

BULLETIN DU Syndicat Central des Agriculteurs DE LA LOIRE-INFÉRIEURE

et des Associations Rurales, Viticoles, Maraichères, Horticoles et Avicoles affiliées

JOURNAL HEBDOMADAIRE paraissant le Samedi - Tirage 16.000

ADMINISTRATION : 2, Rue Scribe, Nantes (à l'angle de la Rue Boileau) — BUREAUX ouverts tous les jours, de 9 h. à midi et de 2 h. à 5 h. Pour toute la Publicité, s'adresser : PUBLICITE DE L'OUEST ET DU CENTRE, 11, Rue de la Fosse — NANTES

TELEPHONE 141.95 Chèques Postaux Nantes 6.015



ENSEIGNEMENT SUPERIEUR : M. Rabaté, inspecteur général de l'Agriculture, ancien directeur des S. A. du Cher, vient d'être nommé directeur de l'Institut National Agronomique.

M. Bonafé, ancien directeur des S. A. de l'Indre, vient d'être désigné pour remplacer M. Jouvét à la direction de l'Ecole Nationale de Grignon. Toutes nos félicitations.

CONGRES DES FRUITS : Rapports de ce Congrès national des fruits d'automne se réunira à Paris, 81, rue de Grenelle, du 25 au 30 octobre.

A RENNES, en raison des Fêtes de la Toussaint, la Foire est reportée au lundi 4 novembre.

CHEVAUX DE SELLE : L'Association des propriétaires de chevaux de selle s'est réunie le 11 octobre et a émis différents vœux : catégorisation des poulainiers ; modification de la date du Concours Central ; création d'un grand nombre d'épreuves mixtes ; augmentation de la valeur des prix de conscription et des prix dans les concours.

MIGRATION DES OISEAUX : Un chasseur a tué en Brière (L.-I.) une mouette portant une bague avec inscription : « Kerkwé, Zelande, Pays-Bas, 3 juillet 1929. » Cette mouette « moue » avait été lâchée pour observer la migration des oiseaux ; elle n'avait que trois mois et avait parcouru plus de 1.000 kilomètres !

UN CHAMPIGNON MONSTRE, pesant 3 kil. 100 et mesurant 1 m. 15 de circonférence, a été trouvé dans la région de Mont-de-Marsan.

SECHAGE DES BOIS : Un procédé rapide, imaginé par M. Maurer, consiste à placer quelques heures les bois débités dans une étuve de 60 à 80 degrés, dans laquelle se dégagent des vapeurs de benzol. Les bois sont ensuite placés à l'air et deviennent, en une semaine, parfaitement secs, tout en conservant leurs qualités mécaniques.

JOURNÉE DE L'ELEVAGE ET DU COMMERCE DU DINDON

Dans le but d'intensifier l'élevage du dindon, qui donne lieu à un important trafic sur la Grande-Bretagne, la Compagnie d'Orléans, avec le concours de l'Office Agricole départemental de l'Indre, organise une « Journée de l'élevage et du commerce du dindon », qui aura lieu à Châteauroux, le 26 Octobre prochain.

Les problèmes soulevés, tant au point de vue de l'élevage que de l'étude des débouchés, seront présentés par des rapporteurs qualifiés, français et étrangers.

Cette initiative, de nature à susciter le plus vif intérêt dans les milieux intéressés, sera certainement fertile en heureux résultats.



— Vous avez encore votre perroquet ? — Oui, mais je voudrais le remplacer par un phonographe... c'est moins sale et le répertoire est plus varié !

FUMURE DU BLÉ

Indépendamment des conditions météorologiques, le rendement du blé, avons-nous dit dans notre dernière note, dépend aussi de la variété, de la sélection de la semence et de la fumure. C'est ce dernier point que nous allons envisager aujourd'hui.

EXIGENCES DU BLÉ EN ELEMENTS FERTILISANTS

Comme toutes les plantes de grande culture, cette céréale doit trouver dans le sol sous une forme assimilable, c'est-à-dire susceptible d'être absorbés par les racines, les divers éléments nécessaires à son évolution et à la formation du grain.

Les plus importants de ces éléments sont l'azote, l'acide phosphorique, la potasse et le chaux.

D'après les recherches faites par Garola à la Station Agronomique de Charires, une récolte de 40 hectolitres, soit de 32 quintaux de grain à l'hectare, métrait en œuvre :

- 125 kilogr. d'azote.
- 76 — d'acide phosphorique.
- 151 — de potasse.
- 61 — de chaux.

Lorsque l'un quelconque de ces éléments ne se trouve pas en quantité suffisante, l'action des autres, si abondants qu'ils soient, se trouve paralysée.

Supposons que la potasse assimilable contenue dans le sol corresponde à un rendement en blé de 20 hectolitres à l'hectare, ce chiffre ne sera pas dépassé alors même que la quantité des autres éléments permettrait de faire faire aux exigences d'une récolte de 30 quintaux et plus. Bien mieux, quand il y a prédominance d'azote, le blé est plus exposé aux maladies cryptogamiques, à la verse et à l'échaudage. Ce sont là des faits qu'on observe chaque année dans les terres abondamment fumées à l'engrais de ferme ou après enrichissement de luzerne. Malheureusement, le cultivateur n'en discerne pas toujours la cause. Il se plaint que son blé rouille, verse ou échaude et ne fait rien pour lui permettre d'arriver à bien.

Nous pouvons même citer le cas d'un praticien qui avait la certitude de voir son blé plus ou moins versé chaque fois qu'il l'ensemait dans un des champs situés non loin des bâtiments d'exploitation. Pendant que nous lui signalions les divers moyens de prévenir la verse (semis plus clair, plus tardif, variété à paille courte et raide, etc...) il nous écoutait attentivement, mais quand nous lui indiquâmes qu'il fallait aussi avoir largement recours au superphosphate et au chlorure de potassium avant les semailles, son attention se changea en stupéfaction. Du coup nous perdîmes sa confiance.

Pour lui, sa terre était déjà trop riche, c'était donc une énormité que d'y apporter des engrais.

LA FUMURE DOIT ETRE BIEN EQUILIBREE

Evidemment, sa terre était trop riche, mais en azote seulement, tandis qu'elle ne renfermait ni assez d'acide phosphorique, ni assez de potasse pour contrebalancer l'action de cet élément. Heureusement que ce cultivateur avait un voisin qui se trouvait dans le même cas et qui n'hésita pas à suivre ponctuellement nos conseils. Après avoir fait usage de 500 kilogrammes de superphosphate et de 200 kilogrammes de chlorure de potassium avant les semailles, son blé ne versa plus, il mûrit parfaitement et rendit au moins 50 % de plus de grain que les années antérieures, et ce grain était de toute beauté.

Devant ces résultats, le premier cultivateur finit par comprendre, il nous avoua par la suite qu'il avait eu le grand tort de ne pas essayer, sur une partie de son champ, les engrais minéraux que nous lui avions conseillés. Il fut enfin persuadé, et c'est là le point important que nous voulons faire ressortir ici, que tous

les engrais n'agissent pas de la même manière. Les uns, comme les engrais azotés, agissent surtout sur la végétation herbacée que sur la formation du grain ; les autres, comme les engrais phosphatés, interviennent surtout en augmentant la rigidité de la tige et la bonne maturité du blé ; quant aux engrais potassiques, leur action se fait plus spécialement sentir sur la fonction chlorophyllienne et, par là même, sur la formation des tissus de la plante et les matières de réserve qui s'accumulent dans le grain.

L'action combinée des uns et des autres permet au blé de mieux supporter les intempéries d'arriver à meilleure fin, parce qu'il est plus robuste et plus vigoureux.

QUELQUES EXEMPLES DE FUMURES COMPLEMENTAIRES

A titre d'indication, voici quelques formules d'engrais à appliquer au blé d'automne, en terre de capacité moyenne et bon état de culture :

1° Après plantes sarclées ayant reçu une bonne fumure.

Epancher sur le labour précédant les semailles un mélange de 500 kgs de superphosphate ou de scories de potassium à l'hectare.

2° Après prairies artificielles (luzerne, sainfoin ou trèfle).

Même quantité d'engrais phosphatés que ci-dessus et 250 kgs de chlorure de potassium.

3° Après pâture de minette.

En complément d'une fumure de 20 à 25.000 kgs de fumier bien décomposé, on épanchera 500 kgs d'engrais phosphaté et 150 à 200 kgs de chlorure de potassium à l'hectare.

4° Après maïs fourrage.

Il y aura lieu de faire un apport de 30.000 kgs de bon fumier à l'hectare et 400 à 600 kgs d'engrais phosphaté auquel on ajoutera 100 à 150 kgs de chlorure de potassium.

Dans les terres manquant d'azote, on ajoutera 200 kgs de potazote aux autres engrais minéraux, et on diminuera de 100 kgs la quantité de chlorure de potassium. (Le potazote renferme, jusqu'à ce jour, 14 % d'azote à l'état ammoniacal et 20 % de potasse sous forme de chlorure).

On peut aussi employer 100 kgs de sulfate d'ammoniaque à la place du potazote et ne pas modifier la dose de chlorure de potassium.

Comme source d'acide phosphorique, on s'adressera de préférence au superphosphate pour les terres suffisamment pourvues en chaux, dans tous les autres cas, les scories de déphosphoration seront à préférer.

Le chlorure de potassium peut se mélanger avec n'importe quel engrais, le potazote et le sulfate d'ammoniacal peuvent entrer en mélange avec le superphosphate ; mais si on fait usage de scories, on doit les employer séparément.

Ajoutons enfin que ces engrais peuvent être épanchés dès que le terrain est labouré, alors même que les façons culturales destinées à les incorporer au sol n'auraient lieu qu'au moment des semailles.

P. L'AVALLÉE, Ingénieur agronome, Directeur de la Ferme expérimentale d'Avrillé (Maine-et-Loire).

Si VOTRE SYNDICAT vous rend service, si ce Bulletin — qui est VOTRE JOURNAL — vous intéresse, vous renseignez et vous défend, préférez-le à vos amis non encore syndiqués, ENGAGEZ-LES A S'INSCRIRE PARMI NOUS. — Plus nous serons nombreux, plus nous serons forts !

La cotisation de 8 francs, versée actuellement, comptera pour 1930 et nous leur adresserons de suite notre journal.

Un Brin de Causette... Fumure du Pommier à Cidre



« Il faut des enfants. Cui qui est immobile recule et qui recule périt. »

Bonne IV'ia qu'est ben envoyé ! C'est ce qu'a M. Isaac, au dernier Congrès de la Natalité, qu'a été tenu à Rennes. Vous avez dû voir, comme moi, qu'on y avait décoré 26 Mères de la Médaille de la Famille Française et qu'on avait distribué 20 dotations aux pères de familles nombreuses.

Tous ces congressistes en habit à queue, autour d'un tapis vert, ont beaucoup discuté sur la dépopulation de nos pauvres pays qui cause des ravages, nous menace de ben des catastrophes, car, en fait d'Etats-Unis d'Europe — mon pauvre Yvet' Ugené — nous avons des oasis, les Italiens et les Allemands, qui croissent comme des lapins, pendant que nous décroissons et qui, un jour, viendront brouter nos champs et tirer la loi dans notre terrier !

Ces beaux messieurs ont dit — et ils ont mille fois raison — faut des enfants ! Ayez beaucoup de mioches : c'est la force, c'est la richesse, c'est la prospérité d'une nation. Ils ont étudié gravement, comme des docteurs, les causes de la dépopulation, les causes de la mortalité infantile, qui font périr chaque année des milliers de poupons, des enfants en bas âge.

On touche là, du doigt, tout un problème ardu et compliqué. Je ne suis point médecin pour vous parler remède, ni hygiéniste pour aborder toutes ces théories, ces lois de l'hygiène — non appliquées — qui causent tant de décès et dont la faute remonte souvent aux parents, ou aux grands-parents. Y a des maladies terribles, des tares héréditaires, des épidémies à combattre : c'est le bouleau des hommes de science, des hommes de métiers, de l'Académie de Médecine et du Ministère de l'Hygiène : Chacun connaît mid à sa porte, comme on dit !

Mais à côté de ça, nous autres, pauvres paysans, non scientifiques, croyez-vous qu'il n'est point permis de rire un brin, lorsqu'on voyons des congressistes en équipettes, venir nous chanter : Croissez et multipliez ! alors que souvent ces bons messieurs n'ont eux-mêmes point de gosses. C'est le cas de dire : les conseillers ne sont toujours pas les payeurs !

« Croissez et multipliez ! » on n'a point besoin qu'on nous le dise sur tous les tons. Ceusses qui sont près du « manche » feront mieux de prendre des mesures pour faire baisser le coût de la vie. Comment voulez-vous encourager la création de foyers nombreux, au prix où sont les choses ? Comment voulez-vous qu'un père de famille nombreuse s'en tire aujourd'hui ? Et les fils successoraux, sont-elles faites lui en faveur de la famille ?

A mon avis, en dehors de la question morale qui joue aussi un très grand rôle, tout l'abus du mal dont nous nous plaignons est là ! Nous savons qu'à la campagne, les enfants sont indispensables, qu'ils sont une source de richesse pour les parents : c'est entendu ; plus il y en a, mieux ça vaut... mais en attendant qu'ils puissent cultiver, fa' tout d'même les nourrir, les habiller, les éduquer, les soigner, et ça est point pour rien ! Alors que dans l'industrie, on encourage encore un peu, par des primes, les ouvriers ayant beaucoup d'enfants, que donne-t-on au juste aux travailleurs des campagnes pour leurs nombreux enfants à élever ? — Rien, ou presque rien. Si !... un diplôme de bonne continuation !

MAITRE JEANNOT.

Vous êtes-vous fait inscrire à notre SOCIÉTÉ MUTUELLE AGRICOLE en prévision des Assurances Sociales ?

Votez notre Bulletin en 2^e page.

La Réunion du 20 Octobre, à Vallet

Les assemblées de l'UNION VINICOLE DE VALLET et de la CONFÉDÉRATION GÉNÉRALE DES VIGNERONS DU CENTRE ET DE L'OUEST (groupe de la Loire-Inférieure), qui se sont tenues dimanche dernier, 20 octobre, à Vallet, ont remporté un vif succès et ont montré, une fois de plus, la collaboration étroite, l'union de tous les viticulteurs de notre département, travaillant sous la bannière de notre Confédération.

Dans la vaste salle du Rouaud, avaient pris place sur l'estrade, autour de M. Dejoie, président de l'Union Vinicole, maire et conseiller général, MM. de Camiran, président de la Confédération pour la Loire-Inférieure ; Paul Garnier, secrétaire général de la C. G. V. C. O. ; Chaquin, directeur des Services agricoles ; Andouard, directeur de la Station agronomique ; Merlant, ingénieur-agronome ; Sautejeau, maire du Pallet ; du Gasset, maire de Gorges ; Guibaud, maire de Mouzillon ; Mahot, maire de la Chapelle-Heulin ; Lachassiné, trésorier de la Confédération ; Choblet et Faivre, directeurs du Syndicat, etc.

M. DEJOIE ouvre la séance de l'Union Vinicole de Vallet. Il donne tout d'abord la parole au trésorier de l'Union, M. Huet, qui souligne un excédent de recettes de 892 francs, quoique les membres de deux communes n'aient pas encore adressé leurs cotisations.

Il fait ensuite, comme président, le résumé de la situation morale de l'année : Participation au Concours de Paris, à la Foire de Nantes, au stand des Vins de la Loire-Inférieure au Mans et à la Journée des Vins de France à La Baule. L'Union a reçu une subvention de l'Office départemental pour essais et travaux dans les vignes.

Le président ajoute que si tel est passé, le bureau de l'Union Vinicole l'a chargé d'exposer le programme de l'année prochaine. Outre la décision de participer aux foires et expositions où le muscadet aurait chance de se faire apprécier, notamment à Nantes, il est décidé que le journal « L'Ouest Vinicole » serait remplacé par une chronique particulière dans le Bulletin du Syndicat Central des Agriculteurs de la Loire-Inférieure, ce qui ramènera à la cotisation statutaire.

Pour éviter les prix villipendés des vins dans le canton, le bureau a décidé l'étude de la création d'une distillerie coopérative, non seulement pour les marcs, mais pour tous les petits vins, avec le moyen de garantir la récolte pour les coopérateurs qui le désiraient.

P. CORMIER, Ingénieur agronome.

Confédération des Vignerons

M. Dejoie est heureux de souhaiter la bienvenue à tous les représentants de la Confédération, et réjouis à l'unanimité, ce qui prouve que l'Union Vinicole est satisfaite de son Conseil d'administration.

L'ordre du jour de l'Union étant épuisé, la Confédération des Vignerons tient immédiatement séance, sous la même présidence.

La parole est à M. Lachassiné, trésorier du groupe, qui donne lecture des comptes. Ceux-ci se soldent par un excédent de recettes de 4.385 fr. 60.

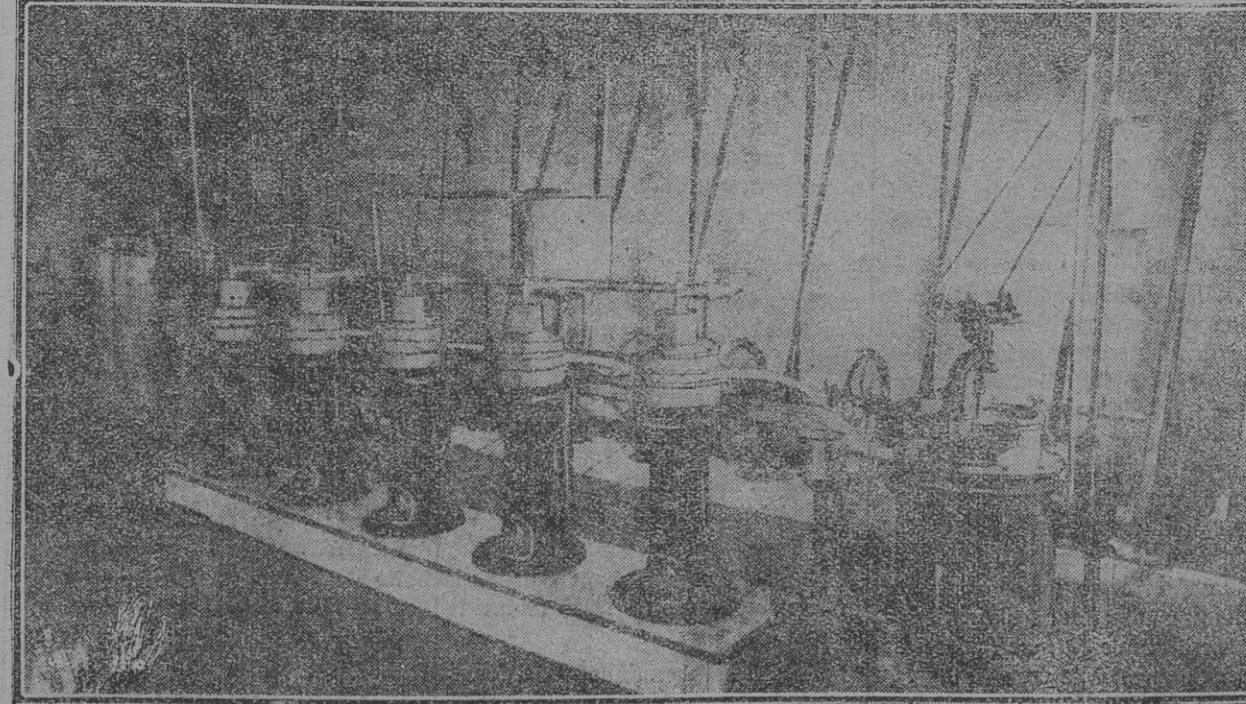
Les comptes étant approuvés, M. DE CAMIRAN, notre très sympathique président, se lève pour numérotter le rôle important de la Confédération des Vignerons, au cours de l'année écoulée, et les différents travaux effectués.

Le président rappelle spécialement : la visite des Sommièriers parisiens dans notre vignoble du Pays nantais et l'excellente propagande entreprise à Paris pour notre muscadet. Puis la répression énergique des fraudes ; l'organisation des stands vinicoles à la Foire de Nantes ; le Congrès de Reims (question des vins anormaux et sucrage) ; la loi du 4 août 1929 qui nous accorde le droit de sucrage ; la propagande par la presse, pour combattre les campagnes en faveur de la baisse des vins ; enfin le recrutement de la main-d'œuvre étrangère au département pour les vendanges (à noter qu'il a été introduit chez nous 950 Bretons pour vendanger cette année).

M. de Camiran, très applaudi, donne alors lecture des vœux ci-dessous, adressés au Préfet de la Loire-Inférieure et au Conseil général :

« Les Vignerons du Groupe départemental du Pays Nantais de la Confédération du Centre et de l'Ouest, réunis en assemblée générale annuelle à Vallet, le dimanche 20 octobre 1929, adressent à M. le Préfet de la Loire-Inférieure l'expression de leur haute considération, le prient d'être leur interprète près du Conseil général du département pour remercier cette Assemblée de la subvention de 3.000 fr. qui leur a été allouée à la dernière session. »

Vue intérieure d'une Laiterie Coopérative



Au premier plan les cinq centrifuges (Cliché Semaines.)

« Les Vignerons du Groupe départemental du Pays Nantais de la Confédération du Centre et de l'Ouest, réunis en assemblée générale annuelle à Vallet, le dimanche 20 octobre 1929, adressent à M. le Préfet de la Loire-Inférieure l'expression de leur haute considération, le prient d'accepter leurs remerciements pour le zèle et les heureux résultats obtenus par ses Services départementaux et régionaux de recrutement de la main-d'œuvre agricole nécessaire aux vendanges de 1929. Signalent spécialement l'action de M. le capitaine Schlessinger, directeur de l'Office, et de M. Palussière, spécialement chargé de cet important travail. »

Ces vœux sont adoptés à l'unanimité.

M. CHAQUIN, le nouveau directeur des Services agricoles, se lève ensuite, pour nous dire tout le plaisir qu'il éprouve de se trouver devant une pareille assemblée de viticulteurs de la Loire-Inférieure et combien il est heureux de prendre un premier contact avec eux, nous assurant de sa présence à nos réunions, désirant conserver les excellentes traditions de son distingué prédécesseur, M. Danguy.

La parole est donnée à M. PAUL GARNIER, secrétaire général de la C. G. V. C. O., qui groupe actuellement quatorze départements viticoles du bassin de la Loire.

Avec sa verve, son brio bien connu, M. Garnier nous expose, dans ses grandes lignes, l'action énergique entreprise par notre Confédération pour la défense viticole.

Nous sommes en plein accord, dit-il, avec nos collègues, les vignerons du Midi, de Champagne, d'Alsace et d'Algérie, au sujet de l'exportation des vins, les protections douanières, les questions fiscales, etc. Par contre, un certain nombre de questions nous séparent, entre autres le remplacement de la taxe sur le chiffre d'affaires par une taxe à la production, et il faut que nous soyons forts pour pouvoir faire aboutir nos revendications. Les Girondins réclament la suppression du sucrage pour tout le monde et son remplacement par l'utilisation des moûts concentrés. Nous avons remporté une première victoire en ce qui concerne le sucrage (loi du 4 août 1929), il s'agit pour nous de ne pas l'abandonner, et d'en remporter une seconde, puis une troisième, en attendant que nous ne donnions encore aucune garantie.

M. Garnier aborde ensuite la question des vins anormaux. Ce point est toujours en suspens; le Conseil d'Etat n'a pu encore se prononcer. En réalité, jusqu'ici personne n'a pu donner la véritable définition d'un vin normal!

Au sujet des distilleries coopératives, des voies nouvelles s'ouvrent à nous. La Confédération étudie celles qui fonctionnent déjà dans d'autres régions viticoles et met à la disposition de ceux qui le désireraient toute sa documentation.

En ce qui concerne la répression des fraudes, nous devons arriver à faire nous-mêmes notre police. Une telle organisation coûtera naturellement fort cher. Dans le Midi, la puissante C. G. V. — qui dispose chaque année d'un budget de deux millions! — se procure des fonds à l'aide du « sou à l'hectolitre ». Cette méthode commence à être appliquée en Anjou et en Touraine. En Loire-Inférieure, le groupe de la C. G. V. essaiera l'utilisation d'un timbre spécial. Ce qu'il faut, c'est que les vignerons prennent dans leur poche ce qui est nécessaire pour la défense de leurs intérêts!

M. Garnier ajoute que nous avons besoin assez souvent de collaborer avec le commerce, en ce qui concerne les questions de transports, de douanes, d'exportations, etc. Mais nous nous trouvons en face d'un commerce bien organisé et très fort, fixant les prix du vin à sa guise. Il faut que nous soyons organisés pareillement, que nous répondions par tout moyen et que par la presse nous dépeignons aux consommateurs notre situation viticole véritable.

Le secrétaire général de la Confédération est vivement applaudi. Trop modeste, il nous a caché le rôle principal qu'il a joué dans tous ces débats et dans ces énergiques campagnes viticoles.

M. ANDOUARD, directeur de la Station agronomique départementale, est le dernier orateur inscrit. Il n'en est pas moins écouté attentivement. Tout d'abord, il traite la question du titre alcoolique de nos moûts. La moyenne de l'acidité ne dépasse guère 5 gr. par litre; une partie de cette acidité disparaîtra et il ne restera que 4 gr. 5, peut-être moins.

L'acidité tartrique est autorisée dans les moûts; mais pour les vins il faut recourir à l'acide citrique (qui se dissout facilement) à la dose de 0 gr. 50 par litre, soit 50 gr. par hectolitre.

Au printemps, nous avons eu divers accidents dans nos vins. Il faudra, cette année, surveiller la fermentation. Nos vins seront sujets à la casse,



La Création des Vergers

Octobre est bien le mois le plus favorable pour se rendre chez le pépiniériste et y faire son choix des arbres que le planteur veut cultiver. Ici, nous ferons observer à nouveau que l'arbre est un être vivant, organisé, qui obéit aux lois naturelles, lois auxquelles nul ne peut se soustraire, qui ne peut se développer et produire n'importe où et dans n'importe quel genre de sol ou d'exposition. Donc, agriculteurs et amateurs, désireux de réaliser des créations privées ou commerciales, ou placés dans la nécessité de pourvoir à des remplacements d'arbres morts, épuisés ou ayant cessé de plaire, faites d'abord votre choix d'arbres fruitiers dans les pépinières les plus rapprochées de chez vous et non chez des marchands d'arbres qui se contentent d'acheter et de revendre. Méfiez-vous des arbres vendus à bas prix, qui vous sont offerts sur les marchés en plein air, arbres aux racines desséchées et meurtries par les manipulations et les transports, racines parfois gelées en cours de route; aux écorces blessées, ce qui fait développer les chancres; l'arbre ne peut ainsi être transporté à jet continu, parce qu'il ne représente pas une chose inerte, comme une matière industrielle qui peut, sans inconvénient aucun, supporter tous les outrages du temps et tous les chocs.

Combien d'insuccès sont le résultat de ces achats faits sans examen; combien d'arbres ont été plantés déjà fort amoindris, parfois morts complètement au moment de leur acquisition?

Il existe actuellement bien peu de régions qui soient dépourvues de ces établissements horticoles spécialisés dans la production, l'élevage et la formation rationnelle des arbres fruitiers; et si, après la guerre, certaines contrées étaient complètement privées de pépinières — ces dernières ayant été détruites — il n'en est plus de même aujourd'hui et on commence à pouvoir trouver de jeunes et beaux plants un peu partout dans les pépinières locales de ces régions.

Dans ces conditions, pourquoi donc aller chercher au loin ce qu'on peut trouver aisément à sa proximité? C'est vouloir grever de frais aussi inutiles qu'élevés le coût d'une plantation.

Quant à l'arrachage des arbres, le planteur devra s'assurer qu'il a été fait consciencieusement, à la bêche ou à la pioche, de façon à conserver intactes le plus grand nombre de racines et radicelles. Ceci a une très grande importance et nous ne saurions trop mettre en garde l'acheteur contre les effets néfastes de l'arrachage mécanique des arbres; en effet, dans certaines pépinières, pour accélérer les arrachages et éviter les frais de main-d'œuvre que nécessite ce travail à la bêche ou à la pioche, on a adopté l'usage d'un appareil spécial dit « Avulseur », qui arrache ou plutôt qui extrait rapidement et sans fouille au pied des arbres; cet appareil est sans contredit l'instrument par excellence pour extraire économiquement des plants, mais, par contre, nous devons déclarer que nous ne les considérons comme le plus grand destructeur et l'ennemi le plus caractéristique des arbres ainsi arrachés du sol, dont les chances de reprise sont bien réduites.

G. SPÉRIER.
(Le Progrès Agricole.)

Quant à l'arrachage des arbres, le planteur devra s'assurer qu'il a été fait consciencieusement, à la bêche ou à la pioche, de façon à conserver intactes le plus grand nombre de racines et radicelles. Ceci a une très grande importance et nous ne saurions trop mettre en garde l'acheteur contre les effets néfastes de l'arrachage mécanique des arbres; en effet, dans certaines pépinières, pour accélérer les arrachages et éviter les frais de main-d'œuvre que nécessite ce travail à la bêche ou à la pioche, on a adopté l'usage d'un appareil spécial dit « Avulseur », qui arrache ou plutôt qui extrait rapidement et sans fouille au pied des arbres; cet appareil est sans contredit l'instrument par excellence pour extraire économiquement des plants, mais, par contre, nous devons déclarer que nous ne les considérons comme le plus grand destructeur et l'ennemi le plus caractéristique des arbres ainsi arrachés du sol, dont les chances de reprise sont bien réduites.

G. SPÉRIER.
(Le Progrès Agricole.)

Quant à l'arrachage des arbres, le planteur devra s'assurer qu'il a été fait consciencieusement, à la bêche ou à la pioche, de façon à conserver intactes le plus grand nombre de racines et radicelles. Ceci a une très grande importance et nous ne saurions trop mettre en garde l'acheteur contre les effets néfastes de l'arrachage mécanique des arbres; en effet, dans certaines pépinières, pour accélérer les arrachages et éviter les frais de main-d'œuvre que nécessite ce travail à la bêche ou à la pioche, on a adopté l'usage d'un appareil spécial dit « Avulseur », qui arrache ou plutôt qui extrait rapidement et sans fouille au pied des arbres; cet appareil est sans contredit l'instrument par excellence pour extraire économiquement des plants, mais, par contre, nous devons déclarer que nous ne les considérons comme le plus grand destructeur et l'ennemi le plus caractéristique des arbres ainsi arrachés du sol, dont les chances de reprise sont bien réduites.

G. SPÉRIER.
(Le Progrès Agricole.)

G. SPÉRIER.
(Le Progrès Agricole.)

G. SPÉRIER.
(Le Progrès Agricole.)

l'ordre du jour étant épuisé, la séance est levée à midi moins le quart.

L'application pratique — la dégustation de notre excellent muscadet — achève au mieux cette réunion. Pourrait-il y avoir une bonne union sans bon vin?

R. FAIVRE.

l'ordre du jour étant épuisé, la séance est levée à midi moins le quart.

L'application pratique — la dégustation de notre excellent muscadet — achève au mieux cette réunion. Pourrait-il y avoir une bonne union sans bon vin?

R. FAIVRE.

l'ordre du jour étant épuisé, la séance est levée à midi moins le quart.

L'application pratique — la dégustation de notre excellent muscadet — achève au mieux cette réunion. Pourrait-il y avoir une bonne union sans bon vin?

R. FAIVRE.

l'ordre du jour étant épuisé, la séance est levée à midi moins le quart.

L'application pratique — la dégustation de notre excellent muscadet — achève au mieux cette réunion. Pourrait-il y avoir une bonne union sans bon vin?

R. FAIVRE.

l'ordre du jour étant épuisé, la séance est levée à midi moins le quart.

L'application pratique — la dégustation de notre excellent muscadet — achève au mieux cette réunion. Pourrait-il y avoir une bonne union sans bon vin?

R. FAIVRE.

l'ordre du jour étant épuisé, la séance est levée à midi moins le quart.

L'application pratique — la dégustation de notre excellent muscadet — achève au mieux cette réunion. Pourrait-il y avoir une bonne union sans bon vin?

R. FAIVRE.

l'ordre du jour étant épuisé, la séance est levée à midi moins le quart.

L'application pratique — la dégustation de notre excellent muscadet — achève au mieux cette réunion. Pourrait-il y avoir une bonne union sans bon vin?

R. FAIVRE.

l'ordre du jour étant épuisé, la séance est levée à midi moins le quart.

L'application pratique — la dégustation de notre excellent muscadet — achève au mieux cette réunion. Pourrait-il y avoir une bonne union sans bon vin?

R. FAIVRE.

l'ordre du jour étant épuisé, la séance est levée à midi moins le quart.

L'application pratique — la dégustation de notre excellent muscadet — achève au mieux cette réunion. Pourrait-il y avoir une bonne union sans bon vin?

R. FAIVRE.

l'ordre du jour étant épuisé, la séance est levée à midi moins le quart.

L'application pratique — la dégustation de notre excellent muscadet — achève au mieux cette réunion. Pourrait-il y avoir une bonne union sans bon vin?

R. FAIVRE.

l'ordre du jour étant épuisé, la séance est levée à midi moins le quart.

L'application pratique — la dégustation de notre excellent muscadet — achève au mieux cette réunion. Pourrait-il y avoir une bonne union sans bon vin?

R. FAIVRE.

l'ordre du jour étant épuisé, la séance est levée à midi moins le quart.

L'application pratique — la dégustation de notre excellent muscadet — achève au mieux cette réunion. Pourrait-il y avoir une bonne union sans bon vin?

R. FAIVRE.

l'ordre du jour étant épuisé, la séance est levée à midi moins le quart.

L'application pratique — la dégustation de notre excellent muscadet — achève au mieux cette réunion. Pourrait-il y avoir une bonne union sans bon vin?

R. FAIVRE.

l'ordre du jour étant épuisé, la séance est levée à midi moins le quart.

L'application pratique — la dégustation de notre excellent muscadet — achève au mieux cette réunion. Pourrait-il y avoir une bonne union sans bon vin?

R. FAIVRE.

Machines Agricoles



Moulins

Pour mouture et concassage. Montés sur roulements à billes. Actionnés à bras, peuvent produire 50 à 70 litres de mouture à l'heure. Le carter se démonte instantanément pour le nettoyage et la visite des meules. Un cerou permet de régler la finesse de la mouture. Avec meules de 172 mm et volant pour marche à bras.

Prix départ: 375 fr. Remise aux adhérents.

Autres modèles de moulins et concasseurs pour marche au moteur, sur demande.

GROS MODELES, pour marche au moteur. Meules horizontales en agglomération spéciale, pour toutes céréales. Débit 50 à 70 kg à l'heure

— 100 à 125	— 1.325 fr.
— 125 à 150	— 1.620 fr.
— 150 à 200	— 1.980 fr.
— 200 à 250	— 2.600 fr.

Remise à nos adhérents.

Appareils combinés: APLATISSEURS-MOULINS.

Aplatisseur 20 à 300 kgr... 1.550 fr.
— 30 à 400 —... 1.800 fr.
— 40 à 600 —... 2.000 fr.

Ces appareils comprennent deux instruments en un seul et servent indifféremment à l'aplatissement, ou à la mouture.

Pour Aplatisseurs seuls, ou Concasseurs, nous consulter.

MOULINS « CONCASS » Traitement progressif des grains concassés et broyés en un seul passage. Peut remplacer un concasseur, un broyeur et un aplatisseur.

Pour marche au moteur, force 2 C.V. 1/2 : 1780 fr.
Départ, Remise à nos adhérents.

Pompes à Vin

Modèles à bras, pour vin et arrosage.

N° 1 débit 2.500 litres.....	350 fr.
2 — 3.000 —.....	475 fr.
3 — 5.000 —.....	550 fr.
4 — 7.000 —.....	690 fr.

La pompe n° 1 ne convient que pour l'arrosage.

A partir du n° 2 les corps de pompes sont chemisés cuivre et le piston monté à guides. Les n° 1, 2 et 3 sont sur broquette à une roue; le n° 4 sur chariot à deux roues.

POMPE DE REMPLISSAGE

La « Pazenaise », toute en bronze, à double effet par diaphragme, montée sur broquette, pouvant servir à tous usages de la ferme, eau, entonage du vin aux vendanges, rinçage des fûts, soutirage du vin.

Elle peut également se transformer en pulvérisateur avec un tonneau et une rampe; sa qualité de bronze permet l'usage de l'acide et est garantie inattaquable.

Débit de 4.500 à 5.000 litres à l'heure.

Prix, 675 francs, départ usines, avec 5 mètres de tuyaux et crépine, montée avec une roue. Supplément de 25 francs pour 2 roues. Remise à nos adhérents.

MOTO-POMPES

Moto-Pompe à essence: Pompe tout cuivre; débit 7.500 litres à l'heure. Moteur puissance 2 C.V. Vitesse 600 tours. Modèle spécial sur chariot pour l'arrosage: 4.800 fr.

Moto-Pompe électrique: Pompe tout cuivre, débit 7.500 litres. Moteur électrique, courant triphasé, puissance 1 C.V. Convient pour l'arrosage, le transvasement des vins, cidres et alcools: 3.250 fr.

Remise à nos adhérents.

Semoirs — Distributeurs d'engrais — Pompes et tonnes à purin — Hache paille — Culseurs — Herse — Rouleaux cultivateurs — Moteurs, etc...

Ecremeuses

Construction soignée et robuste, assurée le maximum de garanties. Bol à équilibrage automatique, système donnant un écrémage absolument parfait. Dentures obliques, assurant une marche légère et silencieuse. Coussinet à ressort. Graissage automatique par bain d'huile. Machines garanties contre tous vices de construction.

Modèle visible au Syndicat, à Nantes.

N° 1 30 litres..... 820 »
N° 2 120 — bassin droit..... 950 »
N° 2D 120 — — déporté 1.000 »
N° 3 160 — — droit..... 1.060 »
N° 3D 160 — — déporté 1.150 »
N° 4D 225 — — — 1.480 »

Remise intéressante à nos adhérents. Transport déduit sur facture.

Ecremeuses petit modèle: Débit 50 litres..... 630 fr.
— 75 litres..... 700 fr.
— 100 litres..... 770 fr.

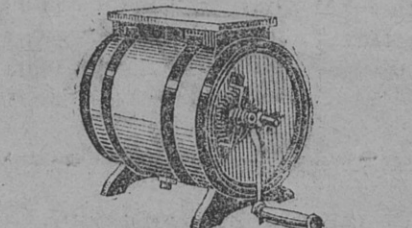
Remise à nos adhérents. Modèle visible au Syndicat.

Brabants

Différents modèles. Nous consulter.

Barattes

BARATTES FIXES à double vitesse, tonneau chêne premier choix. Fabrication soignée, marche garantie. Modèle visible au Syndicat.



10 litres, 130 fr.; 15 litres, 145 fr.; 30 litres, 155 fr.; 40 litres, 170 fr.; 50 litres, 190 fr.; 60 litres, 210 fr.; 70 litres, 225 fr.; 80 litres, 245 fr.; 100 litres, 265 fr.

BARATTES CULBUTANTES sur demande depuis 320 francs.

Ces prix s'entendent nets, pour marchandise départ usine. Livraison rapide.

Buanderies

En tôle d'acier de 3 mm, ne craignant ni chocs ni coups de feu. Chauffe plus vite que les buanderie en fonte et brûle tous combustibles. Elles peuvent aussi servir pour la préparation de la nourriture des animaux. Chaque buanderie est livrée avec tuyaux. Contenance supérieure sur demande.

N°	Conten.	Prix peintes	Prix avec chaudière et couvercle galvanisé
1	50 lit.	253 »	275 »
2	60 —	261 »	314 »
3	80 —	325 »	363 »
4	100 —	374 »	413 »
5	125 —	424 »	462 »
6	150 —	468 »	491 »

Ces prix s'entendent départ usine. Remise à nos adhérents.

La Vie-Syndicale

Vertou
Dimanche 3 novembre, à 9 h. 30 du matin, salle municipale, réunion des membres du Comice de Vertou.

Sautron
Mardi 5 Novembre, à 7 h. 30 du soir, Salle Blanchard, à Sautron, grande réunion Syndicale. Conférence agricole par MM. Faivre, de Dreuzy et Cormier, ingénieurs agronomes. Séance cinématographique agricole.

Tous les cultivateurs sont invités. Qu'on se le dise!

Création de Mutuelles
Nos adhérents, sections ou syndicats affiliés, qui désiraient créer dans leur commune une « Mutuelle accidents », ou une « Mutuelle incendie », peuvent dès à présent, s'adresser au Syndicat Central, 2, rue Scribe, à Nantes, pour tous renseignements concernant cette constitution.

Saint-Michel-Chef-Chef
Dimanche 17 octobre, à 11 h. 15, à l'issue de la grand'messe, Salle de l'Ecole, grand réunion syndicale et séance cinématographique agricole. Conférence par M. de Dreuzy, ingénieur des potasses d'Alsace; M. Paul Cormier, ingénieur agronome, et M. R. Faivre.

Savenay
Dimanche 21 octobre, à 5 heures de l'après-midi, Salle de la Mairie, à Savenay, grande réunion syndicale et conférence agricole par MM. Cormier et de Dreuzy. Causerie sur les Assurances sociales, par M. Faivre. Tous les adhérents de Savenay et communes environnantes sont priés d'y assister.

Chauvé
Lundi 28 octobre, à 7 h. 30 du soir, Salle du Patronage, grande réunion syndicale et séance cinématographique agricole. Conférence par M. de Dreuzy, ingénieur des potasses d'Alsace; M. Paul Cormier et M. Faivre. Ne pouvant être partout le dimanche, nous espérons qu'en ce jour de la semaine, à 7 h. 30 du soir, malgré l'époque des semailles, tous les cultivateurs tiendront à faire un petit effort pour assister à cette réunion qui ne manquera pas de les intéresser, de les instruire et de les amuser. Que chacun se le dise et y amène ses voisins et amis!

Les dames et jeunes filles sont toujours invitées à ces séances.

Vue
Mardi 29 octobre, à 7 h. 30 du soir, Salle Sainte-Anne, grande réunion syndicale et séance cinématographique agricole. Conférence par M. de Dreuzy, M. Paul Cormier et M. R. Faivre. Tous les agriculteurs sont cordialement invités.

Les Moutiers
Dimanche 3 novembre, à 8 h. 30 du matin, Salle de la Mairie, aux Moutiers, grande réunion syndicale et conférence agricole par MM. Faivre et de Dreuzy. Séance cinématographique instructive. Tous les agriculteurs de la région sont cordialement invités.

chlore de chaux (25 à 30 grammes de chlore par kilo de beurre). Après avoir bien pétré, laissez reposer pendant deux heures, puis battez de nouveau dans de l'eau fraîche. Lavez jusqu'à ce que la rancidité ait disparu. Vous pouvez remplacer le chlore de chaux par du bicarbonate de soude (10 à 15 grammes par kilo de beurre).

Café moussoux. — Prenez un grand verre, une bonne cuillerée de crème fraîche, puis du café très fort, du sucre en poudre. Versez de l'eau de Seltz, buvez pendant l'ébullition, c'est délicieux!

Nettoyage des légumes. — Dans les cuisines bien tenues, on fait tremper quelques minutes, dans un vase contenant de l'eau salée, les légumes, les salades, etc., et on les débarrasse ainsi, très rapidement, des vers, escargots, limaçons, etc., qui peuvent encore être cachés parmi les feuilles, et qu'il est fort désagréable de trouver sous la dent, à table.

Conservation du beurre. — Battez en neige le blanc de quelques œufs et mettez pour chaque œuf un gramme de sel et un gramme de salpêtre. Saturez un papier assez grand de ce mélange, d'une façon bien homogène, et séchez avec un fer à repasser. Votre papier se trouvera alors abîmé et vous en enveloppez le beurre, préalablement mis dans un linge. Il restera ainsi frais pendant plus d'un mois.

Pour enlever la rancidité du beurre. — Battez et pétrissez le beurre rance dans de l'eau contenant du

Marquis de Vogüé.
Président de la Société des Agriculteurs de France.

Cultivateurs, adhérez à notre Société Mutuelle Agricole, avant le 5 Novembre prochain.

Rempissez le Bulletin d'adhésion ci-dessous; découpez-le et adressez-le nous, 2, rue Scribe, à Nantes.

Société Mutuelle Agricole du Syndicat Central des Agriculteurs de la Loire-Inférieure
2, Rue Scribe — NANTES

BULLETIN D'ADHESION

Je soussigné (NOM) _____ (PRÉNOMS) _____
né le _____ à _____ département de _____
demeurant à _____ profession _____ demandé
à faire partie de la Société Mutuelle Agricole du Syndicat Central des Agriculteurs de la Loire-Inférieure, comme Membre: honoraire (1), participant (2); (Rayer le mot inutile)

Je déclare adhérer aux Statuts et Règlements de la Société et déclare n'être atteint d'aucune maladie chronique et avoir une bonne santé.

Fait à _____ le _____ 19__

Présenté par MM. _____

(1) Les Membres honoraires paient une cotisation minima annuelle de 5 francs, sans participer aux avantages de la Société, mais ils contribuent à sa prospérité par leurs souscriptions et leurs conseils. Le versement d'une somme de 100 francs donne droit au titre de « Membre honoraire Bienfaisant ».

(2) Les Membres participants doivent avoir au moins 14 ans et moins de 60 ans. Ils bénéficient du service d'allégation prévu au Titre XII des Statuts et versent une cotisation annuelle de 2 fr. 50.

30.000 PERSONNES LISENT NOS OFFRES ET DEMANDES. SACHEZ VOUS EN SERVIR.

MARCHE DE LA VILLETTE

Du lundi 21 Octobre

Table with columns: ANIMAUX, Arrivés, Invendus, COURS OFFICIELS du kilo, poids net, PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif.

Aux jeunes Agriculteurs ! la Pratique suffit-elle ?

Dans le dernier numéro de ce bulletin a paru un article sur les cours agricoles par correspondance. Je ne viens pas aujourd'hui commenter cet exposé par une polémique quelconque mais apporter ma collaboration de vulgarisateur à la propagation de cet enseignement.

Enseignement technique agricole par correspondance de l'Ecole Supérieure d'Angers, s'appuie sur des faits journaliers de la vie agricole, destinés à mettre en évidence les notions scientifiques fondamentales des opérations culturales, d'élevages et d'organisations sociales.

C'est ce dernier but que l'école d'Angers se propose de nous faire atteindre ; elle n'y arrivera pas seule, à nous de faire un acte de volonté pour fonder ce que demain on appellera l'école rurale.

Pour nous, soyons moins ambitieux, nous sommes attachés à notre sol par des liens intimes que nous ne pouvons pas rompre. A cet effet, il s'est trouvé des coeurs désintéressés qui ont compris notre besoin ; ils ont créé, spécialement pour nous, ce qu'on appelle des cours professionnels par correspondance.

Agriculture est une industrie très complexe et très méthodique, elle a pour base la chimie, la botanique, la zootechnie, la zoologie, etc. Son travail consiste à transformer des matières de peu de valeur en une substance qu'on appelle produit.

On peut donner les cours moyens suivants : Poulains laitons : inférieurs ou moyens 600 à 800 fr., 1.000 fr. ; moyens, de 1.000 à 1.200 fr., 1.500 fr. ; les meilleurs, de 1.500 fr. à 3.000 fr., parfois plus, suivant qualité.

On a dit bien souvent, on ne le répétera jamais assez, l'agriculture et l'industrie sont les vraies sources de la richesse publique. Toutes les nations qui n'ont demandé la fortune qu'à la recherche de l'or ou de métaux précieux sont arrivées fatalement à la ruine.

En définitive, le marché hippique reste assez ce qu'il est depuis plusieurs mois : stationnaire, ou à peu près, sans tendance en tout cas à la hausse.



La Foire haute de Morlaix

La Foire-Haute de Morlaix tire son nom de l'endroit qui lui sert d'emplacement, un plateau dominant la ville. Elle est la plus grande foire à chevaux, non seulement de tout l'Ouest, mais de la France entière.

Cette année le contrôle a accusé respectivement entre les deux jours, 2.565 et 425 chevaux pénétrés sur le champ-de-foire. Soit 2.990 chevaux en tout.

On peut donner les cours moyens suivants : Poulains laitons : inférieurs ou moyens 600 à 800 fr., 1.000 fr. ; moyens, de 1.000 à 1.200 fr., 1.500 fr. ; les meilleurs, de 1.500 fr. à 3.000 fr., parfois plus, suivant qualité.

Doubleurs : inférieurs ou moyens, de 1.500 à 1.800, 2.000 fr. ; les bons sujets ordinaires, de 2.000 à 2.800 ; les sujets convenables, de 2.800 à 3.500 à 4.000, quelques-uns un peu au-dessus.

Chevaux entiers 3, 4 ans : inférieurs, 3.300 à 3.600 ; qualité au-dessus, 3.600 à 4.200 ; les bons sujets négociables, de 4.200 à 5.800, selon taille et grosseur. Quelques chevaux bien établis en limonniers, entre 1 m. 56 et 1 m. 62, se sont vendus de 6.000 à 6.800 fr., exceptionnellement jusqu'à 7.000 fr.

Poniches 2 à 3 ans : 2.000 à 3.000 ; les meilleures en foire, quelques centaines de francs au-dessus. Juments 3 à 8 ans : 3.000 à 3.300 fr., en marchandise convenable : qualité moyenne ou au-dessus de la moyenne, 3.300 à 3.800 ; les meilleures en foire de 3.800 à 4.500 fr.

En définitive, le marché hippique reste assez ce qu'il est depuis plusieurs mois : stationnaire, ou à peu près, sans tendance en tout cas à la hausse.

F. M. BLÉAS, Directeur de la Bretagne Hippique et Agricole.

Une Utilisation des Marcs et Pépins

Les marcs et les pépins constituent un engrais organique précieux, de valeur égale au meilleur fumier de ferme.

Il s'agit de les utiliser, de les transformer en engrais, de les faire servir à quelque chose. C'est ce que nous allons essayer de faire.

Après quelques semaines, le marc est devenu friable et peut être employé à raison de 4 à 5 kilogr. par pied de vigne.

ENGRAIS SCORIES

Nous informons nos adhérents et nos agents que les scories venant de l'Est sont expédiées avec de gros retraits. Ceux qui voudraient des Scories pour les mois de Novembre et Décembre sont priés de nous passer leurs commandes immédiatement.

ACIDE SULFURIQUE

Pour éviter des retards dans les livraisons, nous recommandons à nos adhérents de nous transmettre leur ordre dès maintenant, les prix par wagons complets variant suivant chaque gare ; ceux qui peuvent faire un wagon sont priés de vouloir bien nous consulter au Syndicat.

CHAUX POUR L'AGRICULTURE

Grosse chaux en belles pierres blanches... 95 » Les 1.000 kilos en vrac sur wagon Champocé et par 8.000 kilos minimum.

Chaux blutée pour amendements... 115 » Fleur de chaux blutée pour vigne... 125 »

Les 1.000 kilos livrés en sacs de 35 kilos facturés et repris au même prix si rendus dans le délai de 3 mois.

La chaux blutée peut être livrée en sacs papier « Kraft » à 3 épaisseurs, très résistants, pouvant contenir 45 kilos de chaux.

Ce nouveau logement comportera une majoration de 25 francs par tonne, soit 140 fr. les 1000 kilos de chaux blutée pour amendement.



ALIMENTATION DES VOLAILLES

2° ALIMENTATION DES SUJETS A L'ENGRAIS

a) Coqs et Poules à l'engrais : 3 repas par jour, donnés à heure fixe, de pâte humide ainsi composée : Recoupe, 1 partie (en poids) ; Farine d'orge, 1 partie ; Tourteau d'arachide en farine, 1/2 partie ; Farine de viande, 1/2 partie ; Poudre d'os, 1/4 partie ; Verdure hachée, 1 partie.

b) Canetons à l'engrais : 3 repas par jour de la même alimentation que ci-dessus, en augmentant simplement la dose de poudre d'os qu'on peut doubler pour le caneton de deux mois et tripler lorsqu'il a atteint 3 mois.

Offres et Demandes

Ecrire ou s'adresser au Syndicat, 2, rue Scribe, Nantes. Service réservé à nos Adhérents, 5 francs par annonce paraissant 2 fois.

OFFRES

48. — A vendre 1/2 muids et barriques neufs et d'occasion, chène et châtaigner. S'adresser à M. Charon-Janin, 45, quai Malakoff, Nantes.

175. — A vendre, plants des meilleures variétés d'Hybrides sélectionnés, blancs et rouges, production des vignobles et pépinières du propriétaire, authentiquement garantis. Catalogue franco. Prix de gros.

180. — On offre plants de vignes greffés, racines, Pinot, Muscadet, et Hybrides divers, numéros connus et appréciés. — Producteurs directs, Bertille Seyve 450, Othello et Noah.

187. — A vendre beaux plants de vignes greffés et producteurs directs recommandés, authentiquement et sélectionnés garantis.

202. — A louer à prix d'argent, libre de suite, 1 bordereau de 3 hectares environ de terres et prés, plus 3 hectares de vignes à moitié fruit. Commune du Landreau.

203. — A vendre, superbes lapins « Géants des Flandres » blancs, jeunes et adultes, issus de sujets primés expositions et concours. — Lapins angoras blancs, superbes sujets. — Beaux lapins Chinchillas, prix raisonnable. Ecrire à M. Baraille, à Bois-Seau, Saint-Jean-de-Boiseau.

204. — A louer à prix d'argent pour la Toussaint 1930, ferme de 11 hectares, terres, prés, vignes, verger, à Saint-Etienne-de-Montluc.

205. — A vendre, plants de vignes de pays, greffés ; griffes d'asperges ; sélection semences petits pois Chantenois ; toutes variétés de rosiers.

206. — A vendre, 10 Ruches Dadant en activité et matériel apicole.

207. — A louer, pour le 25 avril 1930 ou 1931, une ferme sise commune de Brains, appelée « La Char-

ronnerie », d'une surface de 18 hectares environ. Terre, prés, prés-maraux, vignes. S'adresser à M. Gouy, expert à Port-Saint-Père.

208. — A vendre, belle ferme d'environ 20 hectares. S'adresser à M. Grimault, notaire à Chalonnes-sur-Loire.

209. — A vendre, taureau flamand 10 mois, conviendrait pour croisement Maine-Anjou, pour augmenter les qualités laitières.

S'adresser à M. Fairand, éleveur à Cordemais.

210. — A vendre, plants d'asperges « Grosse d'Argenteuil », hâtive et productive. Prix réduits.

S'adresser à M. Chapeau père, Bellevue, Sainte-Luce.

DEMANDES

88. — On demande, Canton de Vertou, un ménage, homme vigneron, femme occupée à l'intérieur une partie de la journée.

89. — On demande un ménage, le mari connaissant bien le jardinage, la femme occupée ou non.

90. — On demande de suite un ménage jardinier-cuisinière, ayant déjà servi. Ecrire en envoyant références.

91. — On demande ménage jardinier, quatre branches, la femme à la basse-cour. Sérieuses références.

92. — On demande ménage, homme cultivateur toutes mains ; femme laitière, basse-cour.

93. — On demande pour propriété 11 kilomètres près Nantes, côté sud, ménage d'un certain âge, mari connaissant bien légumes, un peu fleurs, vigne ; femme s'occupant au jardin et basse-cour.

NANTES-PARIS en 5 h. 1/2

Trains rapides quotidiens à nombre de places limitées 1° et 2° Classes — Wagon-Restaurant Service au 3 Octobre 1929

Alter. — Le Croisic, dép. 16 h. 19 ; Saint-Nazaire, dép. 17 h. 26 ; Nantes, dép. 18 h. 43 ; Angers, dép. 19 h. 50 ; Saumur, dép. 20 h. 22 ; Tours, dép. 21 h. ; Orléans, dép. 22 h. 32 ; Paris-Austerlitz, arr. 0 h. 04 ; Paris-Quai d'Orsay, arr. 0 h. 12.

1° En 1° classe, les voyageurs pour toutes destinations ; 2° En 2° classe, du Croisic à Nantes, les voyageurs pour toutes destinations, et à partir d'Angers, ceux circulant sur parcours simple de 200 kilom.

Il ne laisse à Paris-Austerlitz que des voyageurs sans bagages.

Retour. — Paris-Quai d'Orsay, dép. 16 h. 50 ; Orléans, dép. 18 h. 10 ; Tours, arr. 19 h. 37 ; Saumur, arr. 20 h. 39 ; Angers, arr. 21 h. 11 ; Nantes, arr. 22 h. 23 ; Saint-Nazaire, arr. 23 h. 37.

1° En 1° classe, à tous ses points d'arrêt (sauf à Paris où le minimum exigé est de 200 kilom.), les voyageurs pour toutes destinations ; 2° En 2° classe : à Paris, les voyageurs à destination effective de Tours ou de ses au-delà ;

Pommes à Cidre

Notre Coopérative cote. 350 à 365 Châteaubriant : 310 à 330 fr. — 1.000 kilos. — Nozay : 300 à 330 fr. — Ploërmel : 350 à 360 fr. — Malansac : 320 à 360. — Questembert : 320 à 350. — Rochefort-en-Terre : 340 à 350. — Vannes : 350 à 400. — Châteaude-Loir : 300. — Rennes : 350 à 370. — Mayenne : 320 à 360. — La Ferté-Bernard : 300 à 335. — Saint-James : 360 à 400. — Craon : 320 à 340 fr. les 1.000 kilos.

BIENTOT.

un nouveau et passionnant... FEUILLETON



PRODUITS DIVERS

Les prix que nous donnons ci-dessous s'entendent pour le détail par quantité de 100 kilogr. minimum

Les adhérents qui désirent des wagons de 5 ou 10 tonnes sont priés de nous en faire la demande et nous leur ferons d'importantes réductions. Qu'ils n'hésitent donc pas à nous consulter.

RIZ et ISSUES

Riz Saigon Importation N° 1. 135 » Riz Saigon Importation N° 2, manque issues de riz..... 112 » Farine de Manioc..... 150 » Les 100 kilos logés sur wagons Nantes ou Chantenay.

LE TITAN..... 152 » Farine alimentaire pour porcs et bovins. Les 100 kilos logés, sur wagon Chantenay.

Farine « La Reine », 124 fr. les 100 kilos logés, départ Plessé.

Tourteaux en farine et divers

Coprah en pains : par 500 k. minimum..... 145 » par 100 k..... 155 » Coprah en farine..... 161 » Arachides rufisque : en farine, ext. bl. Bordeaux 182 » en farine, blancs..... 173 » Farine de maïs..... 120 » Maïs pour volailles..... 140 » Sorgho logé dép. Nantes..... 128 » Les 100 kilos logés sur wagon Nantes.

Provendeine

Infatigable pour l'élevage des porcelets et engraissement des porcs, 15 fr. la boîte, pris au bureau du Syndicat.

Aliments pour Volailles et Lapins

Granulé condensé p' volailles 130 » Grandes Pondeuses..... 136 » Farine de viande..... 191 » Poudre d'os alimentaire..... 94 » Farine d'os alimentaire..... 99 » Les 100 kilos logés sur wagon Vertou.

AVICULTURE DE LOUEST

Provende bret. p' volailles. 135 » — nautaise p' lapins. 135 » Les 100 kilos logés sur wagon Nantes.

Aliments mélassés

Mélassé Say, 80 % mélassé... 96 » Son mélassé Say, 50 %..... 113 » Paille mélassée Say, 50 %..... 82 » Les 100 kilos logés sur wagon Paris-Gobelins et Pont-d'Ardres.

Produits des Etablissements Arsène Beran

ALIMENTATION DES CHEVAUX Aliment complet N° 1, 40 % avoine, 35 % mélassé..... 119 » Aliment « Le Picotin », pour chevaux de campagne (succédané, avoine tourteaux) 125 »

ALIMENTATION DES BEUFES ET VACHES

« Optima » pour vaches laitières..... 134 » p' engraissement d. boeufs 138 » p' veaux (le sac de 5 k.). 14 50

ALIMENTATION GENERALE

Provende « Sucraff » N° 1... 83 » — « Sucraff » N° 2... 84 »

ALIMENTATION DES PORCS

« Optima » : p' engraissement des porcs 139 » pour porcelets et truies... 192 » Les 100 kilos logés sur wagon Nantes-Saint-Joseph ou pris à l'usine.

MARTHE VERDIER

par Charles WALRUT

D'une semaine passée à Porto Arinos suffit pour nous remettre de nos fatigues. Nous repartirons alors, et après avoir traversé les défilés de la Sierra Parv, qui sépare le bassin de l'Amazone de celui du Parana, nous arrivâmes à Diamantino, la capitale du district des diamants, enclavée de la « comarca do cerro do frio ».

On l'a dit bien souvent, on ne le répétera jamais assez, l'agriculture et l'industrie sont les vraies sources de la richesse publique. Toutes les nations qui n'ont demandé la fortune qu'à la recherche de l'or ou de métaux précieux sont arrivées fatalement à la ruine.

On l'a dit bien souvent, on ne le répétera jamais assez, l'agriculture et l'industrie sont les vraies sources de la richesse publique. Toutes les nations qui n'ont demandé la fortune qu'à la recherche de l'or ou de métaux précieux sont arrivées fatalement à la ruine.

On l'a dit bien souvent, on ne le répétera jamais assez, l'agriculture et l'industrie sont les vraies sources de la richesse publique. Toutes les nations qui n'ont demandé la fortune qu'à la recherche de l'or ou de métaux précieux sont arrivées fatalement à la ruine.

nous sommes arrivés à Diamantino. Il n'est bruit que des exploits de deux hardis bandits qui sont devenus la terreur du pays. On cite d'heure en heure de nouvelles de leur audace et d'une férocité sans pareilles.

Cependant hier soir j'ai exprimé au comte le désir de visiter un « sercico » (3), et Henri, malgré les sercicos rumeurs qui courent, n'a pas voulu me priver de cette distraction ; d'ailleurs, nous serons en nombre ; indépendamment de Mina et du brigadier, plusieurs jeunes seigneurs de la ville et le « subdelegado » (4) lui-même ont promis de se joindre à nous.

En effet, le jour se lève à peine, j'entends dans la rue le piétinement de chevaux et des mules qui nous attendent. Nous partons.

Le lieu où nous nous rendons est situé à deux lieues de Diamantino, sur les bords de la rivière Jeguim-honha. La route serpente au milieu d'une plaine sablonneuse légèrement ondulée. Les goyaviers, les citronniers, entremêlés de cactus, d'agaves et d'aloes lui font un verdoyant ceinture. Au loin l'œil découvre les cimes élevées de la Sierra Parv.

Après les terribles épreuves que nous avons traversées, cette excursion en si charmante compagnie, par une route facile, est une vraie partie de plaisir. Il me semble que quelque chose chante en moi ; ce doit être le bonheur. J'éprouve comme un besoin d'expansion qui se traduit par mille questions sur les hommes et les choses.

— Autrefois, en effet, seigneur, me répond un jeune Brésilien qui a fait ses études à Paris et parle le français comme sa langue maternelle. Quand en 1720 Bernardo Fonseca Leco trouva les premiers diamants, personne ne se doutait des trésors que renfermait notre pays. En 1729, Lorenzo de Almeida envoya à Lisbonne quelques échantillons qui fixèrent l'attention du gouvernement portugais, et dès l'année suivante, les mines furent déclarées propriété royale. Mais le peu d'importance des produits comparé à l'immensité des trais fit bientôt abandonner l'exploitation au compte de l'Etat, et de 1735 à 1772 on se contenta d'affermier le privilège. Chaque individu fut libre de se livrer à la recherche des diamants moyennant une capitation de 20 à 30.000 reis par tête de nègre employé à ce travail. En 1772, le marquis de Pombal rétablit, mais pour quelques années seulement, le système du monopole gouvernemental. Alors il fallut une autorisation pour pénétrer dans le district. Aujourd'hui, l'exploitation est absolument libre, sauf une redevance au trésor impérial.

— Où se trouve le diamant ? — Dans une espèce de gangue ou d'enveloppe que nous nommons « cascalhao ». A première vue, vous ne le distingueriez pas d'un caillou ordinaire. Peut-être votre main vient-elle de faire rouler sous vos pieds une pierre qui brillera plus tard au front d'une reine.

— Quels sont les hommes qui se livrent à cette recherche ? — D'abord des mineurs libres. Puis des nègres qui travaillent pour le

compte de leurs maîtres. — « Sic vos non vobis », dit Henri. — Comment ! si la bonne chance fait rencontrer à un de ces malheureux un diamant qui représente une fortune, l'esclave n'a droit à rien ? — Pardonnez-moi, seigneur. Le nègre qui trouve une pierre d'« oi-tava » (5) reçoit sa liberté en échange. Mais ne vous apitoyez pas trop sur le sort de ces pauvres diables. Ce sont bien les plus grands voleurs que la terre ait portés. S'ils peuvent cacher un diamant sous leur aisselle, tenez pour certain qu'ils n'y manqueront pas. On en voit même qui fuient, aussi, avant de leur laisser quitter la mine, on soinn.

— Nous comprenons, dit le comte en souriant. — Mais comment les nègres s'y prennent-ils pour tirer parti de ces vols ? Il leur est impossible de faire passer ces pierres sur les marchés d'Europe, où seulement elles ont leur valeur.

— Complexez-vous pour rien les recéleurs, les usuriers et toute cette engeance de vampires que l'espoir d'un gain illicite réunit autour des exploitations ? Ce sont eux d'abord qui profitent du travail des mineurs, et tout ou presque tout le bénéfice passe par leurs mains et reste dans leurs poches.

Tout en causant, nous étions arrivés aux bords de la Jeguimhonha et nous avions devant les yeux une exploitation en pleine activité. Cette exploitation a lieu à ciel ouvert. Ce n'est donc pas une mine à fosse, comme on se figure en France, mais de deux pieds de large, en com-

munication avec la rivière. Au-dessus de cette fosse, et placé dans le sens de la longueur, à un mètre d'élevation, un banc grossier sur lequel une douzaine de nègres sont assis. Ils tiennent à la main et secouent d'un mouvement alternatif un plat creux percé de trous ou un panier d'osier qui contient, mélangée à l'eau, une certaine quantité de graviers pris dans le lit du fleuve. L'eau entraîne l'argile, la terre fine et le sable. Il ne reste bientôt plus que de menus cailloux qu'on étale au soleil. Les facettes brillantes du diamant le font alors facilement reconnaître. D'ailleurs les nègres ne s'y trompent pas, et il est merveilleux de voir avec quelle sûreté de coup d'œil ils distinguent la gemme du caillou ordinaire. Il va sans dire que le « feitor » surveille constamment cette opération.

L'agent d'une compagnie anglaise, M. William Perkins, qui nous avait très gracieusement expliqué tous ces détails, nous offrit, la visite une fois terminée, une hospitalité que nous acceptâmes avec reconnaissance. A cinq heures, comme le soleil baissait à l'horizon, lui-même nous rappela qu'il était temps de retourner à Diamantino.

— Ne vous étonnez pas, seigneur, dit-il, de cette singulière façon de recueillir les diamants. C'est le seul moyen de les trouver. Certes, il voudrait vous garder de longues heures encore ; mais, le soir, la route n'est pas sûre, et si nombreux que vous soyez, il est prudent d'arriver à la ville avant la nuit close. Donc soyez sur vos gardes et bonne chance.

Nous remercîmes M. Perkins de ses charitables avis, et nous reprîmes

le chemin de Diamantino. Mina et le brigadier, à cheval, éclairaient la marche, à cent mètres en avant. La petite troupe venait ensuite, devant gaiement, et fort peu inquiète. Ce n'est pas à dire, des sinistres prophéties de notre hôte. Notre nombre ne devait-il pas nous rassurer ?

Nous n'étions encore qu'à moitié route quand la nuit vint. Elle mit fin à toutes les conversations, et, comme il arrive souvent, elle remplaça par des pensées plus graves les légères propos que nous échangeons. Je parle pour moi. La nuit produit en général sur mon esprit une impression profonde. Je rentre en moi-même. Je me sens envahie par les souvenirs. Je pense à ceux qui ne sont plus, à ceux que j'aime et qui souffrent. Ce n'est pas un sentiment pénible. J'y trouve même un certain charme. Cependant, cette fois, la solitude et le silence me pesaient. Nous venions de nous engager dans un petit bois de citronniers qui couronnait un talus de quatre à cinq pieds. J'appelai le comte.

— Vous m'avez appelé, Marthe ? dit-il. — Je désire vous voir à mes côtés. — Seriez-vous devenue poltronne depuis que le danger n'existe plus ? — Non ! mais... — Mais ?

(1) Inspecteur. (2) Mélangé de blanc et d'indien. (3) Exploitation de terrains diamantifères. (4) Chef de la police. (5) Dix-sept carats et demi.

(A suivre)

NOTRE COOPERATIVE

Huiles de Table
Extra « Calvé », par 15 litres, 8 fr. 50 le litre franc, verre facturé 1 fr. et repris au même prix.
Extra « La Délicieuse », 10 k., 95 fr. franco ; 5 k., 50 fr. franco.

Savons
Savon, marque G.H.B., blanc extra, 72 % d'huile, garanti pur 405 fr.
Savon blanc, G.H.B., 72 % matières utiles... 385 >
Savon blanc extra silicaté... 335 >
Ces prix s'entendent aux 100 kilos par caisse de 50 kilos, en barres ou en morceaux de 500 grammes.
Savon blanc extra, 72 %, « Croix d'Or », en barre... 415 >
en morceaux de 500 gram. 418 >
Les 100 k. départ Nantes.

SAVONS MOUS
Diaphane supérieur... 330 335 340
Extra pur... 285 290 295
Diaphane... 215 220 230
Les 100 kilos logés, départ Nantes.

Charbons
Gaillette « Cardiff » moyenne 395 fr. petite... 415 >
Braisette... 345 >
Boulets... 295 >
Doublets... 325 >
Anthracite 1^{er} choix :
Moyenne gaillette... 515 >
Petite gaillette... 535 >
Braisette... 415 >
Livraison à domicile, à Nantes, par 500 kilos minimum.
Réduction de 5 fr. pour commande de 1.000 k., 10 fr. pour 2.000 k. et 15 fr. pour 5.000 k. livrés en une seule fois.
Par wagon, au départ de Nantes, nous cotons les prix suivants :
Briquettes... 195 fr.
Moyenne gaillette... 310 >
Petite gaillette... 330 >
Braisette... 245 >
Boulets... 210 >
Doublets... 225 >

Ces prix s'entendent aux 1.000 kilos en vrac. Pour livraisons en sacs sur wagon, majoration de 15 francs par tonne, sacs à retourner franco dès réception de la marchandise. Sur tous ces charbons, nous accorderons une remise spéciale à nos adhérents. Nous consulter.
Majoration de 5 francs par tonne lorsqu'il y a plusieurs sortes de charbons dans le même wagon.

Pétroles et Essences
Pétrole ordinaire, en bidons de 50 litres... 220 fr.
Essence poids lourd, bidons de 50 litres... 231 >
Essence Tourisme, bidons de 50 litres... 241 >
Pétrole blanc cristal en caisses... 123 fr.
Essence poids lourd... 121 >
Essence Tourisme... 122 >
Les emballages facturés sont repris au même prix s'ils sont en bon état.
Remise spéciale importante à nos adhérents. Nous consulter.

Cours des Bois
(Communiqué par le Comptoir des Bois)

BOIS DE PAYS
SUR PIED EN GRUMES
prix du m³ cube au 1/4 grand résau
Chêne... 200/250 250/350
P^r tranchage... 200/300 300/600
Châtaignier... 200/250 250/350
Cérisier-Mérisier... 200/250 250/275
Hêtre... 200/250 250/400
Noyer... 450/600 850/1000
Orme... 150/200 200/300
Peuplier... 175/200 200/250
Pin maritime ou Sylvestre... 65/110 110/140
Poteaux écorés pour mines françaises : le m³ réel, 130/170 fr. franco.
Poteaux bruts pour mines anglaises : la tonne, 112-115, quai embarquement, ce qui revient à environ 90/95 la tonne, wagon ou péniche lieu de production.
Rais chène fendus 550/600 le m³

Ecorces à tan chène : Ecorces à la vapeur disponible 426 à 450 fr., suivant qualité, les 1.000 kilos.
BOIS DE CHAUFFAGE
Sur péniche ou wagon départ :
Chêne-Hêtre, la corde, 3 st. 75/100
Crottes pin ou bouleau, l. c. 230/280
Charbon de bois, la tonne... 420/500



Nantes, le 23 Octobre.

Grains et Farines
Prix à la production :
Blé en disponible... 130 à 132
Avoines grises ou noires... 94
Avoines bigarrées nouv... 86
Sarrasin... 103 à 105
Orge... 95
Son... 65
Seigle... 86
Maïs Maroc Indo-Chine... 110
Maïs Plata... 112

Fourrages
On cote suivant lieux de production, les 1.000 kilos :
Paille de blé bottelée... 350 à 355
Paille de blé pressée... 350 à 355
Paille d'avoine bottelée... 345 à 350
Paille d'avoine pressée... 340 à 345

Cours du Bétail
Syndicat de la Boucherie
Cours du 18 Octobre
16 BŒUFS. — Le demi-kilo, mort, par quartier : devant, 4,50 ; derrière, 5,75.
503 VEAUX. — Le kilo : 1^{re} qualité, 7,75 à 8,75 ; 2^e qualité, 6 à 7 fr. 267 MOUTONS. — Le kilo : 8,75 à 9,75.
MARCHÉ AUX VEAUX
Syndicat des Eleveurs et Expéditeurs
Entrés : hier, 124 ; ce jour, 379.
Cours : le plus haut, 7 fr. ; le plus bas, 5 fr. ; moyen, 6 fr.

Légumes et Primeurs

Artichauts, la douz... 10 > à 20 >
Belleraves, les 100 k... 60 >
Carottes, les 100 k... 30 >
Céleri rave, la botte... 5 > à 6 >
Céleri blanc, la botte... 3 > à 6 >
Choux pommes, l. 16... 16 > à 25 >
Choux-fleurs, la pièce... 2 50 à 3 >
Choux Bruxelles, le k... 5 > à 6 >
Cresson, la douz... 6 >
Chicorées, la douz... 4 > à 5 >
Escarottes, la douz... 4 > à 5 >
Haricots verts... 1 25 >
Laitues, le cent... 20 > à 35 >
Mâche, le kilo... 2 >
Navets, la botte... 1 > à 1 50 >
Noix, le kilo... 5 50 >
Oseille, les 100 kilos... 50 > à 60 >
Oignons, les 100 k... 70 > à 75 >
Pommes de terre :
Ronde jaune... 25 >
Saucisse... 30 > à 32 >
Poireaux, la b. de 30... 3 > à 5 >
Poires, suiv. variétés... 1 50 à 2 25 >
Radies, la douz... 3 > à 4 >
Salsifis, Scorzonères... 2 > à 2 25 >

Cours des Vins
Muscadet... 425 à 525
Gros-Plant... 200 à 275
Noah... 120 à 150
Noah, le degré alcool... 6 50
Poire... 6 >

Pommes de Terre
Nozay, 22 octobre : 18 à 20 fr. les 100 kilos ; Paimbeuf, 40 à 50 fr. ; Auray, 32 à 36 fr. ; Vannes, saucisses, 26 ; blanches, 20-22 ; Questembert, 28 à 30 ; Ploërmel, 23 à 25 ; Trégnier, 28 à 32 ; Sablé, 20 à 40 ; Mayenne, 35 à 40 ; Montrevault, 60 à 65 ; Beauvois-sur-Mer, 60 à 80 ; Saint-Pol-de-Léon : Blanche (Uplodate), 24 fr. ; Julie à chair jaune, 40 fr. ; Hollande jaune, 20 à 24 fr. ; Rennes, Industrie, 17 ; Beauvais, 18 ; Hollande, 20 ; Sausse, 20 ; Early rose, 27 les 100 kgs à la culture.

ADHÉREZ ET FAITES ADHÉREZ VOS ANIS AU SYNDICAT !

MARCHÉS RÉGIONAUX

NANTES (Talensac)
Bœuf — Le demi-kilo : 1^{re} catégorie, 4,50 à 11 fr. ; 2^e catégorie, 1,50 à 3,75 ; 3^e catégorie, 2 à 2 fr.
Veau — Le demi-kilo : 1^{re} catégorie, 5,50 à 8,75 ; 2^e catégorie, 4,50 à 7,75 ; 3^e catégorie, 3 à 4,50.
Mouton — Le demi-kilo : 1^{re} à 10 fr. ; 2^e à 11 fr. ; 3^e à 10 fr. ; 4^e à 5 fr.
Porc — Le demi-kilo : 7,55 à 8,90.
Beurre — Le demi-kilo : 12 à 13 fr. ; 14 à 15 fr. ; 16 à 17 fr. ; 18 à 19 fr. ; 20 à 21 fr. ; 22 à 23 fr. ; 24 à 25 fr. ; 26 à 27 fr. ; 28 à 29 fr. ; 30 à 31 fr. ; 32 à 33 fr. ; 34 à 35 fr. ; 36 à 37 fr. ; 38 à 39 fr. ; 40 à 41 fr. ; 42 à 43 fr. ; 44 à 45 fr. ; 46 à 47 fr. ; 48 à 49 fr. ; 50 à 51 fr. ; 52 à 53 fr. ; 54 à 55 fr. ; 56 à 57 fr. ; 58 à 59 fr. ; 60 à 61 fr. ; 62 à 63 fr. ; 64 à 65 fr. ; 66 à 67 fr. ; 68 à 69 fr. ; 70 à 71 fr. ; 72 à 73 fr. ; 74 à 75 fr. ; 76 à 77 fr. ; 78 à 79 fr. ; 80 à 81 fr. ; 82 à 83 fr. ; 84 à 85 fr. ; 86 à 87 fr. ; 88 à 89 fr. ; 90 à 91 fr. ; 92 à 93 fr. ; 94 à 95 fr. ; 96 à 97 fr. ; 98 à 99 fr. ; 100 à 101 fr. ; 102 à 103 fr. ; 104 à 105 fr. ; 106 à 107 fr. ; 108 à 109 fr. ; 110 à 111 fr. ; 112 à 113 fr. ; 114 à 115 fr. ; 116 à 117 fr. ; 118 à 119 fr. ; 120 à 121 fr. ; 122 à 123 fr. ; 124 à 125 fr. ; 126 à 127 fr. ; 128 à 129 fr. ; 130 à 131 fr. ; 132 à 133 fr. ; 134 à 135 fr. ; 136 à 137 fr. ; 138 à 139 fr. ; 140 à 141 fr. ; 142 à 143 fr. ; 144 à 145 fr. ; 146 à 147 fr. ; 148 à 149 fr. ; 150 à 151 fr. ; 152 à 153 fr. ; 154 à 155 fr. ; 156 à 157 fr. ; 158 à 159 fr. ; 160 à 161 fr. ; 162 à 163 fr. ; 164 à 165 fr. ; 166 à 167 fr. ; 168 à 169 fr. ; 170 à 171 fr. ; 172 à 173 fr. ; 174 à 175 fr. ; 176 à 177 fr. ; 178 à 179 fr. ; 180 à 181 fr. ; 182 à 183 fr. ; 184 à 185 fr. ; 186 à 187 fr. ; 188 à 189 fr. ; 190 à 191 fr. ; 192 à 193 fr. ; 194 à 195 fr. ; 196 à 197 fr. ; 198 à 199 fr. ; 200 à 201 fr. ; 202 à 203 fr. ; 204 à 205 fr. ; 206 à 207 fr. ; 208 à 209 fr. ; 210 à 211 fr. ; 212 à 213 fr. ; 214 à 215 fr. ; 216 à 217 fr. ; 218 à 219 fr. ; 220 à 221 fr. ; 222 à 223 fr. ; 224 à 225 fr. ; 226 à 227 fr. ; 228 à 229 fr. ; 230 à 231 fr. ; 232 à 233 fr. ; 234 à 235 fr. ; 236 à 237 fr. ; 238 à 239 fr. ; 240 à 241 fr. ; 242 à 243 fr. ; 244 à 245 fr. ; 246 à 247 fr. ; 248 à 249 fr. ; 250 à 251 fr. ; 252 à 253 fr. ; 254 à 255 fr. ; 256 à 257 fr. ; 258 à 259 fr. ; 260 à 261 fr. ; 262 à 263 fr. ; 264 à 265 fr. ; 266 à 267 fr. ; 268 à 269 fr. ; 270 à 271 fr. ; 272 à 273 fr. ; 274 à 275 fr. ; 276 à 277 fr. ; 278 à 279 fr. ; 280 à 281 fr. ; 282 à 283 fr. ; 284 à 285 fr. ; 286 à 287 fr. ; 288 à 289 fr. ; 290 à 291 fr. ; 292 à 293 fr. ; 294 à 295 fr. ; 296 à 297 fr. ; 298 à 299 fr. ; 300 à 301 fr. ; 302 à 303 fr. ; 304 à 305 fr. ; 306 à 307 fr. ; 308 à 309 fr. ; 310 à 311 fr. ; 312 à 313 fr. ; 314 à 315 fr. ; 316 à 317 fr. ; 318 à 319 fr. ; 320 à 321 fr. ; 322 à 323 fr. ; 324 à 325 fr. ; 326 à 327 fr. ; 328 à 329 fr. ; 330 à 331 fr. ; 332 à 333 fr. ; 334 à 335 fr. ; 336 à 337 fr. ; 338 à 339 fr. ; 340 à 341 fr. ; 342 à 343 fr. ; 344 à 345 fr. ; 346 à 347 fr. ; 348 à 349 fr. ; 350 à 351 fr. ; 352 à 353 fr. ; 354 à 355 fr. ; 356 à 357 fr. ; 358 à 359 fr. ; 360 à 361 fr. ; 362 à 363 fr. ; 364 à 365 fr. ; 366 à 367 fr. ; 368 à 369 fr. ; 370 à 371 fr. ; 372 à 373 fr. ; 374 à 375 fr. ; 376 à 377 fr. ; 378 à 379 fr. ; 380 à 381 fr. ; 382 à 383 fr. ; 384 à 385 fr. ; 386 à 387 fr. ; 388 à 389 fr. ; 390 à 391 fr. ; 392 à 393 fr. ; 394 à 395 fr. ; 396 à 397 fr. ; 398 à 399 fr. ; 400 à 401 fr. ; 402 à 403 fr. ; 404 à 405 fr. ; 406 à 407 fr. ; 408 à 409 fr. ; 410 à 411 fr. ; 412 à 413 fr. ; 414 à 415 fr. ; 416 à 417 fr. ; 418 à 419 fr. ; 420 à 421 fr. ; 422 à 423 fr. ; 424 à 425 fr. ; 426 à 427 fr. ; 428 à 429 fr. ; 430 à 431 fr. ; 432 à 433 fr. ; 434 à 435 fr. ; 436 à 437 fr. ; 438 à 439 fr. ; 440 à 441 fr. ; 442 à 443 fr. ; 444 à 445 fr. ; 446 à 447 fr. ; 448 à 449 fr. ; 450 à 451 fr. ; 452 à 453 fr. ; 454 à 455 fr. ; 456 à 457 fr. ; 458 à 459 fr. ; 460 à 461 fr. ; 462 à 463 fr. ; 464 à 465 fr. ; 466 à 467 fr. ; 468 à 469 fr. ; 470 à 471 fr. ; 472 à 473 fr. ; 474 à 475 fr. ; 476 à 477 fr. ; 478 à 479 fr. ; 480 à 481 fr. ; 482 à 483 fr. ; 484 à 485 fr. ; 486 à 487 fr. ; 488 à 489 fr. ; 490 à 491 fr. ; 492 à 493 fr. ; 494 à 495 fr. ; 496 à 497 fr. ; 498 à 499 fr. ; 500 à 501 fr. ; 502 à 503 fr. ; 504 à 505 fr. ; 506 à 507 fr. ; 508 à 509 fr. ; 510 à 511 fr. ; 512 à 513 fr. ; 514 à 515 fr. ; 516 à 517 fr. ; 518 à 519 fr. ; 520 à 521 fr. ; 522 à 523 fr. ; 524 à 525 fr. ; 526 à 527 fr. ; 528 à 529 fr. ; 530 à 531 fr. ; 532 à 533 fr. ; 534 à 535 fr. ; 536 à 537 fr. ; 538 à 539 fr. ; 540 à 541 fr. ; 542 à 543 fr. ; 544 à 545 fr. ; 546 à 547 fr. ; 548 à 549 fr. ; 550 à 551 fr. ; 552 à 553 fr. ; 554 à 555 fr. ; 556 à 557 fr. ; 558 à 559 fr. ; 560 à 561 fr. ; 562 à 563 fr. ; 564 à 565 fr. ; 566 à 567 fr. ; 568 à 569 fr. ; 570 à 571 fr. ; 572 à 573 fr. ; 574 à 575 fr. ; 576 à 577 fr. ; 578 à 579 fr. ; 580 à 581 fr. ; 582 à 583 fr. ; 584 à 585 fr. ; 586 à 587 fr. ; 588 à 589 fr. ; 590 à 591 fr. ; 592 à 593 fr. ; 594 à 595 fr. ; 596 à 597 fr. ; 598 à 599 fr. ; 600 à 601 fr. ; 602 à 603 fr. ; 604 à 605 fr. ; 606 à 607 fr. ; 608 à 609 fr. ; 610 à 611 fr. ; 612 à 613 fr. ; 614 à 615 fr. ; 616 à 617 fr. ; 618 à 619 fr. ; 620 à 621 fr. ; 622 à 623 fr. ; 624 à 625 fr. ; 626 à 627 fr. ; 628 à 629 fr. ; 630 à 631 fr. ; 632 à 633 fr. ; 634 à 635 fr. ; 636 à 637 fr. ; 638 à 639 fr. ; 640 à 641 fr. ; 642 à 643 fr. ; 644 à 645 fr. ; 646 à 647 fr. ; 648 à 649 fr. ; 650 à 651 fr. ; 652 à 653 fr. ; 654 à 655 fr. ; 656 à 657 fr. ; 658 à 659 fr. ; 660 à 661 fr. ; 662 à 663 fr. ; 664 à 665 fr. ; 666 à 667 fr. ; 668 à 669 fr. ; 670 à 671 fr. ; 672 à 673 fr. ; 674 à 675 fr. ; 676 à 677 fr. ; 678 à 679 fr. ; 680 à 681 fr. ; 682 à 683 fr. ; 684 à 685 fr. ; 686 à 687 fr. ; 688 à 689 fr. ; 690 à 691 fr. ; 692 à 693 fr. ; 694 à 695 fr. ; 696 à 697 fr. ; 698 à 699 fr. ; 700 à 701 fr. ; 702 à 703 fr. ; 704 à 705 fr. ; 706 à 707 fr. ; 708 à 709 fr. ; 710 à 711 fr. ; 712 à 713 fr. ; 714 à 715 fr. ; 716 à 717 fr. ; 718 à 719 fr. ; 720 à 721 fr. ; 722 à 723 fr. ; 724 à 725 fr. ; 726 à 727 fr. ; 728 à 729 fr. ; 730 à 731 fr. ; 732 à 733 fr. ; 734 à 735 fr. ; 736 à 737 fr. ; 738 à 739 fr. ; 740 à 741 fr. ; 742 à 743 fr. ; 744 à 745 fr. ; 746 à 747 fr. ; 748 à 749 fr. ; 750 à 751 fr. ; 752 à 753 fr. ; 754 à 755 fr. ; 756 à 757 fr. ; 758 à 759 fr. ; 760 à 761 fr. ; 762 à 763 fr. ; 764 à 765 fr. ; 766 à 767 fr. ; 768 à 769 fr. ; 770 à 771 fr. ; 772 à 773 fr. ; 774 à 775 fr. ; 776 à 777 fr. ; 778 à 779 fr. ; 780 à 781 fr. ; 782 à 783 fr. ; 784 à 785 fr. ; 786 à 787 fr. ; 788 à 789 fr. ; 790 à 791 fr. ; 792 à 793 fr. ; 794 à 795 fr. ; 796 à 797 fr. ; 798 à 799 fr. ; 800 à 801 fr. ; 802 à 803 fr. ; 804 à 805 fr. ; 806 à 807 fr. ; 808 à 809 fr. ; 810 à 811 fr. ; 812 à 813 fr. ; 814 à 815 fr. ; 816 à 817 fr. ; 818 à 819 fr. ; 820 à 821 fr. ; 822 à 823 fr. ; 824 à 825 fr. ; 826 à 827 fr. ; 828 à 829 fr. ; 830 à 831 fr. ; 832 à 833 fr. ; 834 à 835 fr. ; 836 à 837 fr. ; 838 à 839 fr. ; 840 à 841 fr. ; 842 à 843 fr. ; 844 à 845 fr. ; 846 à 847 fr. ; 848 à 849 fr. ; 850 à 851 fr. ; 852 à 853 fr. ; 854 à 855 fr. ; 856 à 857 fr. ; 858 à 859 fr. ; 860 à 861 fr. ; 862 à 863 fr. ; 864 à 865 fr. ; 866 à 867 fr. ; 868 à 869 fr. ; 870 à 871 fr. ; 872 à 873 fr. ; 874 à 875 fr. ; 876 à 877 fr. ; 878 à 879 fr. ; 880 à 881 fr. ; 882 à 883 fr. ; 884 à 885 fr. ; 886 à 887 fr. ; 888 à 889 fr. ; 890 à 891 fr. ; 892 à 893 fr. ; 894 à 895 fr. ; 896 à 897 fr. ; 898 à 899 fr. ; 900 à 901 fr. ; 902 à 903 fr. ; 904 à 905 fr. ; 906 à 907 fr. ; 908 à 909 fr. ; 910 à 911 fr. ; 912 à 913 fr. ; 914 à 915 fr. ; 916 à 917 fr. ; 918 à 919 fr. ; 920 à 921 fr. ; 922 à 923 fr. ; 924 à 925 fr. ; 926 à 927 fr. ; 928 à 929 fr. ; 930 à 931 fr. ; 932 à 933 fr. ; 934 à 935 fr. ; 936 à 937 fr. ; 938 à 939 fr. ; 940 à 941 fr. ; 942 à 943 fr. ; 944 à 945 fr. ; 946 à 947 fr. ; 948 à 949 fr. ; 950 à 951 fr. ; 952 à 953 fr. ; 954 à 955 fr. ; 956 à 957 fr. ; 958 à 959 fr. ; 960 à 961 fr. ; 962 à 963 fr. ; 964 à 965 fr. ; 966 à 967 fr. ; 968 à 969 fr. ; 970 à 971 fr. ; 972 à 973 fr. ; 974 à 975 fr. ; 976 à 977 fr. ; 978 à 979 fr. ; 980 à 981 fr. ; 982 à 983 fr. ; 984 à 985 fr. ; 986 à 987 fr. ; 988 à 989 fr. ; 990 à 991 fr. ; 992 à 993 fr. ; 994 à 995 fr. ; 996 à 997 fr. ; 998 à 999 fr. ; 1000 à 1001 fr. ; 1002 à 1003 fr. ; 1004 à 1005 fr. ; 1006 à 1007 fr. ; 1008 à 1009 fr. ; 1010 à 1011 fr. ; 1012 à 1013 fr. ; 1014 à 1015 fr. ; 1016 à 1017 fr. ; 1018 à 1019 fr. ; 1020 à 1021 fr. ; 1022 à 1023 fr. ; 1024 à 1025 fr. ; 1026 à 1027 fr. ; 1028 à 1029 fr. ; 1030 à 1031 fr. ; 1032 à 1033 fr. ; 1034 à 1035 fr. ; 1036 à 1037 fr. ; 1038 à 1039 fr. ; 1040 à 1041 fr. ; 1042 à 1043 fr. ; 1044 à 1045 fr. ; 1046 à 1047 fr. ; 1048 à 1049 fr. ; 1050 à 1051 fr. ; 1052 à 1053 fr. ; 1054 à 1055 fr. ; 1056 à 1057 fr. ; 1058 à 1059 fr. ; 1060 à 1061 fr. ; 1062 à 1063 fr. ; 1064 à 1065 fr. ; 1066 à 1067 fr. ; 1068 à 1069 fr. ; 1070 à 1071 fr. ; 1072 à 1073 fr. ; 1074 à 1075 fr. ; 1076 à 1077 fr. ; 1078 à 1079 fr. ; 1080 à 1081 fr. ; 1082 à 1083 fr. ; 1084 à 1085 fr. ; 1086 à 1087 fr. ; 1088 à 1089 fr. ; 1090 à 1091 fr. ; 1092 à 1093 fr. ; 1094 à 1095 fr. ; 1096 à 1097 fr. ; 1098 à 1099 fr. ; 1100 à 1101 fr. ; 1102 à 1103 fr. ; 1104 à 1105 fr. ; 1106 à 1107 fr. ; 1108 à 1109 fr. ; 1110 à 1111 fr. ; 1112 à 1113 fr. ; 1114 à 1115 fr. ; 1116 à 1117 fr. ; 1118 à 1119 fr. ; 1120 à 1121 fr. ; 1122 à 1123 fr. ; 1124 à 1125 fr. ; 1126 à 1127 fr. ; 1128 à 1129 fr. ; 1130 à 1131 fr. ; 1132 à 1133 fr. ; 1134 à 1135 fr. ; 1136 à 1137 fr. ; 1138 à 1139 fr. ; 1140 à 1141 fr. ; 1142 à 1143 fr. ; 1144 à 1145 fr. ; 1146 à 1147 fr. ; 1148 à 1149 fr. ; 1150 à 1151 fr. ; 1152 à 1153 fr. ; 1154 à 1155 fr. ; 1156 à 1157 fr. ; 1158 à 1159 fr. ; 1160 à 1161 fr. ; 1162 à 1163 fr. ; 1164 à 1165 fr. ; 1166 à 1167 fr. ; 1168 à 1169 fr. ; 1170 à 1171 fr. ; 1172 à 1173 fr. ; 1174 à 1175 fr. ; 1176 à 1177 fr. ; 1178 à 1179 fr. ; 1180 à 1181 fr. ; 1182 à 1183 fr. ; 1184 à 1185 fr. ; 1186 à 1187 fr. ; 1188 à 1189 fr. ; 1190 à 1191 fr. ; 1192 à 1193 fr. ; 1194 à 1195 fr. ; 1196 à 1197 fr. ; 1198 à 1199 fr. ; 1200 à 1201 fr. ; 1202 à 1203 fr. ; 1204 à 1205 fr. ; 1206 à 1207 fr. ; 1208 à 1209 fr. ; 1210 à 1211 fr. ; 1212 à 1213 fr. ; 1214 à 1215 fr. ; 1216 à 1217 fr. ; 1218 à 1219 fr. ; 1220 à 1221 fr. ; 1222 à 1223 fr. ; 1224 à 1225 fr. ; 1226 à 1227 fr. ; 1228 à 1229 fr. ; 1230 à 1231 fr. ; 1232 à 1233 fr. ; 1234 à 1235 fr. ; 1236 à 1237 fr. ; 1238 à 1239 fr. ; 1240 à 1241 fr. ; 1242 à 1243 fr. ; 1244 à 1245 fr. ; 1246 à 1247 fr. ; 1248 à 1249 fr. ; 1250 à 1251 fr. ; 1252 à 1253 fr. ; 1254 à 1255 fr. ; 1256 à 1257 fr. ; 1258 à 1259 fr. ; 1260 à 1261 fr. ; 1262 à 1263 fr. ; 1264 à 1265 fr. ; 1266 à 1267 fr. ; 1268 à 1269 fr. ; 1270 à 1271 fr. ; 1272 à 1273 fr. ; 1274 à 1275 fr. ; 1276 à 1277 fr. ; 1278 à 1279 fr. ; 1280 à 1281 fr. ; 1282 à 1283 fr. ; 1284 à 1285 fr. ; 1286 à 1287 fr. ; 1288 à 1289 fr. ; 1290 à 1291 fr. ; 1292 à 1293 fr. ; 1294 à 1295 fr. ; 1296 à 1297 fr. ; 1298 à 1299 fr. ; 1300 à 1301 fr. ; 1302 à 1303 fr. ; 1304 à 1305 fr. ; 1306 à 1307 fr. ; 1308 à 1309 fr. ; 1310 à 1311 fr. ; 1312 à 1313 fr. ; 1314 à 1315 fr. ; 1316 à 1317 fr. ; 1318 à 1319 fr. ; 1320 à 1321 fr. ; 1322 à 1323 fr. ; 1324 à 1325 fr. ; 1326 à 1327 fr. ; 1328 à 1329 fr. ; 1330 à 1331 fr. ; 1332 à 1333 fr. ; 1334 à 1335 fr. ; 1336 à 1337 fr. ; 1338 à 1339 fr. ; 1340 à 1341 fr. ; 1342 à 1343 fr. ; 1344 à 1345 fr. ; 1346 à 1347 fr. ; 1348 à 1349 fr. ; 1350 à 1351 fr. ; 1352 à 1353 fr. ; 1354 à 1355 fr. ; 1356 à 1357 fr. ; 1358 à 1359 fr. ; 1360 à 1361 fr. ; 1362 à 1363 fr. ; 1364 à 1365 fr. ; 1366 à 1367 fr. ; 1368 à 1369 fr. ; 1370 à 1371 fr. ; 1372 à 1373 fr. ; 1374 à 1375 fr. ; 1376 à 1377 fr. ; 1378 à 1379 fr. ; 1380 à 1381 fr. ; 1382 à 1383 fr. ; 1384 à 1385 fr. ; 1386 à 1387 fr. ; 1388 à 1389 fr. ; 1390 à 13