

# BULLETIN DU Syndicat Central des Agriculteurs DE LA LOIRE-INFÉRIEURE

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

JOURNAL HEBDOMADAIRE  
paraissant le Samedi - Tirage 19.000

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 - 157.42  
Chèques Postaux Nantes 6.015



**LES PRESIDENTS DES CHAMBRES D'AGRICULTURE** viennent de tenir leur assemblée à Paris. Ils ont examiné la question des Assurances sociales, la revision des évaluations foncières des propriétés non bâties, la reconstitution de la forêt française, l'établissement d'une déclaration éventuelle des ensemençements de blé...

**A ROME** : La X<sup>e</sup> assemblée de l'Institut International d'Agriculture a terminé ses travaux. Parmi les décisions prises, citons le rattachement de l'Institut à la Société des Nations, sans qu'il perde ni son autonomie, ni ses caractéristiques.

**STANDARDISATION** : Le Congrès de standardisation des fruits, primeurs et de leurs emballages vient de se clôturer à Paris. Il a recommandé la création de marques régionales, dont les groupements professionnels agricoles et commerciaux prendraient l'initiative, avec l'appui des Chambres d'Agriculture et de Commerce. Une marque nationale pourrait compléter ces marques régionales, l'Etat encourageant leur réalisation.

**REPRESSION DES FRAUDES** : Le Service de la Répression des fraudes, par décret en date du 9 octobre, se trouve rattaché au Cabinet du Ministre de l'Agriculture.

**CIRCULATION DES VINS** : Au lieu de réduire les droits de circulation, comme tous les viticulteurs ne cessent de le demander, on les a portés de 15 à 20 fr. 50, en y incorporant la taxe à la production. Le vin, boisson populaire, ne devrait être frappé que d'un droit de statistique de 0 fr. 50 ou 1 franc par hecto.

**MEVENTE DU HOUBLON** : Dans les Flandres, les cultivateurs cueillent à peine 1/10 de la récolte de houblon, les prix de vente ne compensant pas les frais de cueillette. Les planteurs demandent l'élévation du droit de douane de 125 francs à 400 francs.

**EN ALLEMAGNE** : Le gouvernement du Reich vient de relever les droits de douane sur les blés étrangers de 15 à 18 reichsmarks 50 par quintal, en raison de la baisse anormale qui s'était produite.

**PROHIBITION** ! Aux Etats-Unis, la prohibition a fait augmenter de 300 % le nombre des décès dus à l'alcoolisme. En buvant nos bons vins français, les Américains ne se porteraient-ils pas mieux ?

**UN BON SYNDIQUE NE SE CONTENTE PAS DE LIRE LE BULLETIN, IL EST AUSSI UN PROPAGANDISTE DE NOS ORGANISATIONS SYNDICALES.**

## RENTREE DES CHAMBRES



Au revoir, chers citoyens, je vais écher d'aller gagner les 75.000 francs que je me suis votés pour défendre vos intérêts.

## Pour vos denrées, utilisez le tarif des colis agricoles

Il est simple et économique

Parmi tous les tarifs de grande vitesse que les réseaux de chemins de fer mettent à la disposition du public pour le transport des denrées, le moins connu, et cependant le plus économique, est le tarif pour le transport des **colis agricoles** dont le poids n'excède pas 40 kilogrammes. Réclamez à la gare du réseau ou du chemin de fer local qui dessert votre localité le « Bulletin d'Expédition spécial pour les colis agricoles ». Il vous sera délivré contre paiement d'un droit de timbre de quinze centimes si le poids du colis ne dépasse pas cinq kilogrammes, ou de vingt-cinq centimes s'il excède cinq kilogrammes. Les denrées admises au bénéfice des prix du tarif des colis agricoles sont les suivantes : Abats, agneaux abattus, ail, aman-

| Poids des colis                  | de 0 à 100 km |      | de 101 à 200 km |       | de 201 à 300 km |       | de 301 à 400 km |       | de 401 à 700 km |      | au-delà de 700 km |      |
|----------------------------------|---------------|------|-----------------|-------|-----------------|-------|-----------------|-------|-----------------|------|-------------------|------|
|                                  | 5.00          | 5.50 | 5.50            | 5.50  | 5.50            | 5.50  | 5.50            | 5.50  | 5.50            | 5.50 | 5.50              | 5.50 |
| Jusqu'à 20 kilos                 | 5.00          | 5.50 | 5.50            | 5.50  | 5.50            | 5.50  | 5.50            | 5.50  | 5.50            | 5.50 | 5.50              | 5.50 |
| Au-dessus de 20 jusqu'à 30 kilos | 5.90          | 5.90 | 8.00            | 11.30 | 11.30           | 14.35 | 17.65           | 18.35 |                 |      |                   |      |
| Au-dessus de 30 jusqu'à 40 kilos | 5.90          | 8.00 | 10.10           | 12.20 | 14.35           | 18.55 | 22.85           | 25.20 |                 |      |                   |      |

des fraiches, ananas, artichauts frais, asperges fraîches, axonge, bananes, beurre demi-sel, beurre fondu, beurre frais, beurre salé, câpres fraîches, carottes, cédrats, céleri, cerises, champignons frais, charcuterie, châtaignes, chevaux abattus, choux, choux-raves, cidre, citrons, cochons de lait abattus, coings, concombres, coquillages frais, cornichons frais, crabes, crème, crevettes, dattes, échalotes, écrevisses, escargots, fèves fraîches, figues fraîches, fraises, fromages, fruits frais, gibier abattu, graisses alimentaires, graisse d'olive, grenades, haricots frais, homards, huiles comestibles en estagnons métalliques, huîtres, jambons, lait, lait caillé, lait stérilisé, langoustes, lapins abattus, lard frais, lard salé, lard fumé, lardier sauce, légumes frais, mandarines, margarine, marons, melons, miel, navets, nêles, noisettes fraîches, noix fraîches, oeufs, oignons, olives, oranges, pastèques, pêches, pigeons abattus, poireaux, poires fraîches, pois frais, poissons frais, poissons fumés, poissons salés, pommes de terre, pommes de terre nouvelles, pommes fraîches, prunes fraîches, raiforts, raisins frais, raves, saindoux, salades fraîches, salsifis, suif frais, thym, tomate, topinambours, viandes fraîches, viandes fumées, viandes salées, vins, volailles abattues.

Les prix sur les réseaux secondaires, qui varient de 1 fr. 55 à 3 fr. 55 selon le poids du colis et les parcours effectués sur ces réseaux, ne peuvent être publiés en détail. La livraison est faite à domicile gratuitement dans les localités où il existe un service de factage. Si, dans la localité habitée par le destinataire il n'existe pas de service de factage, il est déduit du prix de transport une somme de 1 fr. 20 par colis.

Cette somme n'est pas non plus perçue de l'expéditeur lorsqu'il prescrit sur le bulletin d'expédition la livraison en gare.

Les colis agricoles sont transportés par des trains à marche très rapide et dans les mêmes conditions que les autres denrées.

Vous avez donc intérêt à utiliser le tarif des colis agricoles, qui a été créé spécialement pour vous, cultivateurs, parce qu'il simplifie les formalités d'expédition, parce qu'il est le plus économique, parce qu'il vous accorde la même rapidité de transport.

(Communiqué par les Chemins de Fer de l'Etat)

## Plants de Châtaigniers

La Commission Départementale du Châtaignier nous informe qu'elle peut livrer dès à présent les plants de châtaigniers suivants, en provenance des Pépinières de Montrevault (Maine-et-Loire).

Plants d'un an, 10/20 cm, 6 fr. 60 le cent.

Plants de 1 à 2 ans, 20/60 cm, 12 fr. le cent.

Plants très forts, 60/1 m. 25, 18 fr. le cent.

Petits baliveaux, 1 m. 25/1 m. 50, 30 fr. le cent.

Prix départ Montrevault tout emballés.

La Commission pourra livrer en postal Gare des plants de châtaigniers Tamba du Japon d'un an, au prix de 75 fr. les 50 pieds, franco gare destinataire.

Adressez les commandes à la Commission Départementale du Châtaignier, Préfecture de Nantes.

## Un Brin de Causette...

L'autre jour je posais la question : « auto ou pas auto ? » mais je crois bien qu'on peut en poser une seconde : « bonnes routes ou pas bonnes routes ? »

Ca c'est un sacré problème qu'est point près d'être résolu, puisque tous les ans y sort 300.000 voitures automobiles de pus, qu'elles grâtent nos routes, transformant les meilleures, en billards... japonais, pleins de trous !

Les genses qu'ont des autos, pour leur plaisir ou leur travail, cherchent pour sur — avec raison — leurs accommodations où leur intérêt. D'après eux, les routes sont faites pour leurs machines et alors tout ceusses qui s'intéressent à l'automobile, constructeurs en tête, tous les usagers de la route, les « automobiles-cub » réclament des voies pu larges, des tournants droits, des virages relevés, des poteaux renseignements, des postes de secours et de ravitaillement, enfin une vraie chaussée billard, comme ces fameuses « auto-strades » construites depuis peu par nos amis les Italiens.

Pas d'autos sans bonnes routes... comme pas de belles routes sans autos ! Dans quelques mois nous aurons en France 80.000 kilomètres de ces voies carrossables, soit environ 900 kilomètres par département — à ce qu'on m'a dit, puisque je ne les on point mesurés. De ces routes doivent dépendre not' prospérité, car elles sont faites pour tout le monde : aussi bien les voitures de ballades, que les camions et camionnettes normandes des commerçants et fermiers, les cabriolets des représentants, ou les autos-cars des voyageurs. Plus ça roulera, plus ça fera marcher le commerce !

On se plaint quelques fois — surtout ceusses qu'ont trop chopiné — que les routes soient pu longues que large. C'est évidemment ennuyeux quand on a du chemin à parcourir. Avec la circulation qu'y aura dans quelques années, on sera ben obligé d'élargir les grandes routes. Et dire qu'aut'fois un ministre avait eu l'intention de se débarrasser de l'accotement des routes nationales, pour les revendre aux riverains — alors qu'à nuit faudrait des voies de 25 ou 30 mètres de large !

Les belles grandes routes entraînent un jour ou l'autre la suppression des passages à niveau, qui sont des souricières à bonhommes. C'est vrai que les autos faisant concurrence aux chemins de fer, y aura peut-être pu un jour de trains, ni de passages à niveau... pas pus qu'il y aura de routes dans cent ans, puisqu'on ira tous en avion ou dirigéable !

MAITRE JEANNOT.

CE JOURNAL EST LE MIEUX INFORMÉ ET LE PLUS VIVANT DES HEBDOMADAIRES AGRICOLES. REPANDEZ-LE AUTOUR DE VOUS.

BIENTOT... UN NOUVEAU ET PASSIONNANT FEUILLETON !

## Pour la Renommée du Muscadet

# La belle Manifestation Vinicole de Vallet

DU 26 OCTOBRE

Ainsi que nous l'avions annoncé, l'UNION VINICOLE DE VALLET a tenu son assemblée annuelle, dimanche dernier 26 Octobre, à 9 h. 30, Salle du Rouaud, sous la présidence de M. Dejoie, maire, conseiller général et président de l'Union Vinicole. Plus de 200 vignerons se pressaient dans la salle. Sur l'estrade, autour de M. Dejoie, avaient pris place : M. Jean Ch. Leroy, chef du Contentieux des Appellations d'origine au Ministère de l'Agriculture ; M. Xavier de Borsat, avocat à la Cour de Paris, directeur de la « Revue des Fraudes » ; M. Armand Delhoumeau, avocat et président du « Muscadet à Paris » ; MM. Sauterjean, maire du Pallet ; Guilbaud, maire de Mouzillon ; Mahot, maire de La Chapelle-Heulin ; Kergal, inspecteur des fraudes ; Roussel, ingénieur, chef des services de la Compagnie des Chemins de fer du P. O. ; Huet, trésorier de l'Union ; Cormier, directeur de « La Semaine » et Faivre, représentant le Syndicat Central des Agriculteurs de la Loire-Inférieure.

## L'Union Vinicole

M. DEJOIE ouvre la séance en disant que l'an dernier, à la réunion du 20 Octobre, qui précéda dans cette même salle l'assemblée de la Confédération Générale des Vignerons du Centre et de l'Ouest, il avait eu le plaisir de présenter deux grands apôtres de la défense viticole : MM. de Camiran et Paul Garnier. Cette année, MM. Leroy et de Borsat ont bien voulu venir de Paris, éclairer nos vignerons sur une question complexe, mais on ne peut plus importante pour la renommée et la défense de notre Muscadet : celle des appellations d'origine.

Le président rappelle en quelques mots le rôle joué par l'Union Vinicole de Vallet, qui a déjà huit ans d'existence, l'action énergique de ce groupement qui est un des plus agissants de notre C. G. V. C. O. Il y a une dizaine d'années nos vignerons ne savaient pas bien présenter leur vin en bouteilles ; maintenant, grâce à la vinification rationnelle et au concours de l'Union, qui agit pour tous ses membres, ils peuvent étendre la vente de leur Muscadet, au-delà des frontières et en tirer un plus grand profit.

Au Concours de Paris, cette année, l'Union a remporté une dizaine de prix et mentions. A notre Concours départemental, de Nantes, elle a obtenu un très gros succès. Un voyage a été fait en Loire-et-Cher, en vue d'étudier sur place le fonctionnement de distilleries coopératives. (Nous en donnons un compte rendu plus loin).

Dans quelques mois le cachet des Postes portera à l'encre grasse sur toutes les lettres cette phrase : « Vallet, ses vins de Muscadet », formule qui promènera à travers la France et au-delà, le renom de nos vins. L'Union Vinicole étudie également avec le concours de M. Delhoumeau une publicité bien comprise, pour développer la consommation du Muscadet à Paris. Enfin, d'autres questions (la contenance des bouteilles), d'autres projets sont à l'étude, tels qu'un Congrès de Viticulteurs à la prochaine Foire de Nantes ; la visite des propriétaires de grands restaurants parisiens, à nos vignobles du Pays Nantais, etc...

Enfin M. Dejoie propose aux Membres de l'Union de créer un petit « Bulletin » mensuel, espérant pouvoir faire face aux dépenses, grâce aux cotisations, les recettes accusant cette année un excédent de 1.823 francs 80.

(applaudissements).

## Les Distilleries Coopératives

M. Choblet, secrétaire de l'Union Vinicole de Vallet, qui a participé au voyage d'étude de distilleries coopératives, en Loire-et-Cher, donne un compte rendu de leur fonctionnement. En voici quelques extraits, à titre de documentation, ces chiffres ayant été fournis par les coopérateurs du Loire-et-Cher et étant susceptibles de varier quelque peu dans notre région. Nous reviendrons du reste sur cet intéressant sujet une autre fois.

**DISTILLERIE DE ST-GEORGES-SUR-CHER** : Distillerie très intéressante installée depuis 1928. La campagne commence environ vers le 1<sup>er</sup> Octobre. Les coopérateurs apportent leurs marcs à la distillerie, ou les conservent de préférence chez eux. Les produits des coopérateurs sont distillés séparément. Ils peuvent tirer leur 1.000 degrés ; le reste est mis dans des cuves et vendu par la coopérative. Il en est de même pour les lies et les vins. Les coopérateurs n'ont pas le droit de faire distiller autre part.

Le prix de revient par litre, tous frais compris, est de 0 fr. 45.

Amortissement du matériel par litre : 0 fr. 70.

Rendement par hectolitre de marc de vins 8° à 8° 1/2, environ 7 litres à 52° (16 litres environ à la barrique).

Moyenne de rendement de distillation par jour : 700 litres.

Moyenne de rendement de distillation pour les dépôts par jour : 250 litres.

Prix de l'alambic à 4 vases : 34.433 francs.

Traitement du distillateur gérant : 40 francs par jour ; des ouvriers, 35 francs.

Prix de revient de l'installation, avec 20 cuves à marcs, de 18 m3 environ chacune : 142.000 francs.

L'alcool est vendu, par soumission cachetée au plus offrant.

La première vente a été faite au prix de 525 francs l'hectolitre ; la seconde 330 francs ; ceci au mois de mai, où l'apparence était belle.

**DISTILLERIE DE CHISSAY** : Moyenne de rendement à l'hectolitre de marc de vin pesant de 8 à 9° : 6 litres (14 à la barrique).

Prix de revient brut par litre, de chauffage : 0 fr. 55.

Amortissement du matériel : 1 fr. par litre parce que l'Etat n'a pas subventionné à temps la somme de 30.000 francs empruntée à court terme, qui devait être remboursée le 1<sup>er</sup> Avril et qui n'a été versée que le 4 Mai.

Quantité d'hectares possédés par les Coopérateurs : 200 sur 300 hectares environ contenus dans la commune.

Coût global de l'installation : 76.000 francs dont 26.000 francs fournis par les coopérateurs et 50.000 fr. de subvention de l'Etat, à 3 %, amortissable en 10 ans. Remboursement : 5.900 francs par an.

Production moyenne : 450 litres d'alcool à 52° avec appareil à trois vases, d'une contenance de 400 litres avec chaudière surbaissée. Coût pour les 240 hectolitres d'alcool : 15.000 kilos de charbon.

Traitement du gérant : 40 francs et ouvriers 35 francs par jour.

**CONCLUSIONS** : Pour l'installation, se baser sur une récolte maximum et prendre un appareil pouvant distiller au moins 2.000 litres par jour, pour notre région, car plus la distillation journalière est élevée, plus la dépense par litre est réduite. Il serait préférable de faire une distillerie par commune, à cause des distances pour le transport des marcs. Pour la bonne marche des affaires il est nécessaire aussi de trouver un gérant capable et dévoué aux intérêts de la coopérative.

## LES APPELLATIONS D'ORIGINE

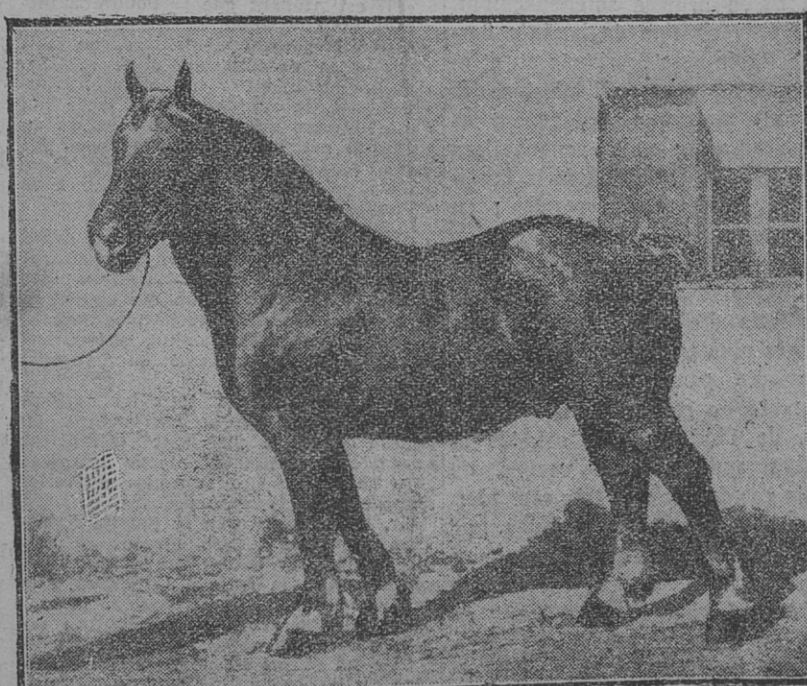
### Conférence de M. LEROY

M. Leroy rappelle sa conférence faite en 1926 à Vertou où il fit la connaissance de notre excellent Muscadet, qui évoque quelque chose de gai, spirituel et généreux... et qui accompagne si bien notre beurre blanc Nantais.

De tout temps le vin a tenté les fraudeurs, le duc de Bourgogne, en 1395, en parle dans ses ordonnances, la répression était alors très sévère ; mais aujourd'hui si la loi se montre moins rigoureuse à l'égard des délinquants, le contrôle est mieux fait, le vin est soumis à une étroite surveillance depuis le cellier jusque chez le consommateur.

Pour recourir à l'appellation (et notre président M. de Camiran en a parlé dans notre Bulletin du 4 Octobre dernier) il faut que le vin ait été récolté sur un territoire déterminé, où le cep donne grâce à la nature du sol et du climat, des fruits d'une richesse et d'une saveur particulières.

M. Leroy entre dans le vif de son sujet, en étudiant les dispositions légales relatives à la protection des



Un étalon de trait breton



appellations d'origine : c'est la loi du 6 mai 1919.

Qu'est-ce qu'une appellation d'origine ? Une dénomination commerciale de produit, formée avec un nom géographique ; c'est en même temps l'indication d'une origine déterminée, à laquelle on attribue une signification de qualité. Il est conforme à l'intérêt des producteurs et à celui des consommateurs, que ces appellations d'origine ne soient pas abusivement employées. Pour empêcher les abus, il faut savoir où est le droit ; les articles 1 à 7 de la loi 1919 répondent à cette nécessité. Cette procédure permet non seulement d'apaiser les conflits, mais de les prévenir. Afin d'éviter tout reproche de partialité adressé aux juridictions locales, on a donné compétence à la Cour de Cassation, pour apprécier les usages locaux, loyaux et constants ; enfin, pour éviter la multiplicité des procès, on a donné aux décisions de justice, une portée réglementaire.

Lorsqu'une appellation d'origine est ainsi définie, le caractère frauduleux des abus commis apparaît nettement et les sanctions correctionnelles jouent facilement. Le législateur considérant que les produits vinicoles tirent du sol et du climat leurs qualités particulières, a posé ce principe, que leurs appellations d'origine « ne pourront jamais être considérées comme présentant un caractère générique et tombées dans le domaine public ». Des abus, même fréquents, ne peuvent dépouiller les vigneron de la faculté de revendiquer un jour le droit exclusif de vendre leurs produits, avec les appellations géographiques se rapportant à leur région. Le Muscadet de Vallet devra toujours être, non seulement un « Muscadet » mais le Muscadet de vos vignes.

Le vin de cru est pris à sa naissance. On le « baptise » aussitôt. La loi exige que les appellations d'origine soient mentionnées dans les déclarations de récolte. Le récoltant peut ainsi déclarer la totalité, ou partie de sa récolte. Ces déclarations sont transmises au Service des appellations d'origine, au Ministère de l'Agriculture. Cette publication entraîne le paiement d'une taxe de cinq centimes par hectolitre, elle permet aux Syndicats de s'assurer que l'appellation qu'ils ont la charge de défendre, n'est l'objet d'aucun abus.

Ces déclarations sont aussi à la base d'un contrôle quantitatif des vins de crus. Elles sont affichées dans les mairies avec les déclarations de récolte. L'Administration de la Régie ne délivre d'autre part de titres de mouvement avec des appellations d'origine, que dans les limites des quantités déclarées avec les mêmes appellations.

Le vin arrive, accompagné de cette pièce d'identité, chez le négociant en gros. Celui-ci a exigé la mention de l'appellation d'origine sur le titre du mouvement, pour établir la régularité des inscriptions, à l'entrée et à la sortie, sur un registre spécial. Il ne pourra vendre plus de Bordeaux, de Bourgogne, d'Anjou, de Muscadet de Vallet, ou autre, qu'il n'en aura acheté.

Le service de la répression des fraudes, à Nantes, dont chacun apprécie le zèle et l'habileté, s'attache à faire respecter les noms de nos grands vins. Ses fonctions le conduisent chez le négociant en gros et chez les détaillants.

L'appellation d'origine possède une vertu propre. Par le seul fait qu'elle figure sur la bouteille, le vin qu'elle désigne bénéficie d'une plus-value. Et ce vin, grâce à la législation protectrice, est le vin d'une région déterminée ; elle est la propriété collective du vignoble qui le produit. Ayant une appellation d'origine, vous serez mieux assuré de ne pas travailler vainement ; vous vous opposerez à la falsification et au foisonnement artificiel de vos vins ; vous éviterez au consommateur des confusions regrettables pour tous.

Les appellations d'origine se distinguent nettement des marques commerciales, ne s'opposent pas à celles-ci et ne visent nullement à les remplacer. Elles laissent au négociant toute liberté de vendre à la fois sous l'appellation d'origine et sous sa marque.

La délimitation fait la force. Il est très difficile et très rare que les produits d'une seule commune puissent atteindre à une grande renommée. Comme partout, l'union fait la force. Elle donne aux producteurs les moyens nécessaires pour la propagation, les progrès techniques, la défense à réaliser ; elle fournit au marché des produits assez abondants, pour que les demandes puissent être régulièrement satisfaites.

L'intérêt qu'il y a, pour ainsi dire, à individualiser un vignoble est d'autant plus grand que la viticulture française est sous la menace permanente de crises de surproduction. Or, celles-ci n'atteignent que rarement les vins classés, produits par des vignobles délimités et protégés par des appellations d'origine.

Parmi les fruits de la vigne, l'un des plus plaisants, des plus intéressants est votre Muscadet. Aimez-le et défendez-le, en usant de tous les moyens que la loi met à votre disposition. L'expérience, en terminant, le vous a prouvé : la production augmente et

que sa qualité reste égale à elle-même, (vifs applaudissements).

## Conférence de M. de BORSSAT

M. Xavier de Borsat évoque également sa visite à Vertou, il y a 4 ans et sa plus récente visite au Congrès des Gastronomes, où il dégusta de parfaits Muscadets, dans le cadre admirable du château des Ducs de Bretagne, à Nantes.

S'adressant aux Valletais, il leur demande : — Que voulez-vous faire ? — Vous voulez que le travail que vous faites, vous profite ; que le produit que vous avez choyé, mis au monde, soit porté à son apogée.

Ce n'est pas d'aujourd'hui que les appellations d'origine sont à la mode. Depuis qu'il y a des gourmets, ils en ont le respect. Noé, notre bon aïeul Noé, se gardait bien de mettre le pied dans n'importe quelle vigne ; il avait choisi la mieux étiquetée : la Vigne du Seigneur ! (sourires).

M. de Borsat passe ensuite du déluge aux lois du 28 juillet 1924, 23 juin 1857, 1<sup>er</sup> août 1905 et 6 mai 1919. Notre enfant c'est le Muscadet.

Sa mère, c'est notre terre ; son père... c'est un peu nous. Nous allons faire sa déclaration de naissance à la Mairie — c'est très flatteur pour le Vin. Il a alors deux marraines : la Répression des Fraudes et les Contributions indirectes.

Ces déclarations sont faites au grand jour ; on les affiche ; tout le monde les voit. Après, on l'élève avec les soins locaux et constants. Tous les mouvements de l'enfant sont suivis par dame Régie.

Il y a des ennemis, des mauvais conseillers. On voudrait mettre un peu plus de sucre. Des gens peuvent vous dire : Vous faites 50 hectos ; déclarez en 100. Je vous achèterai 50 autres. A propos de ces acquits fictifs, fabriqués ou dédoublés, M. de Borsat signale que le 6 novembre prochain comparaitront, à Paris, devant la 2<sup>e</sup> Chambre Correctionnelle, 48 inculpés pour fraudes sur des « vins de Porto », vins de l'Anjou, du Midi de la France, qu'on voulait vendre comme « Porto ».

Vignerons de Vallet, produisez un vin excellent. Vous avez tout en main pour arriver aux fins que vous cherchez. Un mot latin en terminant pour vous souhaiter bonne chance : Vallet-vallet, portez-vous bien ! (vifs applaudissements).

M. DEJOIE remercie alors vivement les conférenciers et lève la séance, l'ordre du jour étant épuisé. L'application pratique — la dégustation d'excellents Muscadets, arrosant un parfait déjeuner — achève au mieux cette manifestation. Pourrait-il y avoir une bonne union sans bons vins... comme il n'y a pas de bons vins sans Muscadet !

R. FAIVRE.



## La Tavelure du Pommier

Plusieurs propriétaires de prés-vergers de notre région ayant constaté, cette année, une forte invasion de tavelure sur leurs pommiers, il est utile d'indiquer le traitement qui comporte cette affection.

A l'automne, il importe de réunir les feuilles présentant les taches brunes qui décèlent la maladie sur ces organes, les fruits abandonnés porteurs de taches caractéristiques de la tavelure, et de les brûler, ou de les enfouir profondément. Non seulement on détruit ainsi les germes qui portent les organes malades, mais encore on empêchera la production de ceux qui se forment à leur surface pendant l'hiver sans ces précautions et qui assurent la propagation de la maladie au printemps.

Pour la même raison, on éliminera par la taille les rameaux malades, qu'on brûlera soigneusement.

Une pulvérisation de bouillie bordelaise faible sera pratiquée au printemps, au moment de l'éclosion des bourgeons, alors que se dégagent les boutons floraux ; on la renouvellera un peu plus tard, à la fin de la floraison, dès la chute des pétales ; on s'opposera ainsi à la contamination des jeunes feuilles et des jeunes fruits. Une troisième pulvérisation est parfois désirable deux ou trois semaines plus tard ; on y recourra si la maladie paraît particulièrement redoutable en raison du temps pluvieux, de l'humidité du sol, de la situation ombragée du verger, ou dans le cas de variétés très sensibles.

On écartera, par ces pratiques, une maladie du pommier qui, par son action sur la végétation, est susceptible de réduire le rendement en fruits, et, en affectant ces derniers, constitue un facteur important de dépréciation de la récolte.

F. MOREAU,

Docteur de la Faculté des Sciences

de Clermont-Ferrand.

(La Terre d'Auvergne)

## Mise en tonneaux du Cidre avant fermentation

Il faut d'abord s'assurer que les tonneaux sont parfaitement sains.

Lorsqu'un tonneau a une mauvaise odeur, il faut le rincer plusieurs fois à l'eau bouillante et salée, puis, avec 33 grammes de chlorure de chaux délayé dans 10 litres d'eau, par hectolitre de capacité. Boucher de suite le tonneau, le rouler, le renverser quatre ou cinq fois par jour.

Après ce traitement, on le lavera à grande eau et on le laissera pendant quelques jours bonde ouverte au-dessus d'un trou creusé récemment en terre et d'un diamètre d'environ 30 centimètres sur une profondeur de 40 ou 50 centimètres, ou bien la bonde du côté du vent, après avoir laissé libre l'entrée du robinet, pour établir la ventilation nécessaire.

Lorsqu'on peut, à l'aide d'un tuyau, introduire un jet de vapeur dans le tonneau, l'assainissement est obtenu ainsi très promptement.

On peut désinfecter aussi en laissant séjourner du charbon de bois dans le fût pendant quelques heures. Le charbon absorbe le mauvais goût ou la mauvaise odeur en s'emparant des gaz qui en sont la cause.

Dans tous les cas, il est utile de rincer au moins une fois à l'eau bouillante.

Aussitôt après rinçage et égouttage, les tonneaux doivent être méchés puis bondés hermétiquement.

On nourrit le cidre que l'on veut conserver en tonneaux en introduisant dans les tonneaux quelques litres de cidre doux remplaçant ceux que l'on a tirés.

Le jus nouveau entretient la fermentation et le mucilage prévient la fermentation acétique.

Pour que le cidre se conserve longtemps, il faut qu'il soit fabriqué avec deux tiers de pommes amères et un tiers de pommes douces ; on y ajoute un peu d'eau, puis on met dans les tonneaux quelques morceaux de charbon de bois que l'on retire, lors du dernier soutirage et, avant la fermentation, on verse par hectolitre 50 à 100 grammes de tartrate neutre de potasse dissous dans de l'eau chaude, qu'on laisse ensuite refroidir pour neutraliser les acides et rendre le cidre meilleur et plus clair, 200 grammes de sel de cuisine dissous dans de l'eau chaude, une infusion de 6 à 7 grammes de tannin dans un litre de cidre ou d'eau pour remplacer le tannin dont souvent le cidre est dépourvu, quand il ne provient pas de pommes amères ; ou bien on emploie, au lieu de tannin, 50 grammes de cachou par hectolitre de cidre.

En résumé, la mise en tonneaux du cidre avant fermentation doit être surveillée attentivement, car c'est de ces soins que dépendront, pour beaucoup, la qualité du cidre et sa parfaite conservation.

Fernand LEBLOND.

(Le Fermier.)

## Herses articulées en Z

HERSES A 3 FLECHES, PAR COMPARTIMENT

Entièrement en acier livrées avec barre d'assemblage.

Dents de 12", 15", 17", 20", 22", 24", 26", 28", 30", 32", 34", 36", 38", 40", 42", 44", 46", 48", 50", 52", 54", 56", 58", 60", 62", 64", 66", 68", 70", 72", 74", 76", 78", 80", 82", 84", 86", 88", 90", 92", 94", 96", 98", 100".

Prix du kilo : 3 fr. 10 départ usine. Remise à nos adhérents.

Tous autres modèles de herses à 2 et 4 fleches par compartiments.

## Soignons nos travaux au grenier

Il faut prêter une attention particulière au grenier qui sert à loger un des produits les plus précieux de l'agriculture.

Le grain y est mis en tas réguliers, d'après l'espèce et la qualité. Le grain nouveau contient encore une très grande quantité d'eau, d'où il advient que les tas de céréales se mettent facilement à transpirer. Pour cette raison, il est préférable d'étendre au début le grain en une couche mince. D'abord on ne lui donne qu'une épaisseur de 0 m. 25, puis de 0 m. 50 et en hiver le grain peut être mis en tas plus élevés. Lorsque le grain est encore frais, on le remue tous les jours, plus tard, toutes les semaines et finalement, tous les mois.

Au printemps on les tas de grains se mettent facilement en germination, il s'agit d'user de grande prudence. Le grain qui est devenu très humide et lourd peut être légèrement séché, en plaçant au grenier des paniers remplis de chaux vive. La chaux non éteinte absorbe l'eau. Le remuage ou pelletage des grains devra être effectué autant que possible par un temps sec. Quand la température est humide, les grains absorbent facilement les vapeurs d'eau contenues dans l'air. Au lieu de remuer les grains à la pelle, il est plus judicieux de les traîner au tarare. En les faisant passer dans cet appareil, ils sont mis au contact de l'air et les grains mauvais, la pousière et les graines des mauvaises herbes sont éliminées en même temps. Il ne faut jamais laisser moisir le grain, raison pour laquelle il est indiqué d'examiner, de temps en temps, la céréale sur son odeur. Le grain qui a une odeur désagréable a aussi perdu de ses bonnes qualités germinatives. Avant d'ensemencer, il faut soumettre le grain destiné à l'ensemencement à un essai de germination. A cet effet,

on prend au hasard cent grains sur n'importe quelle partie du tas. pour les faire germer sur un papier buvard humecté, sur un morceau de flanelle ou sur du sable mouillé. Pour empêcher l'humidité de se perdre trop vite, on couvre l'assiette qui contient le grain mis en germination d'un morceau de verre ou d'une planchette. On doit préparer le grain destiné à la semaille avec beaucoup de soin. Malheureusement, ce travail est souvent fait d'une manière trop superficielle. Les grains de semence doivent être parfaitement développés, sains et présenter un certain brillant ; d'autre part, ils devront être secs, durs, lisses, de manière à glisser facilement de la main. Une céréale qui ne possède pas ces qualités ne peut guère être employée comme semence et elle ne se moult pas bien non plus. Un grain qui est difficile à épancher et à mouler a certainement été peu soigné au grenier. Il va sans dire que la semence doit être exempte de mauvaises graines. Il n'est donc pas suffisant de faire passer le grain au tarare, mais il faut aussi le traiter au trieur.

Souvent, on conserve aussi des sons, des farines fourragères, des grains concassés au grenier. Les farines fourragères s'échauffent facilement, surtout s'il n'y a pas longtemps qu'elles ont été moulées, aussi est-il nécessaire de les remuer souvent avec une pelle. Si l'on conserve aussi des tourteaux d'huile au grenier, il faut les placer de façon que l'air puisse y passer, autrement ils deviendraient rances. En ne traitant pas judicieusement les produits entamés, de grandes pertes peuvent en résulter. Une fois que les produits fourragers sont abîmés, ils ne pourront plus servir dans l'alimentation du bétail. En les servant néanmoins à nos animaux domestiques, des ma-

ladies, voire même des morts, pourrissent s'ensuivent.

Les appareils destinés au nettoyage des grains doivent être tenus en parfait état, de manière qu'ils puissent être employés à tout moment. Les coussinets devront être soigneusement huilés et lavés de temps en temps au pétrole. Les tamis mouillés devront être séchés au fourneau.

On conserve généralement au grenier toutes espèces d'ustensiles. Il y a donc lieu de placer des crochets en bois et des perches pour pouvoir les suspendre et pour que rien ne traîne par terre. D'ailleurs, il faut que la propreté et l'ordre règnent au grenier. Cependant, il ne faut pas exagérer la première en enlevant les araignées et toiles d'araignées qui servent à détruire les insectes nuisibles.

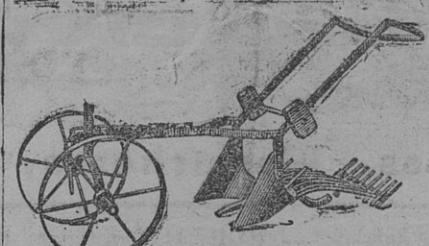
Deux parasites commettent des dégâts au grenier : la teigne des grains qui existe en deux couleurs ; la teigne blanche, qui a une longueur de 7 à 10 mm., dont les petites larves entourent 10 à 30 grains d'un fil de soie en en faisant une petite boule. Elles se transforment ensuite en chrysalides et passent l'hiver dans les fissures des murs, des poutres et des planchers. Les papillons qui en sortent sont fréquemment attrapés dans les toiles d'araignées. Comme meilleur procédé de lutte on ferme, pendant le vol des papillons, durant les nuits d'avril-juin les fenêtres du grenier, on remue les tas de grains fréquemment à la pelle, au printemps, on remplit les fentes et les fissures du plancher de mastic et enfin on place des lampes-pièges pendant la nuit au grenier, car ce n'est que durant cette partie du jour que les papillons prennent leur vol.

La teigne noire est un petit insecte dont la femelle pond, après son sommeil d'hiver, 100 œufs qu'elle pose chacun dans un grain de blé. Les lar-



## Arracheur de Pommes de Terre

Nouveau modèle 1930 perfectionné pour pommes de terre, topinambours, betteraves, carottes fourragères, rutabagas, etc... Arrachage et triage parfaits pour tous terrains. Permet d'arracher tous les rangs, sans ramassage immédiat. Les tubercules ne sont ni blessés, ni recouverts.



Arracheur complet : 680 fr. départ fabrique. Remise à nos adhérents.

## Cultivateurs

A dents flexibles et socs reversibles ordinaires, dents plates ou étagées et pièces de renforcement des traverses extérieures. Modèles 2 dents extérieures travaillant le passage des roues :

Avec avant-train à vis à 1 roue :

5 dents..... 380 fr.

7 — ..... 430 » 463 fr.

9 — ..... 484 » 517 »

11 — ..... 597 »

Avec avant-train à vis à 2 roues :

5 dents..... 413 fr.

7 — ..... 463 » 496 »

9 — ..... 517 » 550 »

11 — ..... 630 »

Remise à nos adhérents et bonification de transport. Autres modèles.

## Semoirs à socs fixes

Pour toutes graines ; distribution à palette. Modèle très recommandé :

A 5 rangs, poids 105 kilos... 890 fr.

A 7 — ..... 180 — 1.060 fr.

A 9 — ..... 200 — 1.170 fr.

Remise à nos adhérents.

Tous autres modèles de grands semoirs à rayons, ou de petits semoirs.

Semoir "Passe-Partout"

Se fixe sur l'avant-train du Brabant ou sur charrette. Sème toutes graines : Blé, orge, avoine, sarrasin. Economise semence et main-d'œuvre ; a fait ses preuves. Prix : 280 francs.

Nous consulter à Nantes.

Herses articulées en Z

HERSES A 3 FLECHES, PAR COMPARTIMENT

Entièrement en acier livrées avec barre d'assemblage.

Dents de 12", 15", 17", 20", 22", 24", 26", 28", 30", 32", 34", 36", 38", 40", 42", 44", 46", 48", 50", 52", 54", 56", 58", 60", 62", 64", 66", 68", 70", 72", 74", 76", 78", 80", 82", 84", 86", 88", 90", 92", 94", 96", 98", 100".

Prix du kilo : 3 fr. 10 départ usine. Remise à nos adhérents.

Tous autres modèles de herses à 2 et 4 fleches par compartiments.

Brabants

Charrues-brabants doubles, tirage arrière, à queue ou à mancherons, versoirs hélicoïdaux ou cylindriques.

Prix, 5 fr. 70 le kilo et remise à nos adhérents.

Autre marque réputée, de 6,40 à 7,50 le kilo, suivant poids. Bonification de transport et remise. Nous consulter en indiquant modèle désiré et force.

BACS pour PATURAGES

Rectangulaires avec bords "MODERNES" et fives

Hauteur 0.50... Garantis étanches

Conten. Long. Larg. Poids Garantie

350 l. 1<sup>m</sup> 0<sup>m</sup>70 250 » 335 »

400 l. 1<sup>m</sup> 0<sup>m</sup>80 280 » 395 »

500 l. 1<sup>m</sup>25 0<sup>m</sup>80 315 » 425 »

600 l. 1<sup>m</sup>40 0<sup>m</sup>85 365 » 480 »

700 l. 1<sup>m</sup>60 0<sup>m</sup>90 415 » 550 »

800 l. 1<sup>m</sup>80 0<sup>m</sup>90 470 » 620 »

1000 l. 2<sup>m</sup> 1<sup>m</sup> 525 » 670 »

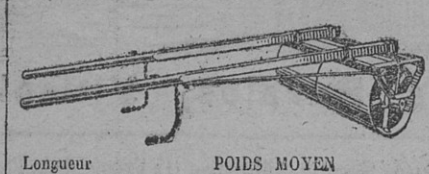
Prix départ usine. Remise à nos adhérents.

Bacs cylindriques, nous consulter.

## Rouleaux montés

En tôle d'acier, avec chaînes en fer, moxé fonte et rayons fer plat. Grande robustesse. Ces rouleaux sont livrés avec limonière, ou, sur demande, avec timon. Ils peuvent aussi être munis d'un décrotoir et d'un siège, moyennant un léger supplément.

Dispositif spécial, pour le graissage rapide des moyeux intérieurs.



Longueur du rouleau Diam. 0-30 POIDS MOYEN 0-70

1<sup>m</sup>00 230 kg. 250 kg. » —

1<sup>m</sup>20 250 » 270 » — 3

1<sup>m</sup>40 270 » 290 » 365 kg. 4

1<sup>m</sup>60 290 » 310 » 390 » 5

1<sup>m</sup>80 310 » 330 » 415 » 6

2<sup>m</sup>00 375 » 425 » 530 » 7

Prix au kilo : 2 fr. 35 départ, port déduit sur facture.

Remise à nos Adhérents.

Modèles plus grands sur demande. Ces prix s'entendent départ usine. REMISE à nos adhérents.

Cuiseurs

Cuiseurs en tôle d'acier, de 3 m<sup>2</sup>, les plus simples, les plus solides.

Les matières alimentaires, pour le bétail, se cuisent en utilisant l'eau qu'elles renferment et que la vapeur porte à ébullition. D'un nettoyage facile, d'une sécurité absolue, l'appareil se baseule très facilement, sans le soulèvement.

Contenance en litres

1 50 415 fr. 450 fr.

2 65 480 » 510 »

3 80 530 » 575 »

4 100 600 » 645 »

5 125 655 » 710 »

6 150 720 » 800 »

7 200 800 » 880 »

Prix en tôle pointée

Prix avec cuve galvanisée

Modèles plus grands sur demande. Ces prix s'entendent départ usine. REMISE à nos adhérents.

Houes à Cheval

à combinaisons multiples, à un ou à deux leviers. Ecartement à crémaillère avec mancherons réglables, en acier.

Remise aux adhérents et port déduit sur facture

gares grands réseaux

à 1 levier à 2 leviers

Type B : 5 lames de 75mm. ou 1 de 100 mm. et 4 de 75 mm... 180 » 190 »

Type C : 2 lam. de 75 mm., 2 socs triang. de 250 mm. et 1 de 300. 185 » 195 »

Type D : 2 lam. de 75 mm., 2 versoirs et 1 soc but. à ailes mob. 215 » 225 »

Majoration de 7 fr. pour Mancherons en bois

Coupe-Racines

Système breveté, entièrement métallique, monté sur billes, construction soignée, stabilité parfaite, durée illimitée, trémie en tôle d'acier inoxydable, permettant l'accès des plus fortes racines.

Ces coupe-racines, spécialement étudiés pour être actionnés à la main, sont livrés avec couvre-lame et goullette amenant les tranches dans un récipient.

Prix départ fabrique. Remise à nos adhérents. Instruments sans couvre-lame, réduction de 50 francs. Bien préciser si l'on désire lames unies, pour tranches, ou lames dentées, pour cossettes.

Conten. Long. Larg. Poids Garantie

350 l. 1<sup>m</sup> 0<sup>m</sup>70 250 » 335 »

400 l. 1<sup>m</sup> 0<sup>m</sup>80 280 » 395 »

500 l. 1<sup>m</sup>25 0<sup>m</sup>80 315 » 425 »

600 l. 1<sup>m</sup>40 0<sup>m</sup>85 365 » 480 »

700 l. 1<sup>m</sup>60 0<sup>m</sup>90 415 » 550 »

800 l. 1<sup>m</sup>80 0<sup>m</sup>90 470 » 620 »

1000 l. 2<sup>m</sup> 1<sup>m</sup> 525 » 670 »

Prix départ usine. Remise à nos adhérents.

Bacs cylindriques, nous consulter.

Moulin à Pommes

Moulins ordinaires, montés sur conduit avec ou sans ressort



# MARCHES DE LA VILLETTE

Du lundi 27 Octobre 1930

| ANIMAUX       | Amont  | Vente  | COURS OFFICIELS du kilo, poids net                                    | PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif                                 |
|---------------|--------|--------|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
|               |        |        | 1 <sup>er</sup> qual. 2 <sup>e</sup> qual. 3 <sup>e</sup> qual. extra | 1 <sup>er</sup> qual. 2 <sup>e</sup> qual. 3 <sup>e</sup> qual. extra |
| Bœufs.....    | 3.215  | 3.105  | 11 80 11 »                                                            | 9 40 12 50 7 08 6 05 4 70 7 75                                        |
| Vaches.....   | 1.607  | 1.517  | 11 80 10 80                                                           | 9 20 12 60 7 08 5 94 4 60 8 07                                        |
| Taureaux..... | 335    | 317    | 11 » 10 40                                                            | 9 90 11 70 6 60 5 72 4 95 7 26                                        |
| Veaux.....    | 1.834  | 1.742  | 15 20 13 60                                                           | 11 60 16 20 9 12 7 75 6 38 10 04                                      |
| Moutons.....  | 15.817 | 15.507 | 19 50 15 50                                                           | 13 90 20 20 9 75 7 30 6 11 10 10                                      |
| Porcs.....    | 2.432  | 2.384  | 11 » 10 56                                                            | 7 86 11 28 7 70 7 40 5 50 7 90                                        |

Du Jeudi 30 Octobre 1930

| ANIMAUX       | Amont | Vente | COURS OFFICIELS du kilo, poids net                                    | PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif                                 |
|---------------|-------|-------|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
|               |       |       | 1 <sup>er</sup> qual. 2 <sup>e</sup> qual. 3 <sup>e</sup> qual. extra | 1 <sup>er</sup> qual. 2 <sup>e</sup> qual. 3 <sup>e</sup> qual. extra |
| Bœufs.....    | 1.250 | 1.240 | 11 80 11 »                                                            | 9 40 12 50 7 08 6 05 5 17 7 50                                        |
| Vaches.....   | 625   | 622   | 11 80 10 80                                                           | 9 20 12 60 7 08 5 94 5 06 7 56                                        |
| Taureaux..... | 490   | 490   | 11 » 10 40                                                            | 9 90 11 70 6 60 5 72 5 44 7 02                                        |
| Veaux.....    | 1.844 | 1.795 | 14 60 13 »                                                            | 11 » 15 60 8 76 7 80 6 05 9 36                                        |
| Moutons.....  | 9.558 | 9.100 | 19 50 15 20                                                           | 13 60 19 90 9 60 7 55 6 80 9 95                                       |
| Porcs.....    | 2.380 | 2.350 | 11 85 10 42                                                           | 7 71 12 44 7 60 7 30 5 40 7 80                                        |

## L'Organisation de la Vente

Nous avons souvent préconisé à l'A. G. P. V. l'organisation de la vente du bétail.

Plusieurs formules sont possibles. On peut même dire que la formule bonne pour un centre déterminé ne sera pas quelques dizaines de kilomètres plus loin. Ici la meilleure solution sera le syndicat d'expédition ; là ce sera le petit abattoir ; ailleurs encore ce sera simplement le marché régional, mais un marché créé et dirigé par les producteurs.

Nous en avons un exemple édifiant dans le marché de Saint-Christophe-en-Brionnais dont le nom au moins est connu de tous ceux qui s'occupent de bétail en France et dans certains pays voisins.

Ce marché, bien que très récent, puisqu'il n'existait pas avant la guerre, s'est placé très rapidement au premier rang des marchés régionaux français, si l'on entend sous ce nom les marchés des centres de production, à l'exclusion de ceux qui se tiennent dans les villes pour l'approvisionnement de celles-ci.

Situé au centre d'une région productrice et uniquement herbagère, il en est pratiquement le seul débouché. Il se tient chaque semaine, du 2<sup>e</sup> jeudi de mai au 2<sup>e</sup> jeudi de décembre, c'est-à-dire pendant toute la saison d'embouche. A chaque réunion sont présentes de 600 à 1.200 têtes, remarquables par leur homogénéité et l'excellente qualité de l'ensemble ; il s'agit en effet d'animaux charolais-nivernais achetés dans les départements voisins et engraisés pour la boucherie dans les excellents herbages qui s'étendent dans un rayon d'une douzaine de kilomètres, ce qui permet l'éloignement de la gare (8 k.), le bétail venant à pied ou en voiture.

Les seuls vendeurs sont les herbagers eux-mêmes qui ont créé ce marché et en ont assuré la réussite. Quant aux acheteurs, ils sont de plusieurs sortes : chevilleurs et bouchers de Paris, de Lyon, de Saint-Etienne, de Grenoble, du Sud-Est de la France, en particulier la Côte d'Azur.

Voilà donc un marché créé par des producteurs chez eux, et qui a conquis sa place par la volonté de ceux-ci. Que les circonstances aient été favorables à sa réussite, cela est certain. Il n'en reste pas moins que nous trouvons là un exemple très intéressant de ce que peuvent faire les agriculteurs par l'union et la volonté.

CHEMIN DE FER DE PARIS A Orléans  
RELATIONS FRANCE-MAROC  
au départ  
DE PARIS-QUAI D'ORSAY

1<sup>er</sup> Par Hendaye, Madrid, Algeiras et Tanger (service quotidien)

Trains rapides (1<sup>er</sup>-2<sup>e</sup> classes et toutes classes) ; services de luxe (wagons-lits, la nuit ; wagons-salons, le jour) de Paris à Madrid ; entre Madrid et Algeiras service tri-hebdomadaire de wagons-lits. Trajet minimum de Paris à Tanger en 44 heures par le « Pyrénées-Côte d'Argent » ; trois heures de mer. Correspondance immédiate à Tanger par train rapide pour Fez, Rabat, Casablanca et Marrakech.

2<sup>e</sup> Par chemin de fer Paris-Toulouse et par avion au départ de Toulouse.

Service aérien quotidien de Toulouse pour Tanger, Rabat et Casablanca. Une nuit en chemin de fer ; dix heures d'avion, escales comprises.

3<sup>e</sup> Par Toulouse, Port-Vendres, Oran et Oujda.

Service maritime hebdomadaire - 31 heures de mer - Trains rapides toutes classes et couchettes Paris-Port-Vendres-Quai ; transbordement direct du train au paquebot. Train direct d'Oran à Oujda et de Fez à Tanger et à Marrakech par Casablanca, avec correspondance automobile de la C. G. T. M. entre Oujda et Fez.

4<sup>e</sup> Par Bordeaux et Casablanca.  
Service maritime hebdomadaire. Traversée en trois jours par les rapides et confortables paquebots « Meknes » et « Marrakech ».

Pour tous renseignements s'adresser aux Agences de la Compagnie d'Orléans, 16, boulevard des Capucines et 126, boulevard Raspail ; à la Maison du Tourisme, 53, avenue George-V, à Paris, ou aux principales Agences de Voyages.

# 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

92. — A vendre, 1/2 muids, barriques, 1/2 barriques, tous genres. S'adresser à M. Charon-Janin, 36, quai Malakoff, Nantes.

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

147. — A vendre, plants de vignes greffés, sélectionnés, des meilleures variétés du pays. S'adresser à M. Armand Emériard, viticulteur, au Pallet.

153. — A vendre, plants de vignes racinés, belles pousses, Seibel, Baco, Coudre, Noah, Othello, etc... S'adresser à M. Aug. Menoux, Le Guineau, La Chapelle-Basse-Mer, dont on peut visiter les pépinières.

155. — A vendre à des prix intéressants : 1<sup>er</sup> Plants de vignes greffés et soudés et hybrides racinés des meilleures variétés du pays (blancs et rouges) ; 2<sup>e</sup> Arbres fruitiers et forestiers, au cours, suivant force ; 3<sup>e</sup> Rosiers hautes et basses types des meilleures variétés ; 4<sup>e</sup> Griffes d'asperges d'Argenteuil de 1 et 2 ans. S'adresser à M. Victor Morille, Le Loroux-Bottereau.

158. — A vendre, plants de vignes greffés toutes variétés de l'Ouest et producteurs directs anciens et nouveaux, racinés et greffés. — Pommes à cidre et à couteau et tous arbres fruitiers. Catalogue franco sur demande. S'adresser à M. J. Foulon, viticulteur-pépinieriste, à Saint-Christophe-la-Croquerie (Maine-et-Loire).

165. — A louer présentement, une belle tenue maréchale, installation moderne, service d'eau, 500 chassés, contenance 1 hectare environ. Belles dépendances. Prix à débattre.

166. — A vendre, une charrette à bœufs en très bon état.

167. — A vendre, forge maréchale, bonne clientèle, travail assuré, bourg Loire-Inférieure.

168. — On offre près le Bignon (Loire-Inférieure), Bordure de 5 hectares 15 de terres labourables (sous-location autorisée), plus 1 hectare de prairie, logement et dépendances, contre entretien jardin potager et parc. Jouissance 23 avril 1932.

169. — A louer pour le 1<sup>er</sup> Septembre 1931 ou 1932, la belle ferme de Kergonan, commune de Surzur (Morbihan), contenance 63 hectares environ. S'adresser à M. Texier, notaire, 6, rue Billaut, à Nantes.

170. — A louer à 1/2 fruits et pour la Toussaint 1931, ferme de 40 hectares située à Saffré (Loire-Inf.).

171. — A louer à prix d'argent, une ferme de 5 hectares, sise à Saint-Julien-de-Concelles, terre, prés, vignes, marais. Libre de suite.

172. — Baco 22 A. raciné, disponible, sélection et authenticité rigoureusement garanties. Prix les plus bas. S'adresser à M. Paquereau, La Pouprière, Mouzillon (Loire-Inf.).

173. — A vendre cheval 12 ans, apte à tous travaux, harnachement complet et 1 camion de jardinier.

174. — A affermer pour le 1<sup>er</sup> Novembre 1931, à 1 kilomètre de Guérande, tenue de jardinier, à volonté 3 à 5 hectares, prés et champs pour cultures maraîchères. Maison d'habitation, étables, remises, plusieurs jardins clos de murs. Electricité en préparation.

## DEMANDES

124. — Ménage trois enfants, 11, 9 et 4 ans, demande place de cultivateur-vigneron, femme basse-cour.

125. — On demande à acheter coq et poulettes, favorables fauves.

126. — Ménage sans enfant demande place, un peu de jardinage et service intérieur. Le mari sait conduire auto.

127. — On demande pour la campagne, jeune fille ou veuve sans enfant, sachant traire les vaches et faire un peu cuisine.

128. — On demande à louer une tenue de jardinier de 1 ou 2 hectares.

129. — Prendrait de suite jeune homme stagiaire, sérieux, voulant travailler pour domaine important à 25 kilomètres de Nantes. Cultures maraîchères, vignobles, élevage avicole et porcherie moderne. Perspective avenir colonial.

130. — On demande jeune homme de 16 à 20 ans, comme aide-jardinier. S'adresser à la Joliverie, Saint-Sébastien-sur-Loire.

## Sacs à Grains

En jute 1<sup>er</sup> choix :  
135x70 cm, poids 800 gram. 7 85  
122x60 — 620 — 6 30  
120x60 — 610 — 6 20  
135x68 — 1.100 — 9 65

Prix nets et franco P. V. gares Loire-Inférieure par 25 sacs. Pour le Morbihan et la Vendée, majoration de 0 fr. 05 par sac.



## Belles vendanges...

Voulez-vous, pour votre vignes, sarments de bonne consistance... des bourgeons bien formés... une abondante floraison... une fructification étonnante ?

Employez largement le superphosphate l'engrais phosphaté par excellence superphosphate - abondance et qualité

Demandez au COMITÉ DE VULGARISATION DE L'EMPLOI DU SUPERPHOSPHATE, 1, rue de Fentille, à Paris, de vous envoyer gratuitement la brochure « Conseils Pratiques ».

## CONSEILS PRATIQUES

### POUR DEVARRONNER LE BÉTAIL

Il suffit d'introduire dans la tumeur, par l'orifice que le varron a creusé pour respirer, un peu de pomade de paradichlorobenzène à 10 p. 100. La larve meurt et sort au bout de quelques jours. Une paire de ciseaux pour couper les poils et découvrir l'orifice, la pointe d'un couteau pour introduire de la pomade sous grasse comme un pois, voilà les seuls instruments nécessaires.

A très peu de frais on évitera les très graves inconvénients qui résultent de ce parasite.

### POUR DETRUIRE LES CHENILLES DES SALADES

Le Syndicat agricole des Pyrénées-Orientales signale qu'il serait possible d'exterminer les chenilles dans les semis et les plantations en versant dans l'eau courante d'arrosage environ un demi-litre d'huile usagée de moteur par are de terre. Aussitôt que l'eau huileuse arrive sur les semis qu'elle doit couvrir, les chenilles sont détruites. Cette manière d'opérer réussit également contre les insectes terribles : noctuelles, ver de fer, courtilières, etc., qui attaquent la plupart des plantes maraîchères et autres.

## Le défochage des Vins de noah

M. Barthe, député, a demandé au ministre de l'Agriculture, si un producteur a le droit de traiter des vins blancs de noah au noir animal pour leur enlever leur goût foxé et, dans la négative, de quelle manière est organisée la surveillance. Le ministre a répondu de la manière suivante au « Journal Officiel » :

L'emploi du charbon purifié (noir animal) pour traiter les vins blancs plus ou moins tachés est autorisé par le décret du 19 août 1921. La circulaire n° 57, aux agents de la répression des fraudes, indique que la quantité de charbon pur susceptible d'être employée dans ce but ne doit pas excéder 500 grammes par hectolitre. Qu'indirectement le traitement par le noir animal puisse faire disparaître le goût foxé des vins blancs de noah, c'est un fait que les services de contrôle laissent en dehors de leurs recherches, ils se préoccupent uniquement de savoir si la quantité employée n'a pas dépassé la limite ci-dessus prévue ou l'usage autorisé.

## AVIS

### aux acheteurs d'autos d'occasion

Combien de personnes désireuses d'acheter une bonne voiture d'occasion susceptible de leur faire un bon service, quoique d'un prix modique, ne se vent à qui s'adresser. Leur crainte est fondée si elles ne s'adressent à une Maison dont l'importance et la réputation justifient la confiance que l'on met en elle.

On peut faire appel en toute confiance à l'Agence Renault des Automobiles Renault, 28, Boulevard Delorme, à Nantes, qui remplit ces conditions ; et qui, indépendamment d'un choix complet de voitures Renault, possède constamment en stock des voitures de toutes autres marques, telles que : Citroën, Ford, Peugeot, etc...

L'Agence Renault créée pour la vente des voitures neuves Renault ne cherche à réaliser aucun bénéfice sur son stock de voitures d'occasion ; elle vend, par conséquent, aux prix les plus bas, tout en ne livrant que du matériel en bon état de marche. Les échanges de tous types de véhicules sont également pratiqués constamment.

De temps à autre, cette Maison fera paraître un aperçu de ses véhicules disponibles avec indication de prix. Ci-dessous, quelques-uns de ces véhicules avec leurs prix :

Renault 6 CV. Conduites intérieures ou cabriolets 3 ou 4 places, de Fr. : 4.500 à 13.000.  
Renault, Conduites intérieures commerciales 400 kg. de Fr. : 3.000 à 12.000.  
Renault 10 CV. Conduites intérieures, de Fr. : 7.000 à 16.000.  
Citroën B.14. Conduites intérieures ou cabriolets, de Fr. : 8.000 à 10.000.  
Ford, 1.000 kg., de Fr. : 1.200 à 4.400.  
Ne pas manquer de consulter, sans engagement, l'Agence Renault, pour tout échange ou achat de voitures d'occasion.

## Contre la germination des pommes de terre

Il arrive fréquemment que les pommes de terre placées dans un local en attendant leur consommation, germent, se flétrissent et ne puissent être utilisées. Un remède consiste à extraire les « yeux » des tubercules avant de les entreposer, au moyen d'un instrument composé d'un porte-plume dans lequel on a introduit une plume dans le sens contraire à celui auquel on est accoutumé, c'est-à-dire la pointe dans la fente du bois. Les germes sont ainsi détachés par l'extrémité postérieure de la plume en forme de gouttière. Les blessures faites aux tubercules sont insignifiantes, mais le procédé présente l'inconvénient d'être long et fastidieux. Il vaut mieux utiliser le suivant, préconisé par M. Schribaux, professeur à l'Institut agronomique.

Lorsque les tubercules sont ressuyés, les placer dans un bac en bois rempli d'une solution d'acide sulfurique à 2 % (un litre d'acide de commerce à 66 degrés Baumé pour 50 litres d'eau). Laissez tremper pendant 10 à 12 heures, puis égouttez jusqu'à ce que les tubercules soient secs. Ils sont ensuite placés sous une faible épaisseur, dans un local frais et bien aéré où ils se conservent parfaitement.

Il est recommandé pour cette méthode de prendre de grandes précautions dans les manipulations de l'acide sulfurique qui peut provoquer des blessures très dangereuses. En particulier, verser lentement l'acide dans l'eau et non l'inverse afin d'éviter des projections d'acide.

N'ATTENDEZ PAS LA DERNIÈRE MINUTE POUR FAIRE VOS COMMANDES D'ENGRAIS AU SYNDICAT. RÉUNISSEZ-VOUS ; GROUPEZ-VOUS DANS VOS SECTIONS, POUR BÉNÉFICIER DES PRIX LES PLUS BAS.

## Ulcères Variqueux Plaies de Jambes Varices

Beaucoup de personnes, n'attachant pas assez d'importance au début de ces affections, laissent aller les choses jusqu'à ce que les plaies se forment, et s'aggravent, ce qui les rend de plus en plus difficiles à guérir.

Or, il y a un seul moyen de guérir à tout jamais, sans médicaments, sans opérations, et sans arrêt de travail. Soit, les applications externes de BUISSON, de Tours, 23 rue Victor-Hugo, 23, annoncent la fermeture des Plaies, la disparition des Varices par l'absorption, et la régularisation du cours sanguin des jambes atteintes.

Des milliers de Guérisons ont été obtenues. Et voici des preuves : M. Charpentier Marcel, à Talsen, par Argenton-l'Église (Deux-Sèvres), guéri en quelques semaines d'une plaie variqueuse. M. Guignard, à Montsireigne (Vendée). M. Lanoué Victor, Bourg-de-Rouge (L.-Inf.). M. Desbordes à France par Chateaufort-sur-Lay (Vendée). M. Robin Benjamin, Saint-Etienne-l'Oron (Vendée). M. Chénouard à St-Pierre-de-Poitou par St-Pierre-de-Poitou (Vendée).

Asses devez-vous voir tout de suite le renommé spécialiste J. BUISSON, de Tours, 23, rue Victor-Hugo, qui recouvrira lui-même dans les villes indiquées ci-dessus.

Pontchâteau, lundi 3, Hôtel Boutenay. Blain, mardi 4, Hôtel du Vieux Chêne. Châteaubriant, mercredi 5, Hôtel de la Gare. Ancenis, jeudi 6, Hôtel des Voyageurs. Paimbœuf, lundi 10, Hôtel Saint-Julien. Nort, mardi 11, Hôtel de Bretagne. St-Philbert-de-Grand-Lieu, mercredi 12, Hôtel Denis. Geneston, jeudi 13, Hôtel Penaud. St-Pazanne, vendredi 14, Hôtel du Cheval Blanc. Saint-Père-en-Retz, lundi 17, Hôtel du Commerce. Legé, mardi 18, Hôtel du Cheval Blanc. Machecoul, mercredi 19, Hôtel de la Bicyclette. Pornic, jeudi 20, Hôtel Continental. Clisson, vendredi 21, Hôtel de la Gare. Nozay, mardi 25, Hôtel du Pèlerin. Vallée, mercredi 26, Hôtel Guindon. Plessé, jeudi 27, Hôtel Bertaud. St-Nazaire, vendredi 28, Hôtel de France.



## 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, 155 »  
Issues de riz..... 90 »  
Farine de Manioc..... 140 »  
Remouillage de fèves..... 78 »  
Mais pour volailles..... 91 »  
Les 100 kilos logés sur wagons Nantes ou Chantenay.  
« LE TITAN »..... 115 »  
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

Arachide et Coprah (au cours)  
Farine de maïs..... 130 »  
Sorgho logé dép. Nantes..... 108 »  
Les 100 kilos logés sur wagon Nantes.

### Aliments pour Volailles et Lapins

Granulé condensé..... 116 »  
Grande Ponduse..... 121 »  
Farine de viande..... 172 »  
Poudre d'os alimentaire..... 86 »  
Farine d'os alimentaire..... 91 »  
Les 100 kilos logés sur wagon Vertou.

### Aviculture de l'Ouest

Boulettes « OVOX » pour pondeuses..... 130 »  
Boulettes « OVOX » N° 2 pour poussins..... 130 »  
Provende « LAPOX » pour lapins..... 110 »  
Farine de Poisson supérieure..... 190 »  
— Viande extra..... 190 »  
Coquilles huîtres..... 50 »  
Sur wagon départ Nantes.

### Aliments mélassés

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

### Produits des Etablissements Arsène Bertin

ALIMENTATION DES CHEVAUX  
Aliment complet N° 1, 40 %  
avoine, 35 % mélasse..... 99 »  
Aliment « Le Picotin », pour chevaux de campagne (sucédané, avoine tourteaux) 109 »  
ALIMENTATION DES BŒUFS ET VACHES

« Optima » :  
p<sup>r</sup> vaches laitières (en cub.) 120 »  
p<sup>r</sup> engraissement d. bœufs 120 »  
p<sup>r</sup> veaux (le sac de 5 k.) 15 50

### ALIMENTATION GÉNÉRALE

Provende « Sucraff » N° 1... 85 »  
— « Sucraff » N° 2... 82 »

### ALIMENTATION DES PORCS

« Optima » :  
p<sup>r</sup> engraissement des porcs 120 »  
pour porcelets et truies... 172 »  
Les 100 kilos logés sur wagon Nantes-Saint-Joseph ou pris à l'usine.

### Provendeine

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

## Maïs pour Volailles

Nous pouvons mettre à la disposition de nos adhérents un petit lot de maïs d'Indo-Chine très beau et très sain pour la nourriture des volailles, au prix intéressant de 91 francs les 100 kilos sur wagon Nantes.

Nous engageons vivement nos adhérents à profiter de cette affaire et de se hâter à nous transmettre leurs commandes car le lot disponible est peu important.

### QUEST DENTAIRE

Ancienne clinique Salit, 2, place du Commerce. Extractions, soins, appareils. Prix très modérés. De 9 h. à 12 h. et de 14 h. à 18 h. Ouverture lundi 3 novembre.

Plus de 25.000 personnes lisent chaque semaine ces petites annonces. Sachez vous en servir pour vos achats ou pour vos ventes.

## LA SCIENCE

### au SECOURS de L'AGRICULTURE

Il est inutile d'insister sur l'intérêt qu'a le cultivateur à traiter d'une façon rationnelle, contre la carie, les semences qu'il confie au sol.

A ce jour, seuls les sels de cuivre se sont montrés actifs contre cette maladie, et tous les produits préconisés, sous quelque nom qu'on les présente, ne doivent leur action qu'au cuivre qu'ils contiennent.

Mais tous les sels de cuivre ne sont pas également actifs, et c'est pour voir la question à fond, que le SERVICE BOTANIQUE DE TUNISIE a poursuivi pendant de longues années, de patientes recherches qui l'ont amené à établir une formule mise au point par la Société PROGIL, dans sa

CHLOROCUPRINE  
Il ne s'agit donc pas d'une formule empirique, mais d'une formule scientifique qui a fait ses preuves et qui réalise le maximum d'action contre la carie et le maximum de sécurité pour le germe.

Tous les cultivateurs éclairés voudront faire l'essai de la CHLOROCUPRINE.

Demandez échantillon et notice à Progil S. A., 10, Quai de Serin, Lyon (4<sup>e</sup>), en rappelant l'annonce ci-dessus.

# COOPERATIVE

## Huiles de Table

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

## Savons

Savon, marque G.H.B., blanc extra, 72 % d'huile, garanti pur..... 375 »  
Savon blanc extra siliaté..... 325 »  
Ces prix s'entendent aux 100 kilos par caisse de 50 kilos, en barres ou en morceaux de 500 grammes.  
Savon blanc extra, 72 %  
« Croix d'Or », en barre, 390 »  
en morceaux de 500 gram. 390 »  
Les 100 k. départ Nantes.

## SAVONS MOUS

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

## Pétroles et Essences



