

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 Planteurs de Tabac, de la Société Mutuelle Agricole, des Associations Rurales, Viticoles, Maraîchères et Avicoles du Syndicat des Producteurs de Légumes pour la Conserve et du Syndicat Départemental de Défense contre les Ennemis des Cultures

ORGANE CONFÉDÉRE DE L'
UNION NATIONALE DES SYNDICATS AGRICOLES

TELEPHONEZ-NOUS
Bureaux et Syndicat et Bulletin
Engrais : 141-95 et 137-43 237-91

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

PUBLICITE LOCALE :
« ECHO DE LA LOIRE »
Place Grassin - NANTES - (Loire-Inf.)
TELEPHONE : 145-33 et 124-10
EXTRA-LOCALE :
AGENCE FRANÇAISE D'ANNONCES
35, Rue des Petits-Champs - PARIS
TELEPHONE : Richelieu 93-63

Un brin de causette



Les pêcheurs sont dans la joie. Y allant pouvoir tremper leur fil dans l'eau, dès samedi 17 juin, au lever du soleil. Ainsi en ont décidé les Ministères de l'Agriculture et des Travaux Publics, — une dérogation spéciale et en application de l'article 3 du décret du 5 septembre 1897.

C'est que les gaulois ont le bras long et leurs p'tites entrées dans tous les cabinets... ministériels. C'est une corporation toute puissante, malgré ses airs pacifiques. Même que ses membres allant passer en mailles, pis que y sont point taxés d'armement, malgré leurs préparatifs de guerre.

L'est vrai que c'te mobilisation est moins coûteuse que celle de la ligne Maginot, et le moral des poilus avant jamais été aussi bon. Tertius non finit prèts pour l'attaque — l'heure H du 17 juin. Reste à savoir si qu'elle sera du goût des poissons et comment qui mèneront leur contre-offensive?

Dans la pêche, comme dans la chasse, y avait une lutte, à forces inégales, ou que le vainqueur est quasiment point le pus fort, mais le pus malin et le pus adroit. La ruse et le camouflage étant de bonne guerre et c'est là justement qu'on reconnaît les vrais bons pêcheurs.

Comme de juste, y en a qu'allant à la pêche pour se délasser les membres ou le cerveau. A défaut de poissons y prenant toujours un bol d'air. C'est des vrais philosophes qu'achèteront au retour de quoi faire une friandise chez le marchand.

Et pis, y avait les bracounniers pour qui les engins n'ont point de secrets. C'est des pêcheurs par imprudence, qui seront punis un jour par ouisque y l'ont pêché. En somme y vivent au détriment de la collectivité — comme des doryphores su les patates!

Si que les pêcheurs — les vrais — veulent se livrer à leur sport favori, y leur fallant lutter contre terribles parasites, car y avait point que les « moustachus » pour dépeupler les rivières. Et pis, fallant que leurs Sociétés de pêche pratiquant une politique d'ensemble et à longue vue. Si que le repeuplement des brèmes, des tanches ou des gardons est moins important que le repeuplement de la France, n'en est pas moins vrai qu'il est nécessaire pour alimenter, en partie, le pays.

On dit souvent : Hureux comme un poisson dans l'eau! A la vérité, on avait jamais été y voir — et les imprudents qu'étaient partis faire un tour au royaume des poissons n'en sont jamais revenus.

Tout porte à croire que leur monde est point meilleur que le nôtre. A preuve ces épines dorsales, ses dents de requins, certains ces organes de combats, ou de camouflage, qui l'ont pour se défendre. Là, encore, les gros bouillottes les p'tits, en attendant d'être happés eux-mêmes par des pus gras...

Par l'hameçon, ou l'époussette; d'un pacifique pêcheur!

maître Jeannot

Une vigne phénomène

Elle existe dans le canton de Largentière, à Joannas (Ardèche); elle fut plantée dans la fissure d'un rocher 11 y a 46 ans.
Son pied mesure au niveau du sol, 1 mètre 20 de circonférence; à 40 centimètres de hauteur, le cep se divise en deux branches qui ont respectivement 0 m. 85 et 0 m. 65. Le feuillage des branches, en été, couvre une surface de 250 à 300 mètres carrés. La production annuelle en raisin s'élève en moyenne à 400 kilogrammes.

UN APPEL de la Confédération Générale des Syndicats de classes moyennes au Président du Conseil

Dimanche, devant le Comité Exécutif du Parti radical, M. Daladier a annoncé la publication imminente d'un Code de défense de la Famille française.

Il a déclaré qu'il voulait « consacrer » à l'Empire les français de demain. Nous applaudissons. Mais nous pensons d'abord avec angoisse au présent, à nos villages déserts, à la situation de ceux qui se « consacrent » à nos professions, à la précarité de leurs lendemains — et que la mesure de la France impériale sera à l'échelle de notre vitalité intérieure.

Le Bureau exécutif de la C.G.S.C.M. a en conséquence décidé et approuvé mardi 6 juin, l'envoi au président du Conseil de la lettre dont nous publions les extraits suivants :

« Monsieur le Président,

« Le discours que vous avez prononcé dimanche a trouvé, comme dans la masse du pays, nos esprits et nos cœurs attentifs. Ils l'ont été notamment à l'annonce que vous avez faite de la publication imminente d'un « Code de défense de la famille française ».

« Nous n'ignorons pas, en effet, le caractère vital que les organisations syndicales confédérées sous le signe des Classes Moyennes ont attaché, depuis de longs mois, à une politique familiale. Notre Confédération elle-même, au nom de toutes ses branches, a mis ce problème au premier rang de son programme général. Nous n'avons pas cessé de dire notamment :

— Que ce problème réclamait, par delà des mesures techniques, une action de politique générale;

— Que cette action ne devait pas avoir pour seul objet le relèvement de la natalité, mais s'appliquer à une politique d'ensemble de répartition et de reconstruction humaine.

« C'est dans cet esprit que nous avons salué le Haut Comité de la Population, que vous avez créé en février dernier, et que nous l'avons saisi de notre programme général en ce domaine.

« Devant l'annonce d'une réalisation prochaine, nous avons mesuré plus que jamais l'intensité des sentiments qu'ont exprimés publiquement nos opinions professionnelles. Nous songons à l'écho que vos paroles de dimanche ont fait naître en elles. Nous savons ce qu'elles attendent de vous. Nous venons donc vous confier directement, Monsieur le Président, leurs espoirs — en même temps que nos inquiétudes.

« Leurs espoirs?

« C'est que vous mettiez fin à ce paradoxe douloureux, devenu à la fois une injustice et une faute, d'une division des enfants de France entre enfants de travailleurs salariés et enfants de travailleurs indépendants.

« C'est que cette « réparation » soit faite en tenant compte des facteurs qui la dominent, c'est-à-dire : le rééquilibre du peuplement français entre les villes et les campagnes — le rééquilibre économique et social entre masses salariées et travail autonome — la structure professionnelle de ce travail autonome.

« Nous venons vous demander une grande politique conjuguée du foyer et du métier. Nous sommes certains que vous ne séparerez pas dans votre esprit ces problèmes qui sont liés : natalité, défense de la famille, développement des foyers et réimplantation des métiers — en un mot, nos enfants, la nature de notre travail et nos efforts d'organisation professionnelle.

« Si nous ressentons quelque émotion, c'est à l'idée que, dans quelques jours, le « Code de défense de la famille » peut amorcer une telle politique. Car nous savons à quel point elle domine l'avenir et à quel point elle répond à des aspirations profondes et nous sentons la confiance qu'elle fera naître, et ce que vous pouvez en attendre.

« Nos inquiétudes, Monsieur le Président, nous avons le devoir de ne pas vous les cacher davantage.

« Elles tiennent aux répercussions qu'aurait dans d'innombrables esprits une déception, en un tel sujet et à une heure où la situation nationale, l'étendue de vos pouvoirs et la con-

fiance que l'on a en vous justifient naturellement de plus grands espoirs et de plus larges résolutions.

« Nos professions, que vous avez dépeintes vous-même appauvries et surchargées, et qui se sont senties trop souvent à l'arrière-plan seulement des préoccupations publiques, veulent « tenir ». Elles ont besoin, pour cela, d'être beaucoup mieux que par le passé comprises et soutenues dans l'ensemble de leur situation. Or, nous le répétons, leur situation sociale, familiale et professionnelle ne fait qu'un.

« Nos professions ne demandent donc pas seulement aujourd'hui, que la législation sociale de la famille cesse d'être à sens unique. Cela, c'est leur revendication de justice. Elles demandent aussi que les mesures nouvelles soient conformes à leur mentalité, à leurs besoins, à leur mode de vie et de travail. Cela, c'est leur revendication de structure.

« Or, la famille c'est au premier chef — comme la profession — une œuvre de structure.

« Notre inquiétude c'est de penser que demain les meilleures intentions peuvent aboutir aussi à l'erreur, aux lacunes, aux « à peu près », faute sans doute d'une collaboration suffisante avec les grandes organisations syndicales, paysannes ou urbaines, dépositaires des idées, des projets et des espoirs des masses qu'elles représentent.

« Notre inquiétude, enfin, c'est que l'heure qui permet, qui appelle cette reconstitution en profondeur adaptée à la fois au rééquilibre social, démographique et professionnel du pays ne soit pas plusieurs fois si les déceptions successives compromettent dans l'opinion la signification même et la vertu d'une politique familiale.

« Nous sommes à votre disposition, Monsieur le Président, comme nous n'avons pas cessé de l'être.

« Nous le sommes, avec les études et les recherches que le syndicalisme paysan ou le syndicalisme des Classes Moyennes urbaines ont effectuées au contact constant des réalités et des hommes.

« Je les sommes dans l'entière solidarité de toutes nos branches, qui font appel à vous parce qu'elles ont conscience que le Gouvernement doit, pour réaliser l'œuvre imminente que vous avez annoncée, faire appel à elles.

« Veuillez agréer, Monsieur le Président, l'hommage de notre collaboration et de notre haute considération.

LE BUREAU EXECUTIF :

Rémy Goussault, Délégué de l'Union Nationale des Syndicats Agricoles;

André Brera, Président de la Fédération des Artisans du taxi;

Gorges Garneau, Président du Syndicat des Cadres de Direction et de Maîtrise des Assurances;

Docteur Hilaire, Secrétaire général adjoint de la Confédération des Syndicats médicaux;

Léon Morel, Président du Syndicat des Petits Producteurs et Distributeurs d'Eau, de Gaz et d'Electricité;

René Serre, Président de la Confédération de la Boucherie française.

Nos pages spéciales :

Cette semaine :

La Page du Jardinier

A La Haie Fouassière et Saint-Fiacre l'orage du 8 Juin a causé un véritable désastre

Dans notre dernier Bulletin, nous avions laissé entendre que l'orage avait causé des dégâts en certains coins de notre département, causant des préjudices aux vignobles.

Nous avons pu, depuis, nous rendre compte de l'étendue des dégâts de l'orage du 8 juin sur les confins de la vallée de la Sèvre.

Cet orage, à la Haie-Fouassière et Saint-Fiacre, fut d'une violence inouïe; jamais on n'avait vu sembler trombe de grêle. Certains grêlons pesaient 15 à 17 grammes! Ce désastre s'est étendu sur une superficie de 5 à 6 km. carrés environ, dont les deux tiers sur la commune de la Haie-Fouassière et un tiers sur St-Fiacre.

On estime qu'il y a environ 250 à 300 hectares de vignes plus ou moins dévastés, et parmi ces vignes surtout du Muscadet. Les dégâts sont variés, ils sont particulièrement importants sur les pentes des coteaux de la Sèvre. Les principaux points grêlés se situent à la Métairie, à la Rairie et aux Branchères, où les dégâts peuvent être évalués de 60 à 100 pour cent. Partout ailleurs on peut les estimer de 30 à 60 pour cent environ.

Non seulement la récolte de vins de cette année est compromise, mais aussi celle de l'an prochain, de nombreux bourgeons ayant été saccagés. Les viticulteurs sinistrés sont découragés! Il leur faudra pourtant se remettre au travail, multiplier les sulfatages, plus nécessaires que jamais, comme le préconise d'autre part MM. Moreau et Vinet.

Pour souligner la violence des eaux, ajoutons que la terre a été enlevée complètement sur certaines pentes dominant la Sèvre. Les fourrages sont généralement perdus dans ces endroits et rendus inutilisables pour l'alimentation du bétail. D'autre part, les cultures potagères et fruitières ont souffert de cette trombe de grêle.

Les Pouvoirs Publics et la Chambre d'Agriculture ont naturellement été alertés. Souhaitons que l'on puisse attribuer aux sinistrés les secours nécessaires en pareilles circonstances.

R. FAIVRE.

Communication de la Station Cœnologique d'Angers CHUTES de GRÊLE

La période chaude que nous venons de traverser a été marquée par des orages dont quelques-uns ont été accompagnés de violentes chutes de grêle. Les dégâts occasionnés dans certains vignobles de l'Anjou (4 juin: Le Thourell, Saint-Mathurin) et du Nantais (8 juin: La Haie-Fouassière, St-Fiacre...) bien que localisés, sont très importants. La vigne, à cette époque de l'année, n'a pas encore lignifié son bois. Les pampres ont été uniformément brisés, au niveau d'un nœud, quelquefois à une faible longueur (10 à 15 cm.) au-dessus de leur point d'attache. Les feuilles restantes ont été plus ou moins hachées. Les grappes, également touchées, sont cependant les organes qui, en général, ne le moins souffrent, sans doute à cause de leur faible volume et de leur position à la base des sarments.

Les ceps se présentent comme s'ils avaient subi un éclatement, avec des chocs portant des feuilles trouées et en partie desséchées et quelques grappes ou fractions de grappes restantes.

Aussitôt après une chute de grêle et malgré le découragement que peut provoquer un désastre comme celui

que nous avons constaté, la première chose à faire est d'appliquer une pulvérisation copieuse de bouillie cuprique sur tous les organes lésés pour éviter une violente attaque de Botrytis qui achèverait de tout détruire. Une telle invasion n'est possible que si le temps, après l'accident, demeure humide. Ce ne fut pas le cas dernière-ment.

Dans les jours qui suivent l'accident, il faut voir s'il n'y a pas lieu de procéder à une récolte. Comme nous sommes à la veille de la floraison ou même au début, l'époque est un peu tardive et nous pensons qu'il faut se contenter de nettoyer les souches, c'est-à-dire de supprimer tout le bois mort ou trop atteint, resté en place.

Un arrêt de végétation d'une dizaine de jours suit toujours un tel accident. Il y a lieu, pour hâter le départ des anticipés d'appliquer une fumure azotée à action rapide (250 à 300 kgs de nitrate de soude ou de nitrate de chaux par hectare) et pour favoriser ultérieurement l'aoutement du bois et la maturation de la vendange conservée, d'appliquer, en même temps, une dose de 400 kgs par hectare de phosphate précipité. Enfourer superficiellement ces

cellule économique indissociable capable de faire vivre une famille paysanne.

C'est dans cet esprit que l'Union Nationale des Syndicats Agricoles demande l'institution de la propriété paysanne héréditaire attribuée à un seul héritier. Nulle part plus qu'en agriculture ne se trouve une aussi complète intégration de la famille et du métier, ces deux assises sur lesquelles doit reposer l'ordre social. En assurant la stabilité de la terre et la stabilité de la famille, la propriété paysanne héréditaire répond à un besoin essentiel de la paysannerie.

Qu'on ne dise pas qu'on reviendrait aux privilèges et au droit d'aînesse. Les cohéritiers seraient naturellement désintéressés par l'héritier attributaire de l'exploitation, mais dans des conditions qui n'affectent pas l'existence de cette exploitation.

La paysannerie qui a son mode d'existence propre veut des lois qui soient adaptées à ses nécessités économiques et sociales. Le régime successoral n'échappe pas à cette règle. Une ferme ne saurait se transmettre comme un paquet d'actions anonymes. C'est la paysannerie qui fait la force de la France. C'est l'enracinement au sol et la continuité dans le labeur qui fait la force de la paysannerie. Il faut favoriser cet enracinement et cette continuité.

R. BOREL

Jean de GRANDMAISON

Quand la Chambre d'Agriculture se réunit...

ALLOCATIONS FAMILIALES

Le Gouvernement a créé le Haut Comité de la Population, composé d'un nombre restreint de personnalités pour lui présenter un ensemble cohérent de mesures pouvant constituer une politique générale de la Natalité.

Ces mesures, après examen par le Gouvernement, feraient l'objet d'une série de décrets-lois dont la parution ne saurait tarder.

Il est infiniment probable que la question des Allocations Familiales agricoles fera l'objet d'un de ces décrets.

La Chambre d'Agriculture, soucieuse que le Haut Comité de la Population d'abord, le Gouvernement ensuite, ne réalisent pas une réforme incomplète et mal adaptée au milieu rural

qui reste la dernière source de la vitalité française (puisqu'à la campagne il y a encore en moyenne 3 enfants par foyer, alors que dans les grandes villes il n'y en a guère qu'un seul, a tenu à préciser une fois encore, les principes essentiels dont devra s'inspirer la législation des allocations familiales agricoles.

Elle a demandé:

— Que le régime de ces allocations soit le même pour tous les agriculteurs qu'elle que soit leur situation souvent momentanée: de propriétaire, fermier, métayer, salarié... et ce afin de ne pas détruire l'unité paysanne.

— Que les Allocations Familiales agricoles soient égales aux allocations familiales industrielles, mesure indispensable pour combattre efficacement l'exode rural;

— Que leur gestion soit professionnelle comme dans l'industrie;

— Enfin que la charge de ces allocations ne retombe pas sur les seuls agriculteurs, mais, au moyen de taxes frappant certains produits, se diffuse sur l'ensemble des consommateurs, comme cela se produit en définitive pour les allocations familiales des autres professions.

REORGANISATION

DES SERVICES VÉTÉRINAIRES
SAINTAIRES

L'application de la loi du 17 juin 38 sur la réglementation de l'exercice de la médecine vétérinaire donne au Médecin-Vétérinaire le souci immédiat d'assurer les soins à tous les animaux malades et en tous lieux.

Il importe donc de pouvoir munir rapidement toutes nos campagnes de praticiens qualifiés et avertis.

La récente épidémie de fièvre aphteuse a démontré d'autre part l'insuffisance de moyens d'action dont disposent les Services Vétérinaires sanitaires pour lutter efficacement contre de semblables fléaux.

La Chambre d'Agriculture a donc fait sien le vœu précédemment émis par le Conseil Général de la Loire-Inférieure demandant:

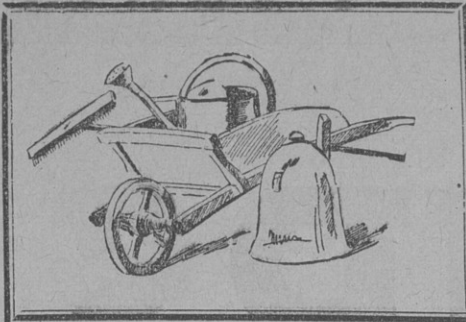
— Que soit réorganisés les Services Vétérinaires Sanitaires, les Ecoles vétérinaires et le laboratoire des recherches vétérinaires.

— Que ces Services et établissements soient dotés de moyens suffisants en personnel, en outillage et en allocations.

Angers, le 12 juin 1939.

L. MOREAU et E. VINET

LIRE LA SUITE EN 3^e PAGE



LA PAGE DU JARDINIER



LES ROSIERS

Le blanc du rosier

C'est à partir du mois de mai qu'il faut craindre l'apparition sur les rosiers du « blanc », « nielle » ou « meunier », grave maladie s'apparentant à l'oïdium de la vigne et due à un champignon microscopique : *Sphaerotheca pannosa*. Cette maladie se développe surtout par temps chaud et humide. Le champignon vit à la surface de la plante et y détermine la production d'une poussière blanche-grisâtre, persistante, qui recouvre, sur toutes leurs faces, les feuilles et les jeunes pousses des rosiers. Ces organes herbacés ne tardent pas à languir et à se recroqueviller puis ils se dessèchent et meurent; les boutons de rose, atteints eux-mêmes, s'atrophient, se déforment et ne peuvent plus s'ouvrir.

Les applications répétées de fleur de soufre constituent un excellent remède, préventif et curatif, contre le blanc. Ne manquez pas d'y avoir recours dès le mois de mai. Projetez-le sur ceux-ci au moyen d'un petit soufflet spécial que vous trouverez, à bon prix, dans toutes les quincailleries. Opérez par temps chaud, car le soufre n'est réellement efficace qu'à la température de 16 à 18 degrés. Le meilleur moment est le matin quand la rosée s'évapore. Les rayons solaires qui viendront ensuite, permettront au soufre d'exercer son action blanchissante. Ne mettez pas trop de soufre sous prétexte d'agir plus rapidement, vous risqueriez de brûler le feuillage d'une faible duvet, répandu régulièrement, est tout à fait suffisant à condition qu'il soit renouvelé de temps à autre dans le courant de la belle saison.

Les pucerons dans les rosiers

On peut heureusement lutter contre les Pucerons par des pulvérisations insecticides; la seule précaution à prendre est de faire des solutions assez peu concentrées pour ne pas nuire aux feuilles.

On peut employer le pyréthre ou la nicotine: ce sont deux produits sûrs et faciles. Les solutions doivent être légèrement alcalines pour mouiller, donc pour toucher les Pucerons: on les rend alcalines soit par le savon, soit par le carbonate de soude. Voici, par exemple, une formule au pyréthre:

Savon noir, 500 grammes; poudre de pyréthre, 1 kilogr; eau de pluie, 12 litres.

Voici une formule à la nicotine:

Extrait de nicotine à 500 gr. par litre; 20 à 30 grammes; savon ordinaire, 100 gr.; carbonate de soude, 20 gr.; eau, 10 litres.

Les pulvérisations doivent être faites de préférence le soir, après le coucher du soleil, pour éviter les brûlures, et suivies le lendemain matin d'une pulvérisation à l'eau ordinaire pour laver les feuilles.

Bien entendu, un seul traitement ne suffit pas; aussi, on recommence de temps à autre; on est largement payé de ses peines par les magnifiques roses qu'on a ainsi préservées.

Culture de la Betterave par méthode de plantation serrée sur la ligne

Dans notre région de l'Ouest, suivant les sols et les usages locaux, la culture de la betterave fourragère donne lieu à des procédés culturaux très différents.

Dans les terres saines et perméables, les betteraves sont presque toujours semées sur place en ligne, puis démarquées en une ou plusieurs fois.

Au contraire, dans les terres argileuses et froides, les betteraves sont toujours semées en pépinière puis repiquées en plein champ.

Que ce soit l'un ou l'autre de ces procédés qui soit employé, deux questions restent à résoudre :

1°) Ecartement des lignes;

2°) Espacement des plants sur la ligne.

En faisant varier ces deux facteurs on obtient de très grosses différences dans la qualité et le rendement des betteraves.

1°) Ecartement entre les lignes. — Cet écartement est limité par la nécessité des binages, qui exigent le passage d'un cheval traitant une houe : pratiquement cet écartement varie entre 0 m. 80 et 0 m. 60.

2°) Espacement sur la ligne. — Que le semis ait lieu sur place ou au contraire que la betterave soit repiquée, la plupart des cultivateurs adoptent un espacement d'environ 35 à 40 cm. entre les plants.

Dans certaines exploitations disposant de peu de main d'œuvre, on adopte même l'écartement de 0 m. 60, en tous sens, et dans ce cas le semis ou le repiquage est fait grâce au rayonneur. Cet espacement permet de passer la houe dans les deux sens, et donne ainsi pour les sarclages une économie de main d'œuvre appréciable; mais de cette manière la plantation à l'hectare n'atteint pas 30.000 betteraves à l'hectare.

Or l'analyse montre, qu'en dehors des matières minérales et albuminoïdes qu'elle contient, la principale valeur nutritive de la betterave est sa richesse en sucre; or, cette dernière est d'autant plus grande que les plants sont plus près les uns des autres.

Méthode en plantation serrée. Partant de cette donnée, une méthode tend à prévaloir maintenant et, à notre avis, elle est suivie seulement encore par trop peu de cultivateurs. Ce procédé permet d'obtenir en même temps un gros rendement et une très forte richesse en sucre. C'est la culture en plantation serrée sur les lignes.

Nous relatons donc ici simplement la manière de procéder d'un excellent cultivateur sarthois, M. Guibert, à Savigné l'Évêque. Voici la méthode qu'il emploie sur des terres argilo-siliceuses, craignant les excès de sécheresse et d'humidité.

La destruction des principaux ennemis des cultures maraîchères et potagères

Les ennemis des cultures maraîchères et potagères ne sont ni moins nombreux, ni moins dangereux que ceux de grande culture. Leur destruction est d'autant plus utile à étudier que les dégâts qu'ils causent peuvent être, dans certains cas très importants en raison de la valeur élevée des produits qu'ils attaquent et de leur concentration sur des surfaces réduites.

Notons tout d'abord que si les moyens de destruction préconisés par divers auteurs pour chacun de ces ennemis sont nombreux, c'est que beaucoup de ces méthodes ne sont pas au point ou sont encore à expérimenter.

C'est qu'en effet, la législation interdit d'utiliser dans ce mode de culture les substances toxiques violentes telles que les arséniques, qui se sont montrées dans la plupart des cas les plus sûres destructrices des insectes parasites. Il a donc fallu orienter les recherches vers des produits d'emploi plus récents, et dont les effets sont dans certains cas moins bien connus. Ces réserves étant faites, nous donnons ci-dessous quelques indications concernant la destruction des principaux parasites et ravageurs de nos potagers et tenues maraîchères.

I. - Les parasites généraux

1. Les *Hannetons*. — Ce sont des ennemis redoutables qui causent périodiquement des dégâts considérables, à intervalles réguliers, généralement tous les trois ans.

Moyens de lutte: le hannetonage, c'est-à-dire la récolte des adultes au moment du vol, est organisé par arrêté préfectoral.

Contre les larves: les moyens de lutte consistent surtout à ramasser les vers blancs lors des labours ou des bêchages, l'année qui suit le vol.

On a préconisé également, l'emploi du sulfure de carbone (150 à 200 kg. à l'ha.) et de la naphthaline (300 kg. à l'ha.). Ces produits, d'un prix élevé, ne justifient leur emploi que pour des cultures de grand rapport.

2. Les *Courtilières*. — Ces insectes désignent également sous le nom de « taupe-grillon », ou « jardinière », mènent une existence souterraine. Ils creusent de longues galeries dans les cultures, coupant toutes les racines qu'ils trouvent sur leur trajet.

Moyens de lutte: On dispose actuellement d'une méthode pratique et efficace, basée sur l'emploi d'un appât toxique, composé comme suit :

Riz : 100 part. ; Eau froide: 25; Phosphore blanc de Baryum: 5.

L'appât, employé le jour même de sa préparation, est répandu en Mai, Juin, Juillet, Août, entre les lignes de légumes, à raison de 2 kg. de riz par are.

3. Les *Escargots*, les *laches* et *limaces*. — Ces mollusques recherchent les lieux humides, et ils sont très abondants dans les cultures maraîchères où ils occasionnent de gros dégâts.

Depuis quelques années, un produit chimique bien connu, le Métaaldehyde, souvent désigné sous l'abréviation de Méta, s'est révélé d'une grande efficacité dans la lutte contre les escargots, les laches et les limaces.

Le méta s'emploie en poudre fine, mélangée avec le son, à raison de 60 gr. de poudre de méta pour 1 kg. de poudre de son de blé. Ce mélange bien brassé est épanché en lignes ou en petits tas à raison de 40 à 50 kg. de son mélangé par hectare.

II. - Les ennemis du chou

1. La *piéride* ou *papillon blanc du chou*. — C'est le plus connu des ravageurs du chou. Les chenilles de cet insecte dévorent le feuillage de cette culture. Deux espèces voisines, de plus petite taille, s'attaquent à la rave et au navet.

Moyens de lutte : on peut utiliser, dès l'apparition des petites chenilles un des traitements suivants qui ont été mis au point par le P. Balachowski, en répétant l'opération dès que cela devient nécessaire :

Formule I
Nicotine (extrait de la régée à 500 gr. de sulfate de nicotine par litre) 300 gr.
Savon blanc de Marseille (72 % d'huile) 750 gr.
Carbonate de soude (indispensable pour libérer la nicotine) 30 gr.
Eau 100 lit.

Interrompre les traitements 3 semaines avant la récolte.

L'inconvénient d'une telle bouillie est son prix relativement élevé. Les solutions à 1,50 % d'huiles végétales (voir formule II) donnent également de très bons résultats, grâce à leur grand pouvoir mouillant.

Formule II
Huile d'arachide ou d'olive. 1 l. à 1 l/2
Acide Oleique 750 cc.
Ammoniaque ordinaire de commerce 500 cc.
Eau 100 litres

Préparation: verser dans une bassine 750 cc. d'ac. oleique, y ajouter l'huile, le mélange se fait à froid instantanément. Verser à part, dans le fond d'un seau, 3 litres d'eau ordinaire, à laquelle on ajoute 500 cc. d'ammoniaque (alcali du commerce); verser le contenu de la bassine dans le seau en agitant pendant une minute, de façon à obtenir une crème de couleur blanche qui est l'émulsion concentrée, pouvant se conserver plusieurs semaines à l'abri de l'air.

Conservation: plusieurs semaines à l'abri de l'air.
Au moment de l'emploi, compléter à 100 l. en versant l'eau dans l'émulsion, d'abord doucement, en agitant constamment, de façon à obtenir un lait liquide, sans grumeaux.

Ce produit, dont le prix de revient est modique, et l'efficacité très élevée, peut être amélioré par l'adjonction d'une certaine quantité de nicotine. La formule devient alors :

Formule III
Huile d'arachide 1 lit.
Ac. oleique 750 cc.
Am. ordinaire 500 cc.
Nicotine à 500 g. par lit. 100 cc.
Eau 100 lit.

La préparation de cette émulsion est identique à la précédente. La nicotine s'ajoute à la pâte concentrée avant sa dilution.

Altises du chou. — Ces insectes, qu'on appelle encore « puce de terre », sont particulièrement actifs dans les périodes sèches et chaudes et détruisent parfois entièrement les semis et les jeunes plants.

Moyens de lutte : utiliser une des formules I, II ou III, ou des poudres à base de roténone ou de phosphaite de Baryum.

Puceron cendré du chou. — Il s'attaque à toutes les crucifères et cause des dégâts importants dans les cultures de choux. La totalité des plantes peut être recouverte, en très peu de temps par ces insectes. Les jeunes sujets, particulièrement sensibles sont arrêtés dans leur croissance.

Moyens de lutte: les pulvérisations nicotiques ordinaires ne sont pas suffisamment efficaces contre ces pucerons qui sont recouverts d'une abondante sécrétion pruineuse. Utiliser également une des formules II ou III.

Mouche du chou. — Cet insecte cause actuellement des dégâts considérables dans les cultures du Maine-et-Loire. Il pond ses œufs au collet des plantes et les larves qui en éclosent creusent des galeries à l'intérieur des racines dont elles provoquent la décomposition.

Moyens de lutte: il est très difficile de lutter contre ce parasite qui vit à l'intérieur des racines. On a conseillé le chaulage des plantes; cette méthode n'est efficace que dans les terres fortes.

On préconise également l'emploi de substances répulsives qui éloignent les insectes lorsqu'ils viennent pondre les choux. On peut employer dans ce but la naphthaline ou un mélange de calcaire précipité (90 parties) et de goudrons de houille (1 partie). Il y a lieu de se montrer assez réservé sur l'efficacité de ce moyen de lutte.

La Hernie du chou. — Cette maladie, causée par un champignon, se traduit par des grossissements sur les racines. Ces excroissances ont tendance à brunir et à pourrir. Les plantes se développent mal et se flétrissent.

Moyens de lutte: arracher et brûler les plantes atteintes. Ne pas cultiver de crucifères pendant 5 à 6 ans, sur le terrain infesté. Eviter le fumier frais pour la culture des choux, et chauler le terrain, à raison de 2 kg. de chaux éteinte par m². On peut désinfecter le sol avant la plantation en couches, avec du formol.

III. - Ennemis des pois haricots, fèves

Les Bruches. — Ce sont des insectes proches parents des charançons, dont les larves vivent dans les graines de légumineuses et qui peuvent causer d'importants dégâts. Trois espèces sont nuisibles: la B. des pois, la B. des fèves et la B. des haricots. Cette dernière est de beaucoup la plus dangereuse.

Moyens de lutte: il est très difficile de s'attaquer aux bruches en plein champs. Le seul moyen efficace, consiste à détruire les insectes dans les graines. Pour cela, on les place dans un local hermétiquement clos et on les laisse pendant 48 heures en présence des vapeurs de sulfure de carbone (200 à 250 gr. de sulf. de c. par m³ de local).

Anthraxose du haricot. — Cette maladie est due à un champignon. Elle provoque sur les feuilles, les tiges, les graines, et surtout sur les gousses, des taches brun foncé à contour rougeâtre. Moyens de lutte: la maladie étant surtout transmise par les semences, désinfecter les graines avec un produit à base de formol ou de sels de mercure. On peut également traiter les cultures avec la bouillie bordelaise à 1 % de sulfure de cuivre.

IV. - Carottes, céleri

Mouche de la carotte. — Les larves de cet insecte vivent dans les racines des carottes, qu'elles perforent de multiples galeries causant ainsi des dégâts parfois très considérables.

Moyens de lutte: Les méthodes culturales permettent de lutter en partie contre ces insectes. On recommande de modifier et de ne pas les jeter au compost, d'éviter l'emploi du fumier et d'alternier les cultures. Les moyens chimiques de lutte ne sont pas encore au point. On a préconisé de répandre sur le sol à 3 ou 4 reprises, de la naphthaline brute, à raison de 1 kg. par are et par application. Après récolte, labourer profondément et chauler.

Rouille ou septoriose du céleri. — C'est une maladie causée par un champignon qui provoque la formation de taches décolorées puis brunes.

Traitement: faire une pulvérisation à la bouillie bordelaise à 1 % de sulfure de cuivre, dès que les taches apparaissent.

V. - Oignons et poireaux

Mouche de l'oignon et du poireau. — Les larves de cet insecte, proche parent de la mouche du chou, creusent des galeries à la base des plants de poireaux, ou dans les bulbes d'oignons. Les parties attaquées pourrissent, ce qui entraîne la mort de la plante.

Moyens de lutte: Ce sont les mêmes que ceux de la mouche du chou. C'est dire que nous ne pouvons lutter que très difficilement contre ce parasite.

La teigne du poireau. — Les feuilles des plantes attaquées par cet insecte sont creusées de galeries qui cheminent jusqu'au cœur de la plante. Lorsque l'attaque est forte, la récolte est très diminuée.

Moyens de lutte: le traitement III, appliqué pendant le vol, permet de détruire les œufs et les petites chenilles, avant leur pénétration dans la feuille.

Le mildiou de l'oignon et du poireau. — Le mildiou s'attaque également à l'oignon et au poireau. Les traitements sont semblables à ceux de la vigne. (Utiliser de préférence des bouillies cupriques à 1 % de sulf. de cuivre).

Rouille de l'oignon et du poireau. — Les feuilles et les tiges des plantes atteintes de cette maladie se couvrent de taches, en général jaunâtres. Le seul traitement à préconiser consiste à ramasser et brûler les débris d'oignons malades, et à alternier les cultures.

VI. - Asperges

Cricotères. — Les larves de cricotères dévorent les tiges d'asperges, causant parfois de grandes pertes.

Moyens de lutte: ici encore, les traitements II ou III donneront de bons résultats.

Les poudres à base de pyréthre, de roténone ou de phosphaite de Ba peuvent être également utilisées.

Mouche de l'asperge. — Les larves de cette mouche, vivent, complètement à l'intérieur des turions où elles creusent des galeries. La nécrose des tissus et leur pourriture en sont la conséquence.

Moyens de lutte : arracher les tiges attaquées, avant l'automne, afin de détruire les larves qu'elles renferment.

Cet exposé rapide de la lutte contre les principaux ennemis des jardins maraîchers et potagers, permet de constater que nous avons à notre disposition des méthodes de traitements chimiques et physiques qui donnent, dans de nombreux cas, des résultats efficaces avec le minimum de frais.

Mais il faut reconnaître que contre certains insectes, comme la mouche du chou et du poireau, les méthodes connues sont à la fois coûteuses et peu sûres. Il est à conseiller dans ce cas de faire sur des surfaces réduites, l'essai de nouveaux procédés proposés; on peut espérer ainsi que la pratique mettra au point les traitements efficaces qui nous font encore défaut.

Pierre GUÉMÉNE
Ingénieur Agricole.

Deux légumes peu usités

LA RAIPONCE :: LA TETRAGONE

La Raiponce

DESCRIPTION. — Cette plante dont le nom botanique est *Campanula Rapunculid* appartient à la famille des Campanulacées, qui ne fournit guère d'autres légumes à nos potagers. La plante est, du reste assez jolie et décorative comme toutes les autres de cette famille, qui abondent au Jardin fleuriste. Cette plante est bisannuelle et indigène, donc rustique. On la trouve souvent en Loire-Inférieure, poussant sur les revers des talus. C'est avec le Pissenlit un bon type de légume indigène. On en consomme aussi bien la racine fusiforme et blanche que les feuilles, qui nous donnent une bonne salade d'arrière-saison, ou printanière, de goût agréable.

On multiplie cette plante par semis.

CULTURE. — Il faut à la Raiponce une terre substantielle et fraîche, de fumure un peu ancienne.

On peut semer dès fin mai ou juin, mais le mois de juillet est un bon moment pour semer.

On sème à la volée sur un terrain préparé et bien nivelé. La graine est très fine; comme on risque de semer très clair ou très épais, il est bon de la mélanger avec 2/3 de sable sec tamisé. Les semis sera plus uniforme.

Pour favoriser la germination, et faire adhérer la graine au sol, on la tasse un peu au battoir (planche munie d'un manche oblique).

La levée a lieu au bout de dix jours. Le jeune plant est un peu délicat et risque parfois de ne pas résister aux rayons du soleil de juillet. Il est donc prudent pour parer à cet inconvénient, de semer avec la raiponce un légume rustique, de venue rapide, à grand développement, ombrant la Raiponce dans son jeune âge, mais à récolte assez rapide, pour s'en aller avant d'avoir eu le temps de trop l'ombrer pour la faire étioiler. Le Rad's dans ce cas est le légume qui répond le mieux à ce besoin. De plus la vente en est assurée aussi. On choisit le Rad's de tous les mois.

Si on choisit la Raiponce seule, on peut étendre sur elle de la grande litière, mais c'est moins avantageux. Il est bon de donner un sarclage, une fois le radis enlevé. Ne pas négliger aussi les arrosages.

RECOLTE. — On peut récolter depuis fin octobre. On cesse au moment où les racines ont tendance à monter à fleurs.

ORTE-GRAINES. — On pourra la sélectionner pendant la récolte sur les plants issus des semis de juillet, pour être replantés de suite à 15 ou 20 cm. en tous sens, pour ne monter à fleurs qu'au printemps suivant. La graine mûrit en juillet, on l'obtient par un petit battage léger des capsules. La graine de raiponce conserve sa faculté germinative pendant 5 ans.

La Tétragone

Tetragonia expansa, ait. Cette plante appartient à la famille des mesembryanthées, son nom populaire est tétragone cornue ou épinard de la Nouvelle-Zélande.

C'est une plante annuelle cultivée pour ses feuilles et l'extrémité de ses jeunes pousses, qui ont la saveur de l'épinard.

CULTURE DE PLEINE TERRE. — On peut la pratiquer, soit sur vieille couche, soit en pleine terre.

Le semis pourra avoir lieu en pot ou en pépinière, sous châssis froid, ou à même le sol, sous cloche ou sous châssis.

Emploi du chlorate de soude pour la destruction de l'herbe dans les allées des jardins

Le binage des allées dans les jardins est un travail assez long et l'on peut économiquement se débarrasser des herbes gênantes en répandant sur le sol certains produits chimiques, dont des plus actifs est le chlorate de soude.

Le chlorate de soude se présente sous l'apparence d'une poudre jaune, cristallisée, soluble dans l'eau. On peut l'employer de deux façons différentes.

En dissolution relativement étendue lorsqu'on se propose de le répandre sur le sol à l'aide d'un arrosoir.

En dissolution plus concentrée lorsqu'on se propose de le répandre à l'aide d'un pulvérisateur.

Tondeuses à Gazon

La meilleure des tondeuses, robuste, garantie, avec roulement à billes. Largeur de coupe 25 cm. 325 frs Largeur de coupe 30 cm. 335 frs Largeur de coupe 35 cm. 350 frs

Prix nets pour nos adhérents, départ Nantes, valables jusqu'à épuisement.

sis à son emplacement de plantation. On peut semer la graine sans préparation, mais il est préférable de tremper les fruits dans l'eau avant de les semer, ou de les stratifier en sable, dès l'automne qui suit leur récolte. On sème 2 à 3 fruits par godet ou poquet si on sème sur le sol. On peut semer fin mars, le semis peut se prolonger jusqu'à la mi-juin. En pleine terre, les poquets seront remplis de bon terreau; on abritera les plants pendant quelques jours avec des cloches. La mise en place du semis en pépinière, s'effectue dans les premiers jours de mai. La plante prend un très grand développement. Chaque godet ou poquet sera espacé de 0,80 à 1 m. de distance, et sur un seul rang pour les vieilles couches. On peut espacer à 1,25-1,50 pour la culture en plein carré, ceci afin de pouvoir circuler dans la culture pour les travaux d'entretien et la récolte. Il faudra choisir une terre bien exposée au Midi, de consistance moyenne, très substantielle et bien fumée. A la plantation, il est bon de planter au fond d'une petite cuvette, que l'on remplit d'un paillis de fumier gras à demi décomposé. On pourra effectuer avec cette méthode de bons arrosages efficaces. Quelques binages et les arrosages seront les deux soins de culture à donner à cette plante.

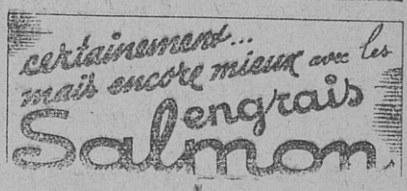
RECOLTE. — Avec ces soins, on a une forte récolte ininterrompue jusqu'aux gelées.

L'avantage de la culture effectuée sur vieilles couches dans des coffres, c'est qu'on peut recouvrir de châssis aux premiers froids et prolonger la récolte. On peut de même mettre sur des pieux bas de simples gaules et recouvrir de paillassons.

En ce qui concerne les *porte-graines* de ce légume, on prendra les racines sur des pieds vigoureux et laissés à l'air dans leur croissance. De jeunes plants lèvent spontanément dans les cultures, des graines étant tombées sur le sol, et ayant été enfouies par des binages d'arrière-saison. Ces graines germent fort bien au printemps suivant, ayant eu en quelque sorte une stratification d'attente à la suite de ce semis hâtif. Le pourcentage de la levée de ces graines perches est très élevé et bon. C'est du reste cette découverte qui a incité l'excellent auteur C. Potrat à préconiser avec juste raison la stratification des semences de tétragone à la récolte, ce qui donne une levée plus rapide que le semis avec des graines sèches.

Ces fruits conservent leur faculté germinative pendant 5 ans et même parfois 6 ans.

G. DURIVAUT.
Ing. I.H.C.
Conservateur du Jardin des Plantes.



Soufreuses et Poudreuses

Nous pouvons fournir à nos adhérents, les appareils ci-dessous:

SOUFFREUSES à simple effet 205 fr.

double effet 250 fr.

POUDREUSES spéciales pour poudres très fines 295 fr.

SOUFFLETS à main, pour adhésifs 21 50

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

LA VILLETTE

Lundi 12 Juin 1939

Jeudi 15 Juin 1939

COURS OFFICIELS

Viande nette				
Espèces	1 ^{re} q.	2 ^e q.	3 ^e q.	ext.
Bœufs	11.60	10.30	9.00	12.30
Vaches	11.70	9.70	8.40	14.00
Taureaux	9.10	8.60	8.20	10.00
Veaux	15.50	13.50	11.80	17.50
Moutons	19.40	16.80	12.60	18.30
Porcs	13.72	12.58	9.28	14.28
Brebis	de 9.50 à 12.20			

Poids vifs				
Espèces	1 ^{re} q.	2 ^e q.	3 ^e q.	ext.
Bœufs	6.95	5.65	4.50	8.50
Vaches	7.02	5.33	4.20	8.95
Taureaux	5.45	4.73	4.10	6.20
Veaux	9.30	7.70	6.55	10.35
Moutons	9.70	7.33	5.55	9.25
Porcs	9.60	8.80	6.90	10.00
Brebis	de 4.08 à 8.50			

(1) Cours officiels.

COURS OFFICIELS

Viande nette				
Espèces	1 ^{re} q.	2 ^e q.	3 ^e q.	ext.
Bœufs	11.50	10.10	8.80	12.80
Vaches	11.60	9.50	8.20	13.90
Taureaux	8.20	8.40	8.00	9.80
Veaux	12.80	14.30	12.50	18.00
Moutons	19.40	16.20	12.20	18.90
Porcs	13.72	12.59	9.28	14.28
Brebis	de 9.50 à 12.00			

Poids vifs				
Espèces	1 ^{re} q.	2 ^e q.	3 ^e q.	ext.
Bœufs	6.90	5.55	4.40	7.93
Vaches	6.95	5.22	4.20	8.90
Taureaux	5.35	4.62	4.00	6.08
Veaux	9.72	8.15	7.04	11.16
Moutons	9.70	7.15	5.35	9.95
Porcs	9.60	8.80	6.50	10.00
Brebis	de 4.08 à 8.50			

(1) Cours officiels.

Gros bovins

Arrivages : 2.842 bœufs, 1895 vaches, 340 taureaux; réserves vivantes aux abattoirs ce matin 700; introductions directes aux abattoirs depuis le marché précédent 428; renvoi 15 bœufs, 25 vaches, 0 taureau.

(Cours à la livre de viande nette)

BŒUFS. — Blancs, charollais, normaux, bourbons, bretons ou du Centre-Ouest, en jeunes bœufs de 700 à 800 livres; extras 6.20 à 7.00; 1^{re} qual. 5.80 à 6.10; grossiers 5.50 à 5.60; gros bœufs de 1.000 à 1.200 livres, 5.50 à 6.10; gris de l'Ouest, Maine, Anjou, nantais, vendéens, parthenais, extras 5.70 à 6.10; bons gris 5.20 à 5.60; ordinaires 4.80 à 5.10; bretons jeunes extras 5.60 à 6; bœufs grossiers de toutes provenances 4.40 à 4.70.

GENISSES. — Extras blanches 6.40 à 7; rouges 5.80 à 6.50; grises 6.20 à 6.80; ordinaires de toutes races 4.80 à 5.20.

TAUREAUX. — Bretons 4.80 à 5.10; jeunes taureaux de ferme 4.50 à 4.80; grossiers 4 à 4.10.

Veaux

Arrivages : 1.817; réserves vivantes 799; introductions directes aux abattoirs 1.930; renvoi 18.

(Cours à la livre de viande nette par bandes)

Veaux tourangeaux extra 7.50 à 7.80; ordinaires 6.40 à 7.10; manœuvres extras d'Écomy, Le Lude-Mayet, Chartreux-du-Loir 7.10 à 7.50; autres bons manœuvres de la Sarthe et de la Mayenne 6.50 à 7.50; manœuvres ordinaires 6.00 à 7.20; angevins 6.50 à 7; bretons vendéens 5.80 à 6.50; veaux de service 5.70 à 6.50; bretonnés 4 à 4.50; petits veaux de ferme 2.90 à 3.60; veaux extras des meilleures provenances et d'un poids commodé (130 à 170 livres de viande nette), vendus au détail 7.90 à 9.40.

Ovins

Arrivages : 10.513; réserves vivantes 4.300; introductions directes 2.905; renvoi 370.

(Cours à la livre de viande nette)

Agneaux laitons extra de 28 à 32 livres de viande Southdown, Loiret, Chambois 9.60 à 10.10; croisés divers 9.80 à 10; Dishleys Mérinos 9.30 à 10; vendéens 8.40 à 8.80; maraichins bretons 7.50 à 9.10.

Moutons du Poitou 8 à 9.40; Dishleys Mérinos 8.10 à 9.60; merchiehins bretons 7.60 à 8.10.

Brebis du Poitou 5.60 à 6.20; Dishleys Mérinos 5.90 à 6.50; vieilles brebis de toutes provenances 5.20 à 5.50.

Porcs

Arrivages 1.015; réserves vivantes 1.016; introductions directes 395; renvoi néant.

(Cours au kilo vif)

Porcs maigres de 90 à 100 kilos nets extra, vendus au détail : 9.90 à 10; bons maigres du Centre et de l'Ouest 9.50 à 10; cochons épais du Centre et de l'Ouest 9.20 à 9.60; gros gras nourrisseurs 8.70 à 9.20; petits maigres 8.60 à 8.90; fonds de porquets 8.80 à 9.90; porcs du Craonnais 9.90 à 10; porcs vendéens 9.60 à 10.

COCHES. — 6.60 à 7.20.

Arrivages de la région à la Villette

Côtes du Nord : 30 veaux.

Deux-Sèvres : 25 bœufs, 15 vaches, 5 taureaux, 30 porcs.

Ille-et-Vilaine : 70 bœufs, 40 vaches, 10 taureaux, 142 veaux, 125 porcs.

Finistère : 20 bœufs, 20 vaches, 15 taureaux.

Loire-Inférieure : 50 bœufs, 30 vaches, 10 taureaux, 50 veaux.

Maine-et-Loire : 280 bœufs, 200 vaches, 40 taureaux, 130 veaux, 250 moutons, 80 porcs.

Mayenne : 225 bœufs, 240 vaches, 45 taureaux, 3 veaux, 250 moutons.

Morbihan : 10 bœufs, 20 porcs.

Sarthe : 205 bœufs, 235 vaches, 20 taureaux, 400 veaux, 50 moutons.

Vendée : 300 bœufs, 209 vaches, 40 taureaux, 250 moutons.

Vienne : 70 bœufs, 40 vaches, 5 taureaux, 9 veaux, 30 porcs.

Observations

La température est bien abaissée depuis quelques jours et elle est devenue plus favorable au marché de la viande. D'autre part, après le balaie d'été, les expéditeurs avaient réuni leurs envois; les affaires ont été plus actives et une partie de la baisse des prix de la semaine dernière se trouve corrigée. Vente facile en gros bœufs, en hausse générale de deux à trois sous par livre nette, la vente était particulièrement facile pour les qualités les moins chères.

De même, les veaux ont été rapidement vendus et avec une hausse d'autant plus forte que la baisse de la semaine dernière avait été très sensible. La hausse est de l'ordre de 5 sous par livre nette. Hausse également en ovins (3 à 4 sous par livre).

Les brebis ont toutefois été placées plus lentement.

Quant aux porcs, ils ont été vendus avec aisance, mais ils ont conservé leurs anciens prix.



La Vie Syndicale

COUÉRON

Lors de l'assemblée de dimanche dernier, M. Loyer François, vice-président du Syndicat des Agriculteurs de Couéron, fut élu Président, en remplacement de M. J.-M. Bernier, décédé.

De nouveaux administrateurs furent également élus à l'unanimité. Le Bureau se trouve donc ainsi constitué :

Président : M. Loyer François, la Bouraudière.

Vice-présidents : MM. Senard Auguste et Rivière Louis.

Trésorier : M. Martin Mabit Francis.

Secrétaire : M. Loyer Jean-Marie, le Gué.

Secrétaire-adjoint : M. Martin François.

Conseillers : MM. Loyer Julien, Chumiaud Jean, Barré Alexandre, Breté François, Radigou Pierre, Radigou Francis, Deniaud Henri, Gicquaud Jean, Elneau Charles, Gallemand Francis et Gicquaud Alexandre.

Toutes nos félicitations aux nouveaux élus et vœux de prospérité au Syndicat des Agriculteurs de Couéron.

MOUZILLON

M. Basile Huteau, au bourg de Mouzillon, vient d'être nommé Agent du Syndicat Central des Agriculteurs.

Tous nos fidèles adhérents de la commune pourront s'adresser désormais à notre nouveau correspondant, dont ils connaissent déjà la compétence et le dévouement.

Et, pour les CHOUX

ET TOUTES PROCHAINES CULTURES FOURRAGÈRES

approvisionnez-vous dès maintenant

de l'engrais qui vous donnera les meilleurs profits

PHOSAMO

NORMAL OU RICHE

E. CHANCRIN

Ingénieur Agronome

Dans la lutte contre le **DORYPHORE** vous utiliserez la poudre la plus anciennement mise à la disposition des agriculteurs français

BORTOX-CONCENTRÉ

à base de Roténone du Derris Elliptica

En vente au Syndicat et Négociants

Quand la Chambre d'Agriculture se réunit...

(Suite de la 1^{re} page)

CALAMITÉS AGRICOLES

Impôt Foncier. — La situation présente et très précaire de trop nombreux exploitants agricoles, à la suite des gélées dont ils ont été victimes en décembre 1938, doit leur ouvrir cette année de très larges recours devant la juridiction gracieuse actuellement en vigueur en matière d'impôts directs.

La Chambre d'Agriculture a demandé à l'Administration Départementale des Contributions Directes de bien vouloir examiner avec la plus large bienveillance, les demandes individuelles et collectives d'exonération ou de réduction d'impôts fonciers dont elle pourra être saisie en 1939.

Facilités de transports. — Quand les Calamités agricoles ont pour conséquence directe une disette fourragère telle que celle dont notre département a été victime cette année, les exploitants sont obligés pour y remédier d'acheter en abondance des denrées dont les prix sont très lourdement grevés — par rapport à leur valeur intrinsèque — de frais de transport par fer.

Les indemnités prévues par la loi, si utiles qu'elles soient, ne sont versées aux agriculteurs sinistrés qu'après un délai plus ou moins long inhérent à la procédure administrative.

Pour obtenir des regains abondants et nutritifs

Les regains, par la quantité de fourrage qu'ils fournissent, et surtout par la qualité de ce fourrage, conditionnent l'alimentation rationnelle et économique du bétail.

L'analyse chimique nous indique, clairement, la supériorité des regains; ces herbes sont plus riches en azote, en acide phosphorique et en potasse que la première coupe.

Tous les éleveurs savent bien que les regains, de grande valeur nutritive, profitent mieux aux animaux qui doivent fournir du travail, ou du lait, ou de la viande. Les animaux qui consomment ces jeunes herbes se remettent plus vite en état, ou s'engraissent plus rapidement, que ceux qui restent à l'étable, nourris avec du foin sec, même nouvellement engrangé.

Pour favoriser la pousse de regains, abondants et nutritifs, le meilleur système consiste à apporter, après la première coupe, une *fumure complète*, à action rapide, composée, par exemple de 100 kilos d'engrais azoté (nitrates, ammonitrates), 300 kilos de superphosphate de chaux, 150 kilos de chlorure de potassium, le tout par hectare.

L'engrais azoté donne une impulsion à la végétation et fait « démarrer » la pousse de l'herbe.

Sous l'influence du superphosphate de chaux qui contient son acide phosphorique soluble dans l'eau, donc immédiatement assimilable, les légumineuses se développent rapidement. L'herbe qui repousse est abondante, précoce, riche en principes minéraux, et en particulier en acide phosphorique, dont on connaît l'action prépondérante sur la valeur alimentaire des fourrages.

Pendant l'hiver, une fumure de base normale, préparée une fois par an, importante pour l'été suivant.

Que les herbagers qui n'ont pas encore pratiqué cet excellent procédé qui consiste à épandre des engrais, à action rapide, après l'enlèvement de la première coupe, en fassent l'essai, ils y trouveront une source certaine d'avantages et de bénéfices.

E. CHANCRIN

Ingénieur Agronome



LES MALADIES CRYPTOGAMIQUES DE LA VIGNE (suite)

(Voir Bulletin des 6-5 et 10-6-1939)

b) **Oidium.** Description, Traitement.

L'oidium apparaît sur les feuilles et les jeunes pousses sous l'aspect d'une efflorescence ou moisissure de couleur blanchâtre ou grisâtre. Au bout d'un certain temps, ces taches deviennent brunes, en fin d'année elles sont fréquemment violettes. Le développement des arments peut être arrêté surtout lorsque leur extrémité est atteinte. Les feuilles peuvent être envahies sur les deux faces. L'oidium se présente alors par plaques disséminées, la couleur des tissus n'est pas modifiée, elle est simplement masquée par une légère couche de poussière fine blanche qui passe vite au gris et peut disparaître sans laisser de trace appréciable, à moins que la maladie ne prenne un développement exceptionnel.

Les effets de l'oidium sont surtout importants sur les fruits dont les grappes, au début de l'attaque, paraissent avoir été rouillées dans de la farine. Bientôt leur écorce durcit, brunit et se fendille pour laisser apparaître les pépins. Quand la maladie se manifeste à la fin de la saison, les grappes ne se fendent plus, elles se dessèchent et sont comme entourées d'une carapace brunit qui peut séparer de l'écorce en grattant avec l'ongle. Les grains oïdes mûrissent très mal, les vins qu'ils donnent sont peu sucrés et de mauvais goût. La récolte peut donc être très compromise, la végétation n'est par contre jamais déprimée comme dans les cas de mildiou.

Le champignon (*uncinula spiralis*), qui détermine cette maladie, vit à la surface des organes de la vigne qu'il peut envahir dès le début de la pousse. La température de 12 degrés est suffisante pour permettre la germination de ses spores, d'où la nécessité d'appliquer les traitements de très bonne heure. C'est lorsque le thermomètre marque 25 à 20 degrés que le champignon se développe avec le plus d'intensité; il faudra donc veiller à ce que les raisins soient bien recouverts de principe actif, à cette époque particulièrement critique.

Les bruyellards et les pluies très fines favorisent le développement de la maladie, à la condition toutefois que la température soit élevée.

Jusqu'ici on ne connaît pas à cette affection de meilleur remède que le soufre sublimé (fleur de soufre) qui désorganise rapidement les filaments du champignon et l'empêche de fructifier. Le soufre agit par son contact direct, mais aussi par le gaz qu'il dégage, cette double action rend moins impérieuse sa dissémination régulière à la surface de tous les organes; néanmoins, sous notre climat, il est bon de multiplier le plus possible les points de contact avec le champignon.

L'action destructive du soufre ne s'exerce qu'autant qu'il y a trace de maladie, il semblerait donc que l'application des traitements ne doit se faire qu'après l'apparition des taches caractéristiques.

Mais, comme il est très difficile de se rendre compte des premières attaques, on conseille avec raison d'agir aussitôt que les conditions favorables au développement du champignon se manifestent, ce qui arrive quand les pousses de l'année présentent 15 à 20 centimètres. Ce premier soufrage coïncidera donc avec le premier sulfatage (préventif du mildiou); les vigneron nous ont fréquemment consulté sur la question de savoir lequel des deux traitements devait être exécuté le premier. Il semblerait que ce fut le soufrage, puisque les conditions favorables à l'oidium se présentent plus tôt que celles du mildiou. En pratique nous conseillons cependant de commencer par le sulfatage et de le faire suivre immédiatement par le soufrage. Le soufre qui tombera sur les fines gouttelettes de bouillie se fixera mieux.

Cette combinaison ne sera excellente qu'autant que le pulvérisateur et la souffreuse fonctionneront très bien. Le deuxième soufrage sera toujours donné au moment de la floraison, le soufre jouit en effet de la propriété de favoriser la fécondation; de plus, c'est généralement aussitôt après cet acte physiologique que l'oidium s'attaque le plus violemment aux jeunes raisins. Le deuxième sulfatage ne sera donné que quelques jours après.

Il est très rare que l'on puisse se dispenser d'un troisième traitement qui sera alors appliqué un peu avant la véraison; on combinerait son application avec le troisième sulfatage.

En année particulièrement favorable au champignon, on devra donner un quatrième traitement entre le deuxième et le troisième qui sera un peu reculé. Il est essentiel de ne jamais exécuter de soufrage trop près des vendanges, le soufre qui reste sur les rafles et les grappes communiquerait au vin un goût détestable. Pour la même raison, en ce qui concerne le mildiou, nous conseillons encore ici pour les foyers l'application des traitements partiels d'extinction.

Les soufres devront s'exécuter par un beau temps; on commencera dès le matin (attendre cependant que la rosée soit tombée si elle est trop abondante) pour suspendre l'opération au moment de la grande chaleur, et la reprendre dans la soirée entre trois et quatre heures. Sans cette précaution, on brûlerait feuilles et raisins.

On répandra le soufre au moyen de soufflets ou de préférence avec les souffreuses mécaniques qui poussent avec plus de force la poussière active au centre du cep.

Lorsque le vigneron imprudent a laissé l'oidium prendre le dessus, le soufre se montre insuffisant pour enrayer la maladie; il convient alors de pulvériser les ceps en s'astreignant à bien mouiller les raisins, avec une solution de permanganate de potasse préparée de la façon suivante: prendre 150 grammes de sel rouge, faire dissoudre dans 5 à 6 litres d'eau, préparer d'un autre côté un lait de chaux (2 kilos), verser cette liqueur blanche dans la liqueur rouge en remuant constamment. Compléter à 100 litres et pulvériser comme s'il s'agissait de bouillie bordelaise. Deux jours après, le permanganate, auquel on donne un peu plus d'adhérence par l'adjonction de la chaux, aura décomposé les filaments du champignon sans nuire aux organes de la vigne; les raisins ternis par un feutrage brun seront complètement éclaircis.

Ce remède qui n'est que curatif doit être complété huit jours après par un soufrage régulier.

c) **Traitement simultané de l'oidium et du mildiou.** — Un très grand nombre de vigneron hésitent encore à donner les trois sulfatages et les trois soufres reconnus nécessaires pour préserver, à peu près sûrement, les ceps des atteintes de l'oidium et du mildiou. Ils escomptent toujours un retard dans les invasions, susceptibles de les dispenser de l'un ou deux traitements. Il en est du reste d'assez nombreux qui, parmi ceux qui exécutent régulièrement les traitements au soufre pulvérisé, se plaignent de n'avoir pas réussi à se débarrasser complètement de l'oidium.

Faut-il voir en cela le résultat d'une opération exécutée à une époque mal choisie ou avec un mauvais appareil? Cette double raison peut suffire à expliquer l'insuccès. Cependant n'y a-t-il pas aussi une part de cette non-réussite à rejeter sur le manque d'adhérence que présente le soufre?

Pour augmenter sa durée d'action et diminuer les frais qu'entraînent les traitements séparés de l'oidium et du mildiou, on a pensé à incorporer le soufre à la bouillie bordelaise. Les résultats obtenus par l'emploi de la bouillie soufrée sont très satisfaisants. Cette bouillie permet en outre d'éviter les brûlures des feuilles et des raisins si fréquentes avec le soufre employé seul par une température trop élevée.

On ne peut réussir à incorporer du soufre à une bouillie bordelaise déjà préparée; il ne se mouille pas, il surnage.

Voici dès lors comment il convient de procéder pour réussir la préparation d'une bouillie soufrée efficace:

On prépare la liqueur bleue de vitriol à part, comme s'il s'agissait de la bouillie bordelaise ordinaire (2 kilos par 100 litres d'eau). A la quantité de chaux éteinte nécessaire pour un hectolitre de bouillie, on ajoute 2 kil. 500 de soufre; on malaxe, on pétrit les deux matières ensemble sous un léger filet d'eau. On réalise ainsi un véritable mortier de chaux et soufre, qui n'est bien réussi que lorsqu'il est de teinte uniformément jaunâtre. On délaie ensuite ce mortier, comme on aurait fait de la chaux, dans une dizaine de litres d'eau (le soufre se mouille

blanc), et c'est précisément cette liqueur blanc-jaunâtre qu'on verse dans la liqueur bleue en remuant constamment de façon à obtenir une bouillie bien régulière, bien homogène. Du reste, le mieux serait de préparer une quantité de mortier un peu plus forte que celle supposée nécessaire, on se servirait alors du papier indicateur à la phthaléine jeté préalablement dans la dissolution de vitriol; on ajouterait alors de la liqueur blanc-jaunâtre jusqu'au moment où ce papier prendrait une belle teinte rouge.

Il importe, avant d'utiliser la bouillie soufrée (qui ne doit être préparée que le jour même de son emploi), de bien la remuer dans le tonneau qui la contient; il faudra également secouer le pulvérisateur de temps en temps.

Pour éviter la sensation de cuisson désagréable que produit sur les mains le malaxage de la chaux avec le soufre, nous conseillons l'emploi d'une bûchette, d'une râpette à manche court semblable à celles qu'emploient les maçons pour la préparation du mortier.

A l'heure actuelle, la préparation des bouillies soufrées se trouve simplifiée par l'emploi d'un soufre mouillable qu'on trouve en vente dans le commerce, dont la composition se rapproche de la formule suivante: Soufre sublimé, 70 %; Carbonate de soude, 20 %; Résine en poudre, 10 %.

Ce produit, employé à la dose de 2 kil. 1/2 par hectolitre, n'est ajouté à la liqueur bleue de sulfate de cuivre qu'au moment précis où s'exécute la charge des pulvérisateurs et l'incorporation du soufre mouillable n'est compliquée qu'à la condition d'un énergique brassage.

La bouillie obtenue ainsi se montre très efficace à la fois contre le mildiou et l'oidium.

L'emploi de la bouillie soufrée préparée soit avec le mélange de chaux et soufre, soit avec le soufre mouillable, permet de ramener à trois le nombre des traitements à exécuter contre le mildiou et l'oidium. Les frais de main-d'œuvre et de dépense de soufre sont bien moins élevés. Le premier traitement se fait quand les jeunes pousses ont 15 à 20 centimètres, le deuxième traitement après la floraison et le troisième un peu avant la véraison. On répand le liquide composé au moyen du pulvérisateur ordinaire qui n'est pas encrassé si la bouillie est fraîche et bien préparée.

Avant d'engager définitivement les vigneron dans la voie de l'application des traitements simultanés, nous leur conseillons d'expérimenter eux-mêmes ce procédé, comparativement avec la méthode des traitements séparés: sulfatages et soufres simples.

De plus, nous insistons pour qu'ils exécutent quand même un soufrage au moment de la floraison. Le soufrage pulvérisé employé seul à cette époque, se montre particulièrement précieux en nos régions pour régulariser la fécondation et restreindre la coulure. En présence d'un développement intensif de l'oidium, il sera prudent également de donner un soufrage séparé entre les deuxième et troisième traitements mixtes réguliers.

(A suivre) 12 juin 1939.

Jean d'ACAIR

Ingénieur Agronome.

(Reproduction interdite.)

SUPERPHOSPHATE DE CHAUX

ENGRAIS DE BASE

POUR FUMURES ÉQUILIBRÉES

LA VESCE DE PRINTEMPS

La vesce de printemps est une légumineuse annuelle susceptible de fournir un fourrage vert excellent et abondant qu'on peut récolter fin juillet. Elle réussit parfaitement à la condition que l'été ne soit pas trop sec.

Elle a l'avantage d'être une plante très étouffante qui s'oppose au développement des mauvaises herbes et qui, dans l'assolement, joue le rôle de plante nettoiyante.

Apprécies des animaux, elle arrive à maturité après le trèfle incarnat et donne une nourriture à l'étable à un moment où les fourrages verts commencent à faire défaut, et où le maïs en vert n'est pas encore récolté.

La vesce a l'avantage d'être une plante peu exigeante au point de vue des besoins chimiques et des travaux du sol.

Un labour suivi d'un hersage immédiatement après le semis, constitue en général une préparation suffisante du terrain qui doit recevoir cette légumineuse.

Les sols argileux ou limoneux, une condition qu'ils ne soient pas trop humides, les sols sablonne

Offres et Demandes

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

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

OFFRES

248. — A LOUER, 21 Septembre 1939, Ferme « la Butte », à Saint-Molf, située route de Guérande, à Herbignac, 28 ha. de terre, Ecrire M. Alin, 11, avenue Desgrèges-du-Lou, à Nantes.

251. — A DONNER à moitié fruits pour le 25 Avril 1940, une métairie contenant 22 Ha. environ, située à la Raisinière, commune de la Lamoignonière. Pour visiter s'adresser à Per-rand Jaulin, à la Raisinière.

DEMANDES

93. — ON DEMANDE bonne pour culture maraîchère, environs Nantes. S'adresser au Syndicat.

94. — FEMME veuve 49 ans cherche place cuisine, ménage, basse-cour au jardin. S'adresser au Syndicat.

Changement d'adresse

Nous avons constaté, au moment de l'encaissement des cotisations par la Poste, qu'un bon nombre de nos adhérents avaient changé de commune.

Pour rendre le service du Bulletin plus rapide et plus régulier, nous prions ces adhérents de nous faire connaître leur nouvelle adresse en joignant leur bande.

Ceci sera à leur avantage et évitera des erreurs dans nos services.

La radiodiffusion Agricole

DIMANCHE 18 JUIN

De 9 h. 15 à 9 h. 30. — Lille, Lyon, Marseille, Rennes et Toulouse: Essai-mage naturel et artificiel, par M. Caillias, ingénieur agricole.

De 11 h. à 11 h. 15. — Tour Eiffel: Répétition de cette causerie.

De 10 h. 15 à 10 h. 45. — Paris-P.T.T., relayé par Bordeaux, Grenoble, Montpellier, Nice et Strasbourg: La demi-heure agricole: Revue des cours, informations diverses. Les obligations de l'usurfruitier, par M. Pierre de Félicie, avocat à la Cour d'Appel de Paris.

— Meurs et coutumes de la vie rurale, par Mlle Claude Marcel-Dubois.

De 13 h. 15 à 13 h. 55. — Paris-P.T.T., relayé par Bordeaux, Grenoble, Montpellier, Nice et Strasbourg: La nouvelle législation relative aux accidents du travail, par M. Mallois, directeur de la Caisse Nationale de réassurance des Mutuelles agricoles.

De 14 h. 05 à 14 h. 35. — Tour Eiffel relayé par Lille, Lyon, Marseille, Rennes et Toulouse: Répétition de la demi-heure agricole.

LUNDI 19 JUIN

De 12 h. 15 à 12 h. 30. — Lille, Lyon, Marseille, Rennes et Toulouse: L'école des pommes de terre, par M. Desbordes, ingénieur agricole.

De 13 h. 15 à 13 h. 30. — Tour Eiffel: Répétition de cette causerie.

Les nouveaux billets « Bon dimanche » de la S. N. C. F.

Création de billets de zone « BON DIMANCHE » au départ de Nantes dans un rayon de 65 kilomètres autour de Nantes.

Ces billets sont également délivrés au départ de ces localités, à destination de Nantes.

Depuis le 26 mars, des billets de zone S.N.C.F. « BON DIMANCHE » sont délivrés au départ de Nantes.

Valables 1 jour, dimanches et jours fériés, ces billets à prix très réduits permettent aux Nantais de se rendre dans les localités situées dans un rayon de 65 kilomètres autour de Nantes.

Les habitants de ces localités peuvent, eux aussi, aller à Nantes les dimanches et jours fériés, en utilisant un billet « BON DIMANCHE ».

Les prix très réduits varient suivant les zones (de 10 fr. à 22 fr. en 3^e classe).

Renseignez-vous dans les gares et ne manquez pas de profiter de ces nouveaux avantages mis à votre disposition par la S.N.C.F.

Nos Mercuriales

Grains et Farines

Nantes, le 15 Juin.
Avoine grise ou noire Bretagne... 90
Avoine bigarrée Bretagne... 92
Sarrasin Bretagne... 123
Orge indigène Côtes-du-Nord... inc
Orge Maroc... 88
Son région, bonne fabrication... 71
Mais Indo-Chine... 136
Riz Saigon N° 1... 233
Paille de blé pressée... 425
Paille de blé bottée... 425
Ces prix s'entendent par quantité minimum de 5.000 kgs, départ des lieux de production.

Pailles et Fourrages

Les 100 kgs, marchandise haute densité, départ :
Pailles de blé... Nord, Pas-de-Calais 24.50; Aisne, Oise, Seine-et-Marne, 26; Indre, Cher, 25.50.
Pailles, D'avoine: Aisne, Oise, 22; Seine-et-Marne, 22.50 à 23; Indre, Cher 23. — D'orge ou escourgeon: Loiret, Indre, Cher, 23.
Nouvelle récolte sur 4 de septembre: Blé: Oise, Aisne, Indre, Cher, Loiret, 23.50 à 24. — Avoine: Oise, Aisne, 21; Indre, Cher, 21 — Orge: Loiret, Indre, Cher, 20.
Foin... Sur 6 de septembre Midi, 37; Luzerne... 1re coupe sur 5 d'août 37.50 à 38; 2e coupe 39 à 39.50. En balles disponibles: Beaune, Brie, Luzerne 1re coupe 50.

Animaux de Boucherie

VIANDE DE BOUCHERIE
578 VEAUX. — 1re qual., le demi-kilo vif: 8.25 à 8.50.
2^e ECUFUS. — Devant: 1re qual., le demi-kilo net, 2.75 à 3.25; 2^e, 2.70 à 3; 3^e, 2 à 2.25.
Derrière: 1re qual., le demi-kilo: 6.75 à 7.50; 2^e, 6.25 à 6.75; 3^e, 4.50 à 5.50.
133 MOUTONS. — 1re qual., le demi-kilo: 7.50 à 8.50; 2^e, 7 à 7.75.
Agneaux sans tarif.

Légumes et Primeurs

MARCHE DU CHAMP-DE-MARS
Nantes, le 14 Juin.
Artichauts, les douze, 12 fr.; asperges, la botte, 3 fr.; carottes, le paquet, 1 fr.; céleri branches, les six, 5 fr.; chou-fleur, la pièce, 1 fr.; choux pommés, les seize, 10 fr.; choux verts, les 12, 4 fr.; concombres, la pièce, 0.50; cresson, les 12, 6 fr.; chicorée, les 12, 5 fr.; épinards, le kilo, 1.50; haricots verts, le kilo, 10 fr.; laitues, les 20, 3 fr.; melon, 1 pièce, 20 fr.; navets, le paquet, 1 fr.; oignons, le kilo, 1.50; pois, le kilo, 0.85; poireaux, la botte, 10 fr.; pommes de terre, le kilo, 1.50; tomates, les douze, 5 fr.; radis: les douze, 4 fr.; tomates, le kilo, 4 fr.; épinards, le kilo, 6 fr.; fraises, le kilo, 5 fr.

MARCHE DES INNOCENTS

Paris, le 14 Juin.
POMMES DE TERRE
Le Comité Interprofessionnel a enregistré aux 100 kgs logés, départ : Saint-Malo 58-59; Paimpol et environs 53-55; Provence 65-68; région parisienne: Bintje (Eerstelingen) 75-80; Hebrides de May 220-230 et de Pierrelaye 160-180.

CAROTTES

Pas de marchandise.

NAVETS

Pas de marchandise.

OIGNONS

Oignons blancs de Cavaillon 140-150 et d'Egypte 220-240, départ Marseille.

Légumes Secs

Le commerce de gros ne se plaint pas de la marche chère des légumes. Les prix nouveaux d'Algérie et Maroc sont fermes. On cote en marchandise du contingent, 190; si se traite des pois muscades de 175-180, hors contingent, avec droits douaniers en sus.

Graines Fourragères

Trèfle incarnat bâtir 600 à 650 les 100 kgs logés départ. Marché ferme.

HALLES CENTRALES

Paris, 14 Juin 1939.
BEURRE. — (Cours extrêmes et cours moyens). En mottes centrifugées, des Laiteries Cooperatives Industrielles. Le kilo : Normandie 49.50 à 22 (21.50); Charente, Poitou, Touraine 20 à 22 (22.30).

Malagés : Normandie 19 à 20.50 (20), Bretagne 18 à 20 (18.50); autres provenances 18 à 19.50 (18.50).
En demi-kilo : non salé 14 à 18.50 (17.50); salé 17 à 21 (20).
Arrivages : 2991 colis, 33.880 kg.

Vente active et cours maintenus, à part 0.50 de baisse dans les malagés bretons. La resserre est en nouvelle régression d'environ 800 mottes. Il a été vendu du 3.840 mottes.

CEUF. — Hausse de 10 à 20 fr. au mille environ. Picardie et Normandie 480 à 640; Bretagne 440 à 550; Poitou, Touraine, Centre 460 à 650.
Arrivages : 769 colis, 49.910 kg.
Reserve : 951 colis.
VOLAILLES. — (Prix moyens), le kilo :
Lapins morts : du Gâtinais 14.25, autres catégories 13.75.
Poulets morts : Nantais 25, Gâtinais

26, Bresse 30, Charentes 24, congelés français 21; poules françaises 15.
Poulets vivants : 18.50, poules et vieux coqs vivants 15.
Arrivages : 42.000 kg.

Arrivages de la volaille : 5.550 kg.
FROMAGES. — Les dix : Brie moyen moule 110; le cent : Coulommiers divers 180, camemberts Normandie 220, divers 130, Mont-Dor 95, Pont-l'Évêque 320, Brie de Meaux 110; Gruyère Emmenthal 9.50, Comté 11, Port-Salut 8.

VIANDES. — Le kilo :
Bœuf : quartier derrière 12.50, quartier devant 6.50, aloyau 20, train entier 14.50, globe 15, cuisse 14.50, paleron 7, bavette 7, plat de côte 6, collier 6.50, pis 5.
Veau : entier 15.50, cuisseau et carré 13, basse complète 13.
Mouton : agneau de lait 15.50, entier 13.50, gigot 21, milieu à 8 côtes 22, épaule 15, poitrine 8.50.
Porc : demi 15.50, longe 15.50, filet 19.50, rein 16, jambon 20, poitrine 12.50, lard 7.

LEGUMES. — Artichauts, le cent, Midi 50 à 150 (100), Bretons, les colis, 70 à 80 (85); asperges 100 à 450 (270); carottes nouvelles de Nantes 100 à 200 (160); céleri en branches, la botte, 5 à 7 (6); champignons de couche 550 à 100 (800); chicorées Nantes 50 à 120 (100); choux, le cent, de Paris 75 à 250 (200); épinards 150 à 200 (180); escaroles Paris, le cent 30 à 60 (40); haricots verts Algérie 200 à 450 (320), Midi 250 à 750 (600); laitues Paris, le cent 5 à 30 (15); navets nouveaux de Paris, 100 bottes 150 à 250 (200); oignons frais 250 à 250 (240); oseille 100 à 180 (150); persil, la botte 1 à 1.50 (1.25); pois chiches 100 à 150 (125); pois de Montesson 350 à 400 (400); pois verts de Paris 80 à 150 (110); pommes de terre Algérie rouges 180 à 200 (180), Paris 70 à 280 (180); pommes de terre 60 à 70 (75); radis Paris, 3 bottes, 1.75 à 2.25 (2); de Nantes, 100 bottes, 60 à 80 (70); romanesco, le cent 20 à 60 (40).

Offres abondantes et vente peu active. Tendances plus faibles dans les pois verts de Paris, pommes de terre de Bretagne et artichauts. Baisse plus prononcée dans les haricots verts et pois chiches de la région parisienne.

Hausse dans les asperges, champignons et céleri en branches.

FRUITS. — Les cent kilos : abricots 630; amandes vertes 500; bananes 820; cerises 400, en corbeille 650, Paris 420; bigarreaux 450; framboises 600; citrons 550; fraises Bretagne 620, Paris 620; oranges 780; pêches Midi 1000; prunes 650; tomates 600; le kilo, raisin Malaga blanc 7.50; le kilo, raisin Melon 25; melons Nantes 10-10-25; fraises de quatre-saisons 24-26-25; colts, melons Cavaillon 60-80-70, Maroc 50-70-65; corbeille fraises Hyères petites 20.

MARCHE AUX CHEVAUX
Paris-Vaugirard, 14 juin. — Chevaux français : empietés 167, vendus 134, renvoi 33.
Chevaux étrangers : amenés 174, vendus 159, renvoi 15.
Ames aménés 167.

Les chevaux de boucherie ont été vendus de 700 à 3.800 fr. par tête, soit de 2.75 à 6.60 au kilo vif. Le kilo net: 1re qualité 8.50, 2e qualité 7.30, 3e qualité 5.50, extras 6.00 à 12.00 fr. Vente très lente.

Cours des Vins

Muscadet... 575 à 700 fr.
Gros-Plantis... 325 à 375 fr.
Sotels... 325 à 375 fr.
Othellos... 300 à 350 fr.
Nohi, selon degré... 225 à 275 fr.
Vin du Midi, le degré... 16 à 17.50

Pommes à Cidre

Il est encore trop tôt pour se prononcer sur la marche des cidres. Il est presque certain, qu'à part quelques régions, le rendement sera déficitaire.

Le négoce a commencé à s'intéresser et se fait des affaires pour livraison 15 octobre, 15 novembre, au prix de 280 à 300 fr. la tonne départ Normandie.

CIDRE

L'élévation de la température a donné de l'activité au marché des cidres. Les prix se tiennent au Sartho-Perche, de 8 fr. 50 à 9 fr. le degré-hecto départ en Vallée d'Auge, de 10 fr. 50 à 11 fr. Bretagne, de 7 fr. à 7 fr. 50 en disponible et en livrable.

Eaux-de-vie de cidre

Les cours ont subi une hausse marquée. L'annonciation d'une petite récolte de pommes est la cause dominante.

Les vendeurs se sont retirés du marché ou ont élevé leurs prix et les demandes nombreuses ont porté les cours à 740-760 fr. l'hecto 100 degrés départ en disponible, et 760-780 fr. sur juillet-août, provenance Ouest et Normandie.

Les vendeurs viennent rares sur toutes les époques.

LIENS DE GERBES

Liens de gerbe Sisal câblés, trois fils, qualité extra, longueur 1 m. 35 avec boucle et bout rouge.

167 francs le mille

Prix net, départ Nantes, jusqu'à épuisement. Nous transmettrons les ordres au Syndicat.

MARCHÉS RÉGIONAUX

MARCHE TALENSAC

BOEUF. — Le demi-kilo: 1re catégorie, 10.50 à 15; 2e catégorie, 4.
VEAU. — Le demi-kilo: 1re catégorie, 8.50 à 14; 2e catégorie, 8 à 9; 3e catégorie, 8.
MOUTON. — Le demi-kilo: 1re catégorie, 13 à 15.50; 2e catégorie, 12 à 13; 3e catégorie, 8.
POURC. — Le demi-kilo, 7 à 11.50.
BEURRE. — Le demi-kilo, 10.50 à 11.50.
CEUF. — La douzaine, 6.
POULETS. — Le demi-kilo, 11 à 12.
LAPINS. — Le demi-kilo, 8.

Cané. — Marché du 12 Juin 1939. — Orge, les 100 kgs, 125 à 140; avoine, 115 à 128; paille, les 1000 kgs, 450 à 500; foin, les 1000 kgs, 600; pois, la coupe, 35 à 40; pois, la coupe, 35 à 40; canards, la couple, 30 à 35; lapins, la pièce, 12 à 15; pigeons, la couple, 10 à 11; œufs, la douzaine, 6 à 6.25; beurre, le livre, 2.50 à 3; porc gras, le kilo, 9 à 9.25; porc maigre, le kilo, 9.50 à 10.25; porcelions, la pièce, 250 à 300.

Anenis. — Poulets, la livre, 7 à 7.25; canards, la livre, 2.50 à 3; pigeons, la couple, 8 à 10; lapins, la livre, 2.50 à 3; œufs, la douzaine, 6 à 6.50; beurre, le demi-kilo, 9.50 à 10; veaux de lait, le kilo, 6 à 7; porcs, 8.75 à 9; porcs de lait, 280 à 300.

Saint-Etienne-de-Montluc. — Poulets gros, la couple, 50 à 60; moyens, 45 à 50; petits, 35 à 40; œufs, la douzaine, 6 à 6.60; beurre, le demi-kilo, 9.75 à 10.25; veaux, le kilo, 7 à 8.

Clisson. — Blé, taxe; farine, les 100 kgs, 300; avoine, 120; son, 85; foin, les 500 kgs, 300; paille, 250; pois, la coupe, 35 à 40; canards, la couple, 30 à 35; lapins, la pièce, 12 à 15; pigeons, la couple, 10 à 11; œufs, la douzaine, 6 à 6.25; beurre, le livre, 2.50 à 3; porc gras, le kilo, 9 à 9.25; porc maigre, le kilo, 9.50 à 10.25; porcs de lait, 280 à 300.

Pontchâteau. — Blé, taxe; avoine, 115-120; blé noir, 135-140; seigle, 130-135; orge, 120-125. Les 500 kgs: foin, 470-480; paille, 250-260. — Poulets gros, la couple, 45 à 55; moyens, 40-45; petits, 35-40; canards, la pièce, 18 à 22; lapins, 22 à 25; pigeons, la couple, 10 à 13; œufs, la douzaine, 7 à 7.50; beurre, la livre, 10-11. — Cidre, la barrique, 100 fr., droits en sus. Le kg sur pied: bœufs gras, 5 à 5.25; vaches grasses, 4.50-5; taureaux, 4.5-5.25; veaux, 6.75-7.00; moutons, 7-8.50; porcs, 9-9.40. — Bœufs de travail, le paire, 6 à 7.000 fr.; vaches laitières, l'unité, 1.750 à 2.000 fr.; génisses de 2 ans, 900 à 1.200 fr.; porcs de 6 semaines, 300 à 320.

Blain. — Blé (taxe officielle); farine 304-305; son, 92-93; les 500 kgs: avoine 110-120; seigle 115-120; orge 105-110; sarrasin 130-140; paille 440-450 les 1000 kgs; foin 300-1000 les 1000 kgs; beurre de laiterie 11.50-12 le livre; beurre ordinaire 11-11.50; œufs 5.50-5.75; poulets

25.50 la couple (7.50-8 la livre vif); canards 18-25 (6.50-7 le kg vif); oies 40-45 pièce (6.50-7 le kg vif); lapins 15-20 pièce (6.50-7 le kg vif); bœufs 4-4.90; vaches 3-3.60; taureaux 4-4.30; génisses 4.50-5; veaux 7-7.50; moutons et agneaux 6-7.50 le kg; porcs gras 9-10-9.20 le kg; porcelets de 6 semaines à 2 mois, 250-320 pièce; courants 330-500; cidre 100-120 la barrique de 225 litres (droits de circulation en sus); pommes de terre 1.50-2 le kg.

Châteaubriant, 14 juin. — Avoine 135; son 105; foin 250-300 les 500 kgs; cidre, la barrique, 100-110; poulets, la couple, 30-45; canards 38-45; lapins, la pièce, 12-15; beurre, le kg en gros, 18. en détail 20-21; œufs, la douzaine, 5-5.50. Animaux de boucherie, le kg sur pied: bœufs 3.75-4.50; taureaux 4-4.25; génisses 4.50-5; veaux 7-7.50; agneaux 6-7; bœufs en 4 dents 180-200, 3 dents 140-170; génisses 150-180; génissons 100-120; bêtes âgées 300-600; vaches amoullantes jeunes 200-240; choix ordinaire 180-200; vaches en lait 150-200; bretonnes 120-170; porcs gras, le kg sur pied, 9-10; porcelets de 2 mois 280-330; de 3 à 4 mois 350-450; porcs maigres 500-550.

Guémené-Penfao, 14 juin. — Cidre ordinaire, la barrique, 90-95; première qualité 100-110 réglée en sus; bœufs de travail 400-500 fr.; la paire; jeunes bœufs; gras et taureaux 140-200 pièce; vaches laitières ou amoullantes 1300-1800 pièce; vaches grasses 3.25-3.75 le kg; vieilles vaches et maigres 700-1000; veaux de lait 6.25-7 le kg; porcs de lait 240-300; porcs maigres 350-550; porcs gras 9.15-9.30 le kg.

La Roche-Bernard. — Blé, taxe; avoine, les 100 kgs, 140-145; blé noir, 150-157; seigle, 150-155; orge, 145-153; foin, les 500 kgs, 440-445; paille, 200-215; poulets, la couple, gros 60-70, moy. 50-60, petits 35-50; canards, la pièce, 17-25; œufs 25-35; pigeons, la couple, 11-15; lapins, la pièce, 15-25; œufs, la douzaine, 6.25-6.75; beurre, la livre, 10-11; cidre nouveau, la barrique, 110, droits en sus; bœufs gras, prix du kg sur pied, 5.25-5.50; bœufs de travail, le paire, 5.000-6.800; vaches grasses, le kg, 4.55-5.15; vaches laitières, l'unité, 1.650-2.450; taureaux, le kg, 4.15-4.40; veaux, la paire, 3.350-4.400; veaux, le kg, 6.50-8; génisses, la pièce, 1.200-1.650; moutons, le kg, 6.95-8.25; porcs, le kg, 8.75-9.15.

La Roche-Bernard. — Blé, taxe; avoine, les 100 kgs, 140-145; blé noir, 150-157; seigle, 150-155; orge, 145-153; foin, les 500 kgs, 440-445; paille, 200-215; poulets, la couple, gros 60-70, moy. 50-60, petits 35-50; canards, la pièce, 17-25; œufs 25-35; pigeons, la couple, 11-15; lapins, la pièce, 15-25; œufs, la douzaine, 6.25-6.75; beurre, la livre, 10-11; cidre nouveau, la barrique, 110, droits en sus; bœufs gras, prix du kg sur pied, 5.25-5.50; bœufs de travail, le paire, 5.000-6.800; vaches grasses, le kg, 4.55-5.15; vaches laitières, l'unité, 1.650-2.450; taureaux, le kg, 4.15-4.40; veaux, la paire, 3.350-4.400; veaux, le kg, 6.50-8; génisses, la pièce, 1.200-1.650; moutons, le kg, 6.95-8.25; porcs, le kg, 8.75-9.15.

La Roche-Bernard. — Blé, taxe; avoine, les 100 kgs, 140-145; blé noir, 150-157; seigle, 150-155; orge, 145-153; foin, les 500 kgs, 440-445; paille, 200-215; poulets, la couple, gros 60-70, moy. 50-60, petits 35-50; canards, la pièce, 17-25; œufs 25-35; pigeons, la couple, 11-15; lapins, la pièce, 15-25; œufs, la douzaine, 6.25-6.75; beurre, la livre, 10-11; cidre nouveau, la barrique, 110, droits en sus; bœufs gras, prix du kg sur pied, 5.25-5.50; bœufs de travail, le paire, 5.000-6.800; vaches grasses, le kg, 4.55-5.15; vaches laitières, l'unité, 1.650-2.450; taureaux, le kg, 4.15-4.40; veaux, la paire, 3.350-4.400; veaux, le kg, 6.50-8; génisses, la pièce, 1.200-1.650; moutons, le kg, 6.95-8.25; porcs, le kg, 8.75-9.15.

La Roche-Bernard. — Blé, taxe; avoine, les 100 kgs, 140-145; blé noir, 150-157; seigle, 150-155; orge, 145-153; foin, les 500 kgs, 440-445; paille, 200-215; poulets, la couple, gros 60-70, moy. 50-60, petits 35-50; canards, la pièce, 17-25; œufs 25-35; pigeons, la couple, 11-15; lapins, la pièce, 15-25; œufs, la douzaine, 6.25-6.75; beurre, la livre, 10-11; cidre nouveau, la barrique, 110, droits en sus; bœufs gras, prix du kg sur pied, 5.25-5.50; bœufs de travail, le paire, 5.000-6.800; vaches grasses, le kg, 4.55-5.15; vaches laitières, l'unité, 1.650-2.450; taureaux, le kg, 4.15-4.40; veaux, la paire, 3.350-4.400; veaux, le kg, 6.50-8; génisses, la pièce, 1.200-1.650; moutons, le kg, 6.95-8.25; porcs, le kg, 8.75-9.15.

La Roche-Bernard. — Blé, taxe; avoine, les 100 kgs, 140-145; blé noir, 150-157; seigle, 150-155; orge, 145-153; foin, les 500 kgs, 440-445; paille, 200-215; poulets, la couple, gros 60-70, moy. 50-60, petits 35-50; canards, la pièce, 17-25; œufs 25-35; pigeons, la couple, 11-15; lapins, la pièce, 15-25; œufs, la douzaine, 6.25-6.75; beurre, la livre, 10-11; cidre nouveau, la barrique, 110, droits en sus; bœufs gras, prix du kg sur pied, 5.25-5.50; bœufs de travail, le paire, 5.000-6.800; vaches grasses, le kg, 4.55-5.15; vaches laitières, l'unité, 1.650-2.450; taureaux, le kg, 4.15-4.40; veaux, la paire, 3.350-4.400; veaux, le kg, 6.50-8; génisses, la pièce, 1.200-1.650; moutons, le kg, 6.95-8.25; porcs, le kg, 8.75-9.15.