

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



A LA CHAMBRE! Durant les interpellations sur la politique agricole du Gouvernement, et particulièrement sur la politique du blé, on a compté : à 15 heures, 35 députés; à 17 heures, 43, et à 18 h. 30, ils n'étaient plus que 32 en séance... sur 600 parlementaires. On voit combien peu s'intéressent à notre situation agricole, actuellement dans le marasme! Il est vrai qu'il n'y a pas d'élection en vue!

OFFICE DU BLE : Le projet de loi vient d'être déposé sur le bureau du Sénat. Le Ministre de l'Agriculture a insisté sur la nécessité, pour défendre notre production, de suivre l'étude méthodique de la culture, de la transformation et de la vente du blé sous tous ses aspects : d'où la création de ce nouvel organisme.

LE CONGRES DU MOUTON : Rappelons que cet important Congrès de l'élevage du mouton, de son alimentation, son hygiène, la production de la viande, de la laine, etc., se tiendra à Paris du 9 au 11 décembre. S'adresser Société d'Encouragement à l'Agriculture, 5, avenue de l'Opéra.

MARCHÉ AUX LAINES : Durant la campagne 1929, le Syndicat des Producteurs de laine de Champagne a écoulé 665.000 kilogr. de laine. Fin septembre, les prix ont varié de 14 à 18 fr. 50 le kilo brut, suivant qualité.

LE PRIX DU LAIT A PARIS vient d'être porté à 1 fr. 90 au détail. La Fédération des Coopératives et Syndicats laitiers de la région de Paris a pris cette décision, en raison de l'élevation incessante des frais de production.

TRANSPORTS DE CHEVAUX : Les Grands Réseaux de chemins de fer vont enfin donner satisfaction aux éleveurs et marchands, pour le transport des chevaux en G. V., qui bénéficieront de l'exonération d'impôt de 10 %.

Les Assurances Sociales

Le Ministre du Travail, M. Loucheur, chargé de la mise à exécution de la loi sur les Assurances Sociales, compie, d'accord avec le Conseil des Ministres, presser le Sénat et la Chambre, d'étudier les amendements qui doivent en rendre l'application prochaine.

Cultivateurs de la Loire-Inférieure, vous êtes-vous faits inscrire à notre SOCIÉTÉ MUTUELLE AGRICOLE en prévision de la prochaine loi?

Si non, remplissez le Bulletin d'Adhésion en 2^e page.

LE CIDRE A LA FERME

Actuellement, il est bien certain que la cidrerie industrielle, transformant de grandes quantités de fruits qui lui arrivent classés uniquement par époques de maturité et non par variétés séparées, se trouve pour ainsi dire dans l'impossibilité de conduire la fabrication du cidre en la basant sur les mélanges ou assortiments de fruits.

Ce rôle, qu'elle ne peut remplir que difficilement, devrait l'être par la cidrerie paysanne, si celle-ci comprenait bien sa mission.

C'est en combinant les influences des variétés de pommes, du sol, du climat, de l'exposition, qu'on arrive à faire des cidres de cru, à caractères spéciaux, souvent délicats, moelleux, avec une pointe d'amertume, de belle couleur et limpides, si recherchés par les amateurs.

Nous voudrions voir un grand nombre de propriétaires-récoltants faire des essais de fabrication de cidre, en brassant deux, trois ou quatre variétés seulement, de manière à bien mettre en évidence l'influence des variétés, du sol, de l'exposition. C'est la seule voie qui nous permettrait de faire de rapides progrès dans la fabrication. Nous nous rapprocherions ainsi du travail du vigneron, qui fait son vin avec quelques cépages seulement et non avec une multitude de raisins plus ou moins bien connus.

C'est cette technique qu'encourage depuis longtemps l'Association française pomologique en créant des concours spéciaux de cidres dits d'étude, fabriqués en partant d'une ou de quelques variétés seulement (quatre au maximum). C'est la voie que va suivre aussi le Centre de pomologie et de cidrerie en favorisant à la ferme quelques expérimentateurs sérieux, comprenant bien l'intérêt des expériences auxquelles on leur demandera de collaborer.

En développant la production raisonnée de ces cidres provenant de variétés bien connues, on augmentera en même temps la production des cidres se clarifiant bien, se conservant longtemps doux et sucrés en fûts et aptes à fournir d'excellents cidres pour la bouteille.

La fabrication du cidre à la ferme sera grandement améliorée lorsqu'on aura généralisé les améliorations à apporter au matériel de brassage. Si les propriétaires ne possèdent pas les fonds nécessaires pour entreprendre ces travaux, peut-être pourraient-ils avoir recours aux prêts à long terme consentis par les Caisses de crédit agricole mutuel.

Là où l'esprit d'association est développé, peut-être pourrait-on créer de petites cidreries coopératives? Dans tous les cas, dans ces coopératives il serait déjà plus difficile d'en-

treprendre la fabrication des cidres de cru dont j'ai parlé et que je considère comme la base essentielle du relèvement de la production du cidre à la ferme.

On pourrait, à la ferme, développer sans grands frais et sans aléas, la fabrication du cidre en bouteilles, si on suivait scrupuleusement les instructions que nous avons données : mise en bouteille à une densité déterminée d'un cidre limpide et bouchage sans air. On obtient ainsi un cidre mousseux au degré voulu et ne s'échappant jamais de la bouteille au débouchage.

Pour entretenir chez les propriétaires-récoltants l'émulation nécessaire, je les verrais avec grande satisfaction créer dans tous les départements des sections de l'Association française pomologique, sections vivantes et agissantes où seraient discutées toutes les questions pomologiques et cidricoles intéressant particulièrement la région.

D'une manière générale, l'instruction des producteurs de cidre devra être largement développée : lecture du tract déjà paru et du moment dont j'ai parlé et qu'on pourrait tirer à un très grand nombre d'exemplaires, de manière qu'il y en ait un affiché dans chaque pressoir de ferme; création d'un film sur la fabrication du cidre à la ferme dont le scénario est déjà préparé par le Centre d'expérimentation de pomologie et de cidrerie.

Il serait désirable que les fils d'agriculteurs viennent nombreux suivre les cours de pomologie et de cidrerie faits à l'École d'agriculture d'hiver ou les cours spéciaux créés par la Station Pomologique de Caen.

On pourra toucher la masse des petits producteurs, des ouvriers de ferme chargés de la fabrication du cidre, par le développement de l'instruction post-scolaire et avec le concours d'instituteurs connaissant bien eux-mêmes la question pratique à vulgariser.

Pour encourager les propriétaires-récoltants à fabriquer de bons cidres, il faudrait créer, dans chaque département, une foire aux cidres, en accordant des prix importants aux meilleurs cidres exposés, prix de 100 à 200 francs, décernés seulement aux producteurs pouvant justifier la fabrication d'au moins 10 à 15 hectolitres du produit récompensé.

Il faudrait aussi encourager les propriétaires-récoltants à exposer en grand nombre au Concours Général Agricole de Paris, mais en veillant, en même temps, à ce qu'ils n'envoient que des produits d'excellente qualité.

G. WARCOLLIER, Ingénieur agronome, Directeur de la Station Pomologique de Caen.

Un Brin de Causette... Association des Producteurs de Blé



Chez nous, point de pancartes; on est dans un pays d'honnêtes gens, de gens confiants. Mais tout d'un coup, on ferait bien, de temps en temps, d'ouvrir l'œil et le bon, pour ne point se laisser flouer ou carotter par de mauvais lascars, qu'on plus d'un vilain tour sur la conscience.

J'ai bien ri à nuit, en lisant dans un journal, qu'une dame D... de Blois, portait toujours dans la poche de son jupon, toutes les économies du ménage... Sous les halles, un flou ben renseigné, au milieu d'une bousculade, coupa avec un rasoir la robe et la poche de son jupon qui contenait 40 billets de mille! Vous me direz que je ne rigolerais point, si c'était à moi qu'on avait joué le tour... Ça c'est certain! Mais a-t-on idée d'être assez imprudent, assez gourde, pour se balader avec 40.000 francs dans son jupon. Elle pensait, c'est pauvre dame, que ses économies étaient mieux placées là que chez la mère Hanau, ou dans une autre banque...

A l'heure qu'il est, on a vu trop de banquiers lever le pied avec la galette des clients; mais y a, Dieu merci, encore des établissements sérieux, où qu'on peut déposer ses quatre sous en confiance et avoir le plaisir de les voir faire des petits.

Combien souvent, dans nos campagnes, on voit tout du brave monde, cacher leurs économies au fond d'une armoire, sous un balut, ou entre une pile de linge, au risque de se faire chapparder... et ça arrive encore ben des fois; mais à qui la faute?

Vous rappelez-vous aussi ce flou intelligent, qui escroquait dernièrement des débiteurs de Nantes, en se faisant passer pour un contrôleur de la région; qui visitait la cave, dégustait, pesait le pinard et qui après, pour éviter soi-disant une forte amende au mastroquet... se faisait verser illico... un petit pot de vin!

On a vu la même chose se produire avec des faux contrôleurs dans les chemins de fer; des faux courtiers en photographie, des représentants malhonnêtes de tous poils.

J'ai même entendu ben des historiens avec des vols de wagons de palates: Un bel acheteur inconnu qui se faisait envoyer un wagon, qui payait rubis sur l'ongle, sans la moindre rouspéance. Puis, il s'en faisait adresser trois, qu'il vendait à vil prix et disparaissait sans ren payer. Pourquoi se gêner, puisqu'il pouvait recommencer son petit jeu ailleurs!

Même chanson avec des caisses de vins, envoyées à des adresses inconnues, ou payables à huit jours de réception: Tout ça c'est du carambolage et c'est ben difficile de pincer ces loustics, qui changent de région ou d'appellations comme de liquettes.

Vous me direz: Tant que le monde sera monde, y aura toujours des poires, des vertes et des mûres: C'est vrai... mais tâchons d'être parmi les vertes, pour ne point dégringoler dans le ridicule et dessécher notre bourse!

MAITRE JEANNOT.

On s'ingénie, pour enrayer l'abandon des campagnes, à rendre plus confortable l'existence du cultivateur. Tout ce qu'on pourra faire pour améliorer sa condition ne sera pas de trop. Mais il est certain que le paysan hésitera à continuer le travail du sol tant qu'il ne vendra pas son blé à un prix rémunérateur.

H. QUEUILLE, ancien ministre de l'Agriculture.

MARCHÉ MONDIAL

En 15 jours, le marché mondial vient d'être très violemment agité par une nouvelle baisse brutale aux Etats-Unis. Du 2 au 12 novembre, le décembre de Chicago a perdu 16 cents par bushel, soit près de 15 fr. par quintal; baisse presque analogue au Canada et un peu moins prononcée en Argentine (0 pesos 65 ou 7 francs par quintal).

Le Marché des Etats-Unis subit le contre-coup de la crise financière brutale qui a bouleversé le marché des valeurs. Pour un pays détenteur de très gros stocks reportés de la précédente campagne et financés par des procédés plus ou moins artificiels, la crise financière, malgré la résistance de l'organisme d'assistance aux fermiers, ne pouvait pas rester sans répercussion sur le marché du blé.

Si l'on ajoute à cela des nouvelles nettement plus optimistes de la récolte argentine et la réserve des pays importateurs européens, on conçoit les fluctuations brutales enregistrées sur le marché de Chicago.

Il y a là une situation très grave qui doit retenir toute l'attention du Gouvernement.

MARCHÉ FRANÇAIS

Lors du premier effondrement Américain (2^e quinzaine d'octobre), notre marché s'était à peu près défendu et n'avait été que peu impressionné par la baisse mondiale. Ce deuxième à-coup a eu sur lui une répercussion plus sensible.

Au début de novembre, les cours s'établissaient entre 137/139 dans la région Nord et 131/133 dans l'Ouest, Centre Ouest. Ils ont fléchi assez brusquement ces derniers jours pour toucher hier : 133/135 région Nord Parisienne, 130/131 dans l'Ouest.

L'influence du marché mondial, la réserve de la minoterie qui a encore des disponibilités sur ses achats d'août et septembre et qui escompte la possibilité d'une reprise des importations, la lassitude de la culture qui perd de plus en plus confiance devant la lenteur et l'indécision gouvernementales; tout a joué pour affaiblir notre marché.

Il faut réagir contre cette lassitude et faire tous les efforts possibles pour réagir. En même temps, il faut que tous les parlementaires agricoles mettent immédiatement le Gouvernement en demeure de prendre les trois mesures qui s'imposent : empêcher l'entrée du blé étranger; augmenter la consommation intérieure, faciliter l'exportation de nos excédents. Ceci fait, on aura tout le temps de discuter sur les mesures de détail et sur les projets d'avenir tels que l'office du blé!

LA CULTURE DE L'ANGÉLIQUE

L'angélique est une plante aromatique cultivée en France sur une superficie très réduite. Il n'est pas possible de l'étendre, car elle demande des conditions de terrain particulières et réclame des soins et une surveillance de tous les instants, sinon cette culture est vouée à l'échec. Elle aggraverait encore le cas du cultivateur qui ne pourrait s'occuper de ses travaux agricoles, le temps à lui consacrer étant incessant, et de ce fait son exploitation en souffrirait.

Actuellement en France, les principaux centres de culture de l'angélique sont Niort et Saint-Maixent (Deux-Sèvres), Clermont - Ferrand, Limoges et Marseille; on en cultive un peu en Loire-Inférieure, région de Châteaubriant.

Cette plante ne peut végéter que dans des terrains profonds, riches en humus et contenant une certaine fraîcheur. Ces conditions spéciales ne se trouvent pas toujours sur une grande superficie de terrain, aussi est-on obligé de ne lui consacrer que de petites parcelles. Dans les communes de Niort et de Saint-Maixent, 150 ares seulement portent la culture de l'angélique. Ils se trouvent situés sur le bord de la Sèvre-Niortaise, dans les alluvions que cette rivière a déposés. La nature perméable de ces alluvions est à rechercher. D'une part, elles ne laissent aucune eau stagnante au contact des racines, et d'autre part, par suite de la présence de l'humus, elles retiennent une certaine quantité d'humidité nécessaire au développement de la plante et à la bonne tenue de ses feuilles dont l'évaporation d'eau est continue. On a coutume de caractériser la culture de l'angélique en disant qu'elle doit avoir le pied dans l'eau et la tête au soleil. C'est grâce à cette particularité des alluvions de la Sèvre-Niortaise que l'angélique de Niort est réputée dans le monde entier. A cela, on doit ajouter la façon de la cultiver et de la cueillir. A Clermont-Ferrand, on la coupe deux fois par an; à Niort, tous les dix ou quinze jours.

VARIETES

On connaît deux variétés d'angélique : la blonde et la rouge. A Niort, la préférence est donnée à la variété rouge. On la trouve également à Clermont-Ferrand. Sa tige est plus trapue que celle de la blonde, plus raide. Elle résiste mieux à la tempête, ne casse pas par le vent, en un mot elle tient mieux sur pied. Un gros avantage de la variété rouge, c'est qu'elle acquiert dans le sucre une fermeté permettant, dans la confiserie, une meilleure présentation et des découpages de toutes sortes pour orner les gâteaux.

PREPARATION DU TERRAIN

L'angélique ne peut venir dans un sol compact. L'eau ne doit pas y sé-

journer et les racines de l'angélique doivent trouver un sol parfaitement meuble pour qu'elles puissent s'allonger sans effort. Des labours profonds sont donc nécessaires. Ils sont pratiqués dès la fin du printemps, avec un brabant, à une profondeur de 25 à 30 centimètres.

Il ne faut pas moins de trois labours pour mettre la terre en état. Avant le deuxième labour qui a lieu vers le mois de Septembre ou Octobre, on conduit du fumier bien décomposé à la dose de 60 à 70.000 kilogs par hectare. Ce fumier doit être mélangé intimement à la terre et d'une façon uniforme. On y arrive en faisant suivre le labour de hersages et de passages à la canadienne. Au cours de ces opérations culturales on incorpore quelques engrais chimiques.

Différents essais ont été entrepris pour connaître l'influence des engrais phosphatés, potassiques et azotés sur la précocité, le développement et la qualité de l'angélique.

Les engrais phosphatés ont donné d'excellents résultats sur la maturité des graines.

L'apport de la potasse n'a pas augmenté leur qualité.

Les engrais azotés ont augmenté considérablement la végétation en provoquant la naissance de nombreux rameaux. A la suite d'expériences, il a été reconnu que l'emploi du nitrate de soude avait pour effet de faire monter trop rapidement la tige, tandis que le sulfate d'ammoniaque donnait des tiges plus trapues, des rameaux plus fermes et plus résistants.

Finalement, la fumure courante est la suivante :

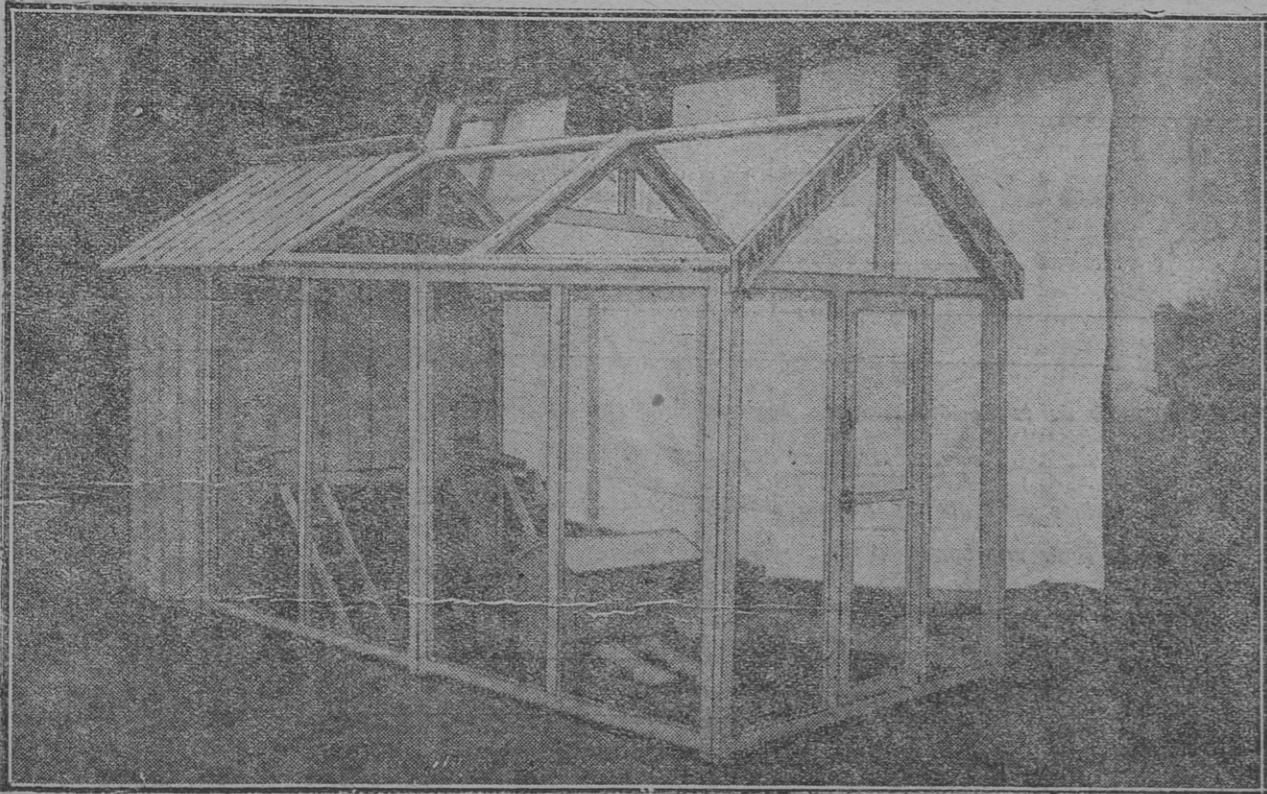
Fumier bien décomposé, 60 à 70.000 kilogr. à l'hectare; superphosphate, 600 kilogr. à l'hectare; sulfate d'ammoniaque, 3 grammes par pied.

Les deux premiers sont incorporés par le labour de préparation; on y ajoute souvent des poussières de grains provenant des cylindres dans les minoteries, et des déchets de peaux de gants, pour augmenter la quantité de matières organiques.

Le sulfate d'ammoniaque est répandu au mois d'Avril autour de chaque pied et enterré par un binage léger.

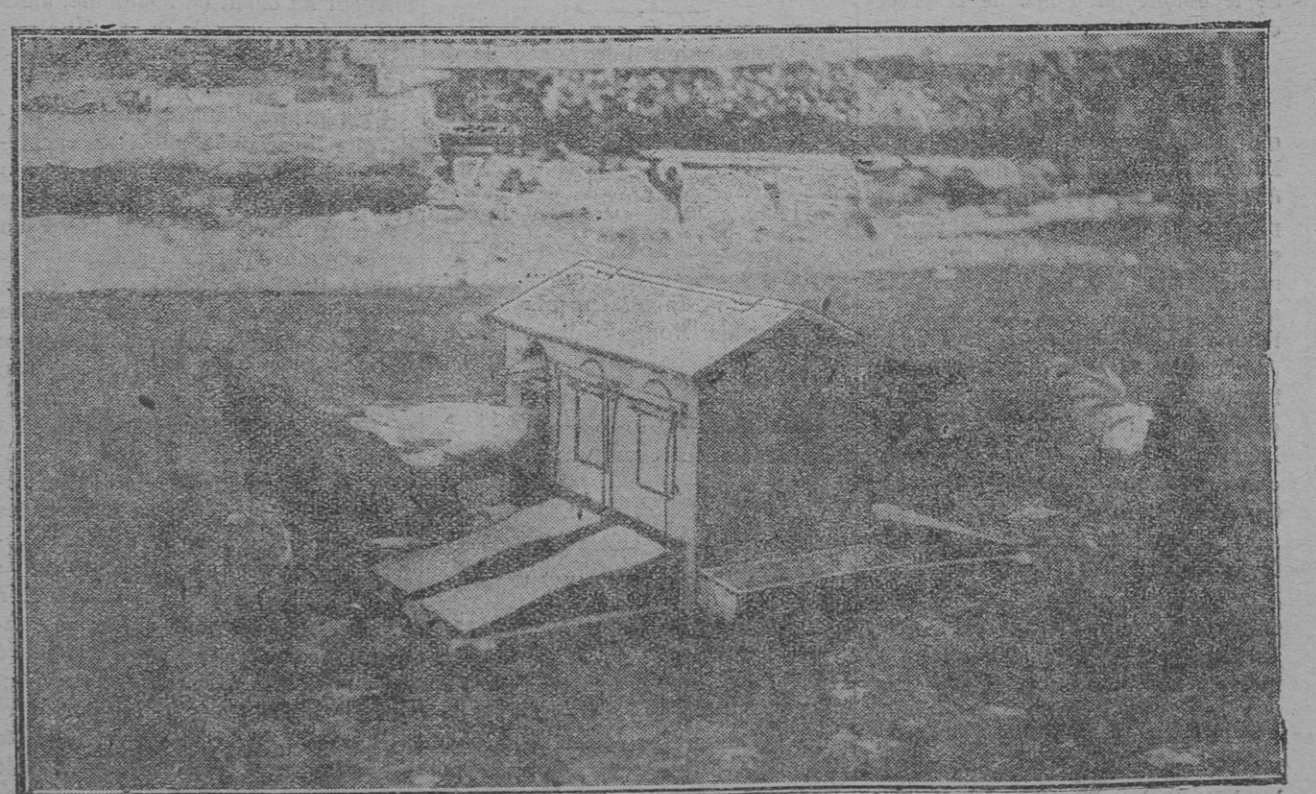
JEMIS

La graine de l'angélique est petite; elle ressemble à celle du panais. Sa faculté germinative est très réduite. Il faut donc la semer sur couche ou sous châssis. Le semis s'effectue en Juillet-Août; la germination est très difficile. De grandes précautions sont à prendre pour éviter tout accident dans la levée, car, si tôt le soleil paru, le germe brûle. Au contraire, si la terre est humide et le temps chaud, la levée est très rapide. Dans ces conditions, huit jours après



Un type de Poulaitier avec Volière

(Clichés Semaine).



Une Mangeoire à bascule permettant d'éviter le Gaspillage de la Nourriture

Le semis, on aperçoit la terre se recouvrir d'un tapis verdâtre de jeunes tigelles hérissant leurs pointes au soleil. Pour être plus certains de la réussite, les praticiens, après le semis des graines, paillent le terrain avec une légère couche de fumier, et arrosent ensuite copieusement. Les racines de ces jeunes plants sont nombreuses et superficielles et ont une très grande analogie avec celles du céleri-rave.

PLANTATION

La plantation a lieu en Novembre-Décembre. On réserve 0 m. 60 entre chaque ligne, et 0 m. 50 entre les plants sur les lignes. Le repiquage du plant est pratiqué au plantoir.

Les soins d'entretien consistent à nettoyer constamment le sol pour le maintenir en état de propreté. Des binages fréquents ont lieu. Mais ce qui est nécessaire, c'est d'assurer des arrosages copieux qui s'effectuent tous les deux jours, deux heures le matin et deux heures le soir. Pour y parvenir, tout un système d'arrosage mécanique est installé et l'eau est dispersée dans le champ au moyen de canalisations et de tourniquets. L'eau est puisée dans la Sèvre-Nantaise, au moyen d'une pompe, et envoyée soit directement, soit dans un bassin qui alimente les tourniquets.

Quand la température est normale, la cueillette commence au début de Juin, dès que le pétiole a atteint la grosseur de la moitié du bras, et se continue tous les dix à quinze jours, jusqu'en Septembre.

Le but de la culture étant de récolter un très grand nombre de racines ou pétioles, qui sont appelés des bâtons, on évite de laisser les tiges grandir en les pinçant à leur extrémité.

En pratique, on coupe de façon à laisser sur chaque rameau deux feuilles et un cœur, en supprimant la hampe florale de façon à permettre le développement des feuilles. Il sort un cœur tous les dix jours.

A ce moment, il faut faire attention aux coups de soleil : ils sont très dangereux pour les bâtons. Un bâton chauffé est perdu ; il devient blanc et inutilisable. Il est donc recommandé de ne procéder à la coupe qu'après la grande chaleur du jour, vers quatre heures du soir.

Un personnel spécial doit être recruté pour effectuer cette opération. Il se dégage de tout le champ une odeur très forte d'angelique que ne supportent pas toutes les personnes. Ces vapeurs d'angelique ont une influence sur les glandes lacrymales. Les yeux se couvrent de larmes accompagnées de picotements qui donnent souvent un gonflement des paupières ; de plus, entraînées par la respiration dans tout l'organisme humain, elles provoquent un assourdissement des facultés mentales et laissent l'individu dans un état de félicité, d'enivrement « beat », comparable à celui bien connu des éthéromanes et des pratiquants de « coco ».

Le jus est également caustique et détermine des cloques sur les mains. Il faut donc des personnes de très bonne constitution et très habituées pour opérer la cueillette de l'angelique.

Après chaque coupe, les bâtons sont triés, suivant leur grosseur, en coupe de premier et de deuxième choix, c'est-à-dire en bâtons et petits bâtons. La longueur ordinaire des bâtons est de 0 m. 60 à 0 m. 70. Certains atteignent 1 mètre. Chaque pied rapporte 1 kilogramme, 500 à 2 kilogrammes de bâtons dont les prix sont environ de 2 fr. 50 les kilogrammes, les gros et 1 franc pour les petits. En arrière-saison, les rameaux s'amincissent et prennent alors le nom de pattes longues, dont la valeur varie avec leurs qualités.

En général, la culture de l'angelique ne dure que quatre ans sur le même terrain. A ce moment, les pieds sont arrachés et séchés pour être ensuite utilisés, comme nous le verrons plus loin. On ne peut pas faire revenir la même culture sur le même sol, pour en obtenir les meilleurs rendements, qu'après une période de sept à huit ans ; en moyenne le double du temps de la précédente occupation.

OBTENTION DE LA GRAINE

L'angelique est une plante vivace qui monte à graine tous les trois ans. Pour l'obtenir, on laisse dans un coin du champ une ou plusieurs lignes de pieds dont on ne prend les feuilles que jusqu'en Juillet. La hampe florale continue à se développer et donne les graines. Sous l'influence de l'humidité, les plants prennent un tel développement que le terrain est bientôt couvert. Elles montent rapidement et atteignent parfois une hauteur de deux mètres. Elles se recouvrent d'une inflorescence magnifiquement composée de grosses fleurs faisant de ce coin du champ un véritable paradis.

La graine, après maturité, est récoltée avec soin, dans le courant de Juillet, et utilisée le plus tôt possible.

PREPARATION DE L'ANGELIQUE

Tout est utilisé dans l'angelique : les bâtons, les nervures, les racines, mais avant d'être consommée, elle doit subir certaines préparations.

La première consiste à débarrasser les feuilles de leur parenchyme pour n'en conserver que les nervures. Bâtons et nervures sont jetés dans une bassine d'eau bouillante et subissent une cuisson pendant deux heures environ. Cette cuisson terminée, on les retire de l'eau et on les place sur un égouttoir pour qu'ils refroidissent légèrement.

On procède ensuite à l'enlèvement des faisceaux libéro-ligneux des bâtons et nervures, afin de les rendre plus tendres. Ce travail doit être opéré très méticuleusement et il est assez long, bien que les ouvrières acquièrent une dextérité remarquable dans l'art de cette « parure ».

La dernière opération est la mise de l'angelique dans le sirop de sucre. C'est dans la confection de ce sirop que les confiseurs spéciaux redoublent d'habileté et de connaissances culinaires. Suivant le tour de main de chacun d'eux, les doses de sucre, d'eau et d'arômes employés, du temps de cuisson, etc., on arrive à produire une angelique parfaite pouvant contenter les goûts les plus délicats.

Les bâtons d'angelique ainsi préparés, sont consommés tels quels, ou employés à orner des gâteaux. Les formes mêmes de ces bâtons se prêtent admirablement au découpage, et c'est ainsi qu'on peut, avec l'angelique, confectionner un grand nombre d'objets (poissons, escargots, etc.) qui sont très utilisés dans la décoration de la pâtisserie.

L'industrie de la confiserie d'angelique est très prospère. Cette plante, très goûtée des Français, ne l'est pas moins des Anglais et des Américains qui en sont très friands et en consomment de grandes quantités.

Un autre produit provenant de l'angelique est connu sous le nom de liqueur d'angelique ; on la fabrique avec les graines et les racines, après macération.

Les racines servent également dans l'alimentation et plus spécialement dans la charcuterie. Après l'arrachage, elles sont séchées au four et prennent une couleur noireâtre. On les expédie aux charcutiers pour aromatiser leurs pâtés ; quelquefois même, la couleur de ces racines est mise à profit pour remplacer les truffes dans la « parure » des volailles « truffées ».

Comme on le voit, tout sert dans l'angelique. Malheureusement, par ses conditions spéciales de végétation, la culture en est strictement limitée. Néanmoins, reconnaissons que grâce au talent de nos confiseurs, elle est non seulement appréciée chez nous, mais porte encore à l'étranger la réputation du bon goût français.

P. SOURDILLE,
Ingénieur-agricole.

Foire-Concours des Vins à ANGENIS

La grande démonstration annuelle, organisée par le Comité d'Initiative d'Angenis, aura lieu le samedi 7, dimanche 8, lundi 9 décembre. Ce concours, qui est patronné par le Syndicat Agricole de l'arrondissement, a connu, depuis 5 ans, un succès sans cesse croissant. Cette année tout permet d'espérer encore la pleine réussite de ces trois journées.

Le dimanche 8 décembre, dans la matinée, une conférence très intéressante sera faite à la Mairie, sous le patronage du Syndicat Agricole. Le dimanche également, en soirée, la société littéraire de Nantes, « Le Luth », dont on se rappelle tous les succès, donnera, au Théâtre Municipal, « L'Anc de Buridan ».

Le lundi 9 décembre, pour donner à la journée l'attrait qu'elle eut l'an dernier, un grand concours de poulets et pouliches de trait, nés en 1927 et 1928, et doté de 4.000 francs de prix, aura lieu place de la République.

Commission Départementale du Châtaignier

La Commission départementale du châtaignier a arrêté ainsi qu'il suit les conditions de livraison des plants de châtaigniers pour la prochaine campagne :

- a) Plants 10/20 cm. le cent
- Plants du Gâvre..... 8 fr.
- Plants des Etablissements Perrau de Montrevaux.... 7 70
- b) Plants 20/40 cm.
- Plants du Gâvre..... 13 »
- Plants de Montrevaux..... 12 60
- c) Plants au-dessus de 40 cm.
- Plants de Montrevaux seulement 18 20

Ces prix s'entendent port dû, franco d'emballage.

Les plants du Gâvre encore disponibles sont en très petite quantité. La Commission peut également fournir, en petite quantité, des plants d'un an japonais au prix de 3 francs pièce, transport des Basses-Pyrénées en sus.

Les Ravages des Châtaigneraies

Depuis sa création, sur l'initiative de Gambetta, le ministère de l'Agriculture ne s'est jamais désintéressé de la lutte contre les affections multiples qui, en certaines périodes, ravagent nos boisements en essences à la fois fruitières et forestières, avec une intensité déconcertante, et d'autant plus désolante qu'elles amoindrissent notre richesse sylvestre, déjà victime, depuis la guerre surtout, d'abatages inconsidérés. Le Service des Etudes techniques s'inquiétait déjà, en 1904, de la disparition du châtaignier, de ses causes, de ses conséquences économiques. Il montrait combien cet arbre est utile et précieux, étant donné que, par l'abondance et la régularité de ses productions, il constitue une ressource inappréciable pour les départements considérés comme les plus pauvres, les plus déshérités de la France.

Ses fruits entrent non seulement dans l'alimentation humaine, mais sont très largement utilisés pour l'élevage et la nourriture ordinaire des animaux domestiques ; ses feuilles mêmes peuvent, à l'occasion, servir de litière. Et combien son bois, de tout temps renommé, est recherché par de multiples industries. On l'emploie dans la confection des douelles, des cercles de tonneaux, des clôtures, des tuteurs et échelas. La menuiserie et l'ébénisterie n'en font-elles pas une consommation énorme ? Il est d'autant plus mis à contribution pour la fabrication des meubles qu'il est l'un des moins putrescibles, des moins attaqués par les insectes xylophages, comme on l'a fait maintes fois observer.

Le Service des Etudes techniques faisait on ne peut mieux ressortir que la diminution des châtaigneraies, dont la vieille France s'enorgueillissait à juste titre, avait été en quelque sorte la rançon du progrès de l'agriculture. On détruisait les plantations ancestrales, on défrichait certaines parties de forêts pour faire place à la prairie et à des cultures diverses.

D'autres causes étaient invoquées pour expliquer la décadence de la châtaigneraie. Par exemple, la cherté de la main-d'œuvre qui rendait la récolte des châtaignes moins rémunératrice, malgré l'augmentation de la valeur marchande du produit ; l'extraction des produits tanniques, pour la teinturerie et la tannerie.

Mais il est hors de doute que, depuis le milieu du 19^e siècle, les maladies du châtaignier, mal combattues, ont eu leur très large part d'influence sur ce déplorable phénomène économique.

Quelles sont ces maladies ? Elles sont nombreuses, et il en est une, celle de l'encercle, qui a produit les effets les plus terribles sur les plantations en masse.

Dès leur naissance, les fruits sont attaqués par la pyrale ; plus tard, ce sont les charançons qui les piquent et leur donnent, à la maturité, une saveur amère. Cependant, il semble bien que la malaisance des insectes n'est pas, à l'égard du châtaignier, aussi accentuée que celle des infimes petits végétaux ; ce sont surtout, en effet, les cryptogames qui nuisent tour à tour aux racines, aux tiges, aux feuilles, aux fruits, et c'est à tous les stades qu'ils se développent et pullulent.

Les études les plus récentes laissent supposer que trois affections cryptogamiques sont le plus à redouter : 1^o la jaunisse des feuilles ; 2^o le javart ou maladie de la tige ; 3^o l'encercle ou pied noir.

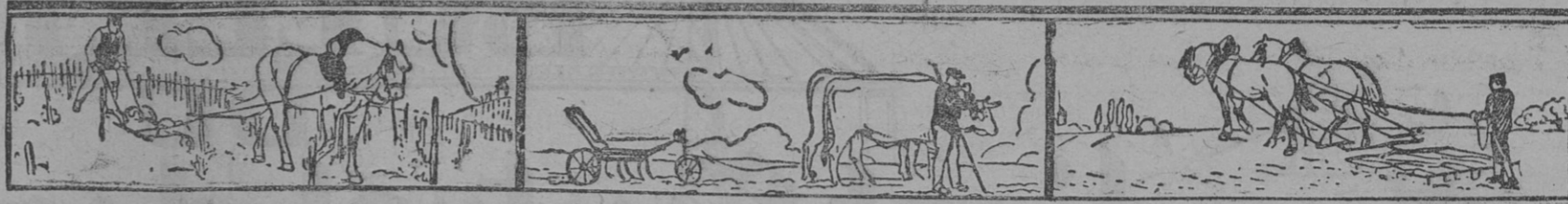
La première amoindrit et ruine totalement quelquefois la fructification, antançant la récolte escomptée. Elle est due à un champignon qui l'on dénomme « Sphaerella Maculiformis » ; quand les feuilles en sont atteintes, elles ne tardent pas à se couvrir de minuscules taches brunes qui, peu à peu, prennent la coloration jaunâtre de mauvais augure. Et quand les feuilles ont la jaunisse complète, elles tombent au début de l'automne, alors que la chute normale des feuilles saines ne se produit que dans le courant de décembre.

C'est principalement dans les taillis que la seconde affection cryptogamique apparaît sur les jeunes pousses, dont l'écorce brunit et se des sèche vite. Elle serait due à un champignon « Diplodina Castanea », d'après Prillieux et Delacroix. On l'a observée dans les départements du bassin atlantique, notamment dans le Finistère, la Sarthe, les Deux-Sèvres, les Charentes, la Creuse, la Corrèze, la Haute-Loire, la Dordogne, les Landes, les Hautes et Basses-Pyrénées, et également dans le bassin méditerranéen, principalement dans les Pyrénées-Orientales et dans la Lozère.

Enfin, la plus néfaste, celle qui a causé dans le monde entier des ravages incalculables, et qui a soulevé aussi bien des dissertations sans fin, et même des polémiques, doctes et passionnées, c'est la troisième, cette encercle fameuse, dite pied noir. Elle menace encore à l'heure présente nos boisements rescapés.

VULGARIS.

Machines Agricoles



Moulins

Pour mouture et concassage. Montés sur roulements à billes. Actionnés à bras, peuvent produire de 30 à 70 litres de mouture à l'heure. Le carter se démonte instantanément pour le nettoyage et la visite des meules. Un écrou 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.

GROS MODELES, pour marche au moteur. Meules horizontales en aggloméré spécial, pour toutes céréales.

Débit 50 à 70 kg à l'heure 750 fr.

— 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.

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

Remise intéressante à nos adhérents. Transport déduit sur facture.

Ecrémeuses petit modèle :

Débit 50 litres..... 630 fr.

— 75 litres..... 700 fr.

— 100 litres..... 770 fr.

Remise à nos adhérents.

Modèle visible au Syndicat.

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 spéciale pour vins et cidres :

Modèle à bras sur chariot, très pratique : une ligne droite pour l'aspiration et le refoulement.

N° 5 débit 7.000 litres..... 685 fr.

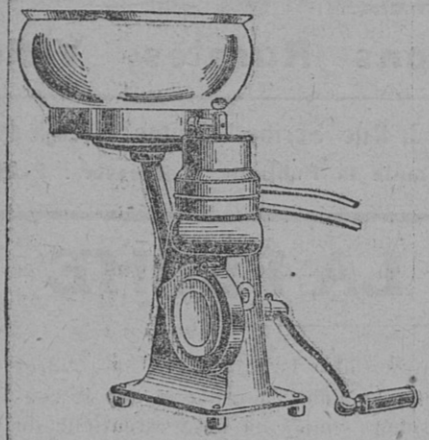
6 — 8.000 — 800 fr.

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

Tuyaux — Recordis — Robinets — Autres modèles de pompes : Nous consulter.

Ecrémeuses

Construction soignée et robuste, assurant 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 80 lit^{res}..... 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.

Ecrémeuses petit modèle :

Débit 50 litres..... 630 fr.

— 75 litres..... 700 fr.

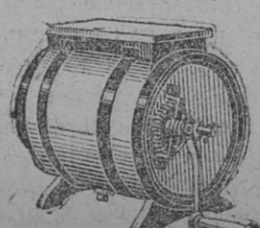
— 100 litres..... 770 fr.

Remise à nos adhérents.

Modèle visible au Syndicat.

Barattes

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



10 litres, 130 fr. ; 20 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 marchandises départ usine. Livraison rapide.

Semoir portatif pour Engrais et Semences

En tôle galvanisée, à plastron indépendant et bretelles cuir. Semoir complet, contenance 25 litres.

Prix : 41 francs, au Syndicat.

Ensachoirs

Le plus simple et le plus pratique pour maintenir les sacs ouverts, pour ensacher.

Prix : 75 francs, au Syndicat.

Pompes à purin

En tôle galvanisée. Diamètre du cylindre, 15 centimètres ; tuyaux de 9 centimètres.

Débit, 12.000 litres environ, puisé à toute profondeur, ses deux tuyaux s'adaptant à la longueur voulue.

Vidage rapide, ne s'engorge jamais.

N° 1, 2^o 60 à 3^o 60, 275 fr.

N° 2, 3^o à 4^o 50, 315 fr.

N° 3, 4^o 20 à 5^o 70, 364 fr.

Support fixe pour ces pompes : 105 fr.

Modèle spécial sur broquette, avec 3 mètres de tuyau caoutchouc : 550 fr.

Prix départ usine. Remise à nos Adhérents.

Pressoirs

A mouvement vertical, système breveté, utilisant le poids de l'homme, en plus de sa force, d'où serrage énergique et moins fatigant.

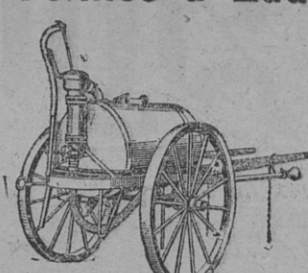
A clé circulaire, sur pieds :

Dimensions de la Table	CLASSE Dimensions Intérieures	Poids de l'appareil	Prix
2 ^o 30	1,80x1,00	3.200 k.	5.525 »
2 ^o 00	1,50x1,00	2.000 k.	3.925 »
1 ^o 75	1,34x0,95	1.300 k.	2.745 »
1 ^o 50	1,10x0,85	1.000 k.	2.450 »
1 ^o 30	0,95x0,75	700 k.	1.850 »
1 ^o 10	0,80x0,70	440 k.	1.300 »
0 ^o 80	0,50x0,50	180 k.	825 »

Prix départ usine. Remise à nos Adhérents. Tailles intermédiaires, en modèles sur chariot à quatre roues, sur demande.

Pressoirs à charge carrée et Vis de Pressoirs en tous genres, nous consulter.

Tonnes à Eau



ou à purin ; voie normale ; crochets d'attelage au bout des limons. En tôle d'acier de 3 mm, fonds emboutis, robinet droit ou coudé, au choix. Roues fer de 1 m. 20 à double bandage. Construction irréprochable.

N°	Poids du Tonneau sans pompe	
	Contenance en litres	Poids en kilogrammes
1	500	1.375 fr.
2	600	1.403 —
3	800	1.568 —
4	1.000	1.650 —

Remise à nos adhérents. Marchandise rendue franco gares grands réseaux. Autres modèles sur demande.

Avec pompe « Simplex », 3.000 litres à l'heure, sans clapets, corps en cuivre, regard pour visite instantanée, 2 m. 50 tuyau caoutchouc et 1 m. 50 tube d'aspiration avec crépine : 660 fr. en supplément. Ou pompe « Rhône » en tôle galvanisée : 412 fr. en supplément.

Buanderies



En tôle d'acier de 3 mm, ne craignant ni chocs ni coups de feu. Chauffe plus vite que les buanderies 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	Prix avec chauffage 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.

Bâches

Une bonne bâche est la meilleure assurance contre la pluie !

Double couture, coins renforcés, anilles cuivre tous les mètres, 1^o 50 de corde à chaque coin, ou cordes à coulisse sur les largeurs, au choix du preneur. Marques comprises, marchandise départ gare Paris.

- Pour le mètre carré confectionné :
- Jute : vert gras ou vert enduit 12 80
- Lin et Jute : vert gras..... 14 50
- Chanvre : N° 1 vert gras ou cachou..... 17 25
- N° 2 vert gras..... 18 50
- N° 3 gras, cachou ou enduit..... 19 90
- N° 4 vert gras..... 21 35
- Coton : N° 1 vert enduit..... 17 80
- N° 2 gras, enduit ou cachou..... 19 90
- N° 3 vert gras..... 21 70
- N° 4 vert gras ou cachou..... 22 »
- Passer les commandes au Syndicat.

PRECAUTIONS



— Je fais pas mal d'achats par économie.

— Par économie ?

— Oui, y a quoi que tout va être beaucoup plus cher et hiver.



QUELQUES RECETTES

Brochet en fricassée de poulet. — Après avoir écaillé un brochet, on le coupe par tronçons, pour le faire revenir dans une casserole avec du beurre et des champignons ; on ajoute un peu de farine et on mouille avec du vin blanc. Au moment de servir, on lie avec des jaunes d'œufs.

Lapin sauté chasseur. — Un jeune lapin, un bon morceau de beurre, sel, poivre, épicés, champignons, persil, estragon, une échalote, vin blanc.

Dépecez votre lapin et coupez-le en morceaux comme pour en faire un civet. Mettez-le dans une poêle ou dans une casserole avec un bon morceau de beurre, du sel, du poivre, des épicés. Faites-le sauter jusqu'à ce qu'il ait pris une belle couleur ; ajoutez des champignons, du persil, de l'estragon si vous en avez, une petite échalote hachée ; mouillez avec du vin blanc et laissez bouillir quelques instants. Servez. Il faut en tout trois quarts d'heure de cuisson.

Gâteau vénitien. — 200 grammes de farine, 100 grammes de beurre, 100 grammes de sucre en poudre et un quart de beurre fondu dans un verre de lait tiède ; 500 grammes de farine.

Prenez quatre jaunes d'œufs, délayez-les avec quatre cuillerées de beurre, 35 grammes de sucre en poudre et un quart de beurre fondu dans un verre de lait tiède. Ajoutez 500 grammes de farine et confectionnez ainsi une pâte consistante, dont vous puissiez faire un rouleau aussi gros qu'un pain allongé. Coupez le dit rouleau en tranches de l'épaisseur d'un doigt. Placez les tranches sur une tôle beurrée et laissez-les reposer pendant une demi-heure à la chaleur modérée. Quand vous les voyez lever, placez votre tôle dans un four pas trop chaud et laissez les

gâteaux vénitiens prendre couleur. Lorsqu'ils sont dorés et que vous jugez la pâte cuite, versez dessus un verre et demi de lait bien sucré, très chaud, laissez bien gonfler les gâteaux, qui auront vite absorbé le liquide. Vous pouvez remplacer le lait par du rhum. Puis saupoudrez-les de sucre et de cannelle.

Gâteau aux châtaignes. — Epluchez un litre de châtaignes, faites cuire avec de l'eau salée ; lorsqu'elles sont cuites, faites une pâte avec 50 grammes de beurre et un peu de lait, garnissez un moule de beurre et de sucre que vous faites fondre avant d'y mettre votre pâte. Mettez au four et démoluez pour servir ; vous aurez un gâteau aux châtaignes glacées.

Gelée de coings. — La gelée se prépare en extrayant le jus du fruit. Ce jus est mêlé à un poids égal de sucre. Laissez cuire jusqu'à ce que la gelée coule en perle de la cuillère.

TANTE FANNY.

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 Bienfaiteur ».

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

MARCHE DE LA VILLETTE

Du lundi 18 Novembre

ANIMAUX	Anciens	Invend.	COURS OFFICIELS du kilo, viande nette				PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif			
			1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra	1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra
Bœufs	4.216	150	9 80	8 50	6 80	10 40	5 88	4 60	3 40	6 45
Vaches	2.407	160	9 80	8 20	6 60	10 50	5 88	4 48	3 30	6 74
Taureaux	367	20	8 70	7 70	7	9 60	5 22	4 32	3 50	5 95
Veaux	2.016	66	15	13 30	9 30	16 40	9	7 58	5 11	9 84
Moutons	18.212	2.600	19	14 30	12 30	20 50	9 50	6 72	5 41	10 25
Porcs	2.621	13	42	12 56	9 72	13 72	9 40	8 80	6 80	9 60

Fumure des Prairies naturelles

Trop longtemps on a considéré la prairie naturelle comme devant produire indéfiniment sans qu'il soit besoin de lui apporter autre chose qu'un peu de terre, les animaux lui laissant en outre leurs déjections quand ils y viennent pâturer.

C'est là une grave erreur qui a contribué à l'état lamentable dans lequel se trouvent aujourd'hui nombre de prairies naturelles qui ne produisent plus qu'un foin peu abondant et de très mauvaise qualité. En effet, abandonnée à elle-même, la prairie s'épuise peu à peu, les éléments nutritifs assimilables, acide phosphorique et potasse, diminuent d'année en année et si l'azote s'y accumule c'est sous forme organique, inassimilable pour la plante; cette accumulation d'humus finit même par rendre la prairie acide d'autant que l'élément calcaire disparaît aussi chaque année.

Il est alors facile de comprendre que sur un tel sol appauvri et acidifié, les légumineuses et les bonnes graminées disparaissent pour faire place à une végétation d'herbes grossières, caractérisant les terrains acides et n'ayant qu'une très médiocre valeur nutritive.

Ces prairies sont-elles susceptibles d'amélioration ?

Oui, et dans tous les cas, l'emploi judicieux des engrais chimiques permet d'obtenir de véritables transformations. Cependant si la prairie est trop dégradée de bonnes plantes et ne contient à peu près que des espèces qu'il serait désirable de voir disparaître, il est préférable de retourner la prairie, d'y faire une culture de plantes sarclées pour laquelle on mobilisera une grande partie des réserves d'azote organique par un chaulage énergique qui diminuera, en même temps, l'acidité du terrain; puis, l'année suivante, on pourra réensemencer la prairie dans de bonnes conditions avec une forte fumure phospho-potassique et des semailles pures de graminées et de légumineuses adaptées à la nature du sol.

Si on ne veut pas faire la dépense (pourtant rémunératrice) du retournement de la vieille prairie avec ensemencement d'une nouvelle, soit qu'on ne juge pas l'opération nécessaire ou soit qu'on ne dispose pas des capitaux suffisants, on peut toujours améliorer la production et la qualité de l'herbe récoltée par un apport de :

800 à 1.000 kg. de scories; 300 à 400 kg. de chlorure de potassium à l'hectare. Cette formule étant valable pour 2 ans dans des prairies établies en terres fortes.

On peut, dans ces prairies, remplacer les scories par des phosphates naturels très fins, tels que les Bernard ou le Toriaphos et le chlorure par une dose équivalente de sylvinité riche, soit 800 à 1.000 kg. à l'hectare.

Ces engrais qui non seulement peuvent, mais gagnent à être mélangés, ce qui facilite l'épandage et diminue la main-d'œuvre, doivent être épandus le plus tôt possible, c'est-à-dire en Novembre ou Décembre, pour bien marquer leur effet au printemps suivant.

Dans les prairies hautes, qui ne manquent pas de calcaire, on remplacera les scories par du superphosphate à la condition d'en mettre tous les ans à la dose de 400 à 500 kg. à l'hectare, plutôt au début du printemps, en mélange avec les engrais azotés.

L'action de la fumure phospho-potassique se manifestera par une grande abondance de légumineuses qui donnent la qualité et la valeur nutritive du foin; mais cependant il importe qu'un juste équilibre soit conservé et qu'il reste suffisamment de bonnes graminées. C'est pour cette raison, comme également pour activer le départ de la végétation et par suite la quantité de foin récolté, qu'il sera toujours très utile, pour ne pas dire indispensable, surtout si le printemps est tardif, d'épandre environ quinze jours avant le départ de la végétation :

150 à 200 kg. de nitrate de soude, ou 125 à 150 kg. de sulfate d'ammoniaque à l'hectare.

La Vie Syndicale

Chauvé
Dimanche 24 Novembre, à 7 h. 30 précises du matin, Salle Paroissiale: Grande réunion syndicale. Conférence agricole par MM. Faivre, de Dreuzy et Cormier, suivie d'une séance Cinématographique instructive et distribution gratuite de brochures. Tous les agriculteurs sont cordialement invités.

La réunion commencera à 7 h. 30 très précises. Avis aux retardataires !

Saint-Hilaire-de-Chaléons
Dimanche 24 Novembre, à 11 h. 30, Salle du Patronage, grande réunion syndicale. Conférence par MM. Faivre, de Dreuzy et Cormier, sur l'emploi rationnel des engrais et les problèmes agricoles à l'ordre du jour. La réunion se terminera par une séance cinématographique très instructive.

Tous nos adhérents sont instamment priés d'y assister.

La Limouzinière
M. HILLEREAU Benjamin, cafetier au bourg, est nommé AGENT du Syndicat Central des Agriculteurs de la Loire-Inférieure. Tous nos adhérents de la commune sont priés désormais de s'adresser à M. Hillereau pour tout ce qui concerne le Syndicat.

Dimanche 24 Novembre, à 3 h. 15 de l'après-midi, après les vêpres, grande réunion syndicale. Conférence agricole par M. R. Faivre, et Séance Cinématographique instructive. Tous les cultivateurs de La Limouzinière et de la région sont cordialement invités.

Ligné
Mardi 26 Novembre, à 7 heures du soir, Salle de la Mairie, grande réunion syndicale. Conférence agricole par MM. Faivre, de Dreuzy et Cormier, suivie d'une Séance Cinématographique instructive. Tous nos adhérents sont instamment priés d'y assister et d'y amener leurs amis.

Ancenis
Dimanche 8 Décembre, à 10 heures du matin, à la Mairie d'Ancenis, GRANDE REUNION VITICOLE, avec les concours des Syndicats de la région ancienne, de M. de la Roche-macé, de M. de Camiran, président de la Confédération des Vignerons; et de M. Faivre, du Syndicat Central, etc...

Cette réunion, spécialement consacrée aux vignerons de toute la région, revêtira une importance exceptionnelle. Que tous y viennent et y amènent leurs amis.

Création de Mutuelles
Si vous voulez créer dans votre commune :

- Une Mutuelle Accidents, 123 fr.
- Une Mutuelle Incendie, 123 fr.
- Une Mutuelle Bétail, 123 fr.

Ecrivez-nous, ou venez nous voir au Syndicat, 2, rue Scribe, à Nantes. Notre nouveau service de Mutualité vous donnera satisfaction.

CONCLUSION
Aucune plante de grande culture n'est, en général, sensible à l'action

Confédération Générale des Vignerons du Centre et de l'Ouest

La Défense Viticole

Les délégués des Associations viticoles des 14 départements constituant la Confédération générale des Vignerons du Centre et de l'Ouest,

Protestent contre toutes les manœuvres spéculatives qui ont été tentées pour provoquer la baisse des cours des vins et pour enlever aux viticulteurs, en même temps que le légitime profit d'une bonne et coûteuse récolte, la compensation de trois années déficitaires;

Approuvent le Secrétariat de la C. G. V. C. O. d'avoir mis les vignerons en garde contre toutes informations fausses et tendancieuses et d'avoir renseigné aussi exactement que possible les viticulteurs sur l'importance de la récolte, la situation du marché et la tendance des cours;

Proclament la nécessité de maintenir une étroite solidarité entre toutes les Associations viticoles françaises et de réaliser, par des concessions mutuelles, le front unique de la viticulture;

Remercent les Parlementaires qui sont intervenus efficacement pour conserver aux viticulteurs du Bassin de la Loire le droit de chapitaliser leurs vendanges, afin d'améliorer la qualité de leurs vins;

Demandent la réduction des droits de circulation qui pèsent sur le vin et qui sont actuellement dix fois plus élevés qu'avant-guerre;

Se déclarent opposés au projet de substitution d'une taxe unique à la taxe actuelle sur le chiffre d'affaires, tant qu'on n'aura pas pris toutes précautions pour éviter que la taxe soit

payée ou collectée par les vignerons;

Considèrent que, pour porter efficacement remède à la crise viticole, il faut développer le plus rapidement et le plus largement possible les caves et distilleries coopératives;

Prient leurs représentants au Parlement de n'accorder leur confiance et leurs suffrages qu'au Gouvernement qui ne se contentera point de promesses, mais qui donnera satisfaction par des actes aux revendications essentielles des viticulteurs et de tous les agriculteurs.

VOEU SUR LES VINS NORMAUX
Le Congrès émet le vœu :
Que le Ministère de l'Agriculture institue une enquête rapide et complète, pour chaque région viticole de France, avec le concours des laboratoires, des stations œnologiques, des Associations viticoles et des Chambres d'agriculture, pour définir plus exactement les caractéristiques des vins normaux, loyaux et marchands; Qu'il soit tenu compte dans cette enquête :

- 1^o Des différences de composition provenant de la diversité des cépages, des climats et des régions;
- 2^o Du dosage de tous les éléments constitutifs du vin, aussi bien, par exemple, de l'acidité que de la teneur en alcool;

Et qu'en tout état de cause, on établisse des normes et, éventuellement, des réglementations adaptées aux diverses régions viticoles de la France.

NOTRE COOPERATIVE

- Huiles de Table**
Extra « Calvé », par 15 litres, 8 fr. 50 le litre franco, verre facturé 1 fr. et repris au même prix.
Extra « La Délicate », 10 k, 85 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... 430 »
en morceaux de 500 gram. 430 »
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 410 fr.
— petite... 430 »
Braisette... 350 »
Boulets... 310 »
Doublets... 340 »
Anthracite 1^{er} choix :
Moyenne gaillette... 530 »
Petite gaillette... 550 »
Braisette... 430 »
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 à la même personne.
Par wagon, au départ de Nantes, nous cotons les prix suivants :
Briquettes... 215 fr.
Moyennes gaillettes... 320 »
Petites gaillettes... 340 »
Braisettes... 260 »
Boulets... 220 »
Doublets... 235 »
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.
Majoration de 5 francs par tonne lorsqu'il y a plusieurs sortes de charbons dans le même wagon.

LES SALARIES AGRICOLES ET LES ASSURANCES SOCIALES

M. Jules Apourchoux, député, a demandé au Ministre du Travail quelles sont les dispositions prévues pour les salariés qui versent actuellement à la caisse des retraites ouvrières et paysannes conjointement avec leur patron et qui, par suite de leur augmentation de traitement, ne pourront bénéficier de la loi sur les assurances sociales.

Réponse. — Les salariés actuellement assurés de la loi du 5 avril 1910 conserveront le bénéfice des droits qu'ils auront acquis antérieurement à la mise en vigueur des assurances sociales. Ils pourront, notamment, s'ils ne sont pas à ce moment en situation de prétendre à la liquidation de leur pension, demander ultérieurement, dans les conditions prévues par la loi sur les retraites ouvrières, la dévolution des rentes résultant de leurs versements et des contributions patronales. Au cas où, par la suite, ils seraient appelés à bénéficier momentanément de la loi sur les assurances sociales, ils auraient droit, en outre, aux rentes correspondant aux versements portés à leur compte individuel d'assurance-vieillesse sous le régime des assurances sociales.

Changement d'Adresse

Nous rappelons à nos adhérents nous signalant leur changement d'adresse, pour l'envoi du Bulletin, de toujours nous indiquer leur ANCIENNE ADRESSE, en mentionnant la nouvelle.

Cela évitera des recherches, des correspondances inutiles, d'où une perte de temps et un retard dans l'envoi du journal.

Prière également de joindre 1 franc en timbres-poste pour frais de plaque et de nouvelle inscription.

NOS MERCURIALES

- Nantes, le 22 novembre.
- Grains et Farines**
Prix à la production :
Blé en disponible... 128
Avoines grises ou noires... 94
Avoines bigarrées nouv... 83
Sarrasin... 102
Orge... 95
Son... 64
Seigle... 86
Maïs Maroc... 105
Maïs Plata... 108
Maïs Indo-Chine... 106
- Fourrages**
On cote suivant lieux de production, les 1.000 kilos :
Paille de blé bottelée... 370 à 375
Paille de blé pressée... 365 à 370
Paille d'avoine pressée... 350 à 360
Paille d'orge pressée... 320 à 325
- Légumes et Primeurs**
MARCHE DU CHAMP DE MARS
(20 Novembre)
Oignons, le kilo, 0,75; carottes, 1; pommes de terre, 0,25; salades : laitue, les 20, 6; scaroles, les 12, 5; chicorée, les 12, 5; radis, les 12 paquets, 4; poireaux, les 30, 4; choux-pommes, les 16, 18; choux-fleurs, l'unité, 3; choux verts, les 12 paquets, 2; choux navets, les 5, 2; choux Bruxelles, le kilo, 3,50; petits navets, la botte, 1; cresson, les 12 paquets, 6; céleri branche, les 6, 4,50; céleri rave, les 6, 4; salsifis, la botte, 1,25; châtignons, le boisseau, 14.
- MARCHE DES INNOCENTS**
Paris, 20 novembre
AIL, 450 fr.; carottes de Meaux, 60 fr.; champignons extra, 1.350 fr.; moyens, 1.120 fr.; de conserve, 1.010 fr.; chicorée de Nantes, 230 fr.; choux de Bruxelles, 380 fr.; endives belges, 380 fr.; françaises, 450 fr.; épinards de Paris, 200 fr.; haricots verts du Midi, 700 fr.; à cosses du Midi, 380 fr.; laitue de Nantes, 350 fr.; mâche des départements, 750 fr.; navets de Paris, 140 fr.; oignons en grains, 120 fr.; oseille de Paris, 200 fr.; pois verts du Midi, 500 fr.
- Cours des Vins**
Muscadet... 450 à 550
Gros-Plant... 220 à 275
Noah... 150 à 200
Noah, le degré alcool... 7 » à 7 50
Poire... 6 » à 6 50
- Cours du Bétail**
Cours du 16 novembre
Syndicat des Eleveurs et Expéditeurs de la Loire-Inférieure
MARCHE AUX VEAUX
Entrés : hier, 129; ce jour, 310.
Cours : le plus haut, 7,50; le plus bas, 5,50; moyen, 6,50.
Syndicat de la Boucherie de Nantes
BŒUFS. — Vendus, 17; le ½ kil., derrière, 5,25; devant, 4,75.
VEAUX. — Vendus, 437; le kil.: 1^{re} qualité, 8,50 à 9,50; 2^e qualité, 7,25 à 8,25.
MOUTONS. — Vendus, 297; le kil., 9 à 10 fr.
- Pommes à Cidre**
Nous cotons, 320 à 350.
Châteaubriant, 20 novembre, 340 fr. les 1.000 kilos. — Nozay, 340 à 350 fr. — Ploërmel, 380 à 400 fr. — Questembert, 380 à 400 fr. — Rochefort-en-Terre, 410 à 420 fr. — Ville-dieu, 360 à 380 fr. — Rennes, 400 fr. — Moncontour, 430 à 440 fr. — Bonnetable, 300 à 330 fr. — Beaumont-sur-Sarthe, 330 à 335 fr.
- Pommes de Terre**
Châteaubriant, 20 novembre, 35 fr. les 100 kilos. — Nozay, 22 à 25 fr. — Paimbeuf, 40 à 45 fr. — Ploërmel, 22 à 25 fr. — Questembert, 25 à 26 fr. — Pontivy : Chardonnet, 20 fr.; saucisse, 22 fr.; Beauvais, 22 fr.; rosa, 34 fr. — Bonnetable, 25 à 40 fr. — Bouloire, 25 à 35 fr. — Villedieu, 40 à 60 fr., suivant variétés. — Rochefort-en-Terre, 27 à 28 fr. — Beaumont-sur-Sarthe, 24 à 26 fr. — Moncontour : Beauvais, 23; Chardonnet, 25; Hollande, 30. — Tréguier, 24 à 28 fr. — La Plèche, 35 fr. — Saint-Pol-de-Léon : Hollande jaune, 18 à 20 fr.; Uplodate blanche, 24 fr.; Julie chair jaune, 40 fr. les 100 kilos.
- Sulfate de Cuivre**
Pour livraison novembre... 330 »
— décembre... 333 »
les 100 kilos logés sur wagon Nantes ou pris à l'usine
Majoration de 3 francs par 100 kil. pour livraison en sacs de 50 kilos.
Sulfate de cuivre Anglais, disponible Nov.-Déc... 340 »
les 100 kilos sur wagon Nantes.
Tendance ferme.

Electricité Rurale

Le Moteur Agricole par excellence

L'utilité de la force motrice ne se discute plus à la campagne et ce sont les agriculteurs eux-mêmes qui réclament des moteurs pour se décharger un peu d'un labeur écrasant en accélérant son rythme. Mais pour les satisfaire pleinement, il faut des moteurs adaptés aux besoins de l'agriculture, simples, robustes, économiques, souples et toujours prêts à servir.

Simple, parce que l'agriculteur a bien autre chose à faire que d'appréhender le métier de mécano.

Robustes, car le service est dur, le travail ne peut attendre et le moteur doit être toujours prêt sans nécessiter de grands soins.

Souples, car le travail multiple exige des puissances très variées.

Il est facile de dire : le moteur électrique est le meilleur des moteurs agricoles, la forme supérieure de l'énergie.

Mais on le prouve avec autant de facilité.

Au point de vue national, le moteur électrique est le seul qui soit alimenté par un produit français. Tout le monde sait que la plus grosse partie de l'énergie électrique provient des sources de houille blanche qui sont bien françaises et situées en territoire français. Pourquoi payer à l'étranger un lourd tribut alors que nous possédons une richesse fabuleuse ? Et avec la houille blanche, on ne craint ni les grèves, ni la guerre, ni les blocus, car rien n'empêche l'eau de tomber du ciel et de couler.

Hors ceci qui est d'ordre général, nous pouvons noter le moteur électrique sur ces points suivants :

Economie
1^o Le moteur électrique de bonne qualité coûte, à l'achat, environ 3 fois moins cher que tout autre moteur de même puissance;
2^o Le moteur électrique consomme des Kwh dont le prix très abordable, s'abaisse à mesure que la consommation croît. Car la grosse dépense est l'installation de la centrale et du secteur. Les frais d'amortissement sont les mêmes, que la centrale vende 1 ou 100.000 Kwh, mais la part qui incombe à chaque Kwh installé à la Centrale n'est plus la même. Plus on consomme, plus le prix baisse et c'est prouvé;
3^o Le moteur électrique ne consomme qu'en proportion du travail qu'on lui demande;

Simplicité
4^o Le moteur électrique se met en marche sans effort, en manœuvrant simplement une manette. Ce geste est à la portée d'un enfant;
5^o Le moteur électrique fonctionne des jours entiers sans surveillance, sans souci du graissage ni de l'alimentation;
6^o Le moteur électrique ne comporte aucun organe mécanique et ne peut, par conséquent, pas se diriger;

Robustesse
7^o Pour la même raison, le moteur électrique est robuste. Aucune pièce n'est susceptible de bris et tous les organes sont bien abrités sous le blindage;
8^o Tous les organes d'un moteur électrique peuvent être garantis de la même façon, car dans un moteur électrique, il n'y a pas de points faibles.

Souplesse
9^o Le moteur électrique est plus souple que la meilleure machine à vapeur;
10^o Avec certains moteurs électriques modernes, on peut avoir à la poulie plusieurs puissances comprises dans le rapport de 1 à 3;
11^o La régularité du couple moteur dans le moteur électrique est parfaite. Sans volant d'inertie, il ne détermine cependant dans les machines qu'il actionne, aucune dislocation.

Rapidité d'action
12^o Le moteur électrique démarre au commandement et s'arrête de même. La température extérieure ne le gêne en rien. Pas besoin de le faire tourner à vide quand il fait froid. On l'arrête et on le met en route 20 fois de suite s'il faut; sans jamais user de courant pour rien;
13^o Le moteur électrique ne connaît pas la panne mécanique, ni l'attente interminable des pièces de rechange;

Sécurité
14^o Le moteur électrique ne connaît guère la panne d'alimentation,

car les Secteurs ont beaucoup amélioré leur distribution, et en tous cas la majorité des pannes ne dure pas plus de quelques minutes.

15^o Il n'y a pas à aller chercher de carburant, à le transporter, à le manipuler. L'énergie est toujours là, sous la main, sans aucun souci et elle coule naturellement dès qu'on manœuvre le commutateur, comme l'eau d'une fontaine;

16^o L'énergie électrique, quand l'installation est bien faite, élimine le risque d'incendie. Avec le moteur électrique, on ne manipule jamais de liquides inflammables dans des bâtiments remplis de matières inflammables. Pas de danger de retour de flammes. Les compagnies d'assurances le savent bien et la preuve en est que, pour d'autres moteurs introduits dans les bâtiments agricoles, elles font payer des primes beaucoup plus élevées;

17^o Le moteur électrique ne fait pas de bruit. Quelle fatigue de moins pour travailler pendant des journées entières. Quelle commodité pour donner des ordres nécessaires sans déplacements inutiles qui font perdre du temps. Quelle sécurité pour les travailleurs qui ne sont pas absourdis et à qui on peut indiquer le danger s'il y a lieu;

Hygiène
18^o Le moteur électrique ne dégage pas d'odeur désagréable de carburant brûlé ni de fumées d'huile. Pas davantage de gaz toxiques et l'on sait que l'oxyde de carbone fabriqué en grande quantité par certains moteurs transportables en local clos est dangereux;

Maniabilité
19^o Le moteur électrique ne tient pas de place. On le met dans un coin, on le monte directement sur un bâti d'une machine et on ne s'en occupe plus.

20^o Le moteur électrique n'est pas lourd. Sur une simple poulie, un homme déplace 5 CV sans rien se casser. Et si la bronnette est une civière, le moteur électrique monte au grenier et descend à la cave aussi facilement que vous et moi.

Dès l'abord, le moteur électrique obtient, sur simple examen, la note 20/20.

Quelle autre machine peut entrer en comparaison ?

Voilà donc 20 points de supériorité bien nette.

AGRICULTEURS !
pour **8** francs
DE COTISATION ANNUELLE
vous recevrez notre BULLETIN chaque SEMAINE
ET BENEFICIEREZ DES MULTIPLES AVANTAGES DE NOTRE SYNDICAT ET DE NOTRE COOPERATIVE AGRICOLE.

CHEMIN DE FER DE PARIS A ORLÉANS
SERVICE AUTOMOBILE D'HIVER
entre
SAINT-NAZAIRE ET LE CROISIC

Pendant la période de suppression des trains 110 et 3561, la Compagnie d'Orléans organise, du 3 octobre 1929 au 31 mars 1930 inclus, le service automobile ci-après :

HORAIRES
Aller. — Le Croisic-gare, dép. 12 h. 30; Batz-Eglise, 12 h. 35; Le Pouliguen, 12 h. 50; La Baule-Escoubac, 13 h.; La Baule-Les Pins, 13 h. 10; Pornichet-gare, 13 h. 20; Sainte-Marguerite, 13 h. 30; Saint-Marc, 13 h. 45; Saint-Nazaire-gare, arrivée, 14 h.
Retour. — Saint-Nazaire-gare, dép. 14 h. 10; Saint-Marc, 14 h. 25; Sainte-Marguerite, 14 h. 35; Pornichet-gare, 14 h. 45; La Baule-Les Pins, 14 h. 55; La Baule-Escoubac, 15 h. 05; Le Pouliguen, 15 h. 15; Batz, 15 h. 30; Le Croisic-gare, arrivée, 15 h. 35.

Prix
1^o du Croisic à : Batz, 1 fr.; Le Pouliguen, 2 fr.; La Baule-Escoubac, 3 fr.; La Baule-Les Pins, 3 fr.; Pornichet-gare, 4 fr.; Sainte-Marguerite, 4 fr. 75; Saint-Marc, 5 fr. 25; Saint-Nazaire, 7 fr.
2^o de Saint-Nazaire à : Saint-Marc, 2 fr. 50; Sainte-Marguerite, 3 fr.; Pornichet-gare, 4 fr.; La Baule-Les Pins, 5 fr.; La Baule-Escoubac, 5 fr.; Le Pouliguen, 6 fr.; Batz-Eglise, 6 fr. 50; Le Croisic, 7 fr.

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 3/4 muils et barriques neufs et d'occasion, chène et châtaigner. S'adresser à M. Charon-Janin, 45, quai Malakoff, Nantes.

175. — A vendre, plants des meilleurs variétés d'Hybrides sélectionnés, blancs et rouges, production des signobles et pépinières du propriétaire, authenticité garantie. Catalogue franco. Prix de gros. S'adresser à M. Terrien, la Blanchetière, La Chapelle-Basse-Mer.

180. — On offre plants de vignes greffés, racinés, Pinot, Muscadet, et Hybrides divers, numéros connus et appréciés. — Producteurs directs, Bertille Seyve 450, Othello et Noah. S'adresser à M. Auguste Meneux, viticulteur au Guineau, la Chapelle-Basse-Mer, qui engage les vigneronnes à visiter ses pépinières.

187. — A vendre beaux plants de vignes greffés et producteurs directs recommandés, authenticité et sélection garanties. S'adresser à M. E. Girault, viticulteur-pépiniériste, domaine de la Ronde, à Jaunay-Clan (Vienne).

210. — A vendre, plants d'asperges, « Grosse Argenteuil » hâtive et productive. Prix réduits. S'adresser à M. Chapeau père, à Bellevue, Sainte-Luce.

213. — A vendre, au Clouet, commune de Vertou, 1 maison 4 pièces avec jardin de 400 mètres, plus 15 ares de vigne et 20 ares de terre et taillis. Remise, cellier, pressoir, buanderie, etc. S'adresser à M. Fagreau, expert à Pont-Rousseau.

215. — A vendre, 500.000 plants greffés : Muscadets, gros-plant, comblard, gros-plant, pinot et toutes variétés de l'Ouest. 400.000 racines hybrides anciens et nouveaux. Tous arbres fruitiers. Catalogue franco. S'adresser à M. J. Foulonnet, à Saint-Christophe la Couprie (Maine-et-Loire).

216. — A vendre, 1 harnais complet et un collier pour charrette. Bon état.

217. — Fumier à vendre, 20 francs

le mètre cube, pris sur place. S'adresser à M. Béranger, La Porcherie de la Pierre, Les Gouéts.

218. — A vendre cause surnombre, génisse 26 mois, pleine, pure race Nantaise primée et issue de parents primés.

219. — A vendre à l'état net : 1° Un distributeur engrais « Korum » ; 2° 9 plateaux, transformable en semoir ; 3° Un pulvérisateur à traction pour l'acide sulfurique « Castaing » ; 4° Un tonneau « Jarrosse », 800 litres, avec pompe ; 5° Un manège « Excelsior », 2 bras, actionnant un concasseur et un broyeur d'ajonc.

220. — A vendre, beaux plants d'asperges « Grosse hâtive d'Argenteuil ». Plants sélectionnés extra. S'adresser à M. Robert Morice, à Sainte-Luce.

221. — A vendre, une chèvre (avec cornes), supposée pleine.

222. — A louer à 1/2 fruit, pour la Toussaint 1930, excellente bordière de 10 hectares, située à 8 kilomètres de Nantes et composée de serres, prés, vignes.

223. — A vendre, tenue maraîchère de 1 hectare, située à 4 kilomètres de Nantes, avec maison de 7 pièces et autres logements et communs. S'adresser à M. Minier, expert, à Saint-Sébastien-sur-Loire.

224. — A vendre, 3.000 kilos environ bon foin, récolte 1929.

225. — A vendre, 3000 kilos environ bon foin, récolte 1929.

226. — A vendre, petit coffre-fort portatif Bauche, combinaison 2 lettres. Prix : 400 francs.

227. — A vendre à l'amiable, commune de La Chapelle-sur-Erdre, près le bourg, ferme de 15 à 18 hectares, libre le 1er Novembre 1930. Pour tous renseignements, s'adresser à M. Eugène, notaire à La Chapelle-sur-Erdre.

228. — A vendre comme reproducteurs, 2 bons taureaux normands, 10 et 11 mois, issus de parents inscrits au Herd-Book, et primés dans concours.

229. — A vendre, conduite intérieure 10 CV. Panhard, 1/2 taxe. S'adresser, 4, rue Tournefort, Nantes.

230. — A louer pour la Toussaint 1930, belle ferme de 28 hectares environ, sise Commune de Champtocé (Maine-et-Loire). S'adresser à M. Lagarde, expert foncier à Saint-Georges-sur-Loire (Maine-et-Loire).

DEMANDES

96. — On demande de suite, pour propriété à 2 kilomètres de Vertou, un ménage vigneron, avec enfants en âge de travailler.

97. — On demande un ménage, homme toutes mains, sachant très bien soigner le bétail, femme sachant traire les vaches et s'occuper des porcs.

98. — On demande ménage pour campagne, à 15 kilomètres de Nantes, l'homme jardinier, toutes mains, femme lèvrée.

PRODUITS DIVERS

Les prix que nous donnons ci-dessous s'entendent pour le détail par quantité de 100 kilogrammes 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. 185 »
Riz Saigon Importation N° 2. manque
Issues de riz. 112 »
Farine de Manioc. 150 »
Les 100 kilos logés sur wagon 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 raffinés :
en farine, ext. bl. Bordeaux 182 »
en farine, blancs. 178 »
Farine de maïs. 120 »
Maïs pour volailles. 125 »
Sorgho logé dép. Nantes. 128 »
Les 100 kilos logés sur wagon Nantes.

Provendeine
Infaillible 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 L'OUEST
Provende bret. p° volailles. 135 »
— nantaise p° lapins. 135 »
Les 100 kilos logés sur wagon Nantes.

Aliments mélangés
Mélasse Say, 80 % mélasses. 96 »
Son mélangé Say, 50 %..... 113 »
Paille mélangée Say, 50 %..... 82 »
Les 100 kilos logés sur wagon Paris-Gobelins et Pont-d'Andres.

Produits des Etablissements Arsène Berin ALIMENTATION DES CHEVAUX
Aliment complet N° 1, 40 % avoine, 35 % mélasses. 119 »
Aliment « Le Picotin », pour chevaux de campagne (succédanés, avoine tourteaux) 125 »

ALIMENTATION DES BEUFS ET VACHES
« Optima » :
pour vaches laitières. 134 »
p° engraissement d. beufs 138 »
p° veaux (le sac de 5 k.). 14 50

ALIMENTATION GENERALE
Provende « Sucraff » N° 1. 88 »
— « 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.

Colle liquide à la Gélatine purifiée
MARQUE S.C.E.
Cette colle, fabriquée d'après une formule trouvée par MM. Moreau et Vinet a déjà fait ses preuves dans notre région, et son débit est passé de quelques centaines de litres il y a 8 ans, à plus de 5.000 litres pendant la dernière campagne.

Elle donne un fil, aussi bien rouge que blanc, une limpidité et un brillant qui contribuent beaucoup à augmenter leur valeur.

La dose à employer dans les cas ordinaires est de 1 litre par 11 hectos (5 barriques) de vins à coller. Le prix de détail est fixé à 6 fr. 50 le litre nu. Réduction pour quantité.

En vente au Syndicat, 2, rue Scribe, Nantes. Prière de se munir de litres ou de bidons.

MARCHÉS RÉGIONAUX

NANTES (Talensac)
Beuf. — Le demi-kilo : 1re catégorie, 4,25 à 10,75 ; 2e catéq., 2 à 4,50 ; 3e catéq., 1 à 2 fr.
Veau. — Le demi-kilo : 1re catégorie, 5 à 8,25 ; 2e catéq., 4 à 7,25 ; 3e catéq., 2,50 à 4 fr.
Mouton. — Le demi-kilo : 1re catégorie, 10,50 à 11 fr. ; 2e catéq., 6 à 10 fr. ; 3e catéq., 3,50 à 5,50.

ANCIENS
Poulets, la couple, gros 30 à 35 fr., moyens 28 à 30 fr., petits 25 à 28 fr. ; pigeons, la couple, 10 à 12 fr. ; lapins, la pièce, 15 à 20 fr. ; canards, la paire, 12 à 18 fr. ; canards, la pièce, 12 à 18 fr. ; lapins de garenne, la pièce, 6 à 7 fr. ; perdrix, 8 à 10 fr. ; lièvre, le demi-kilo, 4 à 6 fr. ; porcs gras, aménés 40, vendus 40, le kilo 9 fr. ; porcs maigres, aménés 170, vendus 170, de 300 à 400 fr. pièce ; porcellons, aménés 300, vendus 260, de 230 à 260 fr. pièce.

CANDÉ
Froment, 120-125 fr. ; seigle, 95 fr. ; orge, 90 fr. ; avoine, 95 fr. ; pommes de terre, 70 fr. ; paille, les 1.000 kilos, 250 fr. ; foin, 520 à 580 fr. ; beurre, le demi-kilo, 10 fr. ; œufs, la douzaine, 10 à 12 fr. ; canards, la paire, 25-32 fr. ; lapins, la pièce, 12 à 18 fr. ; lapins de garenne, la pièce, 6 à 7 fr. ; perdrix, 8 à 10 fr. ; lièvre, le demi-kilo, 4 à 6 fr. ; porcs gras, aménés 40, vendus 40, le kilo 9 fr. ; porcs maigres, aménés 170, vendus 170, de 300 à 400 fr. pièce ; porcellons, aménés 300, vendus 260, de 230 à 260 fr. pièce.

CHATEAUBRIANT
Blé, 125 fr. ; sarrasin, 100 fr. ; avoine, 90 à 95 fr. ; orge, 90 fr. ; son, 80 à 85 fr. ; paille, 200 fr. ; les 500 kilos ; foin, 280 fr. ; foin, 150 à 160 fr. la barrique, droits en sus.

NOZAY
Blé, 124 à 125 fr. ; sarrasin, 97-98 fr. ; avoine, 89-90 fr. ; seigle, 89-90 fr. ; orge mouture, 94-95 fr. ; son, 80 fr. ; foin, les 500 kilos, 220 à 230 fr. ; paille de blé pressée, 175 à 180 fr. ; cidre, la barrique, 120 à 130 fr., suivant qualité, droits en sus.

SAVENEY
Blé, 130 fr. ; avoine, 95 fr. ; blé noir, 100 fr. ; seigle, 100 fr. ; son, 85 fr. ; foin, les 500 kilos, 240 fr. ; paille, 130 fr. ; poulets, la couple, 25 à 50 fr. ; perdrix, la pièce, 10 à 11 fr. ; lapins de garenne, 9 à 10 fr. ; lièvres, la livree, 4,25 ; œufs, la douzaine, 11 à 12 fr. ; beurre, le demi-kilo, 10 à 11 fr. ; canards gras, le kilo, 3,75 à 4,25 ; vaches grasses, le kilo, 3 à 4 fr. ; veaux, 6,50 à 7,75 ; agneaux, 6,25 à 7,50 ; moutons, 5 à 6 fr. ; porcs, 6,50 à 8,75.

SAINT-ETIENNE-DE-MONTLUZ
Poulets, la couple, gros 50 à 60 fr., moyens 40 à 45 fr., pigeons, 10 fr. ; lapins, la pièce, 18 à 20 fr. ; œufs, la douzaine, 12 à 12,50 ; beurre, le demi-kilo, 10,50 à 11,50 ; veaux, le kilo, 7 à 8,50 ; veaux aménés et vendus, 27.

PAIMBOEUF
Farine, 180-192 fr. ; blé, 128-130 fr. ; avoine, 98 fr. ; son, 82-83 fr. ; foin, les 500 kilos, 200 fr. ; paille, 165-170 fr. ; pommes de terre, 40-45 fr. ; Beurre en gros, le kilo, 21-21,50 ; au détail, la livre, 10,50-11,50 ; œufs, la douzaine, 9,50-10 fr. ; Poulets, 24-30 fr. ; canards, 20-24 fr. ; pigeonneaux, 11-12,50 ; lapins domestiques, 10 à 22 fr. ; lapins de garenne, 7 à 9 fr. ; perdrix, 7,50-8,50 ; lièvres, 21-28,50.

LE PELLERIN
Poulets, la couple, gros 45 fr., moyens 40 fr., petits 36 fr. ; canards, la pièce, 22 à 24 fr. ; pigeons, la couple, 10 fr. ; lapins, la pièce, 10 à 15 fr. ; canards, la douzaine, 12 fr. ; beurre, le demi-kilo, 12,25 ; châtaignes, le litre, 1,80.

SAINT-PHILBERT-DE-GRANDLIEU
Poulets, la couple, gros 50 à 55 fr., moyens 45 à 50 fr., petits 30 à 40 fr. ; canards, la pièce, 19 fr. ; pigeons, la couple, 8 fr. ; lapins, la pièce, 21 fr.

Œufs, la douzaine, 7 à 8 fr. ; beurre, la livre, 12 à 12,50.

BOURGNEUF-EN-RETZ
Froment rouge, 190 fr. ; avoine, 125 fr. ; orge, 110 fr. ; foin, les 500 kilos, 125 fr. ; paille, 110 fr. ; poulets, la couple, gros 40 à 45 fr., moyens 35 à 40 fr., petits 30 à 35 fr. ; canards, la pièce, 15 à 18 fr. ; pigeons, la couple, 20 fr. ; lapins, la pièce, 18 à 24 fr. ; œufs, la douzaine, 10 fr. ; beurre, le demi-kilo, 11 fr. ; via nouveau, la barrique, 220 à 275 fr.

LEGE
Beufs gras : 1re qualité, 4,60 ; 2e, 4 fr. ; 3e, 3,25 à 3,75. Vaches grasses : 1re qualité, 4,70 ; 2e, 4 fr. ; 3e, 3 à 3,50. Taureaux : 1re qualité, 4,50 ; 2e, 4 fr. ; 3e, 3,25 à 3,75. Vaches pleines ou en lait : 1re qualité, 3,800 fr. ; 2e, 2,700 fr. ; 3e, 1,900 à 1,700 fr. Beufs de travail : de 6.200 à 8.000 fr. la paire.

VIEILLEVICINE
Blé, 128 fr. ; avoine, 115 fr. ; seigle, 120 fr. ; foin, les 500 kilos, 180 à 200 fr. ; paille, 150 à 180 fr. ; poulets, la couple, gros, 60 fr. ; beurre, le demi-kilo, 12 fr. ; cidre nouveau, la barrique, 125 fr. ; beufs gras, le kilo, 4,75 à 5,25 ; vaches grasses, le kilo, 4,75 à 5 fr. ; vaches laitières, 2.000 à 3.500 fr. ; taureaux, le kilo, 4,75 ; porcs, 7,75.

CLISSON
Vaches pleines ou en lait. 1re qualité, 3.700 fr. ; 2e qual., 2.600 fr. ; 3e qual., 1.200 à 1.700 fr. ; jeunes beufs et taureaux maigres, 1re qualité 5,50, 2e qual. 5, 3e qual. de 4 à 4,50 ; beufs de travail, de 6.500 à 7.500 fr. la paire.

POMMES DE TERRE DE SEMENCES
Culture maraîchère et grande culture
Royal Kidney, 69 fr. ; Idéale, 77 fr. ; Early-Rose, 73 fr. ; Erlstingen, 77 fr. ; Belle de Juillet, 75 fr. ; Jaune de Hollande, 69 fr. ; Flucke géante de Saint-Malo, 59 fr. ; Ronde jaune, 57 fr. ; Fin de siècle, 57 fr. ; Abondance de Montvilliers, 61 fr. ; Saucisse de Bretagne, 69 fr. ; Merveille d'Amérique (chair rosée), 57 fr. ; Institut de Beauvais, 59 fr. ; Magnun Bonum, Etoile du Nord, 61 fr. ; Géante sans pareille, Andréa, Populaire Mondiale, Industrie, Chardon, 57 fr. ; Géante blanche, Professeur-Maccker, 51 fr. ; Géante bleue, 51 fr.

Ces prix s'entendent (sauf variation) les 100 kilos, logés sur wagon départ Côtes-du-Nord, et pour expéditions avant les gelées.

Prix spéciaux pour wagons complets.

L'Imprimeur-Gérant : F. DUPAS.

Pépinières Américaines DE L'OUEST
Etablissements Viticoles
Eugène GIRAULT
Pépiniériste Viticulteur
JAUNAY-CLAN (Vienne)
— Tél. 9 et 75 —

VIN blanc à vendre, 20 barriques de 1928 et 20 barriques de 1929. S'adr. Publicité Ouest, Nantes, n° 1.205.

DRAPEAUX POUR SOCIÉTÉS
BANNIÈRES - INSIGNES
ECHARPES POUR MAIRES ET ADJOINTS
A. CHAPEAU
Fabricant
8, Rue Mathelin-Rodier, NANTES
Remise de 10 % aux sociétés

Tout bon cultivateur doit lire : LA MONOGRAPHIE DE LA FERME EXPERIMENTALE D'AVRILLE En vente au Syndicat, 5 francs, ou franco par poste, 5 fr. 50.

AGRICULTEURS !
Le Cabinet
A. BLOUIN
8, Rue de Feltre - Nantes
Téléphone 128.55
se tient à votre disposition pour vos ventes et achats de Fonds de Commerce - Terrains - Immeubles - Fermes, etc., et vous donnera gratuitement tous conseils utiles.

CIDRE
COLORE - BONIFIE
CONSERVE - CLARIFIE
MALADIES GUÉRIES
PAR LES
PRODUITS GATÉ
EXTRAIT DE LA VRAIE MARQUE
THE PHARM. H. G. GUILCHÈRE - S'LO

farine LA REINE
PRODUIT NATUREL
à base de CARBOBES
Spécial pour l'Engraissement des Porcs
L'essayer c'est l'adopter. Résultats surprenants.
Dépôt chez M^{me} CHATEAU à Coudray (Plessé)

A VENDRE
16 Foudres en chêne état neuf, de 17 hectos, au prix de 500 francs l'un.
LINOZY, rue Pasteur, Perpignan.

Fabrique de Meubles
A. FOURNIER-GUERIN
48, Place Duchesse-Anne - NANTES
MEUBLES, LIÈRE, TENTURES
SIÈGES, TAPIS
— Remise 5 % aux sociétaires —

SAUVEZ VOS MOUTONS
La douve ravage les troupeaux, le FILIBOUVE les guérit radicalement.
Livrée en capsules, le FILIBOUVE s'absorbe très facilement et sa composition d'acide bilieux pur, est la plus active que l'extractif éthéré de fougère mâle, en fait la médication la plus économique.

SOCIÉTÉ FRANÇAISE DES PRODUITS VÉTÉRINAIRES
3, Rue Barbagnère Paris (9^e)
Mettez le Directeur de la SOCIÉTÉ FRANÇAISE DES PRODUITS VÉTÉRINAIRES 3, Rue Barbagnère, PARIS (9^e)
Veuillez m'adresser votre brochure gratuite : POUR LES OVIDES et les BOVIDES CONTRE LA DOUVE Nom et prénom
Adresse Département

PROVENDINE
METTEZ LES AU BON RÉGIME
PROVENDINE CONVIENT LE MIEUX
On peut résumer la mise au point d'un porc en deux périodes : 1° celle du développement ou de la croissance ; 2° celle de l'engraissement proprement dit.
Très souvent les jeunes porcs sont soumis, surtout en été lorsque la verdure et les légumes abondent, au régime des végétaux ambrés par les féculeux ou farineux.
Que l'éleveur soit bien persuadé que ce régime est absolument insuffisant pour garantir la croissance normale des porcs. Ce régime, par conséquent, est le plus mauvais système d'élevage des animaux. Il s'opère que très lentement. Il s'agit donc de le faciliter pour empêcher la faiblesse. Or, pour cela, l'emploi de la « Provendine » est indispensable ! L'expérience l'a surabondamment prouvé et aucun héritage n'est possible pour l'éleveur soucieux de ses intérêts.
Lorsqu'arrive la période d'engraissement qui exige une nourriture plus substantielle, la « Provendine » n'est pas moins nécessaire, car en ce moment, il s'agit : 1° d'entretenir l'appétit des porcs ; 2° de faciliter l'assimilation de leurs aliments ; 3° de favoriser l'augmentation rapide du poids des animaux.
Ici encore la « Provendine » fait merveille, parce que sa composition donne aux aliments quels qu'ils soient, un complément qui les rend parfaits.
Éleveurs si vous voulez retirer un réel profit de l'élevage des porcs, mettez-les au régime de la Provendine dès l'époque du sevrage.
N° 827. — M^{lle} Marie ROUXEL, La Moirerie en Plevanon à PLEHEREL (Côtes du Nord), nous écrivait le 21 juin 1929 : « M'occupant de l'élevage des porcs, cette année, j'ai fait usage de Provendine et mes petits cochons font plaisir à voir. Les personnes qui me les achètent ont bon goût, car ils ont de la chair et de la peau. Cependant, c'est bien vrai, et je vous assure que l'argent que je dépense pour la Provendine est bien vite retiré. Je recommande la Provendine à tous les éleveurs et jamais je n'en serai dépourvu. »
Nous ne faisons aucun envoi contre remboursement, toute commande doit être accompagnée de sa valeur plus 5 francs pour frais d'expédition.
Dépôt pour l'Ouest de la France : Maison Louis SANDERS, 10, Quai Richemont, RENNES.

VOUS LES ÉLEVEREZ TOUS RAPIDEMENT ET SANS RISQUE
AVEC L'AIDE DE LA
FARINE ATÉ
Aliment spécial dont l'action fortifiante, apéritive et digestive permet à l'animal d'assimiler en les complétant les aliments donnés.
Employez la FARINE ATÉ, vous engraissez économiquement votre bétail, vous donnez à vos porcs, porcelets, veaux, vaches, etc., une chair lourde et ferme et supprimerez complètement tous les risques de l'élevage.
CINQ FOIS plus efficace que toute autre provende
Vous trouverez la Farine ATÉ dans toutes les Succursales de l'Économique des Docks de l'Ouest, de l'Union des Docks et chez plus de 2.000 Dépositaires en Bretagne, Normandie et Vendée.
Il y a un dépôt de farine ATÉ près de chez vous

Pommes de Terre de Semence d'Origine Bretonne
20 Variétés à grands rendements
Hollande à chair jaune, Esterlingen, Royale, Abondance, Saucisse, Industrie, Beauvais, Fin de Siècle, Géante blanche, etc., etc.
Expéditions par wagons et à partir de 50 kilos
Ecrire :
UNION AGRICOLE BRETONNE
31, Rue du Port, SAINT-BRIEUC (Côtes-du-Nord)
Agents sérieux acceptés

GUEUDET
NANTES - 10, Rue Crébillon - NANTES
SES COMPLETS
79 - 95 - 125 - 175 fr.
Pour Enfants : 59 - 75 - 89 fr.
VÊTEMENTS IMPERMEABLES, CUIRS, CIRÉS, GABARDINES
TOUT LE VÊTEMENT, HOMMES, DAMES, ENFANTS
GUEUDET HABILLE BIEN

LES VENDEURS
3, RUE SAINT-MARCEL, PARIS
CATALOGUE FRANCO SUR DEMANDE
EXTRAIT
DE NOS PRIX COURANTS

Moulins à meules horizontales en aggloméré. prix
N° 0. Débit 50-70 kgs à l'heure 765 fr.
N° 1. — 100-125 — 1.425 fr.
N° 2. — 125-150 — 1.720 fr.
Bluteries.
N° 1. Débit horaire 100-125..... 1.395 fr.
Aplatisseurs.
N° 2. Débit 350-400 kgs à l'heure. 1.165 fr.
Moulins combinés avec aplatisseurs.
N° 1..... 2.250 fr.
Coupes-racines à disque.
N° 1. Débit 3.000 kgs à l'heure. 725 fr.
Coupes-racines à cylindre.
N° 1. Débit 1.300 kgs..... 715 fr.
Brise-Tourteaux.
Débit 200 kgs..... 775 fr.
Trieur de pommes de terre.
Débit 1.500-2.000..... 900 fr.
Sacs combinés.
Sans lame..... 645 fr.
Brouette monte-sac.
Avec cliquet d'arrêt..... 270 fr.
Tous les appareils pouvant fonctionner au moteur sans montage avec poignée de commande.
Solidité et parfait fonctionnement garantis sur contrat.

COUPE-RACINES IDÉAL
MONTÉ SUR BILLES
Entièrement métallique, trémie tête acier. Construction soignée assurant un débit maximum avec le minimum d'effort. Unanimement apprécié comme le meilleur de tous les systèmes connus.
L. LADROYE - Fonderie - SERMAIZE-LES-BAINS (Marne)