

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 2 heures à 5 heures (Branches et Fêtes exceptées)

Téléphone 198

LE PROCHAIN « BULLETIN »

PARAITRA LE 18 AOUT

LA SITUATION

LES ENGRAIS

Notre dernier bulletin a fait connaître les prix auxquels nous pourrions fournir à nos adhérents les engrais dont ils auront besoin jusqu'à fin octobre.

Deux petites corrections sont à mentionner au sujet de ce tableau, qui n'ont pas été faites au tirage. Elles n'ont du reste qu'une importance relative.

Au compartiment des Phosphates, au lieu de « Phosphates agricoles purs 30 0/0 », il faut lire « Phosphates agricoles Tunisie purs 30 0/0 ».

Et dans la colonne des observations, au paragraphe 3° Superphosphates, observer que ces phosphates agricoles Tunisie purs 30 0/0 peuvent être compris dans les expéditions de 10.000 K. minimum avec diminution supplémentaire de 0,25 au même titre que les Phosphates d'Algérie 26 0/0.

Enfin, nous pouvons, comme précédemment, livrer le plâtre en groupement au prix de 12,50 les 100 kilos.

Les prix du sulfate d'ammoniaque sont plus fermes et il est certain que nous ne verrons plus sur les prochains mois le prix fait par le Comptoir français sur juillet-août.

La demande en nitrate de soude est à peu près nulle. Elle ne se manifeste que pour des besoins d'ordre plutôt horticole ou maraîcher.

Nous avons eu finalement un temps assez convenable pour les plantations de choux et rutabagas, qui ont pu profiter comme les betteraves des quelques ondées de ces derniers jours. Les craintes que l'on avait au commencement de juillet se sont effacées, et le retard sera assez vite regagné si nous avons encore des alternatives de chaleur et de pluie.

Blés de semences pour 1923

La Direction des Services Agricoles de Rennes met à la disposition des agriculteurs pour les ensemencements d'octobre 1923, les variétés de blés suivantes, à provenir des cultures sélectionnées de la région.

Hybride inversable. Environ	390 quintaux
Teverson. Environ	60 quintaux
Blé des Alliés. Environ	20 quintaux
Bon Fermier. Environ	500 quintaux

Ces blés seront facturés sur les prix commerciaux cotés à la date du 15 août avec une majoration de 40 pour cent.

Les cultivateurs qui désiraient se ma-

nir de Pune ou l'autre de ces variétés de blés, sont invités à nous indiquer sans retard les quantités et sortes dont ils auront besoin. Le Syndicat Central des Agriculteurs de la Loire-Inférieure se chargera de transmettre les demandes qui ne seront prises que dans la limite des quantités disponibles.

Sulfate de Cuivre Bouillie Azur Soufre

Nous cotons toujours 182 fr. le sulfate de cuivre et la bouillie Azur 170 fr.

Le soufre sublimé est à 75 fr. avec la majoration d'usage pour les livraisons en sacs de 50 kilos.

Crésyl

Nous pouvons procurer à nos adhérents les produits suivants, excellents pour la destruction des insectes et pour la désinfection des étables, des écuries et des poulaillers.

Crésyl Henry, en bidons de 1 litre 5 fr.
Crésyl Henry, en bidons de 5 litres 25 fr.
Crésylol, en bouteilles de 1 litre... 4,50

Marchandises à prendre à nos bureaux, 5, quai Cassard.

Tourteaux d'Arachides et Manioc en farine et en cossettes

Nos stocks momentanément épuisés seront reconstitués sous quelques jours.

Nous donnerons les prix dans notre bulletin du 18 août.

Nous pouvons encore fournir les tourteaux de coprah et de palmiste.

Mais blanc des Landes épuisé.

Courroies à bœufs et amblets

Nous tenons toujours à la disposition de nos adhérents des courroies d'attelage pour bœufs et vaches. Ces courroies en peau de buffle sortent d'une fabrique qui en a la spécialité depuis de longues années. Nous les recommandons tout spécialement. Les prix varient naturellement suivant les poids, c'est-à-dire en proportion des épaisseurs et des longueurs des courroies.

Nous avons également des amblets de la même fabrication pour joug à bœufs, soit pour charrettes, soit pour couples.

Permissions militaires

M. Barthe, député, signale à M. le ministre de la Guerre l'intérêt d'accorder des permissions agricoles à l'époque des vendanges aux soldats vigneron, et demande au ministre quelles mesures il compte prendre et si les militaires viticulteurs pourront, de préférence, bénéficier d'un congé à cette période. (Question du 5 juillet 1923).

Réponse : Des instructions ont été données pour que les agriculteurs obtiennent, de préférence aux autres militaires, leurs permissions aux époques de l'année les plus favorables pour eux. En conséquence, il appartient aux militaires viticulteurs qui entrent dans la catégorie des militaires susvisés, s'ils désirent bénéficier de ces dispositions d'en faire la demande à leur chef de corps, qui leur donnera satisfaction dans toute la mesure compatible avec les nécessités du service.

M. Elisée Frouin, député, demande à M. le ministre de la Guerre : 1° A combien de jours de permission par an a droit un soldat agriculteur ; 2° si les délais de route sont compris dans le temps de la permission. (Question du 25 mai 1923).

Réponse : 1° La loi du 1^{er} avril 1923, sur le recrutement de l'armée, prévoit que les militaires appelés bénéficieront, au cours des dix-huit mois de service, de vingt-cinq jours de permission, taux qui pourra être porté à trente cinq jours, si la manière de servir des intéressés donne satisfaction. Les hommes exerçant la profession d'agriculteur obtiendront, de préférence aux autres militaires, leurs permissions aux moments des travaux intensifs des champs ; mais, ces permissions viennent en déduction de celles prévues ci-dessus ; 2° des permissions supplémentaires à titre de délais de route, ne comptant pas dans les allocations normales, sont concédées aux militaires en garnison loin de leur famille. Ces délais, calculés sur la distance à parcourir par le permissionnaire, ne peuvent excéder deux jours pour chaque permission et ne sont concédés que pour des permissions de trois jours au moins.

LES MALADIES DE LA POMME DE TERRE

Caractères auxquels on les reconnaît

Moyens de les combattre
et de les prévenir

PAR

V. DUCOMET
Professeur de botanique
à l'École d'Agriculture
de Grignon

Et. FOEX
Directeur de la station
de pathologie végétale
de Paris

(Suite et fin)

SÉLECTION

Deux modes de sélection :

Sélection en masse et Sélection individuelle

SELECTION EN MASSE

Elle consiste dans le choix de bonnes touffes dont le produit sera cultivé en bloc. On peut procéder de différentes façons :

1° Sélection en dessous. — Récolter tout d'abord les touffes malades ou suspectes pour la consommation et garder le reste pour la semence.

2° Sélection en dessus. — Récolter tout d'abord les bonnes touffes pour la semence, le reste étant destiné à la consommation.

Le premier système peut être employé lorsque la culture est peu atteinte, le deuxième est seul recommandable dans le cas contraire.

3° Sélection avec destruction des malades. — Un perfectionnement très important réside dans l'arrachage répété en cours de végétation des pieds manifestement malades. On réduit considérablement les chances de contamination des touffes qui restent.

4° Sélection avec marquage. — Grâce au marquage des plus beaux pieds en cours de route, le mode de sélection se perfectionne. Il se perfectionne encore davantage, s'il y a en même temps marquage et destruction des malades.

QUELQUES OBSERVATIONS

Récolte en vert ou récolte en sec. — Avec la destruction des malades, avec le marquage, on peut récolter à fanes sèches, mais dans le cas contraire, on est dans la nécessité de récolter en vert, à un moment où l'état du feuillage laisse voir les maladies. Malgré tout, la reconnaissance de certaines d'entre elles, en particulier de l'enroulement léger qui est une maladie de base, ne sera pas toujours aisée : la sélection sera toujours imparfaite.

Arrachage à la main ou arrachage mécanique. — Il y a tout intérêt à arracher à la main. Néanmoins, là où l'arrachage se fait à la charrue dont le versoir retourne la bande en laissant les touffes individualisées, on peut faire un travail utile, même si la récolte est faite à fanes sèches. Les touffes les moins malades sont celles qui produisent le plus. En groupant le produit des touffes les plus productives, on aura tout de même un plant de qualité supérieure ; on aura fait de la sélection en dessous.

Gros ou petits tubercules. — Plus les maladies sont graves, plus les tubercules sont petits. Si l'on ne se décide pas à choisir les touffes, le choix des tubercules peut donner des résultats. Pour raison de maladies de dégénérescence, l'emploi des gros tubercules fragmentés est à recommander ; l'emploi des petits tubercules provenant de cultures non sélectionnées aggrave la dégénérescence.

SELECTION INDIVIDUELLE

C'est la plus efficace. Elle consiste dans le choix de touffes à apparence saine, qui seront récoltées à part. Il s'agit de têtes de familles qui seront cultivées isolément. Chacune d'elles comprendra une dizaine de tubercules ; on pourra fragmenter les gros de façon à avoir plus de plant. Ces famil-

les seront distribuées dans des champs de betteraves, haricots, maïs, sarrasin, etc... Elles pourraient aussi être plantées en bordure ou en bout de parcelles disséminées dans la ferme ; l'important c'est qu'elles soient éloignées de cultures malades et qu'il y ait entre elles une distance minima de 3 mètres en tous sens.

La première année, on rejette toutes les familles qui ont présenté des pieds malades ; on conserve les seules familles dont tous les pieds sont restés sains. La présence de touffes atteintes de dégénérescence dans une famille donnée, laisse supposer que les autres sont contaminées en dépit de leur apparence saine. La dégénérescence d'une souche affecte l'ensemble de sa descendance.

Les années suivantes, ces familles sont suivies et comparées avec soin, de façon à ne garder que les plus vigoureuses et les plus régulières. La deuxième et la troisième années, elles seront cultivées isolément, comme la première année, soit en ligne, soit en carrés.

Pour raison de facilités d'examen, il est recommandé de cultiver sur ligne unique en deuxième année, comme en première.

Quelque soin que l'on prenne, il est fort probable que l'on aura toujours quelques pieds atteints de dégénérescence ou d'autres maladies transmissibles par la semence, même en deuxième année et à plus forte raison, les années suivantes. Il faudra donc passer dans le champ, aussi fréquemment que possible pour détruire les pieds malades. Cette élimination sera toujours indispensable, parce que la sélection ne confère pas la résistance, parce qu'il tend toujours à se former de nouveaux foyers par suite de contaminations nouvelles, inévitables.

La sélection individuelle se complique donc de sélection en masse. Cette dernière doit être indéfiniment poursuivie.

Il sera toujours bon de faire cette culture dans une parcelle séparée de la culture normale.

L'emploi de ce système conduit plus rapidement qu'on ne le croit à un résultat pratique.

REMARQUES

De l'arrachage des malades. — Les maladies sont à apparition successive. Il est donc indispensable de passer dans la culture à plusieurs reprises pour éliminer les touffes atteintes, toutes les trois semaines depuis le mois qui suit la levée.

Du choix des Elites. — Qu'il s'agisse de touffes à récolter à part (sélection individuelle) ou en bloc (sélection en masse), le choix doit porter sur des individus sains entourés de pieds également sains, autant que possible. Dans le cas contraire, les malades du voisinage doivent être éliminés de très bonne heure.

Du marquage. — Il se fera aisément à l'aide de baguettes assez longues pour dépasser le feuillage pendant toute la durée de la végétation. Le marquage doit commencer dans le mois qui suit la levée.

Même avec la sélection individuelle, ce marquage doit porter sur un nombre élevé de pieds. Les visites doivent se répéter toutes les trois semaines, jusqu'en fin de végétation.

A chaque visite, on enlève des baguettes, là où le mal s'est montré. Toujours retrancher, mais ne jamais ajouter. Une plante atteinte ne guérit pas ; des symptômes de maladie peuvent momentanément disparaître, ou s'atténuer, au point de rendre le diagnostic difficile ou même impossible. L'enroulement, léger, par exemple, peut disparaître en période humide et, comme c'est une maladie de base, il peut être difficilement reconnaissable en fin de végétation, par suite de l'altération ou même de la disparition des feuilles inférieures.

A cause de l'enroulement, des visites doivent donc se faire en période sèche, mais comme la frisolée apparaît souvent tard, après les pluies d'août-septembre pour les variétés tardives, des visites supplémentaires doivent être faites à ce moment.

Les parcelles de sélection. — Tout comme la pluie, l'humidité et la sécheresse du sol, les engrais azotés diminuent l'intensité apparente de l'enroulement du début ; c'est donc en terre moyenne que doit se faire la sélection. C'est également en terre moyenne que se fera la culture de produits de sélection en vue de la production du plant.

Qu'il s'agisse de sélection individuelle ou de sélection en masse, le choix des parcel-

les s'impose. Ce n'est que dans les cultures peu atteintes que l'on pourra faire un bon choix. La dégénérescence est toujours plus grave qu'elle ne le paraît. Dans une culture très endommagée, des pieds à apparence saine sont fréquemment contaminés. Il faut donc choisir les belles touffes dans les bons champs.

SELECTION OU RENOUELEMENT DU PLANT

Au lieu de faire de la sélection, beaucoup d'agriculteurs trouveront plus simple de continuer à pratiquer le renouvellement des semences annuel ou périodique. On peut penser « a priori » que toutes les régions ne seront pas également favorables à la sélection des diverses variétés que l'on peut avoir intérêt à cultiver malgré tout. Mais, à l'heure actuelle, le renouvellement est une opération hasardeuse, on ne peut le conseiller que si les cultures sont trop profondément dégénérées. On est souvent allé chercher au loin des produits inférieurs à ceux que l'on possédait. On peut même affirmer que la pratique du renouvellement est en grande partie responsable de l'état de choses actuel ; le dépaysement a largement contribué à la diffusion des maladies.

La production est fonction de l'état sanitaire ; le renouvellement est bon ou mauvais, selon que la culture d'origine est supérieure ou inférieure à la culture locale. A moins de dégénérescence extrême, il n'est donc pas prudent de changer son plant, si l'on ne connaît pas de cultures meilleures. Le jour où la sélection sera vraiment pratiquée dans les régions productrices de semences, des organismes se créeront et des renseignements précis pourront être fournis aux acheteurs. Mais aujourd'hui, le cultivateur n'a que le choix entre deux méthodes : sélectionner lui-même ou acheter sur pied après visite.

SELECTION ET FILOSITÉ

Contre la filiosité (pommés de terre mâles ou mules) un seul mode de sélection est efficace. C'est le choix des tubercules après germination.

On ne saurait trop recommander la mise en clayettes.

Tous les tubercules à germes fileurs, soit sur l'ensemble, soit simplement à la base, doivent être rejetés.

Mais qu'on ne croie pas que le choix des tubercules est efficace vis-à-vis des maladies de dégénérescence ou autres. Les plantes atteintes d'enroulement ou de frisolée ont le plus souvent des germes normaux ; la filiosité peut apparaître sur des produits sélectionnés.

SELECTION ET FRAGMENTATION DU PLANT

On a dit que l'emploi de gros tubercules fragmentés était plus recommandable que celui des petits tubercules, lorsqu'il s'agit de cultures atteintes de dégénérescence. Or, quand on sectionne des tubercules, on constate souvent des taches brunes dispersées dans la chair ou localisées sur l'anneau, du côté du point d'attache de préférence. Ce brunissement peut être déterminé par des causes variées (maladie du jaune, bigarrure, etc...). Bien que cela ne soit pas toujours exact, il est toujours prudent de le considérer comme un symptôme de maladie capable de compromettre l'avenir de la plante. On fera donc bien de rejeter tous les tubercules à intérieur bruni.

Conservation des tubercules et préparation du plant

Les pommes de terre sont exposées à pourrir sous l'action de bactéries ou de champignons divers. La pourriture se présente sous deux aspects principaux : pourriture sèche et pourriture humide.

Les deux pourritures peuvent apparaître au champ ou plus tard. Le plus souvent, l'attaque a lieu dans la culture ; le mal s'aggrave ensuite ; il peut également s'étendre par contact. Cela est particulièrement loppées sur les feuilles et qui sont entraînées par les eaux de pluie au travers du sol ; elle peut se faire sur terre après l'arrachage ; elle peut également se faire en coups de transport lorsque des fanes malades sont employées pour fermer les paniers. Cette pratique qui est générale dans les régions de primeurs devrait être abandonnée en année de mildiou. Remplacer par paille, fougère, toile, etc...

Les mesures de précautions suivantes de-

vraient être prises, à la suite d'une forte invasion de Mildiou :

Récolter aussitôt que possible dès le reurement fréquent pour les pourritures molles ; les tubercules voisins des pourris et souillés par eux sont aisément envahis, si le milieu est favorable.

Au champ, le Phytophthora est le grand responsable de la pourriture. L'attaque peut se faire en place, grâce aux spores déve-

lopper du beau temps.

- 1° Couper les fanes et les ramasser ;
- 2° Attendre quelques jours de temps sec ;
- 3° Trier soigneusement les tubercules et mettre de côté les pourris ou suspects ;
- 4° Laisser les autres se ressuyer à l'air, sur place ou sous hangar, avant de les rentrer.

Quant à la conservation, se préoccuper de l'aération, de la température, de l'humidité et de la lumière. Un milieu sec, ventilé, froid est toujours désirable. La lumière n'est utile que pour la préparation du plant. Il faut l'obscurité pour les tubercules de consommation.

Une température voisine de 4° est à rechercher.

C'est surtout au-dessus de 8° que se développent les agents déterminants des pourritures. Au-dessus de 4° et cela d'autant plus qu'on se rapproche de 0, il y a accumulation de sucres par ralentissement de la respiration. Le goût douceâtre qui en résulte diminue la qualité des tubercules de consommation ; il disparaît, il est vrai lorsque la température se relève.

Il est à retenir que les tas s'échauffent et que leur température est supérieure à celle du milieu extérieur.

Une trop grande humidité des locaux, humidité générale et humidité des murs, est à éviter, cela d'autant plus que les tubercules dégagent eux-mêmes de la vapeur d'eau.

Les tubercules dégagent aussi du gaz carbonique dont l'accumulation est défavorable à la conservation.

De ces indications générales découlent les conclusions suivantes :

En magasin. — Séparer les tas des murs et du sol par une couche de paille ou de brindilles bien sèches.

Entasser sur une épaisseur aussi réduite que possible.

Remuer les tas de temps en temps en triant les gâtés.

Ventiler par temps sec.

Si la température s'abaisse par trop, recouvrir de paille et calfeutrer les ouvertures pour éviter le gel.

Une précaution utile consiste à bien nettoyer le local au préalable avec bouillie bordelaise, formol liquide ou à l'état de vapeur.

Laisser bien sécher avant d'emmagasiner.

On diminue les chances de pourriture en saupoudrant les tubercules au fur et à mesure de l'emmagasinement et lors des brassages à l'aide de chaux ou de tourbe pulvérisée.

PRECAUTIONS SPECIALES CONCERNANT LES TUBERCULES DESTINES A LA PLANTATION

Tubercules germés ou non. — On peut se proposer de planter des tubercules germés ou des tubercules à l'état de repos. La germination préalable présente le grand avantage d'accélérer le développement de la plante en terre, de permettre l'élimination des tubercules à germes fileurs ou faibles, de faciliter l'épuration de la variété par rejet des tubercules étrangers qui souvent se distinguent mieux par l'aspect des jeunes pousses que par la forme ou la couleur de la peau. Une bonne constitution du germe sur des plantes à état sanitaire connu est l'indice essentiel de la productivité. La régularité de la production est fonction de la régularité des germes.

La plantation de tubercules germés est d'autant plus avantageuse que les variétés sont plus hâtives. L'avantage est moindre pour les variétés tardives, mais il est réel pour raison d'homogénéité de la culture.

Les germes ne doivent pas être trop longs ; au-delà de 4 à 5 cm., à moins que la plantation ne soit faite très soigneusement à la main, il vaut mieux les casser à la base, de façon à provoquer le développement de pousses de remplacement. Mais cet égermage est en lui-même nuisible ; il vaut mieux faire tous ses efforts pour qu'il ne soit pas nécessaire.

Dans la grande culture, surtout avec la plantation mécanique, il vaut mieux ne

planter que des tubercules qui viennent de se réveiller. Les germes blessés risquent de pourrir, d'où danger d'altération du tubercule et retard dans la levée.

Du verdissement. — La lumière retarde l'allongement du germe qui reste plus trapu et est en même temps plus solide. La germination en milieu éclairé est toujours à conseiller ; à la fin de l'hiver, il est bon d'exposer à la lumière, mais en cours de conservation, durant la phase de repos, l'éclaircissement n'est pas indispensable.

Il n'y a cependant pas d'inconvénient à éclairer le local de conservation, mais la lumière vive n'est pas à conseiller. L'exposition à la lumière diffuse durant les 6 à 8 semaines qui précèdent la plantation est suffisante.

De la division des tubercules. — Il est parfois avantageux de sectionner les tubercules. Ce sectionnement n'est habituellement fait qu'au moment de la plantation. La méthode est dangereuse, si l'on ne prend pas quelques précautions ; il y a risque de pourriture. Il est bon de laisser les morceaux se ressuyer deux ou trois jours à l'avance ; il peut être avantageux d'assécher les plaies par poudrage à la chaux.

La production peut être largement augmentée grâce à la bonne conservation et à la préparation soignée du plant. Mais le rendement d'une culture donnée est avant tout fonction de l'état sanitaire de la culture mère. La sélection est à la base de l'amélioration. Les soins donnés à la semence ne peuvent intervenir qu'à titre complémentaire ; ils ne peuvent rien vis-à-vis de la descendance de plantes atteintes de dégénérescence.

Contre la cloque du pêcher

Les bouillies bordelaises très alcalines, en pulvérisation fin novembre, ont une efficacité absolue contre la cloque du pêcher.

Les bouillies au verdet neutre ou les bouillies sulfo-calciques, en pulvérisation fin novembre sont également efficaces.

Les traitements peuvent être appliqués même jusqu'à fin février, un grand mois avant la pleine floraison. Après cette date ils ont moins d'effet utile.

Décret du 12 Juillet 1923 relatif à l'addition des succédanés à la farine de blé pour la fabrication du pain

Art. premier. — L'obligation de ne fabriquer, de ne vendre, de ne livrer et de n'utiliser pour la fabrication du pain en France que la farine entière de froment additionnée de succédanés est prorogée à partir du 31 août 1923 jusqu'au 31 août 1924.

Toutefois, la proportion des succédanés à incorporer obligatoirement est abaissée de 10 à 8 %.

Ces succédanés pourront être les suivants : Seigle, riz, orge, manioc ou un mélange desdits succédanés.

Art. 2. — Les dérogations pour industries spéciales continueront d'être accordées conformément à l'article 5, paragraphe 1^{er}, du décret du 28 juillet 1922.

Art. 3. — Toute tolérance d'une incorporation supplémentaire de succédanés ou de succédanés autres que ceux visés à l'article 1^{er} est supprimée à dater du 1^{er} septembre 1923.

Art. 4. — L'addition des farines de succédanés à la farine entière de froment devra être effectuée avant la sortie du moulin et le pourcentage de succédanés qui auront été ainsi incorporés devra figurer soit sur une étiquette attachée à chaque sac avec l'indication « farine entière », soit sur le bon de livraison, soit sur la facture.

Seront tenus à cette obligation, non seulement les meuniers, mais tous autres vendeurs de farines en gros.

Art. 5. — Toutes infractions aux présentes dispositions seront poursuivies, suivant les cas, soit conformément à l'article 2 de la loi du 15 juillet 1922, soit conformément à la loi du 1^{er} août 1905 sur les fraudes, sans préjudice, dans ce dernier cas, des poursuites qui pourront être di-

rigées contre les destinataires en cas de complicité.

Art. 6. — Le ministre de l'Agriculture est chargé de l'exécution du présent décret.

(Agriculture Pratique).

UN CHANGEMENT AU RÉGIME SANITAIRE DE LA TUBERCULOSE BOVINE

LA SUPPRESSION DES INDEMNITÉS

La loi de finances du 28 décembre 1922 porte suppression des indemnités en matière de tuberculose, les dispositions de son article 34 sont ainsi libellées : « Sont abrogés les articles 52 de la loi du 21 juin 1898 sur le Code Rural, 41 de la loi de finances du 30 mai 1899, 26 de la loi de finances du 30 décembre 1903, 62 et 63 de la loi de finances du 27 avril 1906 et 120 de la loi de finances du 8 avril 1910 qui accordent des indemnités dans les cas de saisies de viande et d'abatage d'animaux pour cause de tuberculose et qui déterminent les conditions dans lesquelles ces indemnités sont accordées ».

Ce n'est pas pour préciser et commenter cet article de loi que nous en reproduisons le texte, c'est seulement pour montrer depuis que le principe de l'indemnisation a été consacré en 1898 par le Code Rural, les changements successifs auxquels le législateur avait cru devoir soumettre les conditions de son attribution, lois de 1899, 1903, 1906, 1910, autant d'étapes vers un accueil toujours plus large réservé aux demandes d'indemnité, autant d'encouragements, au moins de dommages apportés à l'élevage pour l'aider à supporter le fléau de la tuberculose bovine.

La suppression des indemnités en matière de tuberculose ne semble pas avoir ému le monde agricole ; jusqu'à maintenant, le problème n'a été traité dans aucun journal, la question n'est pas à l'ordre du jour de nos Sociétés d'agriculture. Ce n'est pas un mince sujet d'étonnement que de voir une mesure si chèrement conquis, avidement conservée, qui était à chaque session parlementaire un thème facile pour quelques représentants de l'agriculture, sombrer dans l'indifférence et l'oubli le jour qu'elle est supprimée.

La dernière loi de finances n'aurait-elle fait que sanctionner un état de fait qu'il était indispensable de codifier ? Un examen rétrospectif nous permettra bien vite de résoudre ce problème. Sa solution n'est pas sans intérêt et nous la recherchons pour attirer une fois encore l'attention des éleveurs sur les meilleurs moyens de la lutte contre la tuberculose.

Sous le régime désormais périmé, des indemnités étaient accordées aux propriétaires lorsque la viande des animaux tuberculeux sacrifiés pour la boucherie avait fait l'objet d'une saisie totale ou partielle ou encore lorsque les bovidés abattus par ordre n'étaient pas trouvés tuberculeux à l'autopsie.

Les indemnités étaient réglées de la façon suivante :

1° Au tiers de la valeur qu'avait l'animal au moment de l'abatage lorsque la tuberculose était généralisée, c'est-à-dire lorsque l'extension de la maladie était telle qu'il avait été procédé à une saisie totale ;

2° Aux trois quarts de cette valeur lorsque la tuberculose était localisée, c'est-à-dire quand la saisie avait été partielle ;

3° A la totalité de la valeur de l'animal abattu par mesure administrative, s'il résulte de l'autopsie que cet animal n'était pas atteint de tuberculose. (A suivre)

LES RÉCOLTES

CÉRÉALES

Du Bulletin des Halles du 1^{er} août :

BLE. — Nous avons dit que le beau temps de juillet nous avait permis de rattraper une bonne partie du retard que l'on constatait encore à la fin du mois de juin dans la végétation des blés ; les moissons s'opèrent presque à la date habituelle et en règle générale, le retard n'est plus

guère que d'une huitaine de jours. C'est ce qu'après nous, reconnaissent agronomes et publicistes, qui admettent aussi bien de bons rendements. Mais, dit notamment le secrétaire perpétuel de l'Académie d'Agriculture Henri Sagnier, il convient de ne pas se hâter de proclamer que la moisson sera d'une abondance exceptionnelle. « Des notes d'une allure plus ou moins officieuse ont été lancées dans la circulation ; elles affirment que la production du blé oscille entre 75 et 80 millions de quintaux et que, grâce à l'appoint de l'Algérie, il sera inutile de recourir aux importations étrangères. Or, la vérité est que personne ne peut dire actuellement quel sera le rendement réel. Les pronostics de ce genre ne peuvent que provoquer la baisse, en incitant les agriculteurs à des ventes prématurées, peut-être n'ont-ils pas d'autre but ; c'est pourquoi il convient de s'en méfier et de rester sur la réserve ». Ce sont là des conseils superflus, les paysans sachant fort bien défendre leurs intérêts. Les restrictions de l'offre ne leur ont pas été toujours avantageuses. Elles ont été préconisées presque pendant toute la campagne que nous finissons et leur plus clair résultat a été, semble-t-il de stimuler les importations de blés exotiques. A l'heure actuelle il reste encore dans maintes fermes d'appréciables quantités de vieux blés et leurs détenteurs doivent probablement regretter d'en avoir ajourné la vente, malgré les recommandations que leur adressait naguère le ministre de l'Agriculture.

Quelles que soient les appréciations sur les moissons en cours et les résultats des premiers battages, la soudure s'accomplit dans des conditions tout à fait satisfaisantes. La tendance calme que l'on constate dans les prix démontre assez clairement que nos rendements accusent une bonne augmentation sur ceux de 1922. L'obligation de l'incorporation de 8 o/o de succédanés à la farine de froment pendant toute la durée de la nouvelle campagne soulèvera probablement les récriminations des gros producteurs. Elle ne nous vaudra pas une sérieuse économie de blé et influencera dans une certaine mesure le fléchissement des prix ; elle n'empêchera point l'importation puisque nous avons toujours besoin de certains blés exotiques, de blés durs notamment pour la fabrication des pâtes alimentaires. Nous avons en ce moment dans nos ports des stocks encore importants de blés de la Plata et de l'Amérique du Nord dont la vente subit un certain ralentissement — et les vieux blés indigènes sont loin d'être épuisés alors que les nouveaux sont en partie moissonnés.

Au marché de Paris les vieux blés ont baissé sensiblement et valu suivant qualité et provenances de 82 à 85 fr. En blés nouveaux, les provenances de Beauce, Orléanaise, Touraine, Poitou, désignées communément sous la formule B. O. T. P., se traitent de 80 à 81,50, suivant dates de livraison garanties. Sur les 4 de septembre on traitait de 80 à 81 fr.

Dans notre région, on est en pleine moisson et peut-être allons-nous nous trouver en situation inférieure au point de vue du rendement. La qualité ne peut être encore bien appréciée, aucun battage n'étant commencé.

La question du prix préoccupe toujours à juste titre le récoltant qui n'a pas de grenier pour ramasser sa récolte. Il serait intéressant pour celui-ci, aux prises avec une telle difficulté, de ne pas se trouver en concurrence avec ceux qui peuvent attendre, pour la vente de sa récolte, tout au moins de ses disponibilités, déduction faite de ses réserves pour semences et nourriture de son personnel.

A celui qui ne peut garder faute de local, inutile de donner un conseil.

A celui qui est au contraire muni de greniers suffisants, peut-on donner le conseil de ne rien vendre et de tout garder pour réaliser dans quelques mois ?

Nous ne nous croyons pas autorisés à suivre cette ligne de conduite, pour bien des raisons.

Les cours commerciaux des produits agricoles dépendent de causes très diverses dont l'influence prépondérante vraie presque à l'infini.

Les hommes les plus réputés comme compétence se trouvent souvent en face de circonstances imprévues qui viennent ruiner leurs espoirs et leurs projets. L'a-

Cours des Marchés de gros

Sauf variations et à titre de renseignement

GRAINS ET FARINES

Nantes, le 3 août 1923.

		PRIX DES 100 KILOS	
Froment	19/3	80 à 81,50	
Seigle	»	58 à 60	
Avoine	»	60 à 62	
Orge	»	» à »	
Sarrasin	»	» à »	
Son	»	45 à 46	
Fèves	»	00 à 01	
Farine	»	122 à 123,50	

FOURRAGES

Foin, les 500 k. hors ville	60 » à 65 »
Paille, — — — — —	80 » à 110 »
Foin, les 500 k. en ville	85 » à 100 »
Paille, — — — — —	120 » à 130 »

VINS (prix nominaux)

Muscadet 1 ^{er} choix, nu, 1922...	160 à 170
Muscadet 2 ^o choix, nu, 1922...	140 à 150
Gros-plant 1 ^{er} choix, nu, 1922...	80 à 100
Gros-plant 2 ^o choix, nu, 1922...	60 à 80

BESTIAUX

Paris-La Villette, le 2 août 1923.

Espèces	Arrivés	Vendus	Kilo sur pied		
			1 ^{re}	2 ^e	3 ^e
Bœufs	1.143	1.143	4 08	3 15	2 75
Vaches	650	650	4 02	3 05	2 70
Taureaux	240	240	3 60	2 85	2 65
Veaux	1.963	1.963	5 28	3 75	3 25
Moutons	6.927	6 927	5 50	4 50	3 75
Porcs	2.458	2 458	6 30	6 20	6 00

PRODUITS DIVERS

Sauf variations

SAVONS (marques diverses)

Blanc, 72 % huile	265 »
Blanc, 64 ou 60 % huile	250 »
Bleu pâle	230 »
Les 100 k. en barres sur wagon Nantes ou en sortie d'octroi pour 1/2 caisse de 70 k. environ.	
Majoration de 2 fr. par 100 k. pour livraisons en morceaux de 400 et 500 grammes.	

Blanc, de Marseille, qualité extra pure, 72 % huile, en barres	259 »
Les 100 k. par caisses de 50 k. en sortie d'octroi ou sur wagon Nantes.	
Blanc, de Marseille, qualité extra pure, 72 % huile, en morceaux	261 »

HUILE A MANGER

Huile d'olive extra vierge garantie pure, l'estagnon de 10 k.	70 »
Pestagnon de 5 k.	35 50
Huile de table extra douce La Dédicace, l'estagnon de 10 k.	55 »
Pestagnon de 5 k.	28 »
Huile d'olive garantie pure, l'estagnon de 10 k.	65 »
Huile de table La Cardinale, l'estagnon de 10 k.	50 »
Francs toutes gares ou pris à Nantes.	

agriculteur dans sa ferme a encore bien moins qu'eux, les moyens de se renseigner et de se documenter.

Il est cependant un point qu'il ne faut jamais perdre de vue — c'est l'exagération dans la méthode.

Trop d'offres importantes de la culture au commerce ne peuvent qu'amener la baisse.

Trop d'abstentions dans les offres risquent d'amener le commerce à s'approvisionner à l'étranger et de nécessiter des importations qui provoqueront peut-être le même effet, c'est-à-dire la baisse également un peu plus tôt, un peu plus tard.

(Voir la suite en 4^e page.)

PRODUITS DIVERS

pour la nourriture du bétail

pouvant être fournis par le Syndicat
Tous ces prix sans engagement

Riz Saïgon importation n° 2 type	
Java	96 »
Brisures de riz 1 et 2	92 »
Brisures de riz Cargo (sacs de 100 kilos)	manqué
Farine basse de riz (sacs de 75 k.)	59 »
Remoulage de fèves (sacs de 75 k.)	59 »
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 extra blanc	manqué
Arachides Rufisque blanc	manqué
Arachides Rufisque courant	manqué
Les 100 kilos, wagon Nantes ou en magasin par toutes quantités	
Arachides décortiqués marque T. F. D., en sacs de 75 kilos sur wagon Chantenay, les 100 kilos	manqué
Coprah en pains	65 »
Palmistes, en farine, en sacs de 50 kilos, sur wagon Chantenay, les 100 kilos	45 »
Majoration de 3 fr. pour livraison Nantes	
Tourteau de maïs broyé	75 »
Manioc en cossette	manqué
Manioc en farine	manqué
Farine grasse de maïs PRIMA	86 »
Granulé condensé pour volailles	68 »
Les 100 kilos logés sur wagon	
Poudre d'os alimentaire	60 »
Farine d'os alimentaire	65 »
Les 100 kilos logés, sur wagon Vertou	
Aliment mélassé 1 ^{er} « Intensif »	45 »
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	
Avoine de pays nouvelle	73 »
Avoine d'Amérique	67 »
Blé noir	78 »
Orge d'Algérie	59 »
Les 100 kilos logés sur wagon Nantes ou pris à Nantes	

AVIS. - DROITS D'OCTROI

Presque tous les produits ci-dessus sont 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 insérées sans aucune intervention du Syndicat

VOITURES D'ENFANTS

OCCASIONS ET NEUVES
ACHAT — ECHANGE — RÉPARATIONS
MAINGUY, 23, Chaussée de la Madeleine — NANTES

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 Boisizian

Plants greffés — Producteurs directs

Boutures greffables

GROS — Authenticité garantie — DETAIL

Prix courants adressés franco sur demande

ON DEMANDE DES REPRÉSENTANTS

VINS

Nous avons donné, dans notre dernier bulletin, les chiffres statistiques à fin juin pour notre département, de la consommation du vin et des stocks tant au vignoble que chez les commerçants. La situation locale tend à s'améliorer, et s'il en était de même dans les autres départements, la crise viticole serait fortement réduite.

Nous devons reconnaître que si la consommation taxée totale en France est supérieure cette année à celles des années précédentes, soit à fin juin 1923 34.715.000 hectos contre en 1922 33.350.000 et en 1921 31.122.000, cette augmentation n'est que de 4 o/o supérieure à 1922 et de 10 à 11 o/o à celle de 1921.

Pour un laps de temps de 9 mois sur 12, il n'a été consommé que la moitié de la récolte 1923, alors qu'en 1922, il avait été écoulé environ les 3/4 de la récolte 1921.

La conclusion qui s'impose, c'est que la baisse des vins au vignoble n'a pas procuré pour toute la France à nos producteurs vigneron l'écoulement intense qu'ils étaient en droit d'attendre en suite de leurs sacrifices, car cette récolte leur a coûté autrement cher par barrique à ramasser cette année que dans une année de production moyenne.

Les prix faiblissent pour les vins de la région. Les muscadets s'écoulent trop lentement au désir des récoltants, mais comme nous le prouvions il y a 15 jours, la consommation est assez importante et régulière.

Pour le gros-plant il n'en est guère de même, il faut le reconnaître. La distillerie absorbe évidemment des quantités intéressantes, mais insuffisantes pour faire le vide nécessaire en vue de la prochaine récolte qui sera bonne moyenne pour les gros-plants, petite moyenne pour les muscadets, du moins d'après les apparences actuelles.

Les quelques lots de muscadets remontés qui existent encore, sont de plus en plus recherchés et se traitent, nous assure-t-on, de 170 à 180 fr. Les autres se cèdent de 140 à 160 fr.

Quant aux gros-plants, le prix du degré payé par la distillerie sert de base aux pourparlers, comme minimum infranchissable. La qualité et la convenance comme la provenance justifient les majorations qui peuvent être consenties par les acheteurs, ceux-ci prenant comme point de départ le prix de 7 à 8 fr. le degré barrique payé par les brûleurs.

OFFRES ET DEMANDES

Afin que ce service spécial puisse être assuré d'une façon parfaite, nous prions nos adhérents qui ont demandé une insertion soit pour les offres soit pour les demandes, de nous faire connaître le résultat obtenu à la suite des différentes propositions qui leur ont été soumises, cela évitera des correspondances devenues inutiles lorsque le but cherché est atteint.

OFFRES

- 78. — A vendre 1 Brabant simple, marque « Grégoire », état neuf, 200 fr.
- 79. — A louer pour la Toussaint prochaine, terres, prés et vignes. Parfait état, à 2 kilomètres de Pornichet.
- 80. — A vendre : 1° une vache maraichine, 5 ans, douce et saine, pleine d'un taureau maraichin, 15 litres de lait, 2.300 fr.; 2° un cheval de selle, anglo-arabe, 9 ans, 1 m. 60, bai, très élégant, sain, net, 3.000 fr.; 3° une Victoria état de neuf, 2.000 fr.; 4° un coupé 800 fr.; 5° un break état neuf, bois verni, train jaune, rideaux assortis, garnitures et coussins peau jaune, 1 ou 2 chevaux, 2.000 fr.; 6° 2 bassets beagle-gascons, 10 mois. Parents réputés, 560 fr.
- 81. — A vendre : 1° bonne vache laitière, prête à véler; 2° un pressoir à cage, roulant, vis acier de 130 m/m; pouvant faire 30 barriques. Bon état.
- 82. — A vendre 2 chiots (chien et chienne) bleus d'Auvergne, 6 mois.
- 83. — A louer pour le 1^{er} novembre 1923, terrain de 3 hectares dont 1 hectare de prairie, avec ou sans bâtiments d'exploitation, pour culture maraichère ou production laitière. — Banlieue de Nantes.
- 84. — A vendre jeune chien Laverack, 18 mois, ayant chassé. Prix modéré.

ANNONCES INSEREES SANS AUCUNE INTERVENTION DU SYNDICAT

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

La C^{ie} d'ASSURANCES GÉNÉRALES

Assure contre la Mortalité des bestiaux et des chevaux prêtés par l'armée.

Contre la Grêle.

L. Feildel & H. Devorsine

1, Rue Affre — NANTES

Assurances contre l'incendie
Contre les accidents et le vol
Assurance sur la vie

RENTES VIAGÈRES

Sellerie - Bourrellerie

DUPERTUIS

Successeur de DAULÉE

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

ARTICLES DE LUXE ET DE COURSES

Chaux pour l'Agriculture

Chaux de Montjean

Grosse chaux, en belle pierre blanche 68 »
Chaux menue, ou cendre de chaux 30 »
Chaux agricole, mélangée..... 65 »
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)

52 fr. le mètre cube franco toutes gares grands réseaux, Sud de la Loire.
57 fr. le mètre cube franco toutes gares grands réseaux, Nord de la Loire.
Poids du mètre cube, environ 7 à 800 k.

85. — A vendre un alambic Deroy, contenance 160 litres. Etat neuf. S'adresser à M. C. Bailly, au Fûlet (Maine-et-Loire).

86. — A vendre : 1° Bassette âgée, chassant merveilleusement chevreuils, lièvres, lapins, renards, 50 fr.

2° Jeune chienne couchante, 13 mois, croisement Irish Laverack, très souple; Bonnes dispositions, 250 fr.

DEMANDES

54. — On demande à acheter un coffre à grains en bon état d'une contenance de 150 à 200 décalitres.

55. — On demande à acheter 2 tonnes de 5 à 600 litres, solides, mais fûtées pour transporter le purin.

56. — On demande pour la Toussaint 1924 ou 1925, un ménage de bons cultivateurs, en force, pour exploiter à 1/2 fruits une ferme de 27 hectares, située à 28 kilomètres de Nantes.

57. — On achèterait à un prix modéré, jeune chien d'arrêt non dressé, mais ayant de bonnes dispositions.

Le Gérant : Th. PIGRÉE.

Tout le monde Peintre avec

la Peinture Bourey

PRÊTE A L'EMPLOI, SOLIDE & ÉCONOMIQUE
EN TOUTES NUANCES ET EN BOITES
DE TOUTES CONTENANCES

Dépôt à NANTES :
DROGUERIE MARTINETTY, 10, Quai du Port-Maillard

COFFRES-FORTS BAUCAR

LA PREMIÈRE MARQUE

30, Rue de Strasbourg - NANTES
Téléphone 12-18

Envoi du Catalogue sur demande

Ouverture - Réparations de tous Systèmes de Coffres-Forts

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

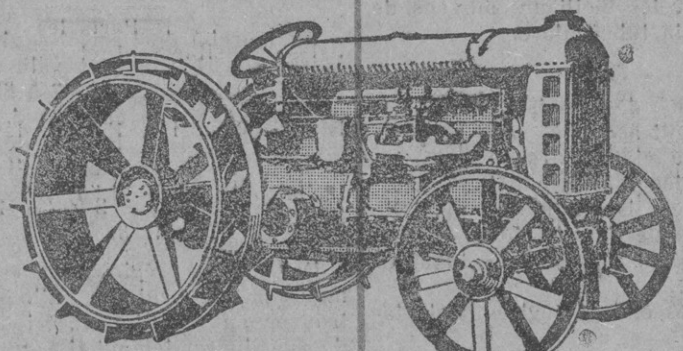
TAUPANOS DÉTRUIT RADICALEMENT TAUPES

LA TAUPANOS offre le moyen le plus simple, le plus efficace, le plus économique de détruire les TAUPES. Seul produit assurant une destruction rapide et complète, pouvant être employé en tout temps et en tout lieu. Emploi très facile, sans danger et à la portée de tout le monde (NOTICE FRANCO).
Un seul flacon suffit pour détruire en 1 jour plus de 25 000 Taupes. — Livraison 4 fr. 50 contre mandat.
MILLET, pharmacien de 1^{er} cl., RAMBOUILLET (S.-&-O.)

PHARMACIE DE LA PETITE-HOLLANDE
O. PILLET, 1, rue Haudaudine et 149, quai de l'Hôpital, Nantes

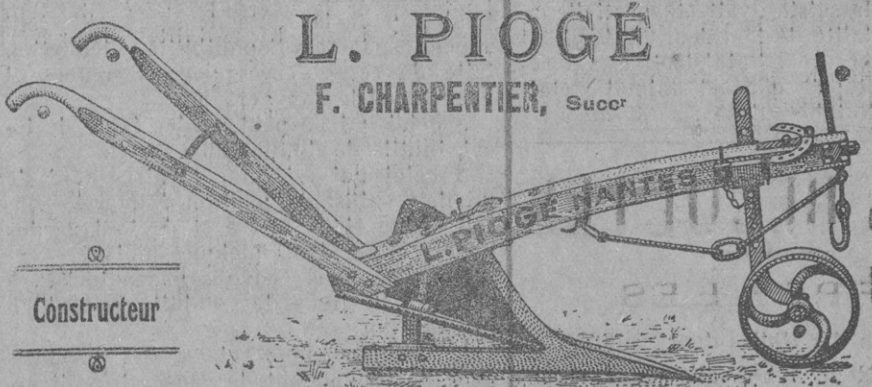
PRODUITS DE PREMIER CHOIX → BAISSÉ DE PRIX

Augmentez vos Revenus
AVEC UN **FORDSON**



Le **FORDSON** fait le travail de 5 à 6 chevaux, et économise 40 % du temps du Cultivateur. Il est spécialement étudié pour le Labourage, le Battage, etc.
Agence Officielle : **GRANDS GARAGES DE BRETAGNE, 20, Rue Racine, NANTES**

L. PIOGÉ
F. CHARPENTIER, Succr



1, Rue Sainte-Catherine NANTES

Constructeur

UNIVERSEL ENSACHEUR TRIOU 100 Litres 75 Frs FRANCO
RAPPORTE 20 Lrs PAR JOUR
ÉTABLISSEMENTS TRIOU à MONTGERON (S.-&-O.)