

BULLETIN

DU

COMICE AGRICOLE CENTRAL

DU DÉPARTEMENT DE LA LOIRE-INFÉRIEURE.

ANNÉE 1886. — AOUT.

LISTE DES MEMBRES DU COMICE

ADMIS AUX SÉANCES DES 14 ET 21 AOUT 1886.

- MM. Georges Ginoux, au château de la Galmellière, commune de Moisdon-la-Rivière, présenté par MM. le comte Ginoux de Fermon et le comte de Pontbriand.
- Emmanuel Du Chatellier, 11, quai Duguay-Trouin, présenté par MM. Abadie et Andouard.
- Marcel Guin, agent de change, rue Gresset ;
- Louis Pichaud, maire du Pallet, présentés par MM. Andouard et Valentin.
- Henri Bachelier, propriétaire à Saint-Leger, présenté par MM. Talva et Andouard.
- Henri de Biré, propriétaire à Saint-Même, présenté par MM. Cormerais et Andouard.
- Renou, horticulteur à Ancenis, présenté par MM. Fontaine et Andouard.

MM. E. Simon fils, propriétaire à Herbauges, commune de
Bouaye ;
A. Crouan, notaire à Sainte-Pazanne,
présentés par MM. Andouard et Dezaunay.

AVIS.

MM. les Membres du Comice sont instamment priés de donner avis des inexactitudes qui auraient pu se glisser dans l'indication de leurs nom, prénoms, profession ou domicile.

CALENDRIER DU CULTIVATEUR. (1)

Septembre.

Récolter les féveroles. — La récolte des *féveroles de printemps* se fait au mois de septembre ; il est bon de couper avant la maturité complète des semences, parce que la paille est ainsi de meilleure qualité pour le bétail.

Dans les saisons très favorables, on obtient quelquefois 25 à 30 hectolitres de féveroles à l'hectare ; mais il arrive souvent aussi que cette récolte est réduite à peu de chose par les intempéries, et on ne peut guère, même dans les bons sols, compter sur une moyenne de plus de 15 à 18 hectolitres.

Récolter le sarrasin. — La floraison du *sarrasin* s'opère en trois phases successives espacées de dix en dix jours. Il ne faut donc pas attendre, pour le récolter, que ses dernières fleurs aient fructifié, on perdrait le produit des premières qui est le meilleur et le plus abondant. On doit

(1) Ces conseils ont été extraits des ouvrages de MM. Dombasle et A. Lemesle.

saisir, pour le couper, l'époque où les premiers grains noués sont déjà noirs et les seconds ont pris une teinte rouge foncé. Aussitôt récolté, on place le sarrasin en petites gerbes, debout, en les écartant par le pied, et on le laisse ainsi pendant une quinzaine de jours pour que la graine achève de mûrir.

Peu de récoltes varient autant en quantité que celle du sarrasin. Assez souvent, la récolte est presque insignifiante et, d'autres fois, elle atteint un produit considérable : 20 à 25 hectolitres doivent être regardés comme une bonne récolte.

Récolter les regains de prairies. — On fait, en septembre, la majeure partie des *regains* des prairies naturelles, des trèfles et des luzernes. La dessiccation des regains est plus lente que pour le foin de première coupe, la saison étant plus avancée et l'herbe plus aqueuse. C'est une excellente opération que de mêler de la paille fraîchement battue, couche par couche, avec le regain qu'on peut, par ce moyen, rentrer sans inconvénient avant une parfaite dessiccation. On ne doit cependant pas prendre trop de confiance dans ce mélange, en y employant du regain qui serait encore humide et qui ne manquerait pas de subir une trop forte fermentation. La quantité de paille doit être égale à peu près en volume à celle du regain. Ces couches doivent être tassées fortement et également, et la masse tenue le plus possible à l'abri du contact de l'air. La paille qu'on emploie ainsi acquiert une saveur qui la rend très agréable au bétail.

Semer le seigle, l'avoine et l'orge d'hiver.

— La véritable saison de semer le *seigle* est le milieu du mois de septembre. Il réussit très bien sur les terres siliceuses, granitiques et calcaires de moyenne consistance.

Semé en septembre, 150 litres de semence par hectare suffisent. En octobre, cette quantité peut être portée à 2 hectolitres.

Le seigle est souvent cultivé comme plante fourragère et

présente une ressource précieuse pour la nourriture des bestiaux au vert, parce que c'est le premier fourrage qu'on peut faucher au printemps. On répand alors 250 litres par hectare.

On cultive sous le nom de *seigle de la Saint-Jean* ou *seigle multicaule*, une variété qu'on sème au mois de juin, pour la couper en fourrage vert à l'automne ; ensuite on la laisse monter à graine et on en obtient de bonnes récoltes. On répand 100 litres de semence seulement, parce que son grain est petit, mais on peut le semer aussi en septembre, il est alors seulement un peu tardif.

L'*escourgeon* ou *orge d'hiver*, peut être semé dans tout le courant du mois ; l'époque la plus convenable paraît être du 15 au 20. Au printemps cette plante forme une excellente nourriture pour toute espèce de bétail.

On sème, à la volée, environ 200 litres par hectare.

Le sol doit être bien préparé par plusieurs labours, bien fumé et dans un grand état d'ameublissement.

On ne doit jamais cultiver l'orge d'hiver à la suite d'une céréale. Le mieux est de la placer après des pommes de terre, d'une légumineuse annuelle ou autres récoltes qui se font de bonne heure dans la saison.

L'*avoine d'hiver* ne convient pas aussi bien que celle de printemps pour être cultivée sur un défrichement de trèfle ou de pâture, mais elle a la précieuse propriété de préférer une terre bien cultivée à une terre mal soignée, mais fumée récemment. La place de l'avoine d'hiver est après une récolte, jachère fumée, pommes de terre, maïs, féveroles, etc.

On sème 2 hectolitres à 2 hectolitres 50 par hectare, depuis le 15 septembre jusqu'au 15 octobre au plus tard.

Semer les vesces d'hiver et les pois gris. — *Les vesces d'hiver* se sèment depuis les premiers jours du mois de septembre jusqu'à la mi-octobre. On répand, par

hectare, 2 hectolitres de semence. On y ajoute 60 à 80 litres de seigle, d'avoine d'hiver ou d'escourgeon.

Les pois gris d'hiver se sèment en septembre et en octobre. On répand ordinairement 250 litres de graine, quand on les cultive seuls. Ces légumineuses doivent être alliées, comme les vesces, à une céréale d'automne.

Semer les féveroles d'hiver. — *La féverole d'hiver* est une variété rustique qui, semée en septembre, a le grand avantage de donner ses produits en juillet et de laisser un temps suffisant pour la préparation du sol pour une semaille de froment, ce qui est souvent difficile après une récolte de féveroles de printemps. Les procédés de culture sont les mêmes que pour cette dernière variété.

M^{is} DE ROCHEQUAIRE.

TRAVAUX DU COMICE.

EXTRAIT DES PROCÈS-VERBAUX.

Séance du 14 août.

PRÉSIDENCE DE M. LE V^{te} DE LAMBILLY.

La Société d'Horticulture, qui avait offert une médaille de vermeil pour les jardins, accepte de reporter cette récompense sur les vergers par suite de l'absence de déclaration de jardins. — MM. Simon (Émile) et Delanoë sont délégués au Congrès viticole qui doit se tenir à Bordeaux. — M. Andouard donne connaissance de la circulaire du Préfet demandant que

le cinquième au moins de la subvention du Gouvernement soit affectée aux champs de démonstration. Il demande que ce cinquième soit attribué à la Station agronomique. L'examen de cette question est renvoyé à une Commission composée de MM. Renaud, Deniaud et Monnier. — Un membre propose de répandre dans les régions viticoles un questionnaire relatif au mildiou. Ce document est renvoyé à la section de viticulture. — Une Commission est chargée de préparer des envois de fruits à cidre au Congrès pomologique de Versailles. Sont désignés à cet effet : MM. Fontaine, H. de Barmon, Devallet, M^{is} du Dresnay, Monnier, H. Lefièvre, Ad. Lefièvre, Hersart du Buron, Gasnier, Elluère, de la Haye-Jousselin, Gahier, Figat, P. Leroux et C^{te} de Saint-Germain. — La Commission chargée de distribuer les primes pour améliorations aux chemins ruraux est formée de MM. Cormerais, Boucher-d'Argis et C^{te} de Pontbriand. — M. Litou lit une note sur l'avortement des vaches par l'ergot. (Insérée au Bulletin.) A ce sujet, M. Abadie fait remarquer que la question n'est pas absolument jugée et, après avoir rappelé les expériences des savants allemands, il pense que, comme complément au travail de M. Litou, il serait intéressant de rechercher si l'avortement des vaches sera plus fréquent cette année où l'ergot est très abondant. — M. Monnier lit le rapport de la Commission chargée d'examiner les cultures de blé de M. Grignon-Dumoulin. (Inséré au Bulletin.)

Séance du 21 août 1886.

PRÉSIDENCE DE M. DELOZES.

M. Arnous-Rivière, rapporteur de la Commission chargée de visiter les exploitations concourant pour les prix culturaux, donne connaissance du classement des concurrents tel que le propose la Commission. Ce travail est approuvé par le Comice.

— Il est ensuite procédé à la formation des jurys du concours de Châteaubriant. — Labourage : MM. de Lambilly, Gicquiau, du Châtelier et Dezaunay. — Espèce bovine, 1^{re} section, taureaux : MM. Abadie, H. de Barmon, Chabrier, Monnier et Aveniez. — 2^e section, génisses et vaches : MM. Letort, Gasnier, Lambourg, Aubrun et Hersart du Buron. — Espèce chevaline : MM. le C^{te} de Landemont, Pelletier, H. Le Cour, Arnous-Rivière et Arnault. — Produits agricoles : MM. Hugé, Fontaine, Herbelin, Durand et Lequen-d'Entremeuse. — Instruments : MM. P. Renaud, Émile Simon fils, Douillard, Guitard et Lavallée. — Serviteurs agricoles : MM. Cormerais, Boucher d'Argis et C^{te} de Pontbriand.

ÉTUDE SUR LA SITUATION FAITE

PAR LES VINS D'ESPAGNE, D'ITALIE, ETC.,

Aux vigneronns français, en général, et aux vigneronns nantais en particulier

PAR M. CASSARD.

(Suite et fin. Voir le Bulletin de juillet, p. 264.)

XXIV. — *Conséquences de l'application des taxes proportionnelles au degré alcoolique.* — On est en droit maintenant de se demander quelles seraient les conséquences des modifications que nous préconisons.

Et tout d'abord ceux qui aiment à conserver les vieux abus diront que ces réformes présentent encore quelques côtés difficiles, aux angles peu arrondis et quelque peu épineux. Mais ces petits défauts sont perfectibles, et qui veut la fin veut les moyens : voulant la justice pour tous, pour l'obtenir il faut que tout le monde se soumette aux légers froissements qu'elle exige.

Et puis nous n'avons point la prétention d'avoir fait une œuvre parfaite en 14 articles. Nous avons voulu seulement attirer l'attention des hommes spéciaux dans une voie qui nous paraît susceptible de donner satisfaction à tous les intéressés. C'est aux hommes compétents qu'il appartient d'étudier et de fixer prochainement une nouvelle méthode de tarification des vins qui respecte tous les intérêts sans en sacrifier aucun.

Mais dans une question aussi complexe, le problème le plus compliqué et le plus varié est occasionné par les droits d'entrée des villes, puisqu'ils varient dans chacune d'elles. Assurément, le mieux serait de supprimer les octrois, à condition, cependant, qu'ils ne soient pas remplacés par de nouvelles taxes qui seraient encore au principal détriment de nos campagnes.

Malheureusement, cette grande amélioration sociale menace de se faire longtemps attendre ; et qu'elle vienne ou ne vienne pas, nous sommes convaincu que la taxe au degré alcoolique, basée sur les principes que nous venons d'exposer, n'est point contraire à l'expansion du commerce, et qu'il serait facile de la faire entrer dans les mœurs.

Son application pourrait faire augmenter dans une faible mesure les vins de l'étranger et les vins de fabrication artificielle ; mais cette juste augmentation rentrerait directement dans les caisses de l'Etat et des villes. — Le commerce n'y renoncerait pas pour cela et se contenterait de bénéfices un peu plus doux qu'aujourd'hui. D'ailleurs, les vins des degrés supérieurs de 13°, 14°, 15° et 16°, auront toujours sur nos vins l'avantage des frais de transport : pouvant être transportés partout à prix réduit, si l'on peut s'exprimer ainsi, ils jouiront par là d'une grande supériorité.

Les vins français du degré moyen de 10° à 12° n'augmenteraient pas beaucoup et leurs consommateurs ne s'en apercevraient guère.

Les vins communs ordinaires et les petits vins augmenteraient un peu plus aux vignobles ; mais cette augmentation n'atteindrait pas toujours la différence provenant de la réduction des droits actuels et le consommateur des villes n'en souffrirait pas et y gagnerait au contraire, puisqu'il paierait moins de droits qu'aujourd'hui.

XXV. — *Tous les vigneronns français gagneraient à l'adoption de la taxe au degré.* — Mais si le public consommateur ne doit pas perdre à l'adoption de la taxe au degré alcoolique, pour tous les vigneronns français les résultats en seront avantageux. Il est facile de les apprécier si l'on veut se servir de la table des fractions représentatives, et si l'on veut bien admettre que les tarifs actuels resteront tels qu'ils sont pour les vins de 10° ou de 12°, par exemple, tandis que les vins inférieurs seront réduits et les vins supérieurs augmentés. (Pour plus de précision, nous avons dressé trois tables de probabilité des tarifs au degré alcoolique.)

Les vins naturels du midi et du centre de la France, dont les débouchés avaient été amoindris par les vins d'Espagne et d'Italie, se verraient plus recherchés ; les vins naturels des degrés inférieurs payant beaucoup moins de droits, deviendraient plus abordables pour les petits ménages. La culture de la vigne, devenant moins aléatoire, reprendrait un nouvel essor et retiendrait plus d'ouvriers dans les campagnes. Et tous les vigneronns, vendant chaque barrique de vin quelques francs plus cher, pourraient enfin faire honneur à leurs affaires et même répandre autour d'eux, comme autrefois, une partie de leurs nouvelles épargnes.

XXVI. — *L'Etat trouverait de nombreux avantages dans l'adoption de la taxe au degré.* — Ce n'est donc pas sans raison que nous croyons nos principes rationnels et impartiaux. En les adoptant, l'Etat y trouverait de nombreux avantages.

Il remplirait ses caisses. Il sauvegarderait doublement la fortune publique en conservant à la propriété foncière son ancienne valeur et à l'enregistrement ses recettes pour mutations de propriétés. Il assurerait au petit producteur des économies qui lui font grandement défaut depuis quelques années. Ce petit producteur augmenterait à son tour dans la mesure de ses forces les dépenses d'existence de sa famille. Et ces précieuses ressources se répartiraient ainsi sur l'ensemble de la production française.

Les villes elles-mêmes y puiseraient un surcroît de recettes.

XXVII. — En maintenant les anciens systèmes de taxes uniques et d'entrée en franchise, l'Etat ferait fausse route. — En maintenant les anciens systèmes de taxes uniques et d'entrée en franchise sous prétexte de libre-échange, nous croyons sincèrement que l'Etat ferait fausse route. Car, que l'on ne s'y trompe pas, l'ancienne aisance des campagnes de France n'existe plus. Elle s'est amoindrie jusqu'à la gêne ; elle menace peu à peu de se changer en détresse ; et, si l'on n'y prend garde, elle deviendra pour beaucoup de familles agricoles et vinicoles la pauvreté ou la misère.

XXVIII. — Quelques mots sur la crise économique. — Pour nous faire prendre patience, certains docteurs en économie politique nous disent bien : « C'est la crise agricole ! c'est la » crise commerciale ! c'est la crise ouvrière ! c'est la crise » vinicole ! qui sont la source de tous vos maux, parce » qu'elles sont occasionnées par les mauvaises récoltes qui » n'ont pas assez produit ! et par la crise industrielle qui a » trop produit ! Mais changez vos systèmes, changez vos » méthodes, modifiez par ci, perfectionnez par là : la terre » et la vigne produiront davantage et l'industrie et le com- » merce écoulent leurs produits. »

Langage étrange, en vérité, qui croit, bien à tort, pallier le passé et sauver l'avenir, mais qui ne doit pas égarer le bon sens populaire.

Toutes ces prétendues crises ne sont que des effets trop réels qui s'enchaînent les uns aux autres. On ne peut les expliquer sans remonter à leurs véritables causes, dont la principale pour l'agriculture et la viticulture françaises est la suppression presque complète des droits compensateurs imposés autrefois à l'entrée des produits étrangers. Cette suppression a été le triomphe des peuples entreposeurs et transporteurs comme l'Angleterre; mais c'est une faute politique pour les peuples producteurs trop imposés, et peut-être qu'aucun peuple n'est plus lourdement imposé que la France.

Sans doute des améliorations et des perfectionnements sont désirables dans les modes de culture; mais est-il possible de les obtenir si l'on continue à supprimer toutes les chances de profits légitimes en accordant aux produits étrangers une protection extravagante? Et, d'ailleurs, si l'on obtient des excès de production dans l'agriculture et dans la viticulture, il y aura de nouveaux affaissements des prix de vente sans aucun avantage pour le producteur, comme on l'a vu tant de fois: en 1875, en 1865 et surtout en 1827 où les vigneron, pressés de vendre, n'ont fait aucun bénéfice. Dans ces années d'abondance, tout le boni est pour le spéculateur parce que la propriété épuisée et obérée ne peut pas se défendre. La spéculation sera donc maîtresse du marché dont elle abusera aux dépens du vigneron comme elle l'a fait à l'égard du métayer, tant qu'elle aura elle-même à compter avec les blés ou les vins étrangers favorisés.

XXIX. — Danger d'un libre-échange désordonné. — Donc, quand le libre-échange prétend que tout consommateur a le droit d'aller chercher ses objets de consommation là où ils sont à meilleur marché sans leur imposer des droits d'entrée égaux aux droits de production, de circulation et d'octroi de nos propres produits, toutes proportions gardées, le libre-échange est inconséquent et aveugle.

Faire au producteur français une guerre déloyale en négligeant de frapper sur les articles de la concurrence étrangère l'équivalent des droits de toute nature qui grèvent les produits semblables de la France, c'est faire passer à l'étranger la fortune des consommateurs français. Mais le producteur français n'est pas seulement producteur, il est aussi essentiellement consommateur ; et surtaxer nos vins communs français pour exonérer et protéger les vins remontés de l'étranger, c'est décourager les vigneron, c'est préparer, à bref délai, la ruine de notre vignoble et de notre marché ; et pour peu que l'on généralise ce *système oppressif de protection aux produits étrangers*, on consommera la ruine de la France agricole et vinicole.

XXX. — *Condition essentielle de la prospérité publique en France.* — On le voit, l'excès en tout est un défaut. En voulant substituer le système d'un libre-échange effréné à l'ancien système de la protection exagérée, ses promoteurs sont tombés de Charybde en Scylla.

Le péril n'est pas moins grand d'un côté que de l'autre.

Nous avons essayé d'en démontrer les dangers et d'indiquer la véritable voie en ce qui concerne les vins. Pussions-nous avoir porté dans l'esprit du lecteur la conviction et la lumière.

Mais nous ne saurions trop le répéter, pour que le libre-échange ne soit pas un vain mot, ni une formidable duperie, il ne faut pas que notre produit français paie pour l'entretien de la nation, de ses ports de mer, de ses chemins, de ses rivières et canaux, pour se voir enlever le client français par un produit étranger qui n'y contribuera en rien ou presque rien.

IL FAUT que l'article étranger qui veut jouir de nos marchés paie proportionnellement à sa force et à sa valeur AU MOINS AUTANT que nos propres produits, tant pour les IMPÔTS DE PRODUCTION que pour les TAXES DE CIRCULATION ET D'OCTROI ; et cela en dehors des droits de statistique.

La prospérité générale de la France est à ce prix et, pour l'obtenir, on ne saurait mettre trop d'activité dans les réformes possibles et nécessaires comme la tarification de tous les vins au degré de force alcoolique.

AVORTEMENT DES VACHES PAR L'ERGOT

Par M. CH. LITOU.

J'ai déjà eu occasion, dans la séance du 13 mars dernier, de vous entretenir de ce sujet. Je viens compléter aujourd'hui les renseignements que je vous avais donnés.

Je désire passer rapidement en revue auparavant les causes d'avortement signalées par Magne et Bouley, ex-professeurs à Alfort.

Il y en a que nous ne pouvons empêcher, telles que le tonnerre, les frayeurs, les mauvais temps, les pluies abondantes qui produisent un foin vasé, poudreux, et des herbes trop aqueuses. A côté de ces causes il y en a d'autres auxquelles nous pouvons obvier en grande partie, tels sont les végétaux ligneux, la nourriture trop dure, l'usage des balles de grain, d'un autre côté une nourriture trop succulente qui enfle les vaches et cause la mort du veau, les eaux impures, croupies, vieillesse, boissons trop froides ; à ce sujet on recommande d'ouvrir les étables une heure à l'avance afin d'abaisser la température graduellement avant de mener les bestiaux à l'abreuvoir, ils ont moins chaud et boivent moins ; la présence des mâles, les abreuvoirs boueux et d'un abord difficile forçant les animaux à faire des efforts ; les rateliers trop élevés, les étables mal aérées, malpropres où l'eau séjourne, les coups de pied, on voit fort souvent des cultivateurs donner des coups de pied aux vaches

et traiter de voleurs de beurre ceux qui prennent soin de leurs animaux et les nourrissent abondamment. (Cette légende des voleurs de beurre ne manque peut-être pas de poésie avec ce bouquet magique qu'ils promènent au clair de lune pour ramasser le beurre, mais elle manque de charité). Les indigestions, une étable trop en pente, des travaux pénibles, un chien qui pourchasse trop les vaches, un taureau trop occupé, la rue, la sabine et l'ergot.

D'après un des auteurs que je vous ai cités, Bouley, la vache qui avorte pour la première fois à 4 mois, avorte pour la deuxième fois à un terme plus avancé, et la troisième fois plus près du terme et ensuite les veaux viennent à bien. C'est ce qui explique comment les vaches avortent pendant plusieurs années et qu'ensuite l'avortement cesse.

Depuis six ou sept mois l'attention s'est portée sur l'ergot. J'ai fait quelques recherches que je vais vous communiquer.

Sur le seigle j'en ai vu des quantités tellement considérables qu'une femme, il est vrai fort expéditive, en a cueilli 250 grammes dans l'espace d'une heure en les séparant du seigle quelques jours avant la coupe ; on peut juger, par cet exemple, qu'une femme pourrait trouver une rémunération très suffisante, puisque le kilo vaut environ 3 fr. Bornant ce champ se trouvait du blé. J'avais pensé que peut-être y trouverais-je de l'ergot : ma prévision se trouva juste ! C'est en effet le *Claviceps purpurea* qui donne l'ergot à ces deux graminées, tandis que, pour toutes les petites graminées, M. Ménier, le savant professeur de botanique de Nantes, pense que c'est le *Claviceps microcephala*.

Sur le brôme, le lolium, le fromental ou avoine élevée, le dactyle pelotonné, j'ai trouvé souvent, dans l'espace d'un mètre, 50 ou 60 brins de graminées contenant plus ou moins d'ergots et quelquefois d'assez forte dimension.

Je n'en ai pas encore trouvé sur la *Cynosure cretelle*, herbe fort répandue cependant.

Je ne puis donc que confirmer ce que je disais dans ma note du 13 mars 1886 qu'il faut engager à trier le seigle et, mieux encore, comme je le prouvais tout-à-l'heure, cueillir l'ergot dans le champ et faucher en pleine floraison les endroits où l'on aura pu reconnaître une assez grande quantité de plantes ergotées l'année précédente.

Dans le bulletin du 5 août du *Journal d'agriculture pratique*, M. Petit Jarlet dit qu'il a trouvé 100 grammes d'ergot sur environ 12 quintaux de seigle, après constatation de mortalité sur des bœufs mis sur un pré où l'on découvrit des plantes ergotées et auxquels on donnait comme nourriture du seigle avec ergot.

J'offre au Comice un tableau où j'ai réuni une collection de graminées ergotées, afin qu'on puisse le montrer à ceux des membres qui désireraient en prendre connaissance et qui n'assistent pas à la séance.

RAPPORT DE LA COMMISSION

Chargée de suivre les cultures de M. S. Grignon-Dumoulin

PAR M. MONNIER.

MESSIEURS,

Dans sa séance du 10 octobre 1885, votre Comice, après avoir entendu plusieurs observations qui avaient été faites au sujet du haut rendement des grains présentés par M. Grignon-Dumoulin, a nommé une Commission composée de MM. Renaud, Deniaud, Monnier.

Après une première visite faite en mai dernier, à l'époque de l'épiage des blés, votre Commission s'est de nouveau

rendue sur les lieux, jeudi 5 août 1886, pour constater le rendement, tant en paille qu'en grains, des diverses variétés de froment cultivées par notre collègue.

La Commission rend tout d'abord justice à l'honorable M. Grignon-Dumoulin de l'empressement qu'il a apporté pour lui faciliter sa tâche.

Avant de procéder à la nomenclature des trois variétés de froment, votre Commission désirant s'éclairer en mettant à sa disposition tous renseignements utiles, a pensé qu'une analyse du sol et du sous-sol était indispensable au point de vue de la plus ou moins grande richesse de cette terre.

Plusieurs échantillons de cette terre furent remis à notre honorable collègue, M. Andouard, qui nous a fait parvenir l'analyse suivante :

	Sol.	Sous-sol.
Azote %.....	0.120	0.100
Acide phosphorique.....	0.045	0.016
Potasse.....	0.109	0.139
Chaux.....	0.089	0.095

Cette terre est maigre, elle manque de tout, sauf azote dont la proportion est suffisante.

Le champ d'expérience de M. Grignon-Dumoulin ne représente qu'une très faible superficie, soit 14 ares 32 centiares, répartis en trois variétés de froment, savoir :

1° Blé ordinaire du pays.....	533	mètres carrés.
2° Blé Lamed.....	451	d°
3° Bloode red.....	448	d°

Total égal..... 1.432 mètres carrés.

La fumure de la récolte précédente (pommes de terre) a été de 2,000 kilos de fumier, celle du blé après pommes de terre a été de 100 kilos de superphosphate d'os, ce qui représente une fumure excessivement minime.

Ces blés étant coupés et en gerbes, nous avons constaté :

1° Que le blé de pays, superficie 5 ares 33 centiares, a produit 19 gerbes de 25 kilos l'une, soit, à l'hectare, 356 gerbes pesant ensemble 8,900 kilos.

La gerbe, après battage a donné 6^k,300 de froment, soit à l'hectare 2,242^k,800, ou 28 hectolitres 2^k,800^g, à 15 fr. l'hectolitre de 80 kilos, ci..... 420^f 52

La botte de paille après battage ne pesait plus que 16 kilos, soit pour 356 bottes à l'hectare, 5,696 kilos, à 30 fr. les 1,000 kilos, ci..... 170 88

Total du produit brut du blé de pays par hectare. 591^f 40

Ce blé ordinaire dont les épis étaient très nombreux, donnait une moyenne de 25 grains.

2° Blé Lamed, superficie 4 ares 51 centiares, a donné 16 gerbes de 22^k,500 l'une, soit, à l'hectare, 355 gerbes pesant ensemble 7,987 kilos.

La gerbe après battage a donné 6^k,100 de froment, soit, à l'hectare, 2,165^k,500, ou 27 hectolitres 5^k,500, à 15 fr. l'hectolitre de 80 kilos, ci..... 406^f 03

La botte de paille après battage pesait 14 kilos, soit, à l'hectare, 4,970 kilos à 30 fr. les 1,000 kilos, ci..... 149 10

Total du produit brut du blé Lamed à l'hectare. 555^f 13

Les épis de ce blé, moins nombreux que les précédents, donnaient une moyenne de 40 grains.

3° Blood red, superficie 4 ares 48 centiares, a produit 12 gerbes de 25 kilos, soit, à l'hectare, 268 gerbes pesant ensemble 6,700 kilos.

La gerbe, après battage, a donné 7^k,850 de froment, soit, pour 268 gerbes, 2,103^k,800, ou 26 hec-

tolitres 3^k,800 à l'hectare, à 15 fr. les 80 kilos, ci. 394^f 46

La botte de paille, après battage, ne pesait plus que 13, kilos, soit, à l'hectare, pour 268 gerbes, 3,484 kilos à 30 fr. les 1,000 kilos, ci. 104 52

Total du produit brut du blood red à l'hectare... 498^f 98

Il a été, en outre, constaté que les épis de ce blé, beaucoup moins nombreux que les précédents, donnaient une moyenne de 74 grains et, malgré cela, il a produit beaucoup moins à l'hectare que les deux autres variétés.

Ces divers rendements, qui sont très satisfaisants, ne peuvent être appliqués à la grande culture qui, assurément, ne peut entrer en ligne de comparaison avec une petite surface bien soignée et bien nettoyée.

Le poids moyen des trois variétés de blés est de 74 kilos à l'hectolitre.

Il ne faut pas perdre de vue aussi que les pailles battues, soit à la perche ou au rouleau, sont beaucoup plus lourdes que celles battues à la machine.

La différence de volume, à poids égal, qui est d'un tiers, peut aussi être appliquée comme poids.

RÉCAPITULATION.

Produit brut du blé du pays, à l'hectare.....	591 ^f 40
D° du blé Lamed d°	555 13
D° du Blood red d°	498 98

En résumé et comme conclusion de ce qui précède, nous disons que les blés d'origine étrangère ne doivent être introduits dans nos contrées, dans les petites comme dans les grandes cultures, qu'avec une très grande circonspection, soit par des essais plusieurs fois répétés, en raison de la nature du sol, du climat et des changements atmosphériques qui se produisent pendant la végétation de ces blés, soit enfin comme considération importante en agriculture, celle de se prémunir contre toute déception.

CONSEILS POUR L'ÉLEVAGE DU DINDON

Par M. Henri DE BARMON.

Dès qu'ils sont éclos, les petits dindons doivent être transportés, avec la poule qui les a couvés, dans une chambre exposée au midi, dont le sol soit recouvert de planches et qui ne soit pas au rez-de-chaussée. La mère et les dindonneaux doivent être nourris avec de la mie de pain, des œufs durs et des orties bouillies, le tout bien mélangé, puis haché avec soin. On leur donne en même temps de l'eau à discrétion, un peu d'herbe, du sable et, moins régulièrement, des bouts d'oignon. Ils ne doivent pas recevoir de grain pendant leurs six premières semaines.

Quand ils accusent un peu de faiblesse et qu'ils ont les ailes pendantes, il est bon de leur donner de la mie de pain délayée dans du vin et de l'eau.

Après deux mois et demi, les petits sont devenus grands et, par une belle journée, on donne la liberté à toute la bande, qui doit être aussi complète que le jour de l'éclosion.

Ce système m'a donné, depuis dix ans, les meilleurs résultats. Cette année particulièrement, sur 12 dindonneaux éclos, 10 jouissent aujourd'hui d'une parfaite santé. Une autre bande, comprenant 8 sujets, n'a pas perdu un seul des membres de la famille.

CHRONIQUE AGRICOLE.

Le mois d'août a vu s'achever à peu près totalement le battage des grains qui ne s'est pas opéré dans de trop mauvaises conditions ; malheureusement les blés coupés humides et rentrés de même sont loin d'avoir la siccité voulue. Le poids, très faible, a atteint fort rarement 75 kilos l'hectolitre,

aussi le commerce se montre-t-il assez difficile pour les livraisons. Les prix sont loin d'être rémunérateurs ; généralement les ventes se sont faites aux environs de 20 fr. les 100 kilos. Les blés en grenier réclameront de nombreux soins.

Les cultures fourragères se sont généralement fort bien trouvées de la température humide et chaude qu'elles ont eue depuis leurs plantations. Toutefois la trop grande quantité d'eau tombée a nui dans certains endroits aux choux moelliers qui commencent à avoir leur moelle gâtée. En perçant un trou dans le pied du chou on peut voir s'écouler une quantité d'eau tout-à-fait anormale. Les choux se conserveront-ils cet hiver ? Il est permis d'avoir des craintes à ce sujet.

Partout la récolte des pommes de terre, qui s'annonçait très belle, est compromise par la maladie qui réduira, par endroits, la récolte d'un tiers et même de moitié.

Les prairies ont beaucoup profité de l'humidité et, dans beaucoup de localités, on a trouvé plus avantageux de faire du foin de regain plutôt que de mettre les animaux à pâturer.

Les blés noirs ou sarrasins présentent jusqu'à ce jour un aspect satisfaisant.

Quant à la vigne, on ne peut en dire autant, le mildew causera cette année des ravages qui se chiffreront par des sommes importantes. Les traitements faits tardivement n'ont donné que des résultats peu appréciables ; au contraire, les quelques vignes assez rares qui ont été traitées préventivement ont conservé un aspect très satisfaisant. Les gros-plants sont généralement plus atteints que les muscadets. Avant l'envahissement du mildew, il s'était vendu des vins gros-plants de 25 à 28 fr. à l'anche, aujourd'hui les transactions sont suspendues tant la récolte paraît compromise.

Les pommiers se sont couverts de fruits en quantité abondante, mais ceux-ci ne tiennent pas à l'arbre, une grande

partie est tombée et a dû être convertie en cidre qui ne se conservera pas ; il est à craindre que peu de fruits n'achèvent normalement leur maturité. L'état des vignes joint à cette chute prématurée des pommes a porté les marchands de fruits à cidre à demander des prix très élevés.

L'abondance des fourrages a eu une heureuse influence sur les cours des bestiaux qui se sont sensiblement améliorés aux dernières foires.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

DU PETIT-PORT.

Mois d'AOUT 1886.

PRESSION ATMOSPHÉRIQUE RAMENÉE A LA TEMPÉRATURE ZÉRO, AU NIVEAU DE LA MER ET A LA LATITUDE DE 45°. — Moyenne du mois : 763^{mm},7. Minima : 757^{mm},5 le 2 à 1 h. du matin ; 756^{mm},6 le 10 à 4 h. du matin ; 756^{mm},4 le 13 à 4 h. du soir ; 758^{mm},7 le 23 à 1 h. du soir ; 761^{mm},4 le 29 à 4 h. du soir. Maxima : 766^{mm},9 le 7 à 10 h. du soir ; 766^{mm},1 le 12 à 1 h. du matin ; 770^{mm},5 le 19 à 7 h. du matin ; 768^{mm},4 le 26 à 10 h. du soir.

TEMPÉRATURE. — Relativement peu élevée les 11, 17, 18, douce du 6 au 8, les 10 et 22, 28, chaude le 9 et du 29 au 31, assez élevée les autres jours. Jour où la moyenne a été la moins élevée : le 17 : 14°,9 ; jours où elle a été la plus élevée : le 9 : 22°,1 et le 31 : 22°,2 ; moyenne du mois : 18°,2. — Moyennes des minima : 14°,1 du 1^{er} au 10, 8°,8 du 11 au 12, 11°,8 du 13 au 19, 13°,8 du 20 au 31 ; pour le mois : 13°,1 ; minimum absolu : 7°,8 le 12 ; autres minima assez bas : 8°,8 le 5, 9°,7 les 11, 18 et 19. — Moyennes des maxima : 22°,1 du 1^{er} au 5, 27° du 6 au 10, 23°,3 du 11 au 27, 30°,5 du 28 au 31 ; pour le mois : 24°,6 ; maximum absolu : 32°,7 le 31. Thermomètre placé au niveau d'un sol gazonné : moyennes des températures minima, 11°,4. Les températures les plus basses atteintes par ce thermomètre ont été : 6°,4 le 5, 7°,2 le 11, 5°,8 le 12, 9° le 17, 7°,5 le 18, 7°,2 le 19.

NATURE DU TEMPS. — Couvert ou très nuageux les 1^{er}, 3, 6, 14, 23, 24, 26, clair les 9, 15, 31, plus ou moins

nuageux les autres jours. Le soleil a paru tous les jours; nombre d'heures où il a eu une certaine force : 200. — Nombre de jours où il a plu, si peu que ce soit : 13; ayant donné au moins 1^{mm} d'eau : 7. Périodes pluvieuses : les 1^{er}, 3, 5, 6, 9, du 11 au 14, les 16, 17, 19 et 23. — *Orage* : le 23, commence vers midi 45, éclairs et coups de tonnerre à tous les points de l'horizon, très forts vers 1 h. 15, puis faibles jusque vers 3 h. 50 soir. — Nombre d'heures de pluie forte ou assez forte : 34; négligeable : 12 environ. — Hauteur d'eau tombée : 87^{mm} dont 45^{mm}.7 fournis par l'orage du 23 en quelques heures. — Evaporation, 90^{mm}.3. — *Brouillards*, les 7, 19, 22, 24 et 30.

VENT. — Direction générale des régions O. du 1^{er} au 16, des régions N. du 17 au 18, des régions S. à partir du 29. — *Bourrasque*, faible de S.-O. le 13.

Le Directeur de l'Observatoire,

L.-E. LAROCQUE.

FOIRES DE LA LOIRE-INFÉRIEURE.

OCTOBRE. — 1 Ligné, Massérac. — 2 Joué-sur-Erdre. — 4 Blain, la Chapelle-des-Marais. — 9 Chapelle-Launay. — 10 Mauves, Saint-Joachim. — 11 Nantes, Plessé (à Saint-Clair). — 14 Avesnac, Herbignac. — 15 Montoir, Pornic. — 16 Le Givre. — 17 Saint-Viaud. — 18 Couéron, la Regrippière. — 19 Guérande, Machecoul. — 28 Chantenay, Chapelle-Basse-Mer (à Saint-Simon), Chapelle-Glain, Frossay. — 29 Guérande, Fresnay, Saint-Père-en-Retz, Saint-Gildas-des-Bois.

1^{er} lundi, Vallet, Pontchâteau. — 2^e lundi, Bourgneuf. — 1^{er} mardi, Riaillé, Saint-Etienne-de-Mont-Luc (marché de pores), Blain. — 2^e mardi, le Loroux-Bottereau, Sainte-Pazanne, Joué. — 3^e mardi, Saint-Mars-la-Jaille. — 4^e mardi, la Meilleraye. — Tous les mardis après la foire du 15 octobre, Montoir (marché de bestiaux). — 1^{er} mercredi, Savenay, Bignon, Machecoul (marché). — 2^e mercredi, Guémené-Penfao. — 3^e mercredi, Geneston (Montbert). — 1^{er} jeudi, Ancenis. — 3^e jeudi, Ancenis, la Chapelle-Heulin, Pont-Rousseau. — 4^e jeudi, Plessé. — 1^{er} vendredi, Nort, Bourgneuf (marché de bestiaux). — Lundi après le 10, Derval, la Meilleraye. — Mercredi après le 10, Derval. — Mardi après le 14, Saint-Aubin-des-Châteaux.

MM. les Maires sont priés de signaler les erreurs ou omissions qui pourraient s'être glissées dans l'indication des foires et marchés.

Le Gérant,

A. ANDOUARD.