

BULLETIN

DU

Syndicat Central des Agriculteurs DE LA LOIRE-INFÉRIEURE

Paraissant deux fois par mois

COMPTE DE CHÈQUES-POSTAUX
N° 6.015 — NANTES

 Les Bureaux sont ouverts tous les jours de la Semaine
de 9 heures à Midi et de 1 heure à 5 heures. (Dimanches et Fêtes exceptés)

Téléphone 1.95

 LE PROCHAIN « BULLETIN »
PARAITRA LE 22 OCTOBRE

Semences de pommes de terre pour 1922

Nous tenons à aviser dès maintenant nos adhérents que nous nous mettons à leur disposition pour leur procurer les semences de pommes de terre pour la prochaine campagne, lesquelles seront presque introuvables dans notre région.

On nous propose des semences venant de Hollande possédant toutes les garanties désirables. Les prix sont très élevés, mais il vaut mieux payer cher et avoir la certitude d'obtenir un résultat.

Nous fournirons à nos bureaux tous renseignements et prix.

SULFATE D'AMMONIAQUE

En raison de la hausse survenue dans les cours du sulfate d'ammoniaque, nous cotons à partir d'aujourd'hui 7 octobre, 90 fr. 50 les 100 kilogs, toutes nos conditions habituelles.

POUDRE SAINT-ELOI

pour le chaulage des semences

Nous tenons à la disposition de nos adhérents des paquets de cette poudre, à raison de 0 fr. 80 le paquet, servant pour un hectolitre de semences, pris à nos bureaux.

La Situation Agricole

À part quelques pluies dans la région de l'Est, c'est la sécheresse qui sévit dans toute la France, commençant à soulever des inquiétudes au point de vue des semences de blé.

L'expérience a prouvé, en effet, l'avantage qu'il y avait à semer de bonne heure, or, dans le Sud-Ouest, les cultivateurs avisés commencent à semer dès le 20 septembre dans certaines terres, mais ils hésitent à semer dans une terre trop sèche et d'ailleurs les labours ne sont pas toujours faciles dans les terres compactes.

LES COURS DES BLES

Le fléchissement continue sur le marché des blés, fléchissement que rien ne justifie, car l'exagération des évaluations du ministère se trouve nettement confirmée.

Mais, d'autre part, il est certain que la meunerie réserve ses achats, qu'elle n'effectue qu'en faible quantité, alors qu'il se traite en bourse un volume important d'affaires purement spéculatives dont l'origine se trouve dans les premiers achats effectués sur la base de 60 à 65 francs.

Nous retrouvons donc les blés en baisse au marché de Paris, perdant même le cours de 80 francs sur le livrable, chose qui n'avait pas encore été vue, et cela au lendemain du jour où le régime de l'admission temporaire est rétabli, et alors que les farines manifestent non de la faiblesse mais encore de la fermeté, car il est remarquable que si les cours du blé à Paris sont de 3 à 4 francs au-dessus des cours de la province, ceux de la farine sont de 3 à 4 francs au-dessous !

Les blés américains sont aussi en

baisse et peut-être cette baisse est-elle due à l'arrêt des achats destinés à la Russie.

La République des Soviets refuse en effet à l'Amérique comme à l'Angleterre le droit de contrôler l'emploi des secours destinés aux malheureux affamés, les premiers secours ont été pillés par les gardes rouges et les secours suivants n'ont pas trouvé les wagons nécessaires à leur transport.

Il se peut donc que de ce fait des disponibilités de grains soient rendus au marché non seulement en Amérique, mais dans l'Europe Centrale. C'est sans doute dans cette dernière région que cherche à s'étendre le consortium d'achat dont l'action menace directement les producteurs.

Partout on se plaint avec raison que le prix du pain et celui de la farine dépassent le cours qu'ils devraient coter, étant donné le prix du blé, et c'est le consommateur qui paie.

LA VIANDE

Ici, il n'y a pas de consortium en perspective et la situation est sensiblement la même qu'il y a quinze jours.

Même situation aussi entre les bouchers et le préfet de police, les premiers ne voulant pas se soumettre à ses ordonnances, prétendant que le système de découpage adopté comme base de barème ne valait rien.

Ce système avait cependant été arrêté par M. Vincey, l'ancien directeur des services agricoles du département de la Seine, d'accord avec M. Martel, et les bouchers.

Pour donner satisfaction à ceux-ci, le préfet a chargé M. Martel, chef des services vétérinaires, de recommencer le découpage.

Mais cette fois aucun représentant de l'agriculture n'était présent aux opérations et les producteurs auront le droit de contester l'exactitude d'opérations auxquelles ils n'ont pas participé.

« Le Mystère de la Viande » finit par être considéré comme le titre d'un roman-feuilleton dont les épisodes se renouvellent sans cesse.

Les cours se maintiennent stables à la production qui utilise les paccages, mais engraissera peu, étant donné les prix élevés des sons et des tourteaux.

LE VIN

C'est un déficit général de 25 à 35 o/o, sinon plus, que dénoncent les producteurs, et cette appréciation n'est contredite par personne, car dans certaines régions, le déficit est de moitié.

Les cours sont fermes, partout en hausse et la propriété offre peu, car il n'y a plus rien dans les caves. Le commerce s'est donc décidé à traiter directement avec les producteurs en passant par dessus la tête des courtiers qui abusaient de la situation.

Le commerce des vins se modifie du tout au tout en Bordelais, où se prépare l'union du commerce et des producteurs.

Des trains de wagons-réservoirs font leur apparition, chose presque inconnue jusqu'ici dans cette région habituée à vendre en fûts neufs perdus, mais qui recule devant les hauts prix de la futaille.

Ce régime n'est conservé que pour les vins fins de cru qui trouvent difficilement un débouché à l'étranger et dont les cours sont plutôt faiblement tenus.

La hausse de tous les vins courants et la fermeté des cours ne peut faire de doute pour toute l'année.

LES ENGRAIS

La demande reste active, mais comme toujours trop tardive ; trop de cultivateurs attendent au dernier jour pour faire leurs commandes, si bien que les wagons n'arrivent pas en quantités suffisantes.

Les usines de superphosphates commencent à épuiser les stocks accumulés et il est permis d'espérer une baisse appréciable en octobre.

En revanche, les scories manquent et les commandes nouvelles ne peuvent guère être servies qu'avec trois mois de retard. On s'étonne que dans ces conditions le gouvernement maintienne l'autorisation d'exporter.

On obtient assez rapidement des sylvinites et aussi des chlorures de potassium, la production des mines se développe.

Le sulfate d'ammoniaque manque, on peut avantageusement le remplacer par la cyanamide S. P. A.

Quant au nitrate de soude, les stocks s'augmentent toujours sans trouver de débouchés, on attend la baisse inévitable avant de commander.

(La France Paysanne). A. DE M.

Farines - Grains - Issues

PARIS, 30 septembre.

BLES. — Le mois se termine en tendance facile, tant en marchandise qu'au marché réglementé où la liquidation des engagements de septembre a été facilitée par des livraisons qui n'ont cessé d'augmenter. Grâce à cette circonstance, le report s'est atténué. L'octobre a baissé progressivement à partir du 15 septembre, passant de 78.45 à cette date à 76.25, alors que sur les 4 premiers, le report n'est plus que de 2.50 au lieu de 4 fr., situation qui ne peut que faciliter les affaires.

En blés de pays, on cote aujourd'hui : Somme, Oise, 71 à 72.50 ; Aube 73 ; Beauce 73 fr. 50 à 74 fr. ; Touraine 73 à 73.50. Ces prix pourront naturellement se trouver modifiés demain par les nombreux marchés de fin de semaine. Avec le mois d'octobre, nous entrons, il est vrai, dans la période active des travaux de semences d'automne, au cours de laquelle la culture fréquentera peu les lieux de réunion et tiendra ses cours. Du côté de la demande, l'activité sera probablement plus grande, le temps frais devant stimuler la consommation du pain. Pour le moment, on remarque principalement la continuation du courant d'achats signalés ces temps derniers pour compte du Midi.

En blés exotiques, on avait traité hier des durs d'hiver n° 2, embarquement octobre, aux environs de 76.35 caf Le Havre, le caf Marseille cotant environ 0.75 de plus.

En provenance d'Algérie-Tunisie les

tuzelles colons 80 kilogs, emb. octobre, sont tenues 80.50 caf Rouen.

AVOINES. — Le mois courant finit en baisse au marché réglementé où l'on voit enfin livrer de la marchandise, bien que les réceptions soient difficiles en provenance de Tunisie, en raison du déchet, ce dernier ne devant pas dépasser 3 o/o.

En marchandise, à Paris, les affaires sont quasi nulles, la graineterie ne voulant pas dépasser 60 fr. ou 61 fr. par exception, gares d'arrivée. Du côté vendeur on se montre d'ailleurs toujours peu empressé dans les principaux rayons approvisionnant Paris, situation constatée depuis longtemps déjà et qui ne pourra se prolonger indéfiniment. Pour le moment, en tout cas, la sécheresse et l'exécution des travaux des champs font reculer les battages et le peu de marchandise offerte est tenue 56 à 57 fr. en Beauce. Situation sensiblement identique dans le Centre.

Les avoines d'Algérie, dans ces conditions, sont d'un précieux appoint. On en trouve toujours sans difficulté et l'on a payé aujourd'hui du caf Dunkerque 44 fr.

SARRASIN. — Aujourd'hui, en disponible, on offre à 70 fr., et les acheteurs sont toujours très réservés, estimant qu'on pourrait traiter au-dessous de ce prix.

En livrable, sur 6 mois d'octobre, on offre à 73 fr. départ Bretagne, grands réseaux ; les 3 d'octobre valent 72 à 72.50 grands réseaux également. Transactions toujours peu actives. La récolte donne satisfaction sur le rapport de la qualité, mais il y a des plaintes au sujet de la quantité.

Blé et Son

Nous donnons la communication suivante relative à la réunion qui a eu lieu le 1er octobre dans l'après-midi à la Préfecture :

Dans sa séance du 30 septembre, le Conseil général a prié M. le Préfet de constituer une Commission composée de quatre membres du Conseil général (MM. Roy, Tardiveau, Le Gualès de Mezaubran et LeCour), des Maires de Nantes et de Saint-Nazaire, d'un représentant de l'Office agricole et du Syndicat des Agriculteurs (MM. Lefeuve et Dutertre de la Coudre), de quatre représentants des deux groupes de minotiers de la Loire-Inférieure, en vue d'arriver à une entente amiable pour établir et maintenir un rapport raisonnable entre le prix de la farine et du son et le cours des blés.

Après échange de vues, il a été admis que sur les bases du prix de vente actuel du blé chez le producteur, soit 71 à 72 fr. le quintal, la meunerie fournirait la farine à 98 fr. les 100 kilogs rendus chez le boulanger dans les campagnes (au moulin ou en gare à Nantes), et le son à 46 fr. le quintal au moulin, et 48 fr. rendu chez le revendeur (par 500 kil. minimum).

Le Blé des Alliés

Un des grands journaux quotidiens de Paris, en signalant le succès de l'Exposition des Blés de semence qui s'est tenue,

à Chalon-sur-Saône, le 20 août, cite diverses variétés les plus remarquées, et il ajoute à l'égard de l'une d'elles : « Un échantillon de *Blé des Alliés* a fait impression par sa tenue et par sa beauté. »

Nous en résumons ci-après les principaux mérites.

Le *Blé des Alliés* est sorti des cultures de Verrières à la suite de croisements multiples, dans lesquels sont successivement intervenus les *Blés de Massy, Japhet* et un hybride à l'étude. L'épi est blanc, remarquablement long, pouvant atteindre jusqu'à 12 à 13 centimètres et fort, assez lâche, à épillets en éventail renfermant trois ou quatre grains et rappelant, pour la forme, le *Blé du Trésor*, quoique plus long et à balles moins crochues ; le grain en est blanc, gros et plein. La paille est moyennement haute, atteignant 1 m. 30 à 1 m. 40, et peu sujette à la verse.

Comme tous ses congénères sortis de Verrières, le *Blé des Alliés* a été soumis à une longue suite d'expériences qui lui ont permis de montrer une de ses qualités maitresses : celle d'être un Blé essentiellement alternatif, se comportant à la fois comme un excellent Blé d'automne et un bon Blé de printemps, moins sans doute par la rapidité de sa végétation, comparativement à celle des francs Blés de printemps, que par son aptitude aux semis tardifs, égalant les plus précoces de ces derniers à ce point de vue. Il peut en effet être semé jusqu'en avril, et donner encore un rendement très appréciable. En 1917, une parcelle de 1 hectare 20, semée à Verrières le 1er mai, a donné 1 700 kilogr., soit près de 1 500 kilogr. à l'hectare. Cette aptitude aux semis tardifs, qu'il tient sans doute du *Japhet*, et qu'il exagère singulièrement, jointe à sa supériorité de rendement, le rend précieux pour les regarnissages des Blés ayant souffert de l'hiver, comme aussi pour les semis tardifs à l'automne et pour les semis de printemps.

En terminant, qu'il soit encore permis de rappeler l'opinion de M. Henri Petit, ancien président de l'Académie d'Agriculture, qui l'a expérimenté, en 1916, à la ferme de Champagne, près de Juvisy :

« Le *Blé hybride des Alliés* est celui qui m'a donné le meilleur rendement et, à la différence de la plupart des autres variétés, il a été à peu près indemne de rouille et peu atteint par le piétin. J'en suis également très satisfait comme Blé de printemps, et il me paraît être une excellente acquisition. »

(L'Agriculture pratique) G. GAUDOT.

Le crud ammoniac

Constitué par la matière épurante du gaz, saturée par les impuretés qu'elle a retenues, le crud ammoniac renferme de l'azote sous forme ammoniacal et sous forme de cyanures et de sulfocyanures. — Ces deux derniers éléments possèdent la propriété de détruire à la fois plantes et insectes, propriété heureuse, mais qu'il s'agit de savoir mettre à profit, si l'on ne veut pas s'exposer à des mécomptes.

Le crud ammoniac sera donc toujours employé comme fumure de fond et jamais en couverture.

Les cyanures et sulfocyanures, sous l'influence de l'air et de l'eau du sol, sont oxydés et transformés en combinaisons ammoniacales ; mais cette transformation demande un temps assez long.

Le crud ne devra donc pas être employé à l'époque des semailles, mais longtemps avant. Il faudra le réserver de préférence aux semailles de printemps, et l'employer en septembre-octobre ou novembre. Le mieux est de le répandre sur un labour de déchaumage, et de l'incorporer à la partie superficielle du sol au moyen d'un scarificateur ou d'une herse.

Les quantités à employer sont variables avec la richesse du crud en azote total, variables également avec la culture à laquelle on le destine. Pour une céréale, on l'emploie généralement à raison de 500 à 800 kilogr. à l'hectare ; pour une plante sarclée, 1 500 à 2 000 kilogr.

Il doit toujours être répandu à la volée.

La teneur du crud en azote étant excessivement variable (2 à 12 o/o), on devra toujours l'acheter d'après l'analyse.

(L'Agriculture pratique) M. SIROT.

L'Ecole Syndicale d'Agriculture DES PONTS-DE-CÉ

L'Ecole d'Agriculture des Ponts-de-Cé prépare sa deuxième rentrée. Sa première année de fonctionnement a été un succès ; le nombre des élèves a dépassé les prévisions ; les examens passés devant la Commission d'enseignement ont été très brillants ; la Société des Agriculteurs de France a décerné une médaille de vermeil au Supérieur, deux médailles d'argent et de bronze aux premiers élèves, et a pris l'Ecole sous son patronage. Le Ministre de l'Agriculture lui-même a hautement encouragé la nouveauté de son organisation. Sa prochaine rentrée s'annonce déjà nombreuse, aussi se voit-elle dans la nécessité de préparer de nouveaux locaux.

Nous croyons utile de rappeler à nos cultivateurs et à tous ceux qu'intéresse l'enseignement agricole que cette école a été fondée par le Syndicat agricole d'Anjou. Elle est située aux Ponts-de-Cé, en pleine campagne, à 3 kilomètres seulement d'Angers, auquel elle est reliée par un tramway. Son domaine comprend 25 hectares. On y pratique la grande culture, la culture maraîchère, la viticulture, l'arboriculture fruitière et l'horticulture potagère.

Elle est :

Libre : le Supérieur est un prêtre, secondé par un directeur technique, ingénieur-agriculteur.

Secondaire : elle tient le milieu entre l'enseignement élémentaire agricole et le haut enseignement donné à l'Ecole Supérieure d'Angers. Elle correspond donc aux collèges et prend ses élèves après l'école primaire, soit qu'ils aient obtenu leur certificat d'études, soit qu'ils aient atteint 13 ans et plus.

Régionale : Son recrutement ne se limite pas à l'Anjou, il s'étend à toute la région de l'Ouest et du Centre. Dès sa première année, des élèves sont venus de sept départements en dehors du Maine-et-Loire.

Son organisation est toute spéciale. La plupart des autres écoles exigent de tous les élèves, fils de cultivateurs ou non, qu'ils passent à l'école au moins deux années entières, et qu'ils emploient, hiver comme été la moitié de la journée aux cours, et l'autre moitié aux travaux de la ferme. A l'Ecole des Ponts-de-Cé, l'année scolaire qui va du commencement d'août, se divise en deux périodes absolument distinctes :

I. Période d'hiver : Cours théoriques, 5 mois (début-novembre ; fin-mars). Pas de travaux agricoles, la journée entière est consacrée aux études, comme dans un collège. a) Enseignement général de français ; b) Enseignement théorique agricole.

II. Période d'été : Formation pratique, 4 mois (début-avril ; fin-juillet). On donne encore des cours de français ; mais les cours théoriques d'agriculture sont suspendus. Les élèves travaillent à l'exploitation, pour se former à la pratique du métier, sous la conduite du directeur technique. Grâce à cette organisation, les fils de cultivateurs (qui n'ont pas besoin de formation pratique, puisqu'ils la trouvent chez eux) peuvent venir suivre les cours, sans trop de gêne pour leurs parents. Ils n'arrivent à l'Ecole qu'en novembre, après les labours et ensemencements, s'en retournent au printemps travailler à leurs fermes, reviennent en novembre suivant, pour leur deuxième année, et, en mars, rentrent définitivement chez eux. Ceux qui ne sont pas fils de cultivateurs, ayant besoin d'une formation pratique sérieuse, peuvent, débarrassés de leurs cours, se livrer entièrement aux travaux de l'exploitation.

Des examens donnent droit au Brevet simple et au Brevet supérieur d'études agricoles.

L'Ecole prépare aux examens d'entrée à l'Ecole Supérieure d'Angers.

Le Comité de patronage, constitué sous la présidence d'honneur de Mgr l'Evêque d'Angers, et sous la présidence effective de M. le sénateur O. de Rougé, président du Syndicat agricole d'Anjou, réunit les

notabilités agricoles les plus connues de la région.

Le prospectus est envoyé gratuitement sur demande ; s'adresser à M. le Supérieur, qui reçoit tous les jours, mais de préférence la matinée, ceux qui désirent visiter l'Etablissement.

Alimentation des Vaches laitières

Vous n'avez presque pas de fourrages, très peu de betteraves ; dans ces conditions, devant avoir de la drèche, des pulpes et balles de céréales, de la paille d'avoine et du tourteau, il vous sera parfaitement possible d'entretenir en bon état des vaches laitières.

Comme cependant vous disposerez seulement de 15 kilogr. de pulpes et 5 kilogr. de drèche par vache et par jour, vous aurez avantage à employer les tourteaux de palmiste, 3 kilogr. par tête et par jour, et 500 gr. de tourteau d'arachides. — (H. H.) (L'Agriculture pratique).

Emploi du topinambour

Le topinambour est favorable aux vaches laitières qui conservent, avec cet aliment, leur lactation et leur état.

La quantité moyenne est de 12 à 15 kilogr. par jour. Il faut compter que 10 à 12 kilogr. de topinambours remplacent 15 à 20 kilogr. de betteraves. On commence par distribuer de petites quantités (3 à 4 kilogs), pour augmenter progressivement.

Le topinambour est ordinairement employé à l'état cru. On le lave, on le divise, on le mélange à des balles, des menues pailles, ou bien, on le saupoudre de son, de tourteau pulvérisé, etc.

Donné en grande quantité à l'état cru, le topinambour peut provoquer la météorisation. C'est pourquoi on ne dépassera pas la dose indiquée. Au-dessus de cette dose, le topinambour sera donné cuit.

(L'Agriculture pratique).

Vin et Métaux

Les vins, comme toutes les substances végétales, contiennent naturellement quelques milligrammes de fer par litre, de 3 à 10 environ, mais par contact, il peut en dissoudre grâce à son acidité ; un excès de fer se perçoit nettement à la bouche en donnant au vin une saveur d'encre, mais même à dose non perceptible, surtout avec des vins peu acides, cet excès de fer communique au vin la propriété de se troubler par l'oxydation résultant d'un soutirage, d'un voyage, etc. Le vin rouge, après louchissement, se clarifie assez vite en laissant un dépôt de colorant bleu ; les vins blancs donnent des troubles plus ou moins accentués, lents à se déposer, accompagnés pour les vins riches en tannins d'un noircissement dû au tannate ferrique.

Or, avec certains vins peu acides très oxydables, le fer naturel du vin suffit parfois pour donner des louches légers à coagulation si lente qu'ils demeurent des semaines avant de se déposer.

C'est donc avec juste raison que les vigneronns se défont des outils modernes, bennes, transporteurs, fouloirs, pressoirs, etc., où les contacts fer et moût ou vin sont fréquents. Cependant, il y a un moyen fort simple d'empêcher les appareils en fer, acier, fonte, sans craindre les contacts avec le raisin, le moût ou le vin, c'est de recouvrir le métal d'un vernis émail ; depuis nombre d'années, nous nous sommes servis d'un vernis de gomme laque dans l'alcool, qui s'étend au pinceau, sèche rapidement et forme une couche dure bien adhérente, si la surface à recouvrir a été bien nettoyée, le métal mis à nu et net de rouille.

Même sur les maies de pressoir, les cylindres des fouloirs, c'est à peine si, après chaque campagne, il y a besoin de donner quelques retouches aux enduits que des frottements ont érosés. On lave, brosse, et après séchage on donne quel-

ques coups de pinceau, et le métal se conserve d'une manière parfaite jusqu'à la campagne prochaine.

Il faut bien se garder de peindre le métal, destiné à être au contact avec le vin, au minium ou à une peinture à base de zinc qui seraient rapidement attaquées par le moût ou le vin.

Tout chai utilisant des appareils en fer doit donc avoir son pot de vernis à la gomme laque, aussi indispensable qu'une clé anglaise.

S'il faut se défier des contacts du fer avec les moûts ou vins, il faut absolument rejeter la tôle galvanisée dont la couche de zinc est rapidement attaquée par le moût et le vin, en donnant un sel de zinc à saveur extrêmement désagréable et de plus très nocif. Nous avons vu des vins contaminés par du zinc à la suite de l'emploi d'une tôle galvanisée pour rendre étanche une maie en bois de pressoir rompu, de même par des transvasages du vin dans un seau de zinc ; il faut donc distinguer nettement le fer blanc de la tôle galvanisée.

Le plomb est également dangereux ; éviter l'emploi de tuyaux en plomb qui sont d'ailleurs rapidement hors d'usage par l'attaque du vin ; n'employer que des tuyaux en étain ou en cuivre rouge, ou en cuivre étamé.

On cite plusieurs cas d'empoisonnement par des vins en bouteilles rincées aux grains de plomb dont quelques-uns étaient restés coincés dans la piqûre du fond de la bouteille.

Le cuivre jaune ou laiton, alliage de zinc et de cuivre, est aussi attaqué au contact de l'air ; les robinets en laiton quelquefois utilisés par les consommateurs pour tirer à la barrique ont parfois causé des accidents dans l'intervalle de deux tirages en bouteilles en été, le vin demeuré dans le bec aigrit, attaque zinc et cuivre, et si l'ouvrier assoiffé vient tirer un verre, il concentre dans celui-ci les sels de cuivre et de zinc, il avale d'un trait et ne perçoit la saveur métallique que trop tard — le poison est ingéré.

Il faut également se défier de l'aluminium dont l'attaque par le vin est d'autant plus rapide qu'il est plus impur.

Le cuivre rouge, l'étain, le bronze, l'argent ne sont pas sensiblement attaqués en notant cependant que la couche d'oxyde qui recouvre le cuivre rouge est par contre très attaquable.

Il peut être utile de rappeler ces notions que connaissent bien les praticiens expérimentés, au moment des vendanges qui nécessitent fréquemment aujourd'hui l'emploi d'appareils et d'outils métalliques variés.

L. MATHIEU,

Directeur de la Station Œnologique de Bordeaux.

(Revue de Viticulture).

Résistance du hanneton adulte aux basses et hautes températures

Certains problèmes concernant la biologie de cet insecte ne sont pas encore complètement élucidés ; les agriculteurs prétendent que les retours de froid, surtout quand ils sont accompagnés d'un fort gel, tuent un certain nombre de hannetons. MM. Faès et Staehelin se sont proposé de vérifier ces dires. Leurs expériences ont été faites à la station fédérale d'essais viticoles de Lausanne, et leur ont montré que le hanneton adulte supporte aisément les températures relativement basses que peuvent déterminer les retours de froid printaniers. Pour les tuer tous, la température de l'air doit s'abaisser à -8° C, ce qui, en somme, ne se présente pas dans nos climats. En outre, ils ont pu remarquer que cet insecte adulte évite ce froid en s'enfonçant dans la terre.

D'autre part, ces auteurs ont également étudié l'action d'une température élevée. Ils ont pu remarquer que si le hanneton adulte résiste bien au froid, il est, par contre, relativement sensible à la chaleur : une température de 45° C suffit pour tuer les insectes adultes. D'ailleurs, comme dans le cas précédent, ces hannetons, pour se soustraire à l'action de la chaleur, s'enfoncent dans la terre.

Ces auteurs concluent que le hanneton

est parfaitement adapté à notre climat, et qu'il n'est pas sérieusement influencé par les températures les plus basses et les plus élevées que le printemps peut lui offrir. — M. C.

(Revue de Viticulture).

Répression des Fraudes

Indépendamment des pratiques énumérées limitativement ci-dessus, le ministre de l'Agriculture peut exceptionnellement, après consultation des associations agricoles des régions intéressées et sur avis conforme de la commission permanente de nomenclature publiée du 22 janvier 1919, dans les années et les régions où la pratique en sera reconnue nécessaire, autoriser, par arrêté, l'addition aux moûts trop acides, des matières nécessaires pour ramener leur acidité à l'acidité moyenne des moûts de la même région en année normale.

L'arrêté détermine la nature et la quantité des matières dont l'emploi est autorisé à cet effet, ainsi que la période de temps pendant laquelle elles peuvent être employées.

3° En ce qui concerne les moûts possédant naturellement, en puissance, une richesse alcoolique minima de 14 degrés, et provenant, pour les trois quarts au moins de leur poids ou de leur volume total, de raisins de muscat, de grenache, de macabeo ou de malvoisie, l'addition, en cours de fermentation, d'une quantité d'alcool ne dépassant pas 10 p. 100 du volume du vin à obtenir.

Art. 4. — Dans les établissements où s'exerce le commerce de détail des vins, il doit être apposé d'une manière apparente sur les récipients, emballages, caisiers ou fûts, une inscription indiquant la dénomination sous laquelle le vin est mis en vente.

Cette inscription n'est pas obligatoire pour les bouteilles et récipients dans lesquels les vins de consommation courante sont emportés séance tenante par l'acheteur ou servis par le vendeur pour être consommés sur place.

Lorsque le vin n'est pas vendu sous appellation d'origine, la dénomination de vente doit être suivie de l'indication du titre alcoolique ; celui-ci peut être donné par degré et demi-degré, mais dans ce cas les dixièmes dépassant le degré ou le demi-degré ne doivent pas être comptés.

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

TITRE II

VINS MOUSSEUX

Art. 5. — Les dispositions du titre 1^{er} du présent décret sont applicables aux vins mousseux.

Indépendamment des manipulations et pratiques prévues à l'article 3 ci-dessus, sont considérés comme licites, en ce qui concerne spécialement les vins mousseux :

1° Les manipulations et traitements connus sous le nom de méthode champenoise ;

2° La gazéification partielle ou totale par addition d'acide carbonique pur, mais à la condition que les bouteilles contenant les vins dont l'effervescence aura été obtenue, même partiellement, par addition d'acide carbonique ne provenant pas de leur propre fermentation, portent la mention « vin mousseux gazéifié » en caractères très apparents, c'est-à-dire dont les dimensions soient au moins égales à la moitié de celles des caractères les plus grands figurant dans l'inscription et de même apparence typographique.

Aucun vin ne peut être détenu ou transporté en vue de la vente, mis en vente ou vendu sous la dénomination de « vin mousseux » que si son effervescence résulte d'une seconde fermentation alcoolique en vase clos, soit spontanée, soit produite suivant la méthode champenoise.

Les vins mousseux vendus sans appellation d'origine ne peuvent être mis en vente sans que les bouteilles soient revêtues d'une étiquette portant les mots « vin mousseux » en caractères très apparents, c'est-à-dire dont les dimensions soient au moins égales à la moitié de celles des caractères les plus grands, figurant dans l'inscription et de même apparence typographique.

TITRE III

EAUX-DE-VIE

Art. 6. — Il est interdit de détenir ou de transporter en vue de la vente, de mettre en vente et de vendre sous les dénominations fixées au présent article des produits autres que ceux ayant, aux termes dudit article, un droit exclusif à ces dénominations.

La dénomination d'eau-de-vie de vin est réservée au produit provenant de la distillation exclusive du vin.

Les dénominations d'eau-de-vie de cidre ou d'eau-de-vie de poiré sont réservées aux produits provenant de la distillation des cidres et des poirés.

La dénomination d'eau-de-vie de marc ou de « marc » est réservée à l'eau-de-vie provenant de la distillation exclusive des mares de raisins frais additionnés ou non d'eau.

La dénomination de kirsch est réservée à l'eau-de-vie provenant exclusivement de la fermentation alcoolique et de la distillation des cerises ou des merises.

Les dénominations d'eaux-de-vie de prunes, mirabelles, quetsches ou de tous autres fruits sont réservées aux eaux-de-vie provenant exclusivement de la fermentation alcoolique et de la distillation des dits fruits.

La dénomination de genièvre est réservée à l'eau-de-vie obtenue, dans les conditions prévues à l'art. 15 de la loi du 30 mars 1902, par la distillation simple en présence des baies de genièvre, du moût fermenté de seigle, de blé, d'orge ou d'avoine.

La dénomination de rhum ou de tafia est réservée à l'eau-de-vie provenant exclusivement de la fermentation alcoolique et de la distillation soit des mélasses ou sirops provenant de la fabrication du sucre de canne, soit du jus de canne à sucre, non privé par défécation des principes aromatiques auxquels les rhums et tafias doivent leurs caractères spécifiques.

Les spiritueux visés au présent article perdent tout droit aux dénominations énumérées audit article lorsque, par suite d'une rectification consécutive à la distillation, ils ont perdu leurs caractères spécifiques. Ils ne peuvent alors être désignés que sous l'une des dénominations suivantes : eau-de-vie, esprit, alcool, ces deux dernières pouvant seules être suivies de l'indication de la nature des matières premières au moyen desquelles ils ont été préparés. L'alcool de marc peut toutefois être dénommé « marc rectifié ».

Art. 7. — Les spiritueux visés à l'article précédent, lorsqu'ils ne proviennent pas en totalité d'une même région ou d'un même cru, ne peuvent être désignés sous l'appellation réservée aux produits de cette région ou de ce cru particulier.

La dénomination « fine » suivie d'une dénomination géographique de région viticole ou cidricole ne peut s'appliquer qu'à une eau-de-vie provenant exclusivement de la région ainsi désignée.

La dénomination « fine » employée seule ou suivie du nom du vendeur ou d'une marque de fabrique ou de commerce est réservée aux mélanges d'eaux-de-vie de diverses origines ou eaux-de-vie dont l'origine n'est pas indiquée.

Les dénominations spécifiques visées à l'article précédent sont applicables aux mélanges des eaux-de-vie entre elles ou avec des alcools de fruits ou avec de l'alcool d'industrie, mais à la condition que la dénomination spécifique employée pour désigner le mélange soit suivie de la mention « fantaisie » ou d'un qualificatif différenciant ce mélange de l'eau-de-vie dont la dénomination est employée, de telle façon qu'aucune confusion ne puisse se produire dans l'esprit de l'acheteur sur la nature ou sur l'origine du produit. Pour les mélanges de kirsch et d'alcool, le mot « commerce » répond à l'esprit de ces dispositions.

La dénomination eau-de-vie peut être employée pour désigner un mélange d'eaux-de-vie entre elles, ou d'une eau-de-vie avec un alcool de fruit ou avec de l'alcool d'industrie. Toutefois, cette dénomination ne peut être accompagnée du qualificatif « fine » ou d'un adjectif visant la qualité du produit que si le mélange renferme moins de 50 o/o d'alcool de fruit ou d'alcool d'industrie.

Dans les inscriptions et marques servant à désigner les mélanges ou les spiritueux visés au présent article, la dénomination du produit et le qualificatif qui l'accompagne, ou le terme « fantaisie » doivent être imprimés en caractères identiques.

Art. 8. — Sont considérées comme frauduleuses les manipulations et pratiques destinées à améliorer et bouqueter les eaux-de-vie naturelles, en vue de tromper l'acheteur sur leurs qualités substantielles, leur origine ou leur espèce ; donner, à des spiritueux destinés à la consommation, sous quelque nom que ce soit, les caractères d'une eau-de-vie naturelle en faussant les résultats de l'analyse.

En conséquence, rentre dans les cas prévus par les articles 3 et 4 de la loi du 1^{er} août 1905 et l'article 4 de la loi du 28 juillet 1912 le fait d'exposer, de mettre en vente ou de vendre, connaissant leur destination, ou de détenir sans motifs légitimes, tous produits pouvant servir à effectuer les manipulations ou opérations ci-dessus visées.

N'est pas considérée comme frauduleuse la réduction des spiritueux visés au présent décret au degré de consommation. Toutefois, il est interdit de transporter en vue de la vente, d'exposer, de mettre en vente ou de vendre des eaux-de-vie réduites au-dessous de 36°, à moins que les récipients et emballages ne portent l'indication apparente, en chiffre d'au moins 5 millimètres de haut, de la richesse centésimale en alcool des eaux-de-vie qu'ils contiennent.

Art. 9. — Dans tous les établissements où s'exerce le commerce de détail des eaux-de-vie, les bouteilles, récipients et emballages renfermant les produits visés au présent titre doivent porter une inscription indiquant en caractères apparents, la dénomination sous laquelle ces produits sont mis en vente ou détenus en vue de la vente. Cette inscription doit être rédigée sans abréviation et disposée de façon à ne pas dissimuler la dénomination du produit. (A suivre.)

BESTIAUX

Paris-La Villette, le 6 octobre.

Espèces	Amenés	Vendus	Kilo sur pied		
			1 ^{re}	2 ^e	3 ^e
Bœufs.....	2.221	2.100	3.42	2.77	2.20
Vaches.....	1.130	1.020	3.42	2.75	2.09
Taureaux... ..	375	365	2.88	2.31	2.03
Veaux.....	4.651	4.630	5.64	4.74	3.49
Moutons....	41.986	40.800	4.40	3.45	2.50
Porcs.....	4.276	4.276	4.90	4.80	4.70

NOURRITURE DU BÉTAIL

(Tous ces prix sans engagement)

Manioc pour veaux, les 100 kilos	85 »
En sacs de 100 kilos sur wagon Chantenay.	
Riz Saïgon importation, les 100 k.	Manq.
Brisures de riz, les 100 kilos.....	85 »
Farine basse de riz, les 100 kilos...	58 »
Sur wagon Chantenay.	

TOURTEAUX EN FARINE

	Les 100 kilos logés	
	en sacs de 75 kilos wag. Chantenay par 2 sacs minimum	en sacs de 100 kilos wagon Nantes en magasin ou domicile par toutes quantités
Arachides Rufisque blanches »	78 »	78 »
Arachides décortiquées.... »	69 »	69 »
Palmistes en sacs de 50 k. »	Manque	Manque
Mélange spécial p. porcs		
½ palmistes		
½ sorgho.....	Manque	Manque

GRANDS MAGASINS DE LA CHATELAINÉ 20, Rue Crébillon, NANTES

G^{DE} PHARMACIE DE PARIS

Place Royale — NANTES — Rue d'Orléans
PHARMACIE D'ORDONNANCES — LA PLUS VASTE DE PROVINCE

Orge d'Algérie, les 100 kilos logés sur wagons Nantes :

Par wagons complets..... 55 »
Par quantités moindres ou en magasin 58 »

Granulé condensé pour volailles... 57 00
Les 100 kilos logés, livrés en sacs de 50 kilos.

Poudre d'os alimentaire..... 55 00

Poudre d'os alimentaire en farine. 60 00
Les 100 kilos logés.

Aliment mélassé l' « Intensif »..... Manque
Les 100 kilos logés, livrés en sacs de 65 kilos.

Son mélassé..... 51 00
Les 100 kilos logés, en sacs de 75 kilos.

FOURRAGES

Foin, les 500 k. hors ville 150 00 à 160 00

Paille, — — 50 00 à 55 00

Foin, les 500 k. en ville 180 00 à 200 00

Paille, — — 70 00 à 90 00

GRAINS ET FARINES

Nantes, le 7 octobre.

		PRIX DES 100 KILOS
Froment	1921	72 à 00
Seigle	»	56 à 58
Avoine	»	58 à 60
Orge	»	70 à 75
Sarrasin	»	70 à 75
Son	»	46 à 48
Fèves	»	70 à 00
Farine.....		98

VIGNES

Les plus belles Vignes - Les meilleurs Plants

PEPINIERES DE L'OUEST

LES PLUS IMPORTANTES DE LA RÉGION

60 hectares vignobles et pépinières

Exposition Nationale : PARIS 1911

1^{er} Prix : MÉDAILLE D'OR — Hors Concours

MEMBRE DU JURY

GIRAULT-SAPIN

*Propriétaire-Viticulteur

Domaine de la RONDE CHASSENEUIL (Vienne)

Plants greffés des meilleures variétés

BOUTURES GREFFABLES

Producteurs directs recommandés GAILLARD BLANC, 157, (Roi des Blancs) ; GAILLARD 2 et 194 rouges, SEIBELS ; COUDEROS différents numéros, NOAH ; OTHELLO, etc. Authenticité et sélection rigoureusement garanties.

PRIX MODÉRÉS

Commandes et expéditions soignées

ALIMENTATION DU BÉTAIL

Les Aliments mélassés SAY

pour chevaux et bestiaux

remplacent à poids égal :

GRAINS, TOURTEAUX, FOURRAGES

MÉLASSE SAY 80 % de mélasse.
SON MÉLASSE SAY 50 % de mélasse.

PAILLE SAY { 50 % de mélasse.
50 % de paille de blé.

Les plus sucrés et les meilleurs des aliments mélassés

Le sucre donne de la force aux animaux, les engraisse et supprime :

COLIQUES, DIARRHÉE, CONGESTIONS

OFFRES ET DEMANDES

Nous avons repris la publication de notre service d'informations pour les offres et demandes relatives à tout ce qui concerne l'Agriculture :

Offres et demandes d'emplois agricoles, de fermages, de métayages, de matériel agricole, de bétail, de produits de la terre.

Jusqu'à nouvel avis, ces annonces limitées à un maximum de cinq lignes chacune, seront *gratuites* pour tous nos adhérents, qui auront droit à deux insertions pour la même annonce.

Mais comme ces annonces nous occasionnent, pour répondre aux demandes de renseignements, des frais assez élevés de correspondance et de poste, nous ne les insérerons qu'autant qu'elles nous parviendront accompagnées d'une somme de 1 fr. 50 en timbres-poste, mandats, ou espèces versées à notre caisse.

En dehors de ces insertions, nous insérerons diverses annonces ou réclames de maisons commerciales ou industrielles pour lesquelles nous déclinons toute responsabilité, l'emplacement qui leur sera réservé, étant réservé par contrat à une agence de publicité de la région de l'Ouest qui en est ainsi concessionnaire.

OFFRES

39. — A vendre postier breton très distingué, 1 m. 56, rubican, 13 ans, énergique, port de tête, encolure, bon et joli, attelé et monté.

40. — A vendre boutures plants directs de toutes variétés.

41. — A vendre une pompe demi-rotative sur charriot et un très beau canard de Barbarie 1920.

42. — A vendre pulvérisateur 12 lames et un siège, complètement neuf, marque américaine.

43. — A vendre : 1° Un chien couchant, poil ras, parents parfaits, 10 mois ; 2° un chien briquet breton, 8 mois.

44. — A vendre charrue Brabant, bon état.

45. — A vendre : 1° Une grande charrue à défoncer ; 2° un rouleau Croskill à 13 disques ; 3° une herse en V ; 4° un scarificateur à 7 socs.

46. — A vendre : 1° Voiture et harnais cuir jaune, pour âne ou poney. Très bon état ; 2° cheval alezan, 4 ans 1/2, net, plein service, 1 m. 60, fils de Ivory et de Kella.

DEMANDES

48. — On désire acheter deux fox terriers, mâle et femelle d'au moins 2 ans, petits de taille, mais très trapus, garantis parfaits pour renards et blaireaux.

49. — On demande une place de gérant ou chef de culture dans propriété, culture et viticulture.

50. — Ménage sans enfant demande place en Loire-Inférieure ; le mari 23 ans, cultivateur-vigneron ; la femme, 22 ans, basse-cour.

51. — On demande un grand âne ou mulet pour manège, hersage.

52. — Jeune ménage demande place, mari jardinier, sachant conduire ; la femme basse-cour.

53. — On demande ménage muni de bonnes références, le mari bon jardinier, garde, sachant faire le cidre, ou jardinier chauffeur ; la femme cuisine et intérieur.

54. — Ménage cultivateurs, 2 enfants 11 et 13 ans, demande à louer à moitié fruits ou à prix d'argent, une ferme de 10 à 15 hectares pour le 23 avril 1922.

55. — On demande, pour la Mayenne, un ménage, l'homme jardinier, la femme à la basse-cour ou à toutes mains.

56. — On demande associé pour chasse gardée en Loire-Inférieure.

VINS

Muscadet, 1^{er} choix, nu 1921 460 à 500
Muscadet, 2^e choix, nu 1921 440 à 450
Gros-plant, 1^{er} choix, nu 1921 250 à 300
Gros-plant, 2^e choix, nu 1921 200 à 225

SAVONS (marques diverses)

Prix, les 100 kilos en barres, à Nantes et en sortie d'octroi, par 1/2 caisse de 70 kilos environ :

Blanc 72 % d'huile..... 270 00
Blanc 64 % d'huile..... 255 00
Blanc 60 % d'huile..... 255 00
Bleu pâle..... 240 00

Majoration de 5 francs par 100 kilos pour livraison en morceaux de 500 et 400 grammes.

HUILE DE TABLE « La Cardinale » 55 50
HUILE D'OLIVE garantie pure..... 70 00

L'estagnon de 10 kilos, brut pour net, pris à Nantes ou franco toutes gares.

Le Gérant : Th. PIGRÉE.

Vignes

J. FOULONNEAU, viticulteur, Saint-Christophe-le-Coupré (Maine-et-Loire), Hybrides de Gaillard, Couderc, Seibel, Bertille, Seyne, Castel, Chevalier, Oberlin, etc., Noah, Othello, Auxerrois. Plants greffés. Boutures greffables, authenticité garantie. Prix réduits. Références dans toute la Loire-Inférieure.

Poteaux en pierre pour vignes sur fil de fer franco gare.

ENGRAIS SPÉCIAUX

POUR
Morticulture -:- Cultures Maraichères
Pépinieristes -:- Arbres Fruitières

— INSECTICIDES —
DE TOUTE NATURE
et fabriqués spécialement pour les différentes espèces d'insectes nuisibles

Traitement des Maladies de la Vigne

PRODUITS ANTICRYPTOGAMIQUES
DÉSINFECTION DU SOL

DEMANDER RENSEIGNEMENTS ET CATALOGUES

Joseph CROUAN

5, Quai de la Fosse - NANTES (Loire-Inf.)
TÉLÉPHONE 22.67

VITICULTEURS

Demandez la Brochure
"Les Hybrides Producteurs directs"

Adressée GRATUITEMENT sur demande

Elle vous indiquera quelles sont les meilleures variétés ayant une bonne résistance aux maladies cryptogamiques, une bonne fructification et produisant un vin de bonne qualité.

E. LEMERLE "Le Lion-d'Or" NANTES

Plants greffés - Producteurs directs - Boutures greffables

GROS - Authenticité garantie - DÉTAIL

Prix courants adressés franco sur demande

ON DEMANDE DES REPRÉSENTANTS



FAITES
VOS
ACHATS

AU BON MARCHÉ

CHEZ

BRUNNER FRÈRES

LAINAGES, SOIERIES

BONNETERIE, CHEMISERIE
LINGERIE

CONFECTIONS pour HOMMES

pour DAMES, pour ENFANTS

LE MEILLEUR MARCHÉ DE TOUT L'OUEST

SAVON GRAPPE D'OR



1^{ère} MARQUE
DE MARSILLE

POUR DÉTRUIRE LES TAUPES radicalement et à peu de frais rien ne réussit aussi promptement que le TAUPINOL GIBET

Ne coûte que 5 fr. le flacon pour tuer 1500 taupes. Petit modèle 2 fr. REMBOURSES EN CAS D'INSUCCÈS. Toutes les Pharmacies. - Notice franco sur demande à JOUANNIC, Pharm. ROHAN (Morbihan)

MOTOCULTEURS SOMUA LIVRABLES IMMÉDIATEMENT

A. FRAISE ROTATIVE

TOUTES LES OPÉRATIONS EN UN SEUL PASSAGE

Conduits par un seul homme Dans tous les terrains Grande économie de semences Accroissement des récoltes Utilisables comme tracteurs PEUVENT ACTIONNER: POMPES MOTEURS ÉLECTRIQUES, MOULINS ETC.

DEMANDEZ NOUS, CATALOGUES: TRAVAIL DE LA FRAISE.

SOMUA 19 AVENUE DE LA GARE S'-OUEEN-SUR-SEINE

GRANDS MAGASINS DE NOUVEAUTÉS

Trousseaux

FABRIQUE DE LINGERIE

Trousseaux

et Layettes

fabriqués dans les Ateliers du

Petit Paris

Petit Paris

AU PETIT PARIS

NANTES

9 et 10, Place Royale - Tél. 9.71

et Layettes

fabriqués dans les Ateliers du

Petit Paris

Petit Paris

On trouve au PETIT PARIS : TOUT L'HABILLEMENT Pour ENFANTS, Filles et Garçons. — Pour DAMES, JEUNES GENS, HOMMES

Grande Spécialité d'Articles pour Mariage

POUR DAMES : Robes de Mariées, Couronnes, Voiles, Chaussures

Pour Hommes : Complots de Cérémonie tous faits et sur mesure, Chemises, Cravates, Chaussures

LACTINE AMÉRICAINE

Seule farine alimentaire stérilisée à 3 centimes le litre, Qui donne des VEAUX BLANCS, à chair ferme et lourde, Qui évite la tuberculose, excite l'appétit, facilite la digestion, guérit la diarrhée et se prépare sans faire cuire.



En Vente chez : RÉMOND, grains à Nantes - AUDRAIN, Épicerie à Blain - DEMASSARD, Boulanger à Chateaubriant - COURBIN, grains à Ancenis - RINEAU, grains à Glisson.



RHUM
S. BART

Importé des Antilles Françaises

DOCKS DE L'OUEST
SEULS CONCESSIONNAIRES POUR LA RÉGION