

BULLETTIN DES AGRICULTEURS DE LA LOIRE-INFÉRIEURE

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

PUBLICITÉ LOCALE :
« ECHO DE LA LOIRE »
Place Grassin - NANTES - (Loire-Inf.)
TELEPHONE : 145-58 et 124-10

EXTRA-LOCALE :
AGENCE FRANÇAISE D'ANNONCES
35, Rue des Petits-Champs - PARIS
TELEPHONE : Richelieu 88-62

Organe du Syndicat Central et de sa Coopérative, de la Confédération Générale des Vignerons, des Syndicats de Producteurs de Chanvre et d'Osier, des Plantiers de Tabac, de la Société Mutuelle Agricole, des Associations Rurales, Viticoles, Maraîchères et Avicoles du Syndicat des Producteurs de Légumes pour la Conserve et du Syndicat Départemental de Défense contre les Ennemis des Cultures

ORGANE CONFÉDÉRE DE L'
UNION NATIONALE DES SYNDICATS AGRICOLES

TELEPHONEZ-NOUS
Coopératives, Bîes et Syndicats et Bulletin
Engrais: 141-95 et 157-42 227-01

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

Un brin de causerie



— Que le monde est petit ! disent bien des gens, à force de rencontrer des figures de connaissance, là où qu'ils pensaient être solitaires. Pardi, avec tous les moyens de locomotions modernes, archi ultra-rapides, les coins les plus reculés du globe étant devenus des sortes de boulevards, des lieux de rencontre et de mondanités. Y avait pu même de passer quelques jours tranquilles, sans tomber sur les Dupont, les Durand, les Machinchouette, ses fournisseurs ou son Perceuteur. Et pis, les esprits sont avides. Le « déjà vu » ne disant rien qui vaille. Fallait du neuf, des paysages inconnus, des montagnes inexplorées, des forêts vierges... autant de choses quasiment impossibles à trouver si not' pauvre boule ronde.

Alors, pourquoi ne point aller passer ses vacances dans la lune ?

Un tel projet, raconté par Jules Verne, aurait fait sourire nos grand-mères. Mais, an'hui, ren ne nous fait sourire, ni ne nous étonne ! Les entreprises les plus hardies, comme les plus folles, nous semblent réalisables — ou le seront demain.

A preuve c'te professeur américain, William Stockfield, de l'Université de Baltimore, qu'avant projeté un voyage dans la lune (aller seulement) au moyen d'une gigantesque fusée-bollide. Y aurait place, dans c'te ascenseur, pour trois ou quatre personnes, les casse-croûtes, les instruments, les appareils de T. S. F., les comprimés d'oxygène, l'éclairage électrique, le chauffage et les flingots... Car on connaît point l'accueil que réserverait les habitants lunatiques, à ces excursionnistes tombés des nues ? A supposer que la lune soye habitée par des citoyens, conscients et organisés !

Un tel voyage, comme de juste, demande de mûres réflexions. Et des calculs astronomiques et balistiques archi précis. Un centième de seconde pouvant faire rater l'excursion. Et patatras... nos voyageurs seraient précipités su Saturne, ou su Mars. Ou leurs corps exploseraient dans le vide — manière infailible de faire un voyage dans l'autre monde.

Ren ne saurait faire reculer les savants, ni les hardis navigateurs. Après tout, de la Terre à la Lune y avait jamais que 385.000 kilomètres. Une paille à parcourir, sauf imprévu — cet imprévu qui faisant le charme des voyages. En attendant la grande aventure, l'Institut d'Optique de Baltimore (qui possède la plus grande lunette du monde) essaye de lancer des signaux, d'envoyer des messages, à la blonde déesse qu'enchantent nos nuits. Aucune réponse, pour encore, avant été faite à nos avances.

Les gens de la Lune étant p'têtre peu pressés de fréquenter du monde comme nous...

Certainement moins pressés que les turbulents et aventureux, qui trouvant la Terre trop p'tite et trop battue. Ou qu'espérant rencontrer dans l'autre planète un paradis facile, une villégiature à bon marché.

maître Jeanrot

LE VIGNOBLE du Pays Nantais

par M. DE CAMIRAN

Le livre que tout v'iculteur doit avoir.

Le livre que tout esprit curieux de l'histoire locale doit connaître.

En vente aux bureaux de l'Echo de la Loire, et chez ses principaux dépositaires.

Prix : 5 francs

LA FRANCE SUR LE PIED DE GUERRE...

Toute la population, faisant sienne les récentes déclarations du Président Daladier au Chancelier Hitler et approuvant hautement les ultimes interventions de Sa Sainteté Pie XII, du Roi des Belges et du Président Roosevelt en faveur de la Paix, attend calme et résolue le dénouement de la crise européenne

Les Paysans, comme en 1914, sont prêts à faire tout leur devoir. N'ont-ils pas droit à la reconnaissance générale, nourrissant l'ensemble de la population et offrant le solide rempart de leurs poitrines ? Soldats de première ligne, en temps de guerre, ils ne sauraient être traités en Citoyens de seconde zone durant la Paix

Il faut venir en aide aux familles paysannes dont les chefs ont été rappelés sous les drapeaux

Les réquisitions frappent lourdement les cultivateurs

A l'heure où nous mettons sous presse, la « guerre des nerfs » se poursuit ; la situation internationale revêt une extrême gravité, une grande activité diplomatique ne cesse de régner dans toutes les capitales d'Europe, voire même d'Amérique et d'Extrême-Orient. Cette situation grave et instable risque d'enlever tout caractère d'actualité à ces lignes, la mobilisation générale pouvant être décrétée d'un moment à l'autre...

Les Paysans sont prêts à faire tout leur devoir, comme en 1914, à se sacrifier pour défendre, à part égale avec les autres citoyens mobilisés, l'intégrité, l'honneur et la grandeur de la patrie. Nombreux sont ceux qui ont déjà répondu à l'appel et qui sont actuellement sous les drapeaux. Femmes, enfants et vieillards, s'attellent avec courage aux travaux des exploitations. Les Scouts français ont offert leur collaboration au Ministère de l'Agriculture, en vue d'apporter une aide temporaire aux travaux des champs et à la rentrée des récoltes. Il faut que la nation puisse vivre et c'est l'Agriculture qui lui en fournit les moyens.

La France — nous ne nous lassons pas de le répéter — est avant tout une nation à base paysanne. Si la paysannerie avait eu, depuis la guerre, la place à laquelle elle a droit, nous aurions eu une paix française, une paix paysanne, ainsi que nous l'écrivions le 24 septembre 1938... Les heures tragiques que nous vivons, ont heureusement rapproché tous les Français, qui réalisent cette « union sacrée » que nous avons connue dès 1914. N'oublions pas que, depuis longtemps, cette union, cette collaboration de tous les Français, montrant le bon exemple avec notre syndicalisme professionnel agricole, qui groupe toutes les familles paysannes. Par le développement de cette vie professionnelle nous avons contribué au rapprochement des cœurs et des forces vives de la nation.

Mais les Paysans, s'ils acceptent magnaniment tous les sacrifices, demandent qu'on veuille bien en tenir compte par la suite. Ils ne sauraient désormais être traités en citoyens de seconde zone, comme ils l'ont été, hélas, trop souvent.

Pour que la France puisse vivre et « tenir » il faut que nos exploitations agricoles continuent à marcher et que les opérations culturelles ne soient pas entravées ou paralysées.

Or, les réquisitions, dans nos régions, frappent lourdement les cultivateurs. L'armée a certes besoin de chevaux. Nous avons déjà signalé, depuis longtemps, la nécessité de reconstituer notre cheptel équin et de venir en aide aux éleveurs. Les événements, hélas ! nous prennent de court. Et les cultivateurs voient

leurs attelages décimés. On nous signale, en Loire-Inférieure, de nombreuses exploitations dépourvues de traction animale. Chevaux, harnais, tout est parti... Comment continuer, dans de telles conditions, l'exploitation familiale ? Surtout dans les régions où l'on ne possède que des chevaux.

Dans notre dernier Bulletin, nous avons signalé que grâce aux démarches de l'Union Nationale des Syndicats Agricoles, les prix de réquisitions des animaux allaient être considérablement améliorés. C'est encore une victoire du syndicalisme paysan. Mais il faut tout de même laisser aux femmes, aux vieillards et à ceux qui restent, les moyens matériels de continuer l'exploitation. Le courage, seul, n'y suffirait pas !

Notre souhait — celui de tous — malgré les lourdes charges qui nous seront imposées par la suite, pour régler ces énormes dépenses de mobilisation, est de voir maintenir la Paix, en notre pays et dans toute l'Europe. Les Paysans, plus que tous autres, la désirent !

Comme le proclamait Sa Sainteté Pie XII : « Avec la Paix, tout peut être gagné. Avec la guerre, tout est perdu. »

Ayons confiance dans les destinées de notre chère France et prions ardemment pour que ce fléau de la guerre s'écarte à tout jamais de nous.

R. FAIVRE.

DES PRIÈRES POUR LA PAIX AU SACRÉ-CŒUR



Une émouvante cérémonie pour la Paix s'est déroulée au Sacré-Cœur, en présence du cardinal Verdier et d'une grande foule de fidèles.



La foule anglaise suit avec anxiété les différentes négociations et les allées et venues près des différents Ministères. Notre cliché montre la foule anglaise attendant devant le Ministère de l'Armement.

LES SCOUTS FRANÇAIS AU SERVICE DE L'AGRICULTURE

Paris, 29 août. — Le Ministère de l'Agriculture communique :

Le Bureau interfédéral des quatre associations de scoutisme français (Éclaireurs de France, Éclaireurs israélites de France, Éclaireurs unionistes de France et Scouts de France), a décidé de répondre à l'appel du Ministère de l'Agriculture en vue d'apporter une aide temporaire aux travaux de la récolte actuellement en cours.

En conséquence, le Bureau interfédéral avise les commissaires et chefs d'unité qu'ils vont recevoir de leur O.G. une circulaire leur donnant tous détails sur les activités envisagées.

En attendant, ils sont priés de recenser les routiers et scouts de plus de 14 ans, susceptibles de répondre, en accord avec leurs parents, à l'appel du Ministère de l'Agriculture.

D'autre part, tous les routiers et scouts de plus de 14 ans, actuellement détenteurs de leur unité, sont invités à rechercher le représentant d'une des fédérations de scoutisme français et à prendre contact avec lui.

En vue d'enlever toute inquiétude aux familles, la circulaire précisera les mesures qui seront prises sous l'autorité du Ministère de l'Agriculture en matière d'hygiène et de sécurité physique et morale.

Par ailleurs, des dispositions sont prises au Ministère de l'Agriculture, en vue d'aménager aussi méthodiquement que possible l'entraide agricole.

Une circulaire, qui sera incessamment envoyée aux Préfets, en précisera les conditions.

Le prix du blé de la récolte 1939 est fixé à la production à 197 frs. 50

MAIS IL Y A LIEU D'EN DÉDUIRE LA TAXE BLANCHET (2 A 6 FRANCS PAR QUINTAL) ET LES CHARGES ENTRAÎNÉES PAR LA RESORTION DU REPORT.

Le Conseil central de l'Office du Blé s'est réuni le 25 août 1939, en vue de déterminer le prix du blé de la récolte 1939.

Après avoir examiné les indices concourant à la fixation du prix, le Conseil, compte tenu du taux moyen de la taxe permanente, dégressive, dite taxe Blanchet, et du montant des avantages résultant des articles 3 et 4 du décret du 29 juillet 1939, a établi à 197 fr. 50 le prix du blé à la production.

Il y a lieu de rappeler que les producteurs vendant plus de 100 quintaux de blé sont astreints à une taxe à la production qui est fixée à 2 fr. par quintal pour la tranche de 101 à 400 quintaux, 4 fr. par quintal pour la tranche de 401 à 1.000 quintaux et à 6 fr. par quintal pour les quantités au delà de 1.000 quintaux.

Enfin, le Conseil central aura à fixer, avant le 1^{er} novembre 1939, l'importance du prélèvement en nature.

L'Allemagne achète

L'Allemagne a acheté 30.000 wagons de blé roumain de la nouvelle récolte, par l'intermédiaire de l'Institut National roumain des Coopératives agricoles.

Des courtiers allemands ont également acheté la semaine dernière des stocks considérables de matières premières, notamment tout le disponible en laine et en poils de chèvre, livraisons pour le 25 août au plus tard...



LE XXI^e CONGRES DE LA NATALITE et des familles nombreuses se tiendra à Besançon, les 29, 30 Septembre et 1^{er} Octobre. D'importantes questions y seront étudiées. M. Daladier présidera le banquet de clôture et définira la politique nataliste et familiale du Gouvernement.

CONCOURS DE SOUTHDOWN : C'est à Montélimar que se tiendra, cette année, les 16 et 17 Septembre, le Concours spécial de l'Association des Eleveurs français de moutons Southdown.

STOCKS DE BEURRE : Il pourra être passé jusqu'au 15 Novembre 1939 des marchés de gré à gré pour la constitution de stocks de beurre, jusqu'à concurrence de 20.000 quintaux. Il ne pourra plus être constitué de stocks, quand le total dépassera cent mille quintaux.

NAPPE DE PETROLE : A la suite de forages, dans la région de Saint-Marcel (Haute-Garonne), d'importantes jaillissements d'hydrocarbure ont été constatés. Une mission d'études, dirigée par M. Pineau, envisage un ensemble de forages, afin d'obtenir la localisation de cette nappe pétrolière.

PROTECTION DE LA LAINE : Au cours de divers congrès, les éleveurs de moutons avaient demandé l'interdiction de l'appellation « laine » pour désigner des matières premières qui ne seraient pas composées de fibres de la toison du mouton et des animaux dont les poils sont assimilés à la laine. Le Sénat, sur la proposition de M. Maréchal, a adopté le texte voté par la Chambre, tendant à protéger la dénomination « laine ».

LE XIII^e CONGRES DES BETTERAVIERS EUROPEENS aura lieu du 24 au 29 Septembre, à Boistrancourt et à Cambrai (Nord) avec l'exposition-démonstration pour la culture de la betterave à Francières (Oise), et la semaine internationale de la motoculture.

LA COULEUR DES VINS : M. Collet, pharmacien, s'attachant à l'étude de la couleur des vins, est arrivé à en chiffrer la teinte et l'éclat. Les vins sont classés par lui en 3 groupes : gros, petits et moyens teinturiers, chacun se subdivisant en deux catégories. A l'aide d'un analyseur trichrome, dont la manipulation est à la portée de tous, on peut obtenir un coupage toujours de la même teinte et du même éclat.

LES MINES DE MULHOUSE appartiennent pour une grande part à l'Etat français, pour une part moins importante à la Société Kali Sainte-Thérèse. Elles ont pris un grand développement depuis 1918, puisque l'extraction des sels bruts de potasse est passée de 355.000 tonnes, en 1919, à 2.075.000 tonnes en 1938. Elles occupent plus de 10.000 ouvriers.

GUERRE AUX RATS ! D'après une récente statistique, dans la seule ville de Paris, les rats détruisent chaque jour plusieurs centaines de tonnes de vivres. Pour l'ensemble de la France, la perte subie annuellement est évaluée à deux milliards.



Un détachement de cavalerie traversant Paris pour rejoindre son poste.

Vers la normalisation des pommes de terre

Le Comité National Interprofessionnel des pommes de terre, des légumes et des fruits, a examiné les décisions de la Section spécialisée concernant la normalisation des pommes de terre et qui avaient été suivies d'un avis au « Journal Officiel » du 20 Juin.

Ce comité a confirmé l'accord unanime des groupements professionnels intéressés sur le désir d'aboutir rapidement à la solution de ce problème.

Les conclusions formulées par cet organisme portent sur ces points suivants :

VARIÉTÉS

Nécessité de demander l'interdiction de la vente pour la consommation humaine de variétés de pommes de terre de qualité ou destinées plus particulièrement à la féculerie.

A la suite de l'intervention des producteurs alsaciens, il a été décidé que la variété « Ackersgen », si estimée dans l'Est, à cause de sa résistance à la galle verreuse, serait encore admise pour la consommation humaine pendant cinq ans, tandis que l'on s'efforcerait de sélectionner une variété résistante et de meilleure qualité.

CONDITIONNEMENT

Le Comité a fait une large part dans ses travaux aux conditions de qualité, de propreté et de pureté qui devront remplir les tubercules vendus pour la consommation humaine; on a reconnu unanimement la nécessité d'exiger, au départ de la production, l'absence de toutes traces visibles de maladies. D'autre part, tout en insistant sur l'homogénéité des lots tant souhaités, aussi bien par le consommateur que par le producteur, cet organisme a fixé un pourcentage maximum pour la terre et les matières étrangères d'une part (1 %), et également pour les tubercules blessés par les outils, abîmés par les machines, attaqués par les insectes ou verdis par le soleil (2 % au maximum).

Il n'est pas besoin d'insister sur l'opportunité de cette mesure si l'on rappelle que certains marchés étrangers ont refusé l'entrée des pommes de terre françaises par suite, précisément, de la trop grande quantité de terre ou de tubercules impropres à la consommation qu'elles renfermaient parfois.

LES RÈGLES DU COMMERCE DES SEMENCES

Depuis les premières années du XX^e siècle, l'amélioration des plantes cultivées a fait des progrès décisifs.

Par l'hybridation, des variétés de céréales ont été créées, plus productives, mieux résistantes aux divers accidents de végétation (gelée, rouilles, échaudage, verse, etc.), donnant des produits de meilleure qualité que les variétés anciennes.

Par la sélection sanitaire, la lutte contre les maladies de dégénérescence de la pomme de terre a été progressivement entreprise.

L'influence du milieu d'origine sur la valeur agricole des légumineuses fourragères a également été précisée; il a été notamment constaté, dans la culture de la luzerne, que la productivité, l'aptitude à la repousse, la longévité, la résistance au froid et aux maladies cryptogamiques, variaient considérablement avec l'origine de la semence.

Enfin, les perfectionnements introduits dans le triage électromagnétique, ont rendu possible l'élimination si nécessaire des graines de cuscute dans les lots de légumineuses fourragères.

Ces améliorations d'ordre technique ont eu pour résultat de multiplier les catégories de semences offertes à la culture; pour la clarté et la loyauté des transactions commerciales, il devenait donc nécessaire que chacune des catégories de semences ainsi créées reçoive une définition et une protection particulières. A ce but concourent les trois sources du droit que sont les usages, la loi, le pouvoir réglementaire de l'Administration.

C'est ainsi que, dans le commerce des légumineuses fourragères, l'usage s'est établi de réserver le qualificatif : « sans cuscute » aux graines absolument dépourvues de cuscute, tandis que le terme « décuscuté » s'applique aux lots dont la cuscute a été retirée, mais dans lesquels peuvent subsister 10 graines de cuscute (grosse ou petite) par kilo de semence. Quant à la dénomination « nature », elle désigne les lots pour lesquels aucune garantie n'est donnée. Ces lots se vendent ordinairement sur examen direct ou sur échantillon.

C'est à propos de l'origine des semences importées de trèfle violet et de luzerne, que le législateur est intervenu pour la première fois dans le commerce des semences. La loi du 20 juillet 1927 (modifiée par la loi du 12 mars 1937), prévoit, en effet, que les semences importées de trèfle violet et de luzerne (et de trèfle incarnat) doivent, à l'importation, être colorées dans la proportion de 5 % puis 6 %, afin que l'acheteur français puisse les distinguer des semences françaises mieux adaptées au milieu auquel il les destine.

En ce qui concerne les graminées importées, dont il est fait un si large emploi dans la création des prairies, la loi du 11 janvier 1932 est venue interdire l'entrée en France de deux sortes de semences dont l'emploi s'était révélé pour le cultivateur comme particulièrement décevant : d'une part, les graines de graminées fourragères en mélange, d'autre part, les graines de graminées fourragères impropres à la semence. Cette loi définit les deux caractères de cette dernière catégorie de produits : a) Teneur de plus de 5 % en brome ou en vulpin; ou b) pureté et faculté germinative inférieures à certains taux énumérés dans la loi et variables selon l'espèce botanique considérée.

CLASSEMENT

Le Comité a décidé de classer les pommes de terre destinées à l'alimentation humaine :

- a) en pommes de terre de la nouvelle récolte, dites « primeurs » ;
- b) en pommes de terre récoltées à maturité et par conséquent vendues à partir du 16 août ;
- c) en granaïlle.

Des poids minima ont été fixés pour chacun de ces groupes afin d'assurer au consommateur une garantie de qualité et au producteur une garantie de non concurrence par une marchandise de qualité inférieure.

Ces poids minima sont d'ailleurs variables pour les deux premiers groupes : en fonction de l'époque de la récolte pour les « primeurs », d'après les variétés pour la catégorie b. Par contre, il n'a été admis pour la granaïlle que les tubercules de 20 à 25 grammes et, à partir du 16 août, la marchandise « granaïlle » ne peut comporter que certaines variétés déterminées.

EMBALLAGE

Il a été décidé qu'ultérieurement les marchandises normalisées devraient être enfermées dans des emballages type. Un délai d'un an a été prévu pour l'application de ces mesures qui se feraient par arrêté ministériel, après entente entre le Comité et les groupements professionnels de fabricants d'emballage.

Toutes ces dispositions semblent de nature à apporter sur le marché de la pomme de terre une plus grande sécurité, à faire auprès du consommateur œuvre de propagande et à revivifier le commerce d'exportation.

Toutefois, conformément aux sages traditions de notre pays, les Pouvoirs Publics qui en envisagent l'application dès cette année, s'efforcent de donner à cette réglementation toute la souplesse désirable, sans pour cela négliger le contrôle et les sanctions qu'elle nécessite. C'est ainsi qu'une tolérance de 3 % serait admise pour le calibrage des tubercules et que l'obligation d'effectuer les opérations de normalisation ne serait pas imposée au producteur lorsqu'il confiera ce soin à une coopérative de producteurs et à un négociant local.

Mais cette œuvre de classification et d'assainissement, de normalisation pourrait-on presque dire, serait demeurée bien imparfaite si le pouvoir réglementaire de l'Administration n'était venu y collaborer. Ce pouvoir repose sur la loi du 1^{er} août 1905; l'article 11 de cette loi a, en effet, donné à l'Administration le pouvoir de définir les divers produits par décrets pris après audition du Conseil d'Etat. Il lui a également permis de rendre obligatoires deux sortes d'indication : a) les inscriptions et marques indiquant la composition ou l'origine des marchandises; b) les indications, telles que celles du nom et de l'adresse du vendeur, nécessaires à la loyauté de la vente.

Le premier en date de ces décrets fut celui du 26 mars 1925 sur la répression des fraudes dans le commerce des semences de blé. Le rapport au Président de la République, préliminaire à ce décret, expose la nécessité de protéger les agriculteurs contre les tromperies dont ils étaient alors trop souvent victimes dans l'achat de variétés réputées nouvelles, ou sélectionnées, ou douées de qualités exceptionnelles; il expose le mécanisme de ces tromperies et conclut que, pour y mettre fin, il suffirait de forcer les vendeurs à sortir des formules enveloppées dans lesquelles ils se cantonnaient intentionnellement, et pour ce la de s'appuyer sur l'article 11 de la loi du 1^{er} août 1905. Le décret du 26 mars 1925 prescrivit donc que les indications suivantes accompagneraient les semences de blé : nom de la variété de blé, pureté de la variété, provenance de la semence; il définit le sens du mot sélection; à moins que la faculté germinative ne soit supérieure à 85 %, il rendit obligatoire l'indication de la faculté germinative.

L'expérience ne tarda pas à montrer et la bienfaisance de ces mesures, et la nécessité de les renforcer. Tel fut l'objet du décret du 27 janvier 1933. Ce décret interdit la vente, sous le nom de semence, d'un blé ayant une faculté germinative inférieure à 85 % et renfermant par kilo plus de 20 gr. d'impuretés diverses, dont 2 gr. au plus de semences autres que le blé. Il prescrit l'indication du nom et de l'adresse du vendeur; il reprend l'obligation d'indiquer le nom de la variété, la pureté et l'origine de la semence. Il donne une nouvelle définition du terme « de sélection ». Pour désigner les variétés de blé, il rend obligatoire l'usage des dénominations portées au catalogue officiel, prévu par le décret du 16 novembre 1932. Enfin, par mesure préventive, il institue le contrôle, par la Répression des Fraudes, de tous les projets de catalogues, prospectus et autres moyens de publicité.

Il ne tarda pas d'apparaître nécessaire d'étendre cette réglementation au commerce des avoines de semence et des plants de pommes de terre. Tel fut l'objet du décret du 23 septembre 1934.

De même une réglementation était indispensable pour sauvegarder les premiers résultats obtenus par la sélection sanitaire, résultats qui n'eussent pas manqué d'être compromis si, dans l'esprit du planteur, n'avait pu être établie une distinction très nette entre les plants sélectionnés et les plants non sélectionnés. Rappelons donc, à cet égard, que les plants sélectionnés sont accompagnés d'un certificat par sac de 50 kilos, délivré soit par la Commission Officielle de Con-

LA LUTTE contre le doryphore au moyen de ses ennemis naturels

Tout insecte ravageur de cultures a des antagonistes qui limitent peu ou prou sa multiplication et, par conséquent, ses méfaits. Le doryphore ne fait point exception à la règle. Dès l'origine de son invasion en France, M. Feytaud a reconnu qu'il existait dans nos sols un champignon entomophyte du genre beauveria, susceptible d'en faire mourir beaucoup pendant l'hivernation qui se passe sous la terre. Il a noté, d'autre part, que le redoutable amateur du feuillage de pommes de terre était accepté comme de bonne prise par les oiseaux de basse-cour et par un certain nombre d'oiseaux sauvages, tels que l'étourneau, le merle, la corneille, la caille et la perdrix, ainsi que par des mammifères insectivores comme la musaraigne et le hérisson ou des reptiles tels que lézards et serpents.

Mais ce sont les insectes mangeurs d'insectes qui jouent contre lui le rôle le plus net. Du côté des parasitoides, hyménoptères, ou mouches de chez nous, on n'a vu se produire encore que des tentatives sans résultat, tandis que maints de nos prédateurs, tels que les carabes et des coccinelles, une guêpe (polistes gallicus) et deux punaises (arma custos et zicrona coerulea) qui font la chasse aux larves de tout âge et aussi les chrysopes qui s'attaquent surtout aux œufs et aux petites larves.

L'idée qui se présente naturellement à l'esprit — et qui serait avantageuse d'augmenter l'influence de ces agents en les multipliant et en les distribuant partout; mais l'état d'équilibre qui se réalise naturellement entre les espèces indigènes phytophages et carnassières se rétablirait tel qu'auparavant et ce serait peine perdue.

Autre chose d'apporter des éléments nouveaux, des espèces supplémentaires dûment repérées comme des ennemis du doryphore dans son pays d'origine et n'existant pas encore en Europe. C'est à cela que s'attache depuis 1933 le Dr. Feytaud, qui dirige l'ensemble des recherches sur le doryphore.

Des jalons avaient été posés et des observations préliminaires faites en 1925, pendant que M. Trouvelot était en Amérique comme boursier de la Fondation Rockefeller. Mais on ne pouvait envisager aucune entreprise avant qu'un changement de notre système de défense permit de laisser certaines cultures sans traitement insecticide pour servir comme relais de dissémination des nouveaux entomophages.

Cela ne devint possible qu'en 1933, année où, sur la proposition de M. Feytaud, le Ministère de l'Agriculture chargea M. Brunet de la mission aux Etats-Unis et au Canada, pour recueillir les souches qui allaient permettre de multiplier en France les punaises (podisus maculiventris et podisus bioculatus) et le carabide sebia grandis. Ce travail fut beaucoup facilité par le gracieux appui des entomologistes de là-bas.

L'acclimatation des mouches tachinaires doryphorophages s'avère délicate et nécessitera une autre mission.

Celle des deux punaises prédatrices est, au contraire, en cours de réalisation. Plusieurs milliers d'individus de l'une et de l'autre espèce, produits à la Grande-Ferrade et à Bordeaux, ont été lâchés depuis cinq ans sur ces emplacements choisis; pour la première fois on a créé une vingtaine de relais répartis dans la Gironde, la Charente, la Dordogne, la Corrèze et le Lot-et-Garonne, et pour la seconde, quatre, dont un en Gironde (Le Taillan), un dans les Landes (Labastide d'Armaignac), et deux en Tarn-et-Garonne (Fauroux et Verlhac-Tescou). Il est vraisemblable que le podisus américain s'acclimatera dans presque toute la France et dans la majeure partie de l'Europe, tandis que le podisus plus exigeant sous le rapport de la chaleur, s'installera plutôt dans le Sud.

Quant à la biagrindis, la tentative commencée la même année a subi un long temps de préparation, parce qu'il a fallu mettre au point la biologie de ce coléoptère avant d'établir la méthode, qui permet aujourd'hui à M. Chaboussou de le multiplier à volonté pour le libérer par centaines sur les relais de Thiviers (Dordogne) et de Montignac (Charente).

Lebia grandis, perillus bioculatus, podisus maculiventris, puis les doryphorophages seront d'heureux apports du Nouveau Monde à l'Ancien. Il ne faut certes pas nous attendre à les voir bouleverser la situation et jouer vis-à-vis du doryphore un rôle de même importance que celui du novius cardinalis et de l'aphelinus mali, les si actifs antagonistes de la cochenille australienne et du puceron lanigère, mais ils doivent contribuer à abaisser localement le taux des ravages, dans des conditions avantageuses.

Il ne tarda pas d'apparaître nécessaire d'étendre cette réglementation au commerce des avoines de semence et des plants de pommes de terre. Tel fut l'objet du décret du 23 septembre 1934.

De même une réglementation était indispensable pour sauvegarder les premiers résultats obtenus par la sélection sanitaire, résultats qui n'eussent pas manqué d'être compromis si, dans l'esprit du planteur, n'avait pu être établie une distinction très nette entre les plants sélectionnés et les plants non sélectionnés. Rappelons donc, à cet égard, que les plants sélectionnés sont accompagnés d'un certificat par sac de 50 kilos, délivré soit par la Commission Officielle de Con-

LA LAITERIE A LA FERME

LA FABRICATION DU BEURRE D'ÉTÉ

Avec les chaleurs, reviennent les difficultés qui entravent si souvent la bonne fabrication du beurre et provoquent, par la mise en vente de qualités inférieures à conservation mauvaise, la chute des cours et la mévente.

Nous allons donner ci-dessous les directives nécessaires pour limiter autant que possible les accidents de fabrication dont trop de gens s'imaginent à tort qu'ils sont inévitables.

LAVAGE

Il importe de laver soigneusement le beurre en été avec une eau fraîche, sans être réellement froide : 12 degrés environ. La conservation du beurre dépend surtout du lavage. C'est surtout en saison chaude qu'apparaît l'utilité du malaxage, qui permet d'obtenir une pâte plus régulière, plus sèche et de qualité meilleure. On malaxera en été, toujours à l'eau fraîche.

SALAGE

Le salage du beurre s'opère sous le malaxeur; sinon après le lavage. Il concentre le beurre et, légèrement antiseptique, en assure une meilleure conservation. On connaît les beurres demi-sel ou salés suivant la dose employée. Le meilleur conservateur du beurre est constitué par le mélange d'une partie de sucre en poudre, une partie de salpêtre commercialement pur et deux parties de sel. On met vingt grammes de ce mélange par kilo de beurre. Ce conservateur est le seul légal.

CONSERVATION

Le beurre, mis en motes, sera conservé au frais et à l'obscurité. Sa mise en pot ou en frigorifique permettra de le garder d'une saison à l'autre, sans danger, pourvu que la fabrication ait été correcte.

Ce qu'il ne faudra, en tout cas, jamais oublier, c'est qu'en été plus qu'en hiver, l'importance de la salpêtre pour obtenir du bon beurre. Le lavage de la turbine, de la baratte, des tables, des seaux et des malaxeurs, également avant l'usage. La malpropreté ou du moins la négligence sont à l'origine des accidents de fabrication.

BEURRE DE POT

De juin à septembre, il est possible si l'on n'a pas la vente de son beurre et que l'on ne dispose d'aucun frigorifique à portée, d'opérer la mise en pot de sa production.

Le beurre, une fois délaité, est mis en couche mince sur une table préalablement ébouillonnée ou encore humide. On répand alors dessus, à raison de 60 gr. par kg., du sel desséché au four et finement broyé ou, mieux, un mélange de 5 parties de sel, une de sucre en poudre et une de salpêtre. Puis on roule comme une pâte à tartre la lame de beurre que l'on pétrira soigneusement jusqu'à homogénéité.

Le beurre salé est alors comprimé dans des pots de grès parfaitement propres. Les pots remplis sont laissés huit jours à l'obscurité et à la fraîcheur. Le vide qui s'est formé est alors comblé par une saumure saturée préparée à froid et que l'on remplace pour le voyage par une cotte de lait.

Le beurre de pot doit être entamé par couches horizontales, de façon à ne laisser aucune partie au contact de l'air. On peut également, par lavage, barattage et remalaxage à la crème fraîche, régénérer en automne, le beurre de pot ainsi conservé.

P. SOUCHON.

Le nettoyage rationnel des ustensiles laitiers

Parmi les mesures permettant de produire un lait propre, la stérilisation des ustensiles laitiers doit être placée au premier plan. Jusqu'à ces dernières années, cette question, dont on n'ignorait pas l'importance, n'avait pas retenu suffisamment l'attention de tous ceux (hygiénistes, producteurs industriels, consommateurs) qui sont intéressés à la production d'un lait ne contenant pas un nombre exagéré de bactéries. Nous ne parlons ici que des germes non pathogènes, la question de l'innocuité du lait posant des problèmes résolus par la pasteurisation et qui n'entrent pas dans le cadre de cette étude. La loi du 2 juillet 1935, sur l'assainissement du marché du lait ayant porté la question du lait propre au premier plan de l'actualité, des expériences ont été entreprises au Laboratoire national des Industries laitières, sous la direction du P. Guittenne. Il résulte de ces travaux que la vaisselle laitière doit être tenue en grande partie pour responsable de la haute teneur en germes microbiens des laits de consommation des grandes villes. Les procédés habituels : lavage à l'eau tiède, lavage à l'eau carbonatée, même s'ils sont effectués correctement, ne stérilisent pas les parois du bidon. Quand le lait est versé, il rince les parois et les germes qu'il contient à l'état dilué trouvent alors un milieu de culture qui leur convient particulièrement. En quelques heures, surtout si la température est favorable, la prolifération des micro-organismes est intense. Certains procédés qui semblent déjà plus perfectionnés, comme le nettoyage au jet de vapeur, n'assurent pas une véritable stérilisation du matériel.

On ne peut obtenir une stérilisation convenable que par le chauffage du matériel dans des autoclaves ou par l'action d'agents chimiques. Le premier de ces systèmes est parfait, mais il nécessite une installation importante et des dépenses considérables de combustibles; pour ces deux raisons, il est impossible de l'adopter en France, alors qu'en Angleterre, où le charbon est moins cher, il connaît un certain succès. Nous sommes donc dans l'obligation d'utiliser la désinfection par les agents chimiques. Parmi ceux-ci, le chlore est le plus économique et le moins coûteux. Pratiquement, le composé de chlore utilisé sera l'eau de javel. La solution devra être abondante pour que le matériel puisse effectivement tremper; elle doit être assez concentrée et rester assez longtemps en contact avec les surfaces à stériliser pour que l'action de l'antiseptique sur les micro-organismes soit effective.

On pourrait craindre que la solution javellisée ne communique au lait une odeur et une saveur anormales; un rinçage à l'eau pure évite de tels accidents.

UNE METHODE DE NETTOYAGE A PRECONISER

A l'occasion d'un concours de propreté organisé par les Syndicats de Contrôle Laitier de Seine-et-Oise et Seine-et-Marne, une méthode de nettoyage a été mise au point.

Ses détails sont les suivants :

1. Nettoyer soigneusement la vaisselle laitière (bidons, seaux à traire, filtre...), suivant les procédés habituels avec de l'eau chaude carbonatée.

2. Plonger toute la vaisselle laitière pendant une demi-heure dans une solution antiseptique contenant 300 milligrammes de chlore par litre d'eau.

3. Pour rincer, en dernier lieu, employer de l'eau pure sans microbes et pour cela y mettre quelques gouttes d'eau de javel pour avoir 1 milligramme de chlore par litre.

Solution antiseptique :

Pour éviter la rouille du matériel, ajouter 5 pour 100 de silicate de soude. Le mieux est d'avoir un bac contenant de l'eau avec 5 pour 100 de silicate de soude et d'y ajouter chaque jour, car le chlore s'évapore, la dose d'eau de javel varie.

L'eau de javel est livrée avec une étiquette donnant son titre en degrés chlorimétriques. Un degré correspond à un dégagement d'un litre de chlore par litre d'eau de javel. Or, un litre de chlore pèse 3 gr. 2.

Pour avoir une solution antiseptique à 300 milligrammes par litre, on devra donc mettre 1 degré pour 10 litres. Si l'on a une eau de javel titrant 15 degrés, il faudra 1 litre d'eau de javel pour 150 litres d'eau.

Eau de rinçage :

Pour la stérilisation de l'eau de rinçage, il suffira de 300 fois moins de chlore, soit une cuillerée à café dans 100 litres d'eau.

Les résultats ont été tout à fait intéressants. Dans les seaux à traire, lavés par la méthode ordinaire, la teneur en germes microbiens par centimètre cube était en moyenne de 100.000 (maximum 350.000, minimum 5.000). A la suite de traitements à l'eau de javel, la quantité de germes a été abaissée dans tous les cas de 3.000 germes ou plus. La teneur maximale a été de 25.000 par centimètre cube. La javellisation du matériel, venant après une récolte du lait bien faite, permet donc de produire des laits aux quantités hygiéniques remarquables.

Les variations du taux butyreux des laits

Cette question intéresse au plus haut point les producteurs de lait, d'abord au point de vue légal, puis ceux qui livrent un lait trop pauvre en matière grasse risquent d'être poursuivis après prélèvement par le Service de la Répression des Fraudes. Bien que, légalement, on n'ait pas fixé un taux butyreux minimum pour le lait mis en vente, un lait trop pauvre peut être considéré comme anormal et suspecté de mouillage.

D'autre part, la richesse en matière grasse est en corrélation étroite avec la valeur nutritive du lait et elle est un des facteurs déterminant le rendement au cours de la transformation du lait en beurres, en fromages ou en autres produits laitiers.

Les relations entre les producteurs et les acheteurs de lait s'organisent chaque jour plus rationnellement et l'achat du lait, d'après sa richesse en matière grasse, qui était une exception, il y a quelques années seulement, tend à se généraliser. La détermination du taux butyreux du lait se fait sur une grande échelle, soit par des associations professionnelles des producteurs, soit par les acheteurs. Les chiffres indiqués par les laboratoires donnent lieu à de nombreuses discussions. Aussi, est-il nécessaire de savoir les interpréter et, pour cela, de connaître les principales causes de variations du taux butyreux. Pratiquement le problème se pose de deux façons, suivant qu'il s'agit de lait de mélange ou du lait d'une seule vache recueillie traite par traite. L'étude des laits individuels est nécessaire, car elle permet de régler la richesse du lait de mélange et aussi car la France compte une énorme majorité de petits et même de très petits producteurs qui livrent à la consommation le lait de quelques vaches.

Parmi les constituants du lait, la matière grasse est le seul qui puisse varier dans de grandes proportions. Pour une vache produisant du lait avec un taux butyreux moyen de 35 à 40 %, on peut enregistrer, à des traites différentes, des taux butyreux de 15 à 100 %.

Les animaux de certaines races ont des aptitudes beurrières excellentes, comme celle de l'île de Jersey. Les taux butyreux moyen serait inférieur à 40 %, pour les animaux de la race normande, aux environs de 37,5 % pour la race flamande et de 34 à 36 % pour la race hollandaise, suivant l'état de sélection des troupeaux.

L'individualité des animaux a une grande importance; certains animaux donnent du lait dont la richesse est remarquablement constante, tandis que, chez d'autres entretenus dans les mêmes conditions, on enregistre de grandes variations.

La quantité totale du beurre produite dans une lactation dépend, pour une grande part, de la valeur génétique des animaux; l'aptitude à produire un lait riche en matière grasse est transmissible héréditairement aussi bien par les mâles que par les femelles, c'est pourquoi le contrôle laitier et beurrier qui enregistre les rendements, permet de guider utilement la sélection des troupeaux.

Au cours d'une lactation, le taux butyreux varie : pendant la semaine qui suit le vêlage, il est très élevé, il décroît rapidement ensuite jusqu'à la sixième semaine où il atteint sa valeur minima qui correspond d'ailleurs au rendement maximum en lait. A partir du troisième mois, le taux butyreux s'accroît régulièrement jusqu'à la fin de la lactation où il est parfois très élevé.

Le taux butyreux diminue lentement avec l'âge, mais ce phénomène ne peut s'observer qu'en étudiant un grand nombre d'animaux et son amplitude est faible.

La première réaction à une maladie est une élévation anormale du taux butyreux; celui-ci redevient normal au bout de quelques jours, quand l'état pathologique a cessé. On a observé qu'après certaines maladies, la fièvre aphteuse, par exemple, le taux butyreux avait diminué d'environ 10 %.

L'apparition des chaleurs amène des variations dont il est impossible

de préciser le sens, pendant cette période, les résultats obtenus ne doivent pas être retenus.

Quand les vaches sont traitées 2 fois par jour et que les intervalles entre les traites sont sensiblement égaux, le lait de la traite du matin est légèrement plus abondant mais un peu moins riche. Le phénomène s'accroît si l'intervalle correspondant à la nuit est plus long. On a montré sur tout un troupeau que si l'on dépasse d'une heure l'intervalle normal de 12 heures entre deux traites, le taux butyreux diminue de 0,10 à 0,15 %, au contraire, si l'on traite avant 12 heures, le taux butyreux s'accroît de 0,20 à 0,25 % par heure. Certaines vaches réagissent d'ailleurs plus que d'autres. Pour satisfaire aux besoins des consommateurs, il arrive que les producteurs soient amenés à traire à des intervalles très irréguliers, ce qui peut amener des livraisons de lait avec des taux butyreux inférieurs à 3 %; il est facile de remédier à un tel état de choses.

Pour obtenir la plus grande quantité possible de matière grasse, il est nécessaire de traire à fond, les derniers jets étant les plus riches.

Quelles sont les influences des conditions extérieures sur la sécrétion de la matière grasse? Le taux butyreux varie suivant les saisons, mais ceci dépend surtout de la répartition des vêlages dans l'année.

Une baisse de température amène une augmentation du taux de matière grasse.

Les changements rapides de temps provoquent des variations en tant qu'ils modifient les conditions d'entretien et d'alimentation des animaux.

Un exercice modéré provoque une légère augmentation du taux de matière grasse. Mais toutes ces influences se superposent, ainsi, l'été, à la traite du matin, le repos tend à diminuer le taux butyreux, la température tend à l'élever; pendant la soirée, la température plus élevée tend à faire diminuer le taux butyreux, mais l'exercice le fait augmenter.

L'influence de l'alimentation sur la richesse en matière grasse a donné lieu à un nombre considérable de recherches; la conclusion générale de ces travaux est que chez les vaches qui reçoivent une ration convenable et bien équilibrée, les changements de nourriture n'amènent que des variations faibles et en tous cas temporaires dans la qualité des laits.

Sur tout un troupeau on a remarqué qu'une légère sous-alimentation déterminait une légère réduction du taux butyreux, par contre, l'excès continu de nourriture n'amène pas de changements.

On a souvent essayé d'augmenter la richesse de la ration en matière grasse, les résultats obtenus sont contradictoires; dans certains cas, comme avec l'huile de foin de morue, on obtient un abaissement très net.

La mise à l'herbe au printemps a toujours une action sur la sécrétion lactée, les vaches qui ont vêlé en automne donnent un lait plus riche en matière grasse au mois de mai, mais les vaches vêlant au printemps donnent au contraire un lait plus pauvre.

Dans certains cas, les modifications apportées au régime alimentaire peuvent avoir une action favorable mais temporaire sur le taux butyreux; ce résultat peut être obtenu par l'augmentation du taux de protéine ou du taux de matière grasse de la ration, mais l'effet peut varier d'un animal à l'autre et l'on a rarement intérêt à rechercher l'augmentation du taux butyreux par ces procédés.

L'étude des variations de la matière grasse du lait est très complexe, les causes de variations étant très nombreuses, mais on peut dire que pour obtenir de bons résultats et avoir des vaches produisant un lait riche, il faut sélectionner rationnellement son troupeau au moyen du contrôle laitier et beurrier, mais ces animaux ne donneront les résultats dont ils sont capables que s'ils sont bien entretenus et s'ils reçoivent une nourriture proportionnelle à leurs besoins et bien équilibrée.

LA VILLETTE

Lundi 28 Août 1939

Jeudi 31 Août 1939

COURS OFFICIELS

Viande Nette	1 ^{re} q.	2 ^e q.	3 ^e q.	Ext.
Bœufs	11.60	10.60	9.40	12.30
Vaches	11.60	10.60	8.70	12.30
Taureaux	9.80	9.00	8.80	10.10
Veaux	15.80	14.20	13.20	17.20
Moutons	19.20	15.00	11.90	20.10
Porcs	14.23	13.14	10.28	15.00
Brebis	de 5.00 à 12.00			

COURS OFFICIELS

Viande nette	1 ^{re} q.	2 ^e q.	3 ^e q.	Extra
Bœufs	11.80	11.00	9.80	12.40
Vaches	11.80	10.80	9.20	13.00
Taureaux	10.10	9.50	9.20	10.40
Veaux	15.80	14.20	13.20	17.20
Moutons	20.00	16.00	12.90	20.30
Porcs	14.23	13.14	10.28	15.00
Brebis	10 à 13.00			

Poids vifs

Viande Nette	1 ^{re} q.	2 ^e q.	3 ^e q.	Ext.
Bœufs	6.95	5.83	3.70	7.64
Vaches	6.95	5.50	4.35	8.25
Taureaux	5.88	4.95	4.30	6.25
Veaux	9.48	8.10	7.25	10.15
Moutons	19.20	15.00	11.90	20.10
Porcs	14.23	13.14	10.28	15.00
Brebis	de 3.87 à 5.40			

Poids vifs

Viande nette	1 ^{re} q.	2 ^e q.	3 ^e q.	Extra
Bœufs	7.08	5.95	4.90	7.68
Vaches	7.08	5.75	4.60	8.32
Taureaux	6.05	5.22	4.60	6.65
Veaux	9.48	8.10	7.25	10.15
Moutons	19.20	15.00	11.90	20.10
Porcs	14.23	13.14	10.28	15.00
Brebis	4.30 à 5.65			

(1) Cours officiels.

(1) Cours officiels.

Gros Bovins

Arrivages: 1.113 bœufs, 749 vaches, 160 taureaux; réserves vivantes aux abattoirs de La Villette ce matin, 586; introductions directes aux abattoirs depuis le marché précédent, 251; renvoi, néant.

(Cours à la livre de viande nette):

Bœufs. — Blancs charollais, nivernais, bourbonnais, berrichons ou du Centre-Ouest, en jeunes bœufs de 700 à 800 livres, extra 8 à 6.30, 1^{re} qualité 5.50 à 6; grossiers 5.20 à 5.40; gros bœufs de 1.000 à 1.200 livres, 5.40 à 5.90; gris Ouest, Maine-Anjou, nantais, vendéens, Parthenais extra 5.80 à 6; gris 5 à 5.40; ordinaires 4.80 à 5.80; bœufs jeunes extra 5.80 à 6; bœufs 5.20 à 5.50; ordinaires 4.80 à 5.10; bœufs grossiers de toutes provenances 4.60 à 4.90.

GENISSES. — Extra blanches 6.10 à 6.30; rouges 5.60 à 6.30; grises 5.30 à 6.20; ordinaires de toutes races 5.10 à 5.30.

VACHES. — Jeunes 1^{re} qualité 5.40 à 5.70; bonnes 4.60 à 5; vieilles 4.10 à 4.60; viande à saucisson 3 à 4.

TAUREAUX. — Bretons 4.50 à 5.30; jeunes taureaux de ferme 4.70 à 5.10; grossiers 4.20 à 4.80.

Veaux

Arrivages 749, réserves vivantes 519; introductions directes aux abattoirs de La Villette 931; renvoi, néant.

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

Veaux tourangeaux extra 7.30 à 7.75; ordinaires 6.80 à 7.70; manœuvres extra d'Écomoy, Le Lude-Mayet, Châteaudun, Le Lude, Mayet, Châteaudun, Le Lude 7.20 à 7.70; autres bons veaux de la Sarthe 6.80 à 7.30; veaux de 770; manœuvres ordinaires 6.80 à 7.60; angevin 6.80 à 7.40; bretons, vendéens 6.70 à 6.85; veaux de service 6.70 à 7.30; brouillards 4.80 à 5.20; petits veaux de ferme 3.80 à 3.70; veaux extra de meilleures provenances et d'un poids commode (150 à 170 livres de viande nette vendus au détail) 8 à 9.20.

Ovins

Arrivages 5.153; réserves vivantes 3.275; introductions directes 1.907; renvoi 62.

(Cours à la livre de viande nette):

AGNEAUX. — Laitons extra de 28 à 32 livres de viande, Southdown, Leiret, Chamois 9 à 9.60; croisés divers 8.80

Affranchissement et dégorgeage des fûts neufs

Les fûts en bois neufs qui sont destinés au logement des vins doivent être l'objet de soins particuliers.

AFFRANCHISSEMENT ET DÉGORGAGE

Les bois contiennent des principes gommo-résineux et tanniques propres à leur espèce. Afin que ceux-ci ne communiquent pas un goût spécial aux liquides avec lesquels ils vont être mis en contact, on « affranchit » le bois, comme on dit en terme de tonnellerie, en le faisant dégorger de l'excès des matières extractives qu'il renferme. Plusieurs procédés peuvent être employés. Les injections de vapeur surchauffée continuées jusqu'au moment où l'eau de condensation sort claire, inodore et sans odeur sont très recommandées. L'échaudage peu prolongé à l'eau bouillante, contenant ou non du sel de cuisine à des doses variant de 200 gr. à 1 kilogramme par hectolitre, donne de très bons résultats. On peut remplacer le sel de cuisine par le carbonate de soude à 10 %. Après l'une ou l'autre de ces opérations, le fût sera soigneusement rincé plusieurs fois à l'eau pure ou sulfatée. Puis il sera mis à égoutter et soufflé. Cependant, s'il s'agit de fûts encollés, la vapeur d'eau, dans ce dernier cas, on ne peut donc procéder aux opérations précédentes et on se borne à rincer avec de l'eau claire ou sulfatée.

Nous avons fait de très nombreuses expériences en ce qui concerne le contact bois et vins. Nous avons étudié les diverses réactions qui s'opèrent au sein du liquide et notre conclusion confirme les remarques anciennes déjà faites, à savoir que les vins jeunes gagnent toujours à être mis au contact du bois de chêne neuf non dégorgé.

Mettant cette expérience à profit, nous faisons fermenter, tous les ans, du vin blanc dans des barriques de chêne dont le bois n'a été ni affranchi, ni dégorgé. Ce vin subit les souffrages normaux et reste dans ces fûts pendant trois années consécutives. Il est nettement meilleur que le vin qui a fermenté dans des fûts usagés ou même simplement dégorvés. Il faut cependant être certain que les bois employés sont absolument sains. Et à part le bois de chêne pour la fermentation des vins blancs, il vaut mieux faire dégorger les autres bois.

Il n'en est pas de même lorsqu'il s'agit de vins vieux. Dans ce cas, il faut « aviner » le fût, quelle que soit la nature de son bois.

Les tonneaux en bois d'acacia feront l'objet de soins particuliers. L'élevage ou l'échaudage sera suivi de dégommeuses à la potasse ou à la soude, puis de rinçages copieux, d'abord à l'eau claire, ensuite à l'eau sulfatée.

AVINAGE

Aviner un fût, c'est, littéralement, l'imbrimer de vin, afin de le rendre propre à recevoir celui-ci. Cette opération suit l'affranchissement ou le dégorgeage. Elle est toujours pratiquée lorsqu'il s'agit d'entonner des vins vieux dans des tonneaux de bois neuf. Elle a pour but d'éviter les goûts de bois.

Pour aviner un fût, on commence par abreuver les parois intérieures du fût avec une certaine quantité d'eau sulfatée que l'on y laisse pendant vingt-quatre ou quarante-huit heures. Dans l'intervalle, le fût est, à plusieurs reprises, fortement remué et à chaque fois on le repose sur un fond différent. De cette façon, l'eau baignera un fond puis l'autre alternativement. Cette eau sulfatée peut être obtenue soit en faisant brûler un morceau de soufre ou de mèche soufrée dans le fût, ou bien en ajoutant simplement à l'eau du bisulfite de soude à la dose de 10 à 100 grammes pour 10 litres d'eau.

De très vieux ouvrages traitent de la question nous conseillent de parfumer le tonneau avec une infusion bouillante de feuilles de pêcher et de terminer par un rinçage avec de la bonne eau-de-vie.

De nos jours, on se contente souvent, après l'avinage à l'eau sulfatée, et lorsqu'il s'agit d'un vin de grande classe, d'y passer un bon vin ordinaire qu'on choisit « droit de goût ».

Par mesure d'économie, certains négociants avaient l'habitude de la lier de vin bien liquide. Nous ne saurions trop recommander, en pareil cas, la plus grande prudence. La moindre trace de piqûre ou la moindre altération peut compromettre l'avenir du vin que contiendra ce tonneau. De plus, ce traitement à la lie doit être suivi de nombreux rinçages et d'une stérilisation à l'anhydride sulfureux.

Conseil aux Agriculteurs

Comme chaque année, nous conseillons à nos amis agriculteurs de ne pas hésiter à traiter leurs vignes dans le but d'éviter qu'elles soient dévorées par les corbeaux, milots, insectes, etc. Nous leur signalons à ce sujet un produit employé avec succès depuis plus de 25 ans : Le Contrecoque, dont les qualités peuvent se résumer ainsi : efficacité, facilité d'emploi, et prix de revient très bas : 500 grammes par hectolitre.

Ce produit ne colle pas les grains. Il les recouvre d'une pellicule si fine que l'emploi du semoir est aussi facile qu'avec du grain non traité. De plus, il préserve les semences des maladies cryptogamiques causées par excès d'humidité et n'offre aucun danger pour les animaux de basse-cour et le gibier.

Mèches soufrées

Nous pouvons fournir à nos adhérents :

Petites mèches dites « NANTAISES », par barrique.

La boîte de 100 7 fr 50

La boîte de 1.000 65 fr

Grosses mèches 12/500 dites « MARSEILLAISES », pour demi-muids.

Le kilogramme 3 fr 25

Remise spéciale à nos adhérents.

En vente à nos Bureaux - 3, Place Petite-Hollande, à NANTES.

LA CHAUX

C'EST UN ELEMENT DE FERTILITE ESSENTIEL TRES UTILISE AUTREFOIS ET MAINTENANT TROP SOUVENT DELAISSE.

Rôle de la chaux u eecUSMD

Rôle de la chaux sur le sol

Les effets de la chaux sur le sol revêtent un triple aspect : physique, chimique et biologique.

Au point de vue physique, la chaux a presque toujours un rôle à jouer, car elle allège les terres lourdes et argileuses en les rendant perméables, et au contraire elle donne plus de liant et de consistance aux terrains sableux.

Son action sur les terrains argileux nous intéresse plus particulièrement, et voici ce qu'elle produit : l'argile, normalement, est une matière grasse et liante qui ne laisse aucunement passer l'eau. Or, le fait d'y apporter de la chaux en change la texture et l'argile devient grumeleux. Il s'ensuit que l'eau et l'air peuvent y pénétrer et assurer ainsi la vie des plantes; on voit toute l'importance que cela représente pour nos prairies, qui souvent ne donnent pas le fourrage qu'elles devraient, parce que l'herbe souffre d'un manque d'air sous-terrain qui est souvent aggravé du fait qu'on néglige parfois de herser au printemps.

Ajoutons que le sol chaulé est plus facile à travailler, ce qui n'est pas du tout négligeable dans les régions où il y a de la culture.

Outre cette amélioration physique, la présence de chaux entraîne une foule de réactions chimiques qui rendent directement assimilables par la plante certains principes essentiels tels que l'azote, l'acide phosphorique, la potasse, etc. Certains engrais ne seraient aucunement utilisables sans la présence de chaux; nous citerons le sulfate d'ammoniaque, les phosphates naturels, la syilvite.

Elle a en outre la propriété d'abaisser la potasse qui se trouve naturellement dans le sol, et de permettre la décomposition des matières organiques.

Enfin, par sa présence, la chaux neutralise l'excès d'acidité qui peut se trouver dans le sol et qui provoque la disparition des légumineuses au profit de l'oseille, dont nous avons remarqué l'abondance cette année.

Nous venons de dire que la présence de la chaux favorise la décomposition des matières organiques; c'est précisément l'aspect biologique de l'action de la chaux. En effet, cette transformation est le résultat du travail de microorganismes qui exigent de l'air et un milieu peu acide, c'est donc bien la chaux qui est susceptible de leur assurer les meilleures conditions de développement.

Rôle de la chaux sur la plante

Amélioration physique du sol, facteur indispensable de son bon équilibre chimique, la chaux est également un aliment indispensable à certaines plantes, les légumineuses en particulier; c'est ainsi que du trèfle en élevage près de 30 kilos à la tonne.

Il est donc nécessaire de renouveler de temps à autre la provision de chaux du sol.

Comment apporter la chaux

L'apport de chaux peut se faire sous deux formes variées : c'est ou du carbonate de chaux, comme la marne, ou de l'oxyde de carbone, comme la chaux éteinte.

Ce qui guidera le plus souvent le choix de l'agriculteur, ce sera la facilité d'approvisionnement et par suite le prix. Ce sont la chaux vive ou la chaux éteinte qui sont intéressantes, d'autant plus que ce sont également elles qui conviennent le plus aux sols lourds.

Le chaulage est une vieille pratique de nos régions; l'apparition des engrais chimiques a mis la confusion dans les esprits et beaucoup ont cru qu'ils remplaceraient la chaux; il n'en est rien, les deux sont utiles, et en le faisant on égalise l'union du progrès et de l'expérience d'autrefois : c'est presque toujours là que se trouve l'intérêt de l'agriculteur.

de JACQUELOT.

(Bulletin des Agriculteurs de la Haute-Vienne.)



Vigne Court-Nouée et Court-Nouée parasitaire

LES CAUSES DU COURT-NOUÉ

Normalement sur une vigne saine, les entre-nœuds ont une longueur d'environ dix centimètres, mais cette longueur diminue beaucoup, finit même parfois par s'annuler sur une vigne qui souffre. Bien des causes peuvent provoquer ce raccourcissement : des froids prolongés en hiver ou au printemps; l'excès de calcaire dans les terrains où la vigne végète, excès qui provoque, par ailleurs, l'apparition de la chlorose; les piqûres du phylloxera sur les racines de la vigne; l'humidité excessive du sol ou du sous-sol; le champignon de l'Esca, qui transforme le bois en amadou.

Cette altération, ce raccourcissement des entre-nœuds, n'est donc bien, ainsi que nous le disons plus haut, qu'un symptôme d'un état de souffrance de la vigne, souffrance qui peut être due à des causes diverses et lointaines et c'est en luttant contre ce qui le provoque qu'on le fera disparaître.

En même temps, d'ailleurs, que se produit ce raccourcissement des entre-nœuds, la vigne présente souvent d'autres caractères : c'est tout d'abord un affaiblissement général de la végétation, c'est ensuite un feuillage constitué par des feuilles plus petites, plus découpées, à dents plus aiguës, lui donnant un aspect perlé (d'où le nom de « jaubardat », adopté en certaines régions, dans l'Aude notamment, où le persil se nomme « jaubert »). Parfois, même les feuilles sont presque transparentes (on distingue à travers elles un objet placé derrière), tellement leur parenchyme est éclairci. C'est enfin une diminution du diamètre des sarments, diminution s'accroissant d'année en année, et une multiplication du nombre des rameaux secondaires partant de l'aisselle des feuilles. Le résultat de toutes ces modifications à l'allure normale de la vigne, c'est la couleur presque générale des fleurs, les grappes obtenues (quand on en obtient) étant toutes « millerandées », la plupart des fleurs étant avortées.

Cet ensemble de phénomènes, cette apparence de « vigne court-nouée » sont connus depuis longtemps dans les divers vignobles français et européens; en Bourgogne, on l'appelle « ronnet », dans l'Aude, « jaubardat », en Italie, « mal nero ».

On luttera contre eux en supprimant autant que possible les causes qui les déterminent; dans les régions où les froids prolongés sont à craindre et où les cépages employés sont sensibles aux abaissements de température, on buttera fortement les souches à l'automne; dans les sols riches en calcaire, on n'emploiera que des cépages (ou des porte-griffes) qui s'accommodent de cet élément; contre l'humidité excessive du sol (car si la vigne aime un sol frais, elle ne s'accommode pas d'un sol humide), on emploiera le drainage; enfin, contre l'Esca, on emploiera les pulvérisations aux sels arsenicaux faits après la taille et avant tout débourement.

On rit de cette marotte d'ailleurs bien inoffensive du commandant. Récemment, des jeunes gens — cet âge est sans pitié — résolurent de lui poser « une colle » au sujet de la question d'Orient. Alors qu'il achevait un discours sur les Dardanelles, un d'eux lui demanda :

— Pensez-vous que les « Naja » y soient pour quelque chose ?

— Les « Naja » ? Connais pas.

— C'est extraordinaire... C'est stupéfiant : nous les connaissons tous. Pas vrai, vous autres ?

Et tous d'approuver : Les « Naja »... une merveille ! C'est un des charmes de l'Orient... et d'une importance exceptionnelle !

Le commandant devina qu'il « on le faisait marcher ».

— Allons, dites-moi ce que c'est que ces fameuses « Naja ».

Tous sortirent un paquet de cigarettes :

— Voilà les « Naja », les moins chères de toutes les cigarettes en tabac d'Orient, celles que l'on fume sans se lasser et dont l'arôme exquis suffit à embaumer une pièce.

— Eh ! bien, donnez-m'en une.

Tous les états se tendirent vers lui.

— Vous avez raison, dit-il, après avoir goûté le fin tabac blond ; elles sont exquis. Vous voyez que l'Orient a du bon.

— Et ce n'est pas tout. Par l'intermédiaire de la Régie des Tabacs, l'Orient nous fournit aussi les Salambô, les Gitanes Vizi, les Sultan, les Incomparables Myrtil, les plus fines de toutes les cigarettes.

La question d'Orient

On rit de cette marotte d'ailleurs bien inoffensive du commandant. Récemment, des jeunes gens — cet âge est sans pitié — résolurent de lui poser « une colle » au sujet de la question d'Orient. Alors qu'il achevait un discours sur les Dardanelles, un d'eux lui demanda :

— Pensez-vous que les « Naja » y soient pour quelque chose ?

— Les « Naja » ? Connais pas.

— C'est extraordinaire... C'est stupéfiant : nous les connaissons tous. Pas vrai, vous autres ?

Et tous d'approuver : Les « Naja »... une merveille ! C'est un des charmes de l'Orient... et d'une importance exceptionnelle !

Le commandant devina qu'il « on le faisait marcher ».

— Allons, dites-moi ce que c'est que ces fameuses « Naja ».

Tous sortirent un paquet de cigarettes :

— Voilà les « Naja », les moins chères de toutes les cigarettes en tabac d'Orient, celles que l'on fume sans se lasser et dont l'arôme exquis suffit à embaumer une pièce.

— Eh ! bien, donnez-m'en une.

Tous les états se tendirent vers lui.

— Vous avez raison, dit-il, après avoir goûté le fin tabac blond ; elles sont exquis. Vous voyez que l'Orient a du bon.

— Et ce n'est pas tout. Par l'intermédiaire de la Régie des Tabacs, l'Orient nous fournit aussi les Salambô, les Gitanes Vizi, les Sultan, les Incomparables Myrtil, les plus fines de toutes les cigarettes.

COURT-NOUÉ PARASITAIRE

A côté de cet état « court-noué » ou se trouve la vigne, état dû aux causes principales que nous venons d'énumérer, il en existe une autre, due à un champignon isolé il y a quelques années. Cet état est caractérisé par tous les symptômes décrits précédemment et, en plus, par un raccourcissement très prononcé de la moëlle des sarments. Cette dernière altération est si nette et si constante qu'on pourrait appeler la maladie qu'elle cause : maladie de la moëlle; mais les termes de court-noué sont tellement répandus dans les milieux viticoles qu'ils ont été conservés par les auteurs de cette découverte pour la désignation de la maladie; le qualificatif de « parasitaire » leur a simplement été adjoint.

Le court-noué parasitaire, puisque c'est le nom adopté pour cette affection de la vigne, a donc pour caractéristique le raccourcissement de la moëlle, le raccourcissement dont on ne peut naturellement se rendre compte qu'en fendant les souches de vigne suivant leur axe. Un examen microscopique révéla la présence d'un mycelium de champignon dans la moëlle du cep (donc la souche, les bras et les sarments, à l'exclusion des racines où la moëlle n'existe pas ainsi dire pas). A cause de la présence de ce champignon, on a donné à la maladie le nom (qui serait peut-être préférable à celui adopté) de maladie de la moëlle. Le champignon en question, le pumilus medullae, passerait l'hiver soit en terre (dans les souches mortes), soit sur le sol (dans les bois de taille ou dans les débris morts). Il envahirait les ceps par les plaies de taille ou autre, par les greffes mal soudées (à cet égard, il y aurait lieu de surveiller

tout spécialement les pépinières et les produits en provenant), par les talons des boutures ou des porte-greffes pour peu que le sol soit infecté.

Bien que n'ayant pas la gravité des attaques de mildiou, d'oïdium ou même de blackrot, celles de court-noué parasitaire se terminent toujours (au bout de quelques années), par la mort des souches atteintes. Le mal, qui, d'ailleurs, ne se généralise pas à toutes les souches d'un vignoble, fait, en quelque sorte, tache d'huile autour du point d'infection.

Le climat ne paraît pas avoir d'influence sur le développement du parasite, que l'on rencontre dans tous les vignobles où il existe depuis, vraisemblablement, fort longtemps.

Par contre, l'humidité semble lui être favorable. Toutes les variétés de porte-greffes et de greffons sont sensibles au pumilus medullae.

Prévention. — Comme traitement préventif, il semble bien que l'on puisse affirmer l'efficacité :

a) du contrôle des pépinières et de leurs produits ;

b) du drainage des sols humides ;

c) du ramassage et de l'incinération de toutes les souches et de tous les débris morts pouvant se trouver sur le sol.

Quant aux modes de traitements curatifs, aucun n'est encore vigoureusement au point. De nombreuses expériences, positives d'ailleurs (effectuées avec des sels arsenicaux), ont été faites au laboratoire par les savants qui ont découvert, isolé et cultivé le champignon qui cause le court-noué parasitaire. De nombreuses autres sont en cours dans le vignoble; leurs résultats ne pourront s'imposer qu'avec le temps, d'autant plus que les contradictions qu'on relève parfois entre elles proviennent peut-être du fait que le court-noué traité n'était pas causé par le pumilus medullae.

Nous concluons en disant que, lorsque la vigne présente des rameaux court-noués, il est indispensable de rechercher la cause de cette anomalie, car ce n'est que d'après elle qu'on pourra appliquer un traitement convenable. Lorsqu'il s'agira de court-noué parasitaire, de maladie de la moëlle, les traitements que nous venons d'indiquer auront pour effet d'améliorer peu à peu l'état de santé de la vigne et les entre-nœuds reprendront, les années suivantes, une dimension se rapprochant de la normale.

La question d'Orient

On rit de cette marotte d'ailleurs bien inoffensive du commandant. Récemment, des jeunes gens — cet âge est sans pitié — résolurent de lui poser « une colle » au sujet de la question d'Orient. Alors qu'il achevait un discours sur les Dardanelles, un d'eux lui demanda :

— Pensez-vous que les « Naja » y soient pour quelque chose ?

— Les « Naja » ? Connais pas.

— C'est extraordinaire... C'est stupéfiant : nous les connaissons tous. Pas vrai, vous autres ?

Et tous d'approuver : Les « Naja »... une merveille ! C'est un des charmes de l'Orient... et d'une importance exceptionnelle !

Le commandant devina qu'il « on le faisait marcher ».

— Allons, dites-moi ce que c'est que ces fameuses « Naja ».

Tous sortirent un paquet de cigarettes :

— Voilà les « Naja », les moins chères de toutes les cigarettes en tabac d'Orient, celles que l'on fume sans se lasser et dont l'arôme exquis suffit à embaumer une pièce.

— Eh ! bien, donnez-m'en une.

Tous les états se tendirent vers lui.

— Vous avez raison, dit-il, après avoir goûté le fin tabac blond ; elles sont exquis. Vous voyez que l'Orient a du bon.

— Et ce n'est pas tout. Par l'intermédiaire de la Régie des Tabacs, l'Orient nous fournit aussi les Salambô, les Gitanes Vizi, les Sultan, les Incomparables Myrtil, les plus fines de toutes les cigarettes.

La question d'Orient

On rit de cette marotte d'ailleurs bien inoffensive du commandant. Récemment, des jeunes gens — cet âge est sans pitié — résolurent de lui poser « une colle » au sujet de la question d'Orient. Alors qu'il achevait un discours sur les Dardanelles, un d'eux lui demanda :

— Pensez-vous que les « Naja » y soient pour quelque chose ?

— Les « Naja » ? Connais pas.

— C'est extraordinaire... C'est stupéfiant : nous les connaissons tous. Pas vrai, vous autres ?

Et tous d'approuver : Les « Naja »... une merveille ! C'est un des charmes de l'Orient... et d'une importance exceptionnelle !

Le commandant devina qu'il « on le faisait marcher ».

— Allons, dites-moi ce que c'est que ces fameuses « Naja ».

Tous sortirent un paquet de cigarettes :

— Voilà les « Naja », les moins chères de toutes les cigarettes en tabac d'Orient, celles que l'on fume sans se lasser et dont l'arôme exquis suffit à embaumer une pièce.

— Eh ! bien, donnez-m'en une.

Tous les états se tendirent vers lui.

— Vous avez raison, dit-il, après avoir goûté le fin tabac blond ; elles sont exquis. Vous voyez que l'Orient a du bon.

— Et ce n'est pas tout. Par l'intermédiaire de la Régie des Tabacs, l'Orient nous fournit aussi les Salambô, les Gitanes Vizi, les Sultan, les Incomparables Myrtil, les plus fines de toutes les cigarettes.

La question d'Orient

On rit de cette marotte d'ailleurs bien inoffensive du commandant. Récemment, des jeunes gens — cet âge est sans pitié — résolurent de lui poser « une colle » au sujet de la question d'Orient. Alors qu'il achevait un discours sur les Dardanelles, un d'eux lui demanda :

— Pensez-vous que les « Naja » y soient pour quelque chose ?

— Les « Naja » ? Connais pas.

— C'est extraordinaire... C'est stupéfiant : nous les connaissons tous. Pas vrai, vous autres ?

Et tous d'approuver : Les « Naja »... une merveille ! C'est un des charmes de l'Orient... et d'une importance exceptionnelle !

Le commandant devina qu'il « on le faisait marcher ».

— Allons, dites-moi ce que c'est que ces fameuses « Naja ».

Tous sortirent un paquet de cigarettes :

— Voilà les « Naja », les moins chères de toutes les cigarettes en tabac d'Orient, celles que l'on fume sans se lasser et dont l'arôme exquis suffit à embaumer une pièce.

— Eh ! bien, donnez-m'en une.

Tous les états se tendirent vers lui.

— Vous avez raison, dit-il, après avoir goûté le fin tabac blond ; elles sont exquis. Vous voyez que l'Orient a du bon.

— Et ce n'est pas tout. Par l'intermédiaire de la Régie des Tabacs, l'Orient nous fournit aussi les Salambô, les Gitanes Vizi, les Sultan, les Incomparables Myrtil, les plus fines de toutes les cigarettes.

La question d'Orient

On rit de cette marotte d'ailleurs bien inoffensive du commandant. Récemment, des jeunes gens — cet âge est sans pitié — résolurent de lui poser « une colle » au sujet de la question d'Orient. Alors qu'il achevait un discours sur les Dardanelles, un d'eux lui demanda :

— Pensez-vous que les « Naja » y soient pour quelque chose ?

— Les « Naja » ? Connais pas.

— C'est extraordinaire... C'est stupéfiant : nous les connaissons tous. Pas vrai, vous autres ?

Et tous d'approuver : Les « Naja »... une merveille ! C'est un des charmes de l'Orient... et d'une importance exceptionnelle !

Le commandant devina qu'il « on le faisait marcher ».

— Allons, dites-moi ce que c'est que ces fameuses « Naja ».

Tous sortirent un paquet de cigarettes :

— Voilà les « Naja », les moins chères de toutes les cigarettes en tabac d'Orient, celles que l'on fume sans se lasser et dont l'arôme exquis suffit à embaumer une pièce.

— Eh ! bien, donnez-m'en une.

Tous les états se tendirent vers lui.

— Vous avez raison, dit-il, après avoir goûté le fin tabac blond ; elles sont exquis. Vous voyez que l'Orient a du bon.

— Et ce n'est pas tout. Par l'intermédiaire de la Régie des Tabacs, l'Orient nous fournit aussi les Salambô, les Gitanes Vizi, les Sultan, les Incomparables Myrtil, les plus fines de toutes les cigarettes.

La question d'Orient

On rit de cette marotte d'ailleurs bien inoffensive du commandant. Récemment, des jeunes gens — cet âge est sans pitié — résolurent de lui poser « une colle » au sujet de la question d'Orient. Alors qu'il achevait un discours sur les Dardanelles, un d'eux lui demanda :

— Pensez-vous que les « Naja » y soient pour quelque chose ?

— Les « Naja » ? Connais pas.

— C'est extraordinaire... C'est stupéfiant : nous les connaissons tous. Pas vrai, vous autres ?

Et tous d'approuver : Les « Naja »... une merveille ! C'est un des charmes de l'Orient... et d'une importance exceptionnelle !

Le commandant devina qu'il « on le faisait marcher ».

— Allons, dites-moi ce que c'est que ces fameuses « Naja ».

Tous sortirent un paquet de cigarettes :

— Voilà les « Naja », les moins chères de toutes les cigarettes en tabac d'Orient, celles que l'on fume sans se lasser et dont l'arôme exquis suffit à embaumer une pièce.

— Eh ! bien, donnez-m'en une.

Tous les états se tendirent vers lui.

— Vous avez raison, dit-il, après avoir goûté le fin tabac blond ; elles sont exquis. Vous voyez que l'Orient a du bon.

— Et ce n'est pas tout. Par l'intermédiaire de la Régie des Tabacs, l'Orient nous fournit aussi les Salambô, les Gitanes Vizi, les Sultan, les Incomparables Myrtil, les plus fines de toutes les cigarettes.

La question d'O

IMPORTATION MASSIVE EN FRANCE DES BLES DURS EXOTIQUES

Nous lisons dans *La Voie des Colons* du 31 juillet, organe de la Confédération générale des Agriculteurs d'Algérie :

« PLUS DE LA MOITIÉ DES BLES DE SEMOULIERIE VIENNENT DE L'ETRANGER, ALORS QUE L'AFRIQUE FRANÇAISE DEVRAIT LES FOURNIR. »

« Le Journal Officiel du 13 mai rapporte qu'un député demande à M. le Ministre de l'Agriculture :

« 1° Quel est le tonnage total des blés durs tritués depuis le 1^{er} août 1938 par la semoulerie métropolitaine ?

« 2° Quelle est la proportion de ces blés fournis respectivement par l'Algérie, la Tunisie et le Maroc et les exotiques ? »

« Voici la réponse du ministre : « 1° Du 1^{er} août 1938 au 1^{er} avril 1939, les semouleries métropolitaines ont tritué 1.109.661 quintaux de blé dur, pour la consommation intérieure ;

« 2° Provenance de ces blés : Algérie, 345.000 quintaux ; Tunisie, 175.000 quintaux ; Maroc, 13.000 quintaux ; exotiques, 576.661 quintaux. Total : 1.109.661. »

« Ainsi, 576.661 quintaux de blés durs proviennent de l'étranger, alors que la campagne 1938 se termine en Algérie seulement avec un excédent de récolte de plus de 500.000 quintaux, que les producteurs ont été mis en demeure de livrer en totalité à fin mars. Nous disons que notre Afrique du Nord devrait être mise en situation de fournir à la semoulerie métropolitaine ces blés durs. Il est inadmissible que nos semouleries métropolitaines soient conduites à demander à l'étranger ce que les nord-africains pourraient ou devraient pouvoir leur donner. »

Nous nous associons pleinement aux préoccupations des Organisations paysannes Algériennes.

Il faut que toute la lumière soit faite sur cette question. Il est absolument inadmissible que les industries semoulières aient importé de l'étranger plus de 500.000 quintaux de blés durs que l'Afrique du Nord aurait pu leur procurer. Ces importations n'ont-elles pas occasionné le report sur la nouvelle campagne d'un tonnage équivalent de blés algériens vendus ?

Comment se fait-il que les organismes officiels responsables aient laissé faire une telle opération ?

U. N. S. A.

Offres et Demandes

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

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

OFFRES

N° 271. — A AFFERMER pour le 1^{er} novembre 1939 ferme La Lande en Ligné, contenance 10 ha. 50, S'adresser Vachon, expert, Mauves-sur-Loire (Loire-Inférieure).

N° 274. — A LOUER, à prix d'argent, ferme de 43 hectares, région Guérande, pour 1^{er} novembre 1939. S'adresser M^{re} Allard, notaire à Guérande.

N° 275. — A VENDRE beau taureau normand pour la production. S'adresser à M. Boizot, Bou-Tillac, Le Pellerin (Loire-Inférieure).

N° 276. — A VENDRE : 1. un fouloir broyeur pour vendanges ; 2. une charrette à ressorts avec fourrage ; 3. un presseur « Simon » à double manivelle avec toiles et claires ; 4. une pompe à vin à volant et à main ; 5. une pompe à membranes, système américain, montée sur civière ; 6. poteaux en ardoises et fils de fer. Le tout en très bon état. S'adresser : Gérard, Saint-Marguerite, Pornichet.

N° 280. — A LOUER pour le 29 septembre 1939, la ferme du Rivier, en Mesquer, 15 hectares, un seul tenant, excellentes terres, bâtiments entièrement restaurés, réduction pour la 1^{ère} année. S'adresser à M. Simon père, à Guérande.

N° 281. — A VENDRE épave de 3 ans, race pure, bonne chasse. S'adresser : M. Dupas, Alimentation, La Grenouillère, route de Paris, Nantes.

N° 282. — A LOUER ferme de 6 ha. 50 environ, près Nantes, pour la Toussaint 1939. S'adresser au Syndicat.

N° 283. — A VENDRE, cause santé, Hotchkiss, conduite intérieure, 16 CV, excellent état, 1931. S'adresser M. de Ternay, à Pont-St-Martin (L.L.).

N° 285. — A VENDRE grand break à rideau, bon état, pouvant faire corbillard, ou à échanger contre Victoria. S'adresser : M. Marion de Procé, à St-Père-en-Retz.

DEMANDES

N° 121. — ON DEMANDE ménage jardinier-maraisier, environs Nantes. Bonnes références exigées. S'adresser au Syndicat.

N° 122. — ON DEMANDE ménage bons cultivateurs pour environs Nantes. Bonnes références exigées. S'adresser au Syndicat.

N° 123. — ON DEMANDE pour le 15 septembre homme sérieux, libéré service militaire, pour culture vigne et petite culture. Bonnes références. S'adresser Mme Vve Chevalier, au bourg de Saint-Aignan-de-Grand-Lieu (Loire-Inférieure).

N° 124. — ON DEMANDE bonne à tout faire chez commerçant près Nantes. S'adresser au Syndicat.

N° 125. — MENAGE 2 enfants recherche place stable pour entretien propriété et basse-cour. S'adresser au Syndicat.

N° 126. — ON DEMANDE jeune homme sérieux et actif, 18 à 25 ans, pour culture maraîchère. S'adresser au Syndicat.

N° 127. — Deux ou trois personnes, hommes et femmes demandent emploi pour les vendanges dans le département ou départements limitrophes. S'adresser au Syndicat.

N° 128. — On cherche pour 1^{er} octobre, mère et fille catholiques couturier et gages, mère pour blanchissage, fille pour traire et alder culture maraîchère. S'adresser au Syndicat.

COMICE D'ANGENIS. — Le comice cantonal du Comice d'Angenis aura lieu, cette année, le jeudi 7 septembre, aux heures et lieu habituels. Pour le programme, consulter les affiches.

MM. les membres du Comice sont priés de bien vouloir se réunir le matin, à 11 h. (heure légale), pour la constitution des jurys, salle des fêtes de la Mairie.

Nos Mercuriales

Pailles et Fourrages

Marché nul, pas de cours.

Grains et Farines

Avoine grise ou noire : Bretagne, 81 fr. ; bigarrée Bretagne, 81 fr. ; Sarrazin Bretagne, 101 fr. ; Orge Maroc, 78 à 80 fr. ; Son région, bonne fabrication, 47 fr. ; Mais indochinois, 101 fr. ; Riz Saigon n° 1, 131 fr. Ces prix s'entendent par quantité minimum de 5.000 kilos, départ des lieux de production.

Animaux de Boucherie

VIANDES DE BOUCHERIE

Cours du 25 août 1939
387 Veaux : 1^{ère} qualité, le kilo vif, 8 à 10 fr., rentré à Nantes.
27 Boufs : devant, le demi-kilo net, 1^{ère} qualité, 3,25 à 3,75 ; 2^e, 2,75 à 3,25 ; 3^e, 2,50 à 2,75 ; derrière, 1^{ère} qualité, 7 à 7,50 ; 2^e, 6,50 à 7 ; 3^e, 5,50 à 6 fr.
197 Moutons : le demi-kilo, 1^{ère} qualité, 9 à 9,50 ; 2^e, 7,75 à 8,75. Agneaux : sans tarif.

Légumes et Primeurs

MARCHE DU CHAMP-DE-MARS
Artichauts, les douze, 20 fr. ; aubergines, la douzaine, 8 fr. ; betteraves, les douze, 6 fr. ; carottes, le paquet, 0,50 ; céleri branches, les six, 3 fr. ; céleri rave, les six, 3 fr. ; choux-fleur la pièce, 1 fr. ; choux-pommes, les seize, 8 fr. ; choux verts, la douzaine, 3 fr. ; concombres, la douzaine, 6 fr. ; coursons, les douze, 10 fr. ; chicorée, les douze, 3 fr. ; épinards, le kilo, 1 fr. ; haricots verts, le kilo, 1,50 ; laitues, les vingt, 3,50 ; melon, la pièce, 3 fr. ; navets, le paquet, 0,50 ; oignons, le kilo, 1 fr. ; poireaux, la botte, 2 fr. ; pommes de terre nouvelles, le kilo, 0,50 ; romaines, les douze, 4 ; radis, les douze, 2,50 ; salisifs, le paquet, 2 fr. ; couraudes, le paquet, 2 fr. ; tomates, le kilo, 0,30 ; pêches, le kilo, 3 fr. ; poires, 2,50 ; pommes, le kilo, 2 fr. ; prunes, le kilo, 2 fr. ; raisins, le kilo, 4 fr.

MARCHE DES INNOCENTS

POMMES DE TERRE

Les affaires sont complètement nulles et le Comité interprofessionnel a été obligé de renoncer à établir la moindre cotation.

CAROTTES, NAVETS, OIGNONS

Aucune affaire ; aucun cours.

HALLES CENTRALES

BEURRE. — En motte centrifugée : le kilo : Normandie, 12-16,50 (15,80) ; Charente, Poitou, Touraine, 15,50-18,50 (16).

MALLES : Normandie, 10-14,50 (14) ; autres provenances, 10-14 (13,50). Arrivages : 3.329 colis ; 36.370 kilos. Réserve : 3.776 mottes.

Vente laborieuse ; baisse dans les Centrifuges de 0,50 ; sur les Charentais de 1 fr. 4 sur les Normands, de 0,20 à 0,50. Il a été vendu 3.312 mottes, et la réserve demeure importante.

ŒUFS. — Cours stationnaires : Picardie et Normandie, 550-750 ; Bretagne, 400-650 ; Poitou, Touraine, Centre, 570-750. Arrivages : 581 colis ; 39.480 kilos. Réserve : 812 colis.

VOAILLES. — Mortes, le kilo, lapins du Gâtinais, 15 ; autres catégories, 15 ; poulets Nantais, 19 ; Gâtinais, 21 ; Bresse, 23 ; poules françaises, 15. Poulets vivants, 15 ; poules et vieux coqs vivants, 13.

Arrivages : 28.000 kilos. Réserve de la veille : 900 kilos.

FROMAGES. — Les dix : Brie moy. moule, 430 ; le cent, Coulommiers divers 220 ; Camembert Normandie 210 ; divers 150 ; Mont-d'Or 100 ; Pont-l'Évêque 300 ; Chèvre 275 ; le kilo : Gruyère Emmenthal 9,50 ; Comté 11 ; Bleu 11 ; Port-Salut 8.

VIANDES. — Le kilo : Bœuf : Quartier derrière 11,50 ; quartier devant 7,50 ; aloyau 18 ; train entier 13,50 ; globe 15 ; cuisse 13,50 ; paleron 10 ; bavette 9 ; plat de côte 7,50 ; collier 8,50 ; pis 7.

Porc : Demi longe 22 ; filet 22 ; rein 16,50 ; jambon 19 ; poitrine 13,50 ; lard 10.

LEGNES. — Artichauts, le cent, de Paris 45 à 90 (70) ; brotons, le cent, 45 à 55 (50) ; carottes de Meaux 50 à 90 (70) ; céleri en branches, la botte, 2 à 5 (3) ; champignons de couche 300 à 550 (480) ; chicorées, le cent, 25 à 60 (45) ; choux, le cent, 80 à 100 (90) ; choux-fleurs, le cent, de Bretagne 25 à 60 (50) ; épinards 90 à 130 (120) ; scaroles, le cent, 20 à 60 (40) ; haricots verts d'Angers et de Saumur 250 à 400 (480), Paris 550 à 650 (600) ; laitues Nantes 100 à 200 (150) ; navets roux, le kilo, 100 à 120 (100) ; oignons secs 110 à 200 (170) ; oignons 40 à 80 (60) ; persil, la botte, 0,35 à 0,55 (0,40) ; poireaux, les 100 bottes, communes 200 à 300 (275), de Montesson 350 à 400 (375) ; pois verts de Paris 200 à 400 (300) ; pois de Vaucluse 100 à 120 (110) ; radis Paris, 3 bottes, 0,75 à 1 (0,80) ; romaines, le cent, 30 à 80 (60).

Arrivages un peu moins faibles, vente active avec hausse sur les pommes de terre et choux verts ; hausse beaucoup plus sensible dans les carottes, navets, haricots verts et poireaux. Cours stationnaires pour les autres produits.

FRUITS. — Les 100 kilos : Abricots 400 ; amandes vertes 400 ; bananes 325 ; brugnons 400 ; citrons 750 ; figues fraîches 500 ; framboises vanier 500 ; cerises 330 ; oranges 550 ; pêches Midi 450, Paris 330 ; poires de choix 400, communes 250 ; prunes communes 160 ; Reine-Claude 450 ; prunes 125 ; raisin 600, noir 225 ; tomates 200 ; mirabelles 200 ; la pièce ananas 20 ; melons Paris 5 ; les cois melons Hyères 35, Cavail-

MARCHE AUX CHEVAUX
PARIS-VAUGIRARD, 30 août. — Chevaux français amenés 78 ; vendus 72 ; chevaux étrangers amenés 72 ; vendus 72. Les chevaux français ont été vendus de 35 à 120 au kilo vif soit par tête de 1.000 à 4.500.

Le kilo net. Une qualité 11,30 ; 2^e 9 ; 3^e 7,50 ; extra 12.

Vente très active par suite du manque de chevaux, tendance ferme.

Pommes à Cidre
Le marché dans le négoce est très calme.

Il n'y a pas de changement dans les cours qui sont de 300-310 francs la tonne départ, livraison sur octobre ; 315-320 livraison 15 octobre-15 novembre et 320-325 livraison quinze jours de novembre, en provenance Bretagne-Normandie.

Il n'y a pas encore de prix d'établissement pour les pommes et poires destinées à la Distillerie.

La maturité se poursuit toujours favorablement.

CIDRES
Situation stationnaire, peu d'affaires. Les prix sont toujours de 10,50 à 11 francs le degré-hecto, départ Val de l'Auge et 9 fr. à 9,50 départ Sarthe, Orne, Perche, en disponible.

Eaux-de-vie de cidre
Le marché conserve sa physionomie précédente et le prix de 900 francs l'hecto 100 degrés pour disponible a été atteint.

Sur la campagne, pas de changement dans les cours qui restent de 860 à 875 francs les 100 degrés départ Ouest-Normandie.

Cours des Vins
Muscadet 500 à 625 fr.
Gros-Plantis 250 à 300 fr.
Seibels 250 à 300 fr.
Othellos 225 à 275 fr.
Vin du Midi, le degré, 15 à 17 fr.

La radiodiffusion Agricole

DIMANCHE 3 SEPTEMBRE

De 9 h. 15 à 9 h. 30. — Lille, Lyon, Marseille, Rennes et Toulouse : les engrais azotés organiques d'origine animale et végétale, par M. Ribierre, professeur d'agriculture.

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 : 4^e La demi-heure agricole : Revue des cours, informations diverses. Le Marché des produits résineux, par M. T. T. relayé par Bordeaux, Grenoble, Montpellier, Nice et Strasbourg.

« Préparation de la cave et du cellier en vue des vendanges », par M. Haurie, expert chimiste.

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 4 SEPTEMBRE
De 12 h. 15 à 12 h. 30. — Lille, Lyon, Marseille, Rennes et Toulouse : « L'Institut Agronomique », par M. Wocul, ingénieur agronome.

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

MERCREDI 6 SEPTEMBRE
De 18 h. 15 à 18 h. 15. — Radio-Paris : « Le quart d'heure de la forêt française », par M. Jagers Schmidt, inspecteur principal honoraire des Eaux et Forêts.

Blés de semence
Songez dès maintenant à vos besoins pour les prochaines semailles, par le dernier moment pour transmettre vos commandes au Syndicat et nous permettre de grouper les diverses variétés, blés de sélection et blés de reproduction. Vous serez servis, ainsi, au mieux de vos intérêts.

MARCHÉS RÉGIONAUX
Marché Talenciac. — Bœuf, le demi-kilo, 1^{ère} catégorie, 8,50 à 16 ; 2^e catégorie, 3,50 ; 3^e catégorie, 1 fr. ; Veau : le demi-kilo : 1^{ère} catégorie, 8,50 à 14 ; 2^e catégorie, 8 à 10 ; 3^e catégorie, 8 fr. ; Mouton : le demi-kilo : 1^{ère} catégorie, 14 à 14,50 ; 2^e catégorie, 11 à 13,50 ; 3^e catégorie, 7,50. Porc : le demi-kilo, 7 à 11,50. Œufs : le demi-kilo, 8,50 à 10. Canards : la douzaine, 6,50 à 7,50. Poulets : le demi-kilo, 8,50 à 9. Lapins, le demi-kilo, 8 fr.

Candé. Marché du 28 août 1939. — Blé, les 100 kgs, 215 fr. ; orge, les 100 kilos, 128 à 140 ; avoine, les 100 kgs, 125 fr. ; paille, les 1.000 kgs, 400 à 450 ; foin, les 1.000 kgs ; poules, la couple, 30 à 35 ; poulets, la couple, 30 à 40 ; canards, la couple, 30 à 35 ; oies courantes, la pièce, 30 à 35 fr. ; lapins, la pièce, 14 à 16 ; pigeons, la couple, 10 à 12 ; œufs, la douzaine, 5,15 à 6,25 ; beurre, la livre, 7 à 8 ; porcs gras, le kilo, 9,50 à 9,75 ; porc maigre, le kilo, 10 à 11.

Angenis. — Poulets gros, la livre, 5,50 à 6 ; canards, la livre, 2,50 à 3 ; lapins, la livre, 2 à 2,50 ; œufs, la douzaine, 6,75 à 7 ; beurre, le demi-kilo, 8,50 à 9 ; foin, le kilo, 7,50 à 8 fr. ; porcs, 9 à 9,25 ; porcs de lait, 5,50 à 4,00. — Relève importante ; aucune expédition sur Paris.

Clisson. — Les 100 kilos : froment, prix de la taxe : farine, 300 fr. ; avoine, 65-70 ; son, 55-60 ; foin, les 500 k., 200-250 ; paille, 200. — Volailles : poulets gros, la couple, 60 à 60 ; moyons, 41 à 49 ; petits, 35 à 40 ; lapins, la couple, 15 à 25 ; œufs, la douzaine, 6,00 à 7 ; beurre de ferme, la livre, 9,50 à 9,75 ; beurre de boucherie, 9,50. Le kilo sur pied : bœufs gras, 4-6,25 ; vaches grasses, 4-5 ; veaux, 8-8,50 ; génisses, 6,50 ; porcs, 9,50 ; vaches laitières, l'unité, 1.500 à 4.000 ; porcs de lait, l'unité, 280-380.

Pontchâteau. — Les 100 kilos, froment rouge, taxé : avoine, 80, 105 ; blé noir, 105, 110 ; seigle, 90, 100 ; orge, 100, 105 ; foin, les 500 kgs, 250, 260 ; paille, 210, 220 ; poulets, la couple, 50 à 55 ; moyons, 42, 50 ; petits, 35, 42 ; canards, la pièce, 19, 23 ; oies, 26, 29 ; pigeons, la couple, 12, 14 ; lapins, la pièce, 20, 23. — Œufs, la douzaine, 6,50, 7 ; beurre, le demi-kilo, 7,50, 8 ; de laiterie, 10. — Cidre, nouveau, la barrique, 125, et les droits. — Bœufs gras, prix du kilo sur pied, 4,50, 5 ; vaches grasses, le kilo, 4,25, 4,75 ; taureaux, 3,75, 4 ; veaux, 7, 8 ; moutons, 7,50, 8 ; porcs, 9,60, 9,90.

Châteaubriant, 30 août. — En raison des événements, l'on vit aucun bœuf sur le marché. Les animaux de boucherie pris à la ferme, se vendent, au kilo sur pied : bœufs, 4,50 ; taureaux, 4,50 ; vaches, 3,50 à 4 fr. ; gé-

nisses, 5 à 5,50 ; veaux, 7 à 7,50 ; moutons, 7 à 8. — Porcs peu nombreux ; porcs gras, 8 fr. le kilo sur pied ; porcs de lait, 500 à 550 fr. pièce ; porcs maigres, 500 à 550 fr. — Beurre, le kilo en gros, 8 fr., au détail, 14 à 15 fr. ; œufs, la douzaine, 4 à 5 fr.

Blain, 29 août. — Blé (taxe officielle) : farine, 304-306 ; son, 70-72 fr., les 100 k. — Avoine, 100-110 ; seigle, 100-110 ; orge, 100-105 ; sarrasin, 110-120 ; riz, 140-145 fr. les 100 k. — Paille, 420-440 fr. les 1.000 kilos ; foin, 400-450 frs les 1.000 k. — Beurre de laiterie, 9,50-10 fr. la livre ; beurre ordinaire, 8,50-9,00 ; œufs, 5,75-6 fr. la douzaine ; lait, 1,60 le litre. — Volailles : poules et pigeons, 22-24 fr. le couple (7-7,50 la livre vif) ; canards, 15-25 fr. pièce (6-7,50 fr. le kilo vif) ; pigeons, 10-12 fr. la paire ; lapins domestiques, 15-25 fr. pièce (7-7,25 le kilo vif).

Œufs, 4,20-4,50 le kilo ; taureaux, 4,30-4,50 ; vaches, 3-3,60 ; génisses, 4,60-5,10 ; veaux, 7,75-8 ; moutons et agneaux, 5,50-8 ; porcs gras, 9,50-9,60 le kilo ; porcs de lait de 6 semaines à 2 mois, 250-360 fr. pièce ; courants, 370-540 ; cidre, 115-140 fr. la barrique de 225 litres (droits de circulation en sus) ; au détail, 0,90-1 fr. le litre. — La prochaine foire mensuelle aura lieu le mardi 5 septembre.

BACHES
Une bonne bache est la meilleure assurance contre la pluie

Double couture, coins renforcés, caillots cuivre tous les mètres, 1 m² 50 de corde à chaque coin, ou cordes à coulisse sur les larges, au choix du preneur. Marques comprises, marchandise rendue FRANCO TOUTES GARES de Loire-Inférieure.

Pour le mètre carré confectionné :
Jute : vert gras 21 20
Lin et Jute : vert gras 21 75
Lin et Jute : vert gras 27 25
Chanvre : N° 1 vert gras ou cachou enduit 30 15
N° 2 vert gras ou cachou enduit 33 35
N° 3 vert gras 35 45
Coton : A vert gras 23 95
B vert gras ou cachou 25 85
C vert gras 27 55
D vert gras 31 65

Passer les commandes au Syndicat. Ne pas oublier d'indiquer l'inscription ou sinon, les baches seront adressées sans marque.

EVITE LES MALADIES CRYPTOGAMIQUES Sans danger pour les animaux domestiques et le gibier Eau de : Drogues, Graines, Huiles, Ciments, etc. Gros : LASSALLY Père et Fils, 93, Rue Groult VITRY-SUR-SEINE

Aux prochaines semailles n'oubliez pas de traiter vos semences avec Contrecoquebeu

vous mettez de votre côté toutes les chances de bonne réussite.

PREVENIR VAUT MIEUX QUE GUERIR EXIGE LA GRANDE MARQUE CRESLEY-JEYES

Le meilleur désinfectant adopté par l'Institut Pasteur des Bactériologues PRÉSERVE LE BÉTAIL DE LA FIÈVRE APTEUSE POUDRE "JEYES" CRESLEYÉE Le Trésor de la basse-cour

Sté Fée de PRODUITS SANITAIRES 11, rue Charles Bassé, Fontenay-sous-Bois (Seine)

Porcs et moutons vendus fort et em-bal. assur. 6 mois, depuis 10 fr. pièce. Canal. gratuit. Doreuil, St-Denis-Martel, Lot.

CANDÉ

Fêtes du Comice

Le Comice Agricole de Candé, annoncé pour le 9 septembre, aura lieu cette année, comme de coutume le Vendredi 8 Septembre.

Une foire-exposition, une braderie sont à l'ordre du jour et les organisateurs, comme l'an dernier ne décevront certainement pas les visiteurs.

Le samedi 9 Septembre, le Comité des Fêtes donnera sur son théâtre de verdure « Les Romanesques » d'Edmond Rostand, 3 actes en vers interprétés par la troupe de Madame Francine Vasse de Nantes.

Dimanche 10 Septembre, course de vitesse réservée aux coureurs du Canton.

Course de jeunes n'ayant pas été licenciés, sur 60 kilomètres.

Course de Vétérans costumés, 25 kil. plat, handicap.

Engagements chez M. Richard, cycles, rue Saint-Jean, Candé.

Tondeuses à Gazon

La meilleure des tondeuses, robuste, garantie, avec roulement à billes. Largeur de coupe 25 cm. 325 fr. Largeur de coupe 30 cm. 385 fr. Largeur de coupe 35 cm. 380 fr.

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

HANGARS AGRICOLES TOUT ACIER

NOUVEAUX MODELES DEPOSES

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

DOCKS DEL' OUEST