

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 21.000

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



Le Marché du Bétail

UNE « JOURNÉE DU BOIS » aura lieu à Lyon le 19 novembre, à l'Union du Sud-Est des Syndicats Agricoles. Cette journée sera le prélude d'un Congrès plus général, qui se tiendra prochainement à Paris.

A AMIENS aura lieu, du 20 au 22 novembre, une Exposition internationale d'Aviculture, d'Apiculture et une foire aux miels.

CONTRE LE DORYPHORE : En Espagne, le ministre de l'Economie nationale vient à son tour de publier une ordonnance interdisant l'importation des pommes de terre, de leurs feuilles et de leurs tiges, ainsi que des emballages ayant contenu ces tubercules. Cette mesure est destinée à empêcher l'introduction du doryphore en Espagne.

EN ITALIE, les Coopératives agricoles sont au nombre de 302 ; leurs ventes ont en moyenne doublé. Les Fabriques Coopératives de Superphosphate sont au nombre de 83, avec une capacité de production de 20 millions de quintaux. Les Coopératives d'Exportation des produits horticoles et des fruits sont au nombre de 45, avec un trafic de 5.000 wagons. Les Caves Coopératives sont au nombre de 115, avec 12.000 membres et 2 millions de quintaux traités. Enfin les Laiteries Coopératives, qui ont aussi leur Fédération nationale, atteignent le chiffre de 3.224, avec 250.251 membres.

AU JAPON, la population atteint 64 millions 1/2 d'habitants (autant qu'en Allemagne). Il naît, en moyenne, un enfant toutes les 15 secondes. A ce train, le Japon comptera 100 millions d'âmes en 1960... et déjà il est surpeuplé !

EN CHINE, la récolte de riz, dont 45 millions de Chinois se nourrissent presque exclusivement, est gravement compromise du fait des terribles inondations du Yang-Tsé-Kiang. Ce pays, où règne la plus affreuse misère, sera obligé d'acheter des quantités considérables de riz et d'autres denrées à l'étranger.

Changements d'Adresses

Nous prions instamment nos adhérents, qui nous signalent leur changement de domicile, pour l'envoi du Bulletin, de toujours nous indiquer leur ANCIENNE ADRESSE, en joignant, si possible, la bande du journal.

CE JOURNAL EST LE MEUX INFORME ET LE PLUS VIVANT DES HEBDOMADAIRES AGRICOLES. REPAÑEZ-LE AUTOUR DE VOUS.

VAGANCES PARLEMENTAIRES



— Depuis 10 ans que je vous promets une ligne d'intérêt local... j'y pense toujours. A moins que vous préfériez autre chose ?
— Oui, Monsieur le député... une automobile pour chacun.

Nos campagnes sont consternées. Les cours du bétail baissent continuellement, voici que la vente devient difficile ! On trouve péniblement un preneur.

Le 17 octobre, nous avons exposé quelles étaient les causes de ce marasme : importations massives de viandes étrangères, diminution de la consommation.

Le premier danger, celui des importations, est écarté. Le gouvernement, après avoir (décret du 30 sept.) instauré le régime des contingents, vient de déclarer que pour 1931, il y avait lieu de considérer la masse des viandes importées comme suffisante. C'est la fermeture hermétique de la frontière jusqu'en 1932.

L'autre danger, celui de la diminution de la consommation, s'accroît. Les ventes à la Villette sont de plus en plus difficiles ; les invendus, chaque marché, sont la preuve éclatante de la pénurie des achats. Et précisément cette réduction coïncide avec le moment où l'élevage est le plus abondamment pourvu. Les bêtes engraisées au cours de l'été, très lentement, sur des herbes chargées d'eau, ont profité des beaux jours de l'automne, elles arrivent toutes, à point en même temps.

Considérons la physionomie du marché de la Villette le 5 novembre :

Espèces	Aménés	Invendus
Bœufs	1.583	183
Vaches	745	300
Taureaux	180	30
Moutons	6.075	1.700

Et les prix en kilos vifs :

	1 ^{re} qual.	2 ^e qual.
Bœufs	4 44	3 74
Vaches	4 23	3 52
Veaux	5 70	4 40

Abondance des offres, pauvreté des demandes, beaucoup d'invendus. Le résultat est la descente verticale des prix.

Prix du kilo vif sur pied :

Dates	Bœufs	Vaches	Veaux
3 juillet 1930	6 10	6 05	7 92
5 janv. 1931	6 11	7 93	8 27
2 juillet 1931	5 22	5 22	6 90
5 nov. 1931	3 75	3 52	4 40

Sans doute le reflux des animaux brusquement rendus à terme par les 7 ou 8 dernières semaines de crise sec, a une influence. Hélas, la crise est plus profonde, la baisse commence dès la fin de juillet, elle se poursuit sans arrêt.

Le marasme financier et économique est la cause décisive de cet état de choses. Les affaires languissantes, le chômage du pauvre petit employé victime des réductions de personnel, celui partiel mais certain de l'ouvrier, et surtout, personne n'a le courage de le dire, la grande pitié du capitaliste et du rentier, font que tous et chacun se restreignent, vivent chichement, se serrent la ceinture. La viande produite de demi-luxe, reste.

Nous, nous l'affirmons hautement, là est le grand danger. On peut faire disparaître une concurrence étrangère en fermant les frontières ; c'est fait. Comment permettre de consommer au Français appauvri ?

Et voici le point de croisement des routes d'intérêt, où celui du cultivateur, se confond avec celui du petit acheteur. Si la consommation ne peut pas équilibrer la croissance du cheptel, les prix iront de chute en chute. Un jour viendra où, accumulés dans les étables, nos bêtes n'arriveront plus à se vendre du tout. En 1895 cela s'est vu. Nombreux furent les animaux abattus et défilés pour les voisins par les producteurs eux-mêmes. On payait du filet de bœuf 0,35 la livre !

Le premier remède à apporter pour harmoniser capacité de vente et capacité d'achat, c'est de faire

profiter tout le monde de la baisse des prix de gros. Et nous voici arrivés à la grave question de la boucherie.

Nous vendons nos bêtes à des prix très en perte déjà, à 30 % moins cher. Au détail les racheurons-nous de même ? Avant-guerre, pour une tête d'un rendement de 50 à 60 %, à l'étal la livre valait à peu près le prix du kilo vif. Le cinquième quartier restait le bénéfice du boucher. Nous en sommes loin.

« Le 5^e quartier ne représente plus la même valeur proportionnellement au tout ; les impôts, les charges sociales, assurances et autres, taxe d'abatage, etc., ont prodigieusement augmenté nos frais généraux », disent les bouchers. C'est très exact.

Tout de même ! Souvenez-vous du plus rudimentaire adage du commerce : « vendre bon marché pour vendre beaucoup ». Votre intérêt est lié à la prospérité et à l'équilibre général ; faites l'effort nécessaire pour la cause commune. Suivez la baisse, faites plus, dépassez-la. Et vous éviterez ainsi les concurrence que le consommateur, par la force des choses, sera amené à faire naître. Faudra-t-il, ultima ratio, qu'il crée des coopératives, des camions boucheries, des boucheries municipales, etc... Ce n'est pas à souhaiter.

En notre département, durant sa dernière session, notre Conseil général a mis la question à l'ordre du jour. Il a invité M. le Préfet de la Loire-Inférieure à s'en occuper. Celui-ci, très convaincu lui-même, fort de l'appui sans réserve de son Conseil, a convoqué d'urgence la Commission paritaire de fixation des prix de la viande.

Réunie le 10 courant, elle a été amenée aux conclusions de notre étude générale. C'est l'intérêt de tous pour maintenir la consommation, d'harmoniser prix de gros et prix de détail.

Etant données les fluctuations incessantes du marché du bétail sur pied, il n'est pas prudent, pour le moment, de fixer définitivement des prix de détail. En cas de baisse nouvelle sur les foires, un barème pourrait jouer au bénéfice du consommateur par son application même.

Les représentants de la boucherie nantaise ont alors présenté leur réquisitoire, en application de la loi du 5 novembre seulement ; il est indéniable qu'il enregistre une baisse notable. Peut-on encore faire mieux ? Oui, il le faut.

MM. les Bouchers se sont engagés à faire pression sur leurs collègues, afin d'amener les prix à être sans cesse au plus bas, en harmonie avec ceux pratiqués à la culture, et à laisser jouer librement la libre concurrence, très âpre, paraît-il, à Nantes en ce moment.

Espérons que les dirigeants de la boucherie seront écoutés par tous leurs collègues. Harmoniser gros et détail, favoriser la vente, éviter la sous-consommation, tels sont les buts que nous, agriculteurs, nous ne pouvons que favoriser. C'est par ces réalisations qu'avec le moins de dommages, nous traverserons la crise.

La crise ! Comme la guerre, elle peut être longue, mais elle passera. Tout passe ! Comme toutes les autres elle aura une fin. Pas de panique ! Au fond de nos mémoires, secouées par la bourrasque d'hiver, sans nous laisser aller au cafard, attendons, avec le sourire !

DE CAMIRAN,

Président du Syndicat des Agriculteurs de la Loire-Inférieure.

Un Brin de Causette...



Alors, à ce qui paraît, d'après ce qui disait « le Syndicat », nous n'avons en France que 70 écoles d'agriculture, alors qu'en a pu de 1.700 en Allemagne, avec 70.000 élèves ? V'la qu'est point pour nous rendre fier — à moins qu'on soye tertous des savants et qu'on en sait ben assez pour diriger nos fermes !

Dame, y a des gens qui croient encore que le métier de cultivateur s'apprend tout seul en fumant la pipe, que le premier imbécile venu pouvons tenir les manches de la charrue, jeter du grain sur la terre, ou enlever le fumier de l'écurie. Par là ! c'est point pu difficile que ça... encore faut y avoir la force et le courage de le faire ! Seulement j'voudrais ben voir ces gars là, avec une exploitation sur les bras. Ils en feraient une bobine et ils seraient point long à manger leur quatre sous, d'abord parce qu'on s'improvise point comme cultivateur, qui faut un rude apprentissage ; ensuite parce qu'il y a, pu fallons de connaissances de tout sorte, pour faire de la bonne ouvrage et produire à meilleur compte.

N'a-t-on pas raison de dire, qu'à lui, not' métier c'étoit celui qu'est le pu difficile à apprendre. Fallons connaître la botanique pour tout les variétés de blés et de plantes ; la chimie avec tertous les engrais, les drogues pour traiter le grain, la vigne, les patates, lutter contre les maladies ; la géologie, pour les natures de terre ; la zootechnie, pour l'élevage et les soins à donner au bétail ; la médecine vétérinaire ; la mécanique et l'électricité, pour se servir et réparer tout nos machines — sans compter qu'il faut savoir bricoler, faire souvent le menuisier, le charpentier, ou le maçon — l'arimétique et la comptabilité pour tenir les comptes et payer le percepteur ; le jardinage pour faire ses légumes ; l'arboriculture ; l'œnologie pour soigner son vin ; l'aviiculture... et j'en passe. Faut y point l'ou, qu'un bon agriculteur soye double d'un bon commerçant, pour savoir vendre ses produits et point se laisser rouler ; qui soye encore coopérateur, mutualiste et syndicaliste pour avoir pu de force ?

Et qui sait si pu tard on sera pas obligé d'apprendre l'anglais, l'italien ou l'arabe pour commercer avec les autres pays... comme on apprendra le piano, l'accordéon ou la T. S. F. pour se distraire et faire danser sa moitié !

Vous rigolez ? — Dame faut s'étonner de rien ! En attendant les jeunes se détournent de not' métier, qui demande trop de peine pour ce qui rapporte.

Dans les villes et même dans les campagnes, vous voyez les parents qui poussons leurs enfants vers les hautes études. On veut qu'ils passent tous leur baccalauréat, pour en faire des ingénieurs, des avocats, des médecins, des pharmaciens, des notaires, des officiers, des beaux fonctionnaires, des bourgeois et dame, pourquoi point des Ministres ou des Secrétaires d'Etat ? Avec les classes de 6^e gratuites, c'est la ruée vers les études secondaires. Depuis neuf ans le nombre des jeunes gens au baccalauréat a presque doublé et les études sont pu difficile. C'est y ça qui leur donnera du pain à manger, puisque ces carrières sont déjà trop encombrées ? Jusqu'aux jeunes filles qui veulent devenir doctresses, professeurs ou avocates... en attendant qu'elles puissent être députées !

MAITRE JEANNOT.

Utilité des Analyses de la Terre

Les agriculteurs, qui passent leur vie à labourer la terre, à l'ensemencer et à récolter les produits qu'elle donne, arrivent rapidement à connaître les qualités et les défauts du sol qu'ils exploitent. Ils sont observateurs par profession et ils savent bien que dans tel champ la terre est médiocre, tandis que dans tel autre des récoltes toujours supérieures annoncent une qualité meilleure.

De tout temps, ils ont cherché à améliorer leurs récoltes, en engraisant la terre avec le fumier de leurs étables.

Puis lorsque l'Agriculture s'est engagée dans la voie scientifique, lorsque des expériences nombreuses et rigoureuses ont permis de comprendre en partie comment les plantes vivent au dépend du sol où elles poussent, lorsque les agronomes ont connu les principaux éléments nécessaires à la nourriture des végétaux et les quantités d'azote, d'acide phosphorique et de potasse que ceux-ci puisent dans la terre et dont une grande partie n'y retourne pas sous forme de fumier, un grand progrès fut réalisé par la vulgarisation des engrais chimiques.

Chacun sait aujourd'hui que ces engrais, dont l'emploi ne saurait dispenser de celui du fumier, sont des agents auxiliaires, dont l'utilité incontestable est d'apporter au sol un complément d'éléments, fertilisants, sous des formes particulièrement assimilables par les plantes. Ils ne remplacent pas le fumier, ils le complètent, en quantité et en qualité. Il faut donc les considérer comme des aliments complémentaires pour les récoltes.

Placé devant sa terre, qui a une composition particulière souvent très différente de celle de ses voisins, et en présence de la variété très grande des engrais que le commerce met à sa disposition, le cultivateur intelligent ne doit-il pas se demander s'il peut employer indifféremment n'importe quel fertilisant ou s'il n'y a pas une relation étroite entre la constitution du sol et ses besoins alimentaires.

L'analyse du sol cultivé est donc de première utilité et tout agriculteur éclairé a le plus grand intérêt à posséder la carte agrologique du

domaine qu'il exploite, sinon champ par champ, tout au moins pour chaque espèce de terre différente. C'est la base d'une bonne culture.

COMMENT PRÉLEVER LES ÉCHANTILLONS

Le prélèvement des échantillons de terre destinés à l'analyse doit être fait de la manière suivante :

1^o Il faut les prendre après l'enlèvement des récoltes, ou tout au moins avant d'avoir mis en terre le fumier et les engrais.

2^o On délimite la surface du terrain dont l'aspect et les caractères cultureux constituent un ensemble homogène, cette surface peut correspondre à un champ ou à une partie de champ seulement ou au contraire à plusieurs pièces de terre voisines.

3^o Sur cette surface, on choisit un certain nombre d'emplacements, par exemple une dizaine pour un hectare ; on pèle la surface de ces emplacements pour enlever les tiges et les racines superficielles des herbes ; puis on creuse, à chaque place, un trou carré de 50 centimètres de côté, jusqu'à la profondeur des labours usuels.

4^o La terre de ces trous est rassemblée en un point du champ et bien mélangée à la pelle pour être rendue homogène.

5^o De ce mélange, dont on ne doit pas séparer les cailloux, on met environ 10 kilogrammes dans un sac que l'on étiquette au nom du champ ou sous un numéro qui permette ensuite de repérer l'endroit d'où provient l'échantillon.

Les agriculteurs de la Loire-Inférieure jouissent d'un privilège qui n'existe pas dans beaucoup de départements. Ils peuvent faire exécuter gratuitement l'analyse de leurs terres, comme celle des engrais qu'ils achètent ou des aliments pour le bétail.

Le département leur accorde toutes facilités à cet égard en mettant à leur disposition son laboratoire de la Station Agronomique.

Les échantillons doivent être envoyés franco à cet établissement, boulevard Victor-Hugo, 23, à Nantes.

P. ANDOUARD,

Directeur de la Station Agronomique à Nantes.

Assemblée des Présidents des Chambres d'Agriculture

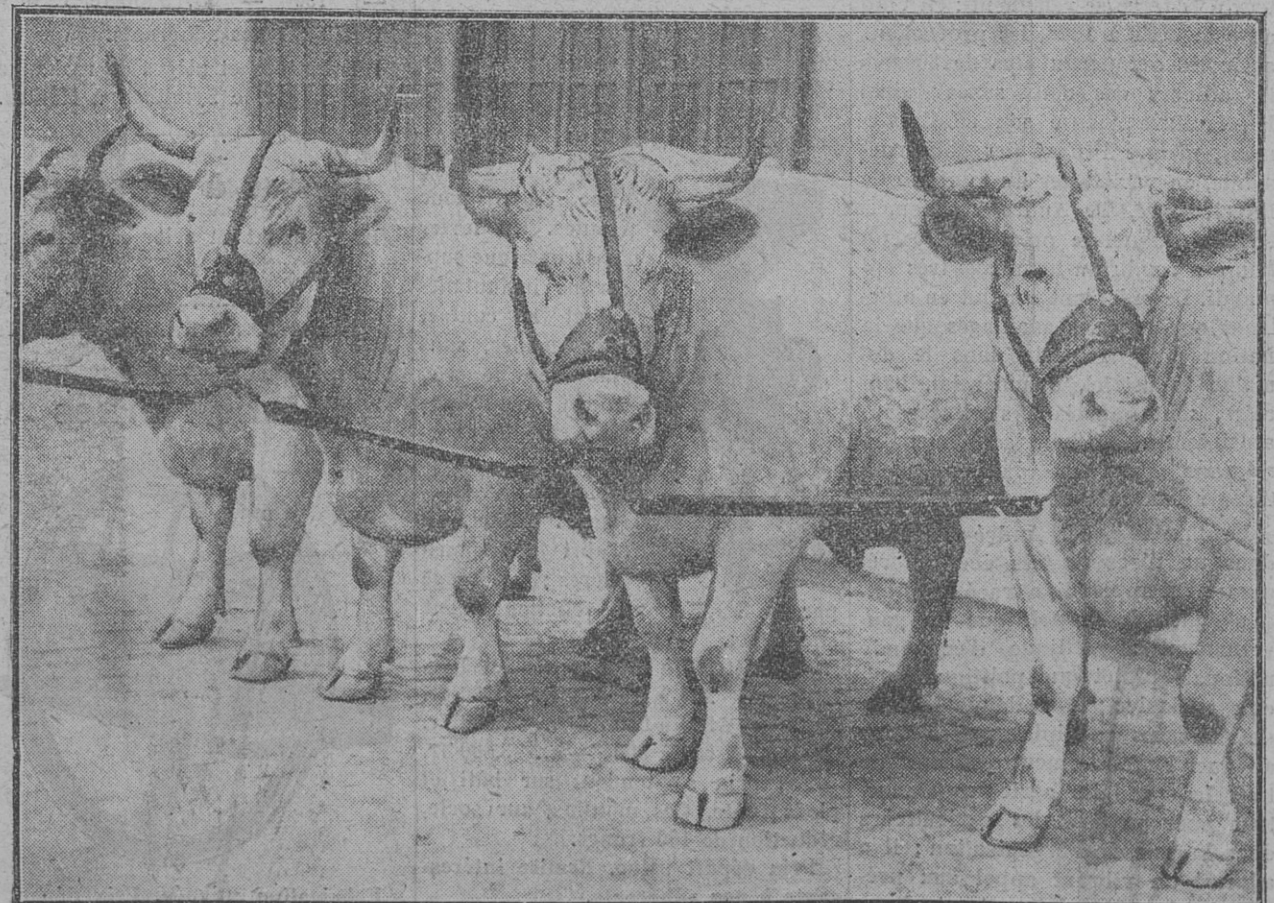
Les présidents et délégués des Chambres d'Agriculture ont tenu à Paris, mercredi et jeudi, d'importantes réunions. M. J. Faure, président de la Chambre de la Corrèze, a présidé les séances de travail, assisté de MM. Garcin (Loire), Rémont (Seine-et-Marne), Lucas (Seine-et-Oise), de Guébriant (Finistère). Toutes les Chambres d'Agriculture étaient représentées, notamment celles de la Corse, d'Alger, d'Oran et de Tunis.

Parmi les sujets traités, l'Assemblée a examiné en premier lieu la question des engrais ; en ce qui concerne les *Potasses*, les Chambres d'Agriculture réclament l'adoption, attendue depuis dix ans, d'un régime définitif des mines domaniales ; elles suggèrent la constitution d'une société anonyme au capital de laquelle les Chambres d'Agriculture seraient appelées à souscrire. Pour les *Engrais azotés*, tant ammoniacaux que nitriques, les Chambres d'Agriculture estiment que le contingentement des importations instauré par décret ministériel du 5 mai doit disparaître et faire place à un statut de l'azote qui assurera à l'industrie française la protection dont elle peut avoir besoin, mais à la condition que la charge qui en résultera soit supportée par le budget général et non pas par les seuls agriculteurs.

Les présidents des Chambres d'Agriculture ont ensuite consacré leurs séances à l'étude de la crise grave que subit l'agriculture.

En ce qui concerne le blé, ils demandent au Gouvernement de poursuivre énergiquement la politique suivie depuis deux ans, sans perdre de vue l'objectif essentiel à atteindre : des cours rémunérateurs du blé, quel que soit l'effondrement des prix sur le marché mondial ; à cet effet, ils réclament le maintien intangible et l'application rigoureuse de la réglementation du pourcentage d'emploi des blés étrangers, dont l'efficacité au cours des derniers mois, par suite de nombreuses fraudes, s'est avérée tout à fait insuffisante. Enfin, les Chambres d'Agriculture demandent au gouvernement de poursuivre et de développer ses encouragements en faveur du stockage des blés qui, en

SAUVEGARDONS NOTRE BÉTAIL



Quatre superbes bœufs Charollais ayant remporté le 1^{er} prix au dernier Concours général Agricole de Paris

favorisant l'échelonnement des ventes, contribue à une plus grande stabilité des cours.

La production des céréales, dites secondaires, seigle, avoine et orge, particulièrement atteintes par la crise, a fait l'objet de débats importants qui ont abouti à des vœux demandant le relèvement de la protection douanière imprudemment consolidée pour les orges, et la priorité des produits français sur le marché national de consommation.

En ce qui concerne les produits laitiers, beurriers et fromagers, la crise qui se manifeste est particulièrement grave; elle est caractérisée par une baisse des prix à la production qui, pour le mois d'octobre atteint, par rapport à la moyenne des prix pratiqués depuis 1926 jusqu'à 1930 : 39 % pour les beurres; 40 à 55 % pour les camemberts; 25 à 36 % pour les fromages à pâte demi-dure; 50 à 60 % pour les bries et les coulommiers. Pour la majeure partie de la France, cela représente une baisse de 30 à 45 centimes du prix du litre de lait reçu par le producteur.

En ce qui concerne l'élevage, au cours des dernières semaines, une baisse considérable des prix à la production a été enregistrée, qui s'est encore accentuée dans ces tout derniers jours; cette baisse porte à l'élevage français un préjudice considérable et constitue une grave menace pour l'avenir. En effet, dans beaucoup de régions, la production agricole tout entière dépend des prix du bétail car elle est le mode principal d'exploitation du sol; les présidents des Chambres d'agriculture demandant la réduction des contingents d'importation du bétail sur pied et leur meilleur aménagement, l'introduction de la viande de mouton dans le contingent, la suppression de l'introduction de viandes congelées, frigorifiées et transformées, et tout d'abord le relèvement du droit de douane sur la viande frigorifiée encore inférieure de moitié, en valeur or, à ce qu'il était avant guerre; la mise en concordance des prix de la viande au détail avec les prix de la viande sur pied; enfin que l'armée ne soit plus autorisée à se ravitailler en viandes étrangères, la production du bétail français pouvant faire face à tous les besoins.

On ne peut, dans le cadre de ce bref exposé, analyser les résultats des délibérations des présidents des Chambres d'agriculture sur des sujets qui cependant mériteraient de retenir l'attention; il faut malgré cela signaler que les Chambres d'agriculture réclament le vote par le Parlement d'un statut juridique et fiscal des sociétés coopératives agricoles, de crédits suffisants pour permettre à la culture d'améliorer la qualité et la présentation de ses produits.

Dans son discours, le président, M. Joseph Faure, après avoir remercié le président de la République et les ministres et rappelé les origines parlementaires de la loi créant les Chambres d'agriculture, a brossé un tableau rapide du déclin inquiétant des forces productives agricoles dans la nation : un jour par semaine, dit-il, le peuple de France mange du pain acheté à l'étranger; un jour sur dix, il a mangé, cette année, de la viande venue de l'étranger; la France, dont les exportations de vins restent entre les 2 millions d'hectolitres par an, importe chaque année, d'Algérie et des pays voisins, de 12 à 15 millions d'hectolitres, quantité qui lui manquait au plus fort de la crise phylloxérique, à un moment où le vignoble français était en grande partie détruit.

Sans cesse les liens moraux et matériels qui retiennent l'agriculteur à la terre se relâchent : en cinq ans, de 1921 à 1926, les professions agricoles ont perdu plus de 800.000 travailleurs des deux sexes; ainsi l'agriculture accuse son affaiblissement, malgré l'effort des gouvernements, en particulier du ministre de l'Agriculture, M. André Tardieu, à l'action duquel le président Joseph Faure a rendu un hommage très applaudi. Le président conclut en affirmant que tous les avantages que la nation peut acquérir dans le domaine industriel, commercial, bancaire, sont appelés à s'éclipser insensiblement si leur soutien naturel, une agriculture prospère, continue à leur manquer.

Le ministre, M. André Tardieu, dans un discours très écouté, fréquemment applaudi, a tracé les grandes lignes de la politique du gouvernement : politique d'économie nationale plutôt que politique agricole exclusive; il a donné la liste des mesures multiples prises pour atténuer l'effondrement des cours de tous les produits agricoles et surtout pour pousser les agriculteurs dans la voie de l'organisation; il a adressé un vibrant appel aux présidents des Chambres d'agriculture pour qu'ils prennent la tête d'un vaste mouvement de redressement agricole.

Le Temps.

Toilette d'Automne des Arbres fruitiers

Je connais bien des fermiers et des propriétaires qui ont appris à leurs dépens ce qu'il en coûte de ne pas protéger en temps opportun leurs arbres fruitiers. On s'est empressé pour la cueillette, mais celle-ci faite on ne pense plus à ses arbres; aussi, un beau matin, horreur ! on s'aperçoit que la tavelure, la cloque, la mouche, etc., foisonnent et que les insectes dévorent bourgeons et feuilles. Il est trop tard alors pour conjurer le mal.

Il n'y a qu'un moyen de le prévenir du mieux possible, c'est de pratiquer en cette saison la toilette de ses arbres, opération aussi efficace contre les maladies cryptogamiques que contre les insectes.

Il faut tout d'abord dépouiller l'arbre de tout son bois mort, faire disparaître toutes ses branches inutilisées et ensuite le débarrasser des mousses et des lichens, de tous les parasites végétaux et de tous les insectes en larves ou formés qui vivent à ses dépens. L'emploi du gant à mailles d'acier est le plus sûr pour le racleage énergique du tronc et même si besoin est, des grosses branches de façon à en détacher les vieilles écorces qui se soulèvent et abritent les terribles ennemis des boutons et des fruits.

On a soin d'étendre une toile au-dessous de l'arbre gratté, on recueille tous les débris, et au lieu de les envoyer au poudrier, on les fait brûler, ce qui est bien plus sûr. Le bois mort, les feuilles sèches, les écorces tombées qui traînent dans le verger seront éliminés de la même façon.

Mais cette première toilette est insuffisante, elle doit être complétée par le badigeonnage du tronc et des branches charpentières avec un bon lait de chaux qui assure, par son action caustique, la destruction des mousses.

Aujourd'hui les imaginations, surexcitées par l'apparition de maladies

et d'ennemis des plantes, autrefois inconnus ou mal définis, trouvent ce procédé trop primitif. Cependant si le propriétaire, le jardinier, l'arboriculteur cherchent dans les journaux spéciaux, même dans les meilleurs, une bonne formule pour opérer la toilette d'automne de leurs arbres, ils y trouveront des compositions multiples, coûteuses, mais dans tous les cas bien moins efficaces que le chaulage dont usaient nos pères. N'importe, on veut faire mieux, malgré que souvent le mieux soit l'ennemi du bien et précisément en cette matière.

Les uns ajoutent à la chaux du sulfate de fer, les autres du sulfate de cuivre et quelques-uns même de l'acide sulfurique, sans se douter qu'ils détruisent en grande partie, et parfois tout à fait, l'action corrosive des deux produits mis en présence.

Si c'est du sulfate de cuivre qu'on associe à la chaux, il se forme du sulfate de chaux, lequel neutralise l'action corrosive du cuivre mis en liberté. C'est pourquoi la « bouillie bordelaise » bien préparée ne brûle pas les feuilles de la vigne. Le cuivre qui s'y trouve à l'état d'hydrate de bioxyde de cuivre gardé, il est vrai, sa vertu antiseptique et tue les spores du mildew au fur et à mesure qu'il se solubilise, mais il est sans action caustique sur les mousses et les lichens des arbres.

Quant au sulfate de fer, il perd toute vertu corrosive et même antiseptique au contact de la chaux. De même l'acide sulfurique qui, mélangé au lait de chaux, forme du sulfate de chaux ou plâtre.

Il convient de remarquer que, dans les formules que nous critiquons, l'un des composants est généralement en très grand excès par rapport à l'autre. Or, tout ce qui est en excès ne subit aucune modification et conserve sa vertu. C'est ce qui trompe beaucoup de praticiens et les porte à croire à l'efficacité du mélange et à sa su-

périorité sur les solutions ne contenant qu'un seul des composants.

Conclusion : il convient d'employer seuls, soit le sulfate de cuivre à la dose de cinq kilogrammes, soit la chaux ou le sulfate de fer à la dose de huit à dix kilogrammes, soit l'acide sulfurique dans la proportion de dix litres pour cent litres d'eau.

Dans le cas, par exemple, où l'on ferait dissoudre six kilos de sulfate de cuivre et huit à dix kilos de sulfate de fer, on composerait une solution doublement énergique, parce que les deux composants, ayant le même acide (acide sulfurique), ils ne peuvent réagir l'un sur l'autre.

C'est pour cette même raison que l'on pourrait encore, et avec plus de succès, employer une dissolution composée de six kilos de sulfate de cuivre et de deux litres d'acide sulfurique ou de dix kilos de sulfate de fer et de deux litres d'acide sulfurique, toujours dans cent litres d'eau.

Suivant le but que l'on se propose d'atteindre, il y a lieu de choisir une solution plus ou moins énergique.

Les arboriculteurs de Montreuil remplacent la chaux par le blanc de Meudon (plus communément connu sous le nom de blanc d'Espagne). Ils emploient la formule suivante :

Dix pains de blanc de Meudon, Deux kilos de fleur de soufre, Six cents grammes de gélatine.

On met gonfler la gélatine dans de l'eau tiède; pour hâter la dissolution, on peut même faire chauffer. Quand la solution est prête, on ajoute le blanc d'Espagne pulvérisé et la fleur de soufre. On verse ensuite une quantité d'eau telle que le mélange ne soit pas trop limpide et s'étale bien au pinceau.

Pour les espaliers, badigeonner soigneusement, jusque dans les trous du crépi, dans les fentes, le mur du fond, avec un fort lait de chaux.

LONDINIÈRES, Professeur d'agriculture.

Les Récoltes à la Ferme extérieure de Grignon, en 1931

A la séance du 11 octobre dernier, à l'Académie d'Agriculture, à Paris, M. Bretinière, directeur de l'Ecole Nationale de Grignon, fit un intéressant rapport sur les récoltes de la ferme extérieure, récoltes conditionnées par le temps.

La récolte de betterave ayant été remarquable en 1930, leur arrachage a été long et les blés, par voie de conséquence, semés en retard; les pluies ont entravé leur croissance.

En grande culture on a obtenu les résultats suivants : semis fin octobre, Vilmorin 23 après vesces et trèfle, 27 qx. 53, rendement influencé par les plantes précédentes, notamment les vesces, arrêt brutal de la végétation, piétin assez abondant. Semis du début de novembre, blé après avoine, succédant à des betteraves à sucre, Vilmorin 23, 36 qx. 63; Japhet, lignée 21, 25 qx. 61. Semis de décembre, après plantes sarclées diverses : Hybride 40 de C. Benoist, 42 qx. 90; après betterave à sucre, Vilmorin 23, 39 qx. 80; Hâit Inversable, 34 qx. 50. La moyenne générale du rendement est de 33 qx. contre 36 qx. en 1929 et 22 seulement en 1930.

Pour les blés de printemps, semés dès fin mars : variété allemande Bensing : 26 qx.; Chiddam et Saumur : 20 qx.; Allées : 11 qx. seulement.

Orge : 32 qx.; avoine : 21 qx.

Dans l'ensemble, la qualité n'est pas brillante.

Les betteraves ont rendu 35.000 kilos et dosent 9°3.

Des expériences intéressantes ont été entreprises sur les plants de pommes de terre conservés de la récolte 1930; en cave, en silos et en clayettes (variété Bintz de Hollande).

Plants conservés en cave : 18.940 kilos à l'hectare; plants conservés en silos : 20.500 kilos à l'hectare; plants conservés en clayettes : 27.970 kilos à l'hectare.

On voit l'intérêt puissant de ce mode de préparation.



Comment utiliser les Côtiers

Au potager, on appelle coterie toute plate-bande côtoyant un mur de clôture ou une façade de bâtiment. Ces plates-bandes ou coterie ne sont donc pas d'égale valeur au point de vue des avantages que nous attendons de leur mise en culture.

De toutes celles connues, la plus intéressante est la coterie longeant les murs exposés en plein midi. Pourquoi cela ? Parce qu'elle est la plus chaude. En effet, le soleil y donne pendant une grande partie de la journée et sa chaleur s'accumule dans le sol que dans la muraille; de plus, cette muraille protège la coterie contre les vents du Nord. Protection contre le froid et exposition à la chaleur, telles sont les qualités essentielles de la coterie faisant face au Midi.

On estime que dans ces conditions, la coterie considérée peut communiquer aux légumes que nous y cultivons une précocité de dix à douze jours, comparativement aux légumes de même espèce, cultivés en plein carré; hors de la protection d'une muraille bien ensoleillée.

La meilleure coterie, la plus chaude après celle du Midi, est celle de l'Ouest. Le mur qui la protège est baigné de soleil l'après-midi et, comme sa face opposée regarde l'Est, il en résulte que ce mur reçoit le soleil toute la journée, le matin d'un côté (à l'Est), et le soir, du côté opposé (à l'Ouest). Dans ces conditions, la coterie de l'Ouest n'est pas très différente de celle que nous avons mise au premier rang, mais elle est plus mouillée par les pluies.

En troisième lieu, nous plaçons la coterie de l'Est, c'est-à-dire longeant la surface d'un mur face à l'Est; elle n'est pas aussi bonne que les deux précédentes. D'abord, elle est moins chaude et ensuite son exposition aux premiers rayons du soleil du matin fait que l'hiver comme au printemps, en cas de gelée nocturne, elle expose ses plantes que nous y cultivons à des dégâts subits, toujours plus ou moins dangereux; quoiqu'il en soit, la coterie face à l'Est communique encore à nos légumes une précocité qui n'est pas à dédaigner.

Reste la coterie longeant la face des murs exposés au Nord; celle-ci est froide; elle ne voit pas ou presque pas de soleil, surtout en hiver; nous verrons cependant qu'elle est utilisable, peu en hiver sans doute, mais beaucoup en été.

Aménagement. — Contre un mur bas, sans culture fruitière en espalier, ne donnez qu'un mètre de largeur, pas beaucoup plus, à la coterie. Devant un mur de hauteur moyenne (2 m. 50) tapissé déjà d'arbres fruitiers en espaliers, établissez une coterie d'au moins 1 m. 50 de largeur, qui comportera à la fois une étroite allée contre le mur, pour assurer les soins culturaux à l'espalier, la reste de la largeur en plantations potagères. Chaque fois que vous avez à créer une coterie chaude, c'est-à-dire exposée au Midi, à l'Ouest ou à l'Est, donnez-lui une légère pente vers la radiation solaire. Vous diminuerez de cette façon, l'obligité de cette radiation et vous forcerez le sol à emmagasiner plus de chaleur. Sur la coterie qui longe un mur faisant face au Nord, cette pente n'est plus nécessaire.

Cultures. — Les coterie chaudes (du Midi, de l'Ouest, de l'Est) sont surtout cultivées en légumes capables de nous fournir leurs produits au printemps : ce sont les petits choux hâtifs : chou Express, chou hâtif d'Etampes, chou Rapide, chou d'York petit. Ces choux, semés plus ou moins tôt (le 15 ou le 20 juillet pour le chou Rapide; fin d'août pour les autres variétés) sont repiqués en pépinières du 20 au 30 septembre et plantés du 15 au 30 novembre au fond de rayons espacés à 0 m. 40 entre eux et creusés à environ 0 m. 08. La plantation est faite en quinconce, laissant 0 m. 35 entre les jeunes choux sur le même rang.

La récolte a lieu à partir de la fin d'avril.

Parmi les autres légumes les plus cultivés sur les coterie chaudes, sont les laitues d'hiver et de printemps et les petits pois.

Dans la collection des laitues d'hiver, préférez la variété dite « de la Passion », c'est la plus résistante aux gelées; vous l'avez semée à la fin d'août et repiquée fin septembre; vous la planterez à la fin d'octobre (du 20 au 30) sur la coterie la meilleure en semant les plants en quinconce, à 0 m. 35 entre les lignes et 0 m. 30 sur les lignes, vous récolterez à partir de la fin de mars, et vous pourrez apprécier tout le charme de revenir aux légumes nous

veaux, aux légumes jeunes, chargés de sève printanière et de vitamines fraîches qui nous remettent, après un hiver morose, en bonne santé et en bonne humeur.

Nous avons cité aussi les petits pois. Pour en obtenir une récolte précoce, semez avant l'hiver (au plus tard, à la Sainte-Catherine, le 25 novembre), la variété Michaux, que l'on appelle souvent le « pois de Sainte-Catherine »; c'est le plus rustique de tous les pois.

Si, cependant, vous redoutez de fortes gelées, attendez le déclin de l'hiver et semez en février ou au commencement de mars, une variété précoce naine ou demi-naine (« Prince-Albert » par exemple ou « Merveille d'Amérique »).

Faites ce semis en poquets et en quinconces (graines enfouies à sept ou huit centimètres de profondeur), à raison de 6 ou 7 grains par poquet; les poquets espacés entre eux de 0 m. 30 sur les deux lignes, celles-ci écartées de 0 m. 40 entre elles. S'il s'agit d'un semis de printemps et d'une variété tout à fait naine comme Merveille d'Amérique, semez sur trois rangs à 0 m. 35 ou 0 m. 40 entre eux. Vous récolterez ces petits pois à la fin de mai et dans les premiers jours de juin.

Il nous reste à examiner quel parti nous pouvons tirer de la coterie longeant la façade Nord d'un mur dirigé de l'Est à l'Ouest. Cette coterie ne recevant pas ou presque pas de soleil, offre peut-être de chaleur en hiver, aussi, ne l'utilise-t-on pas en mauvaise saison, sauf pour conserver, piqués en terre, les griffons de poiriers, pommiers, pruniers, cerisiers, que l'on destine à l'opération du greffage en fente au printemps.

Mais, en plein été, cette même coterie abrite des rayons du soleil peut être un excellent endroit pour y réussir sans abri certaines boutures, telles que celles des pélargoniums, des bégonias tubéreux, etc. Les bégonias tubéreux surtout, bouturés dans ces conditions, en terre légère, à partir de juillet et en plein air, réussissent parfaitement pourvu que l'on entretienne la fraîcheur du sol par des bassinages quotidiens.

Georges BELLAIR, (Défense Agricole et Horticole).

Bétail Normand

Nous pouvons fournir à nos adhérents tous animaux de race Normande, en provenance de la Manche : taureaux, vaches laitières, génisses, veaux, etc...

Nous transmettrons les demandes au Syndicat 2, rue Scribe, Nantes.

PRIX DES POMMES DE TERRE DE SEMENCE

Rosa	122 »
Jaune de Hollande, Fluke	
Géante de Saint-Malo	110 »
Idéale	108 »
Eerstelingen	106 »
Fin de Siècle	104 »
Early Rose, Abondance de Montvilliers	102 »
Saucesse de Bretagne, Odenwalder, Etoile du Nord	86 »
Institut de Beauvais, Géante Sans Pareille, Andra, Populaire, Mondiale, Industrie, Rondo jaune du Tréport, Chardon, Voltmann, Rouge farineuse, Professeur Maereker	60 »
Géante blanche	58 »
Géante bleue	56 »

Ces prix s'entendent aux 100 kilos, pour marchandise logée, départ Bretagne et pour commande de détail. Par grosse quantité, nous consulter.

Bâches

Une bonne bâche est la meilleure assurance contre la pluie ! Double couture, coins renforcés, câblés cuivre tous les mètres, 1°50 de corde à chaque coin, ou cordes à coulisse sur les largeurs, au choix du preneur. Marques comprises, marchandise départ gare Paris.

Pour le mètre carré confectionné :	
Jute : vert gras ou vert enduit	11 50
Lin et Jute : vert gras	12 00
Chanvre : N° 1 vert gras ou cachou	16 30
— N° 2 vert gras	18 35
— N° 3 vert gras ou cachou	18 35
— N° 4 vert gras	20 50
Coton : N° 1 vert enduit	15 75
— N° 2 vert gras ou cachou	17 30
— N° 3 vert gras	19 40
— N° 4 vert gras	20 »

Passer les commandes au Syndicat.

Machines Agricoles

Moulins

Nombreux modèles des meilleures marques, pour marche à bras, au manège, ou au moteur. Voici un aperçu de quelques types :

PETITS MOULINS-CONCASSEURS avec distributeur automatique convenant pour moulin et concasseur : blé, orge, sarrasin, fèves, maïs, pois, etc... Finesse de mouture réglable au moyen d'une vis, qui éloigne ou rapproche les meules. Celles-ci sont en fonte trempée, d'une dureté exceptionnelle et se remplacent après usage.

N° 1, sur pieds bois, avec manivelle et volant, deux vitesses, meules de 170 m/m., débit 40 à 80 litres à bras..... 430 fr.

N° 2, sur pieds bois, avec deux manivelles et volant, meules de 220 m/m., débit 80 à 100 litres, à bras..... 720 fr.

N° 2, sur colonne en fonte, avec poulie-volant, sans manivelle, pour moteur, débit 150 à 200 litres..... 720 fr.

Ces différents moulins sont livrés avec meules pour grains durs. Pour l'avoine, demander meules spéciales. Remise à nos adhérents.

Moulins Gros Modèles

avec meules en composition émeraude-silice, à longue durée, pouvant moulin à l'avoine, demander meules spéciales. Remise à nos adhérents.

N° 1, sur pieds bois, avec manivelle et volant, deux vitesses, meules de 170 m/m., débit 40 à 80 litres à bras..... 430 fr.

N° 2, sur pieds bois, avec deux manivelles et volant, meules de 220 m/m., débit 80 à 100 litres, à bras..... 720 fr.

N° 2, sur colonne en fonte, avec poulie-volant, sans manivelle, pour moteur, débit 150 à 200 litres..... 720 fr.

Ces différents moulins sont livrés avec meules pour grains durs. Pour l'avoine, demander meules spéciales. Remise à nos adhérents.

Moulins Gros Modèles

avec meules en composition émeraude-silice, à longue durée, pouvant moulin à l'avoine, demander meules spéciales. Remise à nos adhérents.

N° 1, sur pieds bois, avec manivelle et volant, deux vitesses, meules de 170 m/m., débit 40 à 80 litres à bras..... 430 fr.

N° 2, sur pieds bois, avec deux manivelles et volant, meules de 220 m/m., débit 80 à 100 litres, à bras..... 720 fr.

N° 2, sur colonne en fonte, avec poulie-volant, sans manivelle, pour moteur, débit 150 à 200 litres..... 720 fr.

Ces différents moulins sont livrés avec meules pour grains durs. Pour l'avoine, demander meules spéciales. Remise à nos adhérents.

Ecrémeuses

Machines robustes et pratiques, munies d'un compteur de tours automatique. Coussinet avec douille interchangeable et ressort.

Avec Bol à lamelles : 65 litres, 850 francs; 120 litres, bassin droit, 1.000 francs; bassin déporté, 1.100 francs.

Avec Bol à assiettes : 75 litres, 850 fr.; 130 litres, bassin droit, 1.000 fr.; 130 litres, bassin déporté, 1.100 fr.

Remise intéressante à nos adhérents. Transport déduit sur facture.

Pompes à Vin

Modèles à bras, pour vin et arrosage.

N° 1 débit 2.500 litres..... 330 fr.

N° 2 — 3.000 — 450 fr.

N° 3 — 5.000 — 525 fr.

N° 4 — 7.000 — 650 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..... 750 fr.

N° 6 — 8.000 — 850 fr.

Ces prix s'entendent départ Nantes. Remise à nos adhérents.

Tuyaux — Raccords — Robinets — Autres modèles de pompes : Nous consulter.

Pelles à Bascule

Entièrement en acier et à manœuvre automatique.

Largeur 0°90..... 460 fr.

Largeur 1°00..... 500 fr.

Hache-Herbes

Fabrication soignée. Prix départ : usine. Remise aux adhérents.

A 2 lames, volant 32 centim. 80 fr.

3 — — 45 — 98 »

4 — — 45 — 115 »

Barattes

BARATTES FIXES à double vitesse, tonneau chêne premier choix. Fabrication soignée, marche garantie. Modèle visible au Syndicat.

10 litres, 175 fr.; 20 litres, 185 fr.; 30 litres, 200 fr.; 40 litres, 230 fr.; 50 litres, 245 fr.; 60 litres, 275 fr.; 80 litres, 320 fr.; 100 litres, 350 fr.

Prix départ usine. — Remise aux adhérents.

BARATTES CULBUTANTES sur demande depuis 395 fr. départ.

Pompes à Vin

Modèles à bras, pour vin et arrosage.

N° 1 débit 2.500 litres..... 330 fr.

N° 2 — 3.000 — 450 fr.

N° 3 — 5.000 — 525 fr.

N° 4 — 7.000 — 650 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..... 750 fr.

N° 6 — 8.000 — 850 fr.

Ces prix s'entendent départ Nantes. Remise à nos adhérents.

Tuyaux — Raccords — Robinets — Autres modèles de pompes : Nous consulter.

Pelles à Bascule

Entièrement en acier et à manœuvre automatique.

Largeur 0°90..... 460 fr.

Largeur 1°00..... 500 fr.

Hache-Herbes

Fabrication soignée. Prix départ : usine. Remise aux adhérents.

A 2 lames, volant 32 centim. 80 fr.

3 — — 45 — 98 »

4 — — 45 — 115 »

Tonnes à Purin

ou à eau, voie normale; crochets d'attelage au bout des limons. En tôle d'acier de 3°/m, fonds emboutis, robinet droit ou coudé, au choix. Roues fer de 1 m. 20 à double bandage. Construction irréprochable.

Prix du Tonneau sans pompe

N°	Contenance en litres	Pont	Galvanisé
1	500	1.375 fr.	1.515 fr.
2	600	1.425 —	1.590 —
3	800	1.625 —	1.815 —
4	1.000	1.700 —	1.925 —

Remise à nos adhérents. Port remboursé sur facture.

Autre modèle sur demande.

Avec pompe « Simplex », 3.000 litres à l'heure, sans clapet, corps en cuivre, regard pour visite instantanée 2 m. 50 tuyau caoutchouc et 1 m. 50 tube d'aspiration avec crépine : 680 fr. en supplément. Ou pompe « Rhône » en tôle galvanisée : 435 fr. en supplément.

Concasseurs

Cylindres en acier trempé; distributeur automatique par engrenages; mécanisme de réglage; coussinets bronze.

Modèle à bras, sur pieds bois :

N° 1 débit 80 litres..... 510 fr.

N° 2 — 100 — 570 fr.

N° 3 — 130 — 700 fr.

Modèle au moteur, sur bâti fonte :

N° 2 débit 150 litres..... 670 fr.

N° 3 — 250 — 820 fr.

N° 3 bis — 350 — 1.080 fr.

N° 4 — 450 — 1.340 fr.

Prix départ. Remise à nos adhérents. Autres modèles sur demande.

BACS pour PATURAGES

Rectangulaires avec bords « MODERNES » et vives

Hauteur 0°50 ... Garantie étanches

Conten.	Long.	Large.	Pont	Galvanisé
350 l.	1°	0°70	250 »	355 »
400 l.	1°	0°80	280 »	395 »
500 l.	1°25	0°80	315 »	425 »
600 l.	1°40	0°85	365 »	480 »
700 l.	1°60	0°90	415 »	550 »
800 l.	1°80	0°90	470 »	620 »
1000 l.	2°	1°	525 »	670 »

Prix départ usine. Remise à nos adhérents.

Bacs cylindriques, nous consulter.

BACS pour PATURAGES

Rectangulaires avec bords « MODERNES » et vives

Hauteur 0°50 ... Garantie étanches

Conten.	Long.	Large.	Pont	Galvanisé
350 l.	1°	0°70	250 »	355 »
400 l.	1°	0°80	280 »	395 »
500 l.	1°25	0°80	315 »	425 »
600 l.	1°40	0°85	365 »	480 »
700 l.	1°60	0°90	415 »	550 »
800 l.	1°80	0°90	470 »	620 »
1000 l.	2°	1°	525 »	670 »

Prix départ usine. Remise à nos adhérents.

Bacs cylindriques, nous consulter.

CONSULTEZ-NOUS NOUS VOUS REPONDRONS

