

BULLETIN

DU

Syndicat Central des Agriculteurs
DE LA LOIRE-INFÉRIEURE

Paraissant deux fois par mois

COMPTE DE CHEQUE-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 18 NOVEMBRE

LA SITUATION

LES ENGRAIS

Nous sommes entrés dans la morte saison. Les ensemencements de céréales arrivent bientôt à leur fin dans notre région, du moins dans les exploitations où la culture du blé joue le rôle principal parmi les travaux de la terre.

Nous venons de passer par une série de temps froids, de grands vents surtout. La neige a fait une courte, mais générale apparition — un peu prématurée. On a constaté quelques dégâts dans les champs de betteraves qui n'avaient pas encore été récoltés. La gelée a porté surtout sur les racines dont on avait préalablement enlevé les feuilles. Quand nos cultivateurs se décideront-ils à renoncer à la pratique si malheureuse de dégarnir les betteraves de leurs feuilles dès le mois de septembre. Dans des années comme celle-ci où la nourriture verte est très abondante, où les choux peuvent remplacer avantageusement les feuilles de betteraves, celles-ci ne sont pas intéressantes pour l'alimentation, mais le seraient beaucoup plus comme engrais vert pour la récolte de froment qui va suivre la betterave dans l'assolement. Il suffirait d'enlever les feuilles au moment de l'arrachage, et les laissant sur place de les enfouir au premier passage de la charrue. La récolte de blé en profitera plus largement que les animaux auxquels on les distribue, et ce sera un avantage qui n'est pas à dédaigner actuellement, car les cours de l'azote sous l'influence de la hausse de la livre anglaise, sont de plus en plus élevés. Nous donnions pour le nitrate de soude dans notre dernier bulletin le prix de 74 fr. les 100 k. délivrés Dunkerque, le livable janvier y est coté aujourd'hui 76 fr.; février-mars 76.50. Pour les ports de l'Ouest il faut compter 1 fr. de plus. Ces prix s'entendent pour les 100 k. délivrés, toiles d'origine, sur wagon, au débarquement.

Pour les superphosphates la tendance est plutôt ferme. Nous ne serions pas étonnés de voir un peu de hausse pour les livraisons sur le printemps prochain.

Les scories sont toujours à 0.85 l'unité départ. La production est un peu plus abondante du fait de ce que les aciéries ont mis quelques hauts-fourneaux de plus en marche. Les expéditions vont donc devenir un peu plus actives.

Amblets et Courroies d'attelage
pour jougs à bœufs

FABRICATION SPECIALE

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

PAIEMENT DES FACTURES
AU SYNDICAT

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.

Bons du Trésor 6 % 1922

Le Ministère des Finances fait en ce moment une nouvelle émission de Bons du Trésor 6 %. Nos adhérents ont pu voir dans les journaux financiers ou sur les affiches les conditions de la souscription. Nous sommes à leur disposition pour leur faciliter, comme précédemment, l'opération de souscription, en les faisant bénéficier, dans une large mesure, de la remise qui nous sera versée par le Trésor.

Ecrèmeuses

Nous pouvons mettre à la disposition de nos adhérents, outre l'écrèmeuse Flor, à 314 fr., d'un débit de 120 litres à l'heure, déjà offerte sur notre bulletin, les marques suivantes :

Ecrèmeuse Tor, 140 litres à l'heure 340 fr.
Ecrèmeuse Upsala, 150 lit. à l'heure 550 fr.

Nous ne saurions trop recommander ces différentes marques d'écrèmeuses qui ont donné jusqu'à ce jour la plus entière satisfaction.

LE LAIT

Bien que traitant le même sujet, nous croyons intéressant, pour la majorité de nos lecteurs, de publier les deux notes qui suivent, sur la question du lait. Elles se complètent du reste l'une par l'autre par des aperçus différents, mais qui tendent aux mêmes conclusions.

LA PRODUCTION DU LAIT

La « Journée du Lait » organisée dernièrement à Paris, et le « Congrès d'industrie laitière » qui vient d'avoir lieu à Rennes ont appelé l'attention sur l'intérêt qui s'attache à la production du lait.

En 1914, l'approvisionnement journalier de Paris en lait était d'environ un million de litres. Il est aujourd'hui inférieur d'au moins deux cent mille litres, bien que la population de la capitale ait augmenté. D'où vient ce fléchissement préjudiciable à la santé publique et qui a amené le renchérissement d'un aliment nécessaire aux enfants et aux malades ?

Il est dû à plusieurs causes. Une des principales est la situation difficile faite aux producteurs par la taxation et l'application abusive de la loi sur les spéculations illicites. Beaucoup ont renoncé à ven-

dre leur lait pour la consommation et ont préféré, soit le transformer en beurre, soit le vendre à l'industrie fromagère qui a pris dans ces dernières années une grande extension.

Ce qu'il faut dire c'est que la hausse du prix du lait n'est pas imputable aux producteurs. Le lait coûte cher à produire. Le prix d'achat d'une vache laitière pouvant donner une moyenne de quinze litres de lait est de deux à trois mille francs. Le prix de la main-d'œuvre agricole a augmenté dans les mêmes proportions que tout le reste. Une servante de ferme se gage de 2.400 à 2.800 francs ; les jeunes garçons de quatorze à dix-sept ans 1.000 et 1.200 francs.

Et, malgré ces prix, la main-d'œuvre manque partout. M. Henry Chéron le reconnaissait dans son discours à la Journée du Lait. « Nous n'avons plus de main-d'œuvre pour traire les vaches. Dans toutes les régions laitières, c'est la fermière elle-même qui doit effectuer ce travail. Elle est aidée des membres de sa famille. Les jeunes filles se sont éloignées de cette fonction rurale essentielle. En présence de telles difficultés, beaucoup de cultivateurs abandonnent l'élevage des vaches laitières. Il y a là un péril considérable pour l'alimentation publique ».

Par ailleurs le prix du lait chez le producteur, comme le prix des autres produits agricoles, n'a pas augmenté dans les mêmes proportions que le prix de toutes les marchandises que doit acheter le cultivateur : vêtements, chaussures, harnais, instruments aratoires, engrais, tourteaux d'huileries pour l'alimentation des vaches laitières, etc. L'élévation du prix des transports, les bénéfices prélevés par des intermédiaires trop nombreux expliquent l'écart exagéré entre le prix payé au producteur et celui du produit vendu au consommateur.

Ici encore manque une organisation comme celle dont nous avons signalé l'urgence pour la viande de boucherie : des coopératives de production sous la direction de petits syndicats agricoles communaux ou cantonaux, avec magasins de vente au détail dans les centres urbains.

En attendant, on continue à rendre le cultivateur responsable de la vie chère. N'avons-nous pas vu, au moment des grèves du Havre, un membre de la Chambre de commerce de cette ville, M. Lérier, faire les déclarations suivantes, complaisamment reproduites par un grand journal de Paris. « Le cultivateur est devenu un spéculateur ; du fait de la guerre il est devenu riche, il vend quand il veut et il est maître des prix. Au lieu de surproduire, ce qui entraînerait la baisse, il limite sa production et tient les prix élevés. Le cultivateur raréfie le marché ».

Voilà qui n'est déjà pas mal, mais il y a mieux. Un journaliste parisien des plus connus, M. Paul Souday, écrivait la semaine dernière : « Ce sont eux (les ruraux) qui, non contents de nous faire payer le bifteck et le beurre à des prix vertigineux, émettent encore la prétention de nous obliger à leur demander l'heure qu'il est. Il paraît que l'heure d'été trouble les habitudes de nos seigneurs et maîtres, les gens de la terre, et que ces nou-

veaux riches n'entendent pas être dérangés pour la commodité de vils citadins, taillables et corvéables à merci. Nous n'avons que le droit d'acheter les œufs, le lait et le pain au poids du mark-or et de nous taire, sans murmurer ».

« On prétend, ajoute M. Souday, que les changements d'heure peuvent faire manquer leurs trains aux habitants des campagnes. Ce n'est pas sérieux car « ils ne se sont jamais beaucoup servis du chemin de fer et s'en servent moins que jamais, depuis qu'il n'est si mince fermier qui n'ait sa quarante chevaux six cylindres ».

Notre réponse sera bien simple. Puisque l'honorable commerçant havrais croit que les agriculteurs s'enrichissent si facilement, puisque le distingué (?) journaliste parisien est persuadé que les plus modestes cultivateurs circulent dans de luxueuses automobiles, comment se fait-il que ces messieurs ne s'empressent pas d'adopter un métier si avantageux ? Les propriétés à vendre ou à louer ne manquent pas.

Jules DAVOST.

« L'Action Française du Dimanche ».

LA QUESTION DU LAIT (1)

1° Pourquoi se pose-t-elle. — Le lait est un aliment social parce qu'il est la base de la nourriture des enfants, des malades et des vieillards.

D'ailleurs, le lait étant l'aliment complet le plus économique, il serait souhaitable que les adultes puissent en consommer abondamment.

Or, depuis la grande guerre, la production du lait a considérablement diminué, et il semble que cette diminution doive s'accroître encore.

En effet, beaucoup de producteurs ont appris à compter, et ils constatent que, le prix de vente du lait étant sensiblement inférieur au prix de revient, ils sont en perte. Ne voulant pas continuer à perdre de l'argent, ce qui est fort légitime, ils liquident leurs vacheries pour chercher dans l'exploitation du bétail d'élevage ou de boucherie le bénéfice de leur travail.

A côté de cela, le consommateur trouve facilement exagéré le prix du lait. Il se laisse convaincre que le lait ne coûte rien à produire, puisque la vache se nourrit d'herbe qui pousse toute seule ; qu'en conséquence les prix actuels du lait sont une spéculation éhontée, à laquelle les pouvoirs publics doivent mettre fin par des poursuites judiciaires.

Il y a donc un malentendu grave entre le producteur et le consommateur, malentendu qui, en se prolongeant, risquerait de troubler la paix sociale, et dont les conséquences, en tout cas, pouvant aller jusqu'à l'arrêt de la production, seraient de nature à porter une atteinte grave à la santé publique.

Le premier but que se sont proposé les organisateurs de la Journée du lait, tenue à Paris le 19 septembre dernier, a été de dissiper ce malentendu.

Ils ont eu comme second but de faire l'éducation du producteur pour qu'il ne

(1) Compte rendu de la Journée du Lait et de la réunion de Baudernon.

mette en vente qu'un lait absolument sain; de lui faire comprendre que, s'il est fondé à réclamer que le prix du lait soit fixé en proportion équitable des dépenses de production, compte tenu d'un bénéfice légitime, il est juste qu'il apprenne et qu'il s'engage à prendre toutes les mesures nécessaires pour que l'enfant et le malade reçoivent toujours un lait « contenant tous les éléments nécessaires à la vie, mais débarrassé des germes de mort ».

Dans cette Journée du lait, les congressistes ont étudié les mesures d'ordre pratique, se rapportant à ces deux idées, et celles de nature à améliorer la situation.

Je les résume ci-après :

2° Conditions économiques de la production. — La production du lait arrive au quatrième rang dans l'ordre des productions nationales, après la viande, le vin et le blé, pour un chiffre de 90 millions d'hectolitres par an, d'une valeur totale approximative de 4 milliards 500 millions.

Sur cette quantité, 12 millions d'hectolitres servent à l'alimentation des veaux, 18 millions d'hectolitres sont employés pour la fabrication des fromages, et 30 millions sont convertis en beurre. Il reste donc environ 30 millions pour la consommation en nature.

D'ailleurs le prix du lait n'a pas augmenté dans la même proportion que les prix de la viande ou du vin. Cependant le consommateur ne regarde pas à s'offrir un litre de vin ou 300 grammes de viande, qui renferment beaucoup moins de principes nutritifs que le même poids de lait, alors qu'ils coûtent de 2 à 5 fois plus cher.

La production du lait demande une main-d'œuvre journalière constante, qui ne connaît ni la loi de huit heures, ni le repos du dimanche, ni les vacances ou congés que s'offrent les citoyens.

Aussi le recrutement de cette main-d'œuvre vachère, devient de plus en plus difficile, d'autant plus, qu'en raison de la désaffection de trop de femmes et de jeunes filles pour la terre, les véritables ouvrières de l'industrie du lait disparaissent de nos campagnes.

Il ne faut donc pas s'étonner si les producteurs de lait se font de plus en plus rares dans les pays de grande culture, où on ne trouve plus le personnel nécessaire pour traire les vaches. Seuls restent productrices de lait les régions à culture familiale, dans lesquelles l'exploitant ne compte pas la valeur du temps des membres de sa famille, ou encore les régions ne comprenant que de petites exploitations, les quelques vaches entretenues dans chacune d'elles étant indispensables pour la production du fumier.

La preuve en est que les nourrisseurs ont disparu dans la région parisienne et que l'approvisionnement de la capitale en lait frais, assuré il y a 15 ans dans un rayon de moins de 150 kilomètres ne peut plus l'être à peine dans un rayon de 3 et 400 kilomètres.

Mais ce rayon ne peut être augmenté indéfiniment en raison des nécessités du transport ; le lait récolté dans une journée doit partir tard pour arriver tôt dans Paris.

On peut donc dire que, dans un avenir prochain, Paris est menacé d'être tout à fait insuffisamment approvisionné en lait frais, si la décroissance de production n'est pas enrayée.

Comment pourrait-elle être enrayée puisque le consommateur ne veut pas admettre que, dans les circonstances actuelles, le lait devient un aliment de luxe, le prix de revient du litre à la ferme ne s'établissant pas inférieur à 0 fr. 85, et que, insuffisamment payé, le cultivateur ne peut que cesser de produire.

Les grandes villes populeuses sont aussi de gros consommateurs et recueilleraient facilement dans leur voisinage immédiat ce qui leur est nécessaire en payant un prix convenable. Les tarifs élevés des transports s'ajoutent d'ailleurs fâcheusement au prix de production.

Puis pour transporter à distances un peu grandes du lait ne risquant pas d'arriver impropre à la consommation, il faut prendre certaines précautions après la traite, précautions avec lesquelles la majorité des producteurs n'est pas familiarisée. Le lait doit donc le plus souvent être consommé dans un rayon très réduit.

Le refroidissement immédiat du lait fraîchement tiré, puis son maintien à une température de 4 degrés au-dessus de zéro est la première des précautions.

Dans un rapport très documenté, M. Porcher, Ingénieur commercial du P. O., expose les avantages qui résulteraient du ramassage du lait dans les campagnes par camion automobile pour l'amener rapidement dans les dépôts communs à toute une contrée, où il pourrait être traité par la stérilisation ou la pasteurisation, puis expédié dans de bonnes conditions de conservation. Il recommande un emploi généralisé sur les routes ferroviaires des wagons isothermes ou frigorifiques utilisés pour le transport du poisson et des denrées périssables.

Enfin il forme le vœu que l'homologation d'un barème plus réduit pour le transport du lait, barème depuis longtemps à l'étude, soit accordé sans retard.

Mais si intéressante que soit la question transport elle est dépassée par l'importance de la fixation du prix de revient.

M. Girard, membre de l'Académie d'Agriculture, explique combien il serait souhaitable que cette fixation soit faite, dans chaque région, par des Commissions comprenant proportion égale de producteurs, de consommateurs et de techniciens désignés par les pouvoirs publics ; les travaux de ces offices renseigneraient ainsi le public, et les cultivateurs seraient armés pour se défendre contre les attaques injustes qui ne leur sont pas ménagées.

Reconnaissant que le lait est un aliment de première nécessité pour les jeunes enfants, les malades et les vieillards, M. Girard propose que, le marché du lait restant libre, des cartes de priorité et, le cas échéant, des cartes de lait à prix réduit, soient délivrées aux frais de la collectivité, dans les mêmes conditions que les secours des bureaux de bienfaisance.

Cette proposition paraît juste aux congressistes, la libre concurrence étant assurément une des mesures les plus efficaces pour encourager la production ; le cours du lait étant rétabli en rapport avec ce qu'il coûte à produire, en raison du vieil adage « cherté foisonne » on peut penser que la quantité de lait offerte redeviendrait normale.

Il est d'ailleurs évident, comme l'explique M. Porcher, professeur à l'École Vétérinaire de Lyon, que l'accroissement de la production sera accrue d'abord par la sélection méthodique des vaches, puis par la diminution des pertes après la traite.

La sélection laitière devrait être rigoureusement pratiquée dans toute étable bien conduite ; elle s'effectue facilement par la simple pesée du lait de chaque vache après la traite, et un récipient taré suffit avec un simple peson pour cette opération.

M. Porcher rappelle, en outre, que c'est le taureau qui transmet les aptitudes laitières. Il est donc de la plus grande importance de n'admettre à la reproduction que des taureaux ayant une ascendance contrôlée sous ce rapport.

La diminution des pertes après la traite résultera des soins que prendra le producteur pour la propreté au moment de traire, la stérilisation des récipients, le refroidissement du lait aussitôt traité et son maintien à la température convenable.

3° Exigences des médecins pour la production d'un lait sain. — Les conclusions du professeur Porcher sous le rapport de la propreté et des soins à donner au lait traité sont reprises par le docteur Pinart, député et président de la Ligue du Lait.

La vie ou la mort d'un nouveau-né ou d'un malade, dit-il, dépend de la qualité du lait dont on va le nourrir et cette pensée devrait être constamment présente à l'esprit de tous ceux qui manipulent le lait.

S'il est le plus souvent impossible d'appliquer à la ferme les procédés de stérilisation ou de pasteurisation que la science conseille pour immuniser le lait, rien n'empêche d'observer les précautions de propreté, qui sont d'une efficacité certaine.

Tout d'abord la bonne tenue de l'étable, le pensage des vaches, la tonte de l'arrière mains, le lavage des mamelles, l'attache de la queue sont mesures essentielles.

Vient ensuite la stérilisation des récipients par le passage quotidien à la vapeur d'eau bouillante et pas seulement par un lavage à l'eau chaude, si minutieux soit-il.

La propreté méticuleuse des vêtements, des mains et des ongles de la personne qui trait, devra être exigée. Cette personne revêtira une blouse spécialement pour la traite, et il est important que les femmes portent une coiffure en linge lavable comme la blouse.

Le lait trait sera immédiatement refroidi dans un courant d'eau, à défaut de glace, et conservé dans un récipient bien recouvert.

Toutes ces prescriptions méticuleuses observées, il restera encore beaucoup trop de causes d'altération du lait, indépendantes le plus souvent de la volonté de l'exploitant, et qui résident dans l'absorption par les animaux de fourrages renfermant des plantes influant fâcheusement sur la composition du lait.

Sans doute la question de la traite sera simplifiée quand l'usage des trayeuses mécaniques se sera généralisée ; mais ce temps est encore lointain, et il faut conclure, avec le Ministre de l'Agriculture, que le lait redeviendra abondant et sera produit dans de bonnes conditions de salubrité, lorsque les femmes de nos campagnes, ayant réappris l'amour de la terre, s'instruiront des bonnes méthodes pour tirer le meilleur parti possible des ressources abondantes qu'offre son exploitation.

« La solution du problème de la production du lait c'est le retour à la terre ; » on ne peut réclamer du lait si on laisse se dessécher les mamelles de la France ».

4° Jurisprudence concernant le lait et réunion de Landerneau. — M. Casanova, ingénieur-agronome et avocat à la Cour d'appel, termine la Journée du Lait en faisant un historique plein de verve des tribulations des producteurs de lait, poursuivis les dernières années pour spéculation illicite ou vente au-dessus du cours.

Quel est d'abord le cours du lait ? Il ne figure sur aucune mercuriale et ne se traite sur aucun marché. Aussi les jugements rendus ont été motivés, le plus souvent, par des considérants absolument arbitraires.

Il serait juste que les tribunaux consultassent, avant toute poursuite, tout au moins les offices agricoles départementaux ; et c'est ici que s'affirme la nécessité des commissions régionales fixant le prix de revient tels que les demande M. Girard.

La loi sur la spéculation illicite devait devenir caduque le 23 octobre. Les débats parlementaires actuels, qui visent sa prorogation ne sont pas encore terminés au moment où je rédige ce rapport, et on ne peut rien préciser.

En tout cas si le producteur pouvait fixer individuellement le prix de son lait, il ne pourrait le faire collectivement, du moment où il plairait au Tribunal de le poursuivre pour délit de coalition et de suroffre, en vertu de l'article 419 du Code pénal.

Le Congrès a traduit sa protestation contre cette situation par le vœu suivant :

Que les parquets soient invités à ne plus considérer les membres d'un Syndicat de laitiers comme les principaux détenteurs de la denrée au sens de l'article 419 du Code pénal, et à se montrer plus circonspects dans les poursuites pour coalition contre les membres des dits Syndicats.

A la suite de poursuites injustifiées, intentées à quelques-uns d'entre eux, les producteurs de lait des environs de Brest ont senti la nécessité de s'unir pour être plus assurés de faire prévaloir leurs droits légitimes.

Dans la réunion tenue à Landerneau, il a été décidé que tous les Syndicats faisant partie de l'Union des Syndicats agricoles du Finistère, seraient invités à se grouper en Fédération Laitière, par le moyen de la constitution d'une section laitière, formée dans chacun d'eux par les Syndicats producteurs et vendeurs de lait.

Les représentants de notre Syndicat dans cette réunion ont adhéré au principe de l'organisation, réservant la décision définitive du Syndicat, décision qui devra être prise avant le 26 novembre prochain.

Comme l'explique le Bulletin de l'Office Central et de l'Union régionale des Syndicats, tout Syndicat doit, en toutes circonstances, représenter les intérêts de ses membres, fussent-ils une minorité, du moment qu'il s'agit de production agricole, par conséquent il ne peut se désintéresser de cette initiative.

Dans le courant du mois prochain une convocation sera donc adressée aux Groupes communaux, pour décider s'il y a lieu de former la Section laitière envisagée dans la réunion de Landerneau.

LE SECRETAIRE GENERAL,
Délégué du Syndicat à la Journée du Lait
et à la réunion de Landerneau.

(« Bulletin du Syndicat des Agriculteurs de l'Arrondissement de Quimperlé »).

LES COSSETTES DE MANIOC

Le Manioc est un arbrisseau des pays chauds dont les tubercules souterrains constituent la partie comestible. On le livre sous forme de farine ou de cossettes.

La farine convient particulièrement à l'alimentation du tout jeune âge. Les cossettes sont à recommander pour les veaux de 3 mois au moins et animaux à l'engraissement en raison de leur prix moins élevé.

Elles doivent subir une légère préparation. On les fait détrempier dans l'eau chaude, au moins six heures avant l'emploi ; le soir pour la ration du lendemain, par exemple. Les servir légèrement égouttées à chacun des repas, séparément ou mélangées à la ration.

Le manioc est adopté par beaucoup d'éleveurs ; sa richesse en matières hydrocarbonées (76 o/o), sa digestibilité et sa parfaite assimilation en font un aliment de choix. Aliment incomplet au point de vue variété des principes nutritifs, il doit compter parmi les meilleurs lorsqu'il est associé à un tourteau ou une autre nourriture riche en azote. C'est pour cette raison que lorsque l'on dispose suffisamment de lait écrémé, aliment riche en azote, il suffit d'y mélanger le manioc pour avoir un aliment des plus complets qui assurera un développement rapide.

Composer la ration en se basant sur le fait que, à égalité de poids, le manioc est quatre fois plus nourrissant que la pomme de terre. Donner par exemple 1 kilo de manioc sec en remplacement de 4 kilos de pommes de terre.

Pour les vaches et bœufs à l'engrais, on donnera 1 kilo 500 à 3 kilos de cossettes par jour.

Pour les veaux, 0 k. 500 à 1 k. 500 jusqu'à la fin de la croissance.

Pour les porcs, volailles, se baser sur le 1/4 de la ration en pommes de terre.

(« Agriculteur Sarthois »).

Fièvre aphteuse

Tout dernièrement, M. le D^r Lebailly, directeur du Laboratoire de bactériologie de Caen ; puis MM. Vallée et Carré, directeur et chef de service du Laboratoire National des Recherches du Ministère de l'Agriculture, dans des notes présentées à l'Académie des Sciences, ont précisé la durée de la période pendant laquelle les animaux atteints de fièvre aphteuse sont susceptibles de transmettre la maladie.

M. le D^r Lebailly a constaté que si, durant les heures qui s'écoulent entre le moment où la température des animaux infectés commence à s'élever jusqu'à celui où a lieu la rupture des aphtes, on met en contact du bovin malade, un bovin neuf, réceptif, celui-ci prend à coup sûr la fièvre aphteuse. Après quarante-huit à soixante-douze heures, sa température s'élève et, bientôt après apparaissent tous les signes classiques de la maladie.

Si, au contraire, laissant s'écouler quatre jours après l'apparition du premier aphte — qui, extérieurement, se traduit par l'apparition de l'écoulement de longs filaments de salive hors de la bouche — on introduit alors seulement un animal sain, celui-ci ne contracte pas la maladie, même lorsque les deux animaux ont les contacts les plus étroits, sont attachés au même anneau pendant six heures, mangent au même râtelier et s'abreuvent dans le même récipient.

Depuis 18 mois, le D^r Lebailly a supprimé l'usage de tout antiseptique dans les locaux où il expérimente, les animaux neufs sont introduits dans les étables des malades dès le quatrième jour après l'apparition des aphtes, et jamais ceux-ci n'ont été contaminés.

Ainsi donc, dans la période aphteuse, qui ne se traduit au début que par l'ascension thermique, et exceptionnellement, et vers la fin seulement, par un état général anormal, les animaux infectés sont donc d'un pouvoir de contagiosité extrême. A cette période, d'autant plus dangereuse qu'elle ne se traduit extérieurement par aucun signe appréciable, les animaux vont impunément et sournoisement semer la maladie autour d'eux.

Lorsque les symptômes si caractéristiques et si bruyants sont apparus, que les animaux laissent écouler de longs filaments de salive, qu'ils bavent depuis quatre jours, ils seraient inoffensifs, incapables de transmettre la fièvre aphteuse.

Vallée et Carré confirment, de leur côté,

que la contagiosité de la maladie est sur-tout redoutable à la période d'incubation. Cependant ils rappellent que plusieurs savants ont rapporté d'indiscutables cas de transmission de la fièvre aphteuse par des bovins guéris depuis des semaines ou depuis des mois. La conservation du virus s'opérerait dans les fissures de l'ongle et dans des lésions sous-onguées. Des démonstrations expérimentales ont établi qu'au niveau de celles-ci, le virus pouvait se conserver de 3 semaines à 8 mois.

De ces constatations, il y a lieu, en période d'épizootie, de se méfier tout particulièrement des animaux ayant toutes les apparences de la santé, mais qui ont pu être en contact avec des malades, et seraient déjà en période d'incubation et partant contagieux. A tous : animaux nouvellement achetés, animaux de fermes proches d'un foyer infecté, il y a lieu d'imposer une quarantaine sévère.

Mais en raison aussi des contaminations à échéance éloignée rappelées par Vallée et Carré, il ne convient pas, comme le disent très judicieusement ces auteurs, de modifier les dispositions — universellement admises — des législations sanitaires qui, à l'exemple de la nôtre, ne rendent à la libre pratique, les animaux atteints de fièvre aphteuse, que quinze jours après leur guérison.

(Le « Fermier »).

Les Deux Précautions

Si vous voulez avoir de bons rendements ayez des terres propres.

Pour avoir des terres propres :

1° Au battage, détruisez les mauvaises graines : capsules de coquelicots, gousses de vesces et de gesces sauvages, de ravenelles, de moutardes ou sauvages, capitules de chardons, de matricaire, graines de nielle, de renouées, etc. Gardez-vous bien de les porter au fumier.

Brûlez-les !

2° Déchaumez. Ne laissez pas vos champs en l'état jusqu'aux emblavures de printemps. Afin de faire germer les graines de mauvaises plantes et de vous en débarrasser, passez le scarificateur, l'extirpateur, le cultivateur à dents flexibles ou la canadienne.

Déchaumez !

LES RÉCOLTES CÉRÉALES

La grève des chemins de fer américains avait influencé déjà le marché mondial des blés exotiques, et des contrats antérieurs auraient été résiliés du fait de l'impossibilité où se trouvaient les vendeurs de fournir les chargements vendus. La hausse continue de la livre anglaise provoqua de son côté un même mouvement dans les cours des blés qui, au marché de Paris, ont monté de 3 fr. par 100 k. depuis quinze jours. Le cours a atteint à plusieurs reprises 84 fr. pour le courant du mois. Le livrable novembre-décembre est coté un peu moins et les 4 premiers varient de 82.25 à 82.50.

La minoterie de notre région après être restée près de 6 semaines à l'écart des marchés locaux, est revenue aux achats et traite aux environs de 76 fr. gares départ.

Il y a des écarts assez prononcés entre les divers marchés de province, écarts dus à la qualité des blés ainsi qu'à la distance où se trouvent les producteurs par rapport aux acheteurs.

Les ensemencements très avancés ont été faits dans de bonnes conditions, et la pluie qui est tombée hier pendant toute la journée sans discontinuer, va favoriser la germination des semences et la levée des plants. Aujourd'hui, le temps est remis au beau, bien que la température soit plutôt froide.

SONS. — Les sons sont plus demandés, donc tenus plus fermes, 38 à 40 fr.

VINS

Nous avons donné dans notre dernier bulletin un aperçu rétrospectif des statistiques de la production vinicole en Loire-Inférieure depuis cinquante ans environ. Nous n'aurons guère, avant le milieu de décembre, le résultat des déclarations des récoltants pour la récolte 1922, déclarations qui doivent être faites dans les mairies des communes où se trouvent les vignobles des déclarants, au plus tard le 15

novembre. Rappelons en passant aux intéressés que passé cette date aucune déclaration ne sera admise et qu'ils ne pourront plus obtenir aucune pièce de régie leur permettant d'écouler leurs récoltes au cours de cette année, c'est-à-dire jusqu'au 1er octobre prochain.

Nous ne connaissons donc officiellement le montant de la récolte de 1922 que dans 5 à 6 semaines.

Rappelons que la précédente s'élevait à..... 463.692 h.

La qualité défectueuse des 1920 avait occasionné une mévente relative qui s'était traduite par la constatation au 1er octobre 1921 d'un stock chez les récoltants plus élevé que d'habitude de..... 144.148 » (1920 : 44.775 hectos = 1919 : 9.341 hectos).....

Ce qui donnait une disponibilité totale de..... 607.840 h.

La hausse des vins du Midi a favorisé l'écoulement d'une bonne partie de ce stock, soit 293.479 h.

Sur la différence qui se traduit par..... 314.361 h.

il faut prendre tout d'abord la consommation du vin lui-même par évaporation naturelle, enlèvement des lies, puis la consommation des récoltants eux-mêmes qui, vu le haut prix atteint par les vins de 1921, a dû certainement être un peu réduite. Nous ne croyons pas cependant que les stocks au vignoble soient bien élevés, d'après les renseignements personnels que nous avons recueillis. En tous cas, ils seront sans aucune influence au point de vue de leur quantité pour la vente de la récolte de 1922. Ils pourront au contraire en avoir une appréciable dans le rapprochement des prix demandés pour les nouveaux et de ceux pratiqués depuis quelques mois pour les précédents.

Nous n'avons encore rien à préciser au point de vue des prix de vente.

Le commerce attend le résultat du placement des quantités enlevées par lui en vitesse à très bas prix pendant les vendanges et ne comportant du reste que des excédents, pour connaître l'appréciation des consommateurs. Il s'abstient pour l'instant, jusqu'à nouvel ordre. Dans ces conditions il nous est impossible de donner des cours, de citer même des affaires un peu importantes faites à un prix quelconque.

Nous avons donné ci-dessus les chiffres spéciaux de notre vignoble. Voici maintenant ceux se reportant à la consommation générale et au commerce de gros dans notre département.

Quantités soumises au droit de circulation 674.321 h.
Stock au 1er octobre chez les marchands en gros..... 76.119 h.

Ces chiffres comportent, bien entendu, aussi bien nos vins de pays que tous les vins importés, français, algériens ou étrangers, dans le département.

Cours des Marchés de gros

Sauf variations et à titre de renseignement

GRAINS ET FARINES

Nantes, le 3 novembre 1922.

		PRIX DES 100 KILOS	
Froment	1922	76 à 00	
Seigle	»	48 à 50	
Avoine	»	60 à 62	
Orge	»	50 à 55	
Sarrasin	»	58 à 62	
Son	»	36 à 38	
Fèves	»	00 à 00	
Farine		100 à 101	

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 1922.....	Voir
Muscadet, 2 ^e choix, nu 1922.....	l'article
Gros-plant, 1 ^{er} choix, nu 1922.....	spécial
Gros-plant, 2 ^e choix, nu 1922.....	ci-dessus

BESTIAUX

Paris-La Villette, le 2 novembre 1922.

Espèces	Amenés	Vendus	Kilo sur pied		
			1 ^{er}	2 ^e	3 ^e
Bœufs	1.819	1.798	3.30	2.58	1.92
Vaches	985	953	3.24	2.42	1.70
Taureaux	215	212	2.36	1.95	1.70
Veaux	1.243	1.441	4.62	3.78	2.64
Moutons	9.900	9.611	5.33	3.55	2.95
Porcs	2.391	2.391	5.50	5.09	4.99

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.....	203 »
Blanc 64 % d'huile.....	186 »
Bleu pâle.....	172 »

Majoration de 2 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 extra pure, blancs, 72 % d'huile:	
En barres.....	202 fr. les 100 kilos
En morceaux	204 » —

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

Riz Saïgon importation n° 2.....	83 »
Brisures de riz 1 et 2.....	76 »
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 blanc.....	82 »
Arachides Rufisque courant.....	77 »
Coprah en pains	64 »
En sacs de 75 et 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.	53 »
Majoration de 3 fr. pour livraison Nantes	
Tourteau de maïs broyé.....	68 »
Manioc en cossette.....	68 »
Manioc en farine.....	70 »
Farine grasse de maïs PRIMA.....	77 50

Granulé condensé pour volailles... 62 50

Les 100 kilos logés, livrés en sacs de 60 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

Orges de pays..... 63 »

Seigles de Bretagne
 64 » |

Les 100 kilos nus en sacs de 75 et de 80 kilos sur wagon Nantes ou pris à Nantes.

AVIS. - DROITS D'OCTROI

Presque tous les produits ci-dessus ont grevés de droits d'octroi à l'intérieur de Nantes. Pour obtenir le bénéfice de leur remboursement à la sortie, il faut une expédition de 100 kilos minimum. Nous engageons donc nos adhérents qui nous demandent des tourteaux ou autres produits livrables en sacs de 50 ou 75 kilos, à nous les demander par 2 sacs au moins, autrement nous serons obligés de majorer les prix de vente de ces droits d'octroi.

ANNONCES INSEREES SANS AUCUNE INTERVENTION DU SYNDICAT

De Dion Bouton

LOIRE-INFÉRIEURE

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 ; OUAIRY, 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 ; MACE, 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^{ie} d'Assurances Générales CONTRE LES ACCIDENTS

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

“ LE BOIS SAINT-LOUIS ”
Pont-du-Cens, NANTES (L.-Inf.)

CLINIQUE POUR LE TRAITEMENT DES MALADIES NERVEUSES - TROUBLES FONCTIONNELS DU TUBE DIGESTIF - ANÉMIES - CONVALESCENCES

Consultations les lundi, mercredi, vendredi, samedi, de 14 à 16 heures
RENSEIGNEMENTS PAR CORRESPONDANCE

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

VIGNES
J. FOULONNEAU
VITICULTEUR

à Saint-Christophe-la-Couperie (Maine-et-Loire)

Hydrides de Gaillard, Coudero, Seibel, Castel, Bertille Seyve, Chevallier, Oberlin, etc. Noah, Othello, Terras, Auxerrois, etc.

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

OFFRES ET DEMANDES

OFFRES

84. — A vendre, 1° Omnibus à un ou deux chevaux, marque Bretonnière, Nantes, et harnais à deux ; 2° Epinette neuve, 10 cases pour engraisser poulets, 30 fr.; 3° Trieur Marot, ancien, mais en très bon état, 100 fr.
85. — A vendre, cause départ, 10 novembre : Beau cheval bai, 9 ans, taille 1 m. 60, monté attelé. Toutes garanties.
86. — A vendre jument noire, 7 ans, 1 m. 55, bien attelée. Apte à tous travaux agricoles.
87. — A vendre 2 à 3.000 kg blé Japhet pour semences ; 120 fr. les 100 kg. départ Vannes (sacs de 50 kg).
88. — A vendre 2 tonnes chêne en bon état, contenance 600 litres environ.
89. — A vendre environ 2.000 kilos pommes de terre pour semences.
90. — A vendre une baratte marque « Derviche », visible aux Bureaux du Syndicat.
91. — A louer, à prix avantageux, pour la Toussaint 1923 : 2 fermes de 28 et 35 hectares, sises près d'Angers.
92. — A vendre, belle jument baie demisang, taille 1 m. 62, 7 ans, origines, présumée pleine.
93. — A vendre toute l'année, porcelets et truies pleines, race Craonnaise pure.

DEMANDES

98. — Ménage, anciens colons en Tunisie, connaissant toutes cultures, y compris la vigne, cherche emploi de régisseur ou chef de culture.
99. — Jeune homme sortant d'une école pratique d'agriculture désire accomplir un stage dans une exploitation agricole.
100. — On demande ménage avec enfants en âge de travailler pour s'occuper de l'exploitation d'une ferme sise à Couëron.
101. — On demande un ménage ou de préférence un célibataire pour s'occuper de jardinage, de culture et de vigne.
102. — On demande, pour la Mayenne, un ménage, le mari garde et jardinier, la femme occupée à volonté.
103. — On demande bon ouvrier jardinier marié. Logé. Bons appointements. Bonnes références exigées.

Chaux pour l'Agriculture

Chaux de Montjean

- Grosse chaux, en belle pierre blanche 56 » »
 Chaux menue, ou cendre 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

VITICULTEURS

Demandez la nouvelle brochure de 160 pages "LES HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS"

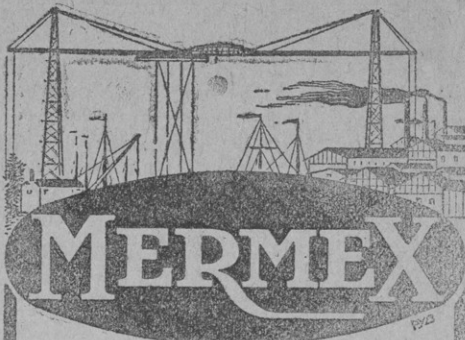
Adressée GRATUITEMENT sur demande Elle vous indiquera quelles sont les meilleures variétés ayant une bonne résistance aux maladies cryptogamiques, une bonne fructification et produisant un vin de bonne qualité.

E. LEMERLE, "LE LION D'OR", NANTES

Monopole de l'hybride Boiszien Plants greffés — Producteurs directs Boutures greffables

GROS - Authenticité garantie - DETAIL Prix courants adressés franco sur demande ON DEMANDE DES REPRÉSENTANTS

POUR VOS GRILLES & PORTES EN FER Poulailleurs, Volières, EMPLOYEZ



PEINTURE - D'ACIER -

Anti-rouille puissant préserve les métaux de l'oxydation.

NOTICE ET RENSEIGNEMENTS SUR DEMANDE A PAUL MARTINETTY - NANTES

Élévateurs d'Eau Chaîne Hélice BESSONNET-FAVRE - Châtelleraut

Ni tuyaux, ni godets. Solidité. Pose facile.

Toutes profondeurs Remplace avantageusement les pompes

PORTZAMPARCO & RENEAUME

1, Rue d'Alger, NANTES — Tél. 23.58

PRETS aux propriétaires et aux acheteurs d'immeubles amortissables à long terme avec facilités de remboursements anticipés. Direction départementale du CREDIT FONCIER DE FRANCE, 9, rue Gresset, Nantes.

CORDERIE - FICELLERIE Toiles - Sacs - Bâches

H. Bigeard

18, rue Saint-Léonard - NANTES

Ficelles blanches et goudronnées, Traits Longes, Guides, Câbles Câbles métallique, Tuyaux, toile, Lieuses

LA CHARRUE LIANCOURT BAJAC

est la plus SOLIDE et la plus PERFECTIONNÉE

Demandez le Catalogue général à LIANCOURT

VOITURES D'ENFANTS

OCCASIONS ET NEUVES ACHAT - ECHANGE - RÉPARATIONS MAINGUY, 3, Chaussée de la Madeleine - NANTES

A profiter de Suite

Un LOT de Très Beaux PALETOTS de Chèvres grises DOUBLÉS TARTAN - QUALITÉ EXTRA

Toutes Tailles - OCCASION UNIQUE PELLETERIES ET FOURRURES S'adresser : 16, QUAI DUGUAY-THOUIN - NANTES

Sellerie - Bourrellerie

DUPERTUIS

Successeur de DAULÉE

82, Rue Saint-Clément - NANTES — Téléph. 2.84

ARTICLES DE LUXE ET DE COURSES

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

Machines Agricoles et Industrielles

Maison fondée en 1833

LOTZ FILS DE L'AINÉ

Rue Canclaux - NANTES

Ses Locomobiles

Ses Batteuses

Ses Egreneuses

Dépositaires des Etablissements DOUGE, de Besançon

MOTEURS « DOLO » A ESSAIER. P. R. GAZ PAUVRE

GRANDS MAGASINS DE NOUVEAUTÉS

Trousseaux

FABRIQUE DE LINGERIE

Trousseaux

et Layettes

fabriqués dans les Ateliers du

Petit Paris

AU PETIT PARIS

NANTES

9 et 10, Place Royale - Tél. 9.71

et Layettes

fabriqués dans les Ateliers du

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

VIGNES AMERICAINES



C'est aux Pépinières GIRAULT que nous devons nos plus belles Vignes. la sélection en est parfaite.

Eugène GIRAULT PROPRIÉTAIRE-VITICULTEUR

Jaunay-Clan (Vienne) <> Téléph. Nos 3 et 0.25

Exposition N° Paris 1911 : 1er Prix, Médaille d'Or Hors Concours :- Membre du Jury

60 HECTARES VIGNOBLES & PÉPINIÈRES Plants greffés des meilleures variétés

Producteurs directs recommandés - Vastes Champs de Pieds-Mères - Champs d'expériences Authentiques et Sélection rigoureusement garanties PRIX MODÉRÉS - COMMANDES & EXPÉDITIONS SOIGNÉES

La Maison accepterait Représentant sérieux

L. PIOGÉ F. CHARPENTIER, Succr

1, Rue Sainte-Catherine NANTES

Constructeur