

BULLETIN

DU

Syndicat Central des Agriculteurs

DE LA LOIRE-INFÉRIEURE

Paraissant deux fois par mois

Compte de Chèques Postaux
N° 6.015 — NANTESLes Bureaux sont ouverts tous les jours de la Semaine
de 9 heures à Midi et de 2 heures à 5 heures (Dimanches et Fêtes exceptés)

Téléphone 1.95

LE PROCHAIN « BULLETIN »
PARAITRA LE 16 FEVRIER

LA SITUATION

LES ENGRAIS

Nous assistons chaque jour à des changements importants dans les cours de la livre anglaise et du dollar américain, et nous sommes obligés de suivre ces oscillations pour pouvoir exécuter les ordres de nitrate de soude qui nous sont remis par nos syndiqués. Nos fournisseurs ne peuvent s'engager longtemps ni pour de grosses quantités, à un prix quelconque, n'étant pas certains de pouvoir ni écouler à prix rémunérateur les achats ainsi faits à l'avance, ni d'un autre côté se procurer à prix avantageux les quantités qu'ils auraient vendues à découvert.

Nous sommes donc contraints de n'avoir des prix certains que pour des quantités assez faibles et pour un temps extrêmement limité.

Nous ne pouvons donc que nous répéter. Sur le prix que nous indiquerons sur notre bulletin, en dernière heure, que chacun s'empresse de prendre une décision et de nous donner ses instructions. Nous enregistrerons les ordres reçus jusqu'à épuisement du stock disponible, et aviserons par retour du courrier ceux de nos syndiqués qui arriveraient trop tard des nouveaux prix praticables.

DERNIERE HEURE. — Nous cotons ce jour, sans engagement, 128 fr. les 100 k., nitrate de soude broyé, logés en sacs réglés à 100 kilos pour livraison de détail, franco toutes gares. Réductions d'usage pour quantité plus importante par wagon complet.

Nous ne disposons que d'un tonnage assez restreint.

Demandes de Renseignements

Nous renouvelons l'avis donné déjà bien des fois que toute demande de renseignements doit être accompagnée d'un timbre poste de 0.25 pour la réponse. Bien entendu il ne s'agit pas ici des commandes qui nous sont passées par correspondance, mais, nous le répétons, des demandes de renseignements seulement.

QUITTANCES DE COTISATIONS

Nous avons commencé l'envoi à nos agents des quittances de cotisations dont ils veulent bien poursuivre l'encaissement. Nous prions nos adhérents de les leur régler le plus tôt possible.

Sous peu nous ferons encaisser toutes les autres directement par la poste. Nous prions ceux de nos adhérents qui se trouvent dans cette catégorie de prendre soin de verser à leur facteur cette petite somme de 3 francs dès la première présentation de la quittance.

LES APPAREILS A ACIDE SULFURIQUE LES TOURIES

Nous acceptons encore des ordres pour les appareils à dos. Cependant il commence à être grand temps de nous les envoyer pour qu'ils puissent arriver en temps utile.

Les traitements sont commencés en bon nombre de champs de blés. Nous insistons auprès de tous ceux de nos adhérents qui ont déjà reçu ou vont recevoir leurs commandes de touries, de renvoyer celles-ci sitôt vides franco en gare de Nantes-Etat à l'adresse de nos fournisseurs, MM. R. Delafoy et C^o, Ile Sainte-Anne, Nantes.

Ces réexpéditions sont urgentes à faire, les usines ne disposant que d'un nombre limité de touries en grès, et les fabricants spéciaux de ces emballages demandant des mois pour en fournir de nouvelles quantités.

Sulfate de Cuivre

Les mêmes effets sont produits par la même cause, aussi avons-nous été obligés de relever les prix du sulfate de cuivre à 200 fr. et celui de la bouillie Azur à 185 fr.

Nos fournisseurs vont finir d'expédier d'ici le 15 février toutes nos commandes de décembre et janvier, comme nous en étions convenus avec eux. Quelques syndiqués nous ont demandé s'ils pouvaient compter que leurs factures seraient bien établies sur la base des prix pratiqués au jour de l'enregistrement de leurs commandes. Cela ne fait aucun doute, et nos fournisseurs n'ont jamais agi autrement avec nous. Tout ordre passé par nous a toujours été exécuté au prix du moment où il est parvenu au fournisseur lorsque celui-ci a un engagement vis-à-vis de nous écrit ou même simplement verbal.

L'impôt sur les bénéfices agricoles

Dans un projet de loi voté avant la fin de la session sur plusieurs questions financières, un article spécial a fixé dans les termes suivants, l'application en 1924 de l'impôt sur les bénéfices de l'exploitation agricole.

« Pour la détermination du bénéfice devant servir de base à l'impôt sur les bénéfices de l'exploitation agricole établi au titre de l'année 1924, les minima et maxima des coefficients applicables à la valeur locative des terres exploitées sont fixés aux mêmes chiffres que pour 1923. » Une loi spéciale sur ce sujet est ainsi devenue inutile.

Mais la Commission Centrale aura, comme les années précédentes, à fixer à nouveau les taux définitifs des coefficients pour l'exercice 1923.

La lutte contre les mauvaises herbes

M. Schribaux rappelle une fois de plus qu'il faut se souvenir que les mauvaises herbes causent plus de dommages dans nos céréales que tous les autres acci-

dents auxquels celles-ci sont exposées, et que le jour où nous lutterons efficacement contre les mauvaises herbes, nous ferons face à nos besoins en blé, sans rien changer à nos pratiques actuelles.

Il présente, à ce sujet, une note dans laquelle M. Loyer rend compte des résultats qu'il a obtenus avec l'emploi des chlorates pour la destruction des herbes dans les céréales de printemps. La grande culture emploie depuis longtemps le sulfate et le nitrate de cuivre, le sulfate de fer ordinaire et le sulfate de fer déshydraté. M. Rabaté a proposé l'acide sulfurique dont l'emploi se généralise.

En étudiant l'action d'un grand nombre d'autres produits, on remarque que les chlorates, employés à des doses faibles, donnent des résultats très intéressants dans les céréales de printemps. A cette époque de l'année, ils agissent au moins aussi bien que les sels métalliques et présentent sur ceux-ci l'avantage d'être d'une manutention commode.

Parmi les chlorates, le sel ammoniacal est le plus recommandable. On peut aussi utiliser un mélange de chlorate et de nitrate de soude. La dose suffisante à employer pour détruire les mauvaises herbes est de 7 à 8 kilogrammes de chlorate d'ammoniaque par hectare. On peut, sans nuire aux céréales, augmenter la dose jusqu'à 25 kilogrammes, mais à condition de traiter seulement en avril et mai ou au commencement de juin, au moment où les plantes utiles sont en plein développement.

Par ailleurs, M. Rabaté a signalé que le chlorate de soude, en solution à 2 p. 100, à la dose de 250 kilogrammes de chlorate à l'hectare, pouvait détruire toute végétation dans les allées, cours, tennis, etc.

M. Schribaux ajoute que dans l'arsenal, aujourd'hui si riche, des agents chimiques que l'industrie peut mettre à notre disposition, il s'en trouve, sans doute, qui se révéleraient supérieurs à ceux que nous connaissons déjà. Un service spécial de destruction des mauvaises herbes, dont il persiste à réclamer la création, peut seul arriver en très peu de temps à nous renseigner à cet égard.

Jusqu'à présent, les produits chimiques utilisés agissent par leur causticité, laquelle ne s'exerce que sur les parties directement atteintes. Ce sont les seules à employer dans les céréales, c'est-à-dire dans une association de bonnes et de mauvaises espèces, et à la condition expresse que les plantes soient jeunes, que leurs tissus ne soient pas encore lignifiés.

S'agit-il de détruire des chiendents, des chardons, des colchiques et toutes les espèces herbacées et même ligneuses en pleine végétation, possédant des organes aériens plus ou moins ligneux ou dont les organes souterrains renferment des réserves nutritives, brûler les feuilles et les jeunes pousses, brûler même toute la partie aérienne ne suffit pas, parce que la plante fabrique de nouvelles tiges avec ces réserves, elle repousse du pied, dit le praticien.

Afin d'obtenir la destruction radicale des organes souterrains, il faut s'adresser à des agents toxiques, d'un prix assez bas,

bien entendu, et inoffensifs pour le sol. Ces agents, en pénétrant dans la sève par une plaie ouverte en coupant la partie aérienne, porteront le poison et la mort jusqu'aux extrémités des racines les plus ténues.

(Journal d'Agriculture pratique.)

LES PRIX DU BLE

Voilà plusieurs semaines que le décret du 6 janvier a diminué de moitié le tarif douanier sur le blé. On peut donc se rendre compte désormais du résultat de cette mesure que ses partisans présentaient comme devant provoquer immédiatement un abaissement notable des prix sur les marchés français.

Ce résultat a été nul. Il était facile de le prévoir ; en effet, comme nous l'avons fait observer, le tarif douanier ne jouait plus, n'exerçait plus aucune influence sur les cours, par ces motifs que les prix étaient aussi élevés sur les marchés exportateurs que sur nos propres marchés. En France, les prix sont restés stationnaires, variant de 2 à 3 fr. par 100 kilogr. suivant les régions, par exemple de 94 à 95 fr. à Nancy, de 96 à 98 fr. à Lyon, où ils ont atteint les cotes les plus élevées. Quant aux blés étrangers, ils sont offerts, à terme, dans les ports, à des prix qui oscillent autour de 100 fr. à l'acquitté, c'est-à-dire tous droits payés, qu'il s'agisse de blés du Canada, des Etats-Unis, de l'Australie ou même de la Russie, dont des offres seraient faites à Marseille. C'est par l'état du change que les prix sont dominés. La hausse a continué sur les marchés d'exportation où les cotes sont aujourd'hui plus élevées qu'au début du mois.

Toutefois, un fait assez curieux doit être enregistré : la Bourse de Commerce de Paris a été fermée pour les cotes des céréales du lundi 14 au jeudi 17 janvier. Les directeurs de cet établissement ont argué, pour expliquer leur affolement, qu'ils auraient été obligés de coter le blé à 105 fr. et qu'ils répugnaient à jeter ainsi la panique dans le pays. On ne peut que les féliciter de ce bon mouvement. Mais il est permis de rappeler que, quelques jours auparavant, ils répétaient à satiété qu'ils ne faisaient que suivre les marchés des départements. Or, comme on l'a indiqué plus haut, ces derniers sont restés calmes : bien plus, au marché hebdomadaire libre de Paris, le mercredi 16 janvier, les offres des cultivateurs ont été faites aux prix antérieurs, et il paraît qu'elles ont été sensiblement supérieures aux demandes du commerce. Où trouver une preuve plus palpable que la Bourse de Commerce est surtout un marché de spéculation et qu'elle ne remplit pas le rôle régulateur des prix qu'elle a la prétention d'exercer ?

D'aucuns prétendent — je ne partage pas cette opinion — que la fermeture de la Bourse de Commerce fut une opération machiavélique, dont le but était non point d'empêcher la panique, mais de la provoquer, dans l'espoir d'obtenir la suspension complète et immédiate du tarif douanier sur le blé. Le but n'étant pas atteint,

le Syndicat du commerce des grains et farines se serait décidé à reprendre la marche de ses opérations. Auparavant, il a décidé qu'aucune affaire nouvelle ne serait enregistrée pour le compte de l'étranger et qu'il ne serait pas traité d'affaires pour le compte de non-professionnels. Ce sont d'excellentes intentions ; on doit espérer qu'elles seront rigoureusement mises en pratique.

(Journal d'Agriculture pratique.)

SOUTIRAGE RATIONNEL DES VINS

Pour beaucoup de régions, décembre et janvier sont les périodes de soutirage des vins nouveaux, opération qui a pour but d'isoler le vin de sa lie, c'est-à-dire des matières solides en suspension provenant de la fermentation alcoolique ou des dépôts provoqués par le froid, et surtout des germes de maladie que présentent toujours en plus ou moins grande quantité les vins nouveaux.

Il ne faut donc pas soutirer le vin parce que l'époque en est venue, mais il faut le faire en vue de supprimer l'influence des levures alcooliques entravant le vieillissement normal du vin et y apportant les substances sapides et odorantes de la vie ralentie des levures, substances dont l'excess cause le goût de lie. Il faut le faire aussi et surtout pour séparer du vin les germes de maladies qui s'y développeraient plus tard en le dépréciant.

La première précaution à prendre est de s'assurer que le vin est bien clair sur toute sa hauteur ; il existe pour cela des sondes spéciales qui permettent de prélever du vin à une profondeur quelconque, sans aucun mélange avec les autres couches ; il est inutile, en effet, de soutirer un vin trouble ou même simplement louche dans ses parties profondes, à moins que ce louche soit dû à une multiplication bactérienne qu'il faut arrêter tout de suite.

Il faut, de plus, au préalable, vérifier la tenue du vin à l'air, ou plus exactement, son oxydabilité, et cela à deux points de vue, tendance à se casser, c'est-à-dire à se troubler, et modification possible du bouquet, qu'une dégustation comparative, très attentive, manifeste même seulement après quelques heures d'exposition dans un verre : goûts de moisi, de bois ou de fût, de croupi, de pourri, d'amertume, d'apreté par aération, etc.

Deux jours, ou mieux trois, de limpidité persistante, sans dépôt, vérifiée à la chambre obscure, sont nécessaires pour affirmer l'absence de toute tendance à casser en blanc, en brun, bleu. On peut alors soutirer à l'air sans aucune crainte. En cas d'influence fâcheuse de l'aération, on soutir à l'abri de l'air, à la pompe, au siphon, au boyau avec soufflet, ou simplement en mettant un caoutchouc à la douille du robinet.

Le soutirage doit encore être précédé d'une dégustation très sévère pour rechercher tout goût anormal, en dehors des goûts cités plus haut et qu'exagère l'aération : goûts de fûts apportés par une douille malsaine, de piqué, d'acide sulfhydrique, de mercaptan, etc., etc. Pour le cas des goûts sulfhydriques, il faut largement aérer, excepté au cas où le vin casse ; pour le goût de fût, il faut souvent réformer la futaille qui l'a donné, les traitements d'aténuation ne donnant pas de résultats sûrs quand l'atteinte du bois est profonde.

Avec les vins bien limpides, on n'a pas pièce que deux ou trois litres de bas vins ou de lies d'une belle couleur rouge vineux avec les vins rouges. Une plus grande abondance de lies et surtout une consistance visqueuse, filante, avec une couleur rouge-violacée, est une indication de lies de mauvaise nature, riches en bactéries. Ces mêmes aspects des dépôts s'observent dans les vins en bouteilles, où il est facile de les observer par transparence.

Des vins présentant de telles lies sont des vins qui ont déjà subi des attaques de maladies, et qui, de plus, renferment encore, malgré leur état de limpidité apparent, des germes de ces maladies bien adaptés au milieu et, par conséquent, qui continueront à s'y développer.

Pour des vins communs, si l'atteinte n'a pas encore donné un excès d'acidité volatile, décelable par l'analyse, on peut espé-

rer, par les soins ordinaires, collages, ou filtrations clarifiantes, séjour en caves froides, les maintenir au moins convenables jusqu'au retour des chaleurs.

Pour les vins destinés à la bouteille, il faut les stériliser par filtration ou par pasteurisation, le plus tôt possible, ou en hâter la mise en bouteilles, après clarification, pour les soumettre ensuite à la pasteurisation.

Quant aux vins vieux à soutirer, il est prudent de les mettre au préalable en observation et de se rendre compte aussi de leur état de limpidité. Nombre de vins vieux ont été exposés, pendant le dernier été très chaud, à une température élevée, laquelle a favorisé les multiplications bactériennes, d'où certains troubles, des tendances à casser, etc., qui ne seront rien si on les découvre et les soigne à temps. Ce seront, au contraire, des accidents dépréciant les vins, s'ils passent inaperçus, les vins ne recevant alors aucun traitement pour prévenir la maladie.

L. MATHIEU,
Directeur de l'Institut Œnoteknique
de France.

La conservation du beurre

Il n'est, du reste, pas sans intérêt de remarquer que, dans la plupart des cas, l'addition de produits conservateurs est faite dans un double but : empêcher d'abord la détérioration du beurre et en permettre le transport à de longues distances de son point de production : c'est là le but officiel, et des nécessités commerciales semblent le rendre, sinon légitime, du moins défendable ; mais, en même temps, elle sert parfois à masquer certaines falsifications et certaines tromperies, la surhydratation du beurre, par exemple. C'est une raison de plus pour que l'interdiction de l'emploi des antiseptiques dans l'industrie beurrière soit absolue, au moins théoriquement, et pour que les pouvoirs judiciaires tiennent la main à ce que les dispositions légales en vigueur à son sujet soient parfaitement et partout respectées. C'est l'opinion qu'a nettement manifestée, en toute circonstance, l'immense majorité des techniciens, qu'a défendue et que défend la Société nationale d'Encouragement à l'industrie laitière.

Cette interdiction d'ajouter le beurre d'antiseptiques, quels qu'ils soient, n'a, d'ailleurs, rien qui puisse porter préjudice à notre commerce extérieur non plus qu'à notre commerce d'importation, car il existe un procédé très fidèle et parfaitement inoffensif de conserver le beurre à l'état frais pendant de longs mois. C'est le procédé de réfrigération.

La stérilisation par le froid est très difficile à réaliser, puisque certains germes très résistants ne sont détruits qu'à des températures extrêmement basses et avoisinant 60 degrés au-dessous de zéro. Mais, dès que dans une enceinte close, le thermomètre descend à -5° et surtout à -10°, les microgermes qui produisent la désintégration de la matière grasse du beurre sont paralysés dans leur évolution et passent de l'état de vie active à l'état de vie ralentie : ils deviennent donc pratiquement incapables de produire le rancissement. La Société nationale d'Encouragement à l'industrie laitière a fait poursuivre par une Commission prise dans son sein et composée, à la fois, de praticiens et de théoriciens, des expériences minutieuses ayant pour but de fixer et de rendre définitivement pratiques les procédés de conservation par le froid. Il a été prouvé qu'en plaçant le beurre dans une cave maintenue à la température constante de 5 degrés au-dessous de zéro, on le garde à l'état absolument frais pendant trois mois au minimum.

C'est un résultat de nature à satisfaire largement les producteurs.

Des maintenant l'industrie beurrière a donc à sa disposition un procédé excellent pour la conservation du beurre et sa mise en réserve pendant plusieurs mois. Il est, dès lors, possible au commerce de régulariser les ventes et, par suite, de fixer les cours, en supprimant les variations saisonnières.

FRANCIS MARRE,
Chimiste-expert près la Cour d'appel de Paris.
(Journal d'Agriculture pratique.)

Le blé dans le monde

M. H. Hitier offre à l'Académie, de la part de M. René Musset, professeur à la Faculté de Rennes, un ouvrage intitulé : *Le Blé dans le Monde*, il insiste sur l'intérêt que présentent certains des chapitres de cet ouvrage, entrés autres, celui consacré aux « grands pays à blé ». La conclusion que l'auteur tire de sa large enquête est à retenir. L'alimentation de l'Europe, importatrice de blé, est aujourd'hui à la merci des fluctuations du climat, et l'Europe apparaît comme pouvant être menacée de famine, si elle ne réussit pas à étendre ses propres cultures. Les pays les plus menacés sont les pays industriels et urbains qui ont sacrifié de longue date leurs champs à leurs usines, et cela d'autant plus que les progrès économiques des Etats jeunes mettent leurs industries en péril. C'est bien, semble-t-il, le cas de la Belgique, de l'Angleterre, de l'Allemagne même si elle parvient, comme il paraît probable, à reprendre son activité manufacturière et commerciale d'avant 1914. Les nations agricoles, au contraire, moins durement atteintes par la crise économique qui frappe les vieux pays européens, sont dans une situation autrement favorable ; c'est là le cas de la France, restée, grâce à sa politique douanière, grande productrice de blé, assurant presque son alimentation : un faible effort suffirait pour qu'elle puisse, année moyenne, fournir par elle-même son pain quotidien.

Les circonstances que nous avons traversées depuis 1914, et que nous traversons à l'heure actuelle, donnent une singulière opportunité à ces observations d'un économiste très averti. Elles mettent en évidence la nécessité pour la France de maintenir plus que jamais sa culture de blé.

LA SUIE

La suie, provenant du chauffage au bois, contient environ 1 à 2 % de potasse, 0,5 % d'acide phosphorique et 1 à 2 % d'azote suivant la nature des bois et le mode de combustion. Ces éléments fertilisants s'y trouvent associés à des sels calciques et à des matières organiques diverses. Sa valeur agricole dépend surtout de sa teneur en azote. Cet azote, sous forme ammoniacale, semble être rapidement actif, aussi convient-il d'épandre la suie un peu avant le départ de la végétation — février-mars — et pour éviter l'entraînement par les eaux, il est préférable de l'employer sur les sols argilo-calcaires un peu secs, en profitant, comme vous l'indiquez, d'une période de brouillards. Les pluies légères ou les forts brouillards facilitent l'épandage et la pénétration dans le sol. Vous pouvez, si vous le désirez, mélanger cette suie avec d'autres engrais, en évitant de faire le mélange trop longtemps à l'avance avec les engrais basiques (scories).

LA SECHERESSE ET LA VIGNE

Le jaunissement prématuré des feuilles évitable par les façons superficielles sans labour.

Si la vigne a été peu atteinte cette année par le mildiou, par contre elle a souffert en bien des points d'affections provoquées par la sécheresse, auxquelles on donne le nom d'accidents météoriques, mais qui sont de véritables maladies physiologiques, ou parasitaires. Il est bon de prendre acte dès maintenant des faits qui se sont produits dans cet ordre de choses, alors qu'ils sont encore présents à l'esprit et d'autant mieux qu'il y aura bientôt lieu d'intervenir, au moment de la taille de la vigne et des fumures, pour corriger les fâcheuses conséquences de ces affections.

La plus répandue est un jaunissement prématuré des feuilles : ce phénomène, normal en novembre, peut se produire au mois de juillet ou d'août. Des feuilles jaunissaient à partir de la base, et les plus âgées même tombaient comme à l'automne.

Le cep était donc privé des matériaux qu'elles allaient élaborer pour nourrir le raisin et mûrir le rameau. Ainsi les fruits demeurent petits ; tantôt ils se flétrissent et se dessèchent ; tantôt, ils n'ont pas, prennent une couleur particulière et restent acides ; on dit qu'ils sont échaudés.

Il est très net que ces faits sont en corrélation avec un état de sécheresse du sol. C'est dans les terres les plus pauvres en humidité qu'on les a observés. C'est dans les étés secs comme celui que nous venons de traverser que les réserves d'eau du sous-sol jouent un rôle prépondérant dans le développement du végétal. Des labours profonds avant la plantation et pendant le repos de la végétation ; au contraire, des façons superficielles pendant les chaleurs : tels sont les moyens d'y parvenir.

Jamais l'inculture ou la mauvaise culture ne font autant de mal que dans les états semblables à celui-ci. L'inculture laisse sur le sol des plantes sauvages, qui en évaporent l'eau et en privent la vigne. Par mauvaise culture, j'entends les labours effectués pendant la sécheresse, lesquels contribuent à dessécher le sol.

Même dans les sols que leur constitution agrolologique rend peu aptes à la conservation de l'eau, on a pu voir, cette année, la vigne résister à la sécheresse et végéter régulièrement quand les façons culturales ont nettoyé le sol des mauvaises herbes et empêché l'ascension de l'eau des couches profondes vers la surface.

Sécheresse du sol, telle est la première cause de ces phénomènes de dépérissement que les vignes ont présentés cet été.

J. CAPUS.

(Revue de Viticulture.)

LES ENGRAIS VERTS

De tous les engrais qu'utilise l'agriculture ceux dont les effets sont les plus nets pour la majorité de nos cultures sont certainement les engrais azotés ; malheureusement l'azote est l'élément fertilisant dont le prix est le plus élevé ; le kilogramme d'azote, actuellement vaut environ 7 à 8 francs dans le sang desséché, la poudrette et dans les engrais azotés organiques d'une façon générale, 6 fr. dans le nitrate de soude et le sulfate d'ammoniaque. Y a-t-il moyen d'assurer, dans une certaine mesure tout au moins, en dehors des engrais achetés dans le commerce et du fumier de ferme, l'approvisionnement de nos terres de labour en azote ? Fort heureusement oui, par l'extension donnée aux cultures fourragères à base de légumineuses et par les cultures de plantes légumineuses comme engrais verts.

Les légumineuses fourragères, en particulier, celles qui constituent le fond des prairies artificielles, le trèfle, le sainfoin, la luzerne n'occupent jamais dans un domaine des surfaces trop étendues tant sont grands les avantages que présente leur culture. Partout où n'existent pas, ou sur de très petites surfaces, les prairies naturelles, les prairies artificielles sont susceptibles d'assurer une masse considérable d'excellents fourrages très nutritifs ; leur culture dès lors a permis aux agriculteurs de ces régions, autrefois pauvres en bétail parce que dépourvues de ressources fourragères, d'accroître très sensiblement la quantité et la qualité de leurs animaux. Mais ces mêmes cultures de légumineuses ont le grand avantage d'enrichir le sol en azote, par suite de leur remarquable propriété de fixer l'azote libre de l'air.

Au point de vue de cet enrichissement du sol en azote, calculant les gains de la couche arable par une luzerne restée six ans sur le même sol, Garola avait trouvé que cette luzerne avait laissé plus de 400 kilogrammes d'azote à l'hectare ; de Gasparin estimait ce gain en azote encore beaucoup plus élevé pour les terres ayant porté des luzernes dans la région de la Provence.

Pour le trèfle, Garola évalue à 110 kilogrammes l'enrichissement en azote amené par une bonne culture de trèfle ayant duré une année.

Pour le sainfoin, Isidore Pierre avait trouvé 164 kilogrammes comme gain d'azote d'un hectare de terre ayant porté du sainfoin.

Ces chiffres, donnés bien entendu à titre de simple indication, nous expliquent néanmoins l'action fertilisante de la luzerne, dt trèfle, du sainfoin, depuis longtemps si connue de tous les praticiens et dont bénéficient si largement les céréales qui succèdent à ces prairies.

Par elles-mêmes les cultures de ces légumineuses peuvent être considérées comme l'équivalent de véritables apports d'engrais azotés dans nos sols; elles deviennent de véritables engrais verts, si, comme cela est fréquent, l'agriculteur enfouit la seconde ou la troisième coupe du sainfoin ou de la luzerne; il donne ainsi à sa terre un engrais qui, par sa composition et son action, peut se comparer, à certains égards, au fumier frais.

A côté de ces excellentes plantes fourragères, il est d'autres légumineuses moins exigeantes comme sol, ou de végétation plus rapide, qui peuvent être spécialement cultivées pour être enfouies en pleine végétation; ce sont ces plantes qui constituent ce qu'on est convenu d'appeler des cultures d'engrais verts.

(A suivre).

Henri HITIER.

LES RÉCOLTES

CÉRÉALES

La réduction à 7 fr. au lieu de 14 fr. des droits de Douane sur les blés étrangers à leur entrée en France, n'a eu d'autres résultats que le maintien des prix précédents. Ceux qui soutiennent le bien fondé de cette mesure, affirment que sans elle nous aurions vu les blés à 105 fr. et plus. Il est hors de doute que si nous avions vu ce prix, la culture aurait pu en profiter à la réalisation de ses stocks. Par contre les véritables bénéficiaires seront les gros importateurs qui auront à verser au Trésor 7 francs de moins par cent kilos. Celui-ci les perdra et les contribuables devront remplacer ce manque à encaisser par le paiement d'autres impôts au Trésor.

La farine ne baisse et ne baissera pas d'un sou, si peu, que la Préfecture de police a dû augmenter, ces derniers jours, le prix du pain à Paris, en proportion du prix des farines.

Sur les marchés de province, les prix ont monté en général de 0.50 à 1 fr. suivant d'assez près les cotes du marché réglementé de Paris qui évoluent entre 99 et 99.50 suivant les époques, l'éloigné valant de 0.25 à 0.50 de plus que le disponible.

Les blés en terre ont assez belle apparence et nous avons un temps très convenable depuis quelques jours.

Les mauvaises herbes ont envahi blés et avoines dans beaucoup de champs. En dehors du nettoyage à la main, il sera fait cette année une large application du traitement à l'acide sulfureux. C'est, en effet, par plusieurs centaines que les appareils à dos nous ont été demandés. Nous avons fait expédier également un bon nombre d'appareils à traction. Encouragés par les résultats des essais de 1922 et 1923, nos cultivateurs pour qui la question de la main-d'œuvre devient de plus en plus difficile à résoudre, nous apparaissent de plus en plus portés à utiliser les données scientifiques que nous ne cessons de mettre sous leurs yeux.

Il reste fort peu de blés à vendre dans notre région. Beaucoup de détenteurs ont soldé à partir du cours acquis de 90 francs.

VINS

La demande est toujours calme tant pour les muscadets que pour les gros-plants et cependant il est hors de doute que la consommation marche très régulièrement. Les statistiques officielles en font foi pour toutes les quantités sou-mises au droit de consommation. Quant à la consommation en franchise, les déclarations en fin d'exercice 1922-1923 ont montré quelle peut en être l'importance quand on se trouve en présence d'une récolte très abondante et de prix plutôt bas, comme le fait s'est produit à la récolte 1922 et même depuis.

Nous ne voyons rien à changer aux cours que nous avons cités précédem-

ment. Du reste pour les gros-plants ils sont soutenus par les ateliers de distillation qui ne cessent de fonctionner et enlèvent non seulement les vins un peu défectueux ou très ordinaires, mais aussi les quantités dont le commerce des vins pour une cause ou pour une autre, ne paraît pas disposé à se charger pour le moment.

PLANTS DE CHATAIGNIER

La Commission départementale du châ-taignier dispose encore de plusieurs milliers de plants de belle venue 15 à 40 c/m, au prix de 7 francs le cent franco d'emballage, port dû.

OFFRES ET DEMANDES

Prix des insertions : 1.50. (3 lignes maximum).

OFFRES

122. — Plants de vignes greffés, toutes variétés de la région; producteurs directs et hybrides provenant d'une maison de confiance recommandée par le Syndicat. Prix spéciaux aux adhérents.

129. — A vendre, plants racinés hybrides et producteurs directs, variétés excellentes tant comme production que comme qualité de vin. S'adresser à M. Terrien-Biré, la Blanchetière (Chapelle-Basse-Mer).

6. — A louer à 1/2 fruits pour 29 septembre 1924, bonne ferme de 44 hectares, située commune de Guenrouët.

7. — A vendre, jument baie 10 ans, 1 m. 62, routière remarquable, vite, avec charrette anglaise légère, état neuf, garniture cuir jaune, capote, rideaux, roues caoutchoutées : 5.000 fr.

8. — A vendre en bon état un break pouvant convenir à jardinier maraicher : 400 fr.

9. — A vendre beau et fort poulain percheron noir, 18 mois, attelé. Très doux.

10. — A vendre : 1° une faucheuse à cheval, état neuf; 2° un chien d'arrêt épagneul, 20 mois, arrête, rapporte; 3° un petit beagle gascon, 16 mois, pour le lapin.

11. — A vendre jument baie, 4 ans, 1 m. 60, très douce, attelée, habituée aux travaux agricoles.

12. — A vendre garden-car, roues caoutchoutées, état de neuf, joli harnais bouclerie cuivre.

13. — A vendre à l'état neuf, un concasseur à graines pouvant marcher au moteur ou avec un manège.

14. — A vendre vache bretonne : 1.050 francs.

15. — A vendre cheval bai, 8 ans, 1 m. 55 environ, très doux, propre à tous travaux.

16. — A louer à 1/2 fruits pour le 11 novembre prochain, une ferme de 30 hectares, sise en Loire-Inférieure.

17. — A vendre, jeunes verrats et truies, race Craonnaise, pour la reproduction. Très beaux sujets.

18. — A vendre : 1° Voiture 4 roues, 6 places. Bon état. 2° Bergère malinoise, 3 ans, extra garde. Echangerait contre beaux lapins.

19. — A louer à 1/2 fruits, aux environs d'Angers, une ferme de 20 hectares, pour le 1° novembre 1924.

20. — A vendre, cause surnombre, 5 superbes dindes blanches du Nivernais (60 fr. pièce), et 1 dindon blanc (80 fr.), âgés de 10 mois.

DEMANDES

3. — On demande à acheter d'occasion et en bon état, une pompe à purin et un traineau à bascule.

4. — Nous avons acheteur 1.500 à 2.000 kilos sarrazins belle qualité. Faire offres au Syndicat.

4 bis. — On demande domestique homme pour culture vigne à la Limouzinière.

5. — On demande célibataire jardinier cultivateur, ou ménage femme à toutes mains. Références.

6. — Célibataire, 39 ans, connaissant toutes cultures et sachant soigner les chevaux, demande place.

7. — On demande pour château du Maine-et-Loire, un jeune homme ayant connaissances en jardinage ou susceptible d'apprendre. Bonnes références exigées.

8. — On cherche à louer à l'année ou à viager, grand jardin potager avec maison et dépendances, ou terrain aménagé pour culture potagère près ville ou canton commerçant.

9. — On demande pour la campagne un jeune homme à toutes mains.

10. — Ménage demande place à la campagne, l'homme jardinier, vigneron, garde, femme petite basse-cour.

Le Gérant : Th. PIGRÉE.

Cours des Marchés de gros

Sauf variations et à titre de renseignement

GRAINS ET FARINES

Nantes, le 1^{er} février.

		PRIX DES 100 KILOS	
Froment.....	1923	96 à 97	
Seigle.....	»	75 à 76	
Avoine.....	»	67 à 68	
Orge.....	»	74 à 75	
Sarrazin.....	»	77 à 78	
Son.....	»	60 à 61	
Fèves.....	»	» à »	
Farine.....		» à 125	

FOURRAGES

Foin, les 500 k. hors ville	90 » à 100 » »
Paille — — — — —	90 » à 95 » »
Foin, les 500 k. en ville	110 » à 130 » »
Paille — — — — —	115 » à 120 » »

VINS

Muscadet 1 ^{er} choix, nu, 1923...	430 à 450
Muscadet 2 ^e choix, nu, 1923...	380 à 400
Gros-plant 1 ^{er} choix, nu, 1923...	200 à 210
Gros-plant 2 ^e choix, nu, 1923...	150 à 180

BESTIAUX

Paris-La Villette, le 31 janvier.

Espèces	Amenés	Vendus	Kilo sur pied		
			1 ^{re}	2 ^e	3 ^e
Bœufs.....	1.275	1.254	4 26	3 25	2 65
Vaches.....	712	702	4 20	3 20	2 60
Taureaux...	160	160	3 90	3 15	2 85
Veaux.....	1.200	1.200	6 48	4 90	3 90
Moutons...	8.321	8.321	6 25	5 25	4 70
Porcs.....	809	809	6 20	6 10	6 00

PRODUITS DIVERS

Sauf variations

SAVONS (marques diverses)

Blanc, 72 % huile.....	325 » »
Blanc, 64 ou 60 % huile.....	310 » »
Bleu pâle.....	290 » »

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... 314 » »
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 316 » »

HUILE A MANGER

Huile d'olive extra vierge garantie pure, l'estagnon de 10 k..... 74 » »

l'estagnon de 5 k..... 37 50

Huile de table extra douce La Délicatè, l'estagnon de 10 k..... 58 » »

l'estagnon de 5 k..... 29 50

Huile d'olive garantie pure, l'estagnon de 10 k..... 65 » »

Huile de table La Cardinale, l'estagnon de 10 k..... 50 » »

Franco toutes gares ou pris à Nantes.

Chaux pour l'Agriculture

Chaux de Montjean
Grosse chaux, en belle pierre blanche 75 » »
Chaux menue, ou cendre de chaux 35 » »
Chaux agricole, mélangée..... 72 » »
Chaux blutée livrée en sacs de 35 kilos..... 85 » »
Sacs facturés, mais repris même prix.
Les 1.000 kilos sur wagon départ
Poids de l'hectolitre de grosse chaux, 92 à 95 kilos. Pureté : 90 % 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.

PRODUITS DIVERS

pour la nourriture du bétail
pouvant être fournis par le Syndicat
Tous ces prix sans engagement

Devant l'instabilité des cours de toutes les marchandises diverses que nous procurons habituellement à nos membres, nous ne pouvons garantir le maintien des prix portés sur un bulletin pendant une période de 15 jours.

Aussi nous avisons nos adhérents que toutes les commandes que nous recevrons d'eux seront exécutées aux cours du jour de la réception de leurs commandes et au mieux de leurs intérêts.

Riz Saïgon importation n° 2 type
Java 129 » »
Brisures de riz 1 et 2..... manq:
Brisures de riz Cargo, sacs de 100 k. manq.
Farine basse de riz (sacs de 75 k.) 72 » »
Remoulage de fèves (sacs de 75 k.) manq.
Manioc en cossettes (sacs de 60 k.) 85 » »
Manioc en farine (sacs de 80 k.)... » » »
Pour porcelets.
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 DIVERS

Coprah en pains..... 92 » »
Arachides Rufisque extra blanc... manque
Arachides Rufisque blanc (sacs de 80 k.)..... 86 » »
Palmiste en farine (sacs de 100 k.) 66 » »
Disponible manque, wagon attendu vers 10 fév.
Les 100 kilos logés wagon Nantes ou en magasin

Manioc en farine fine, pour veaux 96 » »
Manioc en farine extra-fine d° 100 » »
Issues de riz en sacs de 100 k... 59 » »
Les 100 kilos logés sur wagon Nantes.

Tourteau de maïs broyé..... 80 » »

Farine grasse de maïs PRIMA... 100 » »

Granulé condensé pour volailles... 76 » »

Farine de viande..... 110 » »

Poudre d'os alimentaire..... 65 » »

Farine d'os alimentaire..... 70 » »
Les 100 kilos logés, sur wagon Vertou.

Aliment mélassé l'« Intensif »..... 50 » »

Son mélassé 65 » »

Les 100 kilos logés, en sacs de 75 kilos sur wagon Chantenay

Avoine grise de pays } 80 » »

Avoine bigarrée..... } sauf } 76 » »

Blé noir..... } variations } 88 » »

Orge d'Algérie..... } } 78 » »

Les 100 kilos logés sur wagon Nantes ou pris à Nantes

PRODUITS DES RAFFINERIES SAY

Mélasse Say, 80 % mélasse, logée en sacs de 75 kilos, les 100 kilos..... 46 » »

Son mélassé Say, 50 % mélasse, logé en sacs de 50 kilos, les 100 kilos..... 60 » »

Paille Say, 50 % mélasse, logée en sacs de 50 kilos, les 100 kilos..... 43 » »

Dosages en mélasse garantis sur facture,
Sur wagon départ Paris et Pont-d'Arden

ANNONCES INSEREES SANS AUCUNE INTERVENTION DU SYNDICAT

VIGNES AMERICAINES



C'est aux Pépinières Girault que vous devez nos plus belles grappes.

Les plus beaux plants de vigne, meilleur marché que partout ailleurs, authenticité et sélection garanties.

Etabl^s Eugène GIRAULT

PÉPINIÉRISTE - VITICULTEUR

Jaunay-Clan (Vienne) «-» Téléph. N°s 3 et 0.75
Exposition N° Paris 1911 : 1^{er} 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
Catalogue prix-courant sur demande

La Maison accepterait Représentant sérieux

VOITURES D'ENFANTS

OCCASIONS ET NEUVES

ACHAT - ÉCHANGE - RÉPARATIONS

MAINGUY, 23, Chaussée de la Madeleine - NANTES

ALAMBIC GOYAC - Nantes

14, rue Beaujour

- SON MODÈLE 1921 -

de plus en plus simplifié, se recommandant par son rendement et la qualité des eaux-de-vie fabriquées

A VENDRE 250.000 plants de vigne greffés et producteurs directs recommandés, authenticité et sélection garanties, prix défiant toute concurrence, s'adresser à M. E. GIRAULT, domaine de la Ronde, à JAUNAY-CLAN (Vienne) téléph. 3. - 60 hectares vignobles et pépinières, commandes et expéditions soignées.

Assurances Agricoles

J. DURAND-GASSELIN

3, rue Boileau - NANTES

L'UNION

C^o d'assurances contre l'incendie

ZURICH

C^o d'assurances contre les accidents

Agents dans tous les cantons

TAUPES DÉTRUIT RADICALEMENT

LA TAUPAGE offre le moyen le plus simple, le plus efficace, le plus économique de détruire les TAUPES. Seul produit sûr et destructeur rapide et complet, pouvant être employé en tout temps et en tous lieux. Emploi très facile, sans danger et à la portée de tout le monde (NOTICE FRANCO).

Un essai gratuit pour détruire en 1 jour plus de 1500 taupes. - Le succès est 50 centimes mandat.

MILLET, Pharmacien à 1^{er} d., RAMBOUILLET (S.-O.).

R. C. Rambouillet, 1.052

L. PIOGÉ
F. CHARPENTIER, Succ^r

1, Rue Sainte-Catherine NANTES

Constructeur

Si vous intéressez, demandez la Brochure la VIGNE

les HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS

Adressée gratuitement sur demande

Plants greffés - Producteurs directs

Boutures greffables

Portegreffes racinés

Collection variétés de table

ARBRES FRUITIERS

FORESTIERS et d'ORNEMENTS

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

(Loire-Inférieure) - télé. 16.63

Brochure catalogue. Prix-courants franco sur demande

ON DEMANDE DES REPRÉSENTANTS

VIGNES

J. FOULONNEAU, Viticulteur

à Saint-Christophe-la-Couprée (M. et-L.)

Plants greffés, extra beaux, de toutes les variétés de l'Ouest et des meilleurs Hybrides.

Racines producteurs directs.

Hybrides nouveaux.

Boutures greffables.

Arbres fruitiers.

Toutes garanties d'authenticité et références

demandées par les Acheteurs.

Poteaux en Pierre pour Vignes, sur fil de fer. - Franco gares.

Prix-courant franco sur demande.

SACS LA TEXTILE FRANÇAISE

3, Rue du Calvaire - NANTES (Tél. 20.56)

Ateliers et Entrepôts, 28 à 34, rue Henri Cochand

A actuellement à la vente, des lots très importants de SACS NEUFS et D'OCCASION pour GRAINS FARINE, POMMES de TERRE, OIGNONS, MARRONS, etc.

Livraison immédiate - Prix sans concurrence

TOILES, FILS, FICELLES, BACHES

Si le prix de:

30 FR
A L'HECTARE
POUR VOTRE

AZOTE

VOUS CONVIENT

essayez

NITRAGINE

Demandez-nous les Copies de Lettres des Cultivateurs qui l'ont déjà employée.

281, Rue Saint-Honoré, Paris

R. C. 21.036 Seine

FABRIQUE de BOUCHONS

d'Articles de caves, de chaix, de tonnellerie

Ancienne Maison H. RICHARD

E. PILLORET

2, rue Guépin - NANTES (près la place du Bon Pasteur)

Chèques Post. Nantes 5649 - Tél. 15.88

Pompes - Tuyaux caoutchouc

Mèches soufrées et tanins

Bondes de Barriques

Bassines - Entonneurs

Colles et Clarifiants pour Vins

Conseils sur les soins à donner aux vins

Nous engageons les Agriculteurs et Viticulteurs, à s'assurer de suite contre les accidents de travail pour leur personnel salarié, et les personnes de leur famille (loi du 15 décembre 1922) à la

C^o d'ASSURANCES GÉNÉRALES

Représentée par

L. Feildel & H. Devorsine

1, Rue Affre - NANTES

Assurance contre les accidents de toutes natures

Mortalité bétail et contre la grêle

ASSURANCE VIE et RENTES VIAGÈRES

EN QUOI CONSISTE LE NOUVEAU TRAITEMENT DES RHUMATISMES DE L'INSTITUT ANTIARTHRITIQUE

Ce nouveau médicament qui révolutionne depuis plus d'un an la médecine de l'arthritisme est entièrement différent de tout ce qui a été fait jusqu'ici et a sur ses prédécesseurs des avantages immenses. Il permet d'attaquer le mal au point même, articulations ou muscles, où celui-ci provoque la plus grande douleur. Il pénètre en effet directement à travers les tissus, tandis que les médicaments absorbés par la bouche, en partie détruits par la digestion, sont disséminés à tout l'organisme et arrivent en quantité insuffisante au point où ils devraient produire un effet thérapeutique. On comprend, dans ces conditions, l'extraordinaire efficacité d'une telle méthode qui a de plus pour elle de n'être nullement douloureuse, d'être absolument inoffensive et étant très rapide dans ses effets, d'être d'un prix très modique, la mettant à la portée de toutes les bourses. L'Institut Antiarthritique de Nantes fonctionne au 4 de la rue Dobrée. Le prix de la consultation n'est que de 10 francs. Les malades seuls ou accompagnés de leur médecin habituel peuvent s'y présenter de 9 h. à midi et de 2 h. à 6 heures.

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

PHARMACIE DE LA PETITE-HOLLANDE

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

PRODUITS DE PREMIER CHOIX → BAISSE DE PRIX

UNIVERSEL ENSACHEUR TRIOU

COUTE 75 FR. FRANCO RAPPORTE 20 FR. PAR JOUR

ÉTABLISSEMENTS "TRIOU" à MONTGERO (S.-O.)

R. C. Corbeil 2.385. - M. Charles BERNARD, Représentant Régional, 66, boulevard Saint-Aignan, NANTES

Imprimerie DUPAS & C^o, 57 & 79, rue St-Clément - Nantes