

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 6 heures à 8 heures (Dimanches et Fêtes exceptés)

Téléphone 1.95

Le prochain « Bulletin » paraîtra le 2 Septembre

LA SITUATION DES ENGRAIS

Très occupée par la rentrée de la moisson et les battages, la culture ne s'est pas encore mise en rapport avec les Syndicats locaux ou régionaux pour leur demander les engrais dont elle aura besoin au commencement d'octobre pour les ensemencements des céréales. Il est cependant grand temps pour elle de se les assurer. Les gares ne sont pas très encombrées jusqu'ici, et il peut être sage de passer ses ordres sans trop tarder. Depuis deux ou trois mois les fabricants de superphosphates ont pu reconstituer leurs stocks de produits fabriqués, et il est toujours intéressant de recevoir des engrais bien secs, pulvérulents, plutôt que des superphosphates expédiés au fur et à mesure de leur fabrication, ce qui peut arriver au cours de la campagne, lorsque la demande dépasse la production journalière.

Nous appelons de nouveau l'attention de nos adhérents sur l'emploi combiné du superphosphate et du phosphate qui donne dans la généralité de nos terres d'excellents résultats.

100 kilos de superphosphate 14 o/o mélangés avec le même poids de phosphate d'Algérie 26 o/o, au jour même de leur emploi, donne 200 kilos d'engrais en un mélange dosant $14 + 26 = 40$, soit 20 o/o d'acide phosphorique dont 7 o/o immédiatement assimilable et 13 o/o d'acide à effet plus éloigné.

Nous recommandons également l'adjonction d'un engrais azoté fort utile dans beaucoup de terres, sulfate d'ammoniaque ou cyanamide, à dose plus ou moins élevée suivant la nature de ces terres et les récoltes précédentes qu'elles ont amenées, et la dose de fumier que l'on y enfouit ou que l'on a déjà employé pour les cultures de printemps, pommes de terre, maïs, betteraves, etc.

Les engrais complets comprenant azote ammoniacal, acide phosphorique et potasse, sont aussi très intéressants qu'on les fasse soi-même ou qu'on les achète tout préparés.

Après les cultures de pommes de terre, maïs ou betteraves, ils donnent d'excellents résultats, restituant au sol ce que celles-ci ont enlevé pendant les mois précédents.

SCORIES (Erratum)

Par suite d'une erreur de mise en page du tableau des engrais dans notre Bulletin du 22 juillet, les prix des scories 12, 13 et 14 o/o sont erronés. Ils doivent être rétablis comme suit :

	2 ^e colonne	3 ^e colonne
	de 5.000 à 9.900 kil.	de 100 à 4.900 kil.
12.....	18.35	18.85
13.....	18.85	19.35
14.....	19. »	19.50

Rien à modifier pour les autres dosages.

PAIEMENT DES FACTURES AU SYNDICAT

Est-ce le résultat des gros travaux agricoles annuels, ou au contraire le départ pour les vacances au bord de la mer ou ailleurs ? Nous constatons un certain retard dans le règlement des factures payables au Syndicat. Nous rappelons à nos adhérents que ces factures doivent toujours être payées *au comptant*, soit directement à notre caisse, soit au crédit de notre compte de chèques postaux n° 6.015, Nantes.

Nous ne faisons jamais de traites pour ces encaissements.

CRÉSYL-HENRY

Nous sommes à même de livrer le Crésyl Henry, pour désinfections et lavages des écuries, étables, etc., au prix de 4 fr. 50 le bidon d'un kilogramme pris dans nos bureaux.

Ambliets et Courroies d'attelage pour jougs à bœufs

FABRICATION SPECIALE

(Voir les modèles dans nos bureaux. Nous demander les prix par correspondance.)

LA FERME-ÉCOLE DE LA VILLE DE NANTES

Centre de rééducation agricole pour blessés de guerre, procure : régisseurs, chefs de culture, jardiniers, gardes-particuliers, secrétaires-comptables, etc., possédant de solides connaissances théoriques et pratiques.

S'adresser à M. Chastand, ingénieur agronome, directeur, Château-Thébaud (Loire-Inférieure.)

POUR L'AMÉLIORATION DE LA POMME DE TERRE

La maladie cryptogamique du mildiou connue depuis longtemps atteint la pomme de terre pendant sa végétation, comme elle atteint la vigne. Depuis une dizaine d'années on signale en France et à l'étranger deux autres maladies dont la cause est encore mal connue : l'enroulement et la mosaïque.

L'enroulement se manifeste peu de temps après la levée ; les feuilles s'incurvent en gouttières, parfois s'enroulent en cornet, la face supérieure de la foliole se trouvant à l'intérieur de la gouttière ou du cornet ; elles deviennent sèches et cassantes.

La mosaïque présente sur les feuilles, au début de son évolution, une alternance de places claires et décolorées qui rappelle l'aspect d'un damier irrégulier. Ce n'est pas une maladie nouvelle ; Parmentier la décrivait déjà sous le nom de frisolée. La mosaïque, comme l'enroulement, arrête le développement des tubercules qui ne donnent qu'une faible récolte.

Ces maladies paraissent contagieuses et héréditaires. Pour éviter qu'elles ne se propagent, il importe de ne pas semer des tubercules provenant de plants contaminés. M. Duboys, professeur à l'École nationale d'agriculture de Rennes et directeur du Centre régional d'expérimentation sur la pomme de terre, conseille d'opérer de la manière suivante : « Ne réserver comme plant pour l'année suivante que les tubercules provenant des touffes qui, pendant toute la durée de leur végétation n'ont présenté sur les tiges et les feuilles aucun signe des maladies de dégénérescence ».

M. Schribaux recommande en outre de pratiquer l'arrachage des tubercules que l'on veut réserver pour la semence un peu avant la maturité. Le moment le plus favorable pour l'arrachage prématuré est celui où les tubercules ont atteint à peu près les trois quarts de leur grosseur, lorsque la peau s'enlève facilement sous la pression du doigt et qu'ils sont encore considérés comme des pommes de terre nouvelles. Ces tubercules se conservent aussi bien que ceux qui sont récoltés complètement mûrs, pourvu qu'on ait soin de les étendre sous un abri aéré pour les faire durcir et verdier. M. Ph. de Vilmorin qui préconise également cette méthode, assure que l'arrachage prématuré des semences permet d'obtenir l'année suivante des rendements sensiblement plus élevés.

La pratique montre que certaines variétés sont plus sujettes aux maladies de la dégénérescence, alors que d'autres restent presque complètement indemnes. On agira donc prudemment en ne prêtant pas l'oreille aux belles paroles de certains courtiers étrangers au pays, qui nous offrent des variétés inconnues, dites à grands rendements. Nous avons des variétés adaptées à notre sol et à notre climat et qui ont fait leurs preuves de résistance aux maladies.

Nous citerons parmi les variétés de grande culture, les seules dont nous nous occupons ici, l'*Industrie*, la *Géante sans pareille*, la *Jaune ronde hâtive*, la *Jaune d'or de Norvège*. Toutes sont très vigoureuses et résistantes aux maladies. De plus, elles sont à chair jaune et recherchées par le commerce. Elles tendent à se répandre de plus en plus dans la Mayenne, en particulier dans le Craonnais.

Enfin ne perdons pas de vue que les engrais complémentaires judicieusement employés augmentent notablement la vigueur des plants et, par suite, leur résistance aux maladies. La pomme de terre est particulièrement sensible à l'action des engrais potassiques. L'emploi des kainites-sylvinites d'Alsace, quand il sera définitivement entré dans la pratique, nous permettra d'accroître nos rendements dans de fortes proportions.

Jules DAVOST.

(L'Action Française du Dimanche).

PRÉPARATION DU MATÉRIEL VINAIRE (SUITE ET FIN)

Affranchissement des cuves en bois, foudres et fûts neufs. — Le moyen le plus rapide pour faire dégorger le bois est l'emploi de la vapeur. L'étuvage, à condition d'être assez prolongé, nettoie parfaitement le bois, et un simple rinçage à l'eau pure suffit ensuite pour mettre le récipient en état de recevoir de la vendange ou du vin.

Quand on ne possède pas d'étuveuse, on a parfois recours au procédé suivant : on introduit dans le foudre ou dans la cuve (fermée) 20 à 25 kilos de chaux grasse en pierres par 100 hectos de contenance ; on ferme la porte et on jette, par la bonde, de 40 à 50 litres d'eau (2 litres d'eau pour 1 kilo de chaux). L'extinction de la chaux provoque la formation d'abondantes vapeurs qui réalisent un petit étuvage. Lorsque le foudre est refroidi, on y entre, on projette ce lait de chaux sur les parois ; puis on vide et on rince à grande eau. Cette méthode est évidemment moins parfaite que l'étuvage, et dans le cas où on l'emploierait, il serait prudent de faire cuver une fois de la vendange dans le foudre ou la cuve, avant d'y loger du vin.

Lorsqu'on a à sa disposition une source abondante, ou une rivière, on peut très bien faire dégorger les foudres en les remplissant d'eau (additionnée d'un peu de carbonate de soude) ; à proximité des rivages, on utilise même souvent l'eau de mer pour cet usage. Après vidange, au bout de 6 à 8 jours, on rince à l'eau claire, et le récipient est prêt.

Les mêmes procédés s'appliquent, avec plus de facilité, à l'affranchissement des petites futailles.

Dans tous les cas, dès que les foudres ou futailles sont bien égouttés, il faut — si on ne doit pas les utiliser de suite — les mécher fortement, en y faisant brûler du soufre ordinaire ou des mèches soufrées, et renouveler cette opération au bout de trois ou quatre jours. L'oubli de cette opération pourrait provoquer la moisissure du récipient.

Examen et traitement des foudres et futailles usagés. — Les foudres en service se conservent sans altérations si l'on prend les quelques précautions nécessaires.

Dès qu'un foudre a été vidé, à quelque époque que ce soit, il faut le nettoyer avec soin avec la brosse ou le balai ; le laisser égoutter pendant 24 heures, et éponger alors la petite quantité de liquide qui s'est réunie dans le fond ; enfin, mécher fortement (1 kilogr. de soufre par 100 hectos de contenance), et renouveler l'opération toutes les 5 et 6 semaines jusqu'aux prochaines vendanges.

Le même traitement s'applique aux petites futailles. Néanmoins, si celles-ci renferment de la lie, il convient de les rincer d'abord à l'eau pure, puis de les laisser égoutter avant de les mécher. Renouveler ce soufrage tous les deux mois, et même plus souvent si les futailles sont logées dans une cave humide, où elles sont exposées à la moisissure.

Dans le *dos spécial* de foudres n'ayant

pas contenu de vin depuis plusieurs années, un bon étuvage paraît s'imposer d'abord pour les faire gonfler et aussi pour faire disparaître, dans la mesure du possible, le « goût de bois » qu'ont souvent contracté ces récipients. Eviter une longue cuvaison dans ces foudres et n'y loger du « vin fait » qu'après s'être assuré que tout goût de bois a disparu.

Traitement des foudres et fûts altérés. — Les principales altérations qui peuvent atteindre les foudres et futailles sont la *piqûre*, le *mois*, le *pourri* et les dépôts de bactéries de la *tourne*.

(1) **PIQÛRE.** — Lorsque la piquûre est légère, elle se confond parfois au moment où l'on ouvre le foudre, avec l'odeur de l'acide sulfureux provenant de la combustion du soufre. Il est donc toujours prudent de venir « sentir » de nouveau les foudres 24 heures après qu'ils ont été ouverts.

En règle générale, et pour si peu que le foudre paraisse atteint d'une altération quelconque, il faut commencer par le *détartrer* : on enlève ainsi, avec le tartre, la plupart des microbes ou germes des maladies.

Cette opération faite, si la piquûre est très légère, il suffira de rafraîchir les parois du foudre avec un peu d'eau, et de mécher très fortement, à deux ou trois reprises, à 48 heures d'intervalle.

Si la piquûre est sérieuse, laver tout d'abord copieusement avec une solution de carbonate de soude à 5 p. 100 ; rincer à l'eau pure ; après égouttage et les parois du foudre étant encore humides, mécher à plusieurs reprises, comme dans le cas précédent.

(2) **MOISI.** — Lorsque la moisissure est légère, on s'en débarrasse assez aisément, de la façon suivante :

Après avoir détartre, on enduit les parois intérieures du foudre avec un lait de chaux un peu épais préparé avec de la chaux vive (chaux grasse en pierre de préférence). On laisse le foudre ouvert. Deux ou trois jours après on brosse et on rince à grande eau, pour enlever toute la chaux ; on laisse égoutter. Enfin, on méche très fortement, à plusieurs reprises.

Lorsque la moisissure est intense, il vaut mieux avoir recours au *permanganate de potasse*, comme dans le cas des fûts *pourris*.

(3) **POURRI.** — Ce sont surtout les petites futailles qui sont parfois atteintes de pourriture, lorsqu'elles ont séjourné vides dans les caves humides des consommateurs, qui, généralement, n'en prennent aucun soin. Elles reviennent à la propriété dans un état lamentable, et les procédés ordinaires de désinfection ne sont pas assez énergiques pour les franchir réellement de tout mauvais goût.

Le permanganate de potasse détruit, en les oxydant, tous les produits mal odorants. Son emploi constitue un procédé très efficace, tant que, bien entendu, la pourriture n'a pas pénétré trop profondément dans le bois.

Pour traiter dans les meilleures conditions possibles une futaille de 225 litres, on la remplira d'eau et on y introduira ensuite 25 grammes de permanganate de potasse (en cristaux). On secouera la pièce pour faire fondre le permanganate, et on laissera les choses en l'état, en roulant la pièce à plusieurs reprises pendant 3 ou 4 jours. Après quoi, on videra la pièce, on la rincera et on *sentira*. S'il persiste un peu d'odeur, on renouvellera l'opération avec 10 ou 15 grammes de permanganate. Après rinçage copieux à l'eau, pour enlever toute trace de manganèse, on laissera égoutter et l'on méchera fortement.

Le même procédé s'applique aux foudres, en réduisant la dose de permanganate à 1 kilogr. pour 100 hectolitres de contenance.

Mais, pas plus pour les goûts de mois que pour le pourri, on ne peut répondre absolument du succès des traitements. Il faut être très prudent dans l'emploi des fûts ayant subi ces altérations.

(4) **TOURNE.** — Les microbes de la tourne (et des autres maladies bactériennes) se conservent très bien d'une année à l'autre, et, si l'on ne prend pas soin de les détruire, ils peuvent contaminer plusieurs récoltes successives.

On peut admettre que des soufrages très énergiques, pratiqués après le détartre, et alternés avec des lavages copieux à la

brosse, suffiraient à détruire tous ces microbes ; et, à la rigueur, il n'y aurait pas grand danger à s'en tenir là.

Mais, et surtout lorsque les maladies ont atteint gravement les vins de la précédente récolte, il est plus prudent de mettre à profit les propriétés énergiques du permanganate de potasse.

S'il s'agit de futailles, on agira comme il a été indiqué pour le traitement des fûts pourris. S'il s'agit de foudres, le remplissage ne paraît pas ici indispensable. On fera une solution de 1 kilo de permanganate dans 100 litres d'eau (quantité pour un foudre de 100 hectolitres) et, à l'aide de la pompe, on lavera assidûment, à la lance, toutes les parties du foudre, comme dans tous les cas précédents.

Ne pas oublier que le permanganate brûle les habits et la peau ; il convient donc de faire prendre, par les ouvriers chargés du travail, les précautions nécessaires.

— Rappelons enfin que quand on *abreuve* les foudres et les futailles pour les faire gonfler et les rendre étanches, il faut veiller à ce que l'eau ne s'y corrompe pas et ne prenne pas ce goût de *croupi* qui pénètre dans le bois et passe ensuite dans le vin.

On s'en préserve aisément en tenant tous ces récipients fermés et *bien méchés au soufre* pendant tout le temps qu'on les imbibe.

On peut encore, pour les cuves ouvertes, employer le bisulfite de potasse à raison de 50 à 60 grammes par hectolitre d'eau.

Assainissement des locaux. — Il est très important de passer en revue non seulement les ustensiles et le matériel vinaire, mais aussi les locaux où s'effectue la vinification.

Après avoir débarrassé le cellier des objets qui l'encombrent, les murs seront assainis par un badigeonnage à la chaux complété par une pulvérisation au sulfate de cuivre, ou plus simplement, par une pulvérisation de bouillie bordelaise. Le sol doit être tenu très sec et très propre. Une aspersion avec une solution de chlorure de chaux à 1 o/o le débarrassera des moisissures. Au moment de faire le vin, on ne doit pas tolérer dans la cave et ses dépendances la présence d'objets mois.

(Le Progrès agricole et viticole.)

Amélioration du régime alimentaire DU BÉTAIL (1) (Suite)

Nous continuons la reproduction du rapport de M. J. Girard, professeur de zootechnie à l'École nationale vétérinaire de Toulouse, lu au Congrès agricole de Toulouse.

Nous en supprimerons cependant certains passages qui s'appliquent particulièrement au bétail élevé et entretenu dans les montagnes, mais les conseils qui abondent dans cette communication intéressante, peuvent être utilisés dans tous les pays d'élevage, et nous en recommandons la lecture à tous nos adhérents, certains que nous sommes qu'ils ne pourront qu'en profiter largement en s'en inspirant dans leurs exploitations.

Ce qui se fait ! — On sait partout aujourd'hui, qu'une nourriture appropriée en quantité et en qualité, constitue le meilleur moyen d'améliorer les bestiaux, d'en accroître le nombre et d'augmenter la valeur des utilités qu'ils fournissent.

L'affirmation nous en a été souvent donnée : Très anciennement, par les philosophes de la Grèce quand ils énoncent avec Hérodote et Hippocrate que « les animaux sont l'image du sol » ; par les physiologistes de tous les temps, qui disent avec Brillat-Savarin : « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es », par les savants, prouvant avec Cuvier que le « régime commande à l'organisation des êtres » ; par les agronomes anglais affirmant que « c'est par la bouche que les races se forment » et par Baudement enfin, quand il écrit que « l'alimentation, c'est la zootechnie tout entière ».

Quant à la démonstration, si tant est qu'elle soit encore nécessaire, nous la trouvons magnifiquement illustrée dans les résultats obtenus par l'Angleterre, qui doit

à ses méthodes d'alimentation de posséder les plus belles races animales du monde et par les Danois, les Hollandais et les Américains, chez qui l'alimentation savante a déterminé une augmentation considérable du rendement et de la qualité des produits, chez les animaux de toutes espèces.

Cependant, en ce qui nous concerne, l'histoire analytique des progrès accomplis en France nous montre, que si des efforts ont été faits, ils sont bien timides encore, tentés d'une manière bien partielle et seulement dans les départements du Nord, c'est-à-dire dans les pays les plus rapprochés de nos voisins d'Outre-Manche et qui sont les mieux en position, par conséquent, d'apprécier les améliorations de cette nature.

Ailleurs, et dans le Midi notamment, chez nous, si on a passablement et heureusement travaillé au point de vue de la régénération des races qui, mieux sélectionnées comptent aujourd'hui un nombre respectable d'animaux de bonne origine, on n'a rien fait ou presque, en matière d'alimentation. Dans ce domaine spécial, les usages du passé dominant toujours y conservant dans certains cas, comme dans la montagne par exemple, avec tout le pittoresque d'autrefois, toute leur énergie primitive.

Régime actuel. — Oui ! aujourd'hui, en plein vingtième siècle, après les admirables travaux de Boussingault et des physiologistes ou chimistes français qui ont fondé la science de l'alimentation rationnelle, dans presque toutes les fermes de nos campagnes méridionales, on nourrit les animaux comme on les nourrissait il y a cent ans. Peut-être moins bien !

On utilise ce que l'on a ; rien que ce que l'on a ; mais pas tout ce que l'on a ; sans peser ni compter ; sans préparation ou correction ; sans appréciation ni choix ; toujours conformément à la loi du moindre effort et sous les seuls suggestions de l'omnipotente routine.

L'herbe des pâturages prise sur pied en toutes saisons, quelque temps qu'il fasse et avant qu'elle n'ait atteint une maturité suffisante, sous un piétinement ravageur, conséquence d'un chargement excessif, et par des bouches trop nombreuses et trop avides qui la rongent jusqu'aux racines.

Les artificiels, encore trop restreints dans la plupart des petits domaines, mangés en vert « à bouche que veux-tu ! », ou bien tardivement coupés et mal ramassés et transportés pour les distributions irrégulières aux animaux dans les étables.

Les prairies naturelles insuffisamment soignées, et quand même « primées », puis fauchées trop tard, donnant un « foin » trop mûr, parfois brûlé au moment de la récolte, souvent mal engrangé et toujours mal distribué.

Les pailles amoncelées en tas dans les cours exceptionnellement dans des granges, le plus souvent exposées aux dégâts de la volaille, et presque toujours mal conditionnées, mal surveillées et mal conservées.

Beaucoup de denrées proches parentes de la paille et du foin, qui sont avec l'herbe les seuls composants de l'arsenal alimentaire régional, qu'on rencontre en abondance dans les fermes du Midi, telles les menues pailles et les balles, les fanes et les feuilles, les mares de raisins, etc..., qui se perdent ou vont au fumier. On ne les utilise pas, uniquement parce que l'habitude n'en a pas consacré l'usage.

On donne les aliments tels qu'ils sont. — Fourrages verts très aqueux, mouillés ou demi-secs, au hasard de la saison, de l'heure ou des intempéries ; très succulents ou flétris suivant les conditions de végétation ou de récolte, toujours tels que le sol les fournit spontanément aux animaux vivant en liberté, avec cette circonstance spéciale et aggravante, que nos auxiliaires domestiques ne peuvent refuser ni choisir comme leurs congénères sauvages.

Pailles et foin sont donnés « nature » ; Entiers, bruts, pour si grossiers qu'ils soient, et pour tant qu'ils aient été durcis par la chaleur, appauvris par la récolte ou modifiés par la dessiccation, c'est-à-dire sous la forme la moins propre à développer leurs vertus nutritives.

On ne pèse pas ! — Aujourd'hui, comme autrefois, on nourrit à la fourche donnant peu ou beaucoup, suivant l'époque

ou l'importance de la récolte ; et quels que soient le nombre des animaux ou le poids des fourrages, les granges chaque année se vident de la même façon. « C'est, dit J. Bujault, comme la bourse de Paf-Paf qui est à sec tous les dimanches ».

On ne compte pas ! Même on gaspille ! — Pénétrez dans une ferme, examinez les râteliers et les mangeoires, aussi bien dans l'écurie que dans la vacherie et la bergerie... et vous jugerez combien de fourrages parfois chèrement produits jonchent les cours et les passages, tombent des mangeoires sous les pieds des animaux ou bien sont insuffisamment et mal utilisés.

Telles sont les ressources et tel est le régime ordinairement suivi dans l'utilisation des fourrages. Aux animaux mainte-

Sont-ils mieux traités ? Pas du tout !

Dans la plaine et en coteaux, le cheval, le bœuf et les vaches de travail, sauf l'exception temporaire provenant de l'usage du vert en été, sont à peu près exclusivement nourris par le mélange foin et paille auxquels on associe quelquefois de l'avoine, du son et de la farine d'orge, ces deux dernières substances ne comptant que d'une manière accessoire. Il y a dans ce choix de fourrage, les éléments d'une bonne nourriture ; les animaux la préfèrent à toute autre et s'en trouvent bien. D'ailleurs, l'affouragement est plutôt bien ordonné par le laboureur qui, aimant bien son bétail est toujours soucieux de bien soigner ses compagnons de labeur. Il n'y a donc rien à changer au point de vue fondamental. Mais peut-être ! au point de vue économique pourrait-on désirer une meilleure préparation du fourrage et un rationnement plus étroitement mesuré sur les besoins des animaux.

Peut-être aussi convient-il de condamner l'habitude vicieuse qui consiste à procéder sans ménagement aux modifications de régime imposés par les changements de saison. Le passage brusque de l'alimentation sèche à la nourriture verte cause, chaque année, de nombreux accidents se chiffrant par des pertes élevées qui pourraient être facilement évitées pour le plus grand profit des animaux et de la bourse du cultivateur.

De même, les vaches laitières exploitées industriellement, reçoivent le plus souvent, une nourriture spéciale choisie et calculée d'après leur poids et leur rendement. Sauf exception, le rationnement est bien conduit et satisfait doublement aux conditions physiologiques et économiques de l'alimentation vraiment rationnelle.

Mais il n'en est plus ainsi pour les animaux d'élevage et les reproducteurs de toutes espèces qui comprennent le gros de la population animale domestique dans la plupart des exploitations agricoles méridionales.

Dans la montagne, la pratique désastreuse de la traite des vaches nouvellement vélées, pour la vente du lait aux fruitiers, se répand de plus en plus, au grand dommage des veaux, qui ne trouvant pas de quoi s'alimenter dans la mamelle tarie vivent misérablement d'herbes mal appropriées à leur estomac et s'étiolent ou se déforment sous les mauvais effets d'un régime déficitaire et mal accordé. D'autre part, trop de bétail pour les possibilités fourragères ordinaires, la substitution de la vache au mouton qui a considérablement augmenté le poids vivant entretenu et les exigences du troupeau sans ajouter aux ressources, le mauvais aménagement des montagnes qui diminue chaque année la surface productive et le rendement des pelouses, l'impérieuse tradition enfin, avec ses habitudes brutales qui imposent partout et en tout temps, les mêmes règles et la même manière de faire en matière de transhumance, font que les animaux de la montagne dont les besoins sont variables avec l'espèce, la race, l'âge, l'individualité et les intempéries saisonnières et qui sont nécessairement soumis à des alternatives irrégulières de disette et d'abondance, se développent insuffisamment et irrégulièrement, tout en restant constamment exposés à tous les inconvénients des écarts de régime. Cet état s'accuse encore, l'hiver, dans les hautes vallées par le passage brusque de l'alimentation abondante et verte de l'estivage, à la nourriture sèche et déficitaire de la stabulation.

Dans la plaine et en coteaux, l'hygiène alimentaire pour être moins brutale n'en est pas moins déficiente. Les veaux sont convenablement allaités, même fortement

(1) Rapport au Congrès agricole de Toulouse.

nourris pendant les dix semaines que dure la pleine lactation de leurs mères ; mais, comme ceux de la montagne, ils ont tout à souffrir de l'allaitement insuffisant à partir de deux mois et du sevrage mal fait : trop tôt et trop brusque, avec des aliments impropres pouvant incommoder l'organisme, mais incapables de le nourrir.

Beaucoup d'éleveurs s'imaginent volontiers, que du moment où la mamelle de la mère est naturellement tarie, c'est que le produit n'a plus besoin de lait. Alors, disent-ils, on peut, même on doit sevrer, quels que soient l'âge du sujet ou l'époque de l'année. C'est à tort ! Car le rendement quotidien et la durée de la lactation chez nos femelles domestiques sont affaires de race. Les vaches hollandaises et normandes donnent beaucoup de lait et pourraient alimenter leurs petits toute une année. Au contraire, la Gasconne n'a qu'une sécrétion très limitée : elle devient vite incapable de bien nourrir son veau. Devra-t-on dans l'un ou l'autre cas s'en rapporter au tarissement de la mère ! Non certes ! Car les résultats seraient mauvais dans tous les cas : gaspillage du lait chez les premières ; insuffisance d'allaitement chez les secondes.

D'autres éleveurs permettent l'usage du foin, voire de la paille, de très bonne heure, avant deux mois, sous prétexte de stimuler les organes de la mastication et de développer ceux de la digestion. Il y a là, une grosse erreur de pratique. Chez nos grands animaux, les premières molaires permanentes qui annoncent la constitution de la « bouche » n'apparaissent jamais avant l'âge de six mois. Jusqu'à ce moment, le sevrage doit être considéré comme prématuré, car la dentition ne permet pas l'utilisation avantageuse de l'alimentation végétale fibreuse. D'ailleurs, l'éducation des mâchoires reste à faire : les premières dents à peine sorties sont incapables, voire inopérantes, et les sucs digestifs sont inaptes à tirer parti des matériaux qui leur sont offerts.

Souvent, chez nos tout jeunes veaux gascons on pyrénéens, après une période de parfaite santé qui coïncide avec l'allaitement maternel, on observe des troubles divers du côté du tube digestif, de la peau ou des voies respiratoires. Bien qu'il soit difficile dans de pareilles conditions d'arriver à un déterminisme exact, on est dans l'habitude d'en rapporter l'origine soit à des accidents de dentition, soit au froid, au rachitisme ou à l'absence des soins de la peau. Le plus souvent, ils sont dus à une alimentation déficiente, conséquence du sevrage prématuré.

Dans les coteaux encore, les élèves de toutes espèces se développent mal, le plus souvent, pendant plusieurs parties de leur période de croissance, du fait d'un élevage irrationnel avec des fourrages trop grossiers, mal accommodés, constituant une ration insuffisante.

J. GIRARD,

Professeur de Zootechnie
à l'École nationale vétérinaire de Toulouse.
(A suivre).

notre pays. Elle a trop souffert des alternatives de sécheresse et d'humidité. Les cours sont par suite très variables. Nous ne nous écarterons peut être pas beaucoup de la vérité en citant les prix de 60 fr. à 62 fr., tout en admettant que des lots se traitent au-dessous ou au-dessus de ces chiffres sur la vue des échantillons.

Les blés noirs ont très belle apparence. On parle de 67 à 68 francs pour le livrable, mais nous ne sommes pas encore arrivés à la récolte qui demande encore une attente d'environ un mois, et d'ici là la situation peut changer suivant la température que le ciel nous réserve.

VINS

Nous ne parlerons plus que pour mémoire des 1921, dont on pourra bientôt dire qu'ils ont vécu. Leur écoulement se borne à des ventes de détail peu intéressantes en général aujourd'hui pour l'ensemble des viticulteurs, suffisamment occupés aujourd'hui par les perspectives de la récolte de cette année.

Quantité à envisager, qualité possible, enfutaillage, main-d'œuvre à réunir surtout pour la cueillette. Tous ces points préoccupent justement les récoltants. A notre avis le dernier est le plus important, car la quantité et la qualité sont en quelque sorte en dehors des efforts humains, la question futaille a pu jusqu'ici être résolue à peu près au mieux par les achats de futailles neuves ou d'occasion et à des prix élevés certes, mais qui, en général, n'ont rien eu de trop exagéré, grâce aux importations de fûts neufs opportunément faites en provenance du Bordelais, du Midi et du Nord pour les futailles usagées.

La question de la main-d'œuvre est loin d'être résolue. Des engagements d'ouvriers et d'ouvrières surtout ont été faits à droite et à gauche dans les localités non viticoles à des prix très élevés.

Nous pensons que la main-d'œuvre s'ouvrira plus largement aux approches des vendanges. Les chantiers et ateliers n'ont plus guère de travaux, beaucoup d'usines ont dû licencier une très grande partie de leur personnel. On parle encore de la fermeture de nouvelles usines totalement à court de commandes. Si cette situation déplorable se maintient d'ici la fin d'octobre, les chômeurs et chômeuses de la ville pourront être tentés de retrouver pendant une période de 3 ou 4 semaines à la campagne des salaires se rapprochant très sensiblement de ceux de la ville et qu'ils ne touchent plus du reste, faute de travail.

Il est encore trop tôt parler de prix pour les vins de cette future récolte. Vendeurs et acheteurs se tiennent sur la réserve. Le manque de futailles chez certains récoltants pourra faire naître des affaires. Si nous pouvions jouir d'ici un mois d'un temps semblable à celui de l'an dernier à pareille époque, les tractations seraient certes plus faciles. En attendant les parties s'abstiennent et restent dans l'attente.

Cours des Marchés de gros

Sauf variations
et à titre de renseignement
Nantes, le 18 août 1922.

GRAINS ET FARINES

		PRIX DES 100 KILOS	
Froment	1922	75	à 00
Seigle	»	50	à 00
Avoine	»	60	à 62
Orge	»	00	à 00
Sarrasin	»	00	à 00
Son	»	42	à 43
Fèves	»	00	à 00
Farine	102	à 00

FOURRAGES

Foin, les 500 k. hors ville	100	»	à 115	»
Paille, —	60	»	à 65	»
Foin, les 500 k. en ville	130	»	à 140	»
Paille, —	80	»	à 85	»

VINS (prix nominaux)

Muscadet, 1 ^{er} choix, nu 1921	560	à 600
Muscadet, 2 ^e choix, nu 1921...	100	à 550
Gros-plant, 1 ^{er} choix, nu 1921...	280	à 320
Gros-plant, 2 ^e choix, nu 1921	240	à 250

BESTIAUX

Paris-La Villette, le 17 août 1922.

Espèces	Amenés	Vendus	Kilo sur pied		
			1 ^{re}	2 ^e	3 ^e
Bœufs	1.451	1.151	3.78	2.91	2.31
Vaches	695	695	3.72	2.69	2.03
Taureaux	219	219	2.64	2.36	2.03
Veaux	1.080	1.080	4.20	3.72	2.97
Moutons	8.044	8.044	5.30	4.00	3.35
Porcs	2.416	2.416	6.00	5.80	5.50

PRODUITS DIVERS

Sauf variations

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	208	00
Blanc 64 % d'huile	191	00
Blanc 60 % d'huile	191	00
Bleu pâle	174	00

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

Nous pouvons offrir à nos syndiqués des savons blancs de Marseille par caisses de 50 kilos en sortie d'octroi :

Qualité supérieure, blancs, 72 % d'huile :
En barres

205 fr. les 100 kilos
En morceaux

HUILES

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.

PRODUITS DIVERS

pour la nourriture du bétail
pouvant être fournis
par le Syndicat

Tous ces prix sans engagement

Manioc en farine pour veaux (sacs de 75 k.)..... manque
Riz Saïgon importation n° 2..... manque
Brisures de riz 1 et 2..... manque
Brisures de riz Cargo (sacs de 100 kilos) 64 »
Farine basse de riz (sacs de 75 k.) 52 »
Remoulage de fèves (sacs de 75 k.) 52 »
Les 100 kilos pris à Nantes ou sur wagon Nantes.
Diminution de 2 fr. par 100 kilos pour les marchandises prises à l'usine de Chantenay ou sur wagon Chantenay.

TOURTEAUX EN FARINE ET EN PAINS

Arachides Rufisque blancs..... Manq.
Arachides Rufisque courant..... Manq.
Coprah en pains 64 »
En sacs de 100 kilos wagon Nantes en magasin par toutes quantités
Arachides Coromandel, en sacs de 75 kilos sur wagon Chantenay, les 100 kilos 57 50
Palmistes, en sacs de 50 kilos, sur wagon Chantenay, les 100 kilos. 48 »
Majoration de 3 fr. pour livraison Nantes

Tourteau de maïs broyé..... 68 »
Manioc en cossettes..... 67 »
Manioc en farine..... 69 »
Farine grasse de maïs PRIMA..... 74 »
Maïs blanc du Tonkin..... manque

Granulé condensé pour volailles... 60 »
Les 100 kilos logés, livrés en sacs de 50 kilos, sur wagon Vertou
Poudre d'os alimentaire..... 57 »
Farine d'os alimentaire..... 62 »
Les 100 kilos logés, sur wagon Vertou
Aliment mélassé l'« Intensif »..... 43 »
Les 100 kilos logés, livrés en sacs de 75 kilos
Son mélassé..... 60 00
Les 100 kilos logés, en sacs de 75 kilos sur wagon Chantenay

Mélasse Say, manque temporairement.
Son mélassé Say..... 58 »
Paille Say..... 43 »
Les 100 kilos logés en sacs de 75 et de 50 kilos sur wagon Nantes ou pris à Nantes.

LES RÉCOLTES

CÉRÉALES

Les blés sont à peu près rentrés partout dans notre région, et les battages fonctionnent partout également.

Les constatations au sujet des rendements sont très différentes les unes des autres. Certaines exploitations donnent un déficit allant jusqu'à moitié de la récolte dernière, d'autres accusent un tiers, d'autres un quart seulement en moins. Là où on néglige les parages et les désherbages des blés, la récolte est franchement mauvaise comme quantité et comme qualité. Le blé sort des vanneuses mélangé à une quantité de graines étrangères, jerséau, ail, etc.

L'humidité qui a régné pendant la moisson, se retrouve dans le blé après battage. Nous sommes loin de la récolte 1921 comme qualité. Aussi la minoterie cherche-t-elle à se garantir contre un déchet de poids et une perte au rendement en farine. Elle a ramené ses prix à 75 fr. les 100 kilos, tout en exigeant une siccité satisfaisante et un tant pour cent de graines étrangères aussi réduit que possible.

La récolte d'avoine est médiocre dans

ANNONCES INSEREES SANS AUCUNE INTERVENTION DU SYNDICAT

De Dion
Bouton

LOIRE-INFERIEURE

AUBRON, à Nantes ; DEBRAY & LEGÉ, rue St-Jacques, Nantes ; BONNEAU, à St-Sébastien-lès-Nantes ; HUCHET, à Vertou ; GOBIN, à Château-Thébaud ; CORMERAIS, à Rezé ; LAILLÉ, à La Chapelle-des-Marais ; HERY, à Guérande ; VIAUD, au Poulignen ; GROLOT, à St-Nazaire ; OUAÏRY, à St-Gildas-des-Bois ; BIDEZ, à Héric ; PAGEAU, à Mauves-sur-Loire ; BRAUD, à St-Julien-de-Concelles ; LEMAITRE, à Carquefou ; LOYEN, à Blain ; LAUNAY, à St-Colombin ; LAILLÉ, à Legé ; HAMON, à Pornic ; MORICEAU, à St-Père-en-Retz ; PERRAUD, à Corsept ; DANIEL jeune, à Vue ; GUITTENY, à St-Hilaire-de-Chaléons ; BAILLEUX, à Machecoul ; DAVID, à Ancenis ; HUBERT, à Varades ; MARCHAND & GUIHAIRE, à St-Nicolas-de-Redon ; FAITFEU, à Beslé ; MACÉ, à Rougé ; FAUCHEUX, à Châteaubriant ; FOURNY, à Joug-sur-Erdre ; RACINE, à Nort-sur-Erdre ; CHESNEAU, à Sucé ; MOISAN, à Pontchâteau ; DUBOURG, à Nozay ; POUPART, à Clisson ; RAIMBAULT, à Issé ; RENAUD, à St-Etienne-de-Montluc.

JARDINIERS ! AGRICULTEURS !

Assurez-vous contre la Grêle

Un Cyclone de Grêle qui dure un instant peut anéantir Serres et Châssis, Fruits et Récoltes.

Assurez-vous contre la Grêle

à la
C^o d'Assurances Générales
CONTRE LES ACCIDENTS

L. Feildel & H. Devorsine
1, Rue Affre — NANTES

GUANO

de Poissons Jodet-Angibaud

Engrais organiques

Résultats merveilleux pour la Vigne

43 fr. les 100 kilos, gare de Nantes

Passez Commandes :

E. LEMERLE, Le Lion d'Or, Nantes

PHARMACIE DE PARIS

Place Royale NANTES Rue d'Orléans

PHARMACIE D'ORDONNANCES LA PLUS VASTE DE PROVINCE

OFFRES ET DEMANDES

OFFRES

67. — A vendre, un pressoir à long fût, 2 maies et 4 cuves de 3 barriques chacune, le tout en excellent état. On vendrait séparément chacun de ces objets.

68. — A vendre, un broyeur à pommes. Bon état. Marque Texier, de Vitry.

69. — A vendre, un trieur en très bon état.

70. — A louer pour le 2 février prochain, dans île, en face Mauves, ferme de 17 hectares. Prairie, oseraie, terre et vigne.

71. — A vendre, griffon vendéen, 2 ans 1/2, poil long blanc orange, taille 0 m. 53.

72. — A vendre, une charrette à bœufs, force moyenne, en très bon état.

73. — A vendre : 1° Une carriole maraîchère, en bon état ; 2° une wagonnette 6 places intérieur. Fabrication Chaumètre. Bon état.

DEMANDES

71. — On demande jeune homme aide-jardinier, toutes mains.

72. — On demande famille, 4 travailleurs sérieux pour exploitation un peu importante.

73. — On demande Basset à jambes torses, broussailleur, ajoncs. Essai. Pour chasser seul.

74. — On demande célibataire ou veuf pour s'occuper de la culture de la vigne.

76. — On demande pour le 1er octobre, un ménage jardin et basse-cour.

77. — On demande pour le département de la Sarthe et pour septembre : un ménage, le mari jardinier-maraîcher, la femme à la lessive.

78. — Ménage 34 ans, sans enfant, libre le 1er septembre, demande place à toutes mains.

79. — On demande pour la Toussaint et pour la banlieue de Nantes : un ménage jardinier-maraîcher et basse-cour.

80. — On demande homme marié pouvant faire un garde-chasse dans propriété près Nantes.

81. — On demande un ménage âgé pour garder propriété et soigner un cheval et petite basse-cour.

82. — On demande pour le Morbihan, ménage, le mari jardinier, la femme service intérieur.

83. — On demande pour le 1er septembre, un célibataire, jeune, comme jardinier.

84. — On demande un ménage pour faire 1 hectare 1/2 de vignes. Paiement en terres et à moitié.

Chaux pour l'Agriculture

Chaux de Montjean

Grosse chaux, en belle pierre blanche 50 »

Chaux menue, ou cendrée de chaux 25 »

Chaux agricole, mélangée..... 50 »

Les 1.000 kilos sur wagon départ

Poids de l'hectolitre de grosse chaux, 92 à 95 kilos.

Pureté : 90 o/o de chaux pure.

Chaux grise de Saint Pompain (Deux-Sèvres)

50 fr. le mètre cube franco toutes gares grands réseaux, Sud de la Loire.

55 fr. le mètre cube franco toutes gares grands réseaux, Nord de la Loire.

Poids du mètre cube, environ 7 à 800 k.

Le Gérant : Th. PIGRÉE.

ANNONCES INSEREES SANS AUCUNE INTERVENTION DU SYNDICAT

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

ENGRAIS SPECIAUX

POUR
Morticulture - Cultures Maraîchères
Pépiniéristes - Arbres Fruitières

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

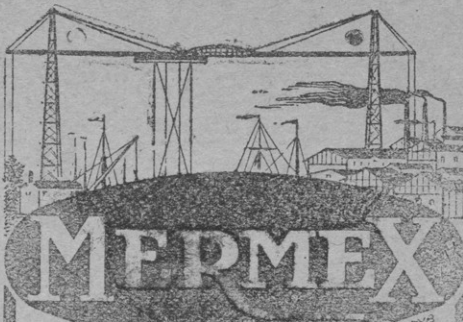
Traitement des Maladies de la Vigne

PRODUITS ANTICRYPTOGAMIQUES
DÉSINFECTION DU SOL

DEMANDER RENSEIGNEMENTS ET CATALOGUES

Joseph CROUAN
8, Quai de la Fosse - NANTES (Loire-Inf.)
TÉLÉPHONE 22.67

POUR VOS GRILLES
& PORTES EN FER
Poulaillers, Voilières,
EMPLOYEZ



MEPMEX
PEINTURE
- D'ACIER -
Anti-rouille puissant
préserve les métaux
de l'oxydation.
NOTICE ET RENSEIGNEMENTS SUR DEMANDE A
PAUL MARTINETTY - NANTES

Élévateurs d'Eau Chaine Hélice
BESSONNET-FAVRE - Châtelleraut
Ni tuyaux, ni godets. Solidité. Pose facile.
Toutes profondeurs
Remplace avantageusement les pompes
PORTZAMPARC & RENAUME
1, Rue d'Alger, NANTES - Tél. 23.58



Machines Agricoles et Industrielles

Ses Locomobiles

LOTZ FILS DE L'AINÉ
Maison fondée en 1838
Rue Canclaux - NANTES

Ses Batteuses

Ses Egreneuses

Dépôtaires des Etablissements DOUGE,

de Besançon

MOTEURS « DOLO »

A ESSENCE, PÉTR., GAZ PAUVRE

GRANDS MAGASINS DE NOUVEAUTÉS

FABRIQUE DE LINGERIE

Trousseaux

Trousseaux

et
Layettes

et
Layettes

fabriqués
dans
les Ateliers
du

fabriqués
dans
les Ateliers
du

Petit Paris

Petit Paris

AU PETIT PARIS

NANTES

9 et 10, Place Royale - Tél. 9.71

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, Velles, 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,

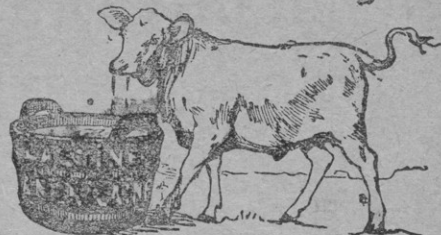
Qui évite la tuberculose, excite

l'appétit, facilite la digestion,

guérit la diarrhée et se prépare

sans faire cuire.

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



La Bicyclette **LACSAP** SUR PNEUS RUSSEL

est la Marque des Champions
Le Rêve de tous les Cyclistes

GROS : 3, place Edouard-Normand, NANTES

PHARMACIE DE LA PETITE-HOLLANDE

O. PILLET, 1, rue Haudaudine et 149, quai de l'Hôpital, Nantes

PRODUITS DE PREMIER CHOIX —> BAISSÉ DE PRIX

L. PIOGÉ

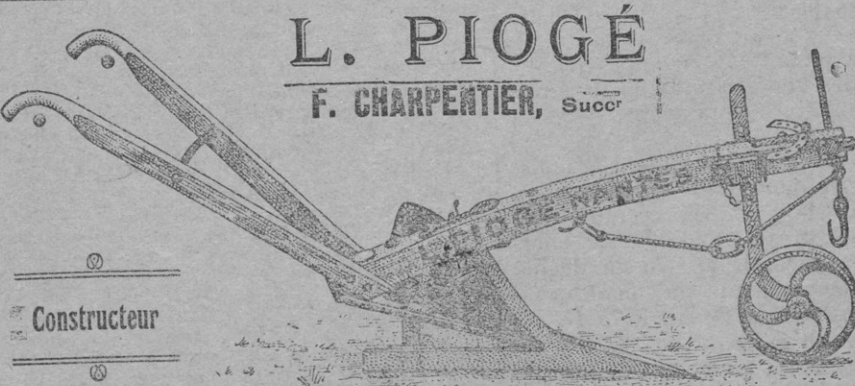
F. CHARPENTIER, Succr

1, Rue

Sainte-

Catherine

NANTES



Constructeur