

BULLETIN DU Syndicat Central des Agriculteurs DE LA LOIRE-INFERIEURE

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



SALON DE LA MACHINE AGRICOLE : Rappelons qu'il se tiendra à Paris, Parc des Expositions, du 20 au 25 janvier.

LE 30^e ANNIVERSAIRE de la loi du 4 juillet 1900 sur les Sociétés d'Assurances Mutuelles agricoles (Loi Vigier) sera célébré à Paris, le vendredi 23 janvier, au Musée social, 5, rue Las-Cases, à 14 h. 30, sous la présidence de M. Fernand David, président de la Fédération Nationale de la Mutualité et de la Coopération agricoles.

A MONTMORILLON (Vienne) aura lieu, le 26 janvier, un Concours Foire de bétiers de la race de la Charmoise.

SITUATION AGRICOLE : M. Victor Boret, ministre de l'Agriculture, a soumis au Conseil des Ministres les projets destinés à faciliter l'économie des produits agricoles et à aider à la production.

LES VITICULTEURS DU MIDI, par la voix de leurs associations, ont fait connaître leurs desiderata au sujet de la crise viticole et demandent en particulier l'augmentation du droit de douane sur les vins espagnols et tous les vins étrangers.

PRODUITS LAITIERS : Le Gouvernement a déposé un projet de loi contre l'imitation des produits laitiers sous les dénominations « crème », « fromage », « lait en poudre » ou « lait concentré ».

ACADEMIE DES SCIENCES : M. H. Lagatu, le savant agronome et viticulteur bien connu, a été élu correspondant, pour la section d'économie rurale.

EN ESPAGNE : La récolte de blé 1930 a été de 36 millions de quintaux, avec un rendement moyen de 857 kilos par hectare. Cette récolte est inférieure aux besoins de la consommation.

Le Miracle du Mutilé

Il n'est bruit dans une petite localité, près de Sheffield, que de la guérison extraordinaire d'un blessé de guerre. Un ancien soldat anglais, blessé en 1918 par une explosion d'obus, avait non seulement perdu l'usage de la parole, mais était devenu sourd et aveugle. Ayant voulu récemment monter sans aide un escalier, il trébucha et fit une chute assez sérieuse, puisqu'il se cassa le bras droit.

Mais les voies de la Providence sont insaisissables. Lorsque le malheureux se releva, il constata, avec une joyeuse surprise, qu'il avait recouvré l'usage des facultés qu'il avait perdues depuis douze ans.



— Qui te travaille à une découverte intéressante.
— Quoi donc ?
— Un parachute pour les valeurs qui dégringolent à la Bourse.

Le Congrès de la C.G.V.C.O. à Angers, le 11 Janvier 1931

Le Congrès de la Confédération Générale des Vignerons du Centre et de l'Ouest s'est tenu le 11 janvier à Angers, dans la salle des délibérations du Conseil municipal.

Près de deux cents délégués représentant l'Allier, le Cher, l'Indre-et-Loire, le Loir-et-Cher, le Loiret, la Loire-Inférieure, le Maine-et-Loire, le Puy-de-Dôme et la Sarthe, ont suivi les débats de ce Congrès. Les départements de la Vendée et de la Vienne s'étaient fait excuser.

Le Bureau du Congrès se trouve donc composé de la façon suivante : M. de Rougé, président, assisté de MM. Lecacheur, Richardin, Bourcier, Rosin, Moreau, de Bodman, de Camille et Dejoie (Loire-Inférieure), du Réau (Deux-Sèvres), Vavasseur, Germain, Langlois (Sarthe), Noëllet (Puy-de-Dôme), Cochonneau, Porcher, Breton, Verité (Loir-et-Cher), Cormont (Cher).

LA MOTION DU CONGRES

Les congressistes se séparent après avoir voté à l'unanimité la motion suivante :

« Le Congrès de la Confédération Générale des Vignerons du Centre et de l'Ouest, réuni à Angers, le 11 janvier 1931 :

« Considère que la défense de la viticulture française et l'aménagement du marché des vins doivent comporter comme mesures essentielles préalables :

- 1° Le relèvement du droit de douane minimum sur tous les vins étrangers de 55 à 84 francs par hecto (coefficient 7, par rapport à l'avant-guerre), avec application de la réciprocité des droits aux autres nations viticoles ;
- 2° L'application des mesures d'antidumping à tous les vins qui insistent des primes plus ou moins déguisées à l'exportation de leurs vins ;
- 3° La publication rapide par l'administration des douanes des statistiques d'importation de vins étrangers, afin de couper court à toutes les campagnes intéressées et tendan-

ces sur la véritable situation du marché ;

« 4° Des encouragements à l'exportation des vins, donnés notamment sous la forme de subventions telles qu'elles sont prévues au plan d'outillage national ;

« 5° La suppression de la taxe unique sur les vins ;

« 6° La réduction des droits de circulation ;

« 7° La suppression de l'impôt sur les transports de vins ;

« 8° Le vote rapide du statut de la coopération, nécessaire au développement des caves et distilleries coopératives.

« Le Congrès, après avoir pris connaissance du projet sur la viticulture, en instance devant le Parlement, et après avoir entendu des exposés contradictoires sur les avantages et les inconvénients du dit projet, conscient des graves périls que court la viticulture française :

« Recommande à tous les groupements viticoles du bassin de la Loire d'en poursuivre l'étude, tant en ce qui concerne le principe même des mesures envisagées que leurs modalités d'application ;

« Charge la Commission administrative de la C.G.V.C.O. et le secrétariat d'organiser une consultation par mandat des Associations confédérées ;

« Retient favorablement l'idée d'une taxe sur les hauts rendements, dont le produit devra être utilisé pour la propagande et l'exportation vinicole ;

« Se déclare hostile, en l'état actuel de l'opinion viticole, à la libre visite des chais en tout temps, qui pourrait donner lieu à des abus regrettables ;

« Réclame énergiquement le maintien de la loi du 4 août 1929, concernant le sucrage et le rejet pour notre région des dispositions prévues pour l'emploi des moûts concentrés ;

« Fait appel à la solidarité de tous les viticulteurs du Centre et de l'Ouest pour la sauvegarde du vignoble des quatorze départements du bassin de la Loire. »

Les Assurances Sociales

La politique ne doit pas faire oublier les assurances sociales, qui continuent à préoccuper l'opinion publique.

Par arrêté du 11 octobre dernier, le Ministre du Travail a nommé une Commission chargée d'étudier un système simplifié de perception des cotisations d'assurances sociales (Journal Officiel du 12 octobre 1930), par un deuxième arrêté du 14 octobre, cette Commission a été complétée par l'adjonction de nouveaux membres (Journal Officiel du 15 octobre 1930) ; le rapport de cette Commission devant être déposé avant le 1^{er} novembre 1930.

Dans cette Commission devaient figurer des fonctionnaires, des présidents de groupements commerciaux, industriels, économiques, des membres de la presse, de la Confédération nationale des hôteliers, restaurateurs et limonadiers, de l'Union syndicale des banquiers de Paris, du groupement des grands magasins, etc... etc...

Nous y avons vainement cherché un président d'une grande Association ou d'une Fédération agricole importante.

Omission des plus regrettables, pensons-nous, et qui ne peut qu'impressionner défavorablement la grande masse des agriculteurs.

Le Ministre du Travail aurait été entendu par la Commission d'hygiène du Sénat, à laquelle il aurait fait

part de ses nouvelles Intentions.

Quelles sont ses intentions ? Depuis lors, M. Grinda, député des Alpes-Maritimes, a remplacé M. Laval au ministère du Travail.

Nous connaissons prochainement ce que l'on peut attendre de ce nouveau ministre.

Pour l'instant, nous restons avec les 54 décrets, les 38 arrêtés et les 108 circulaires qui forment le commentaire de la loi du 30 avril 1930. Ainsi que l'écrit le docteur Léon Mabillé dans le « Parlement économique » du 20 décembre : « Les intéressés sont littéralement submergés sous le flot de la paperasserie, des formalités. La modification de tous les règlements ne peut même pas être tenue à jour. »

M. Edouard Lahes, rédacteur en chef du journal « La Solidarité », écrit le 25 décembre : « Nous croyons savoir que le prochain rectificatif, tout en maintenant les principes essentiels qui sont à la base de la loi, obligation et précompte, permettra aux Sociétés de Secours mutuels, dûment agréées, de recevoir, par l'intermédiaire des Caisse, les versements faits par les employeurs pour le compte des mutualistes... » Un rectificatif maintenant l'obligation et le précompte, ne donnera satisfaction ni aux employeurs, ni aux salariés. Il faut trouver autre chose.

DE LANDEMENT,

Sénateur de la Loire-Inférieure, Vice-Président du Syndicat

Un Brin de Causette...



— Avez-vous été à la Foire aux Vins d'Angers ?

— Ça c'est encore une chic manifestation pour faire connaître, apprécier nos bons crus des coteaux de la Loire ; ça stimule les récoltants, ça donne soit aux visiteurs qui viennent à se rincer le palais... et qu'en repartent quelques fois avec mal de tête — c'est qu'il est traité ce p'tit vin là !... enfin, ça fait marcher le commerce, comme on dit.

Au fait, ça marche-t'y si bien que ça la vente du pinard ? On entend parler partout d'abondance, d'abondance, comme si tous les tonneaux de nos vieux pays de France étaient pleins ! Qu'en un me soutenait l'autre jour qu'on aurait moins parce que la ligue des Eaux minérales gagnait beaucoup d'adhérents, j'ai cru, pour ma part, que c'est rapport aux gosses qui savent point ce qu'est fameux ; c'est tout un accommodement de marier de bons vins avec de bons plats (à la tante Fanny). Et pis y a une autre raison : les frais qui grèvent le vin de chez le producteur au consommateur dans les grandes villes, sont beaucoup trop élevés ; les vins fins surtout sont vendus trop chers, alors on en boit... quand on vous en offre, ou bien on s'en passe !

C'est fort joli de promener les Sommeliers de Paris dans tous les vignobles de la Loire, de la Garonne, de la Gironde, de Champagne, du Beaujolais (en attendant les futurs vignobles des Côtes-du-Nord et d'Ille-et-Vilaine !) ça leur fait connaître tous les bons vins, les meilleurs crus qui connaissent déjà, et ces p'tites balades de celliers en celliers, de vignobles en vignobles, ça noue des relations d'affaires, ça fait monter vol' pinard de p'tiens degrés pour la vente... y a rien de tel qu'un pot de bon vin pour ce truc là.

Au lieu d'éduquer les Sommeliers, qui la connaissent déjà dans les coins, on devrait éduquer les consommateurs, leur chanter les vertus merveilleuses du bon pinard qu'est un aliment, un reconstituant. J'ai bien qu'y en a qui vous répondent : « c'est point mon estomac, c'est ma bourse qui ne peut plus le digérer », et ça c'est ben pus embêtant.

Je lisais l'autre jour le décompte des frais grevant un hectolitre de vin entre le producteur et le consommateur à Paris. Ecoutez ça :

« Commission, charroi, entonnage, mise en gare et divers, 9 fr. ; transport plein et vide, 24 fr. 40 ; location du réservoir, 3 fr. ; creux de route, 1 fr. 50 ; charroi du fût vide en gare, 1 fr. ; charroi du fût plein et location, 3 fr. ; droits de circulation, 15 fr. ; consommé chez le négociant, 1 fr. 50 ; prêt de la barrique, usure, réparations, 7 fr. ; livraison à domicile et reprise du fût vide, 6 fr. ; loyer, 2 fr. 25 ; appointements et salaires, 13 fr. ; impôts, 5 fr. ; assurance, 0 fr. 50 ; lumière et force motrice, 0 fr. 40 ; frais de bureaux et magasins, 3 fr. 25 ; frais de représentation, 3 fr. ; taxe sur le chiffre d'affaires, 5 fr. ; commission au courtier de détail, 5 fr. Total : 103 fr. 80 pour une marchandise payée 90 francs environ. »

Vous avez lu, vous avez dégusté ça ! et j'ai sûr encore qu'on a oublié là-dedans les frais de Renseignements Sociaux, sans compter les p'tits bonis supplémentaires. Dame, comment voulez-vous que tous ces prix ne fassent point reculer le consommateur, qui se détourne alors avec tristesse vers le « château la Pompe »... et l'année 1930 en a rempli des barriques !

MAITRE JEANNOT.

PLUS NOUS SERONS NOMBREUX ET UNIS, MEUX NOUS POURRONS DEFENDRE NOS INTERETS !

Le Blé aux Etats-Unis devient combustible

Les agriculteurs de l'Etat d'Idaho, qui est, aux Etats-Unis, le plus grand centre de la production du blé, ont trouvé un moyen peu banal d'écouler leur stock de blé : en effet, ils emploient celui-ci comme moyen de chauffage.

La tonne de charbon, dans l'Etat d'Idaho, vaut seize dollars ; celle de blé est tombée à un prix beaucoup plus réduit, de sorte que les agriculteurs ont grand bénéfice à brûler leur blé, d'autant que le blé se révèle un excellent combustible. La crise mondiale de surproduction a vraiment des effets bien inattendus... jusqu'à faire du blé le rival du charbon !

Le Contrôle du Lait

M. Victor Boret, ministre de l'Agriculture, assisté des représentants des ministères de la Santé publique et de l'Economie nationale, a inauguré une laiterie nouvelle, comptoir de vente des laits officiellement contrôlés. Ces laits proviennent de fermes spéciales où les vaches sont régulièrement soumises à un examen vétérinaire et où les vachers et le personnel de laiterie sont inspectés par les médecins départementaux d'hygiène. Surveillés de la production à la laiterie, ces laits y sont traités à l'abri et mis en bouteilles stériles hermétiques qui ne servent qu'une fois, puis qu'en carton, le tout sous l'œil vigilant d'un inspecteur de l'administration. Pour la première fois en France, de la production à la consommation, un produit sera constamment contrôlé pour le grand bien des malades et des enfants.

CIDRERIE L'EMPLOI du SUCRE

Le sucre existe en assez grande quantité dans les pommes sous forme de sucre inverti (lévulose et saccharose, qui constituent les principes les plus importants de ces fruits).

C'est de la quantité des sucres ci-dessus que dépend la quantité d'alcool qui se développe dans les jus à la suite de la fermentation et leur donne leur principale valeur marchande. Cela revient à dire que plus un moût est riche en sucre, plus le cidre qu'il donne est alcoolique.

Dans les années pluvieuses, où le sucre ne s'est pas normalement développé dans les fruits, on doit conseiller de ramener à une bonne densité le moût des pommes, pour obtenir une fermentation régulière et la quantité d'alcool que toute boisson fermentée doit renfermer pour se conserver et résister à l'action oxydante de l'air qui transforme l'alcool en acide acétique, c'est-à-dire en vinaigre.

La densité des moûts de pommes ne doit pas être inférieure à 1.043, correspondant à une richesse en sucre de 90 à 95 grammes par litre. Les très bonnes variétés atteignent parfois 150 grammes et plus. Il est donc de toute importance de multiplier ces variétés donnant des pommes à richesse saccharine élevée, en remplacement des variétés produisant des fruits trop chargés d'eau.

Le climat d'une année peut influencer d'une façon notable. Cette année, dans les rares contrées où il y a des pommes, les moûts sont très peu riches en sucre par suite de la saison pluvieuse.

On est donc en droit d'affirmer que tout moût qui n'atteint pas la densité de 1.043 ou 1.044 donnera

un cidre de mauvaise qualité ; l'emploi du sucre en quantité suffisante pour ramener les moûts à une densité normale est à recommander pour la conservation des cidres.

Cet examen de la densité des moûts permet, par déduction, d'apprécier la valeur des pommes mises en vente ; des échantillons sont pris au hasard dans le tas ; les pommes ayant été râpées et exprimées au moyen d'une petite presse, il suffit d'obtenir environ un cinquième de litre de cidre pour en constater la densité avec un densimètre et être à peu près fixé sur la valeur des pommes.

Des moûts de même densité ne donnent pas forcément des cidres semblables. En effet, l'examen dont nous venons de parler ne donne d'indications sérieuses qu'au point de vue de la richesse du sucre et qu'il faut tenir compte de la saveur des fruits et de leur terroir.

Le sucre est utilisé dans la fabrication des cidres mousseux et des cidres d'exportation. Ces cidres doivent contenir 7 à 8 pour 100 d'alcool et bien que préparés avec des moûts pur jus, la richesse de ceux-ci n'est pas toujours suffisante pour conduire au degré alcoolique nécessaire.

Le règlement d'administration publique du 28 juillet 1908 autorise l'addition du sucre au moût de pommes. La quantité maxima de sucre à incorporer n'est pas fixée par ce règlement ; toutefois, à l'analyse, on peut refuser de reconnaître le produit pour du cidre chaque fois que l'addition d'une trop grande quantité de sucre altère la nature du produit.

Le sucre employé doit être le plus



Une excellente manière pour faire sécher les peaux de lapins

pur possible, car si le sucrage se fait avec des mélasses de mauvais goût, elles altèrent la qualité des cidres en leur donnant leur saveur propre, souvent désagréable. De plus l'usage des sucres bruts, glucoses, mélassés, miel, n'est pas licite. Le sucre de betterave, cristallisé blanc contenant 99 pour 100 de sucre pur est celui que l'on doit employer.

On introduit ordinairement le sucre, lorsque la fermentation tumultueuse a cessé ou est presque achevée. Il suffit de faire dissoudre le sucre dans une quantité suffisante de cidre chauffé.

Pour calculer la quantité de sucre à ajouter au moût, il faut savoir que pratiquement 1 kilo 800 de sucre ajouté à 1 hectolitre de moût élève après fermentation le titre alcoolique du cidre obtenu de 1 degré.

Les vieux praticiens affirment qu'il ne faut jamais ajouter une quantité de sucre supérieure à 3 ou 4 kilogrammes par hectolitre, c'est-à-dire qu'à élever la richesse alcoolique du cidre de plus de 1°5 à 2°, on risque de modifier dans une trop large mesure l'harmonie qui doit exister entre les divers éléments constitutifs du cidre.

Le sucre modifie la saveur des cidres acétiques. L'addition d'un sirop de sucre peut permettre de les rendre supportables. C'est un pis-aller, non un remède.

Le sucre est tout indiqué pour remettre en état un cidre trouble. La première opération consiste à coller le cidre avec 10 gr. de tannin pur à l'hectolitre, à soulever quatre ou cinq jours après dans un fût propre et fortement mûché.

On prend ensuite quelques litres de bon cidre avec lequel on dissout, en le faisant tiédir, au moins 500 grammes de sucre; on peut facilement aller jusqu'à 2 ou 3 kilogrammes. On verse dans le tonneau et on agite vigoureusement avec un bâton fendu introduit par la bonde, afin d'obtenir un mélange aussi parfait que possible. Le fût aura été placé dans une cave dont la température se tiendra entre 15 et 20°, afin d'avoir une fermentation rapide; il sera bon de tirer 3 à 4 pour 100 du contenu du fût, de chauffer ce cidre à 60°, puis de le reverser par la bonde.

Si cette nouvelle fermentation terminée, on collera une seconde fois avec 10 gr. de tannin pur; ainsi on hâtera la précipitation des matières en suspension et la clarification n'en sera que plus rapide et plus complète.

Les doses indiquées sont pour un hectolitre.

Dosage du sucre. — Nous empruntons à M. Dujardin la méthode officielle pour le dosage exact et précis du sucre contenu dans un jus de fruits, raisins, pommes, poires, etc. Elle est facile à employer, bien que sa description paraisse longue en médecine pour rechercher le sucre dans les urines des diabétiques.

Si l'on prépare, d'après une formule spéciale, une solution cupropotassique, on obtient un liquide coloré en bleu, tiré de telle façon que 10 centilitres sont décolorés complètement lorsqu'on y a versé 0 gr. 05 de glucose ou gr. 0475 de sucre cristallisable. Lorsqu'on veut faire avec cette liqueur un dosage précis, après en avoir vérifié soigneusement le titre, on mesure avec une burette divisée le volume de liquide sucré à essayer, utilisé pour en décolorer 10 centilitres et l'on déduit facilement avec des tables toutes calculées, la proportion de sucre contenu dans un litre de ce liquide. La réaction s'opère facilement dans une capsule de porcelaine blanche. Pour constater rapidement si le cidre à examiner ne renferme plus de sucre, il suffit d'en faire bouillir, pendant quelques minutes, une petite quantité dans une capsule de porcelaine avec un égal volume de liqueur bleue. On jette le tout et si le cidre est encore sucré le fond de la capsule est coloré par un dépôt rougeâtre d'oxyde de cuivre, alors qu'il reste absolument blanc s'il n'y a plus de sucre.

C'est un essai qualitatif rapide, facile à effectuer avant d'opérer le dosage; il est essentiel de le pratiquer pour constater rapidement si les cidres que l'on se propose de distiller sont complètement fermentés et exempts de sucre.

P. MONTHULÉ.

(Le Progrès Agricole).

ADHÉRER AU SYNDICAT C'EST DÉFENDRE SES INTÉRÊTS

TOUTES LES SPÉCIALITÉS PHARMACEUTIQUES

PHARMACIE LEMAÎTRE

PÈRE ET FILS

18, RUE D'ORLÉANS

PARIS

Prix réduits

TIMBRES

équivalant 5 0/10 de remise

Pois de primeurs tardifs et de conserve

Aussi bien au Maroc qu'en Algérie, de Dunkerque aux environs de Paris, plus spécialement aux îles d'Hyères, dans les terres d'alluvions de la presqu'île de Giens à la Tour-Fondue, aux Salins-d'Hyères, puis de Perpignan à Barbenant, de Roscoff à Saint-Brieuc, La Roche-sur-Yon, Nantes, Bordeaux, les pois sont cultivés sur de grandes étendues; ceux dits de primeur sont semés d'octobre à fin décembre; en deuxième saison les demi-hâtifs et en troisième saison les tardifs, de février à mai.

Les nains en culture intercalaire, une à deux lignes entre les rangs de vigne, ne gênent pas celle-ci; à ce propos, les semis assez épais produisent 5.500 à 6.000 kilos de pois verts à l'hectare et même jusqu'à 9 et 10.000 kilos en terres bien préparées, semées amendées.

On récolte les pois de primeur 180 à 200 jours après les semis d'hiver, ceux de printemps en 100-125 jours. Vendus sur les marchés d'avril à août. Au début ils obtiennent une moyenne de 2 fr. le kilo en gros; revenu brut, de 11 à 12.000 francs à l'hectare; les frais de culture et de cueillette sont élevés. Il est bon, au préalable, de s'assurer des petites mains, dites ramasseuses, pour la cueillette. En pleins champs, les rendements sont supérieurs, les lignes étant distancées de 40 à 50 centimètres.

Dans les régions tempérées, Paris, Centre, Est et Nord, les pois primeurs près des abris et murs exposés au midi, et les semis d'automne, réussissent, souvent, sans les hivers trop rigoureux et par neige, les fleurs trop précoces gélant au printemps. Mais, neuf fois sur dix, ces régions réussissent, semées à la Sainte-Catherine.

Les pois préfèrent les terres saines: micachistes, franches saines et siliceuses, argilo-silico-calcaires à sous-sol perméable; ils demandent très peu d'azote, l'excès fait avorter les fleurs. On emploie 12.000 kilos de fumier de ferme décomposé à l'hectare, ou 6 à 800 kilos d'engrais complet « Hercole » ou autres marques de commerce, à assimilation rapide, soit à 2 % azote, 7 à 8 % d'acide phosphorique et 4 % de potasse.

Classés en quatre catégories: les nains, demi-nains, à rames et les mange-tout; en modernisant le choix des variétés éprouvées, sont recommandables: Ajax, Annonay, Petit Provencal, Chemin long numéro 4, Clamart à trois cosces, superbe Laxton, Filbasket, Merveille d'Amérique, Orgueil du Marché, Blue Peter, nain vert Impérial, nain Pionnier, Lincoln, Prodiges, Surpasse-tout, Gloire de Witham, Serpette nain vert, nain hâtif Gouthier, Gladiateur, Précurseur, Erwen-Voorlooper et tant d'autres. Citons ceux à rames: Prince Albert, Le Généreux, Clamart, Michaux, Express à longues cosces, Alaska, Auto-motile, Le Bienvenu, l'Emir, Serpette, etc., etc. Parmi les demi-nains: Samson Idéal, Merveille de Witham, de Kelvedon, le Progrès vert sans pareil, Perfection, Stratagème, Gradus. Dans ceux à rames tardifs, Sénateur, Téléphone, Alderman, Knight blanc et vert sucré. Parmi les mange-tout de 40 jours, Saint-Désir et les nains Bretons.

Plus tardivement (semés entre les lignes de maïs, un rang ou ligne), notons Victoria Marow, Commun vert du Nord, Clamart et l'Avant-Garde.

Les nains et demi-nains sont espacés en lignes à 38-50 centimètres et sur billons, les grains enfouis de 4 à 6 centimètres, ceux à rames sont en disposés en planches de 3 à 4 rangs, orientés du nord au midi, les lignes à 0,40 d'espace, et les sentiers à 1 mètre. L'hectolitre de grains secs pèse 72 à 85 kilos, on sème 200 à 250 kilos à l'hectare. Binages, sarclages peu profonds et un seul buttage léger.

A la réception des semences du commerce, refuser impitoyablement les grains percés par la bruche, de même les mélangés et exiger une bonne germination. « Bonnes semences, bonnes récoltes ».

Dans certains arbitrages, nous avons constaté parfois dans les pois des vieilles semences de quatre années qui ne germent plus, procédés déloyaux, sévèrement réprimés par les fraudes. Il existe d'autres pertes dans les cultures, ce sont les graines de pois reproduites par autofécondation, régression et dégénérescence; ces accidents conduisent à des pertes dans les récoltes, sans aucun recours contre les vendeurs. Ce ne sont que les mains expertes et qualifiées qui peuvent reconnaître la régression, par la science biologique et les essais répétés d'espèces. Dans ces conditions les cultivateurs trouveront leur labeur récompensé, par des prix rémunérateurs, s'ils arrivent bons premiers sur les marchés avec cosces ou gousses longues et bien remplies.

Les pois primeurs conservés au naturel par les ménagères sont appréciés l'hiver. Il suffit de choisir des grains verts et tendres. On utilise des flacons spéciaux à conserves, des bouteilles à champagne, on évite les

vides dans les bouteilles, on euit au bain-marie, l'eau échauffée doucement, proche l'ébullition on active le feu, on laisse bouillir les pois pendant trois heures, sans avoir mis une seule goutte d'eau dans les bocaux ou bouteilles (ni eau, ni sel, ni sucre). Avant la cuisson on bouche de bons lièges, on ficelle les bouteilles solidement, on retire après ces trois heures à feu doux sans arrêt. On laisse refroidir le tout et les bouteilles enlevées, essuyées, on trempe les goulots dans la cire chaude puis on les range dans un endroit frais sans lumière.

En grandes cultures à proximité de Paris, à Bordeaux, Nantes, Saint-Brieuc, on cultive spécialement le pois pour conserve: variétés Clamart, le 42 de Sarcelle. Les coopératives sont strictes pour la fourniture des semences, les cultivateurs à la récolte fauchent à la machine tiges et cosces comprises, chargent rapidement les charriots, conduisent aux fabriques de conserves. Les usines modernes reçoivent tiges et cosces tout venant. Des machines spéciales séparent les cosces des tiges, épluchent grains et cosces, calibrent par grosseur, cuisent à la vapeur, mettent en boîtes soudées, passent à l'autoclave.

Les cosces après ce décorticage automatique se trouvant séparées des tiges, l'excédent de celles-ci et des feuilles vertes est déposé au séchage dans les cours, puis mis en meules abritées, ou aux greniers. L'hiver ces réserves sont de précieux auxiliaires dans l'alimentation rationnelle des bovins, puis servent de litière: tiges et feuilles pèsent par mille kilos de gaines, 2.200 kilos à l'état sec. Elles contiennent 138 kilos d'eau, 23,5 de cendres, 35,8 d'azote, 8,6 d'acide phosphorique, 9,8 de potasse, 1,2 de chaux. De ce fait elles rendent à la terre une partie de ce qu'elle a produit.

Le pois ne tenant guère de place pendant les trois ou quatre mois printaniers, d'autres cultures intensives peuvent facilement leur être adjointes dans l'année.

Edmond PLATEAU,

Vice-président du Syndicat Central des Primeuristes Français.

La meilleure pondeuse est la

LEIGHORN BLANCHE

ELEVAGE DE BEL-AIR, Nantes

CONCOURS

de la

MEILLEURE CHÈVRE LAITIÈRE

Organisé en 1931

par « L'AGRICULTURE NOUVELLE »

et la Société Caprine de France

sous le haut patronage

de M. le Ministre de l'Agriculture

Tous les agriculteurs et éleveurs

ont pu apprécier le rôle très impor-

tant qu'a joué, dans l'amélioration de

la production laitière de nos grandes

raisons bovines, le récent « Concours

de la Meilleure Vache de France »,

organisé de 1923 à 1930 par l'« Agri-

culture Nouvelle », avec le concours

du Comité de Contrôle Laitier.

D'accord avec la Société Caprine

de France et sous le haut patro-

nage de M. le Ministre de l'Agriculture,

l'« Agriculture Nouvelle », la

grande revue française de vulgarisa-

tion agricole, a donc décidé d'ouvrir,

pour 1931, le

CONCOURS DE LA MEILLEURE

CHÈVRE LAITIÈRE DE FRANCE

Ce concours sera doté de prix en

espèces, dont un de 1.000 francs,

deux de 500 francs, trois de 300 fr.,

cinq de 200 francs, dix de 100 francs,

ainsi que de nombreuses médailles

et des diplômes.

Tous les éleveurs de France peu-

vent prendre part à ce concours et

adresser, dès à présent, leurs adhési-

ons de principe à M. le Commis-

saire général du Concours de la Meil-

leure Chèvre Laitière (AGRICULTURE

NOUVELLE), rue d'Enghien, 13,

Paris (XX), qui leur en fera connaître

le règlement.

Bâches

Une bonne bâche est la meilleure

assurance contre la pluie!

Double couture, coins renforcés, mil-

lions enroulés, tous les mètres, 1°50

de corde à chaque coin, ou cordes à cou-

lisses sur les largesurs, au choix du pre-

neur. Marques comprises, marchandise

départ gare Paris.

Pour le mètre carré confectionné :

Lin et Jute : vert gras... 12 55

Chanvre : N° 1 vert gras ou

cachou... 17 25

N° 2 vert gras... 18 80

N° 3 gras, cachou

ou enduit... 19 95

N° 4 vert gras... 21 40

Colon : N° 1 vert enduit... 16 50

N° 2 gras, enduit

ou cachou... 17 85

N° 3 vert gras... 19 05

N° 4 vert gras ou

cachou... 20 70

Passer les commandes au Syndicat.

Machines Agricoles



Moulins

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

Prix départ : 425 fr. Remise aux adhérents.

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

Débit 50 à 70 kg à l'heure 875 fr.

— 100 à 125 — 1.570 »

— 125 à 150 — 1.850 »

— 150 à 200 — 2.195 »

— 200 à 250 — 2.920 »

Remise à nos adhérents.

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

Distributeurs d'Engrais pour vignes

Instrument robuste, à fond plat roulant et hérisson mobile. Largeur des roues 0 m. 33. Distribue l'engrais, soit sur une bande de 0 m. 90 de large, soit sur deux bandes le long des ceps. Prix : 1.950 fr. départ.

Pulvérisateurs mixtes à traction

Pour vignes, céréales, betteraves, pommes de terre, etc., les plus perfectionnés, les plus robustes, les plus stables, en cuivre rouge plombé. Prix : de 2.250 à 2.600 francs, suivant modèle. Remise à nos adhérents. Nous consulter.

Nous pouvons fournir

à nos Adhérents tous

et en particulier : des MOTEURS de toutes puissances,

des GROUPES ELECTROPOMPES, eau, vin, etc., auto-

matisques, sous pression, sur brouette, etc., et des

MOTEURS AGRICOLES MOBILES de

1/2 CV, sur triépié fonctionnant sur

le courant lumière, suffisant

pour presque toutes les

tâches, ou de puissances et

vitesse variables, sur brouettes.

Ces deux derniers

moteurs s'adaptent

sur les appareils à

bras, sans modification

habituelle et peuvent

être confiés à l'essai.

Pompes à Vin

Modèles à bras, pour vin et arro-

sage.

N° 1 débit 2.500 litres..... 370 fr.

2 — 3.000 — 500 fr.

3 — 5.000 — 575 fr.

4 — 7.000 — 725 fr.

La pompe n° 1 ne convient que

pour l'arrosage.

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

Pompe spéciale pour vins et cidres :

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

N° 5 débit 7.000 litres..... 735 fr.

6 — 8.000 — 850 fr.

Ces prix s'entendent départ Nantes.

Remise à nos adhérents.

Tuyaux — Raccords — Robinets —

Autres modèles de pompes : Nous

consulter.

Pompes à purin

En tôle galvanisée. Diamètre du

cylindre, 15 centimètres; tuyaux de

9 centimètres.

Débit, 12.000 litres

environ, puis à toute

profondeur, ses deux

tuyaux s'adaptent à la

longueur voulue.

Vidage rapide, ne

s'engorge jamais.

N° 1, 2°60 à 3°60, 285 fr.

N° 2, 3° à 4°50, 325 fr.

N° 3, 4°20 à 5°70, 375 fr.

Support fixe pour ces

pompes : 110 fr.

Modèle spécial sur

brouette, avec 5 mètres

de tuyau caoutchouc :

550 fr.

Prix départ usine, Remise à nos

Adhérents.

Articles Electriques

Nous pouvons fournir

à nos Adhérents tous

et en particulier : des MOTEURS de toutes puissances,

des GROUPES ELECTROPOMPES, eau, vin, etc., auto-

matisques, sous pression, sur brouette, etc., et des

MOTEURS AGRICOLES MOBILES de

1/2 CV, sur triépié fonctionnant sur

le courant lumière, suffisant

pour presque toutes les

tâches, ou de puissances et

vitesse variables, sur brouettes.

Ces deux derniers

moteurs s'adaptent

sur les appareils à

bras, sans modification

habituelle et peuvent

être confiés à l'essai.

Notes d'actualité sur les Emblavures

Par suite des pluies presque conti-

nuelles et anormalement abondantes

qui ont marqué les deux derniers

mois de 1930, les ensemencements

d'automne se sont faits cette année

dans des conditions difficiles et la

situation est actuellement très diffé-

rente suivant les terrains et l'époque

habituelle des semailles.

Dans les terres très perméables,

les semailles se sont faites à peu

près normalement et les emblavures

se présentent généralement bien.

Dans les situations où le peu de

perméabilité du sol ou du sous-sol

oblige à semer dès le début d'octobre

pour avoir fini avant la Toussaint, les

ensemencements se sont faits dans

des conditions convenables; le blé a

levé vite et il a généralement rési-

sté aux pluies abondantes des mois

de novembre et de décembre. Un

épandage suffisamment

MARCHES DE LA VILLETTE

Du lundi 12 Janvier 1931

ANIMAUX	Anciens	Vaches	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.....	2,732	2,607	12 20	11 »	9 80	13 »	7 32	6 06	4 90	8 06
Vaches.....	1,305	1,255	12 20	10 70	9 50	13 20	7 32	5 87	4 75	8 42
Taureaux.....	510	435	10 70	10 »	9 60	11 30	6 42	5 50	4 80	7 07
Veaux.....	1,731	1,694	16 70	14 70	12 70	11 »	10 02	8 39	6 99	11 16
Moutons.....	11,068	9,818	20 20	15 50	13 80	21 70	10 10	7 28	6 05	10 85
Porcs.....	2,167	2,107	10 42	9 42	7 14	10 70	7 30	6 60	5 »	7 50

Du Jeudi 15 Janvier 1931

ANIMAUX	Anciens	Vaches	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.....	1,085	1,075	12 20	11 »	9 80	13 10	7 32	6 05	5 39	7 86
Vaches.....	523	520	12 20	10 70	9 50	13 30	7 32	5 88	5 22	7 68
Taureaux.....	230	220	10 60	9 90	9 50	11 30	5 83	5 44	5 22	6 78
Veaux.....	1,346	1,320	16 90	14 90	12 90	18 20	10 14	8 94	7 10	10 92
Moutons.....	5,557	5,460	20 »	15 30	13 60	21 50	10 »	7 65	6 80	10 75
Porcs.....	2,777	2,777	10 14	9 14	6 86	10 42	7 10	6 30	4 80	7 30

La Vie Syndicale

Saint-Viaud

Par suite d'un accident d'auto qui aurait pu être grave, survenu dimanche dernier entre Sainte-Marie et Saint-Père-en-Retz, nous n'avons pu nous rendre à la conférence que nous devions faire à l'orphelinat Leray, à 15 heures.

Nous prions les agriculteurs de la région, qui étaient venus nombreux pour cette réunion, de bien vouloir nous en excuser. Il n'y a pas eu, fort heureusement, d'accident de personne.

Cette conférence sera remise à une date que nous fixerons ultérieurement à cette place.

Remouillé

Dimanche 18 Janvier, à 8 heures du matin, salle du café Hervouet, réunion générale des membres de la Section.

Conférence agricole par M. Chaquin, directeur des Services agricoles, et M. Faivre, directeur technique du Syndicat des Agriculteurs.

Nos adhérents sont instamment priés d'y assister. Tous les cultivateurs sont invités.

La Chevrolière

Dimanche 18 Janvier, à 11 heures du matin, Salle du Patronage, réunion générale des membres du Syndicat de la Chevrolière. Conférence par M. Chaquin, directeur des Services Agricoles, et M. Faivre.

Tous nos adhérents sont instamment priés d'y assister et d'y amener leurs amis et voisins non syndiqués.

Cheméré

Dimanche 18 Janvier, à 11 h. 15, Salle du Patronage, assemblée générale des membres de la section, sous la présidence de M. Raymond Le-feuvre, et avec le concours de M. Chabot, directeur commercial du Syndicat.

Ancenis

Dimanche 18 Janvier, à 9 h. 15, Salle de la Mairie, à Ancenis, réunion des membres du SYNDICAT VITICOLE de l'arrondissement. Inscription des nouveaux adhérents et causerie sur les traitements d'hiver de la vigne, notamment contre l'Esca, ou apoplexie.

Tous les vignerons de la région sont cordialement invités.

Thouaré

Dimanche 18 Janvier, à 8 h. 30 du matin, Ecole des garçons, conférence sur l'électrification rurale. Tous les agriculteurs sont invités.

Sainte-Luce

Dimanche 18 Janvier, à 15 heures. Salle du Patronage, conférence sur l'électrification rurale.

Arthon-en-Retz

Mardi 20 Janvier, à 7 h. 30 du soir, Salle du Patronage, à Arthon, grande réunion syndicale et Conférence agricole par MM. Faivre et de Dreuz.

Séance cinématographique instructive. Entrée gratuite, réservée aux agriculteurs.

Tous nos adhérents sont instamment priés d'y assister.

Saint-Marc-sur-Mer

Dimanche 25 Janvier, à 14 h. 30, salle du Bureau de tabacs, à Saint-Marc, Assemblée générale du Syndicat agricole de Saint-Marc-sur-Mer.

Ordre du Jour

1^{re} Lecture du procès-verbal de l'assemblée générale du 19 janvier 1930.
2^e Compte rendu financier; rapport des commissaires aux comptes, et approbation.
3^e Elections de nouveaux membres.
4^e Questions diverses

Causerie par M. Faivre, directeur technique du Syndicat Central, et Séance cinématographique instructive.

Le Cellier

Notre agent, M. Hérigault, étant démissionnaire, nos adhérents sont priés désormais de s'adresser à notre nouvel agent, M. Louis BOURSE, à la Barre de Mauver.

Société Mutuelle Agricole

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

Lundi 19 Janvier, à 14 h. 30, au siège de la Société, 2, rue Scribe, à Nantes, assemblée générale extraordinaire.

Ordre du jour : Modification des statuts.

POUR SORTIR DE CETTE CRISE, TOUJOURS PLUS MENAÇANTE, UNISSONS-NOUS ; DÉCIDEZ LES HÉSITANTS A NOUS SUIVRE.

CULTIVATEURS !
Au recuit des Biscuits, avant le tallage et pour satisfaire à la « FAIM d'AZOTE » de vos Céréales

HAUTEZ-VOUS D'EMPLOYER
le Nitrate de Soude du Chili
(150 à 250 Kilos à l'hectare)

qui vous assurent, dans tous les cas et sous tous les climats, un tallage exceptionnel, une épaulement régulier et un rendement abondant.

Pour tous renseignements agricoles, techniques et pratiques, s'adresser à :

NITRATE DE SOUDE DU CHILI
Services Agronomiques
(Anciens) : Délégation Française des Producteurs
5, avenue de Friedland, PARIS-8^e
Agence de l'Ouest : M. P. CORMIER
25, place de la Bourse, à NANTES.

Envoi gratuit et franco sur demande de brochures et notices agricoles.

LE COURT-NOUÉ

C'est une maladie dont les causes sont mal définies. La question est extrêmement délicate et malgré les belles recherches de Viala, Petre, Ravaz, Chappaz, Paulsen, Vivet et Rives, il est impossible, actuellement, de conjurer totalement le mal.

CARACTÈRES DE LA MALADIE CAUSES

Les vignes présentent des signes de rabougrissement, les mérithalles, de 6 à 10 centimètres de longueur, en moyenne, se raccourcissent; à de nombreuses pousses adventives donnant à la souche l'aspect de « tête de chou » s'ajoutent la non-fécondation des fleurs, la non-maturation des raisins, le « plombage » de ces derniers, la déformation des feuilles, etc., etc.

Les feuilles de la base, celles qui se forment au printemps, sont resserées et très découpées. Au fur et à mesure que l'on s'éloigne de la base, les feuilles sont de moins en moins découpées, elles s'arrondissent pour devenir normales au sommet du rameau.

Le court-noué apporte, sur les racines, de très curieuses modifications. De nombreuses racines sont renflées et raccourcies. Ces renflements, examinés au microscope, seraient, d'après M. Ravaz, « des radicules naissantes arrêtées dans leur croissance ou quelquefois s'allongeant presque normalement ». Les radicules secondaires ne s'accroissent pas. Le système racinaire reste dans cet état jusqu'à l'automne, mais pourrit en grande partie au cours de l'hiver.

Le court-noué a fait de sérieux progrès depuis la constitution du vignoble avec des vignes greffées. Toutefois, la maladie affecte également les variétés franches de pied de notre vigne française.

On s'accorde généralement à reconnaître, et cela « dans les régions méridionales », que les formes les plus inquiétantes du court-noué ont été observées dans les bas-fonds, les cuvettes qui retiennent l'eau. Si le vignoble est établi en coteau, c'est en palier que la maladie sévit. Ces conditions de développement sont étroitement liées à un terrain argileux souvent imperméable. Dans ce cas, il semble qu'un drainage accompagné d'un chaulage, diminuerait la compacité du sol, faciliterait l'aération et, par suite, le développement des racines.

Malheureusement, ce cas est loin d'être unique et il nous a été donné d'observer, souvent, des cas différents.

M. Rives, maître de conférences d'Agriculture à la Faculté des Sciences de Toulouse, signale quelques variétés au court-noué généralement répandu. Il attribue le mal à des bactéries analogues à celles du mal Néro, maladie sicilienne. Pour le même auteur la dessiccation des bras de la souche serait le fait de la sécheresse.

Mais citons textuellement M. Rives : Dans un terrain de Corbières très sec, M. le docteur Courrent, qui savait que le court-noué était surtout fréquent dans les plaines humides, s'étonnait de le constater dans un sol particulièrement sec. Il s'agit ici d'une forme de court-noué différente de celle des sols humides. L'observation des souches malades permet d'en comprendre facilement la cause. Ce sont des ceps assez âgés constitués par de longs bras tortueux garnis d'importantes nécrèses dues aux trop nombreuses plaies de taille qui recouvrent ces longs bras. Certaines souches ont leur corps entièrement carié, la nécrèse des tissus ligneux est complète et il n'est pas

besoin d'autres explications du rabougrissement de ces souches.

Y A-T-IL D'AUTRES CAUSES ?

On a souvent attribué le court-noué aux gelées de printemps. Effectivement les gelées peuvent amener le rabougrissement et la dégénérescence des souches. Mais d'après M. Ravaz les « lésions internes des rameaux gelés partiellement sont identiques à celles que présentent les rameaux nettement « court-noués ».

En maintenant pendant une heure à 25 au-dessous de zéro les jeunes bourgeons en voie de développement on y a provoqué le raccourcissement des entre-nœuds et tous les autres caractères du court-noué. Mais cette forme de court-noué n'est pas héréditaire.

Si on place un greffon court-noué sur un sujet sain, on obtient une souche court-nouée. Un sujet court-noué recevant un greffon sain, donne également une souche court-nouée.

Une bouture court-nouée donne aussi une souche court-nouée.

M. Ravaz indique que si l'on plante une souche court-nouée au milieu de souches saines, elle reste court-nouée alors que les souches voisines conservent leur santé. La contagion est donc très lente. Est-on certain d'ailleurs qu'elle existe ?

Toutefois, si l'auteur précède attribue le court-noué à une cause parasitaire ou contagieuse, c'est que la maladie persiste au même endroit et qu'après défrichage, une plantation nouvelle est elle-même atteinte dès la deuxième année.

Il est indispensable maintenant de citer les expériences toutes récentes de M. Ravaz : « Plantons un pied de vigne sain sur Rupestris, par exemple, le jeune plant se court-noue la deuxième année. Stérilisons, soit par le chaulage à 100-120°, soit par une longue exposition au soleil qui modifie l'état physique du sol; désinfectons par le formol, les plants sains mis dans ces pots restant sains. »

Meltons des racines de vigne court-nouée au contact de jeunes plants sains de Rupestris : ceux-ci se court-nouent à la deuxième ou à la troisième année.

La maladie serait causée par un parasite, dit M. Pictet, « qui pénètre et envahit les jeunes radicules ».

Pour M. Rives, le parasite « serait un champignon endophyte qui vit dans l'écorce des radicules en association avec ses cellules constituant ainsi des pycnosites. Cette association serait favorable à la fois, à la plante et au parasite. Mais il se peut que dans certaines conditions de terrain défavorables à la plante, le champignon se développe d'une manière exagérée et que d'auxiliaire, il devienne nettement nuisible. »

FRAITEMENT

1^{er} Par le sulfure de carbone. — Des essais de traitements en pots par le sulfure de carbone ont donné des résultats négatifs alors qu'en plein champ ils ont réussi. Le sulfure de carbone employés à la dose de 1.000 kilos par hectare a permis de sauver 90 souches sur 100. Il reste toutefois à préciser la dose à employer ainsi que les conditions d'application.

2^o Par la chaux. — Les essais effectués par M. Ravaz, prouvent que dans les pots témoins, tous les plants sains prennent la maladie, alors que dans la terre malade chaulée, tous restent sains.

D'ailleurs les racines des plantes malades sont très ramifiées, alors que

celles des plantes saines sont élan-cées (terre chaulée).

M. E. Lepage, à Angers, a traité des vignes court-nouées avec des pierres à chaux placées à proximité des racines. Ces vignes ont repris leur état normal.

La chaux agirait en coagulant les colloïdes, l'argile par exemple, qui entoure les particules de sable. La chaux aurait aussi pour action d'augmenter la perméabilité des terres.

La chaux peut également agir par sa causticité sur le parasite. Son emploi paraît devoir être conseillé à la dose de 10.000 kilos par hectare avant la plantation, au moment du défoncement.

En résumé, le court-noué est, une maladie parasitaire. Quelques traitements récents réalisés par M. Ravaz, ont donné des indications intéressantes :

A) Sur les vignes existantes :
1^{er} Pratiquer une taille longue ;
2^o Essayer le chaulage et le sulfure.

B) Pour les plantations nouvelles :

1^{er} Laisser reposer le terrain après défrichage et cultiver des céréales pendant trois ou quatre ans ;
2^o Planter peu profondément, à 0 m, 25-0 m, 30 ;
3^o Désinfecter le sol au préalable par le sulfure de carbone, 1.000 kilos par hectare environ ;

4^o Chauler la terre à la profondeur de la plantation ou en surface avec enfouissement rapide ;

5^o Utiliser les sujets les moins sensibles à la maladie : Riparia, Riparia Berlandieri ;

6^o Éliminer le Rupestris ou ses descendants ;

7^o Tailler tard.

En terminant, précisons le plan des essais de M. Ravaz :

La terre dans laquelle les cultures de Rupestris du Lot ont été faites provenaient :

1^o D'une parcelle de vigne nettement court-nouée depuis 30 ans (terre argilo-calcaire) ;

2^o D'une autre parcelle de vigne également court-nouée, mais mise en culture de céréales depuis trois ans ;

3^o Des sables où le court-noué n'existe pas.

La maladie ne s'est pas déclarée dans les n^{os} 2 et 3, alors qu'en 1, dès la première année, les souches ont été atteintes.

Les boutures plantées dans la terre n^o 1 traitée avec de l'acide sulfurique, du sulfate de fer, de l'acide sulfureux à 5 %, du permanganate de potasse à 1 %, du chlorure de calcium, du superphosphate, ont présenté les caractéristiques habituelles du court-noué.

Au contraire, les plants de Rupestris des pots arrosés avec une solution de formol 3 %, avec une bouillie bordelaise sont restés complètement indemnes de maladie. Il en est de même des pots chaulés à 120° ou ayant reçu de la chaux en poudre et en pâte, ou bien exposés au soleil de juin à février.

Et M. Ravaz ajoute : « Ces résultats sont bien nets : peuvent-ils être obtenus en plein champ ? Seules de nouvelles expériences pourront nous permettre de répondre à cette question. »

Gabriel BUCHET,
Directeur des Services Agricoles de Loire-et-Cher.

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.



La Foire aux Vins d'Anjou

Voici quelques aperçus des prix pratiqués, ou tout au moins demandés par les récoltants :

Bons vins de coteaux, 800 à 1.000 fr. la barrique; supérieurs 1.200 (rive droite du Layon). Grands vins de table, 600 fr. Rouge de bouteille, 700 à 900 fr. Ordinaires blancs ou rouges, 500 fr. Vins d'hybrides, 300 à 400 fr. les 225 litres, suivant degré.

Beaucoup de visiteurs, mais très peu de transactions, surtout sur les grands vins de chenin blanc. Les marchands semblent attendre une baisse des cours. Par contre, les transactions sur les petits vins, au degré, ont été plus actives.

Y. FAIVRE.

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

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 Emériand, viticulteur, au Pallet.

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

155. — A vendre à des prix intéressants : 1^{er} Plants de vignes greffés et soudés et hybrides racinés des meilleures variétés du pays (blancs et rouges) ; 2^o Arbres fruitiers et forestiers, au cours, suivant force ; 3^o Rosiers hautes et basses tiges des meilleures variétés ; 4^o 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. — Pommeaux à cidre et à couteau et tous arbres fruitiers. Catalogue franco sur demande. S'adresser à M. J. Foulonnet, viticulteur-pépinieriste, à Saint-Christophe-la-Couperie (Maine-et-Loire).

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

203. — A vendre, plants de vignes greffés Gros-plant, Groseille de Saint-Mars, racinés de producteurs directs des meilleurs plants régionaux. Prix intéressants. Prix-courant sur demande. S'adresser à M. F. Chesneau, horticulteur, La Bernerie.

7. — A vendre carriole à 2 roues avec capote. S'adresser à M. du Gasse, La Sennardière, Gorges.

8. — A louer petite ferme de 7 hectares, sise à Pont-Saint-Martin, matériel agricole pour cheval serait fourni par propriétaire.

9. — A louer pour Toussaint 1931, environs proche Angers : 1^{re} Une belle ferme de 50 hectares, à prix denrées, ou de ferme ; 2^e Une petite basse-cour 12 hectares dont 7 en prés, à moitié fruit.

10. — A vendre, plants de vignes (boutures et racinés) Seibel, 4986, 5409, 4643, 5455, Baco 1. Boiziau, Phénomène, Tanek. S'adresser à M. Pierre Brethé, à La Planche (L.-L.).

11. — A vendre cause auto, bon trotteur 1/2 sang, habitué à tous travaux agricoles. Prix modéré. S'adresser à M. Beillevert, La Sennardière, Bouaye.

qu'il devinait plein de menace pour son bonheur, le jeune homme se montrait un peu dur, se retranchait dans une sorte de défensive.

Mme Olivier, rejetée sur le dossier de son fauteuil, les mains abandonnées sur les genoux, le regard évitant celui du jeune homme, répondit :

« C'est plus qu'une confiance, c'est une confession ! Il faut que vous m'entendiez, et vous saurez alors, oui vous saurez, hélas !... »

D'une voix presque basse, en se redressant un peu, elle continua :

« Il faut remonter bien loin déjà, au temps de ma jeunesse, à l'époque où j'étais encore Isabelle Laurent, et où votre père était un jeune homme beau comme vous l'êtes, Félicien, mais un peu timide, un peu ombrageux, obéissant peut-être trop aux suggestions d'une âme hautaine, quoique infiniment sensible. Son père et le mien étaient liés par une sympathie qui avait commencé pendant les premières études, poursuivies ensemble jusqu'au moment où la carrière différente à laquelle ils se préparaient respectivement, les séparait. Puis, plus tard, tous deux se retrouvèrent dans ce pays : mon père, par le hasard qui le fit nommer non loin de son lieu natal, et votre grand-père, à cause de l'amour de son clocher. »

(A suivre)

FEUILLETON DU « SYNDICAT DES AGRICULTEURS »

L'Inutile Mensonge

PAR
Valentine DESMOULIEZ

Un moment plus tard, elle pénétrait dans le jardin par la lourde et vétuste porte qui restait ouverte durant la journée, sans aucun dommage dans ce pays aux mœurs paisibles. Son cœur battait très fort, et un nuage voilait ses yeux, en songeant à toute la hardiesse de sa conduite, que sa mentalité de vierge non affranchie de l'obéissance jugent excessive. En dépit de son trouble, un sourire lui vint aux lèvres, car elle devinait la surprise heureuse de Félicien, devant qui elle voulait apparaître à l'improviste.

Sachant que l'atelier de son père lui servait de studio, elle s'y rendit directement : le jeune homme s'y trouvait en effet ; il lisait attentivement, tout en prenant des notes, et sa juvénile et tout moderne silhouette contrastait avec le caractère vénérable du vieux et vaste fauteuil dans lequel il avait pris place, et qui devait être celui de son grand-père, le modeste médecin de campagne.

Rose s'arrêta un instant sur le seuil, le

visage irradié de joie, puis, d'une voix émue :

— Félicien ! dit-elle.

Le jeune homme leva la tête ; à la vue de la tant-aimée, à ce nom dit d'un ton de caresse, son cœur bondit avec force dans sa poitrine, et s'avançant vers celle qui lui donnait cet émoi :

— Rose ! ma bien-aimée, dit-il.

« Ses bras se reformèrent sur la jeune fille et ses lèvres mirent sur la bouche qui, inconsciemment s'offrait, un baiser où semblait passer toute la flamme de leur âme. Puis, après cet instant d'enivrement, Félicien, desserrant son étreinte, éloigna un peu Rose pour la mieux contempler. »

— Ta mère t'a donc permis de la précéder un peu, ma chérie ? J'en suis tout heureux !

La jeune fille ouvrit des yeux pleins d'étonnement et d'interrogation.

