais, 26.50; Aisne, Oise, 27.50; d'Orge ou Escourgeons, Indre, Cher, 28.50; Aisne, Nord, 25.50; Foin : France-Comté, Ain, 52 à 53; Luzerne : Deuxième coupe : Aisne, Oise, Marne, 62 à 63; Trèfle 55.50 à 56.50.

Animaux de Boucherie

576 VEAUX. — Le kilo vif, 5 à 8.25. 25 BŒUFS. — Devant, le demi-kilo, net : 1^{re} qual., 3 à 3.50; 2^e qual., 2.50 à 3; 3^e qual., 2 à 2.50. — Derrière, 1^{re} qual., 5.75 à 6.50; 2^e qual., 5.25 à 5.75; 3^e qual., 3 à 3.50. — 210 MOUTONS. — Le demi-kilo net : 1^{re} qual., 9 à 10; 2^e qual., 8 à 9; Agneaux, 11 à 11.25.

Légumes et Primeurs

MARCHÉ DU CHAMP DE MARS. Nantes, le 15 Mars. — Artichauts, les douze, 20; Betteraves, les douze, 12; Carottes, le kilo, 1; le paquet 2.50; Choux Bruxelles, le kilo, 2; Choux-fleurs, la pièce, 3; Choux-pommes, la pièce, 5; Choux vert, les douze, 10; Cresson, les douze, 10; Chicorée, les douze, 6; Laitues, les vingt, 9; Navets, le paquet, 2; Oignons, la douzaine, 2.75; Poireaux, la botte, 7 à 10; Pommes de terre, le kilo, 0.65; Radis, les douze, 10; Salsifis, le paquet, 2.50; Scorzonères, le paquet, 2.50; — Pommes, le kilo, 2.

MARCHÉ DES INNOCENTS

Paris, le 15 Mars 1939. POMMES DE TERRE. Prix du Comité Interprofessionnel des Pommes de Terre et Légumes : les 100 kilos, vrac départ. — Rosa Ardennes 82, Marne 80 à 82, Meuse 80, Sarthe 68 à 70, Loiret 75, Bretagne 55; Saucisse rouge Bretagne tout venant

50, grosse triée, de 70 grammes, 55 à 56, de 100 grammes 58 à 60, Loiret 85 à 90; Etoile du Nord du Loiret 52; Institut de Beauvais Sarthe 34 à 35; Mayenne 33 à 34, Limousin 37 à 38; Bintje (Berterlingen) Nord 48 à 50, Oise, Comte, Aisne 48 à 49, Loiret 51 à 56, Sarthe 50 à 52, Eure 54 à 56; Ronde Jaune Bretagne 33 à 34, Sarthe 33 à 34, Mayenne 32 à 33, Loiret 32 à 23, Alsace 34 à 35, Auvergne, Limousin 34 à 35.

CAROTTES

Saint-Omer, 85.00, loge, départ.

NAVETS

Marché calme : Alsace, 34.

OIGNONS

Les 100 kilos, loges, départ : Mazé 170 à 175; Verberie 195 à 200; Poitou 135 à 170; Auxonne 130 à 140; Oignons de Syrie 100, Marseille.

HALLES CENTRALES

Paris, 15 mars.

BEURRE. — Cours extrêmes et cours moyens :

En mottes centrifuges : des Laiteries coopératives industrielles, le kilo, Normandie, 30-32.50 (30.70); Charente, Poitou, Touraine, 30-32.50 (31.50).

Mottes Normandes, 30-30.80 (30.20); Bretagne, 27.50-30.50 (30).

Autres provenances : 24-30 (29).

En v/e kilo non salé, 29-29.50 (29.20).

Arrivages : 2089 colis; 24,000 kilos.

Ressort : 1,080 mottes.

Bonne demande dans les ordinaires. Cours soutenus et même un peu plus fermes pour les malaxés de Normandie. Réserve peu importante. Il a été vendu 2,017 mottes.

CEURS. — Cours maintenus. Picardie et Normandie, 440-620; Bretagne, 400-510; Poitou, Touraine, Centre, 470-620.

Arrivages : 923 colis; 59,640 kilos.

Ressort : 1,443 colis.

VOLAILLES. — Morues : prix moy. poulet, le kilo, Nantes, 21; Gâtinais, 24; Bresse, 27; Charentes, 25; poules, 18.

Poulets vivants : le kilo, 19; poules et vieux coqs vivants, 15.50.

Lapins morts : du Gâtinais, 15.25; autres catégories, 14.75.

Arrivages : 60,000 kilos.

Ressort : de la veille, 1,300 kilos.

FROMAGES. — Les dix : Bris moy. moule, 150; le cent : Coulommiers divers, 350; camembert Normandie, 390; divers, 260; Mont d'Or, 165; Pont l'Évêque, 510; chèvre, 450; le kilo : Roquefort, 19; gruyère Emmenthal, 14; Comté, 14; bleu, 12.50; Port-Salut, 12.25; Cantal, 13.40.

VIANDES. — Le kilo :

Bœuf : quartier derrière, 10.50; quartier devant, 4.50; aloyau, 17 train entier, 11; globe, 11; cuisse, 10; paleron, 7; bavette, 6.50; plat de côte, 5.50; collier, 5; pis, 4.50.

Veau : entier, 15; cuisseau et carré, 18; basse complète, 11.50.

Mouton : agneau de lait, 17.50; entier, 14; gigot, 20; milieu à 8 côtes, 23; épaule, 14; poitrine, 7.50.

Porc : demi, 14; longe, 15.50; filet, 16.50; rein, 13; jambon, 18; poitrine, 13; lard, 7.50.

LEGMES. — Artichauts d'Algérie, le cent, 125-180 (160); asperges, 1,000-1,200 (1,100); carottes Créances, 150-200 (175); Meaux, 100-125 (120); champignons de couche, 750-950 (800); chicorées, 200-300 (250); choux, le cent, 170-300 (250); de Bruxelles, 400-550 (500); choux-fleurs du Midi, le cent, 200-600 (400); de Bretagne, 200-375 (325); épinards, 200-375 (380); escaroles, 300-600 (490); haricots verts du Maroc, 700-1,800 (1,200); flageolets secs, 560-600 (580); haricots, 400-500 (450); navets communs, 35-40 (42); mâche, 550-900 (650); oignons secs, 200-250 (240); oseille, le 400-600 (500); persil, 1,000-1,500 (1,300); poireaux, les 100 bottes, communs, 400-600 (500); de Montesson, 500-750 (650); pois verts Algérie, 300-400 (350); Midi, 600-800 (700); pommes de terre Algérie, 150-380 (250); Hollande, 100-140 (120); saucisse rouge, 100-120 (110); radis Paris, 3 bottes, 3-4 (3.50); de Nantes, 100 bottes, 75-130 (115); topinambours, 60-100 (80).

Arrivages moyens et vente relative calme. Les carottes de Meaux, laitues, artichauts d'Algérie, choux-fleurs du Midi, poireaux de Montesson et radis ont baissé. Hausse sur champignons épinards, mâches et persil. Pas de changement appréciable par ailleurs.

FRUITS. — Les cent kilos : Bananes, 125; citrons, 340; dattes, 520; figues sèches, 500; mandarines, 650; noix, 800; oranges Espagne, 610; Algérie, 500; sanguines, 550; poires de choix, 1200; pommes de choix, 700; communes, 275; Poireaux, la botte, 7 à 10; Pommes de terre, le kilo, 0.65; Radis, les douze, 10; Salsifis, le paquet, 2.50; Scorzonères, le paquet, 2.50; — Pommes, le kilo, 2.

MARCHÉ AUX CHEVAUX

Paris-Vaugirard, 15 mars. — Chevaux français, aménés 173, vendus 157, renvoi 16; chevaux étrangers, aménés 23, vendus 19, renvoi 9.

Anes, aménés 3, vendus 2 pour 600 et 850 fr. l'un.

Les chevaux de boucherie ont été vendus de 900 à 3,400 fr. par tête, soit 2,50 à 6,40 au kilo vif.

Au kilo net : 1^{re} qualité 9,40; 2^e, 6,90; 3^e, 5 fr.; extra, 10,70.

La demande reste calme, mais la modicité des offres a permis une vente facile.

Graines Fourragères

Les 100 kilos, loges, départ : Trèfle violet Nord, Centre 1,400 à 1,500; Bretagne 1,500 à 1,600; Trèfle blanc 2,800 à 3,000; Trèfle hybride 1,050 à 1,150; Trèfle jaune 800 à 825; — Luzerne de Provence 1,600 à 1,700, de pays 1,400 à 1,600; des Maraîs et Vendée 1,600 à 1,650. Minette décortiquée, 650 à 750, en cosset 310 à 325; Vesces de printemps 210 à 220; Sainfoin double 300 à 330; Lotier 1,000 à 1,025; Ray-grass Italie de Mayenne 420 à 450; Onglats 475 à 520, ports.

CIDRE

Marché toujours sans animation. En Vallée d'Auge, 10 à 11.50 le degré hecto départ. Sarthe-Perche, 8 à 9 pour disponible ou livrable.

Cidres de Bretagne, entre 7 et 7.50 le degré hecto départ, avec une faible densité.

Pour les cidres de distillation, les offres inférieures ou égales à 2 hectos d'alcool pur sont retenues pour la seconde tranche du contingent d'alcool de cidre réservé aux producteurs (20 mille hectos).

Eaux-de-vie de cidre

Toujours peu d'affaires. Les cours restent à 715-750 les 100° départ Ouest-Normandie en quinquante et suivant départ et époque de livraison.

Cours des Vins

Muscadet 575 à 700 fr. Gros-Plants 325 à 375 fr. Selsels 325 à 375 fr. Chablis 225 à 275 fr. Noah, selon degré 225 à 275 fr. Vin du Midi, le degré 14.75 à 16.50

Dans les bonnes bouillies du commerce le neutralisant employé est le Carbonate de Soude Solvay.

MARCHÉS RÉGIONAUX

MARCHE TALENSAC

BŒUF. — Le demi-kilo : 1^{re} catégorie, 8 à 15; 2^e catégorie, 4.50 à 5.

VEAU. — Le demi-kilo : 1^{re} catégorie, 8.50 à 12; 2^e catégorie, 7.50 à 8.50; 3^e catégorie, 7.50.

MOUTON. — Le demi-kilo : 1^{re} catégorie, 14 à 14.50; 2^e catégorie, 12 à 13; 3^e catégorie, 8.

PORC. — Le demi-kilo : 7 à 10.50.

BEURRE. — Le demi-kilo : 15 à 16.

CEURS. — La douzaine : 5 à 5.50.

POULETS. — Le demi-kilo : 9 à 10.

LAPINS. — Le demi-kilo : 8.

ANCIENS. — Poulets, la livre, 6.50 à 7; canards, 3.50 à 4; pigeons, la couple, 8 à 10; lapins, la livre, 3-3.25; œufs, la douzaine, 4.50 à 5; beurre, la livre, 15 à 16.

Veaux, le kilo, 5.50 à 6.50; porcs, 8 à 8.50; porcs de lait, 280-300.

CLISSON. — Blé (prix de la taxe); farine, 295; avoine, 125; son, 110 à 115; pommes de terre, 60 à 70; haricots, 400 à 500; foin, les 500 kg, 475; paille, 270 à 275; poulets, la couple, 9.50 à 10; canards, 3.50 à 4; pigeons, 8 à 10; œufs, la douzaine, 5.50 à 6; beurre, le demi-kilo, de ferme 15 à 16, de boucherie 15; bœufs gras, le kilo sur pied, 3.50 à 4.50; bœufs de travail, la paire, 5.00 à 7.50; vaches grasses, le kilo 3.25 à 4.50; vaches, le kilo, 6 à 7; génisses, 5; porcs, 8.50 à 8.70; porcs de lait, 280 à 300.

ST-ETIENNE-DE-MONTLUC. — Poulets, la couple : gros 35 à 60, moyens 45 à 50, petits 30 à 35; lapins, la pièce, 14 à 18; œufs, la douzaine, 4.20; beurre, le demi-kilo, 15 à 15.50; vaches : aménés 30, vendus 36, le kilo, 6 à 8.

LA ROCHE-BERNARD. — Blé (taxe); avoine 160-170; blé noir 155-160; seigle 150-156; orge 135-140.

Foin, les 500 kilos, 520-525; paille, 250-255.

Poulets gros, la couple, 50-65; moyens, 39-45; petits, 30-40; canards, la pièce, 16-20; oies, 29-33; pigeons, la couple, 12-15; lapins, la pièce, 15-30.

Œufs, la douzaine, 4-4.50; beurre, le demi-kilo, 15-15.50. Cidre nouveau, la barrique, 90-95; droits en sus. — Bœufs gras, le kilo sur pied, 3.50-4; bœufs de travail, la paire, 4.800-6.700; vaches grasses, le kilo, 3.55-3.90; vaches laitières, 1.200-1.800; taureaux, le kilo, 2.80-3.05; veaux de lait, le kilo, 4.75-7; génisses, la pièce, 850-1.200; moutons, le kilo, 4.50-8; porcs, 8.50-9.

Candé, 13 mars. — Blé, les 100 kilos, 191; orge, les 100 kilos, 130 à 140; avoine, les 100 kilos, 125 à 135; paille, les 1,000 kilos, 450 à 530; foin, les 1,000 kilos, 800 à 1,000.

Poules, la couple, 40 à 45; poulets, la couple, 45 à 50; canards, la couple,

35 à 38; oies grasses, le kilo, 10 à 12; oies courantes, la pièce, 30 à 35; lapins la pièce, 13 à 15; lapins de garenne, la pièce, 7 à 7.50; pigeons, la couple, 10 à 11; œufs, la douzaine, 4.75 à 5; beurre, la livre, 16 à 16.50; porc gras, le kilo, 8.25 à 8.50; porc maigre, le kilo, 8.50 à 9.50; porcelions, la pièce, 220 à 280.

Blain, 14 Mars 1939. — La foire de la Mi-Carême fut peu importante.

Bœufs, 3.80 à 4.20; Taureaux 3.80 à 3.95; Vaches, suivant âge et qualité, 2.60 à 3.10; Génisses 4.30 à 4.80; Veaux 6.50 à 7; Moutons et Agneaux 5 à 7.

Porcs gras 8.40; Porcelions de 6 semaines à 2 mois, 200 à 250 la pièce; courants 260 à 400; Beurre de laiterie 14 à 15; Œufs, 5 à 5.50 la douzaine; Lait 1.80 le litre; Poules et Poulets, suivant âge et qualité 22 à 45 la couple (6 à 6.50 la livre vif); Lapins domestiques 15 à 20 la pièce (6 à 6.50 le kilo vif); 324 (taxe officielle) 209.

Les 100 kilos : Farines 294 à 296; Sons 112 les 100 kilos; Avoines, 125 à 130; Seigle 120 à 130; Orge 125 à 130; Sarrazin 140 à 150; Riz 103; Paille, 460 à 500, les 1,000 kilos; Foin 1,000 à 1,100 les 1,000 kilos; Cidre, 100 à 120 la barrique de 225 litres (droits de circulation en sus); Pommes de terre, 75 à 100 les 100 kilos suivant espèces.

Châteaubriant, 15 Mars. — Foin 450 à 500; Paille 220 à 240, les 100 kilos; Cidre, la barrique, 90 à 100 (droits en sus); Beurre, le kilo, en gros, 28; en détail 32 à 33; Œufs, la douzaine, 4.25

à 5; Poulets, 20 à 25; Poules 15 à 18; Canards 20 à 22; Lapins 12 à 15; Animaux de boucherie, le kilo sur pied, Bœufs 3.50 à 4.50; Taureaux 4 à 4.50; Vaches 3 à 4; Génisses 4 à 4.75; Veaux 6.50 à 7; moutons 6 à 6.50; bons bœufs en quatre drets 1.500 à 1.800; de deux ans 1,000 à 1,300; génisses prêtes à saillir, de 18 mois, 1,200 à 1,500; vaches âgées, de 800 à 1,000; dites saucissons, de 200 à 500; bonnes jeunes bêtes près du terme ou fraîches 1,800 à 2,300; en choix ordinaire 1,000 à 1,600; race pie-noire 1,000 à 1,500; jusqu'à 1,800; les cuires de 800 à 1,000. Porcs gras, le kilo, 8.45; Porcelions de six semaines à deux mois de 200 à 250, 2 à 3 mois 280 à 350, 3 à 4 mois 380 à 450; bons jeunes chevaux de trait, de 3 à 6 ans, 5,000 à 7,000; plus âgés 3,500 à 4,500; chevaux de boucherie 1,500 à 2,500, suivant poids et qualité.

Geneston, 15 Mars. — Bœufs gras, 2,300; vaches grasses, première qualité 3.10, deuxième 4, troisième 3.20 à 3.50; jeunes bœufs, taures et taureaux maigres, première qualité 4.50, deuxième qualité 4, troisième 3.70 à 3.80. Bœufs de travail, 8,500 à 7,300, la paire; Vaches pleines ou en lait, première qualité 3,200, deuxième 2,000, troisième 1,000 à 1,350.

Les pulvérisations à la Bouillie Bourguignonne fraîchement préparée sont les plus efficaces.

Les Crédits pour l'Élevage dans le Budget de 1939

Il est possible aujourd'hui, après la publication du budget de 1939 et de divers décrets portant annulation de crédits sur le budget précédent et report sur celui de cette année, de faire le décompte des fonds dont pourra bénéficier l'élevage et particulièrement le marché de la viande au cours de cet exercice.

Nous ne parlons pas ici des crédits de l'élevage du cheval gérés par les Haras.

En ce qui concerne les autres espèces, nous trouvons d'abord dans divers chapitres :

2 millions de francs pour les syndicats d'élevage, y compris les syndicats de contrôle laitier;

1.950.000 francs pour l'organisation du Concours général agricole de Paris;

360.000 francs pour les associations de livres généalogiques.

Il faut faire une place un peu à part aux 40 millions qui avaient été inscrits au budget de 1938 pour indemniser les éleveurs victimes de la fièvre aphteuse et dont une grande partie vient d'être reportée sur 1939, n'ayant pu être utilisée auparavant, permettant ainsi, comme nous l'avons annoncé récemment, de commencer à payer les indemnités aux éleveurs les plus touchés selon le barème arrêté il y a quelques semaines.

Pour la prophylaxie de la tuberculose bovine, nous trouvons au chapitre 99 du budget de 1939 une somme de 3 millions de francs seulement pour l'application de la loi de juillet 1933.

Or on sait que chaque année, la surtaxe à l'abattage perçue pour cet objet et en application de la même loi rapporte au fisc 27 millions de francs en moyenne.

Il est vrai qu'aux 3 millions de francs inscrits au budget de 1939 s'ajoute le report des années antérieures. Celui-ci vient d'être fixé à 27 millions par un décret publié à l'« Officiel » du 16 février, et cette somme a été reportée au dit chapitre 99, qui se trouve donc doté de 30 millions pour cette année. Si nous continuons nos investigations, nous trouvons au chapitre 98, sous la rubrique : « Application des lois du 2 juillet 1935 tendant à l'organisation du marché du lait et du 16 avril 1935 tendant à l'organisation du marché de la viande » un crédit global de 14 millions.

Sur cette somme, 5 millions iraient à la première loi, donc au lait.

Quelle serait l'utilisation des 9 millions restants, auxquels s'ajoutent d'ailleurs environ 4.500.000 francs de report des années antérieures ?

La répartition actuellement prévue comprendrait environ 3.500.000 francs pour le paiement à l'Intendance des primes à la congélation des viandes métropolitaines, en exécution du décret de juillet 1933 pour l'opération réalisée en 1933.

3 millions environ serviraient au versement des allocations pour l'exportation des lards et poitrines et des saindoux (somme à peu près égale à celle qui y a été affectée en 1938).

Le reste, sauf une somme relativement faible pour la « recherche de

La Congélation des Viandes Françaises

Deux appels d'offres ont été ouverts en février, pour les fournitures respectives de 100 tonnes et de 5.000 tonnes de viande congelée métropolitaine à livrer à l'Administration de l'Intendance.

Avec le premier prélèvement prévu au début de l'année et qui se chiffrerait de 500 à 1.000 tonnes, les achats de l'Intendance s'élèveront ainsi de 1.100 à 1.600 tonnes.

Ajoutons qu'actuellement l'Administration de la guerre est appelée à subvenir aux besoins en viande des réfugiés espagnols de la région des Pyrénées et assure ainsi une fourniture de 50 tonnes environ par jour.

Ces divers prélèvements ne peuvent avoir qu'une heureuse influence sur le marché au moment où celui-ci est passablement déprimé.

PACTOLE
CONSERVATEUR DES ŒUFS
LE MEILLEUR LE MOINS CHER
LABORATOIRES GROSSEIRON
31, RUE LITRE, NANTES

STELLA
MACHINES À COUDRE
78 ANS D'EXISTENCE
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, TRI-CYCLES, TANDEM.
pour tous les goûts.
— A TOUS LES PRIX —

235 fr. LE MILLE adre. A copier main et en relief à partir de 100 fr. Ets P. N. SITAY, 55, rue Rivoli, Paris 1er.

POTAZOTE
de la 1^{re} Chimie de la G^{de} Paroisse
Partout on le réclame
et partout il progresse
Un résultat entre mille : M. MECHERIS, à La Roche (Loire-Inférieure) fumure courante pour POTAZOTE... 4.000 kg (sur culture de pommes de terre) 20.100 kg

Maison ARROUET
ACTUELLEMENT, GRANDE MISE EN VENTE
Nouveautés de Printemps
COMPLETS tout faits 150 195 250 350
sur mesures 400 450 500 600
MANTEAUX DAMES tout faits 99 1