



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

JOURNAL HEBDOMADAIRE
paraissant le Samedi - Tirage 16.000ADMINISTRATION : 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 — NANTESTELEPHONE 141.95
Chèques Postaux Nantes 6.015

CONCOURS GENERAL AGRICOLE : Rappelons qu'il se tiendra à Paris du 19 au 23 Mars pour les espèces bovines, ovines et porcines et qu'il comprendra, en outre, une exposition de produits du sol. On peut demander le programme au Syndicat, 2, rue Scribe, à Nantes.

CALAMITÉS AGRICOLES : Une Caisse nationale des calamités agricoles, alimentée par une dotation de 300 millions, prévue dans le plan d'outillage économique aura pour objet de faciliter les opérations d'assurance et de protection contre les risques : grêle, gel, ouragans, orages, inondations, avalanches, etc...

EN RUSSIE : Le Comité central du parti communiste vient de voter une résolution pour enlever aux paysans, avant 1932, toutes les terres qu'ils possèdent. Celles-ci seront remises à des organisations collectivistes.

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE DE LA LOIRE-INFÉRIEURE

L'Assemblée générale des membres de la Société d'Agriculture de la Loire-Inférieure se tiendra au siège social, 31, Rue de la Fosse, le Samedi 25 Janvier, à 14 h. 30.

Ordre du jour : Procès-verbal de la dernière séance ; Compte rendu du Concours de Nantes en 1929 ; Approbation des comptes du Trésorier ; Projet de budget pour 1930 ; Organisation du Concours de Nantes en 1930 ; Présentation de nouveaux membres ; Questions diverses.

SESSION GÉNÉRALE DES AGRICULTEURS DE FRANCE

Le vote par le Parlement d'importantes dispositions concernant l'agriculture, aussi bien que la sollicitude marquée à son endroit par le Gouvernement dans le projet de loi sur l'outillage national, viennent d'attirer l'attention sur le rôle prépondérant des facteurs agricoles dans l'économie générale.

Du 20 au 25 janvier prochain, les Agriculteurs de France étudieront, rue d'Athènes, les moyens d'acquiescer aux conditions du travail agricole les méthodes modernes de production et de circulation. Leurs travaux porteront d'abord sur les divers problèmes soulevés par la récente législation, les méthodes coopératives de conservation en silos, de vente et de transformation du blé. Puis, en liaison avec les grands réseaux de chemins de fer, l'Automobile Club, le Touring Club, les grands constructeurs de l'automobile et du pneu, ils chercheront à définir la politique du rail et de la route susceptible de satisfaire aux besoins du village éloigné des centres de consommation. Peut-être faut-il voir dans la coïncidence de ces assises des milieux ruraux avec le Salon de la Machine agricole, l'affirmation de la place qui revient à l'outillage dans l'effort indispensable de l'agriculture à se mieux organiser.

JARDINAGE MODERNE



— Ce vous ennue d'arracher les mauvaises herbes du jardin ? Prenez donc l'aspersion électrique de Madame tout sera fait en cinq minutes !

LA DEFENSE DE NOS VINS

La Crise Viticole

M. Turrel, ancien ministre, vient d'adresser une lettre sur « La Crise Viticole » au président du Groupe Viticole à la Chambre. Notre excellent confrère « La Revue de Viticulture » en reproduit la partie essentielle. Nous sommes heureux de mettre ces lignes sous les yeux de nos lecteurs, car les conclusions qui s'en dégagent sont celles que nous défendons depuis de longues années, pour la défense de nos intérêts régionaux.

J'ai hésité à vous écrire, mais la situation est trop grave, pour que ceux qui, comme moi, ont passé leur vie à défendre la viticulture à la tribune de la Chambre et au ministère, ne vous en écrivent pas : « Casse-cou » lorsqu'ils voient que vous faites fausse route dans vos démarches, très louables du reste.

Voyons les choses telles qu'elles sont, et parlons sans autre souci que celui de la vérité. Nos vins de France ne se vendent pas.

Cet encombrement, il suffit d'ouvrir les yeux pour savoir d'où il vient. J'arrive d'un voyage en Bretagne. Je me suis arrêté à Nantes, les quais regorgent de fûts de vin d'Espagne, de vin d'Algérie, et d'autres provenances exotiques. Il en est de même tout le long de la Loire jusqu'à Saint-Nazaire.

Je suis allé à Rouen, au Havre, partout j'ai vu nos vins français chassés par les vins du dehors. Les producteurs français, ceux qui paient les impôts, qui donnent des salaires aux ouvriers, sont écartés du marché français. Nous sommes livrés à la concurrence étrangère, et nous assistons à ce spectacle inouï, de la première nation viticole du monde servant à nos consommateurs des vins exotiques alors que les vins français restent invendus. C'est idiot, mais cela est.

La cause de la mévente est là, et pas ailleurs. Tant que notre marché sera livré à la Grèce, à la Turquie, à l'Autriche, à l'Espagne, à l'Italie, vous aurez beau vous agiter, rédiger des masses de projets, voter des lois, de décrets, des règlements, rien ne sera efficace. Vous atténuez peut-être le malaise de façon minime, mais la cause subsistant, l'effet se maintiendra. Je n'entends certes pas soutenir qu'il n'y ait pas des mesures diverses à prendre, mais la diminution des droits, la réduction des frais de transport, l'obligation de donner un litre au lieu de 3/4 de litre dans les restaurants, n'empêchera pas l'invasion étrangère.

Le mal dont nous souffrons, et qui un jour nous écrasera définitivement, c'est l'encombrement du marché métropolitain par les vins venant de l'étranger.

Comment remédier au mal ? Ici, il est nécessaire de parler net, et de mettre les points sur les i. Le mal dont nous souffrons, et dont se plaint la viticulture, n'est qu'un épisode de la grande crise agricole qui érase les producteurs terriens de la France entière. Cette crise, nous le dire, est le résultat de la politique imprévoyante suivie depuis vingt-cinq ans par les Pouvoirs publics. Hier le blé, la betterave, aujourd'hui la vigne. Toutes les branches de la production agricole sont atteintes et dans le marasme.

On a sacrifié l'agriculture à l'industrie, on a fait bon marché des intérêts agricoles, on les a oubliés (le vin surtout) dans tous les arrangements commerciaux, au profit des intérêts industriels. Celui qui nous vend nos charnues, nos pressoirs, nos sulfates, nos engrais, est protégé contre mesure ; nous devons lui acheter par force au prix qu'il veut ; mais si nous lui offrons nos vins, il nous

répond : « Je bois des vins d'Espagne, ou de Grèce, ou d'Algérie, ou de Tunisie, ou du Maroc. » C'est stupide et révoltant.

Chaque fois qu'aux affaires étrangères on a discuté un arrangement commercial, l'agriculture a été sacrifiée, et le vin a été livré à la concurrence étrangère, sur notre marché et chassé du marché de l'étranger. Notre exportation est morte ou à peu près.

Pendant douze ans, j'ai soutenu le combat, j'ai monté la garde aux frontières de la France pour en écarter les concurrents qui voulaient l'enivrer et nous ruiner. J'ai le droit de vous le rappeler. Quelques exemples :

1° En 1892, la Turquie tenta un traité pour nous envoyer ses raisins secs. Ribot était président du Conseil. Je gravis la tribune et je m'y opposai. Battu à la Chambre, j'organisi une campagne devant le Sénat. Celui-ci repoussa le traité. Ribot fut renversé ; et le traité ne fut pas conclu ; les Turcs gardèrent leurs raisins.

2° Quelque temps après la Grèce esquisse la même manœuvre, je me rendis au Quai d'Orsay ; et avant la signature de ce traité qui nous préparait l'invasion des raisins de Corinthe (admirable matière de vins fabriqués), je montai à la tribune et fis repousser le traité.

3° Plus tard, ce fut au tour de l'Autriche qui invoquait la fameuse clause, pour nous envoyer les produits de ses cépages. La question était délicate. Renseigné admirablement par mon ami Hanotaux, je pus aboutir à convaincre la Chambre et à faire rejeter les prétentions autrichiennes.

4° Vinrent ensuite les fameux entrepôts spéciaux, la bataille ne se termina pas par une victoire, mais l'opinion fut avertie, et la question est résolue, j'en passe et des meilleures.

5° Et la Tunisie, mais c'est un problème ancien.

Car l'Italie envoie ses vins à Tunis, à mesure que Tunis nous expédie les siens. On a oublié ce facteur, et on a inconsidérément grandi le chiffre des importations tunisiennes, ruinant ainsi le vigneron de France, au profit des grandes firmes tunisiennes, et pour la joie des importateurs italiens. C'est idiot.

Au Maroc, questionnez M. Manaut, député des Pyrénées-Orientales, membre du gouvernement actuel, il vous dira que les pépiniéristes de sa région envoient des millions de plants américains au Maroc, préparant ainsi dans cette région arrosée du sang de nos enfants, une concurrence redoutable et prochaine.

En Algérie, la question est plus délicate, mais non insoluble. On peut, on doit entraver le mal, et ne pas le laisser s'agrandir. Mais il faut agir au lieu de parler.

Et notre conclusion est celle-ci : nous ne méconnaissons pas l'intérêt des diverses mesures que vous préconisez ; mais nous soutenons que leur efficacité sera illusoire. La France est envahie par l'étranger. Voyez comment agit l'Espagne, voyez si elle reçoit un hectolitre de vin du dehors. Voyez l'Italie, étudiez ses importations (néant). Le roi d'Espagne est allé en Belgique préparer la conquête de ce marché, pour les vins de son pays...

L'exportation de l'Italie en Allemagne nous domine. Celle de l'Espagne en fait autant. Voilà le nœud du problème.

Dissuader les mauvais vins, excellente idée, mais il faut régulariser le marché des alcools.

Je conclus en vous suppliant de

A ANGERS

La 25^e Foire aux Vins d'Anjou

par R. FAIVRE

Nous avons visité, en curieux et en amateur, cette 25^e Foire organisée par nos amis et voisins les viticulteurs Angevins. En dehors du plaisir personnel — plaisir du palais — et du bon accueil réservé aux visiteurs, cette manifestation viticole présentait un réel intérêt : celui de nous instruire, de nous renseigner sur les nouveaux courants pratiques et d'en faire un compte rendu bref et impartial, pour les milliers de vignerons de notre département.

Cette Foire aux Vins fut inaugurée le Samedi 11 Janvier ; il y eut beaucoup de personnalités officielles, des personnalités du monde agricole et viticole, un vin d'honneur et naturellement des discours. Nous les passons sous silence, ayant choisi le dernier jour de la Foire — le mardi — pour notre visite et le fut peut-être le jour où il y eut le plus d'affluence.

Nous avons retrouvé, comme l'an dernier à pareille époque — mais avec une température plus clémente — le même grand baraquement-exposition, à l'intérieur duquel les vignerons alignent leurs bouteilles dans des petites cages métalliques et font déguster gratuitement aux visiteurs leur meilleur jus de raisin, juste le fond d'un petit verre — il y a tant de dégustateurs !

Le nombre des exposants-récoltants était de 182 contre 150 environ l'an dernier, d'où une progression assez notable.

Pour donner un aperçu exact de cette Foire, avant d'aborder les cours, voyons la quantité de vins récoltés cette année en Anjou et quelle en est la qualité.

QUANTITÉ

Cette année, malgré les gelées qui ont, principalement dans les coteaux, réduit la production, on peut dire que la récolte est élevée dans son ensemble. Elle a été en Maine-et-Loire de 1.002.277 hectolitres, pour 31.000 hectares de vignobles environ. Or, la production moyenne en Anjou est de 800.000 hectos et l'an dernier, en 1928, il n'y a eu que 530.000 hectos. S'il n'y avait pas eu les gelées, la production 1929 aurait été très abondante et exceptionnelle.

(Voir la suite en 2^e page).

voir le mal où il est, dans la concurrence des vins venus du dehors. C'est là qu'est la source de toute la crise.

Vous n'y pouvez remédier que par un travail long, délicat, et surtout par une attention, une surveillance constante des agissements du Quai d'Orsay. Faites la révision des arrangements commerciaux et des traités, et surtout maintenez la solidarité agricole, sans laquelle la vigne est impuissante. Le mal résulte de vingt ans de négligence ; on ne peut le guérir dans un jour. Enfin, moins de querelles politiques seraient les bienvenues, croyez-moi. Le pays en est épuisé.

A. TURREL, ancien ministre.

N. B. — Nous sommes parfaitement d'accord avec M. Turrel.

Dès 1923, notre président, M. de Camiran, dans un rapport à la C.G.V. sur le problème douanier, a montré le péril. L'envahissement pèse sur tous nos vins, et notre Muscadet, vin spécial et de consommation locale, bien que sa situation commerciale soit brillante, en subit le contre-coup.

— FAIVRE

Confédération Générale des Vignerons

du CENTRE et de l'OUEST

Projet de lois sur les Vins

Voici le projet tel qu'il vient de sortir des mains de la Commission sénatoriale :

ARTICLE PREMIER. — Il est interdit d'importer, de vendre, de mettre en vente, de détenir en vue de la vente, sauf pour la distillerie et la vinaigrerie, des vins de coupeage renfermant moins de 9 degrés d'alcool réel, ainsi qu'une acidité fixe insuffisante pour qu'en ajoutant le chiffre de l'acidité au degré d'alcool, la somme de ces deux chiffres soit supérieure à 12,5.

Est considéré comme vin de coupeage, tout vin résultant du mélange entre un commerçant de vins différenciant entre eux par leur provenance.

ARTICLE 2. — Les vins autres que les vins de coupeage ne pourront circuler en vue de la vente, être mis en vente ou vendus, que si l'indication, soit du lieu de leur production (localité, commune ou canton), soit de l'appellation d'origine à laquelle ils ont droit en vertu de la loi du 6 mai 1919 modifiée par la loi du 22 juillet 1927, figure clairement sur les récipients, factures et pièces de régie.

En aucun cas, la désignation du lieu de production ne devra créer une confusion avec une appellation d'origine.

En ce qui concerne les vins n'ayant pas droit à une appellation d'origine, un décret du Ministre de l'Agriculture pourra, sur avis de la Commission technique permanente, et compte tenu des conditions climatiques de leur production, fixer chaque année, pour chaque région, la composition au-dessous de laquelle les vins provenant desdites régions devront être considérés comme impropres à la vente hors du département.

ARTICLE 3. — L'article 10 de la loi du 6 mai 1919 est complété par la disposition suivante :

Est interdit dans la dénomination des vins n'ayant pas droit à une appellation d'origine aux termes de la présente loi, l'emploi des mots tels que « clos », « château », « domaine », « moulin », « tour », « mont », « côte », « cru », « monopole », ainsi que toutes autres expressions susceptibles de faire croire à une appellation d'origine.

ARTICLE 4. — Les vins importés ne pourront circuler en vue de la vente, être mis en vente ou vendus que si l'indication de leur pays d'origine et leur degré alcoolique figurent clairement sur les récipients, factures et pièces de régie. L'emploi de ces vins demeure licite pour la préparation des apéritifs placés sous le régime fiscal des spiritueux.

ARTICLE 5. — Est seul autorisé pour la vente des vins, cidres et poires en bouteilles autres que les vins et cidres mousseux, l'emploi de bouteilles dont le type et la capacité sont déterminés par un décret en Conseil d'Etat rendu sur la proposition du Ministre du Commerce et de l'Industrie et du Ministre de l'Agriculture.

Les dispositions du présent article ne sont pas applicables aux vins et cidres destinés à l'exportation ni aux vins importés en bouteilles.

ARTICLE 6. — Les infractions à la présente loi et au règlement prévu pour son application seront constatées et poursuivies comme en matière de fraudes et falsifications ; elles seront punies des peines prévues par la loi du 1^{er} août 1905 et, en cas de contrefaçon excluant le délit de tromperie, par l'article 13 de ladite loi modifié par la loi du 21 juillet 1929.

En ce dernier cas, le tribunal de simple police aura alors qualité pour

prescrire l'envoi des vins litigieux à la distillerie ou à la vinaigrerie.

Le tout sans préjudice de l'application des peines prévues à l'article 266 du décret du 21 décembre 1926, portant codification des textes législatifs en matière de contributions indirectes pour les contraventions fiscales aux articles 2 et 3 et à celles des articles correspondant des règlements, contraventions qui, le cas échéant, seront constatées et poursuivies comme en matière de contributions indirectes.

ARTICLE 7. — Il sera statué par des règlements d'administration publique sur les mesures à prendre pour assurer l'exécution de la présente loi.

ARTICLE 8. — Les dispositions de la présente loi ne sont pas applicables aux vins de liqueur.

ARTICLE 9. — La présente loi est applicable à l'Algérie.

L'article 5, qui prévoyait le droit de vinage aux alcools de vin, a été rejeté. Nous le déplorons vivement. C'est été une grande facilité pour l'amélioration de la fermentation et de la tenue de nos vins fins de Muscadet.

Sur ce sujet, il faudra revenir, car c'est le moyen de décongestionner par distillation le marché dans les années d'abondance.

Par contre, l'article 2 nous semble dangereux. Rédigé pour éviter les vins anormaux du Midi et brider la fraude et le mouillage, il ne faudrait pas qu'il entravât la vente de nos gros plants et autres petits vins.

Nous demandons que la loi soit précise et nous donne des garanties au sujet des jugements de la « Commission technique ».

Nous attirons l'attention sur l'article remarquable de M. Turrel, ancien ministre, sur la crise viticole. Là est le salut ; le projet de loi actuel fera du bien, mais il ne guérira pas entièrement.

Concours des Vins de 1930

Cette année 1930, la C. G. V. C. O. ne fera pas de stand de dégustation à la Foire de Nantes. Il y a déjà un grand nombre de demandes de stands particuliers, ils suffiront à abreuver tous les visiteurs. Nous avons donné l'exemple depuis trois ans et sommes suivis au-delà de nos espérances.

Par contre, nous ferons un Grand Concours des Vins de la Loire-Inférieure. De nombreuses médailles, prix, diplômes, seront distribués. Les vins du département entier concourront.

Concours général agricole de Paris

Il serait bon aussi d'exposer au Concours Général Agricole, à Paris, le plus grand nombre de bouteilles possible. Il y aura un stand de Confédération du pays.

Tous les viticulteurs qui auraient la bonne idée d'exposer sont invités à en faire la déclaration, avant fin janvier, au Syndicat des Agriculteurs, 2, rue Scribe. Nous leur ferons faire une déclaration en bonne et due forme.

Il faut envoyer deux ou trois bouteilles seulement, bien étiquetées et les plus élégantes possible. Nous tâcherons de les grouper par communes. L'année dernière, il n'y avait que 150 bouteilles de la Loire-Inférieure. La Vienne, à côté de nous, en avait exposé 500.

Exposons tous, pour faire connaître nos vins à Paris. Nous y gagnerons en faisant du bien à tous.

DE CAMIRAN, Vice-Président de la C. G. V. C. O.

Un Brin de Causette...



— Quêque ça de vient les Assurances sociales, père Jeannot ?

— Ah ! ne m'en parlez point, père Gicquaud ! Y a de quoi y perdre son latin... heureusement qu'on ne l'a point appris. Ils ont voulu trop presser les choses ; ils ont mis les bœufs devant la charrette. Avant de savoir comment ça fonctionnerait, ils ont cherché des fonctionnaires, achetés des immeubles, des machines à écrire, des dactylos ; ils ont casé leurs copains dans des petites places pépées.

— Pas vrai !

— Comment pas vrai ? Vous lisez donc point l'Officiel ? Les numéros des 25 et 26 Novembre publient les traitements des employés : Directeurs d'offices hors catégorie : 41.000 à 51.000 francs ; 1^{re} catégorie, 37.000 à 48.000 francs ; sous-directeurs, 26.000 à 36.000 francs ; chefs de section, 17.500 à 26.500 francs ; vérificateurs, inspecteurs, 9.500 à 21.500 francs ; commis, 13.500 à 16.500 francs ; sténodactylos, 8.500 à 14.000 francs ; balayages de bureaux, 7.000 à 10.000 francs, casse-croûte toutes les deux heures, semaine anglaise et trois semaines de congé !

— C'est une nouvelle armée de balayeurs ! Quêque ça va nous coûter tout ça ?

— Vous n'avez point vu, père Gicquaud, qu'il n'est en pourparlers pour acheter, à Nantes, une grande maison de 5 ou 600.000 balles ? A Rouen y font construire un immeuble de 2 millions, pour une centaine d'employés ; à Nancy ça coûtera quelques millions, dans la plupart des grandes villes et à Paris, l'office central est presque terminé... ça parle de la bagatelle de 30 millions ! Des centaines de machines à écrire, à calculer américaines sont déjà arrivées au Havre, comme si ils n'auraient point mieux fait d'acheter ça en France !

— Les cochons !... ça sera avec notre galette qui paieront tout ce bazar.

— Y puiseront au tonneau commun : c'est nous qui l'alimenteront par en haut... et eux qui feront les soutirages.

— C'est ça qui fait déjà tout monter, père Jeannot... la Loire va en sortir de son lit !

— Si ça monte ? Regardez les machines, les transports, tout ! et ça n'est que le commencement. A Panama, ils rouspètent déjà avec la relève des métros, autobus, tramways, taxis, en vue des assurances sociales pour le personnel. Dire que là-bas, 44 % du budget de la ville va dans la poche des fonctionnaires. Avec la vie qui deviendra de plus en plus chère, tous les ouvriers, les employés vont demander des augmentations, car y ne pourront pu y arriver. Ça augmentera tout, on tournera dans un cercle visqueux.

— Et nous, père Jeannot, vous croyez qu'on vendra pu cher notre grain, nos bestiaux et nos patates ?

— Fichtre non, mon pauvre Gicquaud ! C'est nous qui serons les dindons là-dedans, toujours à la merci de l'offre et de la demande. Heureusement qu'on a eu nos syndicats, nos Chambres d'Agriculture pour nous défendre, faire changer un peu la loi, sans ça nous étions foutus !

— Les médecins n'en veulent point, les commerçants, les industriels, les cultivateurs et ben d'autres ; alors pourquoi nous imposer de force cette loi ?

— Voyons, père Gicquaud, tous ceux qui poussent pour avoir leur part au gâteau et les biquets qui les suivent, c'est que ça fait ben du bruit ! Le jour où les paysans seront pus unis, ils arriveront p'tête à se faire entendre... à moins qu'on ne s'enrôle tous comme vérificateurs, ou balayeurs de l'Administration ! Non mais quelle rigolade !!!

MAITRE JEANNOT.

La 25^e Foire aux Vins d'Anjou

(Suite de la 1^{re} page)

QUALITE

Au point de vue de la qualité, les gelées ont exercé, cette année, une grosse influence sur le débouvement de la vigne, qui s'est produit tard, a été très échelonné et, par voie de conséquence, ont eu une répercussion sur la floraison et la maturation du raisin.

Malgré la température élevée, la chaleur, la sécheresse de l'été, la vigne n'a bien mûri ses fruits que là où la récolte n'était pas très abondante, particulièrement sur les coteaux. C'est ce qui explique la diversité des qualités, en même temps que la grande irrégularité de la quantité suivant les propriétaires.

On a donc, cette année, des « têtes de celler » très remarquables, qui auront leur cachet particulier, parce que cette année on a eu une houle pourriture noble et à côté de cela il y a beaucoup de vins de qualité courante, tirant entre 7 et 10 degrés.

D'une façon générale, les rouges et les rosés ont été bien réussis. La pourriture du raisin prédisposait tous les vins à la casse oxydative, mais celle-ci a été combattue préventivement par les vigneronnes, qui connaissent tous maintenant le traitement à l'acide sulfureux. A noter que, dans la plupart des cas, les vendanges ont été faites en deux foies.

COURS PRATIQUES

Dans l'ensemble de notre enquête et d'après différents échos, on peut dire que les transactions ont été relativement faibles, les acheteurs restant pour la plupart dans l'attente et espérant des conditions meilleures ? Il y avait pourtant là un choix considérable, toute la gamme des vins d'Anjou : Vins du Saumurois (rive gauche de la Loire, coteaux du Thouet), Vins des coteaux du Layon (Thouarcé, Faye-d'Anjou, Beaulieu, Rochefort, St-Aubin-de-Luigné, St-Lambert-du-Lattay, Chalonnes-sur-Loire, St-Hilaire-du-Bois, Aubigné, etc.), Vins des coteaux de la Loire, rive droite et rive gauche (Bouchemaine, Savonnières, Champloché, St-Mathurin, St-Jean des Merveilles, Montjean, etc.), Vins des coteaux du Louet et de l'Aubance (Vauclairien, Brissac, Mûrs, etc.), Vins du Baugeois, des coteaux du Loir, coteaux de la Sarthe, coteaux de la Mayenne.

Les vins de tête ont été moins chers que l'année dernière. Les vins de coteaux s'offraient de 900 à 1.200 francs la barrique de 220 litres, au cellier du vendeur. Nous avons dégusté d'excellents crus « tête de cellier » à 1.100 et 1.200 francs. Certains atteignent même 1.300 francs et plus, mais il s'agit là d'exceptions. Nous avons vu du « moyen supérieur » à 950 francs et du « très bon coulage » à 800 francs la barrique.

Les Chénins blancs récoltés en plateaux s'offraient de 500 à 700 francs, suivant qualité.

Les vins rouges supérieurs, 600 à 700 francs la barrique.

Les vins rosés et rouges ordinaires, 280 à 350 francs.

Quant aux vins en bouteilles, il y en avait naturellement de tous les prix, suivant les crus et suivant l'année. Nous avons vu du Beaulieu sur Layon 1923 à 12 francs la bouteille, 1924 à 11 francs, 1925 à 7 fr. 50 et 1928 à 10 francs par caisse de 12 ou 24 bouteilles, prix départ et droits en plus.

Nous avons aussi dégusté quelques Anjou 1921, de Thouarcé, au bouquet merveilleux, mais mieux vaut, chers amis, ne pas vous en mettre l'eau à la bouche... ou plutôt le vin, ce vin qui nous semble un peu doux, comparé à notre Muscadet, mais qui se laisse boire très agréablement ! Anjou 1921 atteignent le prix de 20-25 francs, voire même 30 francs la bouteille.

Nous savons que certains préféreraient pour ce prix... plusieurs litres de Noah, mais heureusement, tous les goûts se trouvent dans la nature : la Providence a pensé à tout ! Rappelons que ces Foires Vinicoles permettent aux acheteurs étrangers à la région de trouver réunie toute une gamme des vins et de pouvoir choisir le cru désiré ; elles offrent des débouchés meilleurs et enfin elles instruisent les vigneronnes qui, par ce contact de quelques jours, échantonnant des idées, des conseils sur les procédés de vinification, ou les traitements des vignes.

Ce sont là des résultats très appréciables.

R. FAIVRE,
Ing. Agr. E.S.A.

Pour vos graines et semences, adressez-vous au Syndicat.

POUR NE PAS SE REFROIDIR

quand il fait froid et humide, prenez avant de sortir, un Pion avec du sucre et de l'eau bouillante. Vous résisterez au froid.



LA MISSION MILITAIRE GRECQUE

La mission militaire hellène, précédemment annoncée, est arrivée à Nantes le vendredi 3 janvier, après avoir visité les régions de Mâcon et de Tarbes, où il ne lui avait pas été possible de conclure d'achats. Les prix imposés à cette mission ne correspondent pas, en effet, à la valeur commerciale des chevaux qu'elle désirait acquérir et qui doivent obligatoirement avoir déjà fait leurs preuves sur les obstacles.

A l'Ecole de dressage de la Loire-Inférieure, rue de la Gourmette, il fut présenté aux officiers grecs un lot intéressant de chevaux de la région. Le colonel Tsagaridis et le capitaine Zacharakis furent vivement impressionnés tant par la profondeur de poitrine et le près de terre, le grand cadre et les os, que par la légèreté d'allures et la facilité à l'obstacle des chevaux de la Basse-Loire.

Guidée par le chef du service régional des remontes du XI^e C. A., la mission grecque est allée visiter, dans l'après-midi, quelques élevages réputés de la région. Elle admira tout particulièrement au Pellerin, chez M. Ch. Chiché, un lot important de poulains vibrant et marchant à ravir, qui a retenu toute leur attention.

Le colonel Tsagaridis, chef de la mission, a décidé d'arrêter ses recherches tant en Vendée qu'en Normandie.

Le colonel, après s'être largement documenté, s'est rendu compte que le prix de 10.000 francs par cheval rendu à Marseille, qui lui était fixé, bien que supérieur de plus des deux tiers à celui payé par la Remonte française pour des chevaux à bout de longe, ne correspondait pas du tout, contrairement à ce que certaines personnes avaient laissé entendre au Gouvernement grec, à la valeur commerciale de chevaux français susceptibles de figurer dès cette année et honorablement dans les concours hippiques.

Le colonel Tsagaridis a adressé un rapport à son gouvernement à Athènes, en demandant de ne reprendre ses achats que sur de nouvelles bases : 1^{er} avec un relèvement des prix alloués pour les chevaux d'âge confirmés sur les obstacles ; 2^e avec l'autorisation d'acheter, comme la remonte française, quelques chevaux de trois ans à l'issue des divers concours régionaux de la Société hippique et du cheval de guerre.

Le colonel Tsagaridis, qui doit passer quelques mois à Saumur, pour suivre un cours d'information à l'Ecole de cavalerie, viendra du reste à la fin de février à Nantes, assister au Concours hippique, avec son capitaine acheteur Zacharakis.

Le Service des Remontes, dans l'intérêt de l'élevage régional, conserve la liaison avec cette mission hellène et les éleveurs seront informés en temps opportun de la reprise des achats lorsque le gouvernement grec aura pris une décision sur les bases nouvelles à appliquer.

Baron de B.

Nous restons dans la tradition

Il y a 72 ans se créait à Nantes un magasin qui ne tenait que deux articles : « Le Blanc et la Lingerie » et qui prit pour enseigne « AU PETIT PARIS ».

Ce magasin de superficie alors modeste acquit bientôt une réputation extraordinaire pour ses toiles, son blanc, sa lingerie, ses trousseaux.

Cette réputation ne fit que croître et embellir, et le petit magasin de jadis devint l'importante maison que l'on connaît, place Royale, à Nantes.

Cette maison, toujours en tête du progrès et des méthodes nouvelles qui permettent de produire et de travailler dans les meilleures conditions possibles, se modernisa de fond en comble !

Le PETIT PARIS est devenu un magasin moderne à multiples rayons. Ses étages particuliers... éminent ont continué à porter vers ces deux articles, qui, il y a 72 ans, présidèrent à son origine :

« Le Blanc et la Lingerie ».

La tradition du linge de qualité s'est perpétuée au PETIT PARIS à travers les années.

Le Blanc et la Lingerie, c'est le domaine où il est si difficile et si peu payé de faire de la qualité.

Les quantités qu'il traite annuellement dans ces articles, lui permettent d'établir les prix les meilleurs marché qu'on puisse trouver dans toute notre région.

Il n'emploie que des matières de premier ordre résistant à l'usage.

Il ne vend jamais d'articles déclassés ou de second choix. Il ne cherche jamais non plus à établir des prix extraordinaires de bon marché au détriment de la qualité.

C'est la maison de confiance par excellence !

D'ailleurs, depuis des années, ce sont toujours les mêmes séries de toiles que suit le PETIT PARIS, et les armoirs à linge de plusieurs générations contiennent les mêmes qualités appréciées autrefois de l'ancien, comme aujourd'hui de la petite fille.

En lingerie, le PETIT PARIS ne s'attache pas à faire l'article de grosse série, mais il imprime à ce qu'il fabrique (car toute sa lingerie est fabriquée dans ses ateliers), un cachet qui lui est tout particulier et dont la clientèle de tout est si fière !

C'est au PETIT PARIS qu'on achète son trousseau de mariage !

Bref ! Depuis 72 ans, le PETIT PARIS est resté le champion du bon et du beau linge si cher à nos grand-mères.

Nul n'ignore en effet que la première maison de Blanc et de Lingerie de Nantes, c'est le PETIT PARIS.

Vieille maison, mais maison moderne ! Vieille réputation, vieille tradition !

La Vie Syndicale

Saint-André-des-Eaux

Dimanche 19 janvier, à 11 heures, à l'issue de la grand-messe, salle de M. Gouret, à Saint-André, réunion syndicale et causerie agricole par M. R. Faivre et M. Cormier, ingénieur agronome. Séance Cinématographique instructive. Tous nos adhérents sont instamment priés d'y assister.

Saint-Marc-sur-Mer

Les cultivateurs appartenant au Syndicat de Saint-Marc-sur-Mer sont priés d'assister à l'Assemblée générale qui aura lieu le Dimanche 19 Janvier, à 14 heures, salle du Bureau de Tabacs, à Saint-Marc.

Ordre du jour : 1^{er} Lecture du procès-verbal de l'Assemblée générale du 20 janvier 1929 ; 2^e Compte rendu financier, rapport des commissaires aux comptes et approbation du bilan ; 3^e Election de nouveaux membres ; 4^e Questions diverses.

Causerie agricole par M. Faivre, directeur technique du Syndicat Central ; M. P. Cormier, ingénieur agronome, administrateur de la Caisse Régionale de Crédit Agricole, et M. de Dreux, directeur du Bureau d'Etudes sur les engrais, suivie d'une Séance Cinématographique instructive.

La Regrippière

Samedi 25 janvier, à 7 heures du soir, Salle des Ecoles, à La Regrippière, GRANDE-REUNION SYNDICALE, sous la présidence de M. DEJOIE, Conseiller général, président de l'Union Vinicole du Canton de Vallet.

Conférence Agricole et Viticole par M. R. Faivre, directeur technique du Syndicat Central, et M. de Dreux, directeur du Bureau d'Etudes sur les Engrais.

Séance Cinématographique instructive. Questions importantes. Tous les agriculteurs et viticulteurs de la région sont cordialement invités.

Couëron

Dimanche dernier 12 Janvier, Salle de l'Hôtel du Cheval Blanc, à l'issue d'une causerie syndicale par M. Faivre, eut lieu la création d'une SECTION AGRICOLE COMMUNALE.

Voici la composition des membres du Bureau :

Président : M. Alexandre Olivier, maire de Couëron.

Vice-Présidents : MM. François Loyer et Auguste Senard.

Troisième : M. Francis Martin-Mabit.

Secrétaire-agent : M. Jean-Marie Loyer, La Rouaudière.

Secrétaire-adjoint : M. Martin François Urien.

Conseillers : MM. Adolphe Vailant, Jules Galland, Julien Loyer, Jean Chéniaud, Louis Jubineau, Alexandre Barré, Pierre Philippi, Julien Brétché et Charles Olivier.

Tous ces membres furent élus à l'unanimité. Le Bureau groupe des délégués de chaque partie de la commune, ainsi que toutes les branches de la production agricole.

De nombreux cultivateurs se firent inscrire comme syndiqués à l'issue de la réunion.

Une question très intéressante, concernant la vente des porcs, fut soulevée par un adhérent qui eut l'approbation de tous les membres présents. Dans une prochaine réunion, des décisions seront prises à ce sujet et seront suivies par tous les cultivateurs de la commune.

Toutes nos félicitations aux membres de ce nouveau groupement, appelé à une grande activité et à un grand développement.

Pierrie-Conquereuil

M. JEAN THÉLOHAND, au bourg de Pierrie, est nommé Agent du Syndicat des Agriculteurs de la Loire-Inférieure et de notre Coopérative. Tous nos adhérents de Pierrie et Conquereuil pourront s'adresser à M. Thélohand, secrétaire de notre Section locale.

A nos Sections

Avant important

Les Secrétaires de nos Sections et Syndicats sont priés de bien vouloir nous faire parvenir les différentes notes, communications, annonces de réunions, concernant leur groupement, pour l'insertion à « La Vie Syndicale » de notre Bulletin.

U. N. C.

Section au Loroux-Bottreau

Le 16 février 1930 aura lieu, sous la présidence de M. Linyer, sénateur-maire, président d'honneur de la Section, un Congrès intercantonal des Sections U. N. C. du canton du Loroux-Bottreau et des cantons voisins.

8 h. 1/2 : Rassemblement des sections, place de la Mairie. Salut au Drapeau. Défilé.

9 heures : Service solennel pour le Maréchal Foch et les morts de la guerre.

10 heures : Visite au Monument des Morts.

10 h. 30 : Séances du Congrès.

12 h. 30 : Grand banquet par souscription.

Le Secrétaire,
MOURIERE.



IX^e Salon de la Machine agricole (21-26 Janvier)

Les Nouveautés en Machines de Récolte

Nous avons pensé qu'il serait intéressant pour les visiteurs de la grande exposition qui se prépare, à Paris, d'avoir, par avance, quelques renseignements sur les nouveautés qu'ils pourront y rencontrer.

Pour la branche si importante des Machines de Récolte, nous avons été nous renseigner auprès des industriels spécialistes bien connus, MM. Amoureux, qui nous ont très aimablement reçu.

Je leur laisse la parole :

« La spécialisation conduit seule vers la perfection. »

Par la simplification qu'elle permet, elle facilite la fabrication en grande série soignée, conciliant la quantité, la qualité et le prix de machines construites « à la Française », c'est-à-dire, avant tout, remarquablement « fines ».

Dans leurs grands principes, les machines de récolte sont, en outre, actuellement au point.

Des progrès restent encore à réaliser en ce qui concerne :

Leur régularité de marche ;

L'augmentation de leur durée.

Dans ce but, les recherches doivent porter principalement sur :

L'amélioration des matières ;

La simplification des organes ;

Le perfectionnement du graissage ;

La réduction des parties en bois.

Matières

Je ne permets de suite d'interrompre mes interlocuteurs en leur disant : « Sur ce point capital, les Agriculteurs sont complètement convaincus par les expériences pratiques qui ont été faites et aussi par les merveilleux résultats de votre fameux concours de l'acier électrique. »

Le nouvel acier électrique, que vous utilisez pour la fabrication des pièces de fatigue de vos machines est absolument incomparable, à tous égards, et très supérieur aux meilleures fontes malléables américaines ou de l'acier électrique.

Par contre, le perfectionnement du graissage, la simplification des organes, la suite des recherches des bouillottes et des parties en bois qui conditionnent grandement la durée et la bonne marche des machines ne semblent pas avoir été encore très étudiés par les divers constructeurs.

Nous vous approuvons, en vous félicitant de votre connaissance pratique de la question Machines de Récolte, me répondez MM. Amoureux, pour ce qui concerne la question graissage et la réduction des pièces en bois.

Mais pour ce qui concerne les qualités de simplicité :

Nous pourrions vous prouver que nous ne les avons pas négligées jusqu'à présent en vous présentant notre Lieuse, par exemple, comportant 15 % de moins de pièces, que les autres, mais aussi bien montées, que les autres machines étrangères les plus connues.

De plus, les doubles écrous qui les rendent pratiquement indéfectibles et évitent le jeu qui entraîne les déformations des pièces.

Nos Faucheuses sont dans le même cas. Ces preuves de simplicité sont irréfutables, car la vérification du nombre des boulons

est d'une simplicité enfantine, puisqu'il suffit de compter.

D'autre part, chacun sait que le lion à double écrou est plus coûteux, mais très sûr. Il possède les avantages du rivet puisqu'il ne se desserre pas, et aussi celui du boulon à simple écrou, puisqu'il permet le démontage.

Examinons maintenant les points que nous avons soulignés et qui, jusqu'ici, ont été un peu négligés, voyons-les :

Perfectionnement du graissage

Réduction des parties en bois

Les améliorations que nous avons apportées dans les nouveaux modèles que nous allons présenter cette année sont considérables, elles résultent de plusieurs années d'essais pratiques, dans les champs, et sont actuellement parfaitement au point.

D'abord, dans notre :

Nouvelle Lieuse « tout acier »

Type E 1930

à graissage sous pression

Ce sera la véritable nouveauté du Salon. Nous ne pouvons en fabriquer pour cette campagne qu'un nombre assez réduit.

Son prix sera évidemment plus élevé que celui de nos excellentes Lieuses du type précédent en raison de ces perfectionnements considérables et de son revêtement plus coûteux.

En plus des avantages présentés par notre Lieuse du type C, et que vous connaissez : Tube support des éleveurs en une seule pièce, nous mettrons très robuste à profil spécial renforcé, à crans facilement remplaçables — voie étroite et organes très simples — nous aurons, en plus, des pièces de fatigue en acier électrique, 30 % de moins de boulons — notre nouvelle Lieuse « tout acier », Type E, est, en outre, en plus, du graissage sous pression de toutes ses parties, par le remplacement par l'acier de plusieurs pièces en bois qui avaient à effectuer un travail trop intense.

En outre, nous avons perfectionné dans ce type nouveau les parties secondaires et accessoires en bois qu'il ne serait pas pratique de métalliser.

Ainsi, le support trop lourd en acier ; il sera, dans notre nouvelle Lieuse, Type E 1930, semblable à celui adopté, à l'entière satisfaction de tous nos clients, depuis plusieurs années, sur notre Faucheuse n° 15.

Nous voulons parler du lion contreplaqué biseauté (obtenu par le contreplaqué biseauté des hélices d'avion) et que l'on peut dire inépuisable. La démonstration en sera faite pratiquement à notre stand au Salon.

Ensuite, dans notre :

Nouvelle Faucheuse n° 14

Nous n'ignorons pas que nos Faucheuses du type actuel présentent déjà de nombreux avantages sur les autres, mais nous nous sommes efforcés de les améliorer encore, et nous vous présentons, en plus, des pièces de fatigue en acier électrique, 30 % de moins de boulons — une coupe accrétée — incomparable de robustesse — organes très simples et très faciles à remplacer — nous aurons, en plus, des pièces de fatigue en acier électrique, 30 % de moins de boulons — une coupe accrétée — incomparable de robustesse — organes très simples et très faciles à remplacer.

« D'ailleurs, nous sommes si habitués à nos machines vendues, nous ne pouvons pas nous empêcher de vous dire, mais aussi pour maintenir la réputation de la marque qu'ils apprécient et dont ils sont si fiers. »

Nous laissons à nos clients le soin d'apprécier, me répondez MM. Amoureux.

COFFRES-FORTS BAUCHE

93, rue de Richelieu - PARIS

Agent : 21, Place du Breil, NANTES

CATALOGUE FRANCO

Contre la HERNIE

et les AFFECTIONS de l'ABDOMEN

chez l'Homme et la Femme

Il faut adopter immédiatement un des nouveaux Appareils brevetés ou des merveilleuses Ceintures de A. CLAVIERE, le grand Spécialiste de Paris, reconnu comme sans égale par cinq millions (5.000.000) de personnes et par 8.000 Docteurs des Nations.

La réputation mondiale qui entoure depuis quarante ans le nom de A. CLAVIERE, n'est pas le résultat de réclames tapageuses ; elle est due à la reconnaissance des innombrables malades qui ont retrouvé le bien-être, la force et la santé, grâce aux admirables Appareils, vraiment modernes et scientifiques, dont il fut l'inventeur, et grâce aussi à la manière toute spéciale dont ces Appareils sont établis et appliqués.

En effet, ce n'est qu'après un examen méticuleux pratiqué suivant des méthodes de toutes personnelles, sans cesse perfectionnées, que les plus sérieux enseignements de la science, et après une étude approfondie de chaque cas, que le modèle de l'Appareil nécessaire, sa contenance, sa forme et tous ses détails sont choisis et arrêtés.

Note aussi que l'Eminent Spécialiste qui se consacre à vous passe tous les mois dans votre ville et, de plus, qu'il est continuellement dans votre région, de sorte qu'en cas de besoin vous pouvez le voir facilement.

C'est pour ces raisons, entre autres, ajoutées aux qualités absolues des commandes des Appareils et des Ceintures de A. CLAVIERE, que les résultats obtenus chaque jour, dans les cas les plus graves et même désespérés, combinent votre vie, avec les nombreux malades qui en bénéficient.

Aussi toutes les personnes perspicaces font-elles lors de son prochain passage, voir l'Eminent Spécialiste des Etablissements A. CLAVIERE, parce qu'elles excellent à lui, avec les conseils les plus compétents, les plus cordiaux et les plus sincères le maximum de garanties pour le rétablissement définitif de leur santé.

Il recevra à : NANTES, tous les Jours, sauf le dimanche, à la Succursale des Etablissements A. CLAVIERE, 8, rue Croixblanc.

Un Eminent Spécialiste Collaborateur recevra également de 9 h. à 4 h. à : Châteaubriant, mercredi 22 janvier, Hôtel du Commerce.

Ancenis, jeudi 23, Hôtel des Voyageurs. St-NAZAIRE, vendredi 24, Hôtel des Messageries (rue Ville-ès-Morts).

« Traités de la Hernie » des « Varices » et des « Affections abdominales »

Conseils et renseignements gratuits et désintéressés. A. CLAVIERE, 234, faubourg Saint-Martin, PARIS.

PRODUITS DIVERS

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

RIZ et ISSUES

Riz Saigon Importation N° 1. 170 »

Riz Saigon Importation N° 2. 165 »

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..... 125 »

par 100 k..... 143 »

Coprah en farine..... 148 »

Arachides rafines :

en farine, ext. bl. Bordeaux..... 182 »

en farine, blanches..... 165 »

Farine de maïs..... 125 »

Maïs pour volailles..... 115 »

Sorgho logé dégr. Nantes..... 128 »

Les 100 kilos logés sur wagon Nantes.

Aliments pour Volailles et Lapins

Granulé condensé p^r 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

Proviennent bret. p^r volailles..... 135 »

— nantaise p^r lapins..... 135 »

Les 100 kilos logés sur wagon Nantes.

Aliments mélassés

Mélasse Say, 80 % mélasse..... 96 »

Son mélassé Say, 50 %..... 113 »

Vêtements

BELLE JARDINIERE

Seule Succursale dans la Région : **NANTES**, 12, Rue du Calvaire - Téléphone : 142-78 Châg. post. Nantes : 83-20

Vêtements

MARCHE DE LA VILLETTE

Du lundi 13 Janvier 1930

ANIMAUX	Amenés	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	4.057	420	10 10	8 60	6 90	10 70	6 06	4 74	3 45	6 63
Vaches	2.028	360	10 10	8 50	6 80	10 80	6 06	4 69	3 35	6 90
Taureaux	400	42	9	8 10	7 10	9 40	5 40	4 46	3 55	5 82
Veaux	1.932	94	17 30	14 60	9 80	18 90	8 03	5 39	11 72	
Moutons	13.742	610	19 60	15 10	13	21	9 80	7 09	5 70	10 50
Porcs	2.865	13	56	12 28	9 56	13 88	9 50	8 60	6 70	9 70

lantes. Très bon état. S'adresser à M. Chauvin, 50, rue de Paris, à Nantes.

6. — A vendre, bon muscadet des meilleurs clos de Vallet, pris chez le récoltant. Convientrait à bon débiteur.

7. — A vendre : 1° Bon chien de garde, race Policier, 3 ans, conviendrait pour propriété. Prix avantageux ; 2° Une petite vache bretonne race pure, pleine. Prix à débattre.

8. — A vendre cause décès, torpédo 4/5 places, belle carrosserie, très bon état mécanique. Pare-brise arrière. 20.000 kil. Prix très intéressant.

9. — A vendre deux belles génisses normandes 13 et 14 mois, issues de parents inscrits et primés dans concours.

10. — A louer à 1/2 fruit pour la Toussaint prochaine, une métairie de 15 hectares environ, située à 10 kilomètres Sud de Nantes (terre, prés, vignes).

11. — A vendre : 1° Ecrémuse Lena neuve, 100 litres, à l'heure ; 2° Couveuse Saint-Michel neuve, 200 œufs.

12. — A vendre, bois greffables 1202 te Riporia — Rupestris 3309 — Très beaux racinés 1202. Prix modérés. S'adresser à M. Petitau, La Brenacière, Commune des Aubiers (Deux-Sèvres).

13. — A vendre une houe et une herse en fer, force 1 cheval. Bon état. S'adresser à M. Paul Bahaud, grainier, 6, rue de Paris, Nantes.

14. — A vendre, très bon cheval bien doublé, très doux, 1 m. 65, 7 ans, apte à tous travaux agricoles. S'adresser à M. H. du Gasset, La Sennardière, Gorges.

DEMANDES

107. — On demande ménage sans enfant, homme toutes mains, femme basse-cour. S'adresser à M. Emile Cassard, herbager, à Basse-Goulaine.

1. — On demande pour propriété Nantes, un bon jardinier, non logé.

2. — On demande pour l'île-et-Vilaine, environs de Redon, ménage, l'homme toutes mains, garde, la femme, soins aux volailles, lessive. A défaut, on prendrait une veuve avec un fils en âge de faire une garde.

3. — On demande pour Avril, et pour Guérande, ménage, mari jardinier, cultivateur, la femme basse-cour. S'adresser à M. Polti, 8, square Thiers, à Paris (16^e).

4. — On demande pour environs Nantes, le mari vigne et jardin, femme cuisine. Bonnes références.

5. — On demande un jardinier sachant conduire auto. S'adresser à M. Paul Bahaud, grainier, 6, rue de Paris, Nantes.

6. — Perdu 1 chienne Braque Dupuy, 4 ans, blanche marron, poil ras, et 1 Epagneul Breton, 4 ans, blanc orange, queue courte. Récompense. S'adresser à M. Brard, La Jabbottière, Abbeville.

7. — A vendre forte jument pleine, 8 ans, 1 m. 60, parfaite culture et tous services.



Nantes, 17 Janvier.

Grains et Farines

Prix à la production :

Blé en disponible.....	130
Avouines grises ou noires.....	88
Avouines bigarrées.....	78
Sarrasin.....	92
Orge.....	90
Son.....	64
Seigle.....	80
Mais Plata.....	96
Mais Indo-Chine.....	85
Mais Maroc.....	88

Fourrages

On cite suivant lieux de production, les 1.000 kilos :

Paille de blé bottelée.....	335 à 395
Paille de blé pressée.....	375 à 380
Paille d'orge pressée.....	330 à 340
Paille d'avoine pressée.....	360 à 375

Cours du Bétail

Syndicat de la Boucherie

Cours du 10 janvier

BOEUF. — Vendus 7 ; le 1/2 kilo :

derrière, 4,75 ; devant, 4,50.

VACHES. — Vendues 3.

VEAUX. — Vendus, 402 ; le 1/2 kil.

1^{re} qual., 8,50 à 9,50 ; 2^e qual., 6,50 à 7,50.

MOUTONS. — Vendus, 234 ; le 1/2 kilo, 9 à 10 fr.

Syndicat des Eleveurs et Expéditeurs

MARCHE AUX VEAUX

Entrées hier, 104 ; ce jour, 298.

Cours : le plus haut, 7,50 ; le plus bas, 5,50 ; moyen, 6,50.

Légumes et Primeurs

MARCHE DU CHAMP DE MARS

Nantes, 15 janvier. — Betteraves, les 12, 5 ; carottes, le k., 0,40 ; céleri rave, la botte, 8 ; céleri blanc, la botte, 8 ; choux pommes, les 16, 12 ; choux-fleurs, les 11, 20 ; choux Bruxelles, le k., 1,25 ; cresson, les 12, 8 ; chicorées, les 12, 2,50 ; endives, le k., 3,25 ; escaroles, les 12, 2,50 ; épinards, le k., 1,50 ; laitues, les 20, 3 ; mâche, le k., 4 ; navets, la botte, 1 ; noix, le k., 5 ; oseille, le k., 2 ; oignons, le k., 0,50 ; pommes, le k., 1,25 ; pissenlits, le k., 2,50 ; poireaux, les 30 brins, 4,50 ; radis, les 12, 4 ; salsifis, la botte, 1,50 ; scorsonères, la botte, 1,75.

Cours des Vins

Muscadet..... 450 à 550

Gros-Plant..... 220 à 270

Noah..... 150 à 200

Noah, le degré alcool... 7 > à 7 50

Poiré..... 6 > à 6 50

Cette liqueur à la Gélatine purifiée

MARQUE S.E.

La rose 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.

EN CHARENTE, à proximité bourg important, à vendre propriété de 20 hectares en prés, terres labourables et bois. Maison d'habitation de 4 pièces, bon état. Puits, écurie, granges et servitudes diverses. Prix demandé 75.000. Facilités de paiement.

S'adresser SOCIÉTÉ IMMOBILIÈRE DU SUD-OUEST, 28, place Boulland, téléphone 5.74. ANGOULÈME.

Les terres à vignoble manquent généralement d'ac. phosphorique. Or, aucun élément n'est plus indispensable à la vigne ni au vin. Viticulteurs, faites donc un large emploi des superphosphates engrais phosphatés par excellence. Grâce au superphosphate vous aurez des vignes bien enracinées, bien arborées, fructifiant abondamment, peu sensibles aux maladies et aux gelées. Grâce aux superphosphates, vos vins seront de haute qualité, riches en alcool, bien fruités, généreux...

bonnes vaches prêtes ou fraîchement vélées, 2.500 à 3.000 fr.; bonnes bretonnes, 1.800 à 2.000 fr.; génisses, 1.800 à 2.000 fr.

Les poulains se vendaient 1.400 à 1.700 fr.; les chevaux de travail, 3.800 à 4.500 fr.; chevaux de boucherie, 600 à 1.200 fr.

Blé, 122 à 124 fr.; avoine 115 fr.; sarrasin, 115 fr.; foin, les 500 kilos, 375 à 400 fr.; paille, 210 à 215 fr.; poutets, la couple, gros 30 à 60 fr., moyens 41 à 49 fr., petits 35 à 40 fr.; oies, la pièce, 30 à 35 fr.; lapins, 15 à 22 fr.; œufs, la douzaine, 7 à 7,50 ; beurre, le demi-kilo, 10 à 12,50 ; bœufs gras, le kilo sur pied, 4 à 5 fr.; bœufs de travail, la paire, 4.000 à 6.500 fr.; vaches grasses, le kilo, 3,50 à 4,50 ; vaches laitières, 1.000 à 2.800 fr.; veaux, 7,50 à 8 fr. ;

canards, 31 à 33 fr.; lapins, 11 à 17 fr. CHALLANS

Beurre, 10,50 à 11 fr. le demi-kilo ; œufs, 7 à 8 fr. la douzaine ; poutets, 40 à 55 fr. la paire ; oies, 50 à 60 fr. pièce ; canards, 30 à 35 fr. la paire ; lapins, 15 à 25 fr. pièce.

Porcets, 250 à 330 fr. pièce ; porcs gras, 5,75 la livre nette.

La viande de bœuf valait de 3,50 à 4,75 le kilo vif ; veaux de lait, 7,50 à 8 fr. le kilo ; bœufs de travail, de 6,000 à 7.000 fr. la paire ; petits bœufs à deux dents, 5,000 à 5.500 fr. la paire ; taureaux, 2.000 à 2.500 fr. pièce ; vaches laitières de quatre à huit ans, 2.500 à 4.000 fr., suivant apparence ; taures de deux ans prêtes à faire, 2.000 à 2.800 fr. ; génisses, 800 à 1.500 fr. ; moutons, 1^{re} qualité 9 fr., 2^e qual. 8,50, 3^e qual. 7,50.

Farine, 187 à 188 fr.; blé, 126 à 128 fr.; avoine, 90 à 92 fr.; son, 85 fr.; foin, les 500 kilos, 215 à 220 fr.; paille, 170 à 180 fr.

Beurre en gros, le kilo, 21 fr.; détail, la livre, 10 à 12,50 ; œufs, la douzaine, 8,50 à 10 fr.; haricots secs, les 100 kilos, 370 à 420 fr.

Bœufs gras, le kilo, 3,90 à 4,20 ; taureaux, 3,80 à 4 fr.; vaches, 3,90 à 4,10 ; veaux, 7,30 à 7,50 ; moutons, 6,50 à 6,80 ; porcs, 8,25 à 8,40 ; poutets, la couple, 24 à 38 fr.; pigeons, 9,50 à 11 fr. ;

CLISSON

Blé, 122 à 124 fr.; avoine 115 fr.; sarrasin, 115 fr.; foin, les 500 kilos, 375 à 400 fr.; paille, 210 à 215 fr.; poutets, la couple, gros 30 à 60 fr., moyens 41 à 49 fr., petits 35 à 40 fr.; oies, la pièce, 30 à 35 fr.; lapins, 15 à 22 fr.; œufs, la douzaine, 7 à 7,50 ; beurre, le demi-kilo, 10 à 12,50 ; bœufs gras, le kilo sur pied, 4 à 5 fr.; bœufs de travail, la paire, 4.000 à 6.500 fr.; vaches grasses, le kilo, 3,50 à 4,50 ; vaches laitières, 1.000 à 2.800 fr.; veaux, 7,50 à 8 fr. ;

canards, 31 à 33 fr.; lapins, 11 à 17 fr. CHALLANS

Beurre, 10,50 à 11 fr. le demi-kilo ; œufs, 7 à 8 fr. la douzaine ; poutets, 40 à 55 fr. la paire ; oies, 50 à 60 fr. pièce ; canards, 30 à 35 fr. la paire ; lapins, 15 à 25 fr. pièce.

Porcets, 250 à 330 fr. pièce ; porcs gras, 5,75 la livre nette.

La viande de bœuf valait de 3,50 à 4,75 le kilo vif ; veaux de lait, 7,50 à 8 fr. le kilo ; bœufs de travail, de 6,000 à 7.000 fr. la paire ; petits bœufs à deux dents, 5,000 à 5.500 fr. la paire ; taureaux, 2.000 à 2.500 fr. pièce ; vaches laitières de quatre à huit ans, 2.500 à 4.000 fr., suivant apparence ; taures de deux ans prêtes à faire, 2.000 à 2.800 fr. ; génisses, 800 à 1.500 fr. ; moutons, 1^{re} qualité 9 fr., 2^e qual. 8,50, 3^e qual. 7,50.

Farine, 187 à 188 fr.; blé, 126 à 128 fr.; avoine, 90 à 92 fr.; son, 85 fr.; foin, les 500 kilos, 215 à 220 fr.; paille, 170 à 180 fr.

Beurre en gros, le kilo, 21 fr.; détail, la livre, 10 à 12,50 ; œufs, la douzaine, 8,50 à 10 fr.; haricots secs, les 100 kilos, 370 à 420 fr.

Bœufs gras, le kilo, 3,90 à 4,20 ; taureaux, 3,80 à 4 fr.; vaches, 3,90 à 4,10 ; veaux, 7,30 à 7,50 ; moutons, 6,50 à 6,80 ; porcs, 8,25 à 8,40 ; poutets, la couple, 24 à 38 fr.; pigeons, 9,50 à 11 fr. ;

CLISSON

Blé, 122 à 124 fr.; avoine 115 fr.; sarrasin, 115 fr.; foin, les 500 kilos, 375 à 400 fr.; paille, 210 à 215 fr.; poutets, la couple, gros 30 à 60 fr., moyens 41 à 49 fr., petits 35 à 40 fr.; oies, la pièce, 30 à 35 fr.; lapins, 15 à 22 fr.; œufs, la douzaine, 7 à 7,50 ; beurre, le demi-kilo, 10 à 12,50 ; bœufs gras, le kilo sur pied, 4 à 5 fr.; bœufs de travail, la paire, 4.000 à 6.500 fr.; vaches grasses, le kilo, 3,50 à 4,50 ; vaches laitières, 1.000 à 2.800 fr.; veaux, 7,50 à 8 fr. ;

canards, 31 à 33 fr.; lapins, 11 à 17 fr. CHALLANS

Beurre, 10,50 à 11 fr. le demi-kilo ; œufs, 7 à 8 fr. la douzaine ; poutets, 40 à 55 fr. la paire ; oies, 50 à 60 fr. pièce ; canards, 30 à 35 fr. la paire ; lapins, 15 à 25 fr. pièce.

Porcets, 250 à 330 fr. pièce ; porcs gras, 5,75 la livre nette.

La viande de bœuf valait de 3,50 à 4,75 le kilo vif ; veaux de lait, 7,50 à 8 fr. le kilo ; bœufs de travail, de 6,000 à 7.000 fr. la paire ; petits bœufs à deux dents, 5,000 à 5.500 fr. la paire ; taureaux, 2.000 à 2.500 fr. pièce ; vaches laitières de quatre à huit ans, 2.500 à 4.000 fr., suivant apparence ; taures de deux ans prêtes à faire, 2.000 à 2.800 fr. ; génisses, 800 à 1.500 fr. ; moutons, 1^{re} qualité 9 fr., 2^e qual. 8,50, 3^e qual. 7,50.

Farine, 187 à 188 fr.; blé, 126 à 128 fr.; avoine, 90 à 92 fr.; son, 85 fr.; foin, les 500 kilos, 215 à 220 fr.; paille, 170 à 180 fr.

Beurre en gros, le kilo, 21 fr.; détail, la livre, 10 à 12,50 ; œufs, la douzaine, 8,50 à 10 fr.; haricots secs, les 100 kilos, 370 à 420 fr.

Bœufs gras, le kilo, 3,90 à 4,20 ; taureaux, 3,80 à 4 fr.; vaches, 3,90 à 4,10 ; veaux, 7,30 à 7,50 ; moutons, 6,50 à 6,80 ; porcs, 8,25 à 8,40 ; poutets, la couple, 24 à 38 fr.; pigeons, 9,50 à 11 fr. ;

CLISSON

Blé, 122 à 124 fr.; avoine 115 fr.; sarrasin, 115 fr.; foin, les 500 kilos, 375 à 400 fr.; paille, 210 à 215 fr.; poutets, la couple, gros 30 à 60 fr., moyens 41 à 49 fr., petits 35 à 40 fr.; oies, la pièce, 30 à 35 fr.; lapins, 15 à 22 fr.; œufs, la douzaine, 7 à 7,50 ; beurre, le demi-kilo, 10 à 12,50 ; bœufs gras, le kilo sur pied, 4 à 5 fr.; bœufs de travail, la paire, 4.000 à 6.500 fr.; vaches grasses, le kilo, 3,50 à 4,50 ; vaches laitières, 1.000 à 2.800 fr.; veaux, 7,50 à 8 fr. ;

canards, 31 à 33 fr.; lapins, 11 à 17 fr. CHALLANS

Beurre, 10,50 à 11 fr. le demi-kilo ; œufs, 7 à 8 fr. la douzaine ; poutets, 40 à 55 fr. la paire ; oies, 50 à 60 fr. pièce ; canards, 30 à 35 fr. la paire ; lapins, 15 à 25 fr. pièce.

Porcets, 250 à 330 fr. pièce ; porcs gras, 5,75 la livre nette.

La viande de bœuf valait de 3,50 à 4,75 le kilo vif ; veaux de lait, 7,50 à 8 fr. le kilo ; bœufs de travail, de 6,000 à 7.000 fr. la paire ; petits bœufs à deux dents, 5,000 à 5.500 fr. la paire ; taureaux, 2.000 à 2.500 fr. pièce ; vaches laitières de quatre à huit ans, 2.500 à 4.000 fr., suivant apparence ; taures de deux ans prêtes à faire, 2.000 à 2.800 fr. ; génisses, 800 à 1.500 fr. ; moutons, 1^{re} qualité 9 fr., 2^e qual. 8,50, 3^e qual. 7,50.

Farine, 187 à 188 fr.; blé, 126 à 128 fr.; avoine, 90 à 92 fr.; son, 85 fr.; foin, les 500 kilos, 215 à 220 fr.; paille, 170 à 180 fr.

Beurre en gros, le kilo, 21 fr.; détail, la livre, 10 à 12,50 ; œufs, la douzaine, 8,50 à 10 fr.; haricots secs, les 100 kilos, 370 à 420 fr.

Bœufs gras, le kilo, 3,90 à 4,20 ; taureaux, 3,80 à 4 fr.; vaches, 3,90 à 4,10 ; veaux, 7,30 à 7,50 ; moutons, 6,50 à 6,80 ; porcs, 8,25 à 8,40 ; poutets, la couple, 24 à 38 fr.; pigeons, 9,50 à 11 fr. ;

CLISSON

Blé, 122 à 124 fr.; avoine 115 fr.; sarrasin, 115 fr.; foin, les 500 kilos, 375 à 400 fr.; paille, 210 à 215 fr.; poutets, la couple, gros 30 à 60 fr., moyens 41 à 49 fr., petits 35 à 40 fr.; oies, la pièce, 30 à 35 fr.; lapins, 15 à 22 fr.; œufs, la douzaine, 7 à 7,50 ; beurre, le demi-kilo, 10 à 12,50 ; bœufs gras, le kilo sur pied, 4 à 5 fr.; bœufs de travail, la paire, 4.000 à 6.500 fr.; vaches grasses, le kilo, 3,50 à 4,50 ; vaches laitières, 1.000 à 2.800 fr.; veaux, 7,50 à 8 fr. ;

canards, 31 à 33 fr.; lapins, 11 à 17 fr. CHALLANS

Beurre, 10,50 à 11 fr. le demi-kilo ; œufs, 7 à 8 fr. la douzaine ; poutets, 40 à 55 fr. la paire ; oies, 50 à 60 fr. pièce ; canards, 30 à 35 fr. la paire ; lapins, 15 à 25 fr. pièce.

Porcets, 250 à 330 fr. pièce ; porcs gras, 5,75 la livre nette.

La viande de bœuf valait de 3,50 à 4,75 le kilo vif ; veaux de lait, 7,50 à 8 fr. le kilo ; bœufs de travail, de 6,000 à 7.000 fr. la paire ; petits bœufs à deux dents, 5,000 à 5.500 fr. la paire ; taureaux, 2.000 à 2.500 fr. pièce ; vaches laitières de quatre à huit ans, 2.500 à 4.000 fr., suivant apparence ; taures de deux ans prêtes à faire, 2.000 à 2.800 fr. ; génisses, 800 à 1.500 fr. ; moutons, 1^{re} qualité 9 fr., 2^e qual. 8,50, 3^e qual. 7,50.

Farine, 187 à 188 fr.; blé, 126 à 128 fr.; avoine, 90 à 92 fr.; son, 85 fr.; foin, les 500 kilos, 215 à 220 fr.; paille, 170 à 180 fr.

Beurre en gros, le kilo, 21 fr.; détail, la livre, 10 à 12,50 ; œufs, la douzaine, 8,50 à 10 fr.; haricots secs, les 100 kilos, 370 à 420 fr.

Bœufs gras, le kilo, 3,90 à 4,20 ; taureaux, 3,80 à 4 fr.; vaches, 3,90 à 4,10 ; veaux, 7,30 à 7,50 ; moutons, 6,50 à 6,80 ; porcs, 8,25 à 8,40 ; poutets, la couple, 24 à 38 fr.; pigeons, 9,50 à 11 fr. ;

CLISSON

Blé, 122 à 124 fr.; avoine 115 fr.; sarrasin, 115 fr.; foin, les 500 kilos, 375 à 400 fr.; paille, 210 à 215 fr.; poutets, la couple, gros 30 à 60 fr., moyens 41 à 49 fr., petits 35 à 40 fr.; oies, la pièce, 30 à 35 fr.; lapins, 15 à 22 fr.; œufs, la douzaine, 7 à 7,50 ; beurre, le demi-kilo, 10 à 12,50 ; bœufs gras, le kilo sur pied, 4 à 5 fr.; bœufs de travail, la paire, 4.000 à 6.500 fr.; vaches grasses, le kilo, 3,50 à 4,50 ; vaches laitières, 1.000 à 2.800 fr.; veaux, 7,50 à 8 fr. ;

canards, 31 à 33 fr.; lapins, 11 à 17 fr. CHALLANS

Beurre, 10,50 à 11 fr. le demi-kilo ;

