

**BULLETIN**  
DU  
**COMICE AGRICOLE CENTRAL**  
DU DÉPARTEMENT DE LA LOIRE-INFÉRIEURE.

---

ANNÉE 1892. — AOÛT.

---

---

**TRAVAUX DU COMICE.**

---

**EXTRAIT DES PROCÈS-VERBAUX.**

---

*Séance du 13 août 1892.*

PRÉSIDENCE DE M. DE LA BILIAIS, PRÉSIDENT.

Sont au bureau : MM. de la Biliais, Andouard, de Maquillé, Dezaunay, Gouin, Herbelin, Peignon, Lefevre.

Correspondance : M. le Sous-Préfet de Châteaubriant recommande au Comice la publication illustrée de M. Lecoq, instituteur à Saint-Aubin-des-Châteaux, sur les hannetons et vers blancs. Le Comice souscrit pour 500 exemplaires.

M. LE PRÉSIDENT annonce la présentation de :

M. Plé, propriétaire à la Cohue, commune des Touches, présenté par MM. de la Biliais et Andouard ;

M. Colineau, régisseur du château de Clermont, présenté par MM. de la Biliais et Andouard.

Les conclusions des rapports des Commissions de visite des

fermes, de visite des vignobles, de l'enseignement agricole, des serviteurs ruraux et des chemins ruraux, sont discutées par le Comice et seront arrêtées par le Bureau, de concert avec ces différentes Commissions, pour la prochaine réunion du Comice.

M. DEZAUNAY communique la protestation de M. Gahier contre le projet du droit de circulation sur les pommes à cidre.

M. H. LE COUR demande l'exemption de tout droit pour le transport des pommes en Bretagne ; elles servent surtout à l'alimentation des classes pauvres et viennent en très grande quantité par le canal des contrées où il y a eu de belles récoltes, dans celles qui ont été moins favorisées.

Le Comice charge le Bureau de rédiger un vœu énergique contre tout droit de circulation des pommes et des vendanges fraîches.

Le Comice nomme les différents jurys pour le concours de Bourgneuf :

*Labourage.* — MM. Cormerais, Espivent de la Villesboisnet, Gahier, Goullin, Maës.

*Instruments.* — MM. Bouanchaud, Devallet, Figat, Libaudière, Renaud.

*Produits agricoles.* — MM. de Biré, Caillé, Fontaine, Galot, Gauchet, Ogereau.

*Bestiaux.* — 1<sup>er</sup> jury. — Race parthenaise. — MM. Avril, de Barmon, Ciron, Desfontaines, Ecomard, Tenaud.

2<sup>e</sup> jury. — Race Durham. — MM. Arnault, du Chatellier, Hersart du Buron, Rousseau, Viaud.

3<sup>e</sup> jury. — Vaches laitières. — MM. Aveniez, de Baudinière, Joseph Boubée, Monnier, Picherit.

M. DEZAUNAY communique son rapport sur les hannetons. Il conclut à une demande de crédit de 10,000 fr. au Conseil général pour le hannetonage au printemps prochain.

Le Comice émet le vœu qu'une somme considérable soit votée pour le hannetonnage et prie le Bureau de s'entendre avec la Commission d'Agriculture du Conseil général pour élaborer un programme.

Au dépouillement du scrutin, sont nommés membres du Comice : MM. Olivier Bardoul, Henry de Lorgeril, Louis Lefevre, Ogereau père et de Maupassant.

*Le Secrétaire des Séances,*

A. LEFEUVRE.

---

## RAPPORT SUR LES CONCURRENTS AUX PRIX CULTURAUX

PAR M. GAHIER, CONSEILLER GÉNÉRAL.

---

Membres du Jury : MM. BOUANCHAUD, conseiller général ; DEVALLET, conseiller d'arrondissement ; ROUSSEAU, TENAUD et GAHIER.

MESSIEURS ET CHERS COLLÈGUES,

Le vieil adage (les années se succèdent et ne se ressemblent pas) se trouve en défaut, relativement à la situation agricole des fermes visitées par votre Commission dans l'arrondissement de Paimbœuf. Les mêmes errements signalés si judicieusement, en 1887, par notre honorable Secrétaire général, se reproduisent cette année.

Votre Commission a reconnu également que presque toutes les récoltes étaient sacrifiées à celle du froment, qui est du reste très beau. Elle a constaté aussi une insuffisance notoire dans la quantité et la qualité des animaux. Le matériel agricole laisse à désirer, quoique les labours soient satisfaisants. Le mobilier des habitations, au contraire, est abondant et même luxueux dans quelques exploitations. Tous les bâti-

ments, en général, ainsi que les cours, sont bien tenus et grandement installés.

Votre Commission a aussi remarqué le bon entretien des chemins d'exploitation et du vignoble que possède chacune des fermes et la bonne façon des composts provenant du curage des fossés. Les eaux sont bien dirigées pour l'arrosage des prairies naturelles auxquelles on apporte beaucoup de soins. Les prairies artificielles n'existent pas ; le peu de trèfle semé ne sert que pour pâture.

La Commission a visité onze exploitations, dont neuf dans la commune de Saint-Père-en-Retz, sur lesquelles elle a cru devoir en récompenser huit ; cinq par des prix cultureaux, et trois pour spécialités. L'écart entre les lauréats des prix cultureaux étant très faible, un point seulement les divisait entre eux ; ce n'est pas sans une certaine difficulté que le classement suivant a été arrêté à l'unanimité, du reste.

### **Prix cultureaux.**

#### **L'AUBINAIS.**

M<sup>me</sup> veuve Leduc exploite la métairie de l'Aubinais, commune de Saint-Père-en-Retz, d'une contenance de 32 hectares 36 ares, dont 1 hectare 22 ares en vignes. Elle est restée veuve, en 1889, avec six enfants, dont l'aîné avait alors 17 ans ; elle jouissait avec son mari de la propriété depuis 1883. L'exploitation se fait actuellement avec quatre hommes, trois femmes, plus deux enfants.

Les bâtiments et les étables bien aménagés sont en bon état. Les fossés, sur lesquels 1,000 mètres environ ont été faits uniquement par la veuve Leduc et son mari, sont très bien entretenus. Les prairies naturelles, qui ont une contenance de 6 hectares 70 ares, sont bien soignées et les cours

d'eau bien dirigés. Les froments sont de bonne qualité ; une prairie avec un abreuvoir a été créée par la fermière, qui a également planté une vigne de belle venue. La laiterie est bien disposée. Le maïs, les pommes de terre et la jarosse sont bons. Un champ de choux est planté. Malheureusement, le bétail laisse à désirer ; aussi, M<sup>me</sup> Leduc n'ayant obtenu pour son exploitation que 77 points, la Commission n'a pu lui allouer que le 3<sup>e</sup> prix cultural : une médaille d'argent petit module et une somme de 50 fr.

#### LA GARNIÈRE.

La ferme de la Garnière, commune de Saint-Père-en-Retz, est exploitée par M. Pruneau (François). Elle contient 41 hectares 46 ares, dans lesquels sont compris 1 hectare 70 ares en vignes et taillis. Le personnel se compose de trois hommes, quatre femmes et six enfants. Le mobilier est vieux, mais suffisant. La tenue des étables laisse à désirer. Le mobilier agricole, au contraire, est très complet. Ainsi, nous avons trouvé dans cette ferme, une faucheuse, une rateleuse, une vanneuse et un très bon matériel d'outils, charrettes et charrues. Les bestiaux, toujours en nombre insuffisant, sont de bonne qualité ; nous avons surtout remarqué une très bonne jument.

Le jardin est bien tenu ; à ce jardin est annexé un verger planté en pommiers, mais non labouré. Les barges de foin sont bien faites, mais les cours sont malpropres et beaucoup de pailles se perdent. La Commission a trouvé, dans cette exploitation, une comptabilité bien tenue. Les froments sont assez beaux, mais n'offrent pas la même qualité que ceux des autres lauréats. Les plantes sarclées sont très belles et bien faites. Les prairies bien entretenues, ainsi que les fossés. En résumé, Pruneau est un très bon fermier, et la Commission, qui lui a donné 78 points, croit qu'il sera plus tard un can-

didat très sérieux pour la Prime d'honneur. Cet homme est actuellement sous la dépendance de deux vieillards, ses père et mère, qui ne lui donnent pas une indépendance complète. Aussi, la Commission n'hésite pas à accorder à M. Pruneau (François), le 2<sup>e</sup> prix cultural, qui consiste dans une médaille d'argent et 100 fr.

#### LA MÉNAGERIE.

M<sup>me</sup> Evain, est fermière de la Ménagerie, commune de Saint-Père-en-Retz, dont la contenance s'élève à 36 hectares, dont 2 hectares en vignes. L'exploitation est dirigée par quatre hommes, trois femmes et deux enfants. Les bâtiments et écuries, ainsi que les cours et fumiers sont bien tenus. Le mobilier des maisons, quoique ancien, est très propre. La laiterie avec un moulin à beurre et le magasin à vin, sont d'une très grande propreté. Le mobilier agricole, dans lequel il est bon de signaler une chaudière à cuire les racines, est satisfaisant. Le bétail, quoique insuffisant, comme dans toutes les fermes visitées, est de bonne qualité. Les récoltes de froment, ainsi que celles de printemps, sont bonnes. Les cultures sarclées sont très remarquables pour leur qualité. Nous avons remarqué 2 hectares de betteraves très belles pour l'année. 1 hectare de choux bien réussis. Les prairies sont très soignées, ainsi que les vignes, dont une nouvellement plantée et qui est vigoureuse. Des travaux importants pour la bonne direction des eaux sur la prairie et une très grande quantité de fossés neufs ont été exécutés aux frais de M<sup>me</sup> Evain. Par contre, le jardin laisse beaucoup à désirer et aucune comptabilité n'existe.

Votre Commission, Messieurs, vu les efforts si méritants et si dignes de récompense de la fermière de la Ménagerie, qui a obtenu 79 points, alloue à M<sup>me</sup> Evain, le 1<sup>er</sup> prix cultural, soit une médaille d'argent grand module et 200 fr.

## LES BOUILLONS.

La ferme des Bouillons, commune de Saint-Père-en-Retz, que cultive M. Dousset (Jean), a obtenu le 1<sup>er</sup> prix cultural, en 1887. Cette exploitation serait digne, cette année, de la prime d'honneur, M. Dousset ayant obtenu 80 points, si votre Commission n'avait pas été appelée à visiter une propriété hors ligne, dont elle va avoir l'honneur de vous entretenir. Toutefois, elle insiste pour qu'il soit accordé à M. Dousset un rappel de 1<sup>er</sup> prix cultural. En outre, la Commission serait heureuse de voir le rappel donné à M. Dousset rehaussé par une des médailles dont dispose la Société des Agriculteurs de France

Votre Commission aurait mauvaise grâce, et elle ne le ferait que d'une manière bien moins complète, de vous parler, Messieurs, de la ferme des Bouillons, après le remarquable rapport de M. Dezaunay, inséré au Bulletin d'août 1887, sur cette exploitation. Toutefois, elle tient à faire connaître que M. Dousset a tenu compte des quelques reproches qui lui étaient faits en 1887. Ainsi son bétail s'est amélioré : les Bouillons ont actuellement 31 moutons très beaux au lieu de 26, 32 bêtes à cornes au lieu de 23 et 5 porcs, tandis que le rapport de 1887 n'en parle pas. Les genêts signalés en 1887 ont disparu et il existe du trèfle et du très beau maïs. La ferme des Bouillons est actuellement de 57 hectares, dont 3 hectares en vignes très remarquables au lieu de 40 ares en 1887. Le mobilier personnel est sans contredit le plus remarquable qu'ait trouvé la Commission. Le mobilier agricole est également très complet. Tout porte à croire que M. Dousset sera un concurrent des plus sérieux à la prime d'honneur en 1897.

## LE COLLET.

La propriété du Collet, située commune des Moutiers, est exploitée en partie par M. Pihier-Géraudière. Son étendue est d'environ 190 hectares, sur lesquels M. Pihier-Géraudière cultive personnellement 75 hectares 63 ares, qui se décomposent comme il suit :

Pâtures prairies .....	33 <sup>h</sup> 63 <sup>a</sup> 70 <sup>c</sup>
Pièces de labour .....	13 03 40
Vignes .....	20 56 »
Taillis futaie.....	5 » »
Jardins vergers.....	» 40 »
Marais salants.....	1 » »
Vivier à poissons .....	2 » »
	<hr/>
	75 <sup>h</sup> 63 <sup>a</sup> 10 <sup>c</sup>

soit, en défalquant les vignes, taillis et autres annexes, comme culture 47 hectares 7 ares, sur lesquels se trouvent actuellement 56 animaux de premier choix, plus 4 bons chevaux. Une vente de 19 animaux vient d'être faite, qui a produit 6,417 fr.

Le Collet est une belle et bonne propriété touchant la mer; elle est bornée par le canal des marais de Machecoul et un vaste étier, qui l'isole des héritages voisins et dont M. Pihier-Géraudière a redressé le cours en utilisant les vases, si riches, qui en proviennent.

L'habitation du propriétaire est jolie. A cette maison, située au milieu d'un beau jardin parfaitement entretenu, est adossée une serre contenant de superbes raisins. La bonne direction de cette serre n'est confiée qu'aux soins assidus de M. et de M<sup>me</sup> Pihier-Géraudière, qui dirigent également la laiterie très complète et parfaitement tenue.

L'écurie aux chevaux avec boxes, ainsi que les étables bien

aménagées sont bien tenues ; les refuges à porcs seuls laissent beaucoup à désirer, ainsi que la Commission en a fait la remarque. L'élevage du porc entre actuellement pour une large part dans le produit des animaux. De vastes hangars renferment les très nombreux instruments qui servent à l'exploitation de la propriété, parmi lesquels la Commission signale surtout les bonnes herses de toute sorte, un arrache pommes de terre, un rateau en planche avec dents en fer, invention de M. Pihier-Géraudière et dont il est enchanté, un coupe-racines avec bassin pour laver les racines, une chaudière pour les cuire. Un semoir, pour empêcher les oiseaux de manger les graines dont ils sont très friands, surtout au bord de la mer, manque, ainsi que la charrue brabant.

M. Pihier-Géraudière a aussi fait installer un petit chemin de fer Decauville, qui lui est d'une très grande utilité pour ses nivellements de terre et le transport de l'eau dans les étables.

La Commission a aussi suivi avec beaucoup d'intérêt une invention qui, du reste, existe dans la Mayenne, et qui lui a paru bonne à conseiller malgré le travail qu'elle peut donner. Les jeunes veaux, sous leurs mères, les ennuient en tétant et même souvent les amaigrissent ; les veaux eux-mêmes ont de la peine à tirer leur nourriture. Pour remédier à ces inconvénients, au Collet on les nourrit au biberon, et la Commission a reconnu le bon effet de cette alimentation.

Les fumiers sont très soignés et renfermés dans deux parcs énormes où rien ne se perd. Du reste, M. Pihier-Géraudière est fort bien placé pour se procurer des engrais, puisqu'il peut annuellement recueillir, sur la plage de son rivage, plus de 2,000 mètres d'engrais marins.

Les améliorations foncières, sur la propriété du Collet, ont été assurément très importantes, tant pour le curage des ruisseaux, nivellement de terres, aménagement des bâtiments,

que pour la plantation de 20 hectares de vignes et surtout le soin extrême apporté à la création d'immenses prairies, pour lesquelles rien n'a été épargné. Un très bon choix de graminées a été fait, aussi le foin est de bonne qualité et la quantité, cette année, est de plus de 5,000 kilos à l'hectare.

Pour protéger les jeunes plants de vignes, M. Pihier-Géraudière a semé des sapins sur une longueur de 700 mètres. Cette année encore, il se dispose à demander de la graine à l'Administration forestière pour en semer à nouveau.

Votre Commission, Messieurs, ne peut qu'approuver cette manière de voir et serait heureuse de voir accueillir cette demande assurément très fondée.

M. Pihier-Géraudière évalue à 48,300 mètres le mouvement de terre pour nivellements effectués sur le Collet.

Les cultures sarclées, maïs, carottes, betteraves, pommes de terre, sont belles. Les froments sont en général beaux et même quelques pièces remarquables, qui pourront donner au moins 35 hectolitres à l'hectare.

En résumé, le Collet, dont M. Pihier-Géraudière est propriétaire depuis 1878, est une belle propriété, parfaitement cultivée, grâce aux soins assidus et persistants des propriétaires dont tous les instants sont complés, tant pour la comptabilité que pour les travaux à exécuter. On ne peut trop encourager, surtout par ce temps d'abandon à peu près général de notre agriculture, l'exemple de cet agriculteur émérite toujours sur la brèche et qui a converti en gras pâturages et excellentes récoltes des terres qui, précédemment, devaient être d'une faible valeur et qui sont appelées actuellement à un revenu élevé.

Aussi votre Commission, à l'unanimité, accorde sans hésitation la plus haute récompense que puisse décerner le Comice central, la prime d'honneur, à M. Pihier-Géraudière pour ses cultures du Collet, commune des Moutiers, soit la

médaille d'or. La somme de 500 fr. serait répartie à MM. Thomé (Bernard), de Bourgneuf, qui, depuis le 7 novembre 1887, s'occupe de la culture des terres du marais et de l'étable ; Bichon, journalier, Rondineau et sa femme, qui s'occupent des animaux, et Seculeau (Théophile), qui tous, ont contribué au succès des travaux d'appropriation.

### **Spécialités.**

#### **LE PETIT-BOIS.**

Votre Commission, Messieurs, accorde à M. Mabileau, pour son exploitation de la ferme du Petit-Bois, commune de Saint-Viaud, une médaille de vermeil. M. Mabileau est un excellent fermier, qui a fait de grands travaux d'amélioration de chemins, comblé une carrière. Cet homme a un commencement de comptabilité et a réalisé plusieurs améliorations foncières. Sa culture est également bonne, ainsi que la tenue de sa ferme.

#### **LA BLOTTIÈRE.**

Les frères Dousset exploitent la ferme de la Blottière, commune de Saint-Père-en-Retz. La Commission a été frappée de la bonne qualité des prairies qui ont été créées sur cette métairie et des soins qui leur ont été apportés, tant par la grande quantité d'engrais qui y ont été mis que pour la bonne direction des eaux d'arrosement. Les chemins d'exploitation sont également bien entretenus, et la ferme est en bon état. La Commission accorde à MM. Dousset frères une médaille d'argent.

#### **LA BOISSERPIÈRE.**

La ferme de la Boisserpière, commune de Saint-Père-en-Retz, est exploitée par M. Olivier (Pierre). C'est une métairie

bien tenue, mais surtout remarquable pour son installation, l'entretien de ses cours et chemins et la bonne direction des eaux par canaux souterrains. La Commission n'hésite pas à demander pour M. Olivier (Pierre) une médaille d'argent.

Telles sont, Messieurs, les conclusions que votre Commission a l'honneur de vous proposer en vous priant de vouloir bien les accepter dans leur entier, et veuillez pardonner à votre rapporteur si son travail n'offre pas tout l'intérêt qu'il devrait comporter.

---

## RAPPORT SUR LES CONCURRENTS AUX PRIX DE VITICULTURE

PAR M. BOUANCHAUD, CONSEILLER GÉNÉRAL.

---

MESSIEURS,

1° Votre Commission s'est transportée à la Grolière, commune de Saint-Père-en-Retz, pour visiter le vignoble de M. Mabileau, marchand de vins à Nantes, rue Paré.

Cette vigne, d'une contenance de 14 hectares environ en cépages de gros-plants, est plantée pour être cultivée à la charrue. Les ceps sont à la distance de 0<sup>m</sup>,60 sur la longueur et de 1<sup>m</sup>,45 sur la largeur. Sur les 14 hectares de vignes, 10 hectares sont à l'âge de 20 ans, 1 hectare à 5 ans, 1 hectare à 4 ans, 1 hectare à 3 ans et 1 hectare à 2 ans.

Toutes les vignes sont en parfait état de culture ; les façons y sont faites en temps convenable et la terre est bien nette d'herbe. Le premier traitement contre le mildiou a déjà été fait. Malgré la gelée, les ceps sont bien repoussés, la végétation est très belle. Malheureusement, la récolte ne sera pas forte. Pour faciliter l'exploitation, le clos de la Grolière est traversé de distance en distance par des chaintres ou allées

de 3 mètres de largeur qui permettent de transporter les engrais pour la vigne. On a planté le long de ces chaintres ou allées des pommiers à la distance de 10 à 11 mètres les uns des autres. Ces pommiers, au nombre de 420 à 430, sont très beaux et bien venants; les plus vieux ont quatre ans de plantation.

M. Mabileau a pour vigneron à la Grolière, le sieur Landriau (Jean), qui, depuis vingt ans, cultive les vignes de la propriété. Ce dernier nous a montré ses instruments, tels que : charrue, herse, houe et autres outils qui lui servent à cultiver la vigne; le tout en bon état et remis en ordre.

Votre Commission conclut qu'il est juste d'accorder à M. Mabileau le 1<sup>er</sup> prix de viticulture, c'est-à-dire une médaille de vermeil et une somme de 100 fr. à Landriau (Jean), son vigneron.

2<sup>e</sup> Votre Commission s'est également transportée à Bourgneuf, chez M. Bourdin, notaire, qui nous a fait visiter un clos de vignes de gros-plants lui appartenant, d'une contenance de 1 hectare 60 ares environ, situé à quelque distance de Bourgneuf, sur la route de Machecoul. Cette vigne, âgée de 7 ans, est cultivée à la charrue. Les ceps sont plantés de 0<sup>m</sup>,60 sur 1<sup>m</sup>,45. Les façons sont parfaitement faites, la terre bien nette d'herbe. Le clos de M. Bourdin a été épargné de la gelée; aussi, les pousses sont-elles très fortes, les grappes sont très belles et très nombreuses, ce qui promet une récolte abondante, malgré l'âge de la vigne. D'où il résulte que votre Commission croit devoir accorder à M. Bourdin le 2<sup>e</sup> prix de viticulture, qui consiste en une médaille d'argent grand module.

3<sup>e</sup> Votre Commission a visité ensuite les vignes du sieur Mabileau, fermier au Petit-Bois, commune de Saint-Viaud, vignes situées en deux clos différents.

Dans le premier clos, situé à peu de distance de la ferme,

d'une contenance de 1 hectare 30 ares environ, nous avons visité une vigne de gros-plants de 17 à 18 ans d'âge, cultivée à la charrue. La distance entre chaque cep est la même que dans les clos précédemment visités. La culture de la vigne est bien faite, les pousses sont bien repoussées après la gelée. Malheureusement, les grappes ne sont pas nombreuses et, par conséquent, la récolte sera médiocre.

Dans le second clos, situé près les moulins de Saint-Viaud, d'une contenance de 70 ares, nous avons visité une vigne également en gros-plants, de 7 ou 8 ans d'âge, cultivée aussi à la charrue et en parfait état.

Votre Commission croit qu'il est de justice d'accorder au sieur Mabileau le 3<sup>e</sup> prix de viticulture, qui consiste en une médaille d'argent et une somme de 25 fr.

4<sup>e</sup> Votre Commission a visité encore plusieurs autres clos de vignes qui sont bien cultivés et en bon état. Un de ces clos a spécialement attiré notre attention : le Clos-Vallée, situé dans la commune de Saint-Père-en-Retz, appartenant à M. Marion de Procé et cultivé depuis longtemps par le sieur Rocher (Jean).

Cette vigne, d'une contenance de 1 hectare 70 ares environ, est plantée en cépages rouges du Bordelais. Les ceps sont à la distance de 2<sup>m</sup>,50 sur la longueur et de 3 mètres sur la largeur. Cette distance de 3 mètres entre chaque rang permet d'y faire une culture annuelle variée de froment, blé-noir, orge, pommes de terre, etc.

De cette façon, la terre est fumée, sinon tous les ans, au moins demi les ans. Les ceps épargnés par la gelée ont de très belles pousses et sont couverts de nombreuses grappes ; aussi, la récolte s'annonce très abondante.

Le Clos-Vallée a déjà reçu, il y a dix ans, au concours, une médaille d'argent grand module ; mais avant d'accorder une nouvelle récompense, la Commission croit nécessaire qu'un

expérience plus longue soit venue sanctionner ce mode de culture de la vigne en chaintres. Néanmoins, elle croit qu'il est de son devoir de donner une récompense aux bons soins et à la bonne culture de ce clos, en accordant au sieur Jean Rocher, vigneron, une somme de 30 fr.

Enfin la Commission se permet de recommander le Clos-Vallée à l'attention du Jury chargé de distribuer les médailles de la Société des Agriculteurs de France.

Pour conclusion de notre rapport, nous sommes heureux de pouvoir vous dire que tous les vignobles que nous avons parcourus et visités sont généralement bien tenus et bien cultivés. Quant aux vignes plantées pour être cultivées à la charrue, nous croyons qu'il serait préférable d'augmenter la distance entre les ceps; au lieu de 0<sup>m</sup>,60, mettre au moins 1 mètre sur la longueur entre chaque cep.

Toutes les vignes de cette contrée sont indemnes du phylloxera. Malheureusement, sauf quelques rares exceptions, la gelée a fait beaucoup de mal aux vignobles; aussi, la récolte sera généralement très médiocre et la taille, pour l'année prochaine, sera difficile et longue à faire.

---

## RAPPORT

DE LA COMMISSION DE L'ENSEIGNEMENT AGRICOLE

PAR M. LE C<sup>te</sup> DE BAUDINIÈRE.

Membres du jury : MM. MAËS, CORMERAIS, DE BAUDINIÈRE.

---

MESSIEURS,

Trois instituteurs seulement sont restés en présence pour le concours de l'enseignement agricole dans l'arrondissement de Paimbœuf, par suite des motifs suivants : M. Boudet,

instituteur à Sainte-Pazanne, ayant laissé passer les délais réglementaires pour son inscription au concours, sa demande n'a pu être accueillie ; M. Babin, instituteur à Rouans, qui se présentait avec un seul élève, n'a pas répondu à la convocation ; quant à M. Moreau, instituteur à Arthon, la Commission a jugé que n'ayant aucun élève à présenter, il se trouvait par là même complètement en dehors des conditions voulues et qu'elle n'avait pas en conséquence à s'en occuper.

Les trois concurrents restants, sont MM. Orioux, instituteur à Bourgneuf avec 10 élèves, Bailhache, instituteur à Port-Saint-Père avec 18 élèves, Couraud, directeur de l'école publique de Paimbœuf avec 9 élèves.

L'intention de la Commission était de poser à chaque élève une question sur les quatre branches suivantes : 1° engrais ; 2° céréales et plantes fourragères ; 3° bestiaux ; 4° pommiers et vignes.

Malheureusement aucun cours complet répondant à ce programme ne nous a été présenté. Il nous a même été répondu qu'ignorant du programme du Comice, on n'avait pu conformer l'enseignement agricole à un cours déterminé et suivi, d'où forcément des lacunes d'une part, et d'autre part des développements exagérés sur certaines questions secondaires : ainsi à Paimbœuf, le cours portait plutôt sur la chimie agricole que sur l'agriculture proprement dite.

Afin d'éviter à l'avenir cet inconvénient, la Commission vous demande, Messieurs, d'arrêter, pour les années suivantes, un programme précis qui serait envoyé aux instituteurs de tout le département.

Les élèves de Port-Saint-Père ont en général convenablement répondu ; quant à ceux des autres écoles nous avons trouvé certainement de la bonne volonté, mais l'ignorance en agriculture chez la majorité des enfants était à peu près complète, aussi nous engageons MM. les Instituteurs de ces

deux écoles à redoubler d'efforts et surtout à inculquer à leurs élèves, au moyen de promenades dans la campagne, les notions élémentaires en agriculture qui leur font absolument défaut.

En résumé, Messieurs, nous proposons pour M. Bailhache, instituteur à Port-Saint-Père, une médaille d'argent grand module ; cet instituteur a déjà obtenu en 1887 une médaille d'argent petit module ; M. Bailhache est un instituteur sérieux et intelligent, et l'enseignement agricole occupe dans son école une place importante, il n'a qu'à persévérer dans cette voie.

La Commission place au second rang M. Couraud, directeur de l'école publique de Paimbœuf et propose de lui décerner une médaille de bronze.

La Commission classe en troisième lieu M. Orieux, instituteur à Bourgneuf, avec une médaille de bronze ; ces deux médailles étant décernées surtout à titre d'encouragement et pour récompenser la bonne volonté dont ont fait preuve ces deux instituteurs.

Voici par ailleurs le classement obtenu par les élèves de ces trois écoles ; la Commission n'a pas cru devoir décerner de récompense à ceux qui n'avaient pas obtenu au moins 10 points, la cote maximum étant 20.

1 <sup>o</sup> Gauthier, Constant, à Port-Saint-Père.....	18
2 <sup>o</sup> Plessala, François, — .....	16
3 <sup>o</sup> Boisseleau, Alexandre, à Paimbœuf.....	15
4 <sup>o</sup> Bailhache. Joseph, à Port-Saint-Père.....	14 3/4
5 <sup>o</sup> Ballu, Constant, — .....	14 1/2
6 <sup>o</sup> Garnier, Léon, — .....	14 1/4
7 <sup>o</sup> Couturier, Julien, — .....	14
8 <sup>o</sup> Lambert, Eugène, à Bourgneuf.....	13 3/4
9 <sup>o</sup> Charrier, Henri, à Port-Saint-Père.....	13 1/2
10 <sup>o</sup> Mainguy, Paul, — .....	13 1/4

11° Moreau, Pierre, à Port-Saint-Père.....	13
12° Doré, François, — .....	12 1/2
13° Avenard, Théodore, — .....	12 1/4
14° Nazérolas, Henri, — .....	12
15° Chauvet, Joseph, — .....	11
16° Rousseau, Jules, à Bourgneuf.....	10

---

### RAPPORT DE LA COMMISSION DES CHEMINS RURAUX

PAR M. GABOU.

---

Membres du Jury : MM. Lefevre (Alfred) et Gabou.

1<sup>er</sup> prix, médaille d'argent, à M. Marion de Procé, propriétaire à la Rouaudière, commune de Saint-Père-en-Retz. Chemin partant du village du Poirier, passant par les Plantes et aboutissant à la route de Saint-Père-en-Retz.

Ce chemin, sur une longueur de 1,250 mètres, a été terrassé avec des remblais importants empierrés ; en outre, deux aqueducs y ont été établis.

2<sup>e</sup> prix, une somme de 70 fr., à M. Doucet (Jean), aux Bouillons (Saint-Père-en-Retz). Chemin partant de la ferme des Bouillons et aboutissant à la route de Saint-Viaud à Paimbœuf.

Environ 500 mètres de chemin ont été refaits à neuf et empierrés. De plus, 1,500 mètres de vieux chemin sont entretenus en état de viabilité. Enfin on y a établi un aqueduc et un drainage.

3<sup>e</sup> prix *ex-æquo*, MM. Doussel frères, à la Blotière, en Saint-Père-en-Retz, M. Mabileau, au Petit-Bois (Saint-Viaud), une somme de 60 fr. à chacun.

MM. Doussel frères ont entretenu sur 350 mètres et

empierré le chemin qui, partant de la ferme de la Blotière, aboutit à la route de Saint-Père-en-Retz à Nantes.

M. Mabileau a réparé et empierré sur 340 mètres le chemin qui, partant de la route de Saint-Viaud à Chauvé, passe par sa ferme du Petit-Bois et va joindre la route de Paimbœuf à Pornic.

4<sup>e</sup> prix, une somme de 50 fr., à M<sup>me</sup> veuve Olivier, à la Boisserpière (Saint-Père-en-Retz).

Chemin partant de la route de Paimbœuf au Landreau, passant par la Boisserpière et aboutissant à la route de Saint-Père-en-Retz.

Ce chemin est entretenu sur une longueur de 650 mètres.

---

#### RAPPORT DE LA COMMISSION DES SERVITEURS RURAUX

PAR M. GABOU.

---

Membres du Jury: MM. Bourdin, Gabou et Pichery.

1<sup>er</sup> prix, une somme de 60 fr., à M<sup>lle</sup> Claire Beauchêne, âgée de 66 ans et depuis 39 ans au service de M. Olivier, cultivateur à la Boisserpière (Saint-Père-en-Retz).

2<sup>e</sup> prix, une somme de 40 fr., à Théophile Baud, âgé de 59 ans, depuis 30 ans au service de M. Jean Merceron, cultivateur à la Caducière (Saint-Viaud).

3<sup>e</sup> prix, une somme de 30 fr., à Constant Baconnais, âgé de 53 ans, depuis 22 ans au service de M. Doucet, cultivateur aux Bouillons (Saint-Père-en-Retz).

5<sup>e</sup> prix, mention honorable, à Jean Bouriaud, âgé de 43 ans, depuis 19 ans au service de M. Julien Merceron, cultivateur à l'Épinais (Saint-Viaud).

---

## L'AVORTEMENT DES VACHES

PAR M. H. VORUZ.

En 1886, M. Ed. Nocard, professeur à l'Ecole nationale vétérinaire d'Alfort, fit un rapport à M. le Ministre de l'agriculture sur l'avortement épizootique contagieux des vaches.

Il semble inutile de mentionner ici tout ce que dit M. Nocard sur les expériences qui l'ont amené aux conclusions ci-dessous.

En résumé, l'avortement épizootique, contagieux, semble bien être une maladie microbienne du fœtus et de ses enveloppes ; maladie à laquelle la mère reste absolument étrangère.

Mais je n'ai pas cru devoir différer plus longtemps l'exposé des faits acquis, parce qu'il me semble possible d'en déduire dès à présent des mesures prophylactiques préservatives efficaces.

La contagion de la maladie, qui n'est plus douteuse aujourd'hui, suit vraisemblablement la voie des organes génitaux de la mère, qui semblent ne subir aucune altération appréciable du séjour parfois longtemps prolongé des microbes.

Toutefois, il ne serait pas impossible que les microbes pussent pénétrer par les voies digestives ou respiratoires dans l'organisme de la mère suffisamment armé pour résister à leur action et de là passer au fœtus insuffisamment résistant.

*Mesures à prendre.*

1° Chaque semaine le sol de l'étable sera gratté, nettoyé à fond et arrosé avec une solution de sulfate de cuivre (vitriol bleu) à 40 grammes par litre ;

2° Chaque semaine on fera dans le vagin des vaches

pleines une vigoureuse injection avec un seringue à cheval pleine du liquide *tiède* ci-après :

Eau distillée, 20 litres (à défaut eau bouillie).	
Glycérine.....	100 grammes.
Alcool à 36°.....	100 —
Bichlorure de mercure....	10 —

Faire dissoudre le bichlorure dans l'alcool et la glycérine ; mêler à l'eau et agiter fortement.

Cette solution doit être conservée dans un vase en bois, et mise à l'abri des enfants et des animaux ;

3° Chaque matin, au moment du pansage, on lavera soigneusement avec une éponge imbibée de la même solution *tiède*, la vulve, l'anus et la face inférieure de la queue de toutes les vaches pleines ;

4° Enfin, dans le cas où une vache avorterait, il faudrait :

A. La délivrer immédiatement à la main ;

B. Détruire immédiatement par le feu ou l'eau bouillante le fœtus, le délivre et toutes choses souillées ;

C. Friguer la cavité utérine à l'aide d'un long tube de caoutchouc conduit à la main, jusqu'au fond de l'organe avec 8 ou 10 litres de la même solution *tiède* indiquée plus haut.

Il va sans dire que les manipulations *A* et *C* importantes et délicates doivent être confiées à un vétérinaire. Là où ces mesures seront appliquées vigoureusement, j'ai la ferme conviction qu'elles suffiront à faire disparaître la maladie.

Déjà elles ont été mises en pratique sur mon conseil, dans plusieurs exploitations infectées ; depuis, il ne s'y est produit aucun nouveau cas d'avortement.

Il semble que quelques observations peuvent être utiles.

Le microbe est tellement petit qu'on ne peut le découvrir

qu'avec un instrument et qu'il ne peut être détruit que par le feu ; enfoui sous terre, tôt ou tard, il reparaitrait à la surface.

Le fœtus est le veau dans le corps de la vache.

Quant à la première mesure, il serait prudent d'isoler la vache deux ou trois jours avant sa mise bas ; ce qui peut très bien s'observer, et alors le nettoyage deviendrait facile.

---

## LA LIBERTÉ DU COMMERCE

PAR M. H. VORUZ.

---

La liberté du commerce est la faculté de vendre ou d'acheter à l'étranger sans avoir à payer d'impôt, soit à l'importation, soit à l'exportation.

Il n'en résulte pas que l'on ait le droit d'importer un produit imposé à la consommation, sans payer le dit impôt, et cela par la même raison qu'on ne peut introduire en ville 1 hectolitre de vin sans payer le droit d'octroi.

Exemple. — On peut importer du sel, à la condition de solder l'impôt mis à la consommation et on peut exporter du sel sans avoir à payer le dit impôt.

Il en est ou il devrait en être ainsi pour tous les impôts qui frappent la consommation.

Pour ceux dits indirects, la chose n'est pas très difficile ; on le fait quelquefois sous le nom de *drawback*, prime à l'exportation ; prime est un mot qui implique confusion ; c'est remboursement qu'il faudrait dire.

En outre de ces impôts indirects que l'on voit, il en est beaucoup qui ont, non seulement l'inconvénient de ne pas être perceptibles, mais encore celui de coûter beaucoup plus

au contribuable qu'ils ne rapportent à l'Etat. En certains cas cette majoration peut aller du simple au double.

Il est ici question des impôts qui frappent la production, qui, quel que soit le nom qu'on leur donne et même quelle que soit l'inconscience du producteur se répercutent sur le consommateur. Attendu que le producteur ne peut se ruiner qu'à la condition de disparaître et que ses profits, quand il en a, tiennent simplement aux lieux et circonstances dans lesquelles il se trouve et surtout à son savoir-faire.

Exemple. — Les patentes et beaucoup d'autres analogues entrent de toute nécessité dans le prix de revient et sont remboursées par le consommateur, après avoir été, par la force des choses, majorées comme il est dit plus haut.

Etant admis que les impôts à la production ne sont autres que des impôts à la consommation, il en résulte que tout produit similaire doit à l'importation l'impôt qu'il aurait payé, n'étant pas importé ; puis, encore, que l'exportateur devrait être remboursé des impôts qu'a supportés le produit pendant sa fabrication.

Exemple. — Les impôts qui frappent l'agriculture sont évalués à 12 ou 15 % du prix de ses fruits ; contentons-nous de 12 % ; donc, quand un bœuf de 500 fr. entre en France, il doit au fisc 60 fr., et quand on exporte un bœuf du même prix, le fisc devrait rembourser 60 fr. à l'exportateur.

Les personnes qui se posent en libres-échangistes et dont plusieurs siègent au Sénat ou au Parlement, accepteraient-ils une telle proposition ? C'est fort douteux, surtout si on se reporte à six ou sept articles du *Journal des Débats*, fin 1884 et commencement 1885, dont l'un contenait :

« C'est la Chambre du suffrage universel, etc., qui aura » la première à déclarer si l'élément populaire, par excellence, doit être grevé de droits nouveaux et renchériss.

A cette époque, il n'était question que d'un droit de 3 fr. par 100 kilos de froment, lequel était tout au plus l'équivalent des impôts avancés par l'agriculture. C'est à ce moment qu'un mauvais plaisant disait : Mais vos libres-échangistes se transforment en protectionnistes de l'étranger.

Ces messieurs comparent constamment la France avec l'Angleterre, qui, si je ne me trompe, n'a aucun impôt qui frappe la production, pas même l'income-tax, qui ne se perçoit que sur la déclaration des bénéfices réalisés. Combien y a-t-il de gens qui ont ce raisonnement mental ? « Vous êtes 20 millions attachés à la terre ; vous êtes bien obligés d'y rester. »

Conclusion. — Tout Français qui consomme pour 100 fr. de fruits agricoles paie au fisc 12 à 15 fr. Le libre-échange voudrait, par conséquent, que pareille somme fût remboursée à l'exportateur de 100 fr. de produits agricoles.

---

## RAPPORT

### SUR LE PROJET D'IMPOT A METTRE SUR LES FRUITS A CIDRE ET A POIRÉ

PAR M. GAHIER, CONSEILLER GÉNÉRAL.

---

MESSIEURS ET CHERS COLLÈGUES,

La partie nord de notre département est effrayée, et avec bien juste raison, du nouveau projet d'impôt sur le transport des fruits à cidre et à poiré.

De très nombreuses pétitions, notamment dans la Loire-Inférieure, ont été transmises aux Députés et Sénateurs de l'Ouest, contre ce projet d'impôt qui doit être discuté dans le mois d'octobre prochain.

Ces pétitions ont obtenu un premier résultat et la Commission législative, émue de ces réclamations, l'a modifié d'une manière bien sensible ; mais, malgré les modifications apportées, cet impôt serait une très lourde charge pour nos campagnes.

Au nom donc de nos populations agricoles, connaissant, Messieurs et chers Collègues, tout l'intérêt que vous leur portez, et dont vous êtes les mandataires, j'ai l'honneur de vous prier d'apporter votre bienveillant et précieux appui à leurs revendications. Certain que mon appel sera entendu, je me borne à vous donner dans ses grandes lignes, ce projet d'établissement d'impôt tel qu'il doit être présenté aux pouvoirs publics :

1° Le fruit, pour aller du champ à la maison, ne paiera aucun droit et ne sera assujéti à aucune formalité.

2° Aucun droit, non plus, ni aucune formalité, ne seront exigés pour le transport des fruits, quelle que soit la quantité, dans tout le rayon de franchise. (Le rayon de franchise comprend le canton et les communes limitrophes du canton.)

3° On pourra également transporter, sans droit et sans formalité, au delà du rayon de franchise, toutes les quantités n'atteignant pas cinquante hectolitres. (Concession de la Commission.)

4° Les quantités supérieures à cinquante hectolitres et sortant du rayon de franchise seront également affranchies du droit et circuleront avec un simple acquit-à-caution de 0 fr. 50 c., toutes les fois qu'elles seront expédiées à un commerçant.

5° Le droit de 0 fr. 40 c. par hectolitre est applicable à toute quantité supérieure à cinquante hectolitres, expédiée au delà du canton et des communes limitrophes, quand le destinataire est un simple particulier non commerçant.

En présence de l'émoi causé par son projet, M. Rouvier,

ministre des Finances, a adressé à plusieurs Préfets des pays cidricoles la circulaire suivante :

Paris, le 16 juillet 1892.

MONSIEUR LE PRÉFET,

Vous vous êtes fait, à plusieurs reprises, l'interprète auprès de moi, des sentiments des populations de votre département, sentiments provoqués par un pétitionnement organisé dans toutes les campagnes et qui serait motivé par l'art. 6 du rapport parlementaire relatif à la réforme du régime des boissons.

Je m'empresse de vous faire connaître que rien ne saurait justifier cette agitation. Votre département peut être certain que le Gouvernement est résolu à tenir compte, dans la plus large mesure possible, des besoins et des intérêts des populations dont le cidre est la richesse et, d'ores et déjà, il est décidé à modifier ses propositions de façon à concilier les principes de la réforme mise à l'étude avec la situation éminemment respectable des producteurs de l'Ouest.

Je vous autorise, Monsieur le Préfet, à ne pas laisser ignorer à vos administrés les vues du Gouvernement dont la sollicitude est acquise tout entière aux populations agricoles.

Agrérez, Monsieur le Préfet, l'assurance de ma considération la plus distinguée.

*Le Ministre des Finances,*

**ROUVIER.**

Nous prenons acte des paroles de M. le Ministre des Finances.

L'agitation dont parle M. Rouvier a été grande en effet, car 74 pétitions de la Bretagne et de la Normandie ont été déjà adressées, et le nombre ne fait que s'accroître.

Toutefois, il est urgent de continuer à pétitionner. Il ne faut pas s'arrêter à un espoir qui peut être déçu, ni à une promesse qu'il ne dépend plus de M. Rouvier seul de tenir.

La taxe de 40 centimes par hectolitre de fruits, quand la quantité dépasserait 50 hectolitres, est un impôt nouveau qui

atteindrait durement le consommateur et frapperait en même temps le producteur, qui, conformément à l'art. 20 du projet de loi, devrait dorénavant se soumettre pour le transport à distance de ses fruits à cidre et à poiré, à toutes les formalités et pénalités applicables au transport des boissons toujours très ennuyeuses et coûteuses.

Le transport du cidre est une opération toujours délicate, souvent impossible, par conséquent l'impôt sur les fruits à cidre qui atteint plus de 10 % de la valeur de la marchandise serait un obstacle considérable à l'extension de l'usage d'une boisson reconnue comme hygiénique.

Cet impôt vient frapper la récolte des arbres à fruits, dans l'instant où tous, grands et petits agriculteurs, nous redoublons d'efforts, nous déployons la plus grande énergie pour développer nos plantations et combattre les maladies, les divers insectes (anthonomes, etc.), qui menacent, de la manière la plus terrible, la production de nos pommiers.

Dans le projet de budget de 1893, les droits nouveaux ne sont pas mis seulement sur les pommes à cidre, ils vont aussi frapper une nombreuse partie de nos producteurs de vin, dans la vente du raisin indiqué comme vendanges fraîches.

En effet, d'après un système employé depuis plusieurs années, les producteurs de raisins vendent leurs vendanges fraîches, ce qui permet aux petites bourses, de faire, selon leurs moyens d'existence, la boisson réservée pour le ménage.

Les vigneronns se trouveront donc atteints au même degré que les producteurs de fruits à cidre avec lesquels sont identifiés leurs intérêts.

L'exercice, ce procédé suranné contre lequel toutes les voix s'élèvent, sera établi chez les producteurs, et ce qui a été si souvent combattu par les débitants deviendrait la règle générale pour le producteur.

Ce procédé est absolument inadmissible ; les vigneron et les producteurs de fruits à cidre doivent s'entendre pour faire repousser ces droits nouveaux qui viennent si lourdement frapper la propriété déjà si éprouvée.

Plus j'étudie le nouveau projet sur les boissons, plus je me sens frappé de nouvelles observations sur les inconvénients multiples du nouvel impôt projeté sur le transport des pommes à cidre.

Tel est l'art. 51, ainsi conçu :

« Toute personne qui, en vue de la vente en gros et en détail, fabrique des cidres ou poirés ne provenant pas exclusivement de sa récolte, est tenue d'en faire préalablement la déclaration au bureau de la régie et d'acquitter la licence de marchand en gros ou de débitant. Elle doit, de plus, acquitter les droits, après chaque fabrication, si la boisson est destinée à la vente au détail. »

Vous achetez des pommes pour fabriquer du cidre, la récolte ayant manqué. En brassant du cidre, vous rendez service à vos voisins, qui viendront en acheter, et vous vous assurez un petit bénéfice.

Ceci se fait journellement, mais jamais le fabricant de cidre, dans ces conditions, n'a pensé qu'il pourrait être assujéti à la patente ou assimilé au débitant ou au marchand en gros.

Le fisc va donc pénétrer jusqu'à votre bourse pour y pratiquer un triple drainage :

1° Vous achetez des pommes, 100 hectolitres, je suppose ; pour 100 hectolitres : droit, 40 fr. ;

2° Vous fabriquez avec vos 100 hectolitres de pommes 10 hectolitres de cidre ; de nouveau, 40 fr. puisqu'il est entendu que votre intention est de recéder cette denrée ;

3° Puis viennent les prescriptions de l'art. 51. Toute

personne qui, en vue de la vente, fabrique du cidre, doit acquitter la licence de marchand, au moins 30 fr.

Donc, pour avoir le droit de fabriquer et vendre 40 hectolitres de cidre qui produisent en moyenne 600 fr., vous aurez à payer un nouvel impôt de 110 fr. ou 17 % de la valeur de la marchandise.

Une loi qui surcharge d'une telle manière ne peut être que très impopulaire, et quelles malédictions accumuleraient sur leurs têtes les députés qui la voteraient !

Pour tous ces motifs, sans parler des lourds impôts divers qui grèvent déjà d'une manière si terrible notre agriculture et des intempéries des saisons, qui cette année se font si cruellement sentir, j'ai donc l'honneur, Messieurs et chers Collègues, de vous prier de joindre vos efforts aux nombreux pétitionnaires, pour obtenir que cet impôt nouveau ne soit pas ajouté à tant d'autres.

---

## LE HANNETONNAGE

PAR M. V. DEZAUNAY.

---

Votre Comice a été, sans contredit, un des premiers à s'occuper de la question du hannetonnage. Le Bulletin de 1884, contient sur ce sujet un rapport dont les conclusions tendaient à solliciter du Conseil général une subvention afin de donner des primes aux destructeurs de hannetons. En 1886, une note appelait de nouveau l'attention sur la nécessité de pratiquer le hannetonnage, et le Comice votait une somme de 200 fr. destinée à être donnée en primes. De plus, une souscription était ouverte et atteignait le chiffre de 407 fr. Enfin, de son côté, le Conseil général mettait à la disposition

du Comice un crédit de 300 fr. ; ce fut avec ce budget de 907 fr. que fut entreprise la campagne de 1887.

Mais quelques jours seulement après l'apparition des hannetons, les fonds étaient dépensés et bien au delà. Il fallut immédiatement arrêter la campagne ; le Comice avait payé 2,200 fr. 60 c. représentant près de 3 millions de hannetons détruits.

Lorsqu'arriva la sortie de 1890, votre budget portait une somme de 3,500 fr. affectée au hannetonnage.

Malheureusement, la campagne ne fut pas conduite assez activement et les primes ne s'élevèrent qu'à la somme infime de 130 fr. ; six communes seulement avaient répondu à l'appel du Comice.

Votre Comice ne s'est pas seulement préoccupé de détruire les hannetons à l'état d'insecte parfait, il a cherché s'il ne serait pas possible de les atteindre à l'état de larve (ver blanc, ture ou man).

En 1886, votre collègue, M. Lefèvre, essayait sans succès le sulfure de carbone.

Plus tard, une Commission désignée par vous expérimentait la benzine préconisée par M. Croizette-Desnoyers, mais les résultats furent absolument nuls.

Enfin, l'année dernière, vous avez fait distribuer 110 tubes de *Botrytis tennela* sans qu'il ait été possible d'établir bien nettement que le but poursuivi ait été atteint.

Il paraît donc établi que la destruction du hanneton à l'état d'insecte parfait est, jusqu'à ce jour, le seul moyen pratique que nous ayons à notre disposition.

Depuis quelques années, la question du hannetonnage est à l'ordre du jour et beaucoup de Conseils généraux n'ont pas hésité, à l'exemple de celui de la Loire-Inférieure, à voter des fonds dans ce but.

Je vous citerai les subventions considérables données par

quelques-uns d'entre eux. Celui de la Seine-Inférieure a voté en 1889 un crédit de 30,000 fr. et celui de Seine-et-Marne n'a pas hésité à ajouter 2 centimes additionnels pouvant produire tout près de 100,000 fr.

De tous côtés, des syndicats se formèrent ; convaincu de l'utilité que pouvait avoir ces associations, votre Comice organisa la conférence de M. Le Mout, à la suite de laquelle plusieurs syndicats se créèrent dans la Loire-Inférieure.

Les instituteurs de notre département furent des premiers à apporter leurs concours à la destruction des hannetons, et plusieurs fois déjà votre Comice a été appelé à connaître des résultats obtenus par eux.

Tout récemment encore, M. Lecoq, instituteur à Saint-Aubin-des-Châteaux, vient de faire paraître une notice illustrée qui retrace les mœurs du hanneton, fait connaître les dégâts qu'il cause et indique plusieurs moyens de les détruire.

Cette notice, dont je communique un exemplaire, mérite d'être répandue et je crois que le Comice ferait bien d'en acquérir une certaine quantité afin de pouvoir en distribuer au moins trois exemplaires à chacun de ses membres.

Je crois absolument inutile d'insister sur les dégâts que le hanneton cause à l'agriculture ; d'autre part, sa vie et ses mœurs sont généralement connues ; il n'y a pas lieu de les rappeler à nouveau. Au surplus, le Bulletin de 1889 renferme sur ce sujet un travail très complet de M. Blanchard, à l'Académie des Sciences.

Au mois d'avril 1893 aura lieu la sortie générale des hannetons ; c'est donc à ce moment là qu'il y aura lieu de pratiquer le hannetonage. Mais comme je l'ai déjà dit bien des fois, je ne crois nullement à l'efficacité des moyens coercitifs tels que ceux employés pour prescrire l'échenillage, la destruction des chardons, etc. Au contraire, j'ai une foi absolue dans les primes en argent qui me paraissent le meil-

leur et le plus puissant stimulant. Avec des primes rémunératrices, c'est-à-dire avec un prix minimum de 10 c. par kilo de hannetons, on arrivera à des résultats certains. S'il était possible d'élever cette somme à 15 et même 20 c., le résultat ne serait pas le double, il serait dix fois supérieur et les hannetons détruits en une seule année atteindraient des milliards d'individus.

Il faut donc chercher à réunir la somme nécessaire pour pouvoir ouvrir, en 1893, une campagne vigoureuse et ne pas nous trouver contraint, comme en 1887, de l'arrêter après quelques jours seulement.

C'est pourquoi je demande au Comice de solliciter du Conseil général, pour l'année 1893 seulement, une subvention de 10,000 fr.

Lorsque le moment sera venu, il y aura lieu de préparer une note indiquant : les moyens à employer pour arriver le plus sûrement à une destruction efficace, le prix à payer le kilogramme de hannetons, l'époque la plus convenable pour les détruire, etc.

Pour l'instant, je veux me borner à engager le Comice à solliciter du Conseil général une subvention de 10,000 fr. pour le hannetonnage de 1893. Cette somme, qui sera bien faible, eu égard à celles votées par les Conseils généraux de Seine-Inférieure et de Seine-et-Marne, permettra cependant d'entreprendre une campagne de quelques semaines.

## FABRICATION DES SECONDS VINS

PAR A. LEFEUVRE.

La récolte des vins en Loire-Inférieure sera vraisemblablement très petite, sauf en quelques points privilégiés.

Elle sera bien loin de suffire à la consommation.

Nous croyons donc que les seconds vins fabriqués avec les rapes sont appelés à rendre un réel service, cette année surtout, pour les besoins de la population rurale.

Voici les procédés de fabrication que nous devons aux indications de MM. Rougier, Douteau, Vermorel. . . . .

La vendange est foulée et passée au pressoir, comme à l'ordinaire. Une seule pression enlève la très grande majorité du vin, surtout pour des petits ceps, et laisse encore dans la rape suffisamment de moût pour assurer la qualité du second vin. Dès que cette pression est terminée, on défait le cep et on jette DE SUITE la rape dans des cuves à demi remplies de sirop préparé à l'avance, comme nous allons l'indiquer.

Généralement, on fabrique autant de second vin que l'on a eu de vin pur. La quantité de vendange permet de le prévoir approximativement.

Pour chaque barrique à obtenir, on prépare un sirop composé de 25 kilogrammes de sucre cristallisé, 25 litres l'eau et 250 grammes d'acide tartrique. On fait bouillir ce sirop pendant une heure au moins.

Après l'ébullition, la dissolution sucrée est étendue d'eau, de façon à faire la quantité d'eau sucrée voulue, c'est-à-dire égale à la quantité de vin pur que l'on pense extraire. On la verse dans les cuves ci-dessus mentionnées.

La température de cette eau sucrée doit être de 30° environ; ce que l'on obtient en ajoutant de l'eau chaude, s'il est nécessaire.

Une fois la rape plongée dans ce sirop, la fermentation ne tarde pas à se produire et la rape est fortement soulevée ; il faut la maintenir immergée dans le liquide. On laisse ainsi fermenter pendant dix heures environ, suivant la température, et l'on décuve dès que le jus commence à prendre un *goût de rafle*.

On presse à nouveau la rape et on la lave encore avec un peu d'eau, si l'on craint d'y laisser du sucre.

Ce second vin est traité ensuite absolument comme du vin pur.

La loi n'autorise pas, toutefois, à le vendre comme vin et oblige à faire mention de sa préparation.

La quantité de sucre indiquée plus haut doit donner un second vin à 7° d'alcool environ.

Pour 6°, il faudrait 23 kil. de sucre et 230 gr. d'acide tartrique.

Pour 5°, — 20 — 200 —

Ce qui donne des seconds vins à 17 fr., 15 fr. 50 c. et 13 fr. la barrique, suivant le degré.

Le sucre blanc, à droit réduit, coûte environ 65 fr. les 100 kilos et se recommande tout particulièrement pour cette fabrication.

Voici les formalités pour obtenir la réduction de droit :

Demande au Directeur des Contributions indirectes sur feuille timbre de 0 fr. 60 c., avec signature légalisée, quinze jours avant la récolte.

Certificat du Maire indiquant la quantité de vin que vous pouvez récolter.

Entente avec l'employé de la régie pour la dénaturation du sucre à domicile.

## PARTIE OFFICIELLE.

---

**Enseignement agricole.** — La Société des Agriculteurs de France ouvre un concours dans le but de récompenser la meilleure série d'ouvrages nouveaux destinés à l'enseignement agricole dans les écoles primaires et conformes à la loi de 1879 et à l'arrêté ministériel de 1882.

Le concours comprendra :

1° Un cours élémentaire de 4 feuilles environ (144 pages in-18 jésus) avec images ;

2° Un cours moyen de 6 feuilles avec images ;

3° Un cours supérieur avec images comprenant 4 volumes différents de 9 à 10 feuilles chacun et répondant aux quatre grandes régions agricoles suivantes

Le 2<sup>e</sup> volume (région Ouest et Sud-Ouest) comprend la Loire-Inférieure.

Le 1<sup>er</sup> volume (cours élémentaire) donnera lieu à l'attribution d'un prix de 300 fr.; le 2<sup>e</sup> volume (cours moyen), à un prix de 400 fr.

Ces deux cours pourront être présentés par le même auteur.

Pour chacun des quatre volumes différents (cours supérieur) répondant aux quatre grandes régions agricoles, il sera ouvert un quadruple concours et un prix de 500 fr. sera accordé à chacun des quatre concurrents s'il y a lieu.

---

## REVUE BIBLIOGRAPHIQUE.

---

**Emploi rationnel de la tourbe litière.** — M. Graftiau, ingénieur agricole, chef des travaux chimiques à la

Station agronomique de Gembloux (Belgique) a étudié cette question d'une façon fort complète et a publié à ce sujet une brochure fort instructive : *Le fumier de ferme, composition, pertes, traitement, emploi rationnel de la tourbe litière.*

D'après cet auteur, les fumiers laissent perdre dans l'atmosphère un tiers de leur azote avant qu'ils ne soient incorporés au sol. Il évalue à 48,000,000 de kilos la quantité d'azote ainsi inutilisée pour tout le territoire de la Belgique et qui représenterait une valeur d'environ 60 millions de francs, soit environ 33 fr. par hectare de terre cultivée.

Il passe en revue les procédés et matières dont on pourrait faire usage pour obvier à ces pertes et conclut à l'emploi de la tourbe.

Les tourbes propres à être utilisées comme litières sont obtenues de la partie superficielle des tourbières qui produisent une matière jaune, légère, spongieuse qui, après dessiccation et une préparation spéciale, est comprimée et livrée au commerce sous le nom de tourbe mousseuse. Elle renferme plus d'azote que la paille, environ 0,80 % au lieu de 0,64.

Les propriétés d'absorption des gaz par la tourbe mousseuse sont considérables, particulièrement pour l'ammoniaque; elles varient de 8,4 à 11,9 %, suivant l'origine de la tourbe.

Une expérience que l'on a souvent citée démontre que l'analyse de l'air d'une écurie soumise au régime de la tourbe litière ne permet pas pendant 4 jours de trouver des traces même d'ammoniaque et n'en décelait au vingtième jour que la quantité minime de 0,0408, tandis que dès le sixième jour, dans une écurie où les litières étaient faites avec la paille, on en constatait 0,0168, autant qu'au quinzième jour dans l'autre système.

La tourbe sèche n'a pas un pouvoir absorbant moins surprenant pour les liquides : 100 kilos de tourbe retiendraient de

700 à 900 litres d'eau tandis que la paille de froment n'en absorberait que 254.

M. Graffiau attribue les remarquables effets de la tourbe à sa porosité et à son acidité. Véritable éponge, dit-il, elle condense d'abord physiquement l'ammoniaque dans ses pores. Son acidité intervient ensuite, fixant l'ammoniaque dans une combinaison chimique avec les acides organiques.

Quelques objections ont été faites sur son emploi. Quand elle n'est pas assez souvent renouvelée, elle tend à échauffer le sabot des chevaux. De plus, les vaches en mangent et se font mal à l'estomac. Le grief le plus sérieux est sa décomposition difficile, ce qui force à ne pas l'enfourir profondément dans les terrains humides. Le fumier obtenu avec cette tourbe litière convient de préférence aux terrains légers, sablonneux et surtout calcaires.

M. Graffiau insiste surtout pour que la tourbe litière soit regardée comme agent fixateur de l'ammoniaque et de désinfectant des locaux affectés au bétail. En substituant 1 kilo de tourbe sèche en poudre à 2 kilos de paille, on conserverait tous les avantages de la litière pailleuse et on diminuerait dans une large mesure la volatilisation de l'ammoniaque.

La tourbe litière ne saurait être recommandée pour les bergeries, car elle s'attache aux toisons qui sont ensuite difficilement lavées. Mais elle est d'un bon emploi pour les étables et surtout pour les porcheries.

En comptant en France à 35 fr. les 1,000 kilos la tourbe arrivant de Belgique à 100 lieues de la frontière, la dépense par jour et par animal serait, avec la paille seule, de 0 fr. 24 c. pour 6 kilos de paille à 40 fr. les 1,000 kilos, de 0 fr. 195 avec 4 kilos de paille et 1 kilo de tourbe et de 0 fr. 095 pour 3 kilos de tourbe seule. (*Journ. de l'Agr.*)

**Le sarrasin.** — Le *Journal d'agriculture pratique de la*

*Société d'agriculture et d'industrie du département de l'Ille-et-Vilaine* publie une étude fort complète et fort intéressante sur cette céréale.

Le sarrasin ou blé noir, originaire de l'Asie centrale, fut importé en France vers la fin du XV<sup>e</sup> siècle. Il est cultivé actuellement dans 70 départements qui lui consacrent une superficie totale de 600,000 hectares, dont les départements du nord-ouest représentent environ la moitié.

Ille-et-Vilaine . . . . .	86.000 hectares.
Côtes-du-Nord . . . . .	59.000
Manche . . . . .	48.000
Morbihan . . . . .	42.000
Finistère . . . . .	34.000
Loire-Inférieure . . . . .	32.000
	<hr/>
	301.000
	<hr/>

L'auteur de la notice étudie les terrains et expositions propices à la culture du sarrasin, les engrais qui lui conviennent. Puis sont passées en revue les diverses phases du travail, les soins spéciaux dont il est l'objet et les variations atmosphériques qui nuisent à son développement normal.

Détails intéressants à mentionner: le sarrasin, pendant sa végétation, n'est atteint par aucune des maladies comme l'ergot, la carie, le charbon, la rouille, qui se développent sur les autres céréales et en diminuent le rendement.

Le blé noir n'a pas une valeur marchande en proportion avec sa valeur alimentaire. On estime, en effet, qu'il a une puissance nutritive plus grande que le blé, leurs propriétés respectives seraient dans le rapport de 112 à 100.

Les prix moyens en Ille-et-Vilaine de 1887 à 1891 ont été, pour la farine de froment, de 33 fr. 65 c. les 100 kilos, et, pour la farine de blé noir, de 25 fr. 35 c.; de sorte qu'avec

une quantité de farine de blé valant 28 fr. 40 c. on obtient la même quantité de produits alimentaires qu'avec une somme de 33 fr. 65 c. dépensée en farine de froment, ce qui donne une économie de 15 fr. 60 c. % avec l'usage de la farine de sarrasin.

D'où vient cette différence de valeur vénale entre les deux céréales? En grande partie de l'ignorance où l'on est de ses divers emplois et applications dans les pays qui ne cultivent pas le blé noir. L'exportation et la vente en dehors des pays originaires ne peut, dans ces conditions, se pratiquer que d'une façon peu rémunératrice et les quantités produites doivent se consommer sur place.

Des tentatives ont été faites pour utiliser le sarrasin comme fourrage vert, mais elle ont dû être abandonnées. On a en effet remarqué que ce mode d'alimentation produisait chez les animaux une sorte d'ivresse, les mettait dans un état de surexcitation extraordinaire.

Par contre, il constitue un engrais végétal excessivement précieux et fournit au sol une grande quantité de matières fertilisantes.

Pendant la période 1887-1891, le résultat moyen de cette récolte a été le suivant :

Rendement à l'hectare.....	18 hectolitres.
Prix de l'hectolitre.....	8 fr. 26 c.
Produit brut du grain.....	148 <sup>f</sup> 70
Valeur de la paille, etc.....	19 50
	<hr/>
Total par hectare....	168 <sup>f</sup> 20
	<hr/>

Il n'y a pas à compenser les frais de culture, mais il faut remarquer que cette culture dérobée n'occupe le sol qu'environ pendant une centaine de jours et ne lui enlève

que peu d'aliments tout en préparant la terre et détruisant les mauvaises herbes.

Certaines personnes paraissent songer à renoncer à cette culture pour se livrer à celle du maïs, qui lui est similaire. Elles seraient mal inspirées. Le maïs demande au moins 2,400 degrés de température et le sarrasin n'en réclame que 1,700.

De plus, le maïs est autrement épuisant. Le sarrasin, sous ce rapport, présente des avantages précieux ; c'est la plante alimentaire qui, pour sa constitution, demande à l'atmosphère la plus grande somme d'azote. On a pu calculer en effet que l'azote contenu dans les grains vendus comme produits alimentaires et celui qui retourne au sol avec la paille et les poussières représente une quantité supérieure de presque 20 % à celui qu'a fourni le sol. Dans ces conditions, on ne peut qu'engager à poursuivre cette culture dans les régions où le climat et le sol s'y prêtent.

**Comment s'organise une crèmerie coopérative en Irlande.** — Le *Bulletin de la Société des Agriculteurs de France* cite à ce sujet un article de l'*Union agricole* de Quimperlé.

On fait choix d'un emplacement situé de telle façon que dans un rayon de 4 à 5 kilomètres on puisse compter sur le lait de 500 à 800 vaches.

On compte qu'avec moins de 500 vaches on ne peut pas couvrir les frais généraux d'une crèmerie et que lorsque le nombre des vaches dépasse 1,000, il devient difficile d'exercer efficacement la surveillance nécessaire.

Les bâtiments coûtent 6,250 fr. et le matériel industriel 11,250 fr. Le capital social se compose d'actions de 25 fr. souscrites par les cultivateurs à raison d'une action par vache dont ils comptent envoyer le lait à la laiterie.

Chacun des actionnaires possède un carnet sur lequel on

inscrit la quantité de lait reçue le matin et le soir. Ce lait est essayé au lactomètre et le nombre de degrés est inscrit au registre en regard du nom du cultivateur.

On baratte très fréquemment à part douze litres de lait de chacun des fournisseurs et cela sans prévenir ce dernier, et l'on inscrit le poids exact du beurre produit. Les paiements se font en proportion du nombre de degrés et du poids du beurre constatés.

Les cultivateurs sont ainsi intéressés, non seulement à envoyer à la crèmerie le lait le meilleur et le plus pur que produisent leurs vaches, mais en outre à améliorer leurs méthodes d'alimentation.

Sur le prix net de vente du beurre, on prélève après le paiement du lait, tous les frais généraux, une somme raisonnable pour l'amortissement du matériel et l'intérêt à 5 % l'an du capital employé, puis on partage le bénéfice net entre les actionnaires associés en proportion de la quantité et de la qualité de beurre fournie par chacun d'eux.

Le résultat obtenu a été que les cultivateurs irlandais ont obtenu une plus-value de 30 % sur le lait produit par leurs vaches et vendent leurs beurres à Londres et à Manchester au même prix que la première qualité de beurre de Danemark.

**Destruction de la cuscute.** — La cuscute est une plante bien nuisible quand elle apparaît dans une prairie artificielle de luzerne ou de trèfle.

On a proposé cent moyens pour détruire ou arrêter la cuscute dans sa marche envahissante. Le seul procédé véritablement efficace d'après les nombreux faits dont j'ai été témoin, dit M. Gustave Heuzé, dans le *Journal de l'Agriculture*, est celui qui est dû à M. Ponsard et qui consiste à enlever ses filaments et arroser la surface qu'ils occupaient avec une dissolution de sulfate de fer. Toutefois, pour bien réussir, il est indispensable :

1° De faucher rez de terre la légumineuse fourragère envahie ;

2° D'opérer sur une superficie bien plus grande que la tache qu'on se propose de détruire ;

3° D'enlever avec soin et à l'aide d'un rateau fin ou au besoin avec les mains toutes les tiges de luzerne ou de trèfle et tous les fragments de cuscute ;

4° De transporter tous ces débris à l'aide d'un sac en dehors de la prairie artificielle pour ensuite les détruire par le feu ;

5° Puis d'arroser la surface ainsi nettoyée à l'aide de la solution ferrique, en se servant d'un arrosoir ayant une pomme percée de petits trous.

On prépare la solution ferrique en faisant dissoudre 3 à 4 kilos de couperose verte dans une barrique d'eau.

La dissolution est suffisamment concentrée, lorsque les filaments de cuscute qu'on y fait tremper pendant quelques secondes prennent au bout de quelques heures une teinte noirâtre.

**Les pailles et le regain.** — Un correspondant de la *Gazette du village* émet une idée qui, par ce moment de grande cherté du foin, a une portée pratique.

Dans les pays où l'élevage est le principal produit, presque tous les cultivateurs font consommer en hiver leur paille d'avoine mélangée au foin, nourriture qui est plus ou moins bien acceptée par le bétail tout en étant peu assimilable.

Il me semble, dit-il, que si, au moment de la récolte du regain, on le plaçait par couches superposées alternativement entre les lits de paille, de manière à former un tas homogène, la fermentation agissant sur cette dernière, lui donnerait bon goût, tout en la rendant plus nourrissante pour les animaux qui l'absorberaient avec plus de plaisir, d'où il résulterait certainement une notable économie sur la quantité à donner.

Il serait bon, en outre, pour le regain ayant subi quelques avaries au moment de la rentrée, de saupoudrer chaque couche de foin de sel dénaturé (10 à 15 kilos de sel par 1,000 kilos de foin).

**Piège pour détruire la cochylys.** — Ce piège, dont l'invention est due à M. F. Besnard, ingénieur-constructeur à Paris, consiste en une lampe à verrine, entourée d'une carcasse conique en fil de fer galvanisé qu'on enduit de glu. On allume la lampe le soir dans les vignes. Les papillons de la cochylys qui volent la nuit sont attirés par la lumière et pris par la glu. On calcule qu'il faut placer quatre à cinq pièges par hectare.

Dans des expériences faites dans un vignoble au Pradel, près de Toulon, avec 48 pièges, on a compté plus de 500 papillons pris à un seul piège. Les résultats obtenus ont varié suivant l'emplacement occupé par les pièges. Dans la quinzaine qui s'est écoulée du 25 juin au 5 juillet, la quantité des cochylys détruites était de 200 environ par appareil. Le piège avec sa lampe coûte 3 fr. 50 c. (*Journ. de l'Agr.*)

---

## BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

DU PETIT-PORT.

---

MOIS D'AOUT 1892.

PRESSION ATMOSPHÉRIQUE RAMENÉE A LA TEMPÉRATURE ZÉRO ET AU NIVEAU DE LA MER. — Minimum absolu, 756<sup>mm</sup>,2 le 18 à 4 h. du soir ; maximum, 768<sup>mm</sup>,8 le 21 à 10 h. du matin. Moyenne du mois, 762<sup>mm</sup>,9.

TEMPÉRATURE. — Temps chaud pendant tout le mois. Jour où la moyenne a été la moins élevée, le 31 : 16° ;

jour où la moyenne a été la plus élevée, le 17 : 23°,3. — Moyenne des minima : 13°,3 ; des maxima : 24°,8 du 1<sup>er</sup> au 15; 33°,5 du 16 au 18; 24°,5 du 19 au 31; pour le mois, 25°,5. — Température moyenne du mois : 18°,7. — Thermomètre placé au niveau d'un sol gazonné : moyenne des températures minima, 9°,3. Les températures les plus basses atteintes par ce thermomètre ont été : 6° le 12, 6°,2 le 13 et le 14.

**NATURE DU TEMPS.** — Ciel plus ou moins nuageux, temps généralement beau, quelques averses.

**SOLEIL.** — Le soleil a paru tous les jours; nombre d'heures de soleil marquées par l'héliographe : 170 heures 30 minutes.

**PLUIE.** — Hauteur d'eau tombée : 14<sup>mm</sup>,4 en 14 jours dont 7 ont donné au moins 1 millimètre d'eau. — Nombre d'heures de pluie forte ou assez forte : 3; faible ou assez faible : 8; négligeable : 2 environ. — Périodes pluvieuses : du 13 au 18, sauf le 17; du 23 au 31, sauf le 24 et le 27. — Evaporation : 85<sup>mm</sup>,5.

**BROUILLARDS.** — Les 1<sup>er</sup>, 10, 17, 27 et 29 dans la matinée, en tout 12 heures environ.

**ORAGE.** — Le 8, tonnerre au loin de 9 heures à 10 heures du matin.

**VENT.** — Direction générale d'entre N.-O. et N.-E. du 1<sup>er</sup> au 7; variable du 8 au 12; d'entre S., O. et N.-O le reste du mois.

*Le Directeur de l'Observatoire,*

L.-E. LAROCQUE.

---

*Le Gérant,*

I. NORMAND PÈRE.