



et des Associations Rurales, Viticoles, Maraîchères, 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

Alimentation Rationnelle des Veaux

On désigne ainsi la méthode qui consiste à élever les veaux au moyen de lait écrémé enrichi de farines amylacées.

Elle n'est pas nouvelle, et a eu beaucoup de succès. Elle procure à l'éleveur des bénéfices élevés. On a trop tendance, par paresse d'esprit ou négligence, à l'oublier depuis quelques années.

C'est en Loire-Inférieure, et il y a une vingtaine d'années, que la méthode a été mise au point par le très regretté M. André Gouin, le célèbre fondateur du Comice et Syndicat de Vertou. Ses études se poursuivirent dans sa propriété des Montys et sur toute l'aire d'expérimentation du Comice pendant plusieurs années. MM. Andouard père et fils y apportèrent leur précieuse collaboration.

A la suite de la vulgarisation de l'écrémage, les éleveurs furent tentés de nourrir leurs veaux au moyen du lait tel qu'il sortait de la machine. Même en augmentant les quantités de lait, les résultats furent mauvais. L'animal ne grossit pas, il prend du ventre ; sa ration est insuffisamment riche. La crème manque.

Comment la remplacer ? La première idée que l'on eut, ce fut de substituer à la matière grasse (crème), une autre matière grasse moins coûteuse. On essaya les huiles : huile de foie de morue, huile de poissons, etc... Les résultats économiques et physiologiques furent médiocres, les accidents de digestion fréquents.

C'est alors que l'on remplaça le beurre par un autre produit totalement différent, par des matières amylacées. Pour que celles-ci fussent bien digérées par la fragile intestin du veau, on fut amené à faire cuire légèrement des amidons. L'on remarqua qu'il suffisait de les faire bouillir en empois quelques instants pour les rendre assimilables.

La première farine employée fut la fécule de pomme de terre. On l'utilisa en grand. J'ai connu les adhérents du Comice de Vertou demandant à leur service commercial d'importantes quantités de cette denrée.

La fécule de pomme de terre présentait des inconvénients ; sa cuisson régulière sans motifs, était délicate, et la fermentation de l'empois obtenu rapide. La bouillie agrippait ; il fallait la préparer à chaque repas, sans quoi le veau avait des diarrhées.

Un grand progrès fut réalisé par M. André Gouin lorsqu'il instigait l'usage de la farine de Manioc. Elle eut une grande vogue et remplaça de suite la fécule de pommes de terre.

Depuis, on a fait encore des progrès. On a remarqué que le Manioc seul, avait des inconvénients, qu'il était bon d'y adjoindre des farines de céréales, riz, orge, etc..., et aussi des éléments minéraux fertilisants tels que le sel marin, les sels phosphatés, etc...

Maintenant l'industrie s'est emparée du procédé, et l'on trouve dans le commerce des produits tout préparés ; leur composition est, en général, satisfaisante. Ce sont les lactarines, farines lactées, Optimina pour veaux, etc...

Le Syndicat des Agriculteurs est à même de procurer à ses adhérents les marques dont la formule lui a semblé la plus sérieusement étudiée. Quelle est la technique adoptée ? Elle est généralement expliquée par les notices qui se trouvent dans les sacs.

Le principe est de remplacer la graisse enlevée du lait, par une quantité non excessive, mais suffisante, de farine. M. Gouin estimait qu'un litre de lait écrémé, enrichi de 60 grammes de fécule était l'équivalent d'un litre de lait complet.

C'est sur cette base qu'il faut opérer.

Par une ébullition de 1 ou 2 minutes dans un peu d'eau, on prépare la quantité de farine nécessaire aux têtes de la journée. A chaque repas, on délaie soigneusement avec une cuiller la part de bouillie convenable dans les litres de lait écrémé tiède, et l'on fait absorber le tout au biberon autant que possible.

Par une suite d'essais, on a été amené à ne commencer la substitution du régime naturel, par celui du lait artificiel à partir de la deuxième semaine. Il est nécessaire, durant les huit premiers jours après la naissance, de laisser le « boudet » sous sa mère.

La seconde semaine, on peut faire boire 10 à 12 litres de lait au jeune veau, la troisième on augmente la quantité de 2 ou 3 litres et ainsi de suite, en suivant l'appétit et la croissance de l'animal.

Lorsque l'on arrive à la sixième semaine, l'intestin étant devenu plus résistant et la quantité de lait à absorber journellement ne pouvant guère être poussée au-delà de 18 litres, il y a lieu d'augmenter la dose de fécule. On passe de 60 grammes à 80 grammes et même à 100 grammes par litre, suivant l'appétit de l'individu. A la fin, si le veau est destiné à la boucherie, on pousse l'engraissement en forçant la farine.

Quelques éleveurs, à partir d'un certain âge, ne délaient plus leur farine que dans de l'eau ; nous ne le recommandons pas. Il vaut mieux ne jamais supprimer le lait écrémé. La farine dans l'eau ne suffit pas, à moins que ce ne soit au sevrage où elle est tout indiquée.

Signalons que nous avons aussi vu des producteurs de lait, qui ne font pas de beurre et n'ont pas de lait écrémé, imaginer un système mixte ; lait complet et bouillie d'eau et de farine optimina. Ils réalisent de beaux bénéfices en économisant la moitié de leur lait, et obtiennent de bons veaux d'élevage ou de boucherie.

Lorsque l'opération est bien conduite, avec des bouillies fraîches, de la propreté et de l'hygiène, les incidents sont rares. Pour les éviter il est utile de bien surveiller les selles. Si l'on constate un peu de diarrhée, on arrête. L'animal est mis à la diète hydrique, et pendant 24 ou 48 heures, on ne lui fait absorber que de l'eau de riz ou du thé de foin. On le remet ensuite en route en lui accordant quelques litres de lait complet pour commencer.

Dans le cas contraire, de la graine de lin ou quelques grammes de sulfate de soude sont à conseiller. Certain est le bénéfice de l'élevage rationnel. La croissance du veau n'étant pas moins rapide au lait artificiel qu'au lait naturel, l'opération terminée, on a gagné tout le beurre de la mère durant 7 ou 8 semaines.

Admettons qu'en moyenne et par jour nous ayons donné 12 litres de lait écrémé. Nous aurons du lait enrichi de 700 grammes de farine. Elle coûte environ 2 fr. 30 le kilogramme ; pour notre journée, nous aurons dépensé 1 fr. 60 en remplacement de un litre de beurre qui elle vaut 10 francs. Le gain aura été de 8 fr. 40.

Si l'élevage se poursuit pendant 7 semaines, soit 50 jours, on aura réalisé un bénéfice de plus de 400 fr.

Un fermier, de nos adhérents, me disait hier, en nos bureaux du Syndicat, qu'il élevait chaque année six veaux de cette façon et qu'il estimait réaliser ainsi un bénéfice de plus de 2.000 francs.

C'est de la peine pour les femmes, mais ne sont-elles pas bien récompensées ?

DE CAMIRAN,

Président du Syndicat des Agriculteurs.

Un Brin de Causette...



Quand il vous disait, y a quelque temps, que le Français était un brave gars, assez bavard, point pressé, toujours en retard... avait-il raison ? Je savons bien qu'y a toujours des exceptions, mais enfin les derniers événements sont venus nous le prouver une fois de plus.

Regardez nos députés à la Chambre, y viennent enfin de voler une malheureuse petite retraite aux anciens combattants... douze ans après la fin de l'horrible guerre ! Il semble qu'ils auraient bien pu accoucher ça dix ans plus tôt. Y ne se sont point fait tirer le bout de l'oreille quand s'est agi d'augmenter leur indemnité parlementaire — non point que je critique c'est l'augmentation mais c'est une question de justice, de réparation, de reconnaissance pour les anciens poilus.

« Ils ont des droits sur nous ! » a dit le vieux « Tigre », le père Clemenceau. Y a douze ans qu'on aurait dû faire cette part du Combattant, car combien depuis qui sont morts dans la misère ; combien qui ne touchent même point une petite pension pour se soigner... et combien qui n'ont point jusqu'à 50 ou 55 ans ? — Toujours du retard je vous dis.

Et ces dévastations de nos huit ou neuf départements du Midi par les inondations. Des centaines de morts, des villages écroulés comme des châteaux de cartes, les bestiaux, les vaches, les cultures ravagées, tout emporté par les eaux. Vous me direz : — Ben quoi, c'est parce qu'il a tombé de l'eau ; pas mèche d'empêcher ça !

Naturellement, on peut point arrêter les écluses du ciel, pas que la neige de tomber, ni la grêle, ni le tonnerre, ni les tempêtes... c'est le Bon Dieu qui commande ! Mais qu'est-ce qu'on a fait depuis des années et des années pour essayer de se préserver de telles calamités ?

Y a belle lurette qu'on a fait de jolis rapports là-dessus — qui dorment dans les cartons ou les papiers des ronds de cuir — qu'on a imprimé de beaux discours — emportés tout par le courant — et votés des crédits — rognés depuis jusqu'à la moelle !

En fait de réalisation pratique... on a rien fait, rien prévu et c'est après de pareilles catastrophes et des deuils qu'on vient dire : — Ah ! si on n'avait point débouillé les montagnes... Ah ! si qu'on avait renoué ces collines... Ah ! si on avait établi un barrage... Ah ! si qu'on avait consolidé les digues... Ah ! si on avait approfondi le lit de la rivière... Ah ! si qu'on avait tracé un canal... Si qu'on... Si qu'on... Toujours du retard, répétons-le !

Le débaissement ? — Ben sûr c'en est la première cause. Mais pourquoi voulez-vous que nos députés s'intéressent aux arbres... ce sont point des électeurs ces poteaux-là !

Des digues, des barrages en mauvais état ? — Peut-être ben vrai. Mais enfin des rivières comme l'Agout ont mis deux jours pour grossir ; le service des P. T. T. avait annoncé heure par heure la crue et personne des pouvoirs publics n'a averti les populations du danger qui les menaçait ! On les a laissées envahir par les eaux pendant leur sommeil, comme des rats dans une souricière !

Dire que maintenant faudra tout reconstruire, tout replanter. C'est point tous les dons des autres populations qui répareront ces catastrophes, ni ces pertes de Français. On parle de reboiser, mais faudra attendre 50 ans avant que ça produise bon effet.

Qui vous dit encore que ces promesses n'iront point à l'eau ? On voit le mal quand il est fait et on répète : — Ah ! si qu'on avait su !

MATTE JEANNOT.

Soins à apporter au Blé en terre

Par P. LAVALLÉE

Alors que l'an dernier il était urgent de rouler les blés pour leur faire reprendre racine, après les fortes gelées de la mi-février, cette année, à la suite d'un hiver tempéré et pluvieux, l'opération qui s'impose pour assurer la réussite est un hersage plus ou moins énergique suivant la nature physique du sol et l'enracinement de cette céréale.

COMMENT VA SE COMPORTER LA SURFACE DU SOL ?

Dans toutes les terres dont la surface a été battue par les pluies, il va se former, sous l'action des hales ou des premiers rayons de soleil, une croûte dure, sorte d'écran qui s'opposera à la pénétration de l'air et de la chaleur dans le sol. Par la suite, cette surface durcie ne lui permettra pas de bénéficier de l'action bienfaisante de la rosée ou des pluies qui surviendront. On verra alors la terre se fendiller, former des crevasses d'autant plus larges et profondes que la saison sera elle-même plus ou moins sèche.

Et, si les pluies sont rares lors de la maturation du blé, celle-ci sera précipitée, parce que les racines ne pourront fournir à la plante l'eau dont elle a besoin pour bien mûrir son grain.

Plus la terre est argileuse et pauvre en chaux, plus l'action néfaste du durcissement de la surface du sol sera accentuée. Il importe au plus haut point d'éviter que cette croûte se forme, et pour cela, on doit, sans hésiter, passer la herse dans les emblavures, dès que la terre sera suffisamment ressuyée.

COMMENT OPERER LE HERSE DES BLES ?

Pour les blés semés en lignes, le premier hersage sera opéré dans la même direction que les lignes du semis, et huit à quinze jours plus tard, on en exécutera un second dans une direction oblique ou perpendiculaire au premier. Quand les dimensions du terrain ne permettent pas d'opérer ainsi, on fait le second hersage dans une direction opposée au premier pour que son efficacité soit bien marquée.

Pour les blés semés à la volée, il est également très utile d'opérer deux hersages croisés, afin que la

surface du sol soit parfaitement ameublie.

QUEL GENRE DE HERSES DOIT-ON EMPLOYER ?

L'instrument le plus recommandable pour ce genre de travail est la herse moyenne ou légère articulée, à dents fraîchement épointées, dont on règle la pénétration en terre, en chargeant au besoin le bâti. C'est un ameublissement superficiel aussi complet que possible qu'il s'agit de réaliser, et non un déracinement du blé. On ne doit pas être arrêté par les quelques plants qui peuvent être arrachés, car les bienfaits du hersage sont multiples. Mentionnons également qu'on ne doit herser qu'après disparition complète de la rosée, afin de ne pas souiller les feuilles de terre et boucher les stomates qui sont les orifices par lesquelles elles respirent.

BIENFAITS DU HERSEAGE

En ameublissant la surface du sol, on permet à l'air et aux rayons solaires de le traverser, on en accélère le réchauffement, point très important, car les microbes et les ferments qui rendent assimilable l'azote organique qu'il contient, encore engourdis par l'hiver entrent plus vite en fonction. De l'intensité de leur multiplication et de leur activité dépend la quantité d'azote mis à la disposition des racines et par là même l'essor de la plante entière, lors du réveil de la végétation.

Plus la végétation sera vigoureuse, plus le tallage sera abondant, et l'on ne doit pas perdre de vue que ce sont les tiges secondaires bien constituées qui permettent de garnir suffisamment le sol pour atteindre les hauts rendements.

Lorsqu'il reste des mottes à la surface du sol, la herse les pulvérise et fait ainsi une sorte de buttage des plus favorable à l'émission de nouvelles racines et à la bonne venue du blé.

Le troisième avantage du hersage réside dans la destruction des mauvaises herbes encore jeunes et peu enracinées. Le blé, n'ayant plus à redouter leur voisinage, utilise seul les éléments fertilisants mis à sa disposition ou que le sol renferme ; en conséquence, sa production en

grain et en paille est plus élevée.

Un autre bienfait, non moins important du hersage est le maintien de la fraîcheur du sol, l'ameublissement produit par la herse ne permet pas à l'humidité des parties profondes de remonter jusqu'à la surface par capillarité, pour se dissiper par évaporation, cette humidité reste à la disposition du blé. Cela est si vrai que dans les emblavures qui ont été bien hersées, on ne voit plus le sol se fendiller et se crevasser en tous sens pendant les périodes de sécheresse ; la céréale, mieux abreuvée, y poursuit normalement son évolution et arrive toujours à bonne fin.

Dans les blés déjà trop vigoureux, les hersages plusieurs fois répétés, alternant avec des roulages, ont encore pour résultat de retarder la montée des tiges et d'éviter la verse.

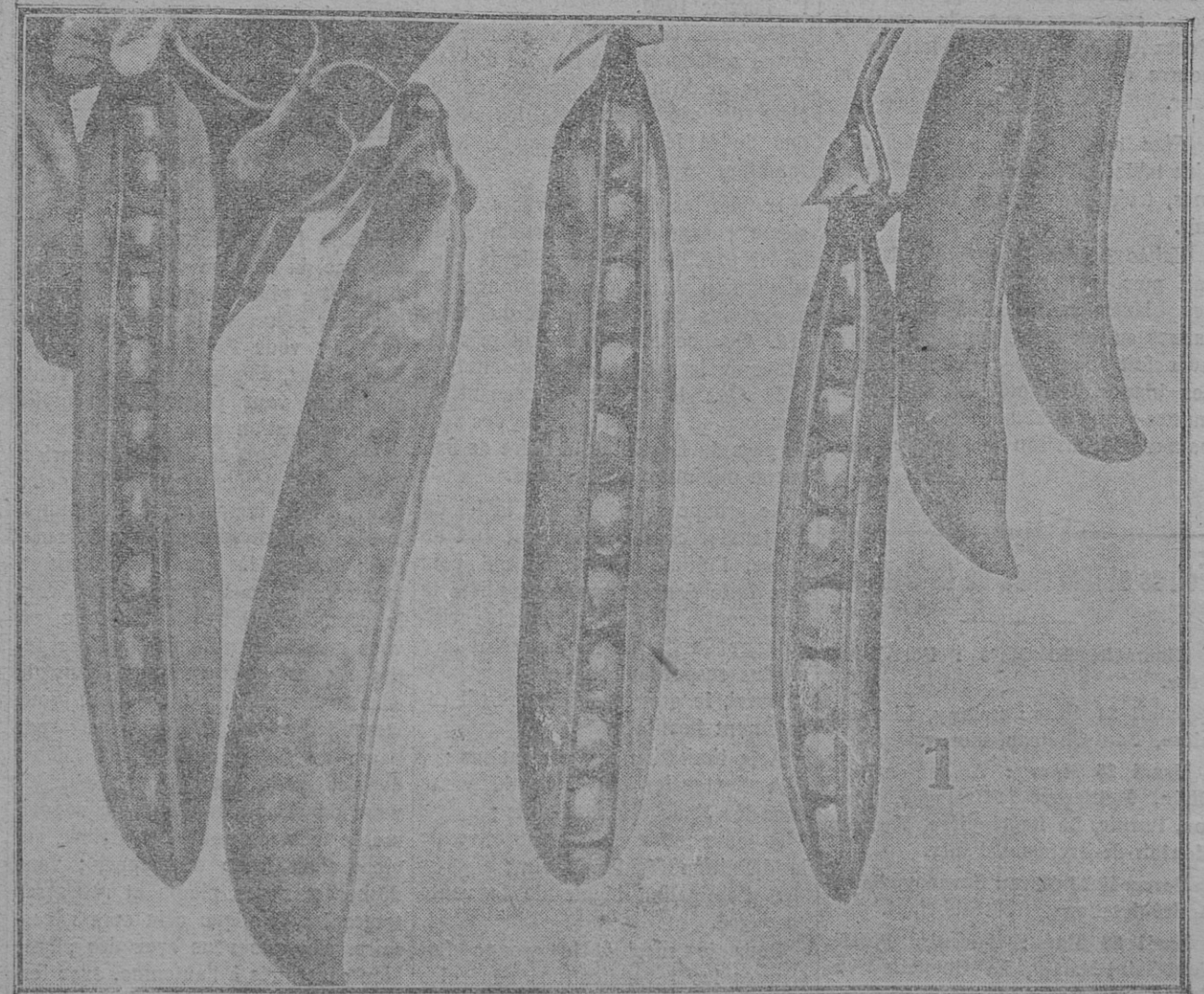
EMPLOI DES ENGRAIS AZOTES EN COUVERTURE

C'est lors du premier hersage, et même avant, qu'il convient d'épandre en couverture sur les blés manquant de vigueur, de l'azote assimilable, sous forme de nitrate, à la dose de 100 à 150 kilogrammes à l'hectare. Bien employé, cet engrais produit toujours, quel que soit le prix du blé, un excédent de récolte rémunérateur.

Ainsi, en 1929, année des plus favorables à cette céréale, nous avons obtenu, pour un semis fait après trèfle, avec apport de 500 kilogrammes de superphosphate et 200 kilos de chlorure de potassium avant les semailles et 100 kilos de nitrate de soude à l'hectare en couverture, épanché le 9 mars, un rendement en grain de 4.140 kilos, paille 6.755 kilos, tandis que sur la parcelle témoin, n'ayant pas reçu de nitrate, la récolte a été à l'hectare : grain 3.630 kilos, paille 5.630 kilos, soit en faveur du nitrate de soude un excédent de 510 kilos de grain et de 1.125 kilos de paille à l'hectare.

Il en est de même du sulfate d'ammoniaque employé en couverture vers la fin de l'hiver, à la dose de 100 à 125 kilos à l'hectare.

Etant donnée la manière dont se comporte habituellement le printemps dans la région de l'Ouest, on a avantage à employer à la fois le nitrate et le sulfate d'ammoniaque comme



QUELQUES BONNES VARIÉTÉS DE PETITS POIS : De gauche à droite : Alderman à rames ; Téléphone ; Sénateur

Nous avons le vif regret d'apprendre à nos lecteurs la mort de notre imprimeur F. Dupas.

Depuis de très longues années nous avions confié l'impression de notre Bulletin à ce praticien d'une conscience professionnelle renommée.

Les excellentes relations que nous avons toujours entretenues avec lui nous ont permis d'apprécier la droiture de son caractère et sa parfaite loyauté.

C'est une véritable perte que fait notre organe et nous nous inclinons avec chagrin devant la dépouille mortelle de ce collaborateur.

Que sa famille et ses amis veuillent bien trouver ici l'expression de nos condoléances émuës.



A PARIS, le Concours hippique se tiendra au Grand Palais des Champs-Élysées, du 21 mars au 13 avril.

A VIMOUTIERS (Orne) aura lieu, du 19 au 22 avril, un grand concours des industries de la pomme : cidres en fûts et en bouteilles, calvados, etc.

A CHATEAUBRIANT, le Syndicat des Éleveurs a décidé d'allouer une subvention de 1.000 francs, à répartir entre les membres qui achèteront de jeunes taureaux primés au prochain Concours de la race Maine-Anjou, du 22 au 25 mai.

ASSURANCES SOCIALES : 5.000 paysans de Normandie réunis à Argentan le 9 mars, ont réclamé l'abrogation des Assurances sociales en agriculture et promis de faire échouer toute loi qui ne leur donnerait pas satisfaction.

LA DEFENSE DE NOS POMMES DE TERRE : Une délégation de parlementaires et de représentants de l'industrie de la fécule a été reçue par le Ministre de l'Agriculture et lui a exposé les revendications des planteurs, le danger que fait courir à la culture de ce tubercule la concurrence de l'amidon, provenant des maïs étrangers broyés en France.

LA CRISE VITICOLE : Les députés de l'Algérie vont demander au gouvernement de prendre des mesures massives pour enrayer la crise viticole, ces mesures devant être communes à la France et à l'Algérie.

L'OGNON possède des propriétés thérapeutiques merveilleuses. Mangé cru, il constitue un remède véritable contre le cancer. Des tumeurs cancéreuses graves ont été guéries par des injections de sérum à base de jus d'ognon. Comme l'ail, les pommes, les raisins et certains fruits, c'est un régénérateur de l'organisme.

CONCOURS CENTRAL

Un Concours central d'animaux reproducteurs des espèces chevaline et asine françaises aura lieu, à Paris, au Parc des Expositions (Porte de Versailles), en 1930, du mercredi 2 juillet au dimanche 6 juillet inclusivement.

Les engagements devront parvenir au ministère de l'Agriculture (direction des Haras, 3^e Bureau) avant le 1^{er} mai, à 18 heures, terme de rigueur.

Les imprimés servant à établir ces déclarations seront à la disposition des exposants, au ministère de l'Agriculture (direction des Haras, 3^e Bureau), dans les préfectures, sous-préfectures, dépôts d'étalons nationaux et stations de monte.

Les forfaits devront être déclarés, par lettre recommandée, au ministère de l'Agriculture (direction des Haras, 3^e Bureau) avant le 1^{er} juin, à 18 h., terme de rigueur.

sources d'azote assimilable sur les blés et avoines d'hiver en réduisant de moitié les quantités indiquées ci-dessus, soit par hectare 50 à 75 kilos de nitrate et sensiblement autant de sulfate d'ammoniaque.

En opérant ainsi, on se met à l'abri des pertes d'azote que peuvent causer des pluies trop prolongées ou des mécomptes provenant d'un essor momentanément trop rapide de la végétation; celle-ci étant plus normale et plus soutenue, grâce à la présence de l'azote ammoniacal, le blé est plus assuré d'arriver à bonne fin.

Ajoutons également que le sulfate d'ammoniaque, par le soufre qu'il contient, apporte en plus un élément dont on commence à entrevoir l'importance dans la production végétale (1).

P. LAVALLEE,

Ingénieur agronome,
Directeur de la Ferme
Expérimentale d'Avrillé.

(1) Pour plus amples renseignements sur l'efficacité des herbicides, voir la Monographie de la Ferme d'Avrillé, prix 5 fr. par poste 5.50. En vente au Syndicat Central de la Loire-Inférieure.



Cœur de veau farci. — Un cœur de veau, 60 grammes de chair à saucisse, persil, échalote, ail, 60 grammes de lard, deux oignons, un verre de vin blanc.

Achetez un cœur de veau, enlevez la peau et introduisez dans le cœur la chair à saucisse, persil haché, une échalote, une pointe d'ail. Ficellez-le. Faites revenir dans de la bonne graisse un peu de lard coupé en dés, deux ou trois oignons. Mouillez avec un verre de vin blanc. Ajoutez sel, poivre, bouquet garni et laissez cuire trois heures.

Servez bien chaud après avoir dégraissé préalablement la sauce.

Carottes aux oignons. — 350 grammes de carottes, 125 grammes d'oignons, beurre, sel, poivre, un peu de lait, un jaune d'œuf, un peu de vinaigre, persil.

Coupez en tranches minces carottes et oignons. Faites-les sauter au beurre dans la poêle, en veillant bien à ce que les morceaux n'attachent pas. Salez, poivrez et mettez un peu de farine. Quand le tout a pris couleur, ajoutez du lait et laissez cuire. Au moment de servir, délayez un jaune d'œuf dans du vinaigre, liez la sauce et assaisonnez de persil haché pas trop menu. Ce plat est exquis et peu coûteux.

Choux Bruxelles aux marrons. — Un kilo de choux Bruxelles, un litre de marrons grillés, un morceau de beurre.

Epluchez les choux Bruxelles, lavez-les et mettez-les à cuire à l'eau bouillante pendant trois quarts d'heure. Prenez un litre de marrons grillés dans une échalote, tenez-les au chaud. Lorsque les choux sont cuits, égouttez-les et remettez-les dans la casserole avec un bon morceau de beurre, faites sauter quelques minutes, versez-les dans un plat et placez autour les marrons épluchés.

Semoule aux pommes. — Un kilo de pommes, 230 grammes de semoule, un litre de lait, sucre, beurre. Faites cuire les pommes en marmelade, garnissez-en un plat allant au four. Faites cuire 230 grammes de semoule dans un litre de lait sucré. Placez dans le fond du plat de la marmelade de pommes que vous recouvrez avec la semoule. Posez quelques petits morceaux de beurre dessus et mettez gratiner au four.

Flan au chocolat sans sucre. — Une tablette de chocolat de 125 grammes, trois œufs et un demi-litre de lait.

Faites fondre le chocolat dans le lait puis mettez à refroidir. Bâillez les blancs en neige. Mélangez les jaunes au lait froid, dans lequel vous avez fait fondre votre chocolat puis les blancs. Caramélisez une moule, mettez-y votre crème, faites cuire au bain-marie environ une heure.

TANTE FANNY.

Foires et Marchés de la Semaine

Dimanche 23 Mars : Port-Saint-Père.

Lundi 24 Mars : Erbray, Limouzinière, Pont-Château, Nozay.

Mardi 25 Mars : Arthon-en-Retz, Blain, Meilleraye-de-Bretagne, Doullon, Pornic, La Regrippière, Varades, Montoir-de-Bretagne, Paulx.

Mercredi 26 Mars : Savenay, Saint-André-des-Eaux, Châteaubriant.

Jeudi 27 Mars : Ancenis, Plessé, Pont-Saint-Martin, La Chapelle-Hautain.

Vendredi 28 Mars : Couëron, Paulx, Saint-Nazaire.

Samedi 29 Mars : Guémené.

Une opinion autorisée sur la valeur boulangère des blés

Aux cours d'une récente communication à l'Académie d'Agriculture, M. E. Schribaux, dont on connaît l'autorité universellement reconnue sur la question des blés, a fait sur les blés à grand rendement l'exposé suivant :

Depuis l'apparition des blés à grands rendements, les meuniers des différents pays n'ont pas cessé de se plaindre de leur mauvaise qualité, sans d'ailleurs établir de distinction entre telle ou telle variété; ils les comprennent ou les comprennent tous dans une même réprobation. Je m'empresse d'ajouter que, jusqu'à la « semaine du blé » ces plaintes étaient gratuites, ne reposaient sur aucune observation précise. Les expériences que nous avons provoquées à l'occasion de la « semaine du blé », expériences que nous continuons depuis cette époque, avec le concours de spécialistes éminents en meunerie et en boulangerie nous ont appris d'abord combien les meuniers connaissent mal leur matière première.

Passés au crible de l'expérience scientifique, bien des affirmations, visant même des questions fondamentales, se sont montrées erronées.

Ainsi, il n'est pas exact que les blés de mars soient inférieurs aux blés d'hiver, bien mieux, c'est le contraire qui est la vérité.

Il n'est pas exact non plus que les blés de grande productivité soient nécessairement des blés médiocres. S'il s'en trouve de qualité inférieure, c'est le cas de Vilmorin 23, par contre il en est, et non des moins répandus, qui, dans nos essais de panification, se sont révélés bons et même excellents. Citons Hybride inversable, Bon Fermier, Allié, Vilmorin 27, Hybrides à courte paille, Yaoman, etc.

Il n'est pas exact que chez les blés quantité et qualité soient des caractères antagonistes, des caractères incompatibles. Contrairement aux idées régnantes, nos expériences ont démontré la possibilité de créer des variétés que nous avons appelées

« blés de conciliation », donnant satisfaction à tous les intérêts en cause. C'est dans cette voie que les sélectionneurs devraient s'engager; ils devraient désormais écarter les nouveautés qui n'allaient pas la qualité à la productivité.

Cette orientation nouvelle ne trouvera crédit, elle ne sera suivie que si les meuniers comprennent enfin, qu'à l'exemple des fabricants de sucre, ils doivent payer le blé à la qualité, d'autant plus cher qu'il est meilleur. Ce ne serait que justice, parce qu'un quintal de blé riche en gluten, appauvri plus la terre en acide phosphorique et en azote qu'un blé pauvre en cette substance.

La station centrale d'amélioration des plantes de grande culture, à partir de cette année, va poursuivre ses essais de valeur boulangère des blés avec beaucoup plus d'ampleur et de moyens d'actions que par le passé.

Nous sommes renseignés assez exactement sur les surfaces occupées par nos principales variétés.

1° Avec ces seules variétés et celles du nord de l'Afrique, sans addition de blés de force tirée de l'étranger, est-il possible par des mélanges raisonnés, et aussi par des méthodes de panification appropriées — car la qualité du pain dépend, non seulement de celle de la farine, mais aussi de l'habileté du boulanger — de fabriquer du pain qui ne soit pas inférieur à celui que nous avons l'habitude de consommer dans les différents milieux? Personnellement, je penche pour l'affirmative.

2° Mais à notre époque les choses vont vite. Ce qui est vrai aujourd'hui le sera-t-il demain? Il faut donc, dès à présent, nous préparer à créer des blés à grands rendements, supérieurs en qualité à ceux dont nous disposons en ce moment, afin de faire face à toutes les éventualités. Voilà le double objectif que poursuit en ce moment la station centrale de génétique en matière de valeur boulangère des blés.

E. SCHRIBAUX.

Groupe de défense des Vignerons du centre et de l'ouest

Le groupe de défense des Vignerons du Centre et de l'Ouest s'est réuni au Palais-Bourbon le 6 mars, sous la présidence de M. Proust. Sur la proposition du président, on décida qu'une motion serait définitivement mise au point le 12 mars et remise le même jour au Ministère de l'Agriculture. En voici le texte :

Motion présentée
au Ministre de l'Agriculture

Le groupe de défense des vignerons du Centre et de l'Ouest à la Chambre des députés, réunissant les députés des quatorze départements viticoles du bassin de la Loire, Tient à protester contre le vote brusqué, dans des conditions anormales, de la loi du 1^{er} janvier 1930 sur les vins;

Fait toutes réserves sur les éventuelles conséquences de cette loi et notamment sur les risques que peut faire courir à l'écoulement régulier des récoltes du Centre le degré minimum légal imposé pour les vins de coupage.

Interprète les inquiétudes légitimes des viticulteurs de certaines régions, telles que l'Orléanais, le Vendômois et le Choletais, dont les représentants sont d'ailleurs tout prêts à réclamer la révision de la loi du 1^{er} janvier 1930.

Désireux cependant d'apporter sa loyale collaboration à l'œuvre d'assainissement du marché vinicole, se déclare disposé à attendre les résultats de la législation actuelle à la condition expresse :

1° Que les décrets prévus au troisième paragraphe de l'article 2 de la loi précitée éliminent de la consommation direct et du coupage les petits vins de l'Algérie et du Midi.
2° Que ces décrets soient pris au début de la prochaine campagne.
3° Que le décret concernant la composition minimum légale des vins du pays du Bassin de la Loire ne fixe aucun minimum d'alcool.

Le groupe considère que la loi du 1^{er} janvier constitue, en tout état de cause, l'ultime concession qui peut être faite dans le but de faciliter la lutte contre des abus dont les viticulteurs du Centre ne sauraient être rendus responsables.

Aussi, le groupe se déclare-t-il résolulement hostile :

A la limitation des plantations;
A l'extension du droit de visite dans les chais des récoltants;
A toute modification restrictive de la définition légale du vin;
A l'obligation légale de la vente au degré.

Pour le surplus, le groupe fait siennes les revendications générales du groupe viticole de la Chambre des députés concernant la réduction des droits de circulation, la diminution permanente des tarifs de trans-

ports pour toutes les distances, etc.

Enfin, le groupe demande à M. le Ministre de l'Agriculture de donner définitivement aux organisations professionnelles viticoles du Bassin de la Loire le moyen de se faire entendre au sein de la Commission interministérielle de la viticulture.



FRAISIERS

Si à l'automne vous n'avez pu vous procurer du plant de fraisier et que vous voulez en planter, vous pouvez encore faire de nouvelles plantations pendant tout le mois de mars. Le plus généralement, dans les petits jardins, on fait les plantations en bordure; on devra, autant que possible, se procurer des plants vigoureux, de bonnes variétés qui ont déjà fait leurs preuves dans la contrée et qui sont bien acclimatés. Si vous êtes limité par vos plants et que vous voulez en étendre la culture, plantez vos fraisiers sur deux rangs, en espacant vos plants à 35 centimètres sur la ligne, et vous planterez votre deuxième ligne à 70 centimètres de la première.

Au moment de la plantation, si la température est sèche, bornez vos plants, c'est-à-dire après avoir fait un trou avec votre plantoir pour y introduire les racines de votre plant, enfoncez de nouveau votre plantoir, et d'une façon oblique, à trois centimètres du trou où vous avez introduit votre plant et vous le ramèneriez pour resserrer la terre contre ce dernier; vous laisserez ce dernier trou ouvert, afin qu'à la fin de votre plantation vous puissiez le remplir d'eau, opération que vous ferez de nouveau jusqu'à la complète reprise, c'est-à-dire pendant trois à quatre jours. Si le temps est à l'humidité, la reprise n'en sera que mieux assurée; dès que les premiers stolons se montreront, vous les dirigerez vers le centre de votre double-rang, où vous aurez fait préalablement de petits rayons peu profonds, dans le sens transversal, dans lequel vous marcottez vos stolons deux par deux, de façon qu'il y ait quatre doubles yeux par rayon; aussitôt votre dernière marcotte, vous supprimerez tous les nouveaux stolons qui viendraient à se développer; vous désherbez vos plants et ratisserez toutes les fois que cela sera nécessaire, afin que vous ayez des plants bien constitués à l'automne, avec lesquels vous serez sûr d'avoir une belle récolte, et surtout de beaux produits.

YINET Père.

Un coup d'œil en arrière

Tout le monde admet que l'agriculture traverse une crise depuis quelques années.

Non seulement les efforts des cultivateurs sont contrariés par des causes naturelles, saisons défavorables, orages, chutes de grêle, inondations, ennemis et parasites des cultures, mais encore, quand par un heureux concours de circonstances la récolte a échappé à tout accident, on dirait que le monde entier se ligue contre l'agriculteur, qui ne peut tirer de ses produits un prix rémunérateur.

Cette année, c'est plus particulièrement le blé, qui, dans notre région fortement productrice, a vu ses cours s'effriter, entraînant ainsi un manque à gagner considérable pour le pays. Heureusement, le rendement, plus élevé que d'ordinaire, a quelque peu compensé le déficit causé par la mauvaise tenue du marché.

N'avait-on pas eu l'idée, l'an dernier, dans certains milieux, de préconiser l'établissement d'un droit de douane sur les engrais azotés importés, et particulièrement sur le nitrate de soude du Chili.

Si les cultivateurs, par l'intermédiaire de leurs syndicats, des Chambres d'Agriculture, des Offices Agricoles, des parlementaires, n'avaient pas unanimement protesté, ce projet eût pu aboutir, et examinons ce qui serait advenu.

Le nitrate Chilien, frappé d'un droit à l'entrée en France, aurait été peut-être moins employé; la récolte eût été, de ce fait, nettement diminuée, chez nous, sans que la récolte mondiale en souffrît beaucoup, et c'est une fois de plus, nos cultivateurs qui auraient fait les frais de l'affaire.

Ce n'est pas tout, et cette année la situation aurait été pire encore. Avec des blés se vendant mal et à bas prix, les cultivateurs auraient refusé d'acheter des engrais devenus plus chers; au lieu de trouver du nitrate de soude, comme d'ordinaire, au même prix que le blé, il leur aurait fallu le payer peut-être 20 ou 25 francs de plus par sac, et ce sacrifice aurait arrêté bien des cultivateurs.

Dans ces conditions, nos rendements, au lieu de progresser comme il est nécessaire pour lutter à égalité avec nos voisins et concurrents, auraient baissé, et la crise se serait encore accentuée.

Heureusement, on a compris en haut lieu que le droit de douane sur les engrais azotés était une grave erreur: les engrais azotés sont le facteur le plus efficace de la production, il faut en faciliter l'achat au cultivateur, en lui évitant des charges nouvelles.

L'agriculteur a d'ailleurs parfaitement compris son devoir en cette année, et bien que la culture du blé ne soit pas pour lui une source de bénéfices, non seulement il n'a pas diminué les surfaces ensemencées, mais encore il n'a pas négligé de soigner son blé comme l'an dernier, de le nitrater et de le sulfurer, car il sait bien que tôt ou tard, le gain vient à celui qui le mérite.

J. CORMIER,
Ingénieur-agronome.

La Vie Syndicale

Assemblée Générale du Syndicat et de sa Coopérative

L'Assemblée générale du Syndicat Central des Agriculteurs de la Loire-Inférieure et de sa coopérative aura lieu le samedi 20 mars, à 14 h. 30, au siège social du Syndicat, 2 rue Scribe, à Nantes.

ORDRE DU JOUR : Lecture du procès-verbal de la dernière séance. Lecture et approbation des comptes de 1929.

Exposé de la situation générale.

Le Secrétaire général,

DE LA GOUVERNEUR.

Vertou

Dimanche 30 mars, à 9 h. 30 du matin, Salle Jeanne d'Arc, à Vertou, réunion du Comité et de son Syndicat auxiliaire. Allocution du Président; questions diverses; Conférence de M. Chagrin, directeur des Services Agricoles sur la manière de bien équilibrer les fumures.

Causerie de M. L. Lefèvre, président de l'Office Agricole sur les Assurances Sociales.

Distribution gratuite de graines diverses pour essais.

Saint-Lyphard

M. Marcellin Cadet, au bourg de Saint-Lyphard, est nommé agent du Syndicat des Agriculteurs de la Loire-Inférieure et de notre Coopérative.

Tous nos adhérents de la région sont priés désormais de s'adresser à M. Cadet.

Héric

M. Félix Priou, au bourg d'Héric, est nommé agent du Syndicat des

Agriculteurs de la Loire-Inférieure et de notre Coopérative.

Tous nos adhérents de la région sont priés désormais de s'adresser à M. Priou.

Saint-Mars-la-Jaille

M. Francis Benard a été désigné par le Conseil d'Administration du Syndicat de Saint-Mars-la-Jaille pour remplir les fonctions de Secrétaire-Agent.

Tous les cultivateurs adhérant au Syndicat sont priés de s'adresser à M. Benard.

Pierrie

Nos adhérents de la région sont avisés que nous avons constitué chez notre agent, M. Jean Théohand, un petit dépôt de machines agricoles. Ils pourront s'adresser à lui pour tout ce dont ils auraient besoin comme machines, instruments de culture, de ferme, etc.

Nort-sur-Erdre

Par suite de l'extension donnée à notre Syndicat dans la région de Nort-sur-Erdre, nous sommes dans l'obligation de donner un adjoint à notre sympathique et dévoué agent, M. Bourcier. M. François MARIETTE, de Nort-sur-Erdre, remplira désormais ces fonctions d'agent du Syndicat, conjointement avec M. Bourcier.

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

46. — A vendre, boutures et racines des meilleurs producteurs directs. S'adresser à M. Baudouin-Lorenneau, à Saint-Sébastien-sur-Loire.

48. — A vendre racines Bertille-Seyve 450. S'adresser à M. Pierre Grimaud, au Plessis, Oudon.

49. — A vendre, très beau fourneau, chauffage mixte, provenant des stocks américains et pouvant faire la distribution d'eau chaude. S'adresser, 9, rue du Mont-Goguet, à Nantes.

50. — A vendre, semence de topinambours sélectionnés, 30 fr. les 100 kilos départ.

51. — Producteur offre vin blanc d'Anjou, 490 francs la barrique, gare départ. S'adresser à M. Chauvat, Le Mesnil-en-Vallée (Maine-et-Loire).

52. — Producteur offre vin blanc d'Anjou, 490 fr. la barrique gare départ. S'adresser à M. Chauvat, Le Mesnil-en-Vallée (Maine-et-Loire).

53. — A vendre, break couvert, 6 places. Occasion.

54. — A louer pour le 25 avril 1931, commune de Saint-Mars-de-Contais, une ferme de 32 hectares consistant en bâtiments d'habitation et d'exploitation, terres, prés, marais et vignes, conviendrait à éleveur. Références exigées.

S'adresser à M. Gouy, expert à Port-Saint-Père.

55. — A louer pour le 25 avril prochain, commune de Chauvé, 3 hectares de terres labourables et prés, potager et comprenant maison d'habitation de 5 pièces avec servitudes.

56. — A vendre en confiance, très bonne pouliche de trait breton, 2 ans, excellente origine.

57. — A vendre vache grosse bretonne, 7 ans, prête à vêler.

58. — A vendre, 5 barriques cidre dernière récolte.

59. — A vendre, 20 barriques cidre pur jus, très doux, et 6.000 kilos foin, première qualité, de St-Julien-de-Vouvantes.

60. — A vendre Panhard 1913, torpédo 10 chevaux, demi-taxe. Assurance payée 1930. Petit prix.

61. — A vendre ou à louer de suite, bon pré de rapport d'une contenance de 17.000 mètres, plus 9.250 mètres roseaux, osier et bois, le tout d'un seul tenant, situés Ile-de-Botly, Bouguenais.

DEMANDES

28. — On demande jeune homme de 13 à 15 ans, pour aider au jardinage et au service intérieur.

29. — On demande pour campagne (Le Pallet), femme ou jeune fille sérieuse pour petite basse-cour et toutes mains.

30. — On demande ménage, homme jardinier toutes mains, femme petite basse-cour et cuisine simple.

31. — On demande pour la campagne, un domestique de préférence marié, devant faire le jardin et soigner trois vaches, la femme logée, employée à la lessive.

32. — On demande un bon garçon, veuf ou célibataire, pour la grosse culture maraîchère.

33. — On demande pour propriété, ménage, mari jardinier, toutes mains, femme basse-cour et quelques heures de service intérieur.

34. — On demande ménage, le mari jardinier, capable de s'occuper d'exploitation avicole et toutes mains, la femme cuisinière ou service intérieur. On prendrait célibataire, jardinage, basse-cour, toutes mains.

Foire Commerciale de Nantes

La 4^e Foire Commerciale de l'Ouest à Nantes ne sera pas seulement l'occasion de grandes et fort intéressantes manifestations d'ordre économique, et l'on a vu la semaine dernière par le programme que nous avons publié, combien il sera utile à tous les hommes d'affaires de la Région de la suivre. Une série de manifestations d'un autre ordre mais qui feront, une fois de plus, de Nantes, la métropole incontestée de l'Ouest, auront lieu pendant la période du 2 au 14 avril.

D'abord les grands galas de Théâtre. Il convient, en effet, qu'après une journée passée à visiter tous les Palais, tous les Stands, toutes les Expositions diverses de la Foire — et il faudra plus d'une journée à qui voudra la visiter complètement — il importe, disons, que nos hôtes aient le soir des distractions d'un cachet artistique certain. Les directeurs de nos grands Etablissements de spectacles se sont ingéniés à donner, pendant cette période, des représentations hors pair. Qu'en en juge plutôt :

A Graslins d'abord : Le Jeudi 3 Avril aura lieu le grand gala offert au Président de la République, à l'occasion de son arrivée à Nantes. Un programme de choix a été composé à cette intention, mais il ne nous appartient pas de le divulguer. Les Samedi 5, Dimanche 6 et Lundi 7, de grandes soirées lyriques avec la troupe du Théâtre Municipal. Puis, du Mardi 8 au Dimanche 13, le plus grand succès de comédie du Théâtre contemporain : « Topaze » sera créé à Nantes.

De son côté, l'Apollo a organisé une série de spectacles qui ne le cède en rien et attireront, chaque soir, la grande foule au coquet théâtre de M. Fernand Jean. Pour débiter, le Jeudi 3, une grande soirée mondaine avec un programme hors pair. Puis, du Vendredi 4 au Jeudi 10, les plus beaux numéros de music-hall : Rien que des vedettes venant des cirques et music-hall de Paris, Londres, New-York, etc. Spectacle comme on n'en aura pas vu encore à Nantes. Enfin, du 11 au 14, le triomphal succès du Théâtre de Paris, pièce dont tous parlent et que tout le monde veut voir : « Marius », de Pagnol.

Les Cinémas ne seront pas en reste et projeteront sur leurs écrans des films sensationnels. Comme on le voit, rien n'a été négligé pour faire de cette période du 3 au 14 Avril une série de manifestations convenant à tous les goûts et à toutes les bourses.

NOS MERCURIALES

Nantes, le 21 Mars.

Grains et Farines

Prix à la production :
Blé en disponible..... 123 à 124
Avoines grises ou noires..... 75
Avoines bigarrées..... 68
Sarrasin..... 93
Orge..... 72
Son..... 43
Seigle..... 70
Maïs Plata (Bordeaux)..... 85
Maïs Indo-Chine (Nantes)..... 84

Fourrages

On cote suivant lieux de production, les 1.000 kilos :
Paille de blé bottelée..... 305 à 320
Paille de blé pressée..... 312 à 325
Paille d'avoine pressée..... 300 à 315
Paille d'avoine bottelée..... 290 à 305
Paille d'orge pressée..... 250 à 275

Cours du Bétail

MARCHE AUX BESTIAUX

Syndicat de la Boucherie

Cours du 14 mars 1930

BOEUF : 8. — Le 1/2 kilo : derrière, 5,25; devant, 3,75.

VEAUX : 441. — Le demi-kilo : 1^{re} qualité, 7,25 à 8,25; 2^e qualité, 5,25 à 6,25.

MOUTONS : 276. — Le demi-kilo : 9 à 10 fr.

MARCHE AUX VEAUX

Syndicat des Eleveurs et Expéditeurs

Entrés hier, 177; entrés ce jour, 324.

Cours le plus haut, 6,25; cours le plus bas, 5,25.

Légumes et Primeurs

MARCHE DU CHAMP DE MARS

Artichauts, 13; carottes, 0,60; céleri rave, 12; choux pommes, 15; choux-fleurs, 11; choux Bruxelles, 3; cresson, 8; chicorées, 4; endives, 3; escaroles, 2,50; épinards, 4; laitues, 6; mâche, 3; navets, 2; oseille, 3; oignons, 0,30; pommes, 2; pissenlits, 2; poireaux, 3; radis, 8; salis-fis, 2; scorsonères, 2; tomates, 6.

Cours des Vins

Muscadet..... 450 à 550
Gros-Plant..... 220 à 275
Noah..... 150 à 200
Noah, le degré alcool..... 7 à 8
Toiré..... 7 à 6 50

PRODUITS DIVERS

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

RIZ ET ISSUES

Riz Saigon Importation N° 1..... 170 »
Riz Saigon Importation N° 2..... 165 »
Issues de riz..... 112 »
Farine de Manioc..... 125 »
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.....

par 100 k.....

Coprah en farine.....

Arachides rutilles : en farine, ext. bl. Bordeaux en farine, blancs.....

Farine de maïs..... 130 »

Maïs pour volailles..... 110 »

Sorgho logé dép. Nantes.....

MARCHE DE LA VILLETTE

Du lundi 17 Mars 1930

ANIMAUX	Achat	Vente	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	3,046	70	10 50	9 20	7 70	11 40	6 30	5 06	3 85	6 88
Vaches	1,569	50	10 50	9 10	7 50	11 20	6 30	5 3	3 75	7 16
Taureaux	304	8	9 40	8 80	7 90	9 80	5 64	4 85	3 95	6 07
Veaux	1,836	45	15 12	12 8	8 80	16 40	9 9	6 84	4 84	10 70
Moutons	13,132	60	19 15	15 50	13 50	20 9	9 50	7 28	5 94	10 9
Porcs	2,120	13	86	12 86	10 9	14 14	9 70	9 9	7 9	9 90

Marchés Régionaux

NANTES (Talensac)	
Bœuf. — Le demi-kilo : 1 ^{re} catégorie, 5 à 10 fr.; 2 ^e cat., 3 à 4 fr.; 3 ^e cat., 1,50 à 3 fr.	
Veau. — Le demi-kilo : 1 ^{re} catégorie, 7 à 10 fr.; 2 ^e cat., 6 à 6,50; 3 ^e cat., 4 à 6 fr.	
Mouton. — Le demi-kilo : 1 ^{re} cat., 10 à 11 fr.; 2 ^e cat., 8 à 10 fr.; 3 ^e cat., 5 à 5,50.	
Porc. — Le demi-kilo : 8,20 à 9,70.	
Beurre. — Le demi-kilo : 9 à 10 fr.	
Œufs. — La douzaine : 5 à 6 fr.	
Lapins. — Le demi-kilo : 6,75 à 7 fr.	
Poulets. — Le demi-kilo : 8 à 9 fr.	
Pigeons. — Chevaux de trait, 115, de 1,200 à 1,500 fr.	
Poulains, 79, de 900 à 2,600 fr.	

Vaches, 82, de 1,200 à 3,800 fr.
Taureaux jeunes, 4, de 1,400 à 1,600 fr.
Genisses, 35, de 1,200 à 1,500 fr.
Génisses de lait, 60, de 280 à 340 fr.
Nourains, 4, 600 fr.
Prochaine foire, vendredi 25 avril.

ANCIENS
Poulets, la couple, gros 35 à 40 fr., moyens 30 à 35 fr., petits 25 à 30 fr.; pigeons, la couple, 10 à 12 fr.; lapins, la pièce, 5 à 6 fr.; œufs, la douzaine, 4 à 5 fr.; beurre, le demi-kilo, 8 à 9 fr. 70; veaux, le kilo, 6,50 à 7 fr.; porcs, 8,70 à 8,75; porcs de lait, l'unité, 320 à 350 fr.

CANDE
Froment 120; seigle 100; orge 90; avoine 95; pommes de terre, 40 à 50; paille, 1,000 kilos, 380; foin, 1,000 kilos, 820 fr.; beurre, 8 et 8,50; œufs, la douz., 4,50; poulets, la paire, 28 à 36 fr.; canards, la paire, 26 à 34 fr.; lapins, la pièce, 12 à 18 fr.; pigeons, la paire, 9 à 10 fr. Porcs gras, amenés, le kilo 9 à 9 fr. 25; porcs maigres, amenés et vendus 110, de 380 à 600 fr. pièce; porcelaines, amenés 350, vendus 310, de 290 à 400 pièce.

NOZAY
Blé, 121-122; seigle, 79-80; orge de

145 à 170 fr.; haricots secs, les 50 kilos, 200 à 205 fr.; pommes de terre, 45 à 48 fr. les 100 kilos.
Beurre en gros, le kilo, 16 à 18,50; au détail, la livre, 9,50 à 10 fr.; œufs, la douzaine, 4 fr.
Poulets, la couple, 25 à 37 fr.; canards, 29 à 35 fr.; pigeonneaux, 10 à 12,50; lapins, la pièce, 8,50 à 17 fr.
Beufs gras, le kilo, 4,10 à 4,50; taureaux, 4 à 4,30; vaches, 3,90 à 4,30; veaux, 6,90 à 7,20; moutons, 6,80 à 7,10; porcs, 7,90 à 8,30.

SAINT-PAZANNE
Blé, 125 fr.; avoine, 100 fr.; foin, les 500 kilos, 300 fr.; paille, 160 fr.
Poulets, la couple, gros 50 à 70 fr., moyens 40 à 50 fr., petits 28 à 40 fr.; pigeons, la couple, 9 à 10 fr.; lapins, la pièce, 12 à 25 fr.; œufs, la douzaine, 5 à 5,50; beurre, le demi-kilo, 8,50 à 9 fr.
Beufs gras, le kilo sur pied, 4,50; veaux de travail, le kilo, 4,00 à 4,50; vaches grasses, le kilo, 4,50; vaches laitières, 2,500 à 3,500 fr.; taureaux, le kilo, 4,25; veaux, 1,000 à 1,500 fr.; veaux, le kilo, 6,50 à 6,75; génisses, 1,200 à 1,500 fr.; porcs, le kilo, 8 fr.; porcs de lait, 350 à 420 fr.

COUCERON
Poulets, la couple, gros 45 à 50 fr., moyens 35 à 40 fr., petits 30 à 32 fr.; lapins, la pièce, 15,00 à 18 fr.; œufs, la douzaine, 5 à 5,50; beurre, le demi-kilo, 9 à 10 fr.

PAIMBOEUF
Farine, 170-181 fr.; blé, 120-123 fr.; avoine, 80 à 82 fr.; foin, 78 à 80 fr.; foin, les 500 kilos, 300 à 310 fr.; paille,

SAINT-PHILBERT-DE-GRANDLIEU
Poulets, la couple, gros 55 à 65 fr., moyens 45 à 50 fr., petits 33 à 43 fr.; canards, la pièce, 13 à 20 fr.; pigeons, la couple, 7 à 8 fr.; lapins, la pièce, 18 à 26 fr.; œufs, la douzaine, 4 à 4,50; beurre, le demi-kilo, 0,75 à 10 fr.

MACHECOUL
Beurre, 14,75 à 15 fr. le kilo en détail; œufs, 4 à 5,25 la douzaine.

VIHILLEVIGNE
Blé, 123 fr.; foin, les 500 kilos, 300 fr.; poulets, la couple, gros 70 fr., moyens 60 fr., petits 50 fr.; canards, la pièce, 40 fr.; lapins, la pièce, 20 fr.; œufs, la douzaine, 4,50; beurre, le demi-kilo, 8 fr.; beufs gras, le kilo sur pied, 5 à 5,50; beufs de travail, la paire, 7,000 à 8,000 fr.; vaches laitières, 2,000 à 3,000 fr.; taureaux, le kilo, 5 fr.

L'imprimeur-Gérant : F. DUPAS.

tuez l'oïdium !
et cela, à peu de frais, en soufrant vos vignes avec le

COLLOSOUFRE
Société Alsacienne de Prod. Chimiques, 69, Bd. Haussmann, Paris

Agent régional : M. BLIET, 4, Rue de Flandres - NANTES
et dans tous les Syndicats

FEUILLETON DU « SYNDICAT DES AGRICULTEURS » 14

MAXIMILIEN HELLER

PAR HENRY CAUVIN

Les spectateurs s'entre-regardèrent stupéfaits.
L'un d'eux me dit :
— Voilà la cinquième partie qu'il perd. Ce diable de docteur a jusqu'à présent gagné contre tout le monde. Cependant Wickson promenait sur ses hommes qui l'entouraient ses petits yeux gris qui brillaient comme des escarboucles; et d'une voix où perçait l'orgueil du triomphe :
— Allons, Messieurs, dit-il, qui prend la place ? J'espère que vous ne me laisserez pas gagner ainsi pendant toute la soirée et qu'un de vous me demandera sa revanche !
Il y eut un moment d'hésitation dans ce groupe.
— Voyons ! répéta le docteur, qui s'assied en face de moi ?
— Moi ! fit une voix sourde.
Tous s'écartèrent et Maximilien Heller parut.

Il était très pâle, son front était contracté, ses yeux lançaient un feu sombre. Je retrouvai en lui, en ce moment, l'homme fiévreux et farouche tel qu'il m'était apparu le jour où j'avais fait sa connaissance.
L'élegant d'aujourd'hui avait fait place au vengeur de Louis Guérin.
L'anglais fronça légèrement ses gros sourcils rouges et dissimula, derrière un sourire qu'il s'efforça de

rendre aimable, la surprise et le dépit qu'il éprouvait.
J'espérais, Monsieur, lui dit-il, que vous seriez assez heureux pour vaincre la mauvaise chance qui, à jusqu'à présent, poursuivait ces messieurs.

Maximilien garda le silence et lança à son adversaire un regard froid et perçant auquel celui-ci répondit par un clignement d'yeux où se lisait une certaine inquiétude.

Puis le philosophe prit les cartes entre ses mains effilées, les battit les examina avec attention et les compta tranquillement une à une.
— Un nuage passa sur le front du docteur Wickson.

Les spectateurs s'entre-regardèrent non sans une certaine surprise. — C'est à Wickson de donner, Monsieur ! dit Maximilien de sa voix brève en tendant les cartes à son adversaire.

l'attention et le sang-froid de deux athlètes qui vont en venir aux prises, présentant un tableau singulièrement émouvant.

Cette lutte dura un quart d'heure qui nous parut un siècle. Les adversaires paraissaient de force égale. Chacun d'eux avait marqué quatre points. Enfin Maximilien dit avec un sourire et sans quitter des yeux l'Anglais :
— Le roi ! j'ai gagné !

Le docteur Wickson fit un soubresaut sur sa chaise. Un soupir de soulagement s'échappa de la poitrine de tous les assistants, et ceux qui avaient parié reprirent leurs gains, non sans féliciter vivement Maximilien Heller.

Le philosophe s'inclina, et se tournant vers son adversaire :

— Voulez-vous une revanche, Monsieur ? demanda-t-il.

— Non, merci, répondit le médecin indien en se levant; j'avais dit que je jouerais jusqu'à ce que je perdisse. Je puis me retirer maintenant.

Au même instant nous vîmes arriver le comte de Bréant, qui avait l'air fort soucieux :
— Ah ! nous dit-il en voyant que nous nous éloignons de la table de jeu, je suis bien aise que vous renonciez à vos maudites cartes, mes chers amis. J'ai appris que M. L. a perdu une somme considérable, et je venais vous prier de me le remettre.

Le docteur Wickson se pencha à l'oreille du maître du logis.

— Rassurez-vous, lui dit-il à voix

basse, c'est moi qui ai gagné cette somme. Je voulais donner une petite leçon à cet étourdi. Mais fiez-vous à ma délicatesse : cela n'aura pas de suites.

Le comte de Bréant serra avec effusion les mains de l'honnête Anglais.

— Dites-moi, continua celui-ci, quel est donc ce monsieur grand et pâle qui se dirige vers le salon ?
— C'est un charmant garçon, paraît-il. Il nous a été présenté par le cousin de ma femme.

— Ah ! et il s'appelle ?

— Il s'appelle... ma foi ! je ne sais plus son nom.

Le docteur Wickson suivit Maximilien des yeux ; son expression était effrayante.

XVI

On soupa.
Il était fort tard, aussi grand nombre de danseurs et de danseuses avaient-ils déjà disparu. Il ne restait que les intrépides, ceux qui aiment à voir lever l'aurore.

Pendant le souper, le docteur Wickson gagna tous les suffrages par sa vive et éblouissante causerie. Il raconta d'abord une chasse au tigre sur les bords du Gange, puis les aventures extraordinaires qui lui étaient arrivées dans un voyage en repartant sur lui dans les déserts de l'Australie.

Ensuite le passionné d'auditoire par des récits de Peaux-Rouges. L'émotion Cooper était alors en grande vogue, tout le monde s'intéressait aux Sioux, aux Pawnees et aux Delaware; aussi le docteur fut-il écou-

té avec une telle attention, que toutes les conversations particulières cessèrent brusquement.

Au milieu d'un silence solennel, on entendait plus que la voix de l'Anglais.

Ensuite, et par une suite de transitions qu'il serait trop long d'énumérer, il arriva à raconter ces mille histoires qui font le bonheur des Parisiens... sur M. un Tel, mademoiselle L'Anglais, mademoiselle Choise, etc., etc. Ce diable d'homme paraissait tout connaître, et on voyait, à ses réticences habiles, qu'il en savait plus encore qu'il ne voulait en dire.

Il me fit l'effet d'une sorte de comte de Saint-Germain. Il avait vu tous les pays, tous les hommes célèbres de cinq parties du monde, et paraissait même — chose encore plus extraordinaire — avoir habité plusieurs pays à la fois !

Comme il aimait par-dessus tout à parler de lui et de ses hauts faits, il ne tarda pas à dire quelques mots des guerriers célèbres qu'il avait opérés.

L'attention des auditeurs redoubla. — Oui, Messieurs, oui, Mesdames, fit-il en élevant la voix, je suis sûr qu'en tenant seulement la main de l'un de vous pendant une minute dans les miennes, je pourrais lui dire quelle est sa maladie et, en même temps, lui indiquer le remède.

— C'est incroyable !... c'est étonnant !... s'écrièrent de toutes parts. On allait demander au docteur de vouloir bien en faire l'expérience, lorsque Edile, qui préférait les accents de l'orchestre à la voix du doc-

teur et le cotillon à une conférence de médecine, se leva pour passer aux salons, et tout le monde la suivit.

Pendant que les danses recommençaient, un cercle nombreux s'était formé autour du docteur indien.

Chacun voulait connaître le mal qui devait l'emporter, et recueillir un peu de ces poudres impalpables qui avaient des effets si merveilleux.

L'Anglais se prit avec beaucoup de bonne grâce au désir qu'on lui exprimait.

— Oh ! Monsieur, dit d'un ton docteur la vieille fille aux bijoux, si vous arrivez à connaître le mal que j'éprouve, je vous proclamerai le premier médecin du monde.

La récompense est trop précieuse, Mademoiselle, répondit gaillardement le docteur, pour que je n'essaie pas de la mériter.

La grande demoiselle rougit et tendit sa main maigre à l'Anglais. Celui-ci parut réfléchir pendant quelques secondes.

— Oui, vous êtes bien souffrante, en effet.

— N'est-ce pas, Monsieur ?
— Oui, répéta le docteur... vous devez ressentir un malaise général, sans que le siège de la maladie soit bien positivement déterminé.

— C'est cela, Monsieur, c'est cela.

— Des palpitations de cœur.

— Oui, oui !

— Eh bien ! je vais vous guérir, reprit l'Anglais avec un aplomb imperturbable.

Il porta la main à la poche de son habit et en tira un petit paquet de papier blanc.

— Vous prendrez cette poudre deux fois par jour, lui dit-il, et au bout d'une semaine votre mal aura disparu.

Edile s'approcha du groupe.

— Allons, Mesdemoiselles, dit-elle de sa voix joyeuse en frappant dans ses petites mains, ces messieurs vous réclament ! Ce n'est pas au bal qu'on doit se faire dire sa bonne aventure !

Le comte de Bréant adressa à sa femme un regard des plus tendres qui avait l'intention d'être un reproche pour la manière irrévérencieuse dont elle parlait de la science du médecin son hôte. Mais Edile feignit de ne pas le voir et lui tourna le dos si gentiment, que cet heureux mari ne put s'empêcher de penser qu'il avait la plus charmante petite femme du monde.

— Veuillez m'excuser, Madame, dit le docteur Wickson en s'approchant d'elle avec un sourire prévenant; mon humble science vient troubler bien mal à propos votre délicieuse fête. J'espère que vous m'accorderez votre pardon afin que je n'emporte pas, dans mes courses lointaines, le pénible regret de vous avoir déçu.

— Voyez, me dit Maximilien à voix basse, quelle superbe bague de diamants madame de Bréant a au doigt ! de quels yeux le docteur Wickson la regarde ! Elle refuse de lui donner la main... Bien ! c'est sage.

Je ne pus m'empêcher de rire de l'idée du philosophe, et je crus qu'en ce moment ses préventions l'avaient guéri d'un peu.

(A suivre)

L'OSSATINE
Aliment complémentaire idéal pour l'élevage et l'engraissement rapide des porcs.
L'OSSATINE excite l'appétit, prévient et guérit le MAL DES PATTES.
L'OSSATINE, produit de première qualité, EST ADOPTÉ PAR TOUS LES ÉLEVAGEURS soucieux d'un rendement certain.
De nombreuses références attestent la parfaite réussite de l'OSSATINE, tant à la disposition de nos lecteurs.
L'OSSATINE n'IMITE AUCUN PRODUIT, SA SUPÉRIORITÉ LES DÉPASSE TOUS.
L'OSSATINE est pour les porcs ce que LE LACTA est pour les vaches.
VENTE EN GROS
H. PARPOIL, Huil-sur-Layon (M.-et-L.)
En vente :
Dans toutes les Maisons d'Alimentation du bétail.
Dépositaires DEMANDÉS.
Echantillon envoyé franco gare, contre mandat poste de 11 fr.

MONNAIES OR. ARGENT
DERNIER AVIS
DU SERVICE DE CHANGE DES MONNAIES
Des nouvelles pièces vont être mises en circulation prochainement, de même alliage et à poids égal elles valent près de cinq fois les anciennes, qu'il n'y a plus ainsi aucune raison de conserver.
Les pièces d'or et d'argent, que possèdent encore quelques personnes, étant dévaluées, ne sont plus courantes, et sont refusées pour tous paiements (du 25 juin 1928).
Donc, pour que les pièces d'or ne soient pas perdues, pour pouvoir les utiliser, pour pouvoir les échanger contre les nouvelles, pour que cette épargne cesse d'être inutile, et au contraire rapporte : changez toutes vos pièces au Service de Change des Monnaies et vous toucherez, près de cinq fois la valeur d'aujourd'hui. Malgré le succès du public, à déjà permis de changer plusieurs millions de pièces, les opérations de change se font rapidement. Toutes les pièces françaises et étrangères sont admises, sans limitation de quantité. Paiement de suite et sans formalité. Chaque personne passe seule et à son tour. Pour cette dernière reprise nos agents recevront de 10 à 3 heures à :
Ancenis, jeudi 27 mars, Hôtel de Bretagne.
Saint-Nazaire, vendredi 28 mars, Hôtel de Bretagne.
Bourgneuf-en-Retz, dimanche 30 mars, Hôtel Boule-d'Or.
Pont-Château, lundi 31 mars, Hôtel Terminus.
Blain, mardi 1^{er} avril, Hôtel du Vieux-Chêne.
Châteaubriant, mercredi 2 avril, Hôtel Commerce.
Angers, vendredi 4 avril, Hôtel Gare, face Saint-Laud.
Cholet, samedi 5 avril, Hôtel de la Poste.
Thouars, dimanche 6 avril, Hôtel Cheval-Blanc.
Baugé, lundi 7 avril, Hôtel Voyageurs.
Montreuil-Bellay, mardi 8 avril, Hôtel Moderne.
Segré, mercredi 9 avril, Hôtel de la Gare.
Saumur, jeudi 10 avril, Hôtel Terminus.
Luçon, samedi 12 avril, Hôtel du Croissant.
Sables-d'Olonne, dimanche 13 avril, Hôtel de France.
La Roche-sur-Yon, lundi 14 avril, Hôtel de Lion-d'Or.
 Challans, mardi 15 avril, Hôtel de France.
Fontenay-le-Comte, mercredi 16 avril, Hôtel de France.
Chantenay, jeudi 17 avril, Hôtel du Monton.
Thouars, vendredi 18 avril, Hôtel des Voyageurs.
Bressuire, mardi 22 avril, Hôtel de France.
Parthenay, mercredi 23 avril, Hôtel du Nord.
Nota. — Nous mettons en garde le public, les nouvelles monnaies devant être prochainement mises en circulation, la reprise des anciennes pièces sera définitivement terminée aux dates indiquées ci-dessus, 23 avril 1930 dernier délai.

LES RISQUES DE L'ÉLEVAGE

sont complètement supprimés par l'emploi de la

FARINE ATÉ

ALIMENT SPÉCIAL INDISPENSABLE À LA BONNE FORMATION DES OS ET DES MUSCLES

CINQ FOIS plus efficace que toute autre provende

Exigez bien la marque

ATÉ

C'EST VOTRE GARANTIE. C'EST AUSSI L'ASSURANCE D'AVOIR DES ANIMAUX SAINS ET VIGOUREUX QUI FERONT PRIME SUR TOUS LES MARCHÉS

Vous trouverez la Farine ATÉ dans toutes les Succursales de l'Economique, 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

Dépôt Général : D. TROCHU, 9, Rue Saint-Gouéno SAINT-BRIEUC

ENGRAIS CHIMIQUES

R. DELAFOY & C^{ie}
NANTES - ANGERS - SAINT-SERVAN

QUELQUES BONNES MARQUES

SPECIALITÉ D'ENGRAIS COMPLETS

Conservation parfaite des œufs
par excellents et pratiques

COMBINES BARRAL
5 COMBINES BARRAL pour traiter 500 œufs
11 francs franco
Adresser les commandes avec mandat poste dont le talon sert de reçu MM. P. et P. RIVIER, fabricants des COMBINES BARRAL
8, Villa d'Alsacia, PARIS 14^e
Prospectus gratuits 44-43

LOCATIONS D'AUTOMOBILES
Excursions - Mariages
AMBULANCES
M^{re} COBIGO - Nantes, 8, Rue de l'Héronnière
Tél. 141-20

LES PLUS BEAUX CASTOREX
Elevage Bel-Air, route de Vannes, Nantes

LA MEILLEURE DES PONDEUSES
La **LEGHORN** blanche
Œufs à couvrir, 18-36 fr. la douzaine
Poussins d'un jour : 6 fr
Elevage Bel-Air, route de Vannes, Nantes

BATTEUSES EN TRAVERS, à double nettoyage. Grain marchand.

N° 32 C	
Débit 40/60 H.	8.000 fr.
N° 30 B	
Débit 50/70 H.	8.500 fr.
N° 30 A	
Débit 60/90 H.	9.900 fr.
N° 32 A	
Débit 80/120 H.	12.600 fr.
A grand travail	
Débit 120/150 H.	18.550 fr.

BATTEUSE EN TRAVERS à simple nettoyage

N° 60 A ter	
Débit 40/50 H.	5.105 fr.

BATTEUSES EN BOUT, à double nettoyage. Grain marchand.

N° 47 A	
Débit 40/50 H.	5.750 fr.
N° 48 A bis	
Débit 60/80 H.	8.900 fr.
N° 49 A bis	
Débit 70/100 H.	10.100 fr.
N° 90 N bis	
Débit 90/120 H.	17.400 fr.
Coloniale 120	
Débit 150/200 H.	25.450 fr.

BOTTEUSES E. O.
Robustes et Perfectionnées
Modèle à un tien, sur roues. 3.900 fr.

Solidité et parfait fonctionnement garantis sur contrat.

Il semblait n'avoir pas profité depuis sa naissance - mais après trois mois

AVEC PROVENDEINE

SANS PROVENDEINE

Donnent l'engraissement du porc occasionne des déceptions. Malgré une nourriture abondante, que l'éleveur croit suffisante, le porc, souvent, perd l'appétit, ne s'engraît pas bien et à un moment donné, survient la faiblesse. Le porc dépeuple et l'éleveur se désolait. Comment éviter ces ennuis ?

Par la Provendeine !

La « Provendeine » est le seul produit donnant à l'éleveur la garantie d'un engraissement rapide des porcs, sans crainte d'arrêt dans leur croissance.

1° Santé et vigueur des animaux entretenues par un appétit excellent ;
2° Plus de faiblesse ;

Indispensable aux porcs.

N° 867. — M. Adolphe PASTOL au Merdy LOUARGAT (Côtes-du-Nord) nous écrivait le 5 juillet 1929 : « J'avais acheté une botte de Provendeine pour l'essayer sur mon porc qui ne mangeait pas et, depuis six semaines que je l'engraisais, ne profitait pas. Depuis que je lui donne de la Provendeine, il a plus engraisé en quinze jours qu'il n'avait fait en six semaines. Je vous assure que ce produit est indispensable aux porcs. »

Ne sera plus dépourvu de Provendeine.

N° 857. — M. Guillaume JOURNEUX, au Manoir Treusvern, LA CHAPELLE-NEUVE (Côtes-du-Nord) nous écrivait le 2 juillet 1929 : « Je suis très heureux d'avoir connu la Provendeine car j'aime l'élevage des cochons et je n'ai encore rien trouvé d'aussi bon à leur donner. Lorsque j'ai commencé à me servir de votre Provendeine, j'avais des petits porcs qui ne pouvaient plus marcher, maintenant, ils vont très bien, ils sont gros et gras et très forts sur les pattes. Désormais, je ne serai plus dépourvu de Provendeine. »

La « Provendeine » est vendue chez tous les pharmaciens, droguistes, grainetiers, en boîtes de fr. 7,50 et 15 fr.; la grande boîte renferme trois fois la quantité contenue dans la petite.

Maison Louis SANDERS, 10, Quai Richemont, RENNES.

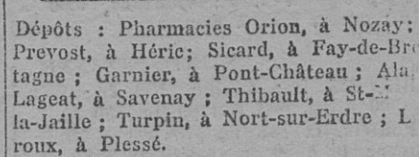
PROVENDEINE

EN VENTE : AU SYNDICAT CENTRAL DES AGRICULTEURS DE LA LOIRE-INFÉRIEURE
NANTES

DE L'OR
DANS VOTRE BASSE-COUR
EN UTILISANT LES PRODUITS RENOMMÉS
LAPINSKY produit efficace pour préserver et guérir les maladies des lapins : gros ventre, diarrhée, la PIGEONNETTE contre le choléra et la diphtérie des volailles.
LA DIARRHÉE diarrhée des veaux, porcs, moutons.
LA PONDASINE fortifie les poules et double la ponte.
En vente chez votre Fournisseur
Vente en Gros :
Laboratoire du Lapinsky
1, Rue Saint-Maurille, ANGERS

AGRICULTEURS !!
faites vos peintures
VOUS - MEMES
avec le
PHILOFER
qui s'emploie sans préparation sur tous matériaux (fer, bois, etc.).
TOUTES NUANCES
Références : trente ans de succès dans les applications les plus diverses.
En vente au Syndicat

F. CHARPENTIER
1-2, rue Sainte-Catherine



Inscriptions et Renseignements :
SECRETARIAT GENERAL DE LA FOIRE
 Butte du Champ-de-Mars -:- RENNES
 Téléphone : 27-08

5, Quai Ile-Gloriette - NANTES
Téléphone 123-63 - Inter. 0-5

LES PRESENTER

NANTES — imprimerie DUPAS et C^{ie}, 57, rue Saint-Clément, — Téléph. 40-55. — Compte-Postal : 5.688-Nantes.