



BULLETIN DU Syndicat Central des Agriculteurs DE LA LOIRE-INFERIEURE

Paraissant deux fois par mois

COMPTE DE CHEQUES 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 (Dimanches et Fêtes exceptés)

TELEPHONE 1.95

Le prochain Bulletin paraîtra le 10 AVRIL

Transfert du Siège Social et des Bureaux du Syndicat

Depuis le 15 mars, nos bureaux sont transférés rue Scribe, n° 2, au coin de la rue Boileau, près de la rue Grébillon. Nous prions nos adhérents de vouloir bien en prendre note.

Nous gardons, bien entendu, votre même numéro de téléphone : 1.95.

Nous serions très reconnaissants à nos adhérents, et surtout à nos agents qui ont avec nous une correspondance très suivie de ne pas omettre le numéro de confirmation de leurs commandes d'engrais, lorsqu'ils ont à nous adresser des demandes de renseignements ou de modifications relativement à ces commandes. Ces numéros nous sont indispensables pour la prompte mise au point des observations qui peuvent nous être faites. A leur défaut, les employés perdent un temps souvent considérable à faire des recherches dans les dossiers. De plus, ils risquent de commettre des erreurs regrettables, surtout lorsque les demandes de renseignements nous sont passées par téléphone.

CONFÉDÉRATION GÉNÉRALE DES VIGNERONS du CENTRE et de l'OUEST. Siège social à Blois, 11, rue Franciade

GROUPE DÉPARTEMENTAL DE NANTES

A l'occasion de sa réunion générale annuelle, le groupe Nantais de la Confédération qui, pour la défense des intérêts de la viticulture, réunit 13 départements du bassin de la Loire, convoque en une assemblée départementale les principales personnalités viticoles de la Loire-Inférieure.

Cette séance il sera traité de l'organisation de la C. G. V. et des mesures à prendre pour combattre la crise de mévente qui sévit sur notre vignoble nantais.

M. Garnier, secrétaire général de la C. G. V. de Blois, y prendra la parole.

La réunion aura lieu sous le patronage de la Société d'Agriculture de la Loire-Inférieure, en la salle des Sociétés Savantes, 34, rue de la Fosse, à Nantes, le samedi 10 avril, à 14 heures précises.

Pour le groupe Nantais de la C. G. V. du Centre et de l'Ouest :

DE CAMIRAN, vice-président. L. LEFEUVRE, E. DEJOIE, MENEUX, DORE-GRASLIN, administrateurs de la C. G. V.

LA SITUATION

Les Engrais

Nous avons encore quelques modifications à signaler dans les prix de certains engrais.

Le sulfate d'ammoniaque a été l'objet de quelques ventes qui ont permis d'abaisser légèrement notre prix à 158 fr. les 100 kilos franco toutes gares pour livraisons de détail.

NITRATE DE SOUDE. — Provisoirement et jusqu'à épuisement de la quantité qui nous a été réservée, nous maintenons le prix de 176 fr. 50 les 100 kilos, mêmes conditions que pour le sulfate d'ammoniaque, mais livraisons en sacs réglés à 75 kilogrammes.

NITRATES DE CHAUX. — Manque.

ACIDE SULFURIQUE. — Nous ne pouvons plus garantir aucune livraison depuis quelques jours déjà. Cependant pour de petites quantités à livrer sous un délai de 4 ou 5 jours nous pourrions peut-être obtenir livraison. Il serait donc indispensable de nous en référer au préalable. Nous pourrions alors, en cas d'acceptation de nos fournisseurs, envoyer aux syndiqués demandeurs un bon de livraison leur indiquant le jour où la livraison pourrait se faire soit en gare soit à l'usine.

CHLORURE DE POTASSIUM. — Nous avons repris les livraisons depuis quel-

ques jours, au prix de 82 fr. 85, prix du tableau des engrais pour les expéditions par moins de 5 tonnes.

SUPERPHOSPHATES 18. — Par suite de retards dans les arrivages de phosphates riches du Maroc, nous craignons ne pas pouvoir obtenir le superphosphate 18 % d'ici encore un assez long temps.

SCORIES. — Nous répétons l'avis donné dans notre bulletin du 6 mars de l'évaluation du prix de l'unité à 1 fr. 30 au lieu de 1 fr. 15 primitivement fixé.

Soutirages de Printemps

L'hiver va finir ; il est temps de penser aux soutirages de printemps.

Le but du soutirage est la séparation du vin et de sa lie, précaution très utile, on va le voir.

Durant les mois froids, les levures et les microbes que contient le vin s'assouplissent ; les basses températures exercent sur eux une action léthargique ; le vin petit à petit se dépouille de ses éléments grossiers qui tombent et vont constituer, au fond du logement, la grosse lie.

Dès que la température s'élève, levures et bactéries sortent de leur torpeur hivernale et reprennent vie ; en outre, certains principes du vin, insolubles à une basse température, peuvent se redissoudre quand la chaleur revient.

Il est indispensable d'éviter ces reprises d'activité des microorganismes pathogènes et des dissolutions ; il est bon pour cela de choisir le moment où, le froid ayant exercé son action défective, toutes les matières susceptibles de troubler et d'altérer le vin sont assemblées dans le dépôt.

Quand l'hiver a été rigoureux, cette chute des éléments indésirables s'est produite rapidement ; le soutirage pourra se faire dans des conditions parfaites. Si les froids n'ont pas été vifs, le dépôt a été long à se former ; malgré cela, la décantation est nécessaire et s'impose même davantage que dans le cas précédent, car une élévation de température pourrait avoir une action encore plus pernicieuse.

Il est des endroits où on dit encore : « la lie nourrit le vin », attribuant ainsi au séjour du vin sur la lie une certaine influence améliorante ou conservatrice. C'est une erreur dangereuse, prouvant de ceux qui la maintiennent un regrettable esprit d'empirisme. La lie contient, en effet, des germes de maladies ; tourne, pousse, etc... à l'état latent. Ces microbes, si les conditions de température deviennent favorables, remontent dans le vin, s'y développent, et peuvent compromettre sa limpidité et altérer sa constitution.

Les soutirages de printemps sont donc utiles et universellement pratiqués.

Mais encore faut-il, pour qu'ils réussissent au maximum, les effectuer dans certaines conditions.

Il convient de choisir un temps beau et clair, frais, avec un vent venant du nord ou nord-ouest ; un froid sec et une pression barométrique élevée, telles sont les conditions optima pour l'obtention d'un vin parfaitement dépouillé et limpide.

Un temps variable n'est pas favorable pour le soutirage ; on se trouvera bien d'attendre qu'il se soit fixé au beau pour accomplir cette opération.

En dehors de ces conditions à considérer, il y a des procédés pratiques qui varient suivant la nature et l'état des vins, suivant aussi les habitudes régionales.

Tout d'abord, établissons deux grandes divisions dans la façon d'effectuer les soutirages : ceux que l'on exécute à l'abri de l'air, et ceux pratiqués avec aération.

Dans certains cas, pour éviter un vieillissement prématuré du vin, par exemple à la suite d'une oxydation trop brutale, pour empêcher toute usure, toute perte de bouquet ou de couleur, il est recommandable d'opérer à l'abri de l'air. On pratique ainsi, surtout dans les régions de grands vins où l'on désire conserver au vin toutes ses qualités de finesse.

Egalement on soutire à l'abri de l'air les vins qui ont une tendance à la pigre, et ceux qui ont contracté un goût de fût, de sec, de croupi, que l'aération ferait exagérer.

Dans le Bordelais, on se sert d'un soufflet spécial au moyen duquel on fait pression sur la surface du vin à soutirer ; un tube conduit au fond de la futaille à remplir, laquelle aura été mûlée préalablement.

En Bourgogne, on utilise un boyau de cuir qui permet de transvaser pièce à pièce sans que le liquide s'aère.

Dans les petites installations, on soutire à l'aide de siphons en fer blanc ou en cuivre étamé dont une branche plonge dans le fût à soutirer, à quelques centimètres au-dessus du niveau de la lie, alors que la branche la plus longue déverse le liquide dans la futaille à remplir. On évite d'envoyer dans le fût propre des particules solides en prenant la précaution de bien fixer la branche du siphon à la bonde, de façon qu'elle ne s'enfoncé pas dans la lie.

Dans les chais plus importants, on soutire à la pompe ; c'est plus pratique. Quand les foudres sont munis de clapets qui se raccordent avec la tuyauterie, l'opération est simple. Des pompes aspirantes et foulantes sont utilisées. On visse le tuyau d'aspiration de la pompe au clapet ou au robinet du foudre à transvaser, et le tuyau de refoulement au clapet du foudre à remplir. Quand on veut soutirer à l'abri de l'air, de demi-muid à demi-muid, on munit le refoulement d'un raccord coudé, prolongé d'un tuyau de métal, de toile ou de caoutchouc, pénétrant profondément à l'intérieur du fût. De cette façon, on évite l'aération qui se produirait si on laissait tomber le vin du haut de la bonde.

Lorsqu'il s'agit de vins très sensibles à l'action de l'air, on peut les soutirer sous une pression d'acide carbonique dans un fût rempli lui-même de ce gaz.

Les vins jeunes, de constitution normale, doivent toujours être soutirés au contact de l'air. Ils se débarrassent de l'acide carbonique qu'ils contiennent ; et certaines substances que celui-ci maintenait en solution, peuvent alors se déposer ; l'aération favorise la précipitation des matières oxydables dont l'insolubilisation se fait mieux ensuite ; le dépouillement est ainsi facilité.

En somme, les vins jeunes y gagnent des qualités de stabilité et de résistance aux maladies.

Pour les futailles, on soutire à la cannelée ou au siphon en amenant le vin dans un cuvier d'où on le tire au moyen d'un broc pour le verser dans le fût à remplir.

Pour soutirer les foudres, ordinairement, on laisse couler le vin dans un cuvier ; de là, on l'envoie avec la pompe dans le fût à remplir, lequel aura été mûlé à l'avance.

On peut augmenter l'aération en adaptant au robinet un tuyau terminé par une pompe d'aérosol. La pression du vin dans le foudre détermine une chute de liquide en forme de douche, qui retombe en pluie dans le cuvier.

Il faut considérer à part le soutirage des vins qui cassent.

On sait que c'est l'aération qui détermine l'accident bien connu de la casse brune, caractérisée par un dépôt de matière colorante, et une coloration du liquide en rouge brique. Il est donc imprudent de soumettre à l'action de l'air des vins atteints de ce défaut, avant tout traitement préalable. On peut toutefois soutirer à l'air si on prend soin d'incorporer, auparavant, au vin, de l'acide sulfureux.

Pour les cas de casse ferrugineuse des vins blancs, l'aération peut constituer un procédé de traitement. Dans les vins contenant un excès de fer, l'aération provoque la transformation des sels de fer qui forment des composés insolubles avec les matières tanniques. On peut ainsi obtenir un précipité abondant, qu'un collage élimine ensuite. Puis, il faut ajouter au vin de l'acide citrique, remède spécifique de la casse ferrugineuse.

Conseillons, en terminant, d'avoir recours à l'avis des chimistes, en cette saison. Il sera pratique, une fois renseigné sur l'opportunité de tel ou tel traitement, préventif ou curatif, de l'appliquer avant, ou au cours du soutirage ; toutes les manipulations seront ainsi réalisées simultanément. Et les vins, rationnellement « soignés », pourront supporter sans danger les chaleurs estivales.

Docteur FONTES. (L'Ouest Viticole).

L'Altération du Lait

Avant de nous occuper de la recherche des falsifications du lait nous devons examiner à toutes fins utiles ce qu'est un lait malade, un lait mauvais, et les causes d'altération des laits afin de les éviter autant que faire se peut, car non seulement l'altération du lait peut occasionner un préjudice grave à la santé, mais le mélange d'une infime quantité de lait altéré avec la traite du jour suffit à la rendre non marchande et portant à causer une perte sensible à l'éleveur.

D'abord un mot du colostrum. Il faut éviter à tout prix d'incorporer au lait des traites le premier lait que donne la vache quand elle a mis bas. Ce lait, tous les agriculteurs le savent, jouit de propriétés spéciales purgatives qui le rendent indispensable au nourrisson et impropre à tout autre usage. Si donc vous vendez votre nourrisson dans la semaine qui suit sa naissance, il faut continuer à traire la vache pendant douze jours au moins et n'utiliser cette traite que pour la porcherie. D'ailleurs, le colostrum, par sa consistance, sa couleur et plus encore par sa composition, diffère totalement du lait ordinaire. Il est plus épais, jaunâtre, un peu salé et surtout plus acide, d'ailleurs inutilisable pour la fabrication du beurre et du fromage. Une certaine quantité de colostrum incorporé au lait ordinaire le ferait tourner à la cuisson. Donc ne pas employer pour les usages de la laiterie, ni pour la vente, le colostrum avant une dizaine de jours.

Faire attention également à l'emploi des vieux laits. Nous voulons désigner ainsi le lait fourni par une vache sur le point de tarir. Non que ce lait soit nocif bien qu'il renferme une plus forte proportion de sels minéraux et que son acidité soit même inférieure à celle du lait normal, mais son usage en laiterie peut donner un goût au beurre et ne convient pas à la fabrication des fromages cuits.

Ceci dit, examinons le lait normal. Tous les gens de la ferme connaissent ce liquide blanc-jaunâtre, à l'odeur spéciale, à la saveur douce, s'ils ignorent que sa densité varie entre 1.028 et 1.035 à 15° centigrades. Donc un premier examen peut révéler l'altération du lait, une odeur désagréable, tournant à l'aigre en est l'indice ; si la couleur est blanchâtre, elle dénote un lait pauvre en crème ; si la saveur est acide ou trop sucrée, elle indique une addition de bicarbonate ou de sucre ; si, enfin, le lait « file » l'animal est malade.

Mais ce premier examen n'est pas suffisant toujours pour révéler un lait malade, c'est-à-dire, par exemple, provenant d'une vache saine en apparence mais souffrant d'une affection du pis, de la mamelle ou d'une affection générale non localisée. Ce lait est impropre aux usages de la laiterie, il ne doit pas être également livré à la consommation. La maladie du lait peut avoir des causes multiples intrinsèques à l'animal qui l'émite : trouble dans la sécrétion, alimentation défectueuse, développement de microbes qui sont étrangers au lait. Un lait à la saveur nettement alcaline dénote un état pathologique défectueux chez la vache laitière ; rhumatisme, maladie des os, mauvaise digestion, cette dernière cause passagère évidemment moins grave. Ne pas utiliser les laits alcalins en laiterie, car ils s'altèrent très facilement et ne peuvent que donner des produits moindres et de qualité inférieure.

Une trop grande acidité du lait peut être l'indice d'une maladie ou d'une alimentation spéciale ; si on s'en aperçoit, rechercher immédiatement la cause et suivant soigner la bête ou modifier ses rations.

La couleur des laits est également un indice certain d'une maladie, s'il est rouge et renferme des globules sanguins c'est qu'il y a déchirure interne, s'il est rouge sans qu'on puisse remarquer des globules sanguins, cette altération est due alors à des microbes colorant en rouge.

S'il est bleu, l'altération que révèle cette couleur, est due également à un microbe, de même s'il est jaune.

Mais il n'est pas toujours aussi facile de reconnaître un lait malade ou altéré alors surtout qu'il est parfois seulement en voie d'altération et d'altération due uniquement aux microbes ordinaires du lait, il faut donc pouvoir distinguer, à la ferme, non seulement les laits malades ou altérés

mais encore ceux dont l'altération commence et qui par conséquent ne peuvent plus s'utiliser pour la consommation ni pour la fabrication du beurre et du fromage. Evidemment chaque ferme ne possède pas les moyens d'examiner le lait et cependant une laiterie ou une beurrierie installée doivent toujours avoir à leur disposition des appareils sommaires de vérification. La réaction au papier de tournesol est simple et facile ; un lait très alcalin fait bleuir le papier rouge tandis qu'il est sans effet sur le papier bleu, et un lait très acide fait rougir le papier bleu et n'a aucune action sur le papier rouge. Mais pour les usages de la laiterie l'acidimètre est indispensable, car il indique immédiatement si le lait est utilisable ou non. Un lait sain, normal, utilisable, doit se tenir entre un minimum de 17° et un maximum de 24°. Donc un lait alcalin dont l'acidité n'atteint pas 17° au moins est un lait malade ou additionné d'eau ; le pHélat indiquera la cause par la densité. Le lait malade est à écarter et il faut rechercher les causes de la maladie ; le lait mouillé est facile à écarter, la preuve de la fraude étant évidente : 10 % d'eau font baisser l'acidité de 2° 1/2 à 3 degrés.

Si le lait dépasse 22°, il est en voie d'altération, soit que la cause provienne de l'animal, soit qu'elle résulte de la malpropreté du lait dans la traite ou les manipulations subséquentes.

Se souvenir que l'acidité naturelle des laits ne varie guère au-delà de 1° en moins ou en plus pour un même animal, le caractère de fixité dans le degré d'acidité indique la qualité parfaite du lait. Une baisse d'acidité est l'indice, soit d'une mauvaise digestion, soit d'un état maladif passager. L'acidité naturelle ne doit pas être confondue avec l'acidité artificielle qui est la résultante de la transformation du sucre de lait en acide lactique par les ferments lactiques. L'acidité d'un lait ne doit faire aucun progrès pendant les douze heures qui suivent la traite, si elle dépasse 2°, c'est que le lait est en voie d'altération et il faut éviter soigneusement de le mêler à d'autre lait car l'altération deviendrait rapidement générale. Le lacto-fermentateur indique le degré d'altération du lait, mais de même que le microscope, c'est un appareil de laboratoire.

L'essentiel, pour le producteur comme pour le laitier, est de pouvoir reconnaître et d'écarter de la consommation et de la fabrication tout lait mauvais, soit en raison de l'état maladif des vaches ou de la malpropreté des traites.

P. AGRICOLA.

Engrais verts

Les engrais verts sont relativement peu employés en France, le poids de bétail entretenu amène le cultivateur à faire consommer les produits fourragers en ne réservant au sol que les déchets de l'exploitation animale, et c'est au fumier qu'est dévolu le soin de maintenir dans les terres un taux suffisant de matière organique.

A plusieurs reprises, on a tenté de développer l'utilisation des engrais verts, et Dehérain a montré le rôle que peuvent jouer les plantes prises en culture dérobée après l'enlèvement des moissons. Enfin, le développement de la culture mécanique a fait réfléchir au problème, chaque fois que le bétail de rente n'a pas été substitué aux animaux de trait pour la consommation des fourrages de l'exploitation.

Il est donc utile de préciser la part que les engrais verts peuvent prendre dans la fertilisation du sol, et de comparer, soit la valeur des différentes plantes à semer, soit les engrais verts et le fumier de ferme.

Sans relater ici les travaux de Grandjean, de Lawes et Gilbert, sur la question, nous signalerons simplement ce que nous avons constaté à Grignon, une première fois en 1913-14, une seconde fois en 1924-25 (collaboration de M. Lévêque, puis de M. Verchère).

En 1913, dans une culture d'avoine, on sème au printemps du trèfle ou de la minette, puis après la moisson, dans des parcelles voisines, dès le déchaumage, de la vesce ou de la moutarde blanche ; toutes les plantes sont enfouies au cours de l'hiver ; on met ainsi en terre la végétation

qui s'est développée d'avril à décembre, ou d'août à décembre, sensiblement plus importante dans le premier cas. Au printemps 1924, on ensemence en orge ; les récoltes suivantes sont obtenues :

Grains à l'ha. Après minette qx 31 56. Après trèfle 28 20. Après vesce 25 72. Après moutarde 21 06. Sans engrais vert 20 32.

Ces différences de rendement sont extrêmement intéressantes à enregistrer ; deux groupes apparaissent, celui des plantes semées dans la céréale et qui se développent lentement à l'abri, celui des plantes semées après la moisson qui redoutent les chaleurs estivales.

Au printemps 1924, dans une culture d'orge, on ensemence une partie du terrain avec de la minette ou du trèfle ; après la moisson, ensemencement de vesce ou de moutarde ; en janvier 1925, une autre partie du terrain reçoit 40 tonnes de fumier, et l'ensemble est labouré peu après. La minette et le trèfle forment un feutrage très complet, ces légumineuses se sont fort bien développées ; la vesce et la moutarde ont mal réussi. Une fumure complémentaire de superphosphate, de chlorure de potassium, plus tard de nitrate de soude est apportée, sauf sur la parcelle fumée au fumier de ferme. Enfin, on a réservé un emplacement pour les engrais chimiques seuls.

Une culture de betterave demi-sucrière rouge fournit les rendements suivants :

Après minette kg. 34 687. Après trèfle 86 600. Après vesce 77 133. Après moutarde 72 467. Avec fumier seul 77 800. Avec engrais chimiques 73 200. Sans aucune fumure 57 667.

Ce nouvel essai est encore à l'avantage de la fumure verte de minette ou de trèfle, la moutarde blanche reste décidément au dernier plan. Une parcelle traitée au fumier et aux engrais chimiques, avec un semis de moutarde et de vesce mélangées, a atteint 92.733 kilogrammes.

On peut donc conclure à l'intérêt puissant des fumures vertes constituées par la minette ou le trèfle (sans doute pourrait-on associer ces deux plantes) ; le semis dans la céréale donne de la sécurité, on est libéré du souci de semer l'engrais vert après la moisson. Une seule réserve, cette pratique n'est possible qu'en terres propres, car si le sol est envahi par les plantes à rhizome, chiendent de toutes sortes, l'hésitation n'est pas possible ; la terre doit être travaillée énergiquement après la moisson : il faut nettoyer avant de fertiliser.

Le moment est venu de jeter un vingtain de kilogrammes de trèfle ou de minette dans les céréales, dans celles qui précèdent une céréale de printemps ou mieux encore peut-être une culture sarclée ; on aurait tort de se priver de l'enrichissement du sol en azote que procurent les légumineuses. La pratique est d'ailleurs en usage dans certaines exploitations de la région du Nord, et elle correspond, pour ces pays, aux semis de vesces, effectués en Limagne, après la moisson, en vue de la culture des betteraves à sucre.

L. BAÛTISTÈRE.

(Agriculture Pratique).

Rôle des aliments azotés dans la nourriture des vaches laitières

Si l'industrie laitière a le droit de réclamer la suppression de tout régime d'exception, elle a le devoir de s'efforcer de réduire ses prix de revient pour satisfaire sa clientèle et, pour cela, elle doit s'appliquer à perfectionner ses moyens de production. Il faut d'abord accroître le rendement en lait par la sélection des animaux, avec le guide du contrôle laitier, et par une nourriture bien équilibrée. C'est cette dernière influence que trop peu d'éleveurs comprennent, ils distinguent les aliments volumineux, comme les fourrages et les racines, de ceux plus concentrés, les grains, leurs issues et les tourteaux ; leur répartition a bien son importance ; pour ne pas distendre les organes digestifs, mais elle ne saurait suffire pour

fournir aux fonctions de sécrétion les éléments dont elles ont besoin. Les matériaux nutritifs, qui entrent dans la composition du lait, se divisent en deux grandes catégories; d'une part, ceux qui contiennent de l'azote et servent à édifier la caséine; d'autre part, les hydrocarbonés ou principes énergétiques, qui se retrouvent dans le beurre et le sucre de lait.

Les organes de l'animal ne fabriquent pas, ils transforment; la vache est une filière, dont on ne peut sortir que ce qu'on y a mis. Encore faut-il que ces deux sortes de matières se rencontrent dans la ration en proportion convenable; car, si la matière azotée est en excès, elle supplée à une insuffisance des hydrocarbonés, la réciproque n'est pas vraie; quand cette substance vient à manquer, la sécrétion fait des emprunts aux muscles, la vache se mange elle-même, elle maigrit, et la lactation diminue tous les jours. Ce rapport, c'est ce que nos anciens maîtres appelaient la relation nutritive; il est, on le voit, de première importance, quoique la jeune génération le considère comme un vieux cliché; il faudra y revenir, sans doute, pour obéir à cette loi humaine des cycles fermés, après une évolution on se retrouve au point de départ. Nous allons voir, d'ailleurs, que cette relation nutritive a une autre importance, par le rôle qu'elle joue dans l'assimilation même des principes digestibles consommés. Pour faciliter l'exposition du sujet et le rendre bien compréhensible, le mieux est de recourir à un exemple que je prends dans les expériences danoises. Il s'agit d'un lot de quatre vaches soumises à un régime dans lequel on fait varier la quantité de protéine (c'est-à-dire la matière azotée alimentaire) en diminuant par échelons le tourteau de coton, mais en augmentant les betteraves, de manière que la valeur nutritive totale de la ration reste constante; il n'y a donc qu'une seule variable: la relation nutritive qui s'élargit de plus en plus. C'est la cause unique des résultats que l'on constate pendant les trois mois d'expérience.

N°	Moyenne des périodes		Moyenne par jour		Mat. azotée	Relation nutritive	Coefficient de digestibilité
	Proteine	Hydrocarbonés	Proteine	Hydrocarbonés			
1	480	17,3	1,575	6	59		
2	486	16,9	1,387	7,2	55		
3	487	15,9	1,219	8,7	53		
4	479	13,7	1,016	10,6	50		
5	470	11,8	0,912	12,9	44		
6	473	11,9	1,087	11,0	50		
7	475	12,6	1,237	9,2	51		

Ces chiffres se passent de commentaires; la production laitière et le poids vif diminuent à mesure que la protéine devient insuffisante; les dépôts de graisse, que forment les excédents de principes énergétiques, ne suffisent pas à masquer l'amaigrissement des muscles. Lorsqu'on améliore le régime, on voit se manifester des phénomènes d'ordre inverse, la lactation augmente, le poids vif recommence à croître.

Il convient de faire une autre remarque: la déficience de la protéine est aggravée parce que la quantité consommée est moins bien assimilée; ainsi, au début, 60 % est retenue par l'organisme, et seulement 44 % pendant la cinquième période. Quelle est la cause de cette perte? On a essayé d'en donner plusieurs explications, plus ou moins heureuses; en réalité, on l'ignore. Il suffit, pour le praticien, de savoir qu'au-dessus de 1/10 (c'est-à-dire une partie de matière azotée pour dix d'hydrocarbonés), cette influence occasionne des pertes sensibles. Le minimum d'azote nécessaire, préconisé par la nouvelle école, ne fournit aucune indication à ce point de vue. La question qui se pose dans la pratique est la suivante: Comment reconnaître que la ration contient suffisamment de protéine pour que la mamelle fonctionne à plein rendement?

Je dois avouer que les solutions données jusqu'à ce jour ne sont point entièrement satisfaisantes. Tout d'abord, il faut fournir à l'animal ce qui est nécessaire à son entretien, c'est la part la moins importante, d'autant mieux que si elle est insuffisante, l'organisme sait réduire ses dépenses. Disons toutefois qu'il n'est peut-être pas avantageux de le contraindre à ces économies. Ainsi, Hœcker a réussi, pendant deux ans, à entretenir un troupeau de vaches avec un régime parcimonieux; il vit apparaître brusquement, dès le début de la troisième année, des accidents graves, souvent mortels.

Cependant, on est à peu près d'accord à fixer à 60 grammes par 100 kilogrammes de poids vif, la quantité de protéine nécessaire aux besoins d'entretien.

Pour la lactation, il semble qu'une mesure exacte soit fournie par le dosage des matières azotées contenues dans le lait, en tous cas, c'est un minimum certain. Mais il faudrait connaître le coefficient de déchet résultant des transformations que subissent les protéines alimentaires. On a cru pouvoir conclure de quelques expériences, que la mamelle travaillait parfois d'une manière idéale avec un rendement de 100 %; si le cas s'est produit, il faut le considérer comme exceptionnel. En réalité, il y a deux causes de variation, l'une individuelle, résultant du degré de perfectionnement de la machine, l'autre dépendant de la matière première consommée. Nous savons maintenant que les protéines alimentaires ont des compositions assez différentes les unes de autres; plus les proportions entre leurs éléments constitutifs se rapprocheront de celles des protéines animales, et notamment de la caséine et de l'albumine du lait, et moins leurs transformations laisseront de déchets. Malheureusement, nos connaissances sur la composition des protéines sont encore très restreintes, et la seule conclusion pratique à tirer, à mon avis, c'est qu'il faut se montrer très large dans ses appréciations

pour être assuré de satisfaire au fonctionnement intensif de la glande.

(A suivre). R. GOVIN, Ingénieur agronome. (Agriculture Pratique).

De la main-d'œuvre agricole ÉTRANGÈRE

A la suite des articles que nous avons publiés dans notre numéro du 6 mars, nous avons reçu déjà quelques demandes de renseignements supplémentaires au sujet des formalités à remplir pour se procurer cette main-d'œuvre. Comme nous l'avons dit, nous sommes en mesure de fournir aux intéressés des imprimés en vue des demandes qu'ils auront à faire, ainsi que tous renseignements utiles.

Nous serions très obligés toutefois à nos syndiqués de nous adresser leur correspondance relative à ce service sur des feuilles séparées, pour nous permettre de constituer des dossiers spéciaux ne comportant que ce qui a trait à la main-d'œuvre agricole étrangère.

LA SITUATION VINICOLE MÉRIDIONALE

Le marché des vins. — Après avoir subi, pendant plusieurs semaines, une très forte impulsion vers un mouvement très important d'achats en réapprovisionnement de caves logées, lequel a eu pour conséquence d'entraîner une orientation nettement à la hausse dans le cours des vins, il est assez logique que la situation économique de nos marchés méridionaux semble présentement marquer une légère halte, non seulement dans la marche ascendante des prix du vin, mais il convient de constater également un amoindrissement dans les transactions.

Il y a lieu, néanmoins, de se montrer optimiste sur la situation vinicole, et de reconnaître que la forte progression dans les cours des vins s'est hardiment dessinée depuis un mois. Il apparaît manifestement que la ténacité, ainsi que l'opiniâtreté résistance de nos viticulteurs dans leurs prix de demande, ont réussi toutes deux à faire évoluer les cours vers une ascension — très marquée; les vins ont donc réalisé une avance de 0 fr. 50 à 1 fr. 25 par degré, ce qui n'a rien de bien excessif, car la progression réelle des cours n'est que 5 à 10 francs par hectolitre.

Au gros mouvement en fortes transactions de caves logées, lequel avait atteint en prédominance toutes les places vinicoles de Perpignan, Carcassonne, Narbonne, Béziers, Montpellier et Nîmes, succède momentanément une certaine réserve dans les opérations d'achat, — ce qui démontre d'une manière frappante ceci, dès que les besoins en réapprovisionnements de vins chez nos négociants de l'extérieur sont en partie couverts, aussitôt, les transactions redeviennent moins importantes, n'est-il pas au fond très naturel que le commerce « souffre un peu » ? Il ne s'agit pas de toujours acheter, il faut pouvoir vendre. L'immobilisation de capitaux à la propriété entraîne une circonspection du commerce; il ne s'agit pas que d'acheter, il faut payer.

Ne sommes-nous pas dans le cadre exact de la vérité lorsque nous répétons souvent que le facteur décisif d'un mouvement d'affaires en est la demande d'échantillons, se suivant d'offres, lesquelles se traduisent par des achats. Ce courant, arrivant à se former d'une façon brusquée, et inopinément, ne peut avoir pour résultat que de faire subir aux cours des vins un bond ample et rapide vers une ascension; ce qui prouve que le marché est comme un vaste mécanisme, lequel fonctionne parfois soit en dehors du viticulteur, soit parfois en dehors du commerce, seuls les événements régissent les cours, mais la clientèle de l'intérieur et le consommateur dictent la plupart du temps leurs volontés.

Dans le seul souci de la vérité, il nous paraît très utile, de ne pas travestir les faits tels qu'ils se passent; depuis une vingtaine de jours, les offres en achats de caves sont un peu moins nombreuses; faut-il attribuer cette diminution dans le mouvement de transactions au relèvement dans les prix de demande de la production? Nous ne le pensons pas, car le commerce, reconnaissant qu'il est bien peu facile d'acheter des bons vins dans les prix de 7 fr. 50 le degré, se voit contraint et forcé de s'incliner devant les prétentions des producteurs, lesquels demandent carrément 7 fr. 75 à 8 fr. 40 le degré en gammes de vins rouges de 8 à 12 degrés. L'achat à la petite production a été très actif pendant ces derniers jours, la petite propriété cédant plus facilement dans les prix de 7 fr. 40 à 7 fr. 60 le degré. La grosse, ainsi que la moyenne production, reste sourde à écouter les offres dans ces prix. Les vins blancs se tiennent dans les 8 fr. 50 à 9 francs le degré et les vins rosés dans les 8 francs le degré.

En considération de l'élévation constante de tous les produits utiles et nécessaires à l'exploitation viticole, en examinant attentivement les cours de tous les produits alimentaires, ou autres produits nécessaires à l'existence et à l'activité humaine, le taux de 7 fr. 75 à 8 fr. 40 le degré n'est nullement immodéré.

Les années passent, sans que le commerce des vins se décide à mettre à profit les enseignements si variés que publie le Ministère des Finances (Direction générale des Contributions indirectes) et les indications pratiques qui en découlent. Le négoce paraît quelquefois inquiet, troublé, lorsqu'une hausse des vins survient à des moments inattendus, il se demande si l'évaluation dans les prix n'arrivera pas à faire baisser la consommation taxée. Le commerce ne doit-il pas être complètement rassuré lorsqu'en examinant les chiffres des statistiques, il en ressort d'années en années un écoulement des vins sûr et certain, ainsi qu'une consommation de vin, laquelle ne fait qu'augmenter, la consommation du mois de janvier 1926 a atteint un chiffre très élevé donnant un total de 4 millions 531.570 hectolitres.

Des quantités approximatives en caves chez les récoltants méridionaux, et qui ont été chiffrées mensuellement par la Revue à 49.949.725 au 31 janvier 1926, il y a lieu de déduire comme toujours en fin d'exercice les facteurs suivants: 1° la consommation en franchise (ne payant pas de droits); 2° le consoime; 3° les pertes au soufrage; 4° les lies; 5° les déchets; 6° la distillation; 7° les réserves des vins de cru pour vieillissement. Les disponibilités d'une récolte se réduisent toujours par les facteurs ci-dessus, et nous estimons que les vins de la récolte de l'année 1925 doivent s'écouler très normalement, et que même ils pourvoient justifiés à la demande croissante des consommateurs. Les cours actuels de 7 fr. 50 à 8 fr. 40 le degré ne paraissent donc pas exagérés, ils sont normaux.

Il y a lieu de remarquer que la température continue depuis le 15 février à être de plus en plus douce, les journées sont presque chaudes, les matinées depuis 5 heures du matin à 7 heures sont très fraîches, mais de 8 heures du matin à 5 heures du soir, il existe une température qui inquiète nos producteurs, allons-nous vers des surprises et vers des gelées? La température actuelle peut le faire présumer.

Aristide CABRET. (Revue de Viticulture).

LA RÉGLEMENTATION DES FORÊTS PRIVÉES

Nous avons déjà entretenu nos lecteurs du projet de réglementation des forêts privées.

Le Comité des Forêts « élève contre lui une vigoureuse protestation. Il attribue les abus du déboisement à notre régime successoral qui prescrit le partage et aux exigences du fisc.

C'est ainsi qu'un massif important se voit frapper de droits qui peuvent dépasser 70 % de sa valeur; dès lors, comment l'héritier peut-il se libérer autrement qu'en vendant tout ou partie de sa forêt? De plus, la loi relative à l'impôt sur le revenu frappe comme terrain productif de bénéfices agricoles, des bois qui ne sont, le plus souvent, qu'une charge pécuniaire.

Pour conclure, le Comité des Forêts suggère d'appliquer au propriétaire « un régime de main-morte qui lui évitera de se trouver en présence de la nécessité de payer ou de prévoir les lourdes charges successorales ». L'Etat incitera ainsi à des reboisements plus intenses qu'augmenteront le capital de la nation.

Notons que dans l'esprit du ministre de l'Agriculture, le projet en question doit être complété par un ensemble de mesures propres à développer le reboisement.

Le ministre a l'intention de susciter, dans toute la France, la création de sociétés de reboisement destinées à grouper de très nombreux adhérents. Les sociétés seraient appuyées par les Conseils généraux et aidées par les services forestiers de l'Etat. Le ministre, afin d'éviter les déconvenues, rassemble actuellement une ample documentation sur ce qui a été fait à l'étranger.

LABOUR DE DÉFONCEMENT

Un labour de défoulement est, au point de vue scientifique, celui qui attaque ce qu'on appelle le sous-sol, c'est-à-dire qu'il est plus profond que les plus forts labours de la culture courante. Partant de cette définition, il suffit donc d'attaquer de 1 à 2 centimètres seulement le sous-sol vierge pour constituer un labour de défoulement. Si vos labours ordinaires n'ont que 10 centimètres de profondeur, par exemple, on serait fondé à dire qu'un labour à 12 centimètres serait de défoulement et la charrue qui exécuterait le travail pourrait être qualifiée de charrue de défoulement. En France, nos labours dits de défoulement ont plus de 20 à 25 centimètres de profondeur, et souvent plus de 30 à 35 pour préparer la plantation des vignes ou pour certaines cultures de betteraves. En France, le terme de charrue de défoulement est réservé à celle qui laboure à plus de 25 ou 30 centimètres de profondeur.

VALEUR NUTRITIVE DES FEUILLES DE CHOUX

Vous désirez avoir des données sur la valeur nutritive des feuilles de choux. Dans le Maine, l'Anjou, la Vendée, les vaches laitières reçoivent à chaque repas (3 par jour) une brassée de feuilles de choux (8 à 12 kilos) et un seau de betteraves coupées (10 à 12 kilos); on complète avec: fourrage, recoupe, son ou tourteau. Quand à la fin de l'hiver, il n'y a plus de bette-

raves, on double la quantité de choux. On estime donc, dans la pratique, que 10 kilos de feuilles de choux équivalent à 12 kilos de bonnes betteraves. Ce qui, d'ailleurs, confirme la théorie:

	Valeur nutritive
	Protéine en amidon
1 kilogr. feuilles de choux..	18 94
1 kilogr. de betteraves.....	8 74

Donc 1 kilogr. de feuilles de choux a environ la même valeur nutritive totale que 1 kil. 3 de betteraves; mais il faut remarquer qu'il contient le double de matière azotée, et est certainement beaucoup plus riche en vitamines.

Les feuilles de choux doivent être consommées fraîches cueillies, conservées en tas elles prennent de l'odeur, et la communiquent au lait.

(Agriculture Pratique).

Clôture de la Session des Agriculteurs de France

La 57^e session générale de la Société des Agriculteurs de France s'est terminée samedi.

M. le comte de Nicolai, vice-président, a fait une communication très documentée sur les différents services de la Société; il rappela en premier lieu les progrès réalisés par la Coopérative agricole dans ces dernières années; le tonnage sur lequel ont porté ses opérations a été, en 1925, 12 fois plus élevé qu'en 1919; il signala la création pour la Coopérative d'un Comité d'Exportation.

Il parla ensuite de la Caisse centrale de Crédit agricole, dont les dépôts atteignent aujourd'hui plus de 7 millions et les prêts plus de 3 millions, de l'Office de la Mutualité qui prend tous les jours, dans ses différentes branches, une extension plus grande, de la Fédération nationale des Caisses d'allocations familiales. Enfin, M. de Nicolai donna quelques détails sur le fonctionnement des autres services de la Société, dont l'importance s'accroît chaque année, notamment sur son laboratoire.

M. Bréguière, professeur à l'École nationale d'Agriculture de Grignon, a fait une conférence d'un très grand intérêt sur les progrès réalisés en France dans la culture du blé. Les surfaces ensemencées ont diminué depuis la guerre et il n'est guère possible d'envisager une amélioration notable en ce sens, mais les rendements ont augmenté grâce aux efforts des agriculteurs. Ils peuvent être encore davantage si l'on persévère dans la voie de la sélection des semences qui a donné des résultats si probants. Les rendements seront également accrues par la bonne préparation des terres, par leur nettoyage plus soigné et par un emploi judicieux des engrais. M. Bréguière passe ensuite en revue les différentes régions de la France et indique dans quel sens doivent porter pour chacune d'elles les améliorations à réaliser. Il conclut en disant que si les agriculteurs peuvent gagner deux quintaux et demi sur la moyenne annuelle de la production du blé, la France se suffira à elle-même. On peut et on doit y arriver.

L'Assemblée adopta ensuite le vœu que l'impôt sur les bénéfices de l'exploitation agricole soit établi forfaitairement, d'après une base stable aisément contrôlable et excluant tout arbitraire, telle qu'elle résulte des évaluations cadastrales avec les correctifs nécessités par les circonstances. M. le Président prononça ensuite la clôture de la session.

Permissions agricoles

Aux termes d'une loi du 4 mars 1926, des permissions exceptionnelles d'une durée de quinze jours, pourront être accordées, sur leur demande, en 1926, à l'époque des travaux de culture de printemps, aux militaires et marins accomplissant la durée légale du service, qui sont fils de cultivateurs exploitants ou qui ont été employés, comme travailleurs agricoles, dans des exploitations rurales depuis au moins un an, sans interruption, au moment de leur incorporation.

La période, pendant laquelle ces permissions, qui viennent en supplément des permissions normales, seront accordées, s'étendra du 4 mars au 30 avril 1926. Le ministre de la Guerre, dans une circulaire parue au Journal Officiel du 7 mars, a invité, vue l'urgence, les chefs de corps à hâter les procédures à suivre pour l'envoi en permission des militaires remplissant les conditions de la loi.

LE Marché Mondial des Grains

On lit dans le Corn Trade News du 16 mars:

BLE. — Les acheteurs anglais et continentaux étaient plus actifs depuis mardi et les cours ont remonté. D'ailleurs si l'Argentine continuait à offrir libéralement, le Canada tenait très fermement ses limites. Les expéditions mondiales ont, d'autre part, été légères et le flottant sur l'Europe est en diminution; la quantité enregistrée est à peine supérieure à la moitié de ce qu'il était en mer l'an passé à pareille époque.

Sur les marchés de campagne des Etats-Unis, nouvelle diminution des apports,

de même qu'au Canada. Dans le premier de ces pays ils se sont élevés dans la semaine écoulée à 2.983.000 quarts contre 3.852.000 la semaine précédente et 4.464.000 il y a un an; au Canada, on a enregistré 2.038.000 bushels contre 2.722.000 et 3.731.000 respectivement.

Ce sont ainsi les facteurs de fermeté du marché qui ont dominé la situation dans la semaine écoulée: demande des acheteurs anglais et continentaux; faiblesse des réceptions de marchandise au Canada, ce qui a contribué à fortifier la position des détenteurs du Dominion; petites expéditions de l'Australie sur l'Europe; confirmation de l'épuisement des ressources allemandes pour l'exportation et de besoins d'importation à couvrir.

Si l'évolution constatée avait été prévue, il ne semble cependant pas que personne s'attendait à ce que les expéditions de l'Argentine tombent à 316.000 quarts dans la seconde quinzaine de mars, circonstance qui a rendu plus accentués les effets des facteurs mentionnés ci-dessus. La demande, en tout cas, n'a certainement pas été jusqu'ici assez considérable pour faire entrevoir un changement radical dans la position du marché; toutefois, même modérée, elle peut exercer une influence considérable si les approvisionnements sont faibles, et le chiffre de 936.000 quarts embarqués la semaine dernière sur l'Europe est très modeste, bien inférieur au contingent approximatif des besoins.

Le mouvement de reprise des prix a donc été marqué dans la semaine écoulée; il semble cependant qu'il y ait une disposition générale à la prudence, comme le montre la réaction signalée en dernier lieu. Cette réaction est due en partie aux difficultés de la Conférence de Genève et à l'effondrement du franc belge, mais les offres en baisse de l'Argentine y ont aussi directement contribué. Il y a lieu de noter à ce sujet que l'amélioration du sterling par rapport à la devise argentine n'a pas été étrangère à la modération des cours. Quoiqu'il en soit, si l'on considère les statistiques des embarquements, elles ne sont certainement pas bassières, et l'on doit envisager, d'autre part, une forte augmentation prochaine de la demande des pays importateurs.

Le déplacement et l'embarquement de la récolte en Argentine ont été décevants jusqu'à présent. Les offres sont cependant libérales et il n'est pas difficile de pressentir un mouvement beaucoup plus considérable si l'impulsion était donnée du côté des achats. Jusqu'à présent, les meilleurs anglais et continentaux se sont montrés peu enclins à prendre des engagements du fait de l'incertitude qui régnait quant à la qualité de la récolte Plata et il faut reconnaître que les dernières précisions recueillies ont modifié la bonne opinion récemment exprimée. Il semble cependant qu'une différence de 8 sh. par quarter par rapport au Manitoba numéro 1 tienne un compte suffisant de la moindre qualité, car l'état normal entre le Barusso et le blé canadien numéro 1 n'est que de 2 à 4 sh. par quarter. On peut donc être d'avis que la meunerie abordera le blé Plata du Sud aux cours actuels, surtout si l'on tient compte de l'absence d'autres sources d'approvisionnements libéraux en blés tendres. Il est seulement naturel que, connaissant l'existence de ces réserves, elle se montre réservée lorsqu'on lui demande de la hausse. Si celle-ci était suffisamment poussée, on peut être sûr que l'Argentine mettrait de gros paquets de blé sur le marché, car jusqu'à présent ce pays n'a pas même expédié 3 millions de quarts, contre 6 millions dans la période correspondante de l'an passé, et même en admettant comme correct un excédent ne dépassant pas 15 millions de quarts, ce qui reste sur cette quantité est suffisant pour permettre quelques semaines de gros embarquements.

L'Australie a eu des pluies partielles, mais abondantes qui ont diminué les inquiétudes concernant les nouveaux ensemencements. Il n'y a pas toutefois de raison de supposer que l'Europe pourra se procurer dans les prochains mois des quantités bien importantes de ce côté. La Russie et les Etats-Unis placeraient probablement plus de marchandise si les prix étaient attrayants, mais les acheteurs ne sont pas très pressés aux limites actuelles, le bigarré d'hiver étant tenu 4 sh. 6 d. par quarter de plus que le Plata du Sud.

Allusion a été faite au maintien des cours au Canada, la fermeté étant très marquée dans la semaine écoulée. Cette situation est sans doute le fait du consortium qui s'efforce d'obtenir le maximum d'avantages pour ses membres de l'amélioration du marché. On comprend cette attitude; qu'elle ne fasse pas oublier toutefois qu'il y a aux points d'arrivée des Grands Lacs un lot de blé — outre beaucoup d'autre grain — considérable (46 millions de bushels) qui n'attend pour descendre à Montréal que la réouverture de la navigation et que, d'autre part, il y a à Fort-William 30 millions de bushels de blé. On peut croire que les détenteurs seront peu désireux de garder ce blé en réserve pour la prochaine campagne, et l'on peut en dire autant des réserves aux Etats-Unis: à Chicago, le blé de juillet est coté 20 cents au-dessous de mai, ce qui doit inciter à liquider les réserves sur mai, car si la campagne américaine ne commence officiellement qu'au 1^{er} juillet, on commence sur une large échelle les opérations de moisson et de battage dès le mois de juin.

Les avis émis de Winnipeg ont fait allusion à un « Corner naturel » en juillet. Il faut sans doute entendre par là qu'à ce moment les réserves de l'ancienne récolte seront bien allégées et que les pays importateurs seront à la merci de

la nouvelle récolte américaine de blé d'hiver. Le calcul n'est pas sans justification mais beaucoup dépendra des conditions climatiques dans les deux mondes. Si les récoltes de l'Afrique du Nord sont bien rentrées, ainsi que celles de l'Italie méridionale et du Midi de la France, on peut compter que les acheteurs auront recours à cet approvisionnement dans la mesure du possible avant de s'adresser à l'Amérique, et si les pays plus septentrionaux n'ont pas la même facilité, l'application d'une stricte politique d'économie peut partout produire des résultats vraiment surprenants.

Semoir à Main à la volée perfectionné

Nous nous mettons à la disposition des membres du Syndicat qui désireraient se munir de cet instrument très pratique et peu encombrant, avec lequel on peut semer, en culture à plat, un hectare 1/2 à l'heure en petites graines, et 2 hectares à l'heure en gros grains. Nous adresser les demandes. Un spécimen est déposé dans nos bureaux.

Son prix est d'environ 95 fr. avec poche toile, et 115 fr. avec poche cuir.

Il nous est offert pour la moyenne et petite culture un semoir en lignes s'adaptant à la charrue ordinaire et semant toutes graines en même temps que se fait le labour.

Pour tous renseignements et prix, s'adresser à M. Irénée Tellier, constructeur, à La Chapelle-Basse-Mer.

Nous tenons des prospectus à la disposition de ceux de nos membres que cet appareil pourrait intéresser.

Courroies à bœufs et amblys

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 amblys de la même fabrication pour jugs à bœufs, soit pour charrettes, soit pour couples.

Désinfectants Cresyliques

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.

Crésylo-Naphtol, en bidons de 1 litre 5 »
Crésylo en bouteilles de 1 litre... 5 »
Marchandises à prendre à nos bureaux, 5, quai Cassard.

Sulfate de Cuivre Bouillie Azur - Soufre

Sulfate de cuivre..... 302 »
Bouillie Azur..... 260 »
Soufre..... 120 »

Majorations habituelles pour livraisons par 50 kilos.
Quantités limitées et pour un temps déterminé

LES RECOLTES CÉRÉALES

Nous venons de passer, depuis le commencement du mois, par une période de temps sec et froid qui a favorisé l'assainissement des terres et permis les travaux culturaux préparatoires aux ensemencements de printemps. La végétation s'est ralentie sensiblement par là même, ce qui est au mieux pour certaines cultures comme celle de la vigne.

Les épandages d'acide sulfurique se sont faits rapidement et dans les meilleures conditions sur une très grande superficie de terres ensemencées en céréales. Mais les demandes d'acide ont été tellement fortes, que les fabricants ont dû arrêter les livraisons ou tout au moins les ventes de nouvelles quantités.

Ce soir, jeudi, il est tombé quelques gouttes de pluie. Quelques averse ne nuiraient pas en remontant un tant soit peu la température et rendant plus friables les mottes de terre.

La vente du blé est toujours très lente dans notre région. La fermeture définitive d'une minoterie locale et l'arrêt pour quelques mois d'une seconde bien plus importante que la première en vue de grosses réparations, diminuent les besoins en blés indigènes. Les stocks de blés étrangers sont suffisants pour alimenter les autres usines dont la production n'a pas besoin, nous dit-on, d'être extraordinairement poussée pour suffire aux demandes de farine.

Les affaires sont donc au plus grand calme dans notre région, les vendeurs étant par ailleurs peu enclins à se défaire de leurs stocks en grenier, car les prix augmentent toujours de semaine en semaine. La culture vient de réaliser partie de son élevage depuis trois mois, ce qui lui donne les ressources dont elle peut avoir besoin pour payer ses dépenses courantes.

Comme nous le disons plus haut, les prix des blés ont encore monté, et on obtient aujourd'hui de 143 à 146 fr. suivant acheteurs, c'est-à-dire en proportion des besoins plus ou moins immédiats. Les va-

Fluctuations de la livre influencent aussi beaucoup les idées des vendeurs. Or, nous venons d'assister à une nouvelle avance de la monnaie anglaise qui atteint bientôt le cours de 140 fr.

Les avoines sont toujours recherchées et les offres en marchandise disponible de provenance de Bretagne de moins en moins importantes.

Du Bulletin des Halles :

Nous avons terminé l'hiver et commencé le printemps par une froidure assez rude, que le soleil, brillant parfois d'un vif éclat, n'atténua que faiblement dans l'après-midi. Toutes les terres se sont lentement asséchées et les travaux des champs sont devenus plus faciles, plus rapides par conséquent, mais en revanche la germination et la végétation n'ont pu faire que d'insensibles progrès.

PHYSIONOMIE DE LA SEANCE. — L'assistance moyenne, apparemment un peu plus réduite l'après-midi que mercredi dernier. Le temps, ensoleillé et froid, a favorisé jusqu'ici les travaux agricoles, ce qui explique la médiocrité des offres que l'on constate encore aujourd'hui. Il est vrai qu'avec les variations du change, qui influencent toujours les cotations de nos produits indigènes, les acheteurs se montrent réservés. Le marché libre ne brille donc pas par la haute importance des affaires qui ont été traitées dans la matinée et dans la soirée. Mais la hausse s'accroît sur les blés sous la nouvelle pression du change. La fermeté est, peut-on dire, générale, sauf sur les orges.

BLÉS. — Les marchés des blés sont, pour ainsi dire, désertés, avec les incessantes fluctuations du change, qui aggravent nos difficultés économiques. Les vendeurs et les acheteurs se tiennent continuellement sur la réserve et ne se décident à conclure que lorsqu'ils sont pressés par les circonstances. Les offres diminuent au lieu de s'accroître, comme on l'avait supposé il y a peu de jours, et la demande ne s'améliore pas, la consommation de la farine et du pain étant réduite au minimum. Nous subissons des alternatives de hausse et de baisse sur nos blés indigènes qui ne sont pas du tout la conséquence de la plus ou moins grande importance de la marchandise en circulation, mais qui sont dues, d'une part, à nos disputes politiques et d'autre part, aux charges budgétaires, toujours accrues, jamais réduites et qui sont exploitées par la spéculation sur le change. A l'étranger, la situation ne se modifie pas d'une manière appréciable ; partout la tendance est soutenue, même en Argentine, où les offres n'ont pas été aussi importantes que l'espéraient les exportateurs. Néanmoins, les stocks accumulés semblent dépasser les besoins de la consommation et l'on ne saurait les conserver indéfiniment, alors que les nouvelles récoltes sont en bonne préparation. Sur notre place, le mouvement est restreint, mais la meunerie recherche les belles qualités lourdes, qui commencent à se rarifier en toutes nos régions de production excédentaire, qui alimentent de préférence la région parisienne. Aussi les écarts de prix, en raison des poids spécifiques, sont-ils de plus en plus sensibles pour une même provenance.

Nous enregistrons les prix moyens qui suivent, en disponible, départ :

Blé de Beauce et de l'Orléanais, 146 à 148 suivant poids spécifique ; de Touraine, Loir-et-Cher, 145 à 146 ; Bourbonnais et Nivernais, 150 à 151 ; Berry, Cher, Indre, 146 à 148, suivant poids spécifique. Yonne, Côte-d'Or, 145 à 147.50. Oise, Aisne, Somme, Ardennes, suivant poids spécifique, 142 à 148. Sarthe et Mayenne, 147. Poitou, Vienne, 147 à 149. Anjou, Charente, Deux-Sèvres, Maine-et-Loire, 145 à 147. Vendée et Loire-Inférieure, 145 à 146. Seine-Inférieure et Normandie en général, 144 à 146. Eure, 146 à 147.50. Bretagne, 142 à 144.

FARINES. — La meunerie ne travaille pas en ce moment à pleins cylindres, étant donné la médiocrité de la consommation intérieure et le peu d'importance des stocks ; les quantités en réserve paraissent assez bien correspondre aux besoins pour au moins deux semaines ; il y a donc un ralentissement général de la fabrication, surtout dans les moulins de force moyenne ; dans les grandes minoteries, on écrase sous le régime de l'admission temporaire, mais le trafic n'est pas considérable. Vente calme à Paris et prix en harmonie avec la taxe officielle, fixée sur la moyenne des prix du blé.

SONS. — Tendance calme, comme aux deux ou trois derniers marchés ; la demande n'est pas plus active en disponible qu'en livrable ; nous sommes probablement à la fin de cette période de marasme au cours de laquelle nous avons vu les prix perdre graduellement leur avance, sans inciter la culture et l'élevage aux approvisionnements de précaution. Il est vrai que les grains fourragers, et notamment l'orge sont encore abondants dans les fermes. D'autre part, les fourrages ne manquent pas et les prairies artificielles et les pâturages ont une végétation assez développée, malgré les dernières journées très froides. Petit mouvement d'affaires ; l'offre est plutôt supérieure à la demande.

SEIGLE. — La tendance est généralement soutenue, la demande étant un peu plus active que la semaine précédente et les offres restant limitées, malgré les stocks qui existaient encore, soit en culture, soit en magasins du commerce, dans

le Centre et l'Ouest. En somme, c'est la stagnation dans ce compartiment. Pour les petites affaires que l'on engage, ce sont les belles qualités que l'on recherche. On a pratiqué les prix suivants, en marchandise disponible départ :

Seigle de Beauce, de Touraine, Loir-et-Cher, Sologne 94 à 95 ; de Champagne et Brie 94 à 95 ; de Bretagne 92 à 93.

Les emblavures d'hiver ont une apparence satisfaisante ; ceux que l'on effectue ces dernières semaines et que l'on effectue encore en divers rayons ont surtout une destinée fourragère.

Tendance ferme en dernier lieu, en sympathie avec les prix accentués du blé.

AVOINES. — Assez bonne activité dans les affaires concernant les avoines de toutes provenances, mais les offres n'ont plus beaucoup d'ampleur et paraissent plutôt au-dessous de la demande de la graineterie du rayon de Paris. C'est que les quantités s'amoincissent très vite en culture et l'on peut déjà craindre qu'il y ait quelque difficulté à la soudre, si des importations ne sont pas opérées. Comme pour le blé, il est hors de doute que notre production indigène n'est pas en rapport avec les exigences de la consommation, et que les introductions africaines ne parviennent pas à nous libérer de l'importation, difficile à l'heure actuelle, en raison du change qui aggrave le prix de revient dans nos ports de façon excessive. Hausse moyenne : 2 fr. par quintal.

Nous notons les prix suivants, en marchandise disponible, départ :

Avoines grises de Beauce, Eure et Brie 103 à 104. Grises d'hiver du Poitou, des Charentes et du Centre 103 à 103.50. Noires de Touraine, du Berry et du Poitou 104.

Blanches et jaunes des cinq départements du Nord et principalement de l'Oise et de la Somme 100. Ligowo de Brie et des environs de Paris 102 à 103. Grises de Bretagne 100. Noires de Bretagne 106 à 107. Blanches et bigarrées de Bretagne 98.

Les avoines noires de Bretagne donnent toute satisfaction cette année à la graineterie parisienne, en raison de leur poids spécifique assez élevé, mais les approvisionnements touchent à leur fin et il y a peu de contrats à exécuter. Il faut donc envisager une certaine pénurie pour le mois prochain. D'importants ensemencements se poursuivent principalement en Ile-et-Vilaine, Côtes-du-Nord et Morbihan.

ORGES, ESCOURGEONS, MALTS. — Affaires d'un calme absolu. Les offres en orges de mouture sont encore appréciables et les affaires s'engagent facilement dans les prix de 85 à 87, suivant qualité et provenance. Tendance faible en dernière heure.

SARRASIN. — Demande un peu plus active en graineterie parisienne, mais offre restreinte, surtout en qualités irréprochables, sans odeur. Il n'est toujours question que des provenances de Bretagne et de Normandie, celles du Limousin étant presque épuisées et réservées, semble-t-il, à la consommation du Sud-Ouest. Nous notons en disponible, départ :

Sarrasin de Bretagne 92 à 93, de Normandie 94 à 95 nominativement. Tendance soutenue, il y a eu très peu d'offres en provenances de Normandie, que l'on peut considérer comme épuisées.

VEAUX. — Amenés 1.798 contre 1.462 il y a huit jours. Réserve aux abattoirs 279 contre 211. La vente a été mauvaise devant l'énormité des arrivages. Les beaux veaux ont perdu en moyenne quatre sous par livre, mais dans les sortes secondaires ou ordinaires, la baisse est de six à huit, même dix sous par livre.

MOUTONS. — Amenés 13.983 contre 15.458 il y a huit jours. Restant aux abattoirs 3.480 contre 3.305. Vente relativement facile pour les animaux de ferme, mais très calme et indécise pour les sortes secondaires. Il a été fort heureux pour les détenteurs que les arrivages n'aient pas dépassé 14.000 têtes, car il restait 3.480 animaux vivants aux abattoirs.

PORCS. — Amenés 3.173 contre 3.065 il y a huit jours. Réserve sur pied aux abattoirs 1.120 contre 1.176. Les affaires ont été bien moins actives que jeudi, mais les détenteurs ont pu maintenir les prix assez facilement. Les prix sont établis ainsi : porcs maigres extra, 8.10 à 8.20 le kilo vif ; bons porcs maigres de pays, 7.90 à 8.10 ; maigres ordinaires et petite marchandise, 7.70 à 7.80 ; cochons épais de l'Ouest et du Centre, 7.90 à 8.10 ; porcs du Midi, de l'Aveyron et du Sud-Centre, 7.80 à 8 fr.

COCHES. Vente calme ; la cote s'établit entre 5.80 et 6.80. Ces prix s'entendent par kilo vif pour achats en bandes.

PORCELETS. — Amenés 18 contre 19 il y a huit jours. Vente calme entre 200 et 380 francs la pièce, suivant grosseur et qualité.

DERNIERE HEURE
Paris-La Villette, 15 mars.
Amenés Inventés
BŒUFS 2.186 60
VACHES 1.100 30
TAUREAUX 400 8
Total 3.686 98
Vente facile.
VEAUX 1.798 92
Vente mauvaise.
MOUTONS 13.983 80
Vente facile.
PORCS 3.172 8
Vente un peu plus calme.

COURS OFFICIELS
On cote par kilo de viande nette :
1^{re} q. 2^e q. 3^e q. Extr.
Bœufs 9 40 8 50 7 10 10 10
Vaches 9 40 8 30 6 80 10 30
Taureaux 8 70 7 40 7 10 8 30
Veaux 13 70 12 70 10 10 14 80
Moutons 14 20 11 30 10 40 15 30
Porcs 11 56 10 14 8 70 11 70
Cours approximatifs constatés par kilo poids « vif » :
1^{re} q. 2^e q. 3^e q. Extr.
Bœufs 5 64 4 76 3 55 6 26
Vaches 5 64 4 65 3 40 6 59
Taureaux 4 80 4 14 3 55 5 15
Veaux 8 22 7 30 5 55 8 68
Moutons 7 10 5 65 4 68 7 96
Porcs 8 10 7 10 6 10 8 20

FOURRAGES
Foin, les 500 k. hors ville 115 » à 125 »
Paille 95 » à 100 »
Foin, les 500 k. en ville 140 » à 150 »
Paille 135 » à 140 »

VINS
Nous avons signalé dans un précédent bulletin la création de la Confédération générale des Vignerons du Centre et de l'Ouest à laquelle notre département se trouve rattaché par le Groupement Nantais. Ce groupement fait preuve de vitalité en provoquant pour le samedi 10 avril une réunion de ses adhérents et des principales notoriétés viticoles du département. Nous nous sommes adressés au bulletin, son avis de convocation. Il est plus que certain que la réunion sera nombreuse et qu'il en ressortira pour le groupement un grand nombre d'adhésions nouvelles. Nous en rendrons compte ultérieurement dans notre numéro du 24 avril prochain, notre prochain bulletin du 10 avril devant être composé et tiré quelques heures avant la réunion.

Il est urgent qu'un mouvement se dessine en vue de parer à la crise de mévente de nos vins qui dure depuis trop long-

temps. Si nous consultons les statistiques officielles, et notamment celle à fin février, qui nous donnent par département les quantités de vins envoyées des chais des récoltants, celles imposées au droit de circulation et les stocks existant chez les marchands en gros, nous constatons que dans notre département les sorties du vignoble cette année n'atteignent que la moitié de ce qu'elles étaient l'an dernier, tandis que les quantités soumises au droit de circulation, donc prises par la consommation, égales au moins celles de l'an dernier.

On ne peut donc accuser la consommation de ne pas marcher puisqu'elle est au total égale pour cette année à celle de 1925. Mais alors que nos vins formaient environ la très grosse majorité de la consommation départementale, c'est-à-dire environ 80 à 90 %, nous n'arrivons jusqu'ici, depuis le 1^{er} octobre, qu'à 57,2 %.

Il y a donc lieu de se préoccuper de cette situation qui, nous l'espérons, n'est et ne sera que temporaire, mais il faut reconnaître que chez la classe ouvrière et même dans les débits sur le comptoir, les vins rouges occupent une place plus importante qu'autrefois, à laquelle les a également poussés la récolte très déficitaire des pommes à cidre.

Nous ne croyons pas qu'il y ait lieu jusqu'ici de modifier les prix indiqués officieusement dans nos précédents bulletins pour les muscadets et gros-plants 1925.

Prix nominaux, récolte 1925
Muscadet 1^{er} choix, haut degré 450 à 500
Muscadet 1^{er} ch., degré courant 420 à 450
Muscadet 2^e ch., » » 380 à 400
Gros-plant 1^{er} ch., » » 240 à 260
Gros-plant 2^e ch., » » 180 à 200

BESTIAUX
Paris-La Villette, 15 mars.
ALLURE GENERALE DU MARCHÉ
Le temps reste couvert quoique assez doux. Le placement de la viande est très médiocre, mais, sauf pour les veaux, le marché se tient fermement grâce à la modicité des arrivages.

GROS BETAIL. — Amenés : bœufs, 2.186 ; vaches, 1.100 ; taureaux, 400, soit un total de 3.686 contre 3.339 il y a huit jours. Restant aux abattoirs 802 gros bovins contre 563. La vente a été assez bonne, vivement favorisée par la demande pressante de la boucherie de campagne. On peut noter une hausse d'un à deux sous par livre pour toutes catégories.

VEAUX. — Amenés 1.798 contre 1.462 il y a huit jours. Réserve aux abattoirs 279 contre 211. La vente a été mauvaise devant l'énormité des arrivages. Les beaux veaux ont perdu en moyenne quatre sous par livre, mais dans les sortes secondaires ou ordinaires, la baisse est de six à huit, même dix sous par livre.

MOUTONS. — Amenés 13.983 contre 15.458 il y a huit jours. Restant aux abattoirs 3.480 contre 3.305. Vente relativement facile pour les animaux de ferme, mais très calme et indécise pour les sortes secondaires. Il a été fort heureux pour les détenteurs que les arrivages n'aient pas dépassé 14.000 têtes, car il restait 3.480 animaux vivants aux abattoirs.

PORCS. — Amenés 3.173 contre 3.065 il y a huit jours. Réserve sur pied aux abattoirs 1.120 contre 1.176. Les affaires ont été bien moins actives que jeudi, mais les détenteurs ont pu maintenir les prix assez facilement. Les prix sont établis ainsi : porcs maigres extra, 8.10 à 8.20 le kilo vif ; bons porcs maigres de pays, 7.90 à 8.10 ; maigres ordinaires et petite marchandise, 7.70 à 7.80 ; cochons épais de l'Ouest et du Centre, 7.90 à 8.10 ; porcs du Midi, de l'Aveyron et du Sud-Centre, 7.80 à 8 fr.

COCHES. Vente calme ; la cote s'établit entre 5.80 et 6.80. Ces prix s'entendent par kilo vif pour achats en bandes.

PORCELETS. — Amenés 18 contre 19 il y a huit jours. Vente calme entre 200 et 380 francs la pièce, suivant grosseur et qualité.

DERNIERE HEURE
Paris-La Villette, 15 mars.
Amenés Inventés
BŒUFS 2.186 60
VACHES 1.100 30
TAUREAUX 400 8
Total 3.686 98
Vente facile.
VEAUX 1.798 92
Vente mauvaise.
MOUTONS 13.983 80
Vente facile.
PORCS 3.172 8
Vente un peu plus calme.

COURS OFFICIELS
On cote par kilo de viande nette :
1^{re} q. 2^e q. 3^e q. Extr.
Bœufs 9 40 8 50 7 10 10 10
Vaches 9 40 8 30 6 80 10 30
Taureaux 8 70 7 40 7 10 8 30
Veaux 13 70 12 70 10 10 14 80
Moutons 14 20 11 30 10 40 15 30
Porcs 11 56 10 14 8 70 11 70
Cours approximatifs constatés par kilo poids « vif » :
1^{re} q. 2^e q. 3^e q. Extr.
Bœufs 5 64 4 76 3 55 6 26
Vaches 5 64 4 65 3 40 6 59
Taureaux 4 80 4 14 3 55 5 15
Veaux 8 22 7 30 5 55 8 68
Moutons 7 10 5 65 4 68 7 96
Porcs 8 10 7 10 6 10 8 20

FOIRES ET MARCHÉS
DE LA LOIRE-INFÉRIEURE
MOIS DE MARS.
Lundi 29 : Couëron, La Haie-Fouassière, Maisdon. — Mardi 30 : Arthon, La Regrippière, Rezé, Saint-Même.
MOIS D'AVRIL
Jeudi 1 : Ancenis, Château-Thébaud, La Chevrolière, Paimboeuf, Remouillé, Saint-Molf. — Vendredi 2 : Clisson, Nort. — Samedi 3 : Abbaretz, Camphon, Escoublac.
Lundi 5 : Barbechat, Chapelle-sur-Erdre, Juigné, Mouzeil, Nozay, Le Pellerin, Pontchâteau, Rougé, Soulvache, Saint-Colombin, Saint-Lyphard, Thouaré, Varettes. — Mardi 6 : Le Bignon, Blain, Chapelle-Saint-Sauveur, Moïdon, Montoir, Riailé, Saint-Aubin-des-Châteaux, Saint-Etienne-de-Montluc. — Mercredi 7 : Châteaubriant, Machecoul, Savenay, Les Touches. — Jeudi 8 : Aigrefeuille, Ancenis, Assérac, (Pont-d'Armes), Frossay, Guenrouët, Le Landreau, Oudon. — Vendredi 9 : Clisson. — Samedi 10 : Besné, Bouaye, Fresnay, Saffré, Saint-Mars-du-Désert.

Paris-La Villette, lundi 22 mars.
ALLURE GENERALE DU MARCHÉ
Les nuits sont froides, même glaciales, mais la consommation reste médiocre, quoique aujourd'hui même, un peu plus active dans la basse viande.

GROS BETAIL. — Amenés : bœufs, 2.705 ; vaches, 1.380 ; taureaux, 545, soit un total de 4.630 contre 3.339 il y a huit jours. Restant aux abattoirs 631 gros bovins contre 802. La vente a été plus difficile, les beaux animaux ont perdu un son par livre et l'entredeux a baissé de deux sous.

VEAUX. — Amenés 1.492 contre 1.798 il y a huit jours. Réserve aux abattoirs 164 contre 279. La vente a été meilleure. Hausse de deux sous par livre en bonne marchandise et de deux à quatre en ordinaire. Lundi prochain, marché des Rameaux, il ne faudra envoyer à la Villette que du beau veau.

MOUTONS. — Amenés 15.448 contre 13.983 il y a huit jours. Restant aux abattoirs 4.330 contre 3.480. La vente a été calme pour les qualités ordinaires, mais assez facile pour les beaux animaux de ferme.

PORCS. — Amenés 3.238 contre 3.172 il y a huit jours. Réserve sur pied aux abattoirs 1.360 contre 1.120. Les affaires ont été extrêmement calmes, mais les cours se sont maintenus aisément dans la bonne marchandise. Les mauvais fonds de porcs ont baissé de 10 francs et, d'autre part, les petits cochons de moins de 80 kilos étaient sans acheteurs ; on les a liquidés de 7 à 7.30.

Les prix sont établis ainsi : porcs maigres extra, 8.10 à 8.20 le kilo vif ; bons porcs maigres de pays, 7.90 à 8.10 ; maigres ordinaires et petite marchandise, 7 à 7.30 ; cochons épais de l'Ouest et du Centre, 7.80 à 8.10 ; bons porcs du Midi, de l'Aveyron et du Sud-Centre, 7.80 à 8 ; ordinaires, 7.30 à 7.70.

COCHES. — Vente difficile : la cote s'établit entre 5.80 et 6.80. Ces prix s'entendent par kilo vif pour achats en bandes.

PORCELETS. — Amenés 19 contre 18 il y a huit jours. Vente calme entre 200 et 380 francs la pièce, suivant grosseur et qualité.

DERNIERE HEURE
Paris-La Villette, lundi 22 mars.
Amenés Inventés
BŒUFS 2.705 200
VACHES 1.380 98
TAUREAUX 545 55
Total 4.630 353
Vente plus difficile.
VEAUX 1.492 8
Vente meilleure.
MOUTONS 15.448 750
Vente calme.
PORCS 3.238 2
Vente calme.

COURS OFFICIEL
On cote par kilo de viande net :
1^{re} q. 2^e q. 3^e q. Extr.
Bœufs 9 20 8 20 6 80 10 10
Vaches 9 20 8 20 6 50 10 30
Taureaux 7 80 7 20 6 90 8 20
Veaux 14 20 13 40 10 80 15 10
Moutons 14 20 11 10 10 15 30
Porcs 11 56 10 14 8 70 11 70
Cours approximatifs constatés par kilo poids « vif » :
1^{re} q. 2^e q. 3^e q. Extr.
Bœufs 5 52 4 59 3 40 6 26
Vaches 5 52 4 42 3 25 6 59
Taureaux 4 68 4 03 3 45 5 08
Veaux 8 52 7 77 5 94 9 06
Moutons 7 10 5 50 4 50 7 96
Porcs 8 10 7 10 6 10 8 20

Marché Talensac
Nantes, le 26 mars 1926.
Amenés Vendus Plus haut Plus bas
Bœufs 8 8 4 70 3 70
Vaches 7 7 4 70 3 70
Veaux 273 273 7 60 6 60
Moutons 320 320 6 50 5 50
Porcs 320 320 6 50 5 50

DEMANDES
8. — On demande pour culture et basse-cour, un ménage, ou célibataire et femme veuve.
9. — On demande pour avril, homme jardinier, femme cuisinière, et de préférence un ménage.
10. — On demande jardinier concierge, célibataire ou marié.
11. — On demande pour le Loir-et-Cher, ménage basse-courier, sérieux et travailleur. Bonnes références exigées.
12. — On demande de juin à la fin des vendanges, un domestique de culture (champs et vignes).

CHAUX POUR L'AGRICULTURE
CHAUX DE MONTJEAN
Grosse chaux en belle pierre blanche 84 »
Chaux menue ou cendre de chaux 40 »
Chaux agricole mélangée 80 »
Les 1.000 kilos en vrac sur wagon Champloécé et par 8.000 kilos minimum. Bâchage facultatif... 3 fr. par 1.000 k. Poids de l'hectolitre de grosse chaux : 92 à 95 k. Purité 90 o/o.
Chaux blutée 90 »
Les 1.000 kilos livrés en sacs de 35 k. facturés et repris au même prix si rendus dans le délai de 3 mois.
Livraisons en wagons découverts de 5 tonnes minimum.
Bâchage obligatoire... 3 fr. par 1.000 k.

PRODUITS DIVERS
Blanc, 72 % huile 455 »
Blanc, 64 ou 60 % huile 440 »
Bleu pâle 375 »
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 500 grammes.

HUILE A MANGER
Huile d'olive extra vierge garantie pure, l'estagnon de 10 k 114 »
L'estagnon de 5 k 58 »
Huile de table extra douce La Délicieuse, l'estagnon de 10 k 83 »
L'estagnon de 5 k 42 25
Huile d'olive garantie pure, l'estagnon de 10 k 120 »
Huile de table La Cardinale, l'estagnon de 10 k 85 »
Franco toutes gares ou pris à Nantes.

PRODUITS DIVERS
pour la nourriture du bétail
pouvant être fournis par le Syndicat
Tous ces prix sans engagement
et pour livraisons par 100 k. minimum
Au cas où les commandes de nos adhérents porteraient sur des marchandises logées en sac de moins de 100 k, nous les prévenons que sans avis préalable nous ferons expédier deux sacs de cette marchandise, cela afin d'obtenir la sortie d'octroi, qui n'est accordée que pour 100 kilos minimum.

Riz Madagascar M. L. N° 2 214 »
Riz Saïgon N° 1 210 »
Riz Saïgon N° 2. Type Japon 210 »
Brisures extra 202 »
Brisures de riz fines 152 »
Brisures de Riz 1 et 2 181 »
Farine basse de riz (sacs de 75 k) 102 »
Remouillage de fèves (sacs de 75 k) manq.
Diminution de 2 fr. par 100 kilos pour les marchandises prises à l'usine de Chantenay c. wagon Chantenay.
Farine de manioc, pour veaux et porcelets (sacs de 60 ou 80 k). 125 »
Les 100 kilos pris à Nantes ou sur wagon Nantes.

Tourteaux en farine et divers
Coprah en pains ou farine en sacs de 50 kilos 127 »
Arachides Rufisque extra blancs (sacs de 75 k) 128 »
Arachides Rufisque blancs (sacs de 75 kilos) 120 »
Arachides Rufisque blancs courant (sacs de 75 k) 115 »
Palmiste en farine (sacs de 50 k) 90 »
Les 100 kil. logés wagon Nantes ou en magasin 85 »
Issues de riz 85 »
Les 100 kilos logés sur wagon Nantes
Sorgho en grains (sacs de 75 k) 95 »
Les 100 kilos logés, sur wagon Nantes
Farine grasse de maïs PRIMA 113 »
Granulé condensé pour volailles 118 »
Grande Pondence 150 »
Farine de viande 78 »
Poudre d'os alimentaire 83 »
Farine d'os alimentaire 83 »
Les 100 kilos logés, sur wagon Vertou.

Aliment mélassé l'intensif 68 »
Son mélassé 86 »
Les 100 kilos logés, en sacs de 75 kilos sur wagon Chantenay

Avoine grise de pays (sacs 100 k) 128 »
Blé noir 107 »
Orge de pays 117 »
Les 100 kilos logés sur wagon Nantes ou pris à Nantes

Produits des Raffineries Say
Mélassé Say, 80 % mélassé, logée en sacs de 75 kilos, les 100 kilos 70 »
Son mélassé Say, 50 % mélassé, logé en sacs de 50 kilos, les 100 kilos 83 »
Paille Say, 50 % mélassé, en sacs de 50 kilos, les 100 kilos nus 54 »
Dosages en mélassé garantis sur facture. Sur wagon départ Paris et Pont-d'Ardes

Produits des Usines Arsène Bertin
(Nantes-Saint-Joseph)
Aliment complet pour chevaux contenant 40 % d'avoine, 35 % de mélassé et 25 % de paille hachée 82 50
Paille mélassée, 50 % de mélassé 56 »
Provende mélassée, 50 % de mélassé 62 »
Aliment pour engraissement des porcs à base de caroubes, sorgho et seigle 105 »
Dosages en mélassé garantis sur facture, wagon départ Nantes-Saint-Joseph, sacs en sus facturés 5 fr., remboursés au même prix si rendus en bon état franco gare Nantes P. O., à l'adresse des établissements Bertin, à Saint-Joseph, Nantes.

Le Gérant : Th. PIGRÉE.

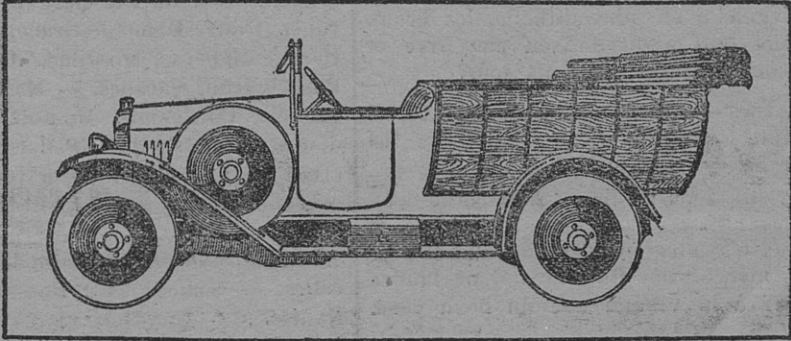
PETITES ANNONCES

Pour tous renseignements,
s'adresser à M. Y. BOURGEOIS, rue Crébillon, 19, NANTES
Téléphone : 12.68 et 26.35

Propriétaires, Agriculteurs

Peugeot

— VOUS OFFRE —
pour 14.695 fr.
sa Normande 5 C.V.
et pour 20.430 fr.
sa Normande 10 C.V.



Catalogue et Prospectus sur demande 3, quai Ile-Gloriette - NANTES
TÉLÉPHONE : 12.63

PEPINIÈRES DE L'ANJOU
J. Foulonneau
Saint-Christophe-la-Croix (Maine-et-L.)
Plants de vigne greffés soudés extra beaux
Producteurs directs — Bois pour greffage
ARBRES FRUITIERS
Pommiers, poiriers, pêchers, cerisiers,
pruniers, abricotiers, etc.
Collection 10 pommiers variés, tige
2 m, formés, prêts à produire, à cidre ou
à couteau au choix : 140 francs franco
toutes gares.
10 poiriers variés sur cognassier :
40 francs franco toutes gares.
PEUPLIERS ET ARBRES FORESTIERS
Maison de confiance - Authenticité absolue
Prix courant franco sur demande
Représentants demandés

TRAITEMENT DES ENGELURES
ENGELURALINE
du Docteur BOURDEAU
Pour engelures simples, calme sensation de
culture et de démangeaisons.
5 FRANCS 50 (impôt compris)
DETERGINE
du Docteur BOURDEAU
pour engelures, ulcères et plaies quelconques
6 FRANCS 75 (impôt compris)
Dépôts :
Pharmacie ROYALE, à Nantes.
— VINCENT, à Ancenis.
— JALLU, à Châteaubriant.
— SORIN, à Palmbeuf.
— RIALLAND, à Saint-Nazaire.

Pour détruire les **TAUPES**
rats, souris, campagnols, loirs, pies, corbeaux, renards
radicalement et à peu de frais
rien ne réussit aussi admirablement que le
TAUPINOL GIBET
No coûte que 6 francs le flacon pour tuer 1.500 taupes
REMBOURNÉS EN CAS D'INSUCCÈS
Flacon d'essai 3 fr. Envoi franco contre mandat
A.O. CHAUVIN, Pharm. ROGENT-LE-ROUQUÉ (Eure-et-Loir)
ET TOUTES PHARMACIES

Cultures de graines potagères, fourragères et
de fleurs. Plants de légumes et de fleurs. Tout
produit pour jardin, demander prix courant.
Paul BAHAUD, cultivateur-grainier
Route de Paris (près Boulevard) - NANTES

LE ZENITH
Société Assuratrice du SYNDICAT CENTRAL DES AGRICULTEURS
de la Loire-Inférieure et du SYNDICAT AGRICULTUREL
DU COMICE DE VERTOU.
Incendie - Vol - Accidents
A. YAULON et C. BOUCHAUD - 5, Place Feltre - Fournier - NANTES

LE FOLLAGE
est instantanément arrêté par le
PYRALION SCHLÉSING
En vente chez Guillon et Robert, Droguistes
9, rue de la Paix, Nantes

VOITURES D'ENFANTS
OCCASIONS et NEUVEAUX
ACHAT - ÉCHANGE - RÉPARATIONS
MAINGUY, 28, Chausée de la Madeleine - NANTES

ŒUFS A COUVER, garantis fécondés, Bresse,
Leghorn, Sussex, et canes courtes Indiennes,
TOULON, la Saint-Sebastien-
Nantes, près tram Bonne-Garde.

Etablissements H. BARBOT
à TROYES (Aube)
Brabants
115 à 150 kilos
PRIX :
390 fr.

Cultivateurs, demandez notre Catalogue
et retenez bien ceci !
Aucune Maison ne peut rivaliser avec nos Prix
ACIER PREMIÈRE QUALITÉ
— GARANTIES LES MEILLEURES —

ASPERGE grosse hâtive d'Argenteuil. Plants
sélectionnés extra.
Nombresuses récompenses
Robert-Morice, Sainte-Luce (Loire-Inférieure)

SPECIALITÉ DE
POTS A FLEURS
CLOCHES A JARDIN
à semis
P. BUREAU
10, Quai Dupuissier, NANTES
TEL. 14.33

FERME A LOUER 11 novembre 1926, Haute-
Perche, communs d'Arthon, 20 hectares, terres,
prés, vignes. S'adresser à Mme DE ROUGE, 8,
rue d'Aguessau, Nantes.

Des Œufs en abondance
l'hiver prochain
La ferme de ponduses sélectionnées de
Sainte-Anne-Loué, Nord-sur-Erdre, offre
de livrer, à partir du 1^{er} avril et sur com-
mande préalable, UNE POULE MENEUSE
AVEC DOUZE POUSSINS issus des meil-
leures ponduses.

Prix du lot : CENT FRANCS

UNE OCCASION POUR NOS LECTEURS
UN TROUSSEAU DE LUXE
COMPLET pour 225 fr.

Pour rendre service, par ce temps de vie
chère, nous avons conclu avec une très impor-
tante firme textile du Nord qui cherche à dif-
fuser sa marque dans toute la France, une
convention par laquelle elle sacrifie au profit de
nos lecteurs :

1^{er} 500 TROUSSEAUX DE LINGERIE
d'une valeur commerciale supérieure à 300
francs au prix exceptionnel de 225 francs fran-
co contre remboursement ;
2^{es} DRAPS sans couture, trame lin, chaîne ren-
forcée, largeur 2 mètres sur 3 mètres ;
3^{es} Superbes TAIES D'OREILLERS ;
4^{es} Solides TORCHONS gris ;
5^{es} Belles SERVIETTES toilette ;
6^{es} Jolis NAPPE encadrées (6 couverts) ;
7^{es} 6 SERVIETTES TABLE assorties ;
8^{es} Excellents MOUCHOIRS fine Batiste ;
9^{es} Soit 35 pièces de linge de tout premier choix.
Le nombre de ces colis étant limité, écrivez-
nous de suite pour nous passer commande qui
vous sera expédiée directement. Adresse bien
complète et lisible, s. v. p.
Envoyez vos commandes à l'adresse sui-
vante : Publicité Yves BOURGEOIS,
19, rue Crébillon, Nantes

VINS DU ROUSSILLON
Maison pour clientèle bourgeoise
Demande représentant sérieux et actif
JAULENT, propriétaire, BAGES (Pyrénées-Orient.)

Si vous avez un Jardin Lisez cette
Annonce
Pour rendre service à nos lecteurs, par ce
temps de vie chère, nous venons de conclure
avec une très importante Maison de CHANGES
DE SEMENCES, qui cherche à se faire con-
naître dans toute la France, un accord par
lequel elle sacrifie, strictement au prix coûtant,

10.000 COLIS RECLAME
de graines de semences, judicieusement éta-
blis, au prix exceptionnel de 65 francs franco
contre remboursement, chacun de ces colis
valant à lui seul chez les marchands
de graines détaillants, chaque colis renfermant
les semences nécessaires à 8 ou 10 ares mini-
mum.

Contenu du colis :
Betterave potagère — Navet long marteau
Carotte potagère — Plat hâtif
Céleri — Oignon blanc hâtif
Chicorée frisée — jaune hâtif
— scarole — rouge hâtif
— améliorée — Oseille large feuille
Chou pomme hâtif — Panais potager hâtif
— pomme tardif — Persil frisé
— pomme Milan hâtif — Poireau gros court
— pomme Milan tardif — long d'hiver
— de Bruxelles — Poireté tr. large carde bl.
— fleur — Pois très hâtif rames
— navet blanc — très tardif rames
— navet jaune — très tardif main
— Cornichon hâtif — très hâtif main
Epinard monstrueux — tr. sucré 1/2 main
Fève de Séville — mangetout
Haricot rame géant — Pommes de terre hât.
— main hâtif — table
— main beurre — Pommes de terre tard.
Laitue de printemps — Radis de printemps
— d'hiver — d'hiver
— romaine — Salsifis blanc extra
Mâche large feuille — Scorsone
Melon extra hâtif — Tomate grosse hâtive

Une collection de graines à fleurs, ou plants de
fleurs, ou oignons à fleurs, ou nouveautés
Un abonnement d'un an à un journal agri-
cole sera, en outre, offert aux 500 premiers
souscripteurs.
Le nombre de ces colis étant limité, écrivez-
nous de suite pour nous passer commande,
qui vous sera expédiée directement. Adresse
bien complète et lisible, s. v. p.
Envoyez vos commandes à l'adresse sui-
vante : Publicité Y. BOURGEOIS, 19, rue Crébil-
lon, Nantes.

TAUPANOSÉ DÉTRUIT RADICALEMENT TAUPES
Procédé le plus simple, le plus efficace, le plus économique (d'après nos essais 1.500 taupes)
DESTRUCTION RAPIDE ET COMPLÈTE, SUCÈS ASSURÉ
Exploit très facile et sans danger, en tout temps et en tout lieu.
Le flacon (contient contre mandat)
MILLET, Pharmacien, RAMBOUILLET (S.-et-O.)
PRIX ACTUEL : 6 FRANCS

7^e Congrès International de Laiterie
EXPOSITION INTERNATIONALE
DE MACHINES AGRICOLES
ET DE PRODUITS LAITIERS
FOIRE DE PARIS
du 8 au 24 MAI 1926
Administration : 8, place de la Bourse, PARIS

AUTOMOTO
3.000 Agents GRANDE MARQUE FRANÇAISE 3.000 Agents
Crée et consacre les Champions
Tours de France
1925 1^{er} O. BOTTECHIA
1924 1^{er} O. BOTTECHIA
1923 1^{er} H. PELLISSIER
Championnat de France, Bordeaux-Paris, etc.
Garanties 20 ans, depuis 645 fr.
Laveuses perfectionnées, depuis 210 fr.
Les meilleures Machines au meilleur Prix
MOUEAUTE ! Le Lave-Linge rapide, 25 fr.
NANTES 11, Chausée de la Madeleine
50, rue Fosse et 2, rue J.-J. Rousseau Tél. 6.05
VENTE A CREDIT
SUR DEMANDE
Du 25 MARS
au 30 AVRIL VENTE RECLAME DE PRINTEMPS
Escompte exceptionnel de 7 % sera accordé à tout porteur de la présente annonce

Inauguration des Agrandissements
Grande VENTE PUBLICITÉ
GUEUDET HABILLE BIEN
10, Rue Crébillon - NANTES
Grand Rabais sur tous les Vêtements
PRIMES à tout Acheteur
DISTRIBUTION DE CARAFES - TABLEAUX D'ART - BALLONS, ETC...

PHARMACIE DE LA PETITE-HOLLANDE
1, Rue Haudardine, 14, Quai de l'Hôpital - NANTES
O. PILLET, pharmacien — TELEPHONE 9.08
DÉPOT DE TOUTES LES SPECIALITÉS FRANÇAISES ET ÉTRANGÈRES
BAISSE DE PRIX

LA POUDRE LAPINSKI
Pour traiter les
MALADIES DES LAPINS
(Gros Ventes, Diarrhées, etc.)
SEBILEAU-BRICHET à ANGERS
Envoi franco contre timbre 4 f. et 6 f. 50

Pépinières et Horticulture réputées, Charles
CAILLE Aîné, 105, rue de Paris, à Nantes, fon-
dées en 1780, offre à prix contre toute concur-
rence : lots importants arbres fruitiers formés
et non formés, en plein rapport ; pommiers
à cidre et à couteau, cerisiers, poiriers, vignes
de table et superbes plants directs pour vigno-
les, arbrustes, framboisiers, asperges, etc...
Stock considérable.
Catalogues franco. — Téléphone : 21.59

PRIME A NOS LECTEURS
Nous venons de conclure avec un rosistère
réputé des bords de la Loire, en Touraine,
Jardin de France, un accord par lequel :
10.000 SUPERBES ROSIERS
fleurs variées pour corbeilles, sont mis à la
disposition de nos lecteurs.
Ces arbustes sont répartis en :
200 LOTS DE 50 ROSIERS
spécialement choisis pour une floraison éche-
lonnée, allant du printemps à l'automne.
Nous ferons adresser dans l'ordre de com-
mandes aux 200 premières personnes qui nous
en feront la demande un colis de 50 rosiers,
en gare, franco de port et d'emballage et con-
tre remboursement de la somme de 65 francs.
Hâtez-vous de passer vos commandes à
l'adresse suivante : Publicité Yves BOUR-
GEOIS, 19, rue Crébillon, Nantes.

Le SUCRE à 0^{fr}.70 le kilo
Cours Officiel du Sucre des Mélasses
Le SUCRE moins cher et plus nutritif
que les Sons, Grains, Tourteaux
Nourrissez vos Animaux AU SUCRE
— Engraissez-les avec LE SUCRE —
Produits Mélassés SUCRAZOTE
157, Avenue Malakof, PARIS (16^e)
Expéditions dans toute la France
S'adresser à M. MERLE, 176, route de Pontgouin, La Haie

Messieurs les Agriculteurs,
confiez vos réparations de machines
à vapeur, moteurs de tous systèmes
à essence, à gaz, à pétrole et toutes
autres machines, à
DURAND & LOTZ
Mécaniciens
3, Place Canclaux - NANTES
TÉLÉPHONE 31.28
MAISON DE CONFIANCE - PRIX MODÉRÉS

VOUS QUI AVEZ TOUT ESSAYÉ
contre la
COQUELUCHE
voulez-vous un
SOULAGEMENT IMMÉDIAT
prenez la
LYSOQUINTINE
— de CASSARD —
Dépôt, Pharmacie, 4, rue Lafayette, NANTES
Le Flacon 8 fr. franco R. C. 3041

Pour les BATTAGES Utilisez
le Tracteur Agricole Fordson
Le plus simple, le plus robuste, le meilleur marché
ÉCONOMIE : 4 litres 1/2 de pétrole à l'heure
Mise en batterie en 5 minutes
Mise en route en 1 minute
Remorque, Charrue, et tous travaux de la Ferme
Agent Général
DE LA
Henri MATILE, 20, Rue Racine - NANTES
LOIRE-INFÉRIEURE
Tél. 9.16 et 22.21
GRAND GARAGE DE BRETAGNE

PLUS DE FEU
90 Ans de Succès
Général auto des
CHEVAUX-BŒUX
L'INSTRUMENT ROYER-MICHEL
LE MEILLEUR, CHEZ TOUS LES DÉTAILLANTS
TOUTES PHARMACIES, BROCHURE FRANCO

Le sucre pour les animaux
Le sucre, donné aux animaux sous forme de
MELASSE, est le plus sain, le plus nutritif,
le moins coûteux de tous les aliments.
La Mélasse SAY, fabriquée et vendue par
les Raffineries et Sucreries SAY à Paris, est
garantie sur facture contenant 80 % de mé-
lasse pure, soit 37 à 40 % de sucre, c'est-à-dire
que 100 kilos de Mélasse SAY contiennent 37
à 40 kilos de SUCRE.

C'est le plus riche en sucre et par consé-
quent le plus nutritif de tous les aliments mé-
lassés fabriqués en France. C'est aussi le moins
cher à l'unité de sucre.

La Mélasse SAY remplace poids pour poids
une partie de la ration d'avoine pour les che-
vaux, de son, de moutures, de tourteaux pour
les animaux.

Pour faire des économies, pour avoir des
animaux en bonne santé, pour les engraisser
rapidement, donnez de la Mélasse SAY à tous
vos animaux.

Demandez le mode d'emploi à André BOU-
RIEL, agent de la Raffinerie SAY, 39, rue de
Loches, à Tours.

En vente au Syndicat Central des Agricul-
teurs de la Loire-Inférieure, à Nantes.

Fabrique de Bouchons
Articles de caves, de chais, de tonnellerie
E. PILLORET, 2, rue Guépin
NANTES
Marque gratuite de bouchons aux noms
de Messieurs les Propriétaires
Matériel moderne
pour le ringage, le bouchage, le capsulage
de toutes bouteilles ou flacons
Casiers à bouteilles, cure, capsules, robinets
filtres, etc...
TOUT L'ARTICLE DE CAVE, DE CHAIS, DE TONNELLERIE
AU MEILLEUR PRIX
MAISON RECOMMANDÉE

ON DEMANDE un ouvrier bouchonier, Écrier
à GUILLER, sellier-bouchonier, Mamers (Sar-
the).

A VENDRE
MAISON 4 pièces sur cave, puits, w.c.
Toute neuve meublée.
Jouissance immédiate, au Pont-de-Cens,
Nantes (12 minutes du tramway), avec
1.500 mètres carrés terrain contigu for-
mant jardin.
Le tout 45.000 francs, à débattre
S'adresser Cabinet A. BLOUIN
8, Rue de Feltre, NANTES — Téléph. 28-55

POMMES DE TERRE
de Semence
AGRICULTEURS, gardez-vous de planter des
Tubercules dégénérés.
Pour avoir une bonne récolte, achetez sans retard
vos plants en Bretagne au climat et au sol propices.
Prix modérés. Qualité de 1^{er} choix. Variétés à grands
rendements : Beauvais, Abondance, Andréa, Early,
Eerstelingen, Chardonnet, Fin de siècle, Fluck géante,
Impérator, Industrie, Magnum, Merveille, Maërcker,
Ronde jaune, Rosa, Royale, Saucisse, Wollmann,
Géantes blanches et bleues, etc...
Expéditions par wagons et à partir de 50 KILOS pour chaque variété

UNION AGRICOLE BRETONNE
31, rue du Port, SAINT-BRIEUC (Côtes-du-Nord)
Les Tubercules bretons sont rigoureusement exempts du doryphora et de la gale noire

CRÉSYL-JEYES est le seul
CRÉSYL
véritable
Désinfectant contre les EPIDÉMIES, les EPIZOOTIES, etc.
Fièvre aphteuse, Morve, Rouge, Cowpox, Clavelles, Ouchette
Ne pas confondre avec les imitations — CRÉSYL-JEYES, 85, rue des Francs-Bourgeois, PARIS (IV^e)
Prix-courant, Notices et Références sur demande

L. PIOGÉ
F. CHARPENTIER, Succ^r
1, Rue
Sainte-
Catherine
NANTES
Constructeur