

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



A LA CHAMBRE : Lors du dernier débat sur l'Agriculture, il y avait en séance 30 à 40 députés. La crise agricole est peu intéressante, à côté de l'affaire Oustric et des scandales financiers !

UNION SALICOLE : L'Assemblée générale annuelle de l'Union Salicole de la presqu'île Guérandaise aura lieu à Guérande, dimanche 15 février, à 10 heures.

M^{lle} JEANNE GAROLA, fille du célèbre agronome, vient, après concours, d'être nommée directrice de la Station Agronomique d'Eure-et-Loir. En fait, elle occupait ce poste depuis trois ans. C'est la première femme appelée à de telles fonctions.

L'ALLEMAGNE vient de créer une marque nationale pour les œufs frais. Le contrôle est assuré par une Commission d'Empire pour la valorisation des œufs et des œufs, qui a reçu un crédit de 3 millions de marks (plus de 18 millions de francs). Les producteurs doivent se grouper en coopératives locales.

EN ANGLETERRE : L'utilisation des scories de déphosphoration aurait doublée au cours de ces dernières campagnes.

AUX ETATS-UNIS, le président Hoover a adressé un appel au public, pour aider les cultivateurs qui souffrent de la sécheresse. Dix millions de dollars sont nécessaires. Serait-ce la fin du régime sec ?

EN AUSTRALIE les éleveurs réclament la suppression de la taxe d'exportation qui frappe les peaux de moutons, en accord avec les tisseurs français, principaux acheteurs des laines australiennes.

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

En 2^e page
NOTRE COMPTE DE QUINZAINE
LA LÉGENDE DU LAYON

Règlement des Factures

En raison des grosses avances faites par le Syndicat pour les règlements des factures à ses différents fournisseurs et qui coûtent très cher à notre trésorerie, nous nous voyons dans l'obligation d'appliquer une nouvelle réglementation dans le paiement des factures à faire par nos adhérents et qui subiraient un retard dans le règlement.

Comme conséquence de ces nouvelles dispositions, toute facture non réglée à son échéance sera majorée d'intérêts de retard calculés comme suit : 1 % par mois pour le 1^{er} mois de retard et 2 % par mois pour le 2^e mois.

Cette mesure entrera en application à partir du 10 février 1931 pour toutes factures non réglées à la date indiquée sur chaque facture.

Nous prions nos agents de tenir la main à la stricte exécution de cette règle et invitons nos adhérents à observer les dates d'échéances portées sur les factures que nous leur adressons.

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

La Valeur boulangère de nos Blés

La Chambre d'Agriculture de la Loire-Inférieure, émue des critiques portées par certains meuniers sur la qualité boulangère des farines provenant des blés à grand rendement, n'avait demandé, lors de sa session de décembre 1929, d'étudier ces blés comparativement avec des blés de variétés anciennes cultivées depuis longtemps dans le département.

Je me suis procuré, dans 16 communes réparties dans toutes les régions de la Loire-Inférieure, des échantillons authentiques de ces deux catégories de blés. De la récolte de 1929, je n'ai pu trouver que 11 échantillons. En 1930, j'ai pu en recueillir 36.

Comme blé à grand rendement, mes recherches ont porté sur les blés : Vilmorin 1923, Vilmorin 1927, Vilmorin 1929.

Comme blé de pays, j'ai choisi l'un des plus répandus dans notre région : le blé de Bordeaux.

Les blés ont été transformés en farine au moyen d'appareils différenciant légèrement de ceux des grands moulins, mais tous les échantillons sont comparables.

Mes recherches ont porté : 1^o Sur la teneur des farines en gluten, qui fut pendant longtemps le seul critère de la valeur des farines.

2^o Sur le pouvoir absorbant du gluten pour l'eau (taux d'hydratation du gluten), cette détermination est importante, car elle permet d'apprécier le rendement en pain d'une farine.

3^o Sur les rapports entre l'azote total et l'azote soluble des farines, étudiés par Rousseaux, et entre la gliadine et le gluten, étudiés par Braun.

1 ^o Teneur en gluten sec des blés			
Variété du blé	Nombre d'échantillons	Moyenne	
Récolte 1929			
Vilmorin 1923.....	6	7.63 %	
Bordeaux.....	5	8.71 %	
Récolte 1930			
Vilmorin 1929.....	12	8.00 %	
Vilmorin 1927.....	4	9.55 %	
Vilmorin 1929.....	6	9.38 %	
N. R.....	1	7.85 %	
Des Alliés.....	1	9.89 %	
Institut Agronomique.....	1	10.03 %	
Saint-Laud.....	1	9.98 %	
Préparateur Etienne.....	1	11.01 %	
Bordeaux.....	9	9.49 %	

L'examen de ces chiffres montre que, en 1929 et en 1930, la teneur moyenne en gluten du blé de Bordeaux est supérieure à celle du blé Vilmorin 1923 et du blé N. R., sensiblement égale à celle du blé Vilmorin 1929, et inférieure à celle des autres blés à grand rendement.

Ces chiffres ne doivent pas être pris en valeur absolue et il ne faudrait pas en conclure que seuls les blés très riches en gluten possèdent les qualités requises pour faire du bon pain. En réalité s'il y a une relation certaine entre la teneur en gluten d'une farine et sa valeur boulangère, ce n'est pas le seul facteur qui intervienne en boulangerie. Ce qui est indiscutable, c'est que la teneur en gluten ne doit pas descendre en dessous d'un certain chiffre pour que le travail du boulanger se fasse faci-

lement et donne un pain de bonne qualité. Le chiffre minimum proposé par M. Arpin, l'expert bien connu de la Bourse du Commerce de Paris, conseiller technique du Syndicat général de la Boulangerie française, est de 7.50 %. Ce n'est qu'en dessous de ces chiffres, et surtout à partir de 7 % que des défauts marqués apparaissent à la panification.

On voit que la moyenne des blés Vilmorin 23 répond à ce critérium, même en 1929, où le minimum ne descendit pas au-dessous de 7.47 %. Quant aux blés à grand rendement, ils dépassent tous le minimum exigible, presque tous de beaucoup.

2^o Pouvoir d'hydratation du gluten

La teneur en gluten d'un blé n'est d'ailleurs pas le seul critérium de sa valeur boulangère.

Il faut encore que ce gluten soit élastique et bien cohérent, qualités essentielles pour que la pâte faite avec la farine se comporte bien à la panification. Tous les blés expérimentés se sont montrés satisfaisants, à ce point de vue.

Il est nécessaire enfin que ce gluten soit doué d'un bon pouvoir absorbant pour l'eau, qu'il ait ce qu'on appelle un bon pouvoir ou taux d'hydratation. Cette qualité est très importante pour le boulanger, car si le gluten absorbe peu d'eau, la pâte ne se gonfle pas assez au moment du pétrissage ; puis, à la fermentation, la pâte lève mal ; il faut plus de farine pour obtenir la même quantité de pâte à enfourner ; le boulanger obtient, dans ce cas, un moindre rendement de la farine en pain.

D'après M. Arpin, dans les bonnes années, la farine de nos blés indigènes donne un gluten capable d'absorber et de retenir, après essorage, une proportion d'eau voisine de 67 %, comprise généralement entre 66 et 69 %.

Voici comment les blés de notre région se sont comportés à cet égard. Pouvoir d'hydratation du gluten

Variété du blé	Nombre d'échantillons	Moyenne	
Récolte 1929			
Vilmorin 23.....	6	67.10 %	
Bordeaux.....	5	67.30 %	
Récolte 1930			
Vilmorin 23.....	12	65.80 %	
Vilmorin 27.....	4	64.80 %	
Vilmorin 29.....	6	65.20 %	
N. R.....	1	65.50 %	
Des Alliés.....	1	65.50 %	
Institut Agronomique.....	1	67.00 %	
Saint-Laud.....	1	65.70 %	
Préparateur Etienne.....	1	66.60 %	
Bordeaux.....	9	64.80 %	

L'examen de ces chiffres montre que l'on observe des différences de qualité, à ce point de vue particulier, entre les années de récolte d'une part (en fonction sans doute de la maturité du grain de blé) et d'autre part entre les diverses variétés de blé. En 1929 l'égalité est presque complète entre blé à grand rendement et blé de pays. En 1930, ces derniers se montrent nettement inférieurs et, parmi les blés à grand rendement, le Vilmorin 23 se montre l'un des meilleurs.

P. ANDOUARD,
(Lire la suite en 2^e page.)

Un Brin de Causette...



Après la Chandeleur, v'la le dimanche et mardi gras... encore des occasions pour manger des crêpes et boire une bonne chopine ! C'est une vieille tradition dans nos campagnes qu'on tient à continuer, non point pour avoir de l'argent tout l'année, comme on disait autrefois, mais pour gouter la mandise, pour satisfaire not' estomac avant le carême et parce que c'est une fête de famille où qu'on s'amuse bien.

C'est aussi la seule occasion qu'on a dans l'année, pour tenir la queue de la poêle et on peut voir que c'est point si facile que ça en a l'air ! Pour réussir la crêpe, faut la faire sauter et ben la tourner et dame, y a tant de monde qui tournent mal... mais je dis point ça pour vous, comme de juste.

Avec le mardi gras, nous allons revoir les déguisés, les masques, les pierrots, les arlequins, les bébés roses, le défilé des chars dans les rues de Nantes, avec le pauvre bœuf gras « Ki Mo Ra » qu'aimerait ben mieux, j'en suis sûr, traîner une charrette de choux, que de s'ballader sur une voiture, au milieu d'une ville en folie.

Enfin que voulez-vous, ça c'est une tradition itou qui s'en ira point de sitôt. Quand c'est pour la rigolade y a toujours des amateurs, puisque chaque année on invente de nouvelles fêtes. Comme on dit ça faisons marcher le commerce et ça débite des chapines.

V'la maintenant que dans tous les pays on se met à faire des concours de beauté, à élire des reines. Pour sur c'est point pour les hommes — qui sont trop laids — on réserve ça au beau sexe. Dans les journaux on nous a montré, en photos, les gentilles frimousses des « miss » de toutes les nations, même ce c'est « Miss France » mamouille Jeanne Juilla qu'a décroché la couronne et qu'est devenue « Miss Europe ». Tu parles, ma chère ! c'est tout plein une jolie grande brune de vingt ans, aux yeux bleu-vert... de quoi rendre jalouse ben des jeunes filles et faire rêver ben des jeunes gars !

C'est pas donné à tout le monde d'être Reine d'Europe, surtout à l'époque où qu'on parle partout de démocratie ; comme quoi y suffit d'être belle pour rallier tout les suffrages. Demain c'est M^{lle} Juilla qu'ira représenter la France aux Etats-Unis, qui sera not' ambassadrice dans tous les casinos, les théâtres, les musiques-halls et qu'on applaudira comme Maurice Chevalier, Mistinguett, Costes et Bellontes, ou Carpentier.

Si seulement not' reine de beauté pouvait faire des doux yeux au Président Hoover, pour faire réduire nos fameuses dettes aux Américains. Ça serions au moins de la belle ouvrage !

MATRE JEANNOT.

LE PORC YORKSHIRE

Le porc Yorkshire, tant la variété Middle-White que la Large-White qui se différencie principalement à la forme de la tête, est sans contredit l'animal le plus rustique et le plus prolifique qui soit.

Les portées sont le plus souvent de 12 à 15 porcelets que les mères, très laitières, élèvent parfaitement.

Ces porcs s'accommodent aussi bien de l'élevage en stabulation que de celui en plein air. Pour ce dernier, une hulte suffit à leur logement où il n'est nullement besoin de s'occuper de la mise bas des truies qui supportent sans risques les plus grands froids.

Les laitières recherchent les animaux de ces races, peu sujets aux maladies et plus résistants que les autres porcs. Ils donnent, de plus, de gros excédents de viande.

Faut-il semer des Blés de printemps ?

Nos ensemencements en blé d'automne sont, cette année, nettement inférieurs à la moyenne.

Les agriculteurs n'ont pas pu faire mieux, en raison du mauvais temps. Beaucoup d'entre-eux comptaient semer des blés alternatifs, mais la mauvaise saison a continué et florénavant, il n'y faut plus songer.

Il ne nous reste que la ressource des blés dits de printemps, auxquels on ne pense qu'exceptionnellement et qu'on connaît mal.

Les blés de printemps qu'on peut semer en mars, et même, à la rigueur en avril, ont une végétation rapide, qui permet la moisson aussitôt après celle des blés d'automne, mais ils sont peu nombreux, assez exigeants, et tous ne donnent pas des rendements élevés.

Citons parmi les blés de printemps :

Le Chiddam de Mars, qu'il faut semer assez tôt sous peine d'avoir à craindre l'échaudage, car il mûrit tardivement.

Le Saumur de Mars, à paille courte, mince et droite, assez forte, à grain jaune ou jaune rougeâtre, de précocité moyenne et de rendement parfois insuffisant.

Le Marquis, très hâtif, qu'il faut semer assez, car son tallage est faible.

Enfin l'Aurore que nous estimons le meilleur, et de loin, de tous les blés de printemps. L'Aurore a une paille de hauteur moyenne, plutôt résistante à la verse, son grain rouge mûrit très tôt, et on peut très bien le semer jusqu'en avril ; toutefois le rendement est toujours meilleur quand on peut le semer plus tôt.

Il faut aussi parler du Manitoba, qui a été très en vogue pendant la guerre, et dont le nom est en réalité le Red Fife, Manitoba indiquant la provenance, tout au moins à l'origine.

Le Red Fife a peu d'intérêt, il talte faiblement, est sensible à la rouille et à la verse, et il vaut mieux semer de l'orge ou de l'avoine de printemps, si on veut un rendement rémunérateur.

Il faut d'autant plus se méfier du Manitoba que cette année, les semences de blés de printemps seront très demandées, et que l'origine pourra parfois être douteuse. Prenons bien garde de ne pas semer du blé pour récolter de l'herbe, comme on l'a vu dans la Meuse en 1919.

Pour ceux qui ne pourront pas se procurer des semences authentiques de bon blé de printemps, et ils seront nombreux, il reste la ressource de bien soigner les blés d'automne pour leur faire produire le maximum.

Le désherbage devra être, cette année, la règle, car le temps doux a favorisé les mauvaises herbes, plus que le blé.

Mais ce qui devra être la règle aussi, c'est la fumure complémentaire de couverture pour laquelle on devra utiliser les meilleurs engrais de chaque catégorie.

Le mélange superphosphate, Nitrate de Soude est particulièrement recommandable cette année, à la dose

de 100 kilos de superphosphate pour 200 kilos de Nitrate de Soude par hectare. Contrairement à ce qu'on croyait autrefois (à une époque où la fabrication des superphosphates était moins perfectionnée) ce mélange ne donne lieu à aucune perte d'azote même après plusieurs jours de contact.

C'est donc un mélange que chaque agriculteur peut aisément faire, dans un coin de sa grange.

A ce mélange on pourra ajouter, si on le désire, un peu d'engrais potassique sous la forme de chlorure de potassium (150 kilos à l'hectare).

Et s'il faut donner notre avis sur la question, nous estimons que les cultivateurs qui soigneront convenablement leurs blés en terre, ont beaucoup plus de chances de bonne récolte que ceux qui semeront n'importe quel blé de printemps.

P. CORMIER,
Ingénieur-agronome.

Pour les Familles nombreuses

On nous demande de diverses parts quelles sont les formalités à remplir pour bénéficier de l'allocation prévue par la loi du 22 juillet 1923 (encouragement national aux familles nombreuses), dont la loi du 17 avril 1930, a étendu le champ d'application.

Nous ne pourrions mieux répondre qu'en citant l'article 5 de la loi :

« Article 5. — Pour obtenir l'allocation, une déclaration sur papier libre est faite à la mairie de sa résidence, par le chef de famille, qui en affirme la sincérité, et dépose en même temps les pièces justificatives.

Le maire en délivre récépissé et la transmet, sans délai, au Préfet du département, avec les pièces justificatives auxquelles il ajoute un certificat de vie des enfants. »

Les pièces justificatives exigibles, sont les suivantes :

1^o Les bulletins de naissance des enfants ; 2^o un certificat du percepteur attestant que le père et la mère et les enfants ne sont point assujettis à l'impôt général sur le revenu. En ce qui concerne les enfants de 13 à 16 ans, joindre, s'il y a lieu, un certificat de scolarité délivré par le directeur de l'école où l'enfant continue ses études, ou copie d'apprentissage accompagné d'un certificat du maître, portant que le contrat est toujours en vigueur (le certificat ne doit pas avoir plus de 15 jours et doit être visé par le maire).

Les allocations sont payables tous les six mois, les 1^{er} janvier et 1^{er} juillet. Rappelons que le taux en est le suivant :

120 francs pour le premier enfant bénéficiaire (le troisième), 360 francs pour le second et 540 francs pour le troisième et chacun des suivants, dans les familles où le père et la mère sont vivants ; 360 francs pour le premier bénéficiaire et 540 francs pour chacun des suivants, dans les autres cas.

NOS SYNDIQUES

NOUS ÉCRIVENT

Réponse à un cas intéressant dans la région de Machecoul

En réponse à la note insérée en 3^e page de notre dernier Bulletin, nous avons reçu d'un de nos lecteurs les justes réflexions que nous sommes heureux de publier ci-dessous :

Chaque année, des milliers d'animaux sont engraisés avec des rutabagas, dans la région de Machecoul et ailleurs. Si ces racines ont des effets aussi nocifs qu'on le prétend, comment se fait-il que les accidents soient si rares ? 3 ou 4 cas au plus. Cela paraît bien singulier !

Ne faudrait-il pas chercher ailleurs la cause des avaries de la viande ?

Tout le monde sait qu'un lièvre pris après une longue course est immanquable. Comme on dit : la viande est tournée.

C'est précisément ce qui est arrivé dans les cas précités. Les animaux ont été tués immédiatement après une marche longue et fatigante.

Il y a quelques années, le même fait s'est passé dans la région de Machecoul, dans les mêmes circonstances.

Aussi les bouchers prudents et avisés ont bien soin de laisser les animaux fatigués se reposer, avant de les tuer.

UN LECTEUR.

Du Baco 1 au 22^e

Ces deux cépages, pourtant très différents à tous points de vue, sont encore assez souvent l'objet d'une confusion dans l'esprit de quelques agriculteurs peu familiarisés avec les hybrides, et qui dans leurs achats ou leurs commandes, ne spécifient pas de quel Baco il s'agit ; aussi cela n'est pas sans leur valoir parfois des surprises désagréables qu'il est facile d'éviter.

Le Baco 1 ou 24-23 est un rouge précoce, alors que le 22^e est un blanc tardif.

Le premier porte des grappes un peu allongées, cylindriques, et à petits grains, alors que le second a la grappe plutôt arrondie, en boule, et de gros grains de raisins.

De même, au point de vue végétatif, la différence est frappante, le Baco 1 produit des sarments qui atteignent parfois 3 et 4 mètres de longueur, rougeâtres, garnis de larges feuilles glabres, d'un vert foncé, longuement pédonculées, tandis que le Maurice-Baco, même dans les meilleurs terrains, a des rameaux normaux, plutôt courts que longs, à bois gris clair, moucheté, comme celui du gros-plant ; des feuilles épaisses, arrondies et velues à la face inférieure, se couvrant parfois d'une pellicule brunâtre en fin d'été (brumisation).

Quel est le meilleur de ces deux Baco ? Chacun a ses mérites et ses défauts, mais dans la majeure partie des cas, le 22^e est plus apprécié que le Baco 1, et en voici les principales raisons. Il faut au Baco 1 d'excellentes terres, bien que sa vigueur de porte-greffe pourrait laisser croire le contraire, c'est qu'il ne produit bien qu'à très grand développement, ce qui oblige à le planter à de grands intervalles (3 et 4 mètres), à le tailler d'une façon spéciale (Thom ou Royat), que seuls des viticulteurs spécialisés peuvent pratiquer avec succès, sinon on arrive à des formes invraisemblables et à des productions de nombreux rameaux gourmands stériles et très épuisants pour les souches.

D'autre part, comme il débouffe de très bonne heure, et qu'il est très sensible aux gelées printanières, on est un peu obligé de le conduire à une hauteur convenable au-dessus du



Beau sujet Large White de l'élevage de M^{re} Joyau, Saint-Père-en-Retz



Truie Middle white Yorkshire, ayant pesé 90 kilos à 4 mois, de l'élevage de M^{re} Joyau, Saint-Père-en-Retz

sol (1 m. 50 au moins) et alors, dans ce cas, il perd tout l'avantage de sa précocité, il ne mûrit pas plus tôt qu'une deuxième époque, et encore dans des conditions irrégulières : quantité de grains restent verts, pendant que les autres surmûrissent et sont dévorés par les oiseaux.

Malgré de précieuses qualités par ailleurs, notamment celle du vin et sa parfaite résistance aux maladies, on devine pourquoi les amateurs de Baco 1, quoi qu'en pense M. Daniel, professeur à l'E.N.A. de Rennes, ne sont pas aussi nombreux qu'ils pourraient l'être dans notre région de l'Ouest.

En Loire-Inférieure, le Maurice-Baco est autrement mieux considéré, la preuve en est qu'il s'en est planté des centaines d'hectares depuis une dizaine d'années et qu'il s'en plante encore en lieu et place du gros-plant.

Il se cultive et se taille comme le gros-plant, il n'a besoin que de deux sulfatages contre le mildiou, pas ou peu de soufrages ; les terres de coteaux comme la plaine lui conviennent, mais en coteau il mûrit comme le gros-plant et en plaine comme le Colombard.

C'est un producteur aussi abondant que régulier, car il ne coule jamais à la fleur, et ses raisins se conservent admirablement sur souches sans pourrir, même en années des plus défavorables comme 1930.

Enfin le Maurice-Baco offre aussi un autre intérêt pour nous, c'est de permettre le remplacement des manquants dans les vignobles de gros-plant, consécutivement avec les Seibel 4995 et 5061, lesquels mûrissent plus tôt que le 22a, avec un rendement aussi régulier et un vin de qualité sensiblement égale quand la vinification est faite à temps voulu et conduite rapidement, sans macération ni cuvage.

(La Semaine). LE TERRIEN.

Notes d'actualité sur la Fumure des Prairies

Les pluies continues et abondantes de novembre, décembre et janvier ont empêché beaucoup de cultivateurs d'épandre sur leurs prairies le mélange sylvinité et scories qu'ils comptaient employer à la fin de l'automne ou au début de l'hiver.

Est-il trop tard pour épandre ces engrais ?

Evidemment l'action des engrais potassiques et phosphatés est d'autant plus marquée sur la première coupe des prairies naturelles que l'épandage de ces engrais est effectué de bonne heure et, lorsque les conditions météorologiques sont normales, c'est en décembre ou janvier qu'il convient d'épandre le mélange scories, sylvinité. Mais en admettant que, mis actuellement, ces engrais ne puissent donner leur plein effet sur la première coupe, il s'ensuivrait que la coupe suivante, effectuée en février, bénéficierait de l'effet de l'engrais.

Or des entrées excessives de bêtes étrangères — actuellement à très bas prix — viendraient ultérieurement peser sur les cours et désorganiser notre Marché.

Fidèles au principe de la vente échelonnée, que les producteurs n'hésitent pas à vendre aux cours actuels. Ils ont intérêt pour le présent, et pour assurer la bonne tenue des cours jusqu'à la fin de la Campagne, à assurer très régulièrement l'approvisionnement du Marché.

Le Président,
Georges RÉMOND.

grais car s'ils étaient employés lorsque les pousses du trèfle ou de la luzerne (ou du sainfoin en terre calcaire) sont déjà bien sorties, elles risqueraient d'être brûlées, ce qui retarderait d'autant la pousse de la première coupe.

Nous rappelons que le chlorure de potassium se mélange également bien avec les scories et avec le superphosphate, ce qui permet de ne faire qu'un épandage.

J. VALENTIN,
Ingénieur agronome.

Voir en dernière page l'annonce du 6^e Salon Renault, organisé par la Société Nantaise des Automobiles Renault.

Producteurs de Blé approvisionnez régulièrement le Marché

Depuis quelques semaines, une tendance plus ferme se manifeste sur le marché du blé.

La reprise s'est accompagnée d'une demande plus active de la part de la Minoterie, coïncidant avec un certain fléchissement des offres.

Cette reprise est pleinement justifiée par le prix de revient exceptionnellement élevé de notre dernière récolte.

Toutefois, l'Association Générale des Producteurs de blé tient à attirer très nettement l'attention des producteurs sur les inconvénients graves qui résulteraient d'un ralentissement excessif des ventes, entraînant un brusque décalage, sur notre Marché intérieur, entre l'offre et la demande.

Il reste encore certainement en France des quantités appréciables de blé qui permettent de ne redouter aucune crise réelle d'approvisionnement pendant les prochains mois.

Cependant, l'état exact de la balance de nos disponibilités et de nos besoins jusqu'à la fin de la campagne est encore imprécis.

Cette situation risque d'être exploitée par tous les utilisateurs de blés étrangers qui voudraient bien faire ouvrir la « vanne de l'importation ».

Un brusque à-coup de hausse, résultant d'une restriction excessive des offres et d'un approvisionnement temporairement plus difficile, ne manquerait pas d'être utilisé comme une arme des plus dangereuses contre les réglementations essentielles qui nous protègent à l'heure actuelle ; c'est-à-dire contre les intérêts des producteurs.

Or des entrées excessives de bêtes étrangères — actuellement à très bas prix — viendraient ultérieurement peser sur les cours et désorganiser notre Marché.

Fidèles au principe de la vente échelonnée, que les producteurs n'hésitent pas à vendre aux cours actuels. Ils ont intérêt pour le présent, et pour assurer la bonne tenue des cours jusqu'à la fin de la Campagne, à assurer très régulièrement l'approvisionnement du Marché.

Le Président,
Georges RÉMOND.



— Il y a longtemps que tu n'as pas vu Dorcas ?
— Oui, ça fait au moins six mois.
— Et que t'est-il dit ?
— Oh, rien... Il venait de mourir !

UNE HEUREUSE INITIATIVE Les Maraichers Nantais visitent le Roussillon

Le Réseau des Chemins de fer de l'Etat vient de prouver une fois de plus aux maraichers Nantais tout l'intérêt qu'il porte à la production maraichère de l'Ouest en organisant un voyage d'études dans le Roussillon.

Le programme et l'itinéraire de ce voyage, établis avec un soin particulier, par M. Charrière, ingénieur agronome, ingénieur des Chemins de fer de l'Etat, et par MM. Montjotin et Angiboust, a été suivi de point en point par la délégation qui comprenait 19 maraichers de la Fédération des maraichers Nantais, désignés par leurs groupements respectifs, accompagnés de M. Chaquin, directeur des services agricoles de la Loire-Inférieure et par quatre Vendéens, dont M. Sarrazin, directeur des services agricoles de la Vendée.

Partie de Nantes le 23 janvier, la délégation se trouvait au complet à Perpignan où elle était attendue par les délégués du Syndicat horticoles de la région perpignanaise.

Dès le lundi matin un autocar conduisait les visiteurs, auxquels s'était joint M. Soursac, directeur des services agricoles des Pyrénées-Orientales, vers les « Terres Saint-Jacques » situées dans les environs immédiats de Perpignan. Cette riche et fertile vallée fit l'admiration de la caravane, par la belle tenue de ses vastes plantations de pêchers sous lesquels poussent en toutes saisons des laitues, des chicorées, des artichauts, des radis, des pommes de terre primes, etc.

L'air des horticulteurs perpignans se manifeste dans les travaux d'irrigation qui permettent un arrosage méthodique des cultures, dans la protection de celles-ci contre le vent dominant, la « Tramontane », par des rideaux de eucalyptus et de haies de roseaux, et surtout par une production à contre saison, de légumes et de primeurs que le soleil méridional « force » naturellement sans autres artifices.

Après un court arrêt à Millas, où de précises indications concernant la création récente d'une organisation coopérative de vente de primeurs furent données par M. Bombes, la caravane visita successivement à Ille-sur-Têt, au pied du « Canigou », la conserverie de fruits et légumes « La Catalane » et la pépinière de pêchers de M. Batlle.

A Thuir, arrêt obligatoire. La visite des immenses établissements de M. Violet pour la fabrication du Byrrh s'imposait. Il est superflu d'ajouter qu'elle a provoqué l'admiration unanime des Nantais et des Vendéens par la belle tenue des vastes caves, la majesté imposante des foudres de 2.000 hectos et la qualité des produits offerts à la dégustation.

Au retour à Perpignan une réception cordiale et un vin d'honneur furent offerts à la délégation par le Syndicat des Exportateurs du Roussillon. Son distingué président, M. Puech, fournit aux visiteurs des indications détaillées sur le fonctionnement de ce groupement qui, dans une formule très heureuse, réunit une notable partie des producteurs et des expéditeurs en vue de la vente en commun sous la garantie de la marque syndicale de tous les fruits et légumes produits par ses membres.

Le lendemain visite du marché de gros à Perpignan, des magasins du Syndicat horticole, de ceux de la Coopérative de production « La Perpignanaise », puis la caravane

se rendait à Banyuls-sur-Mer, où elle visita successivement les caves des célèbres crus des coteaux schisteux, secs et caillouteux des Monts Albans. Longuement les Nantais amateurs passionnés du « divin jus de la treille », s'attardèrent en ces lieux et, au retour, sur les routes en coteaux de la « Côte vermeille », l'autocar envoyait aux échos des collines de sonores couplets en hommage au « Grenache » dont les ceps s'étendent à l'infini en terrasses, successives et pittoresques.

Enfin, après un substantiel déjeuner à Port-Vendres, le groupe des visiteurs rejoignait Perpignan après un court arrêt à Elne, ancienne cité ibère, pour y admirer la cathédrale du XII^e siècle et les belles sculptures du cloître de même époque qui lui est contigu.

Le Syndicat d'Initiative de Perpignan offrit ses souhaits de cordiale bienvenue et un vin d'honneur à la délégation qui se rendit ensuite au siège du Syndicat horticole. M. Sergues, son actif et dévoué président exprima avec un légitime orgueil, en termes simples et convaincants, tout le plaisir qu'il éprouvait à recevoir les visiteurs et à leur montrer la prospérité sans cesse croissante des cultures maraichères de toute la région, grâce à l'organisation méthodique d'œuvres syndicales et mutualistes. Tour à tour M. Charrière, Vinet, Chaquin et Sarrazin, remercièrent les personnalités dont ils étaient les hôtes, et les félicitèrent chaleureusement des résultats obtenus grâce à la bonne collaboration et la parfaite entente de tous.

Il ne paraît pas douteux que l'initiative des Chemins de fer de l'Etat ne provoque dans notre région l'éclosion d'œuvres analogues à celles des Pyrénées-Orientales. Nous devons, en effet, tendre plus énergiquement que jamais — c'est une question de vie ou de mort pour notre production légumière de primeurs et de pleine saison — à reconquérir des marchés où, jadis, nous étions seuls fournisseurs et sur lesquels l'étranger nous a supplantés par une organisation méthodique de la production, une standardisation rationnelle des produits et une connaissance approfondie des possibilités de débouchés sur les marchés extérieurs.

La richesse naturelle de notre sol, l'heureuse diversité de nos climats, le savoir et l'habileté de nos praticiens, nous permettent d'obtenir en toutes saisons des produits incomparables par leur saveur ou par leur qualité. Il est impérieusement nécessaire de conjuguer les efforts de tous, non seulement pour assurer cette production toujours possible chez nous, mais aussi pour ouvrir à nos produits des débouchés plus étendus, par une présentation toujours impeccable et sincère et en opposant à la méthode de nos rivaux, une organisation à la fois souple, rigoureuse, et compatible avec notre esprit national.

A cet égard, l'initiative des Chemins de fer de l'Etat a permis à la délégation des Maraichers Nantais d'étudier sur place, le fonctionnement des organisations créées dans ce but dans le Roussillon. Nul doute que les graines récoltées seront cultivées avec le soin dont on est coutumier dans le pays nantais et qu'elles produiront un jour prochain à leur tour de beaux fruits.

Faire copier est défait !
Achetez des POISSONS d'un jour
ELEVAGE de BEL-AIR, Nantes.

NOTRE CONTE DE QUINZAINE

La Légende du Layon

A mon ami M. Moreau,
Ingénieur-Agronome

Le brûle-gueule à la bouche, les mains dans les poches, il était là, au bord de la route, couvant des yeux son vignoble.

Moi, fourbu, suant, soufflant sous le lourd soleil de septembre, je poussai mon vieux clou.

— Mince de veinard, pensai-je ! Je serais mieux à ta place qu'à la mienne.

Au bruit de mes pas, il descendit de son rocher et me jeta l'aumône d'un regard lumineux et bon.

Et tout de suite, les doigts à la casquette, il entama la conversation. — Eh ! Eh ! Monsieur le Curé, il faut en avoir une santé, pour rouler par cette chaleur !

Bavard de nature, je saisis la balle au bond... et d'un geste souple, je sautai sur le talus.

— Dame ! chacun son métier ! Vous soignez vos pieds, je veux dire ceux de vos vœux, je soigne, moi, mes paroissiens. Mais je parie que votre vendange vaut mieux que la mienne ! — Il ne tient qu'à vous d'en juger. Ça vous reposera.

— Le fait est que, du Layon, ça ne se refuse jamais.

Puisque vous êtes de la partie, me direz-vous d'où lui vient sa vertu ? Sol ? Orientation ? Traitement ?

— Sans doute... sans doute, si je vous disais que c'est aussi autre chose ?

Tout une histoire ? Il y a une légende qui court, je la tiens de mon grand-père, qui la tenait de son aïeul. Rien que des hommes quoi ! Avec ça, si c'est pas vrai, il s'en faut de peu !

— Voyons voir ! — Sans voir respect, monsieur le Curé, vous connaissez sainte Anne ? La sainte Anne qu'on dit qu'elle est née en Bretagne, par là-bas, près de la mer ? — On dit ça ? — Oui ! mais des boniments de femmes.

Alors, moi, j'en mets un brin. Enfin, vous qui avez des études, vous devez savoir ça.

Un jour, voilà-t-il pas que la Sainte Marie et le petit s'en allèrent lui faire une visite, avec saint Joseph. Le Layon était sur le chemin. J'avais pas à passer au part.

Seulement on fatiguait, vu que le pays d'où qu'ils venaient, c'était pas à côté, ben sûr. Ils entrèrent dans une auberge, ben n'importe laquelle, dans une auberge, ben. Ma foi, le bonhomme qui les reçut était ben avenant et ben honnête.

— Comme toutes les bonnes gens de par ici.

— Vous êtes ben aimable, Monsieur l'Curé est du pays ! J'devine ça.

— Oh ! presque ! 800 kilomètres ! — Domage ! Eh ! ben ! Il vous les servit, et à l'œil, quoi ? C'était donné. Seulement, le vin — ah ! le vin en ce temps-là c'était parait-il, de la piquette, de la vulgaire piquette.

— Je vous vois venir, avec votre histoire !

Celui qui changea l'eau en vin aux noces de Cana...

— Tout juste ! Comme vous le dites, monsieur le Curé ! Il leva un doigt rose sur les vieux coteaux du Layon, murmura quelques mots qui firent sourire sa mère... Et depuis ce jour-là, y a pas de meilleur vin au monde...

La vieille Gothton montait de la cave une bouteille pousseuse... Elles devaient être du même âge,

LA VALEUR BOULANGÈRE DE NOS BLÉS

(Suite de notre article de 1^{re} page)

3^e Rapports entre les diverses matières azotées de la farine et du gluten

Des travaux récents ont étudié la farine au point de vue des rapports existant entre les diverses matières azotées existantes dans la farine et dans le gluten.

Rousseaux a comparé la teneur des farines en azote total et en azote soluble et il a indiqué que le rapport optimum azote total/azote soluble était voisin de 6 : plus le rapport s'éloigne de ce chiffre, en plus ou en moins, plus les farines seraient difficiles à travailler en boulangerie.

Braun a étudié, après Fleurant, le rapport entre le poids du gluten sec et celui de la gliadine, qui est l'une des matières azotées qui composent le gluten ; d'après ses recherches, la proportion de gliadine doit représenter 75 % du gluten total. Quand le rapport gliadine/gluten s'abaisse sensiblement en dessous de 0,75, la qualité boulangère de la farine diminue.

En examinant les blés de notre région à ce double point de vue, j'ai obtenu les résultats ci-dessous :

Variété du blé	Echantillon	Rapport	
		Rousseaux	Braun
Azote total			
Azote soluble			
Gluten			

Récolte 1929			
Vilmorin 23...	6	5,10	50,50
Bordeaux	5	6,20	67,30

Récolte 1930			
Vilmorin 23...	12	4,90	65,10
Vilmorin 27...	4	5,60	57,20
Vilmorin 29...	6	5,30	60,60

N. R.	1	4,80	50,50
Des Alliés	1	5,30	60,30
Des Alliés	1	5,30	60,30
Saint-Louis	1	5,30	60,30
Prép. Etienne	1	6,00	60,00
Bordeaux	9	5,10	62,20

Ces résultats sont contradictoires. Le rapport Rousseaux, nettement favorable au blé de Bordeaux en 1929, ne lui accorde pas de supériorité en 1930. Le rapport Braun, par contre, donne la priorité au blé Vilmorin 23 en 1929 et en 1930 sur toutes les autres variétés étudiées.

CONCLUSIONS

Il résulte de ces recherches que :

1^o Tous les blés à grand rendement expérimentés, produits en Loire-Inférieure, présentent une teneur en gluten acceptable, supérieure au minimum exigible pour que la farine ait les qualités boulangères voulues. La plupart des variétés sont plus riches en gluten que le blé de Bordeaux choisi comme type des blés de pays. Seuls, le blé N. R. et le blé Vilmorin 23 se sont montrés moins riches.

2^o Tous les blés expérimentés ont donné un gluten bien élastique et très cohérent, qualités essentielles pour le travail de la boulangerie.

3^o Le pouvoir d'hydratation du gluten, qui est l'indice d'un bon rendement de la farine en pain, s'est montré normal en 1929 et sensiblement le même pour tous les blés, aussi bien pour le Vilmorin 23 que pour le blé de pays. En 1930, les blés de pays sont nettement inférieurs à ce point de vue.

toutes les deux, la Gothton et la bouillotte.

Et dans nos verres à vin d'Anjou, dressés sur leur longue tige comme pour happer plus vite la liqueur dorée, un flot de lumière déglouine...

Avec un infini respect, nous finies le geste qui, depuis Noël a réjoui le cœur de tous les hommes.

O vin du Layon, frère du vin de Cana, fils du miracle, tu n'es point baptisé... Quand même, j'espère bien te retrouver au Paradis.

ALBÉRIC.

(Reproduction interdite.)

de vue aux blés à grand rendement, et parmi ceux-ci le Vilmorin 23 s'est révélé l'un des meilleurs.

En résumé, les critiques adressées aux blés à grand rendement et en particulier au Vilmorin 23 sont exagérées. Sans doute ce dernier n'est pas riche en gluten, mais il est suffisamment pour que sa farine se travaille facilement en boulangerie et il possède par ailleurs, souvent mieux que les blés de pays, les autres qualités qui concourent à produire la valeur boulangère.

Les agriculteurs ne doivent donc pas se décourager de la culture de cette variété, si intéressante par ses rendements élevés.

Il serait à désirer, sans doute, qu'on puisse la sélectionner en vue d'augmenter sa teneur en gluten. Mais, en attendant, et tant que les chercheurs n'auront pas trouvé une nouvelle variété, à la fois plus riche en gluten, d'un égal rendement, et de qualités culturales équivalentes, il serait contraire aux intérêts des producteurs, aussi bien que des consommateurs, que l'on abandonne la culture de cet hybride.

P. ANDOUARD,

Directeur de la Station Agronomique

La Vie Syndicale

St-Aubin-des-Châteaux

Dimanche 15 Février, à 7 h. 15 du matin, à l'issue de la messe, salle de M. Pierre Poulain, au bourg, réunion syndicale et conférence agricole par M. Chaquin, directeur des Services Agricoles de la Loire-Inférieure, et M. Faivre, directeur technique du Syndicat Central.

Villepot

Dimanche 15 Février, à 11 h. 15, à l'issue de la grand-messe, salle du Café Bourget, à Villepot, grande réunion syndicale.

Conférence par M. Chaquin, directeur des Services Agricoles de la Loire-Inférieure, et M. Faivre.

Erbray

Dimanche 15 Février, à 3 heures de l'après-midi, Salle de M. Frassin, au bourg d'Erbray, réunion syndicale et causerie agricole par MM. Chaquin, directeur des Services Agricoles, et Faivre.

St-Etienne-de-Corcoué

Dimanche 15 Février, à 10 heures du matin, Ecole libre des Filles, conférence sur l'Électrification rurale.

CULTIVATEURS !

An réveil des blés, avant le tallage et pour satisfaire à la « FAIX d'AZOTES » de vos Céréales

HATEZ-VOUS D'EMPLOYER
le Nitrate de Soude
du Chili

(150 à 250 kilos à l'hectare)
qui vous assurera,
dans tous les cas,
et sous tous les climats,
un tallage
exceptionnel, une
épuration régulière
et un rendement
abondant.

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

NITRATE DE SOUDE du CHILI
Services Agronomiques
(Ancien) : Délégation Française des Producteurs

5, avenue de Friedland, PARIS-8^e
Agence de l'Ouest : M. P. CORMIER
23, place de la Bourse, à NANTES.

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

(Reproduction interdite.)

FEUILLETON DU « SYNDICAT DES AGRICULTEURS »

L'Inutile Mensonge

PAR
Valentine DESMOULIEZ

— Mon enfant, lui dit-elle un jour en l'attirant contre sa poitrine, dans un geste à la fois doux et violent qui semblait déjà annoncer la prochaine, l'ultime séparation, pardonne-moi, j'ai tant pleuré ! Je pleurerai tant encore... avant de te quitter pour toujours ! de vous quitter tous deux !

— Oh ! maman ! dit la jeune fille en frissonnant devant cette vision soudaine entrevue de la mort, tais-toi, je t'en supplie, oublions le passé, le temps guérit tout.

Mme Olivier regarda longuement sa fille :

— Tu es jeune, ma petite fille bien aimée, tu pourras encore être heureuse !... Continue à la chérir, à le bien chérir, ce père... et console-le après... plus tard... Il n'y a pas d'être meilleur sur la terre !

Rose, qui n'avait jamais osé songer au danger qui menaçait sa mère, était de plus en plus bouleversée.

— Pourquoi penses-tu à de telles choses, ma pauvre maman, dit-elle la voix tremblante, tu es affaiblie, il est vrai, mais non

malade comme tu le crois, tu sais bien que tu ne peux pas nous quitter ! Avec des soins, tes forces reviendront, la santé te sera rendue.

— Je le voudrais bien, ma chérie, et peut-être Dieu me fera-t-il cette grâce, dit doucement la mère tandis que des larmes filtraient sous ses yeux qui s'étaient fermées.

Elle répondait ainsi afin de ne pas arracher trop brutalement l'espoir du cœur de sa fille et aussi parce que, quoiqu'elle fût bien lasse sur ce chemin de douleur, quoique son fardeau fût bien lourd, elle voulait peut-être s'illusionner encore, à l'approche du grand mystère dont elle subissait l'épouvante ainsi que tous les humains.

Mais ses jours étaient désormais comptés, comme une flamme qui s'éteint lentement en jetant parfois quelque lueur un peu plus vive, la vie de Mme Olivier semblait se ranimer légèrement par instants, rendant une fugitive espérance au mari, à sa fille, qui imploraient les miracles de la

science et ceux du ciel, mais le dénouement approchait inéluctablement.

Par une triste soirée d'hiver, tandis que la neige tombant en lourds flocons enveloppait toutes les choses de son linceul et que le vent se lamentait en plaintes lugubres dans les branches givrées toutes blanches comme des cierges, Mme Olivier s'éteignit. Après ce long, ce dernier soupir qui glace l'âme des vivants et semble emporter vers l'inconnu, vers l'infini, l'âme de ceux qui meurent, la sérénité s'étendit sur le visage de la mère douloureuse de Rose Olivier.

XII

La mort de Mme Olivier avait ramené Félicien Musart, pour qui ce retour, quel que pénible qu'il lui fût, était un devoir auquel il n'eût voulu se soustraire. Il désirait apporter, par sa présence, la preuve de ses sentiments fidèles dont Rose seule connaissait la cruelle complexité, le mystérieux déchaînement.

Devant cette mort à laquelle jusqu'aux derniers jours elle ne voulait pas croire, la jeune fille se reprochait secrètement le souffrance de sa mère et sa fin prématurée. Brisée de douleur, de regret d'un destin qui l'avait faite la vengeresse involontaire de la faute cachée, elle pleura des larmes amères, les mains dans les mains de Félicien, mais les yeux évitant ceux qui lui avaient naguère versé le philtre d'amour.

Le jeune homme, profondément malheu-

reux lui-même, s'efforçait de cacher son trouble et de ramener le calme dans ce cœur torturé de mille manières ; mais en se quittant chacun gardait la blessure du souvenir inoubliable.

Les projets de mariage entre Roland de Borlieu et Rose, auxquels nulle allusion n'était plus faite à la villa des Roses depuis la maladie de Mme Olivier, furent définitivement rompus dès que se fut accompli le triste dénouement.

Mme de Borlieu, livrée à ses réflexions et rapprochant l'attitude assez peu encourageante en réalité, de la jeune fille, de l'accident de la barque qui impliquait une certaine intimité entre elle et Félicien, s'était sentie amenée à une réserve qu'elle eût voulu faire partager à son fils. Mais celui-ci épris de Rose, n'eut cure de cet avis et seul, le refus formel, sous des formes gracieuses, de Mme Olivier, put le faire renoncer à elle.

Cet échec causa au prétendant évincé un vif dépit et une rancune dont Félicien, en qui il voyait un rival préféré, eut sa part. De ce fait, les relations entre les deux familles furent complètement rompues.

Les jours s'écoulaient tristement dans la maison que la mort avait visitée en emportant une douce figure. Rose, subitement mariée par ce drame plus tragique encore dans les circonstances intimes que dans les conditions extérieures, uniformément cruelles pour chacun dans cette vie instable, songeait aux mensonges décevants qui déformaient à jamais sa foi en la beau-

té morale, en la vérité.

De ses yeux désabusés, elle voyait comme sur un écran étonnamment net, cette mère reculant durant toute une existence, un suprême secret devant ce mari confiant, qui lui édifiât un culte que la mort avait rendu sacré et adorait l'enfant qu'il croyait sien par une illusion dont il devait garder le précieux privilège. Et puis, Félicien ! celui qu'elle avait aimé de toute la force de son âme, dans l'ignorance du lien maudit qui les unissait et dont elle devait tout oublier !...

Tant de choses qui avaient fait sa joie, sa croyance, sa raison de vivre, n'étaient plus que des ruines. Une amertume et une lassitude immenses lui montaient au cœur, il lui semblait que tout ne fut vraiment que néant !

Mais toute réprobation vaine s'ensevelissait sous le regret de cette mère si tendre et si tragiquement châtiée par des voies obscures, imprévues et elle trouvait une sombre consolation à s'agenouiller presque chaque jour devant sa tombe que ses mains pieuses fleurissaient.

En se rendant en ce lieu de repos, elle passait auprès de la maison de Félicien Musart, où elle avait connu des heures divines et si brèves dont elle ne devait plus se

MARCHES DE LA VILLETTE

Du lundi 9 Février 1931

ANIMAUX	Aménité	Vendu	1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra	1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra
Bœufs.....	2,712	2,327	12 20	10 70	9 50	13 20	7 32	5 88	4 75	8 12
Vaches.....	1,314	1,104	12 20	10 40	9 20	13 40	7 32	5 69	4 60	8 48
Taureaux.....	498	458	10 10	9 30	8 90	11 »	6 06	5 08	4 45	6 80
Veaux.....	1,680	1,645	16 80	14 80	12 80	18 10	10 05	8 45	7 04	11 23
Moutons.....	12,334	11,184	19 90	15 40	13 60	21 40	9 95	7 25	5 98	10 70
Porcs.....	2,614	2,644	9 86	8 86	6 70	10 14	6 90	6 20	4 70	7 10

Du Jeudi 12 Février 1931

Bœufs.....	1,284	1,275	12 20	10 70	9 50	13 20	7 32	5 88	5 22	7 02
Vaches.....	596	590	12 20	10 40	9 20	13 40	7 32	5 72	5 06	8 04
Taureaux.....	222	218	10 10	9 30	8 90	11 »	5 55	5 11	4 89	6 60
Veaux.....	1,652	1,625	16 30	14 30	12 30	17 60	9 78	8 78	6 72	10 38
Moutons.....	6,043	6,000	19 90	15 40	13 60	21 40	9 95	7 70	6 80	10 70
Porcs.....	2,774	2,774	9 58	8 58	6 44	9 86	6 70	6 »	4 50	6 90

Offres et Demandes

Ecrire ou s'adresser au Syndicat, 2, rue Scribte, 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. Giraud, viticulteur-pépiniériste, domaine de la Ronde, à Jaumay-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° Plants de vignes greffés et soudés et hybrides racinés des meilleures variétés du pays (blancs et rouges) ; 2° Arbres fruitiers et forestiers, au cours, suivant force ; 3° Rosiers hautes et basses tiges des meilleures variétés ; 4° 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. — Pommeurs à cidre et à couteau et tous arbres fruitiers. Catalogue franco sur demande. S'adresser à M. J. Fontbonne, viticulteur-pépiniériste, 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, Grolleau 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.

12. — A vendre plants de vignes Baco 22 A. racinés. Disponibles, sélection et authenticité rigoureusement garanties. Prix les plus bas. S'adresser à M. Prosper Paquereau, La Poulrière, Moulillon, par Le Pallet.

18. — A affermer pour le 11 novembre 1931, soit à prix d'argent ou à demi-fruits, une ferme de 31 hectares, dont 11 hectares de prairies, et une ferme de 61 hectares dont 14 hectares de prairies. Fermes situées à la Vallière, commune de Le Theil (Allier). Pour tous renseignements, s'adresser au Syndicat.

19. — A vendre environ 20 kilos

CARNIVAL PERRUQUES
MASQUES DÉGUISEMENTS
CHIMÈRES COSTUMES
Bonneterie, lingerie, tricot, etc.
Alban, 10, rue de la République
gratuité Goutte Française
15, Fg St-Denis, PARIS-10
Parcs, amusements, etc.

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

POUR REMPLACER LE VIN TROP CHER
FAITES VOUS-MÊME, AVEC
L'EXTRAIT PICARD
(à base d'extraits de plantes)
VOTRE
BOISSON de MÉNAGE
Agréable à boire, Saine et Economique
Ayant le goût du cidre et revenant à
25 centimes le litre
Le litre, 10 fr.; franco contre-mandat 11 fr.; éco. remb. 12 fr.
Les 3 litres, 30 fr.; 32 fr.

PHARMACIE, 12, Boulevard Saint-Martin, PARIS (X)

NOS MERCURIALES

Grains et Farines

Durant le cours de la semaine dernière, notre COOPERATIVE a payé les blés entre :

168 et 176
suivant qualité et poids spécifique, départ gares grands réseaux.

Voici les Cours officiels des céréales et farines dans notre région, à ce jour :

Nantes, le 12 février.	
Farine.....	233
Blé moralement sans ail,	
base 71 k ^e réversibles.	168
Sans ail.....	170
Avoines grises ou noires.	80
Avoines bigarrées.....	72
Sarrasin (Bretagne).....	78
— (Loire-Inf.).....	80
Orge.....	75
Son.....	58
Seigle.....	80
Mais Plata.....	78.50
Mais Indo-Chine.....	85

Ces cours s'entendent par wagon complet, départ lieu de production.

Fourrages

On cote suivant lieux de production, les 1.000 kilos :
Paille de blé bottée..... 230 à 235
Paille de blé pressée..... 225 à 230
Paille d'avoine pressée..... 215 à 220
Paille d'orge pressée..... 195 à 200

Cours des Vins

Muscadet 1930 1 ^{er} choix...	750 à 850
Muscadet — 2 ^e —	650 à 750
Gros-Plant 1930.....	375 à 450
Noah.....	250 à 325

Cours du Bétail

Syndicat de la Boucherie de Nantes
Cours du 6 février

On cote le demi-kilo :
VEAUX : 440. — 1^{re} qual., 9 à 10 fr. ; 2^e qual., 8 à 9 fr. ; 3^e qual., 7 à 8 fr.
BŒUFS : 9. — Devant : 1^{re} qual., 5 fr. à 5.25 ; 2^e qual., 4 fr. à 4.50 ; 3^e qual., 3 fr. à 4 fr. — Derrière : 1^{re} qual., 5.75 à 6.50 ; 2^e qual., 4.75 à 5.50 ; 3^e qual., 3.75 à 4.50.
MOUTONS : 203. — 1^{re} qual., 9 à 10 fr.

PRIX DU KILO SUR PIED
BŒUFS. — Plus bas, 3 fr. ; plus haut, 6.50 ; prix moyen, 4.75.
VEAUX (suivant qualité). — Plus bas, 7 fr. ; plus haut, 10 fr. ; prix moyen, 8.50.
MOUTONS. — Plus bas, 9 fr. ; plus haut, 10 fr. ; prix moyen, 9 fr.

Légumes et Primeurs
MARCHE DU CHAMP DE MARS
11 février

Oignons, le kilo, 0.75 ; carottes, 0.65 ; pommes de terre, 0.70 ; salades, les 20, 5 ; scaroles, les 12, 3 ; chicorée, 2 ; endives, le kilo, 4 ; radis, les 12 paquets, 5 ; poireaux, les 30, 5 ; choux pommes, les 16, 10 ; choux verts, les 12 paquets, 2 ; choux fleurs, l'unité, 2 ; choux navets, l'unité, 0.40 ; choux Bruxelles, le kilo, 3 ; petits navets, la botte, 1.50 ; betteraves cuites, les 12, 8 ; cresson, les 12 paquets, 9 ; céleri branche, les 6, 9 ; céleri rave, les 6, 5 ; salisifs, la botte, 2 ; crosnes, le kilo, 5.

ADHÉREZ AU SYNDICAT
C'EST DÉFENDRE SES INTÉRÊTS

PRODUITS DIVERS
VOIR DERNIER BULLETIN

HERNIE

CHUTES DE LA MATRICE
CL.IG MÉDECINE CHIRURGIE
DÉPLACEMENTS
DES ORGANES
PAR LA MÉTHODE
LEROY

Combien nombreux, hélas ! sont ceux qui, aujourd'hui, portent encore de vulgaires bandages PLUS DANGEREUX pour eux que leur propre infirmité. Et cependant, un TRAITEMENT RATIONNEL appliqué par les soins d'un spécialiste a toujours raison de cette infirmité GRAVE et TROP SOUVENT MORTELLE.

Voici quelques attestations émanant de personnes bien connues dans notre région et qui voudraient convaincre les hésitants :

M. RETIF François, à la Ridelet, commune d'Erbray.
M. PENTECOUTEAU, à la Vieillerie de Saint-Joseph.
M. J. JAUD Henri, au Pont-Béranger de Saint-Hilaire-de-Chalons.
Mme BOSSIS, au Pommer, par Logé.
M. TIMONNIER, à Nort-sur-Erdre.
M. RINGEAU L., à Saint-Jean-du-Pellerin.
M. CROISSARD, Châteaubriant.
M. CHAMARD L., au Pallet (L.-I.).
Mme GASTON, La Chapelle-Glain.
M. PELLERIN J.-B., Sainte-Pazanne.
M. GANTIER Gustave, la Cornillais de Saint-Marie-sur-Mer.
Mme CHOUIN, à Fresnay (Loire-Inf.).

Tous guéris en quelques mois, sans gêne, sans opération, sans arrêt de travail.

Devant de tels résultats, toute personne soucieuse de sa santé et de ses intérêts comprendra qu'elle doit s'adresser à un SPECIALISTE DE SA REGION. SEUL, M. LEROY, ayant son Cabinet à Nantes, peut, par sa présence constante, suivre constamment sa clientèle de près. Faites donc appel aux conseils éclairés de notre renommé praticien NANTES qui vous recevra gratuitement tous les mois à :

NANTES, tous les samedis, de 9 h. à 4 h. en son cabinet 6, rue du Petit-Bacchus (près la place du Bouffay).

St-Père-en-Retz, lundi 16, Hôl. du Commerce.

Logé, mardi 17, Hôl. du Cheval Blanc Geneston, mercredi 18, Hôl. Pénard ; Pornic, jeudi 19, Hôl. Continental.

Clisson, vendredi 20, Hôl. de la Gare. Pontchâteau, samedi 21, Hôl. Boutenay.

Vallet, dimanche 22, Hôl. Guindon. Machecoul, mercredi 25, Hôl. de la Bicyclette.

Plessis, jeudi 26, Hôl. Bertrand. St-Nazaire, vendredi 27, Hôl. de France.

LEROY, Spécialiste herniaire
6, Rue du Petit-Bacchus
(près la Place du Bouffay) - NANTES

Madame LEROY reçoit les Dames

FÉVRIER - FRUITS ET LÉGUMES.
Au Berger comme au Jardin, le NITRATE DE CHAUX complète l'action des autres engrais, donne de la vigueur aux arbres et facilite la levée et la pousse des légumes. Enrichit la bécile 3 kilos de nitrate de chaux par are, en préparant vos planches.

COOPERATIVE

Huiles de Table
Extra « Calvé », par 15 litres, 7 fr. 50
le litre franco, verre facturé 1 fr. et repris au même prix.

Extra « La Délicate », 10 lit., 70 fr. franco ; 5 lit., 36 fr. franco.

Savons
Savon, marque G.H.B., blanc extra, 72 % d'huile, garanti pur..... 330 »

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..... 325 »

en morceaux de 500 grammes. 328 »

Les 100 k. départ Nantes.

Essence Tourisme
Par cylindre, 180 fr. les 100 litres.

Par tonnelet de 50 litres, 185 fr. les 100 litres.

Par caisse de 50 litres, en 10 bidons de 5 litres, 9 fr. 25 le bidon, soit 92 fr. 50 la caisse.

Ces prix s'entendent net.

Foires et Marchés de la Semaine

Dimanche 15 Février. — Saint-André-des-Eaux, Saint-Père-en-Retz.

Lundi 16. — Belligné, La Boissière-du-Doré, Conquereuil, Couffé, Petit-Auverné, Pouillé, Teillé, Vieilleville, Nozay, Pontchâteau, Varades.

Mardi 17. — Blain, Bouée, Guérande, Logé, Mouais, Rougé, Saint-Mars-la-Jaille, Montoir-de-Bretagne, Paulx.

Mercredi 18. — Avesseau, Montbéli, Plessé, Port-Saint-Père, Savenay, Vigneux, Châteaubriant.

Jeudi 19. — Bouvron, Couéron, Fresnay, Guénouven, Herbignac, Héris, Chapelle-Heulin, Ancenis. Saint-Jean-de-Corcoué.

Vendredi 20. — Bourgneuf, Clisson, Nort-sur-Erdre, Paulx, St-Viaud, St-Nazaire.

Samedi 21. — Saint-Omer, Campbon, La Chapelle-des-Marais, Jans, St-Sulpice-des-Landes, Trans.

Mais pour Semence

Nous espérons pouvoir mettre à la disposition de nos adhérents, pour cette campagne, les maïs pour semence des différentes variétés d'après et qui pourront être livrés fin avril, au plus tard.

Les 100 kilos logés

Mais blanc des Landes.....	125 fr.
— roux.....	130 »
— roux de Bulgarie.....	105 »
— jaune Plata, vieille récolte.....	115 »
— Carcassonne.....	160 »

Ces prix s'entendent logés départ Nantes ou autres gares du département par sac.

Pour wagon complet de 5 à 10 tonnes, prix intéressants. Nous consulter.

MARCHÉS RÉGIONAUX

NANTES (Talensac)

Bœuf. — Le demi-kilo : 1^{re} caté, 7 à 12.50 ; 2^e caté, 4 à 5 fr. ; 3^e caté, 2.50 à 3.50.

Veau. — Le demi-kilo : 1^{re} caté, 8 à 12 fr. ; 2^e caté, 8 à 8.50 ; 3^e caté, 4 à 6.50.

Mouton. — Le demi-kilo : 1^{re} caté, 10 à 11 fr. ; 2^e caté, 8 à 10 fr. ; 3^e caté, 5 à 6 fr.

Porcs. — Le demi-kilo : 7 à 8.50. Lapins. — Le demi-kilo : 7 à 7.50.

Poulets. — Le demi-kilo : 9.50 à 10 fr. Beurre. — Le demi-kilo : 7 à 11 fr.

Œufs. — La douzaine, 8.50 à 9 fr.

ANCIENS
Poulets, la couple, gros 40 à 45 fr., moyens 35 à 40 fr., petits 25 à 30 fr. ; oies, le demi-kilo, 4.75 à 5 fr. ; pigeons, la couple, 10 à 12 fr. ; lapins, 12 à 20 fr. ; canards, la paire, 20 à 40 fr. ; canards, la paire, 25 à 32 ;

Porcs gras, amenés et vendus 40, le kilo 5 fr. 75 à 6 fr. 50 ; porcs maigres, amenés et vendus 100, de 260 à 340 fr. ; porcs, porcelains, amenés 550, vendus 330, de 90 à 140 fr. pièce.

CHATEAUBRIANT
Ble, 165 fr. ; seigle, 80 fr. ; sarrasin, 85 fr. ; avoine, 90 fr. ; orge, 100 fr. ; son, 75 fr.

Pail 130 fr. ; foin, 125-150 fr. ; foin, 240 à 250 fr. la botte.

Beurre en gros, 14.50 le kilo ; au détail, 17 à 18 fr. ; œufs, 6 à 8 fr.

Beufs, 4.75 à 5.25 le kilo ; vaches, 4.25 à 4.75 ; veaux, 3.75 à 4 fr. la livre ; porcs gras 5.50 à 5.70 le kilo ; porcs maigres, 3.20 à 3.20 fr. ; porcs de lait, 90 à 140 fr.

Mercurel prochain, foire importante des « Gendres ».

HERBIGNAC
Ble, 160 à 165 fr. ; avoine, 78 à 80 fr. ; paille, 24 à 28 fr. ; foin, 28 à 30 fr.

Veaux, 4 à 4.25 la livre ; porcs gras, 4.90 à 5 fr. le kilo.

Beurre en détail, 17 à 18 fr. le kilo ; œufs, 5.80 à 6 fr. la douzaine.

Poulets, 48 à 55 fr. la couple ; pigeons, 11 à 12 fr. ; lapins, 15 à 18 fr.

HERNIE

Entre les divers Traitements qui vous sont proposés
SACHEZ CHOISIR LE BON

Il s'agit de votre santé, soyez donc très prudents et n'accordez votre confiance qu'à UN VÉRITABLE SPECIALISTE et à un traitement AYANT VRAIMENT FAIT SES PREUVES.

M. A. CLAVERIE, le grand Spécialiste de Paris, célèbre dans tous les pays du globe, a inventé pour supprimer la hernie, des Appareils qui SONT UNIQUES AU MONDE.

5.000.000 (CINQ MILLIONS) DE HERNIEUX ont été, par eux, délivrés de leurs souffrances.

8.000 (HUIT MILLE) DOCTEURS-MÉDECINS en recommandent chaque jour l'application à leurs malades.

L'HONNETETE, LA LOYALTE ET LA COMPETENCE de l'éminent Praticien

NANTES, tous les jours sauf le dimanche, à la Succursale des Etablissements A. CLAVERIE, 8, rue Crobillon.

Un éminent Spécialiste Collaborateur recevra également de 9 h. à 4 h. à :

Pontchâteau, jeudi 23 février, Hôtel de la Gare de Blain ;

Logé, mardi 24, Hôtel du Cheval-Blanc (Textier).

Châteaubriant, mercredi 25, Hôtel du Commerce.

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

Conseils et renseignements gratuits et discrètement

A. CLAVERIE, 234, faubourg Saint-Martin, PARIS

GRAINES POTAGÈRES

en sachets coloriés
En vente au Syndicat 0 fr. 60

BETTERAVE rouge, grosse longue ; rouge-noir plate d'Egypte.

CAROTTE rouge courte hâtive de Hollande ; rouge demi-courte de Guérande ; rouge demi-longue de Carcassonne ; rouge demi-longue Nantes ; rouge demi-longue de Chantenay ; blanche longue obtuse des Ardennes ; blanche à collet vert ; jaune obtuse du Doubs.

CELERI plein blanc ; plein blanc doré C. Chemin ; rave gros d'Erfort.

CERUEIL commun ; frisé double.

CHICOREE fine d'été ou d'hiver ; blanc ; frisée de Nantes ; frisée de Rouen ; frisée de Ruffec ; Scarole ronde cœur plein ; Scarole à feuille de laitue ; Sauvage Barbe de Capucin ; Sauvage grosse racine de Bruxelles.

CHOU Express ; cœur de bœuf moyen de la Halle ; Joannet Nantes hâtif ; de Schweinfurt ; de Boston à pied court (Brussels) ; de Naugrand d'hiver ; rouge gros des Ardennes ; de Milan très hâtif de la Saint-Jean ; de Milan court hâtif ; de Milan gros des Vertus ; de Milan de Pontoise ; de Bruxelles élevé ordinaire ; de Bruxelles ½ nain de la Halle.

CHOU-FLEUR hâtif « Bon de Neige » ; demi-dur de Paris ; Lecommand à pied court ; géant d'automne.

CHOU Brocoli blanc extra hâtif d'Angers ; fourrage moellier blanc.

CHOU-NAVET blanc ; Rutabaga Champion.

CONCOMBRE vert long de Paris.

CORNICHON vert Petit de Paris ; fin vert de Meaux.

EPINARD monstrueux de Virrolay.

LAITUE gâtée ou gau gr. bl. ; Reine de Mai ; blonde du Cotard ; blonde de Versailles ; chou de Naples ; grosse blonde paraisseuse ; grosse brune paraisseuse ; brune têtue ; Lorthois (La préférée) ; Merveille des 4-Saisons ;

la pièce, 20 à 22 fr. ; pigeons, la couple, 13 à 22 fr. ; lapins, 15 à 25 fr. ; canards, 5 à 6 fr. ; beurre, la livre, 9 à 10 fr.

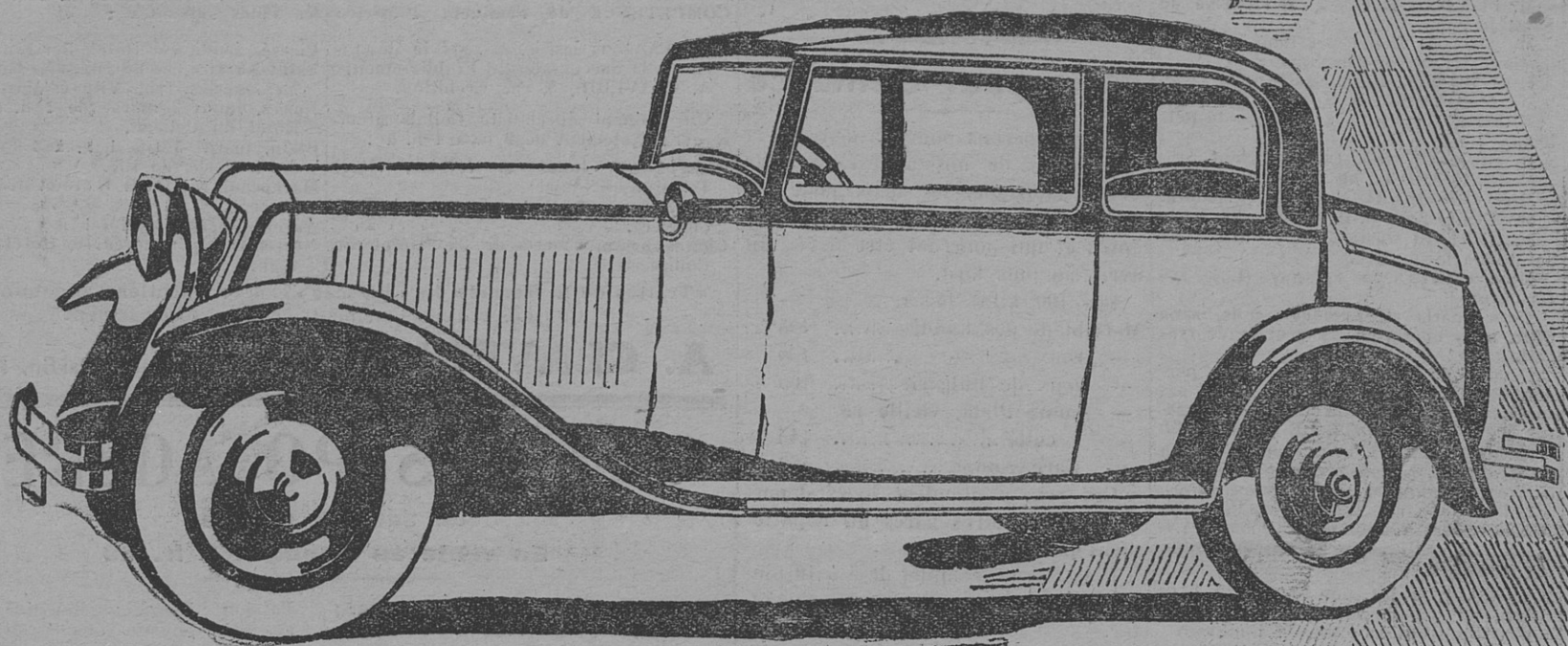
CLISSON
Ble, 155 à 158 fr. le quintal ; farine, 230 à 232 fr. ; avoine, 90 à 95 fr. ; sarrasin, 80 fr. ; pommes de terre, 60 fr. ; foin, les 500 kilos, 120 à 125 fr. ; paille, 120 à 125 fr.

Beurre en gros, le kilo, 18 à 19.50 ; au détail,

VI^e Salon, Renault

14 AU 22 FÉVRIER 1931

LA SOCIÉTÉ NANTAISE DES AUTOMOBILES RENAULT PRÉSENTE ...



VOITURES DE TOURISME

Monasix 8 cv. 6 cylindres
depuis **19.900**

Primaquatre,
depuis **20.900**

10 cv. K.Z. 5
depuis **24.500**

Vivasix
depuis **32.500**

Nervahuit - Conduite int.
depuis **48.000**

**ET SA GAMME DES
STELLAS**

Service de dépan-
nage Dimanches et
Fêtes par voiture
spéciale 6 roues
Téléphone 133-31

L'AGENCE NANTAISE RENAULT
possède en permanence un choix impor-
tant de Voitures Renault occasions de
toutes catégories

Avant de fixer votre choix,
visitez notre exposition et
faites un essai

La Société échange les Voitures de
toutes marques

Agence Nantaise des Automobiles Renault
25, Boulevard Delorme - NANTES

VÉHICULES INDUSTRIELS

400 Kgs. depuis **16.900**

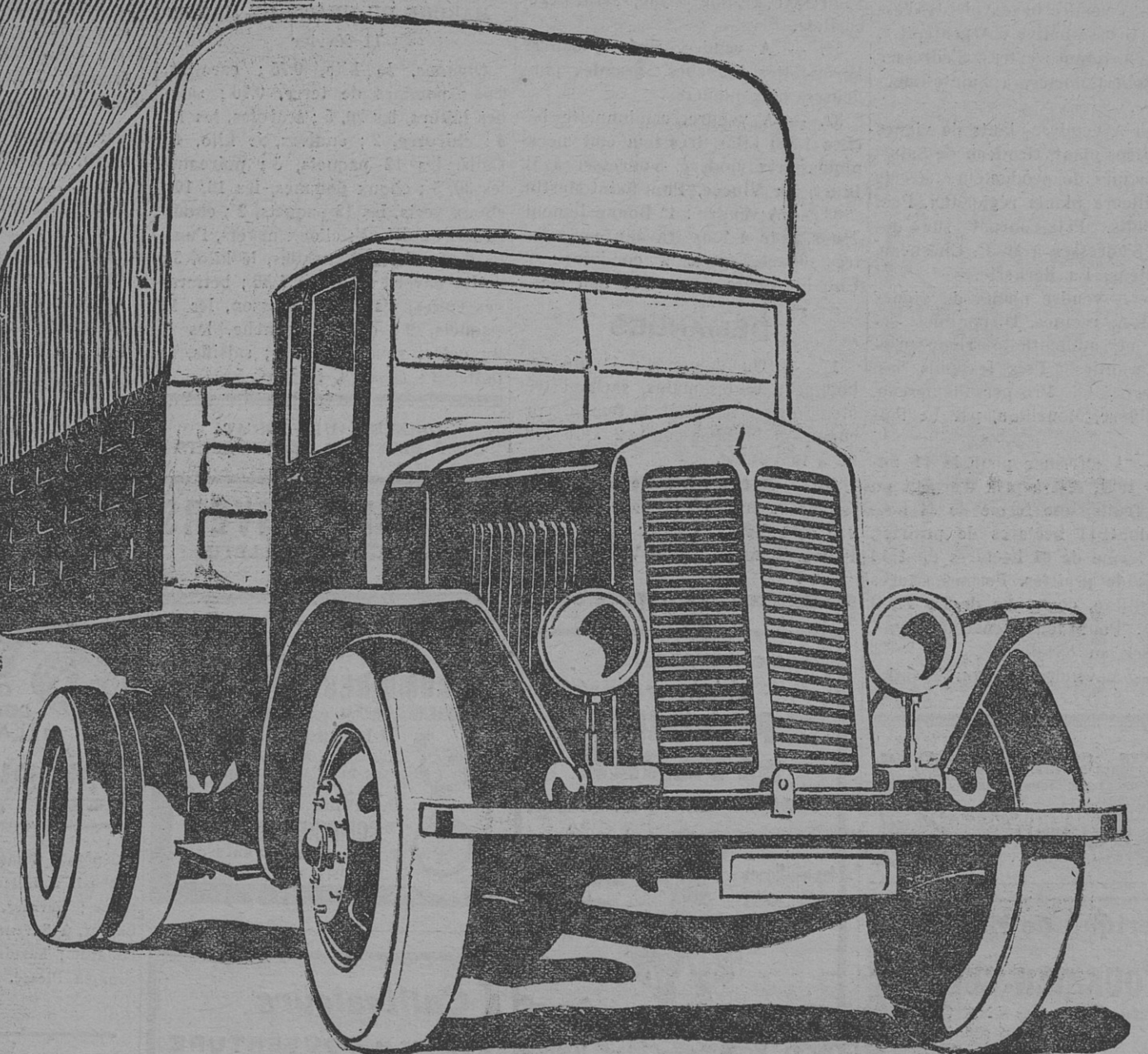
6/800 Kgs. depuis **18.000**

12/1.800 Kgs. depuis **20.900**

2 TONNES & 2 TONNES 5
4 et 6 Cylindres, depuis **25.500**

4 & 5 TONNES
TRACTEURS 6 TONNES
TRACTEURS AGRICOLES, ETC.

Nos ateliers et notre
magasin de pièces
détachées sont
ouverts Dimanches
et Fêtes



Achetez une voiture Française
votre argent restera en France
et vous ferez travailler des ouvriers Français



REG
1931.00197