

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



EN FAVEUR DU VIN ? Sur la proposition des Ministres de l'Agriculture, du Commerce, de l'Industrie et du Budget, il vient d'être créé au Ministère de l'Agriculture, sous la présidence du Ministre, un Comité de propagande en faveur du vin. Il comprend un Comité directeur et des commissions d'études. Parmi les représentants de la production, signalons M. Paul Garnier, l'actif secrétaire général de notre C.G.V.C.O.

POUR LA CULTURE BETTERAVERE : Le gouvernement a décidé de continger les importations de sucre étranger, dans le but de maintenir nos cultures betteravières, indispensables à notre économie générale. Le contingentement se bornera à maintenir l'équilibre sain du marché qu'ont réalisé les accords d'avril 1931 entre planteurs et fabricants.

BOIS ETRANGERS : Au cours de sa dernière séance, la Chambre d'agriculture de la Dordogne a demandé que le contingentement des bois étrangers soit restreint et fixé dès à présent, aucun négociant ne se risquant à effectuer des achats de bois indigènes, de peur d'une entrée massive de bois étrangers en janvier.

VINS D'ESPAGNE : En vertu d'un récent accord entre la France et l'Espagne, notre pays autorise l'importation d'un contingent de 1.800.000 hectos de vins espagnols, au droit de 84 francs l'hectolitre.

EN SUISSE : A la suite de l'expansion croissante de la fièvre aphteuse dans diverses régions françaises, l'Office fédéral a interdit l'importation de bétail bovin, ainsi que la viande fraîche, peaux, paille, fourrages, en provenance de France.

UN CONGRES DE SOURCIERS de la région du Midi est actuellement en voie d'organisation. Il se tiendra prochainement à Avignon.

EN VENDEE : Le rendement moyen de la récolte de vin a été de 37 hectolitres à l'hectare, contre 39 en 1930 et 52 hectol. en 1929. Par suite des pluies persistantes de l'été le vin est de qualité ordinaire et sa force alcoolique moyenne de 8°. Quant à la récolte de cidre, elle a été de 24.075 hectol. contre 19.431 hectol. l'an dernier. Le temps a nui à la maturité des fruits et cette récolte de cidre est inférieure à celle d'une année normale.

EN 2^e PAGE :
Le Cheval de Service est-il mort ?

La Question du Lait

PRODUCTEURS ET CONSOMMATEURS
LES DROITS ET DEVOIRS DE CHACUN

La question laitière est à l'ordre du jour ; elle défraye la chronique des journaux. Si le lait monte rapidement... lorsqu'il arrive à ébullition dans la casserole des ménagères, il a aussi le don d'échauffer facilement les esprits ! Une hausse d'un ou deux sous par litre fait verser un flot d'encre dans la Presse et met les autorités administratives en émoi — alors que personne ne proteste contre des augmentations vingt fois plus importantes, qui viennent grever le budget d'un consommateur « moyen » et qui sont peut-être moins justifiées.

Pourquoi ces campagnes démagogiques qui tendent à flatter l'opinion des consommateurs, des classes laborieuses urbaines, pour les dresser contre une catégorie de travailleurs modestes et honnêtes : les producteurs de lait ? N'ont-ils pas droit, eux aussi, à une juste rémunération de leurs peines et à l'intérêt de leur petit capital ?

Nous voudrions montrer aux uns et aux autres que loin d'avoir des intérêts opposés, ils ont un intérêt commun, celui du LAIT PROPRE ET SAIN, A UN COURS RAISONNABLE. Mais il faut que chacun comprenne ses droits et ses devoirs, dans un large esprit, en tenant compte des difficultés économiques présentes, qui nous frappent tous, producteurs et consommateurs, assez durement.

Le producteur de lait a le droit de gagner sa vie. Il a le devoir de fournir un lait riche, propre et sain.

Si le lait est un aliment nécessaire aux enfants, aux vieillards, aux malades et même à beaucoup d'adultes, riches ou pauvres, ce n'est pas une raison pour demander au producteur un sacrifice. Il ne doit pas produire du lait par philanthropie. Les œuvres d'assistance, publiques ou privées, nombreuses aujourd'hui, sont faites pour secourir les indigents.

Pour le consommateur, le lait ne doit pas être, avant tout, bon marché. Il doit d'abord être bon et sain ! C'est une question de vie ou de mort pour nos petits enfants, pour nos malades et même pour tout le monde.

Ceci nous amène à dire qu'il y a à lait et lait, comme il y a vin et vin, huile et huile, fruits et fruits... Chaque marchandise a sa valeur intrinsèque. C'est une grosse erreur de vouloir unifier le prix du lait. Un lait pasteurisé, un lait propre et sain — nous y reviendrons plus loin — vaudra fatalement 15 ou 20 centimes de plus, par litre, qu'un lait ordinaire n'ayant subi aucune désinfection microbienne et ne présentant pas les mêmes garanties pour la santé du consommateur.

En voulant trop abaisser le prix, on avilit la qualité ; par là on contribue largement à la mortalité infantile.

Le producteur de lait — comme tout producteur — n'échappe pas à la loi de l'offre et de la demande. Il subit les cours, même si ceux-ci ne lui laissent aucun bénéfice. De tous les pays du monde, c'est en France que le lait est le meilleur marché. Lorsqu'il était à 3 fr. 50 à Londres, 1 fr. 98 à Berlin, 2 fr. 31 à Copenhague, il se vendait 1 fr. 75 à Paris et 1 fr. 25 à Nantes.

Actuellement, il est vendu au consommateur 1 fr. 60 à Paris et... 1 fr. ou 1 fr. 05 à Nantes pour le lait cru, 1 fr. 20 pour le lait pasteurisé. Ces prix semblent avoir reçu l'approbation préfectorale. Il y aurait 0 fr. 15 pour l'épicerie détaillant, 0 fr. 20 pour le ramasseur et 0 fr. 65 pour le producteur.

Ce prix de 6 fr. 65 (et dans certaines communes, on le ramasse encore à 0 fr. 50) est-il réellement suffisant pour permettre au cultivateur de couvrir ses frais et de trouver une juste rémunération de son travail ?

Nous ne le croyons pas ! Peu de producteurs tiennent une comptabilité pour leur permettre d'établir leur prix de revient, et ceux qui arrivent à le tenir en, omettent généralement de compter leur main-d'œuvre, les impôts et différents frais inhérents à leur profession.

Nous ferions sourire bien des citadins en leur montrant sous les yeux les chiffres d'un rapport présenté à la Chambre d'Agriculture de la Loire-Inférieure, en décembre 1927. D'après la comptabilité d'un éleveur d'une région favorisée de la Basse-Loire, prenant pour base un troupeau de 20 vaches et d'un lauréat, le prix de revient du litre de lait ressortait à 0 fr. 85. Dans d'autres régions, moins favorisées, du département, le prix s'élevait à 1 fr. 25...

Ces chiffres, aujourd'hui, ne sont sans doute plus les mêmes. Ils peuvent être discutés. Ils varient d'une région à l'autre, de ferme en ferme, et par le fait que la machine productrice est une machine vivante, excessivement capricieuse et variable, il est très difficile d'établir le prix de revient exact du litre de lait... Le consommateur ne peut que profiter de cette ignorance !

Il se plaint cependant de la cherté du lait. N'avons-nous pas entendu dire maintes fois que le lait ne coûtait rien à produire... que les vaches ne se nourrissent que d'herbe et que cette herbe poussait toute seule ! Oui, le lait est cher pour la ménagère qui doit sortir quelques pièces de sa bourse. Même à 0 fr. 50 ou 0 fr. 30, elle le trouverait encore cher... Mais cette ménagère achète-t-elle peut-être une douzaine d'œuvres (les moins chères) à 5 fr. 50, un beau morceau de filet ou d'aloyau, un litre de gros vin à 2 fr. 50, quelques bananes ramollies à trois pour 1 fr. et le dimanche elle s'offre, comme tout le monde, une place de cinéma parlant à 8 francs, sans parler des autres dépenses superflues.

Or, de tous les aliments, à valeur alimentaire égale, LE LAIT EST LE MOINS CHER. Un litre de lait renferme 130 grammes de matières sèches, soit la même somme de principes nutritifs que 400 ou 425 grammes de bonne viande, sans os.

Ces 130 grammes de matières sèches contenus dans un litre de lait se décomposent comme suit : 40 grammes de matières grasses, 30 de matières azotées (caséine), 50 de matières sucrées et 10 grammes de ma-

tières minérales. Pour composer un aliment ayant la même valeur nutritive, en prenant comme base nos aliments usuels, il faudrait : 0 fr. 70 de matière grasse du beurre, 2 fr. » de matière azotée de la viande, 0 fr. 20 de sucre.

Soit donc un total de 2 fr. 90 pour remplacer la valeur nutritive d'un litre de lait.

Quant aux bananes — soi-disant si nourrissantes — il en faudrait au moins dix pour remplacer, en partie, un litre de lait ! Elles ne représentent que 0 fr. 10 d'éléments utiles.

Que l'on nous excuse de cette petite digression, mais ces vérités sont bonnes à rappeler aux ménagères, aux mères de familles soucieuses d'une bonne économie et de la santé de leurs enfants.

Si le lait est un aliment riche, c'est aussi un liquide susceptible d'altérations profondes, sous l'influence d'organismes infiniment petits : les microbes. Ceux-ci, en provenance de l'air, de la vache, de la litière ou des mains du vacher, peuvent rapidement décomposer le lait et le rendre parfois très dangereux à la santé humaine : d'où nécessité d'observer pour l'industrie laitière la plus méticuleuse propreté et de faire subir au produit certaines préparations, avant de le livrer à la consommation.

Nous commençons aujourd'hui, un peu partout en France, à avoir des Sociétés, des Coopératives dotées d'un outillage moderne, QUI PASTEURISENT LE LAIT. C'est un grand progrès ! Nous ne faisons que suivre, tardivement, l'exemple des Hollandais, des Danois, des Suisses, des Allemands, des Américains, qui nous ont devancés dans cette voie de l'hygiène.

Le lait destiné à être ainsi traité est chauffé dans un « pasteurisateur », à la température de 65-70 degrés, pendant vingt minutes environ. Cette opération permet de tuer la plupart des microbes adultes — tout au moins les plus redoutables — et à prolonger sa conservation. Le lait est ensuite refroidi à la température de 3 degrés, en coulant en nappes minces sur des « réfrigérants », appareils spéciaux à grande surface ondulée, à l'intérieur desquels circule un courant d'eau glacée. Le lait est alors mis en bidons hermétiquement fermés et en lieu frais, en attendant d'être livré en ville.

Inutile d'ajouter que la pasteurisation n'enlève au lait, ni son aspect, ni sa saveur, ni sa richesse... Elle augmente seulement le prix de revient de 0 fr. 15 à 0 fr. 20 par litre, ce qui est vraiment peu de chose pour s'assurer, soi et sa famille, contre la maladie !

N'est-ce pas une Assurance sociale qui doit retenir notre attention ? Et puisque s'ouvre une nouvelle campagne du « Timbre Antituberculeux », puisse la lutte contre l'horrible fléau de la TUBERCULOSE doit conjuguer tous nos efforts, commençons par nous assurer contre le mal. Mieux vaut prévenir que guérir !

Intéressons le producteur, pour qu'il puisse nous fournir UN LAIT RICHE ET SAIN !

R. FAIVRE.

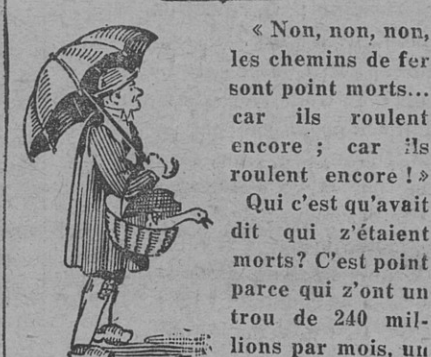
Si ce Bulletin vous intéresse, s'il est pour vous le meilleur organe de documentation et de vulgarisation agricole, si vous trouvez qu'il défend au mieux vos intérêts...

Il plaira et rendra service aussi à vos voisins, à vos amis.

Faites-le inscrire au Syndicat.

Vous augmenterez notre force et doublerez nos moyens d'action.

Un Brin de Causette...



« Non, non, non, les chemins de fer sont point morts... car ils roulent encore ; car ils roulent encore ! » Qui c'est qu'avait dit qui s'étaient morts ? C'est point parce qu'il y a un trou de 240 millions par mois, un déficit de 5 milliards pour 1931, qui vont bazarder leur matériel et remonter leurs chefs d'gares ! Pensez-vous, disparaître au moment où qu'en a le plus besoin bétail et terribles nos produits vers la capitale, les marchés du centre, de l'est ou du nord ? Fallons bien les envoyer quelque part, si les Anglais faisant la p'tite bouche. Alors qui s'grouillent à nous faire des transports rapides... à des tarifs abordables, en rapport avec not' bourse.

Mais c'est point tout ça. Qu'équ'un accuse le père Jeanot de vouloir étrangler les p'tites lignes de chemins de fer, au profit des autobus ! J'n'en jamais souhaité la disparition de personne et à pu forte raison des p'tits « tortillards », quand y rendent service... et qui déraillent pas trop souvent. C'est-y ma faute si on a inventé les automobiles par leur faire concurrence.

Je laisse la parole à un Chef d'Exploitation d'un p'tit réseau, qui m'a fait l'honneur de m'écrire et donne comme exemple le transport des patates, par 5.000 kilos :

« — Pour une distance de 50 kilomètres, par camion-auto, il faut compter 50 francs par 1.000 kilos, et encore ce prix ne représente que 2 fr. 50 du kilomètre puisque le camion-auto est obligé d'effectuer 100 kilomètres. Pour la même distance et pour le même poids (5.000 kilos) le prix par 1.000 kilos, sur ma Compagnie, est de 24 fr. 50. Différence en moins : 25 fr. 50 par 1.000 kilos.

Et pour la même distance, par expédition de 20.000 kilos, le prix par 1.000 kilos n'est plus que de 22 fr. 95. Différence en moins : 27 fr. 05.

Si l'agriculteur a la commodité de ne plus se déranger en faisant transporter ses marchandises par camion-auto, il paie cher cette commodité, qui est représentée, dans le premier cas, par 2 fr. 55 des 100 kilos, et dans le deuxième cas, par 2 fr. 70 des 100 kilos. Ne croyez-vous pas que l'agriculteur gagnait bien sa journée en conduisant, ou en allant chercher ses marchandises à la gare du petit chemin de fer, comme dans le temps passé ?

Le petit chemin de fer a donc sa raison de continuer à fonctionner, ne serait-ce que pour servir de régulateur des prix de transports, qui, inévitablement, ne manquent pas d'augmenter s'il n'existe plus. Ses prix sont d'ailleurs bien inférieurs à ceux appliqués sur les Grands Réseaux, et l'exemple ci-après le fait ressortir.

Par charge de 5.000 kilos, pour une distance de 50 kilomètres, le prix des 1.000 kilos est de 45 fr. 50. Ceux pour le même poids et pour la même distance, sur ma Compagnie, par 1.000 kilos, ne sont que de 24 fr. 50. Différence en moins : 21 fr. par 1.000 kilos, soit 2 fr. 10 de moins par 100 kilos.

Vive dan les p'tits chemins de fer (gérés en bons pères de famille) qui coûtent moins cher que les Grands Réseaux et les autos-gamions ! Le soleil luisant pour tout l'monde... mais avec not' siècle de mécanique et d'inventions, c'est un peu la lutte du pot de terre contre le pot de fer.

Qu'en pensez-vous les amis ?

MAITRE JEANNOT.

Toujours à propos du Doryphore

« L'Echo de la Loire », dans son numéro du 11 courant, publie une lettre de M. J. Percy-Busch, consul britannique intérimaire à Nantes, dont le but était de justifier les mesures prises par le Ministre de l'Agriculture britannique contre le doryphore.

Je lui laisse la parole :

« Je constate avec peine que le point réel des décisions prises est très inexactement saisi, et souvent même interprété comme une marque d'hostilité à l'encontre de la France, alors que nos sentiments envers elle n'ont jamais variés. »

Puis il s'efforce de nous convaincre que ces mesures ne sont pas dictées par des mesures politiques, et encore moins économiques, mais uniquement par le souci de défendre leur sol d'une contamination à laquelle les agriculteurs français ne s'opposent pas avec toute l'attention et l'énergie désirables.

Je suis loin d'être convaincu que les mesures qui sont prises par le Ministre de l'Agriculture britannique ne sont pas des mesures de prohibitions pour tous les produits du sol français. Que l'on ne vienne pas dire, par exemple, que les produits nantais peuvent apporter la contamination. Nantes exporte surtout sur l'Angleterre des carottes hâtives, qui, après avoir été lavées à grande eau, sont triées avec soin et expédiées dans du matériel neuf, garni de papier neutre, où aucune parcelle de terre ne peut être constatée dans les emballages ; il en est de même de tous les produits maraîchers de notre région, qui sont toujours traités avec le plus grand soin.

La mesure draconienne prise par l'Angleterre était préparée depuis plusieurs années : en avril 1929, une mission spéciale, représentée par M. Maltby, désigné par le Ministre de l'Agriculture d'Angleterre, fut chargée de visiter tous les centres de productions de l'Europe, et spécialement ceux qui exportaient sur l'Angleterre. Les délégués de cette mission passèrent à Nantes vers le 10 avril 1929 ; ils avaient déjà visité tous les centres producteurs du Midi, de l'est à l'ouest de la France, et se proposaient de remonter la Loire jusqu'à Orléans, puis de visiter tous les centres importants de la Bretagne, de Strasbourg, où je les revis au Congrès de standardisation. Cette mission avait pour but de se renseigner sur les meilleurs procédés de culture qui auraient pu être pratiqués en Angleterre. C'était un avant-coureur des mesures à prendre pour nous évincer des marchés anglais.

Jetons maintenant un coup d'œil sur le Doryphore et nous verrons

qu'il n'a été qu'un prétexte pour justifier les mesures draconiennes prises par l'Angleterre pour nous évincer du marché anglais.

Le Doryphore apparut aux Etats-Unis vers 1855, aux environs des Montagnes Rocheuses, proches du Missouri ; en 1859, il envahit l'Illinois et le Nebraska ; en 1861 l'Etat d'Iowa, en 1862 le Wisconsin, en 1865 l'Indiana et en 1867 l'Indiana ; aujourd'hui on peut dire que tout le territoire des Etats-Unis est envahi par le terrible insecte.

Pendant plus de cinquante ans, on n'a pas pu arrêter la marche du fléau, on ne connaissait pas de remède pratique. Ce n'est que depuis que fut utilisé, avec succès, les arsénates de plomb et les arsénates de chaux. C'est surtout ces derniers qui ont donné des résultats surprenants, et que le mal fut enrayé. La faveur des arsénates de chaux, en Amérique, est justifiée par les statistiques.

Alors qu'en 1919 les Etats-Unis utilisaient 2.500.000 kilos d'arsénate de plomb et 6.900.000 kilos en 1925, la consommation en arsénate de chaux passait, pendant la même période, de 600.000 kilos à 10.000.000 de kilos, soit près de vingt fois plus. Le remède est tellement efficace qu'une mission envoyée sur place eut de la peine à trouver quelques végétaux contaminés par le Doryphore.

Croyez-vous que l'Angleterre ait pris contre les Etats-Unis les mêmes mesures draconiennes qu'elle a prises envers la France ? Que non ! Les Anglais ne peuvent cependant nier que les Etats-Unis ne soient infestés, et cependant leurs produits de toutes sortes envahissent les marchés de l'Angleterre.

Il est probable que c'est d'Amérique que nous sont venus les premiers insectes qui nous ont contaminés. Comment se fait-il que, connaissant le remède, nous ayons laissé les foyers d'infections se multiplier ainsi en France ? C'est que notre Parlement était opposé aux traitements arsenicaux. Espérons que la terrible leçon lui ouvrira les yeux !

Nous recevons cependant, aussi nous, quantité de fruits des Etats-Unis et qui ont été traités par les arsenicaux, et qui n'ont jamais empoisonné personne, mais qui font une concurrence dévastatrice à nos bons fruits de France, qui, non traités convenablement, sont de plus en plus délaissés, parceque véreux.

Il n'est pas douteux que les adversaires des traitements arsenicaux ne soient les premiers à consommer les fruits traités avec ces produits. Il n'y a qu'en France que l'on voit de pareilles aberrations.

Un ami de la terre,
L. VINET père.

LE CONCOURS D'ANCENIS



La présentation des animaux devant le Jury
(Lire le palmarès en 2^e page).

La Semaine prochaine...
notre **NUMERO DE NOËL**

Un conte exotique inédit
Le Démon Noir
par Roland FAIVRE
illustrations de Jean-Armand BREGEON

Les Deux Réveillons
Conte de Noël, par Claude MONTORGE.

Une Nuit de Noël
par MAITRE JEANNOT

...de nombreux articles techniques, documentaires et variés.

Ce numéro parviendra à tous nos adhérents Jeudi 24 ou Vendredi matin 25 Décembre

MARCHES DE LA VILLETTE

Du Lundi 14 Décembre 1931

ANIMAUX	Achat	Vente	COURS OFFICIELS du kilo, viande nette					PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif				
			1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra	4 ^e qual.	5 ^e qual.	6 ^e qual.	7 ^e qual.	8 ^e qual.	9 ^e qual.
Bœufs.....	3.495	3.400	7 70	6 80	5 40	8 60	4 62	3 75	2 70	5 33		
Vaches.....	1.710	1.680	7 60	6 30	4 80	8 80	4 55	3 45	2 45	5 33		
Taureaux.....	423	410	6 50	5 80	5 10	7 30	3 90	3 10	2 55	4 52		
Veaux.....	1.753	1.700	12 70	10 70	9 40	13 70	7 62	6 40	5 33	8 50		
Moutons.....	14.639	14.000	15 20	9 60	7 30	17 30	7 60	4 50	3 20	8 65		
Porcs.....	3.253	3.253	8 14	7 28	4 42	8 56	5 70	5 10	3 10	6 "		

Du Jeudi 17 Décembre 1931

ANIMAUX	Achat	Vente	COURS OFFICIELS du kilo, viande nette					PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif				
			1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra	4 ^e qual.	5 ^e qual.	6 ^e qual.	7 ^e qual.	8 ^e qual.	9 ^e qual.
Bœufs.....	1.605	1.480	8 "	7 10	5 70	8 90	4 80	3 90	2 85	5 57		
Vaches.....	780	750	7 90	6 60	5 20	9 20	4 75	3 63	2 69	5 88		
Taureaux.....	270	250	6 80	6 10	5 40	7 50	4 08	3 35	2 70	4 65		
Veaux.....	1.717	1.600	12 30	10 40	9 40	13 30	7 38	5 92	5 12	8 23		
Moutons.....	5.800	5.700	16 20	10 60	8 30	18 30	8 10	4 98	3 65	9 15		
Porcs.....	2.409	2.400	8 14	7 28	4 42	8 56	5 70	5 10	3 10	6 "		

Un bon Aliment concentré

Le Riz d'Indochine est un excellent aliment du bétail qui convient à tous les animaux. Il mérite d'être mieux connu et d'être utilisé sur une grande échelle.

Notre pays ne vient qu'au 7^e rang en Europe pour la consommation des engrais. Il occupe malheureusement un rang encore bien plus modeste et tout à fait médiocre en ce qui concerne la consommation des aliments concentrés pour le bétail.

La production est pratiquement impossible de produire avec bénéfice de la viande ou du lait si les animaux sont nourris exclusivement avec des fourrages récoltés à la ferme.

Il est indispensable de compléter les rations des animaux avec des aliments de grande valeur nutritive, c'est-à-dire contenant peu d'eau et beaucoup d'éléments assimilables. Ces « aliments concentrés » jouent dans la production du bétail un rôle comparable à celui des engrais azotés, phosphatés et potassiques dans la production intensive des céréales ou des betteraves.

En période de crise, du reste, seuls les animaux d'une qualité parfaite se vendent encore à des cours raisonnables. Or, il est impossible de produire dans un délai suffisamment court des animaux en parfait état pour la boucherie, sans faire appel aux aliments concentrés.

Bien entendu, ces aliments doivent être choisis avec discernement et utilisés avec méthode.

Le Riz d'Indochine

Parmi tous les aliments concentrés existants à l'heure actuelle, un des plus intéressants à tous égards est sans contredit le Riz d'Indochine.

Ce n'est pas un produit nouveau puisqu'avant la guerre, la France consommait déjà 1.500.000 quintaux de Riz d'Indochine entièrement employés par les agriculteurs pour l'élevage et l'engraissement du bétail.

Pendant la guerre il est vrai, et pour plusieurs raisons, le Riz d'Indochine a cessé de venir en France et par conséquent d'être utilisé par notre bétail.

L'heure est venue d'employer à nouveau, et sur une grande échelle, le Riz d'Indochine pour l'alimentation des animaux de la ferme.

Le Riz d'Indochine est un produit français, car la France, ainsi que le savent tous les visiteurs de la merveilleuse exposition coloniale qui vient de fermer ses portes, est une nation de 100 millions d'habitants qui s'étend sur les cinq parties du monde.

Produit en grande abondance par une population laborieuse et sobre exploitant d'immenses superficies, le Riz d'Indochine est venu directement en France, par le moyen de la mer.

Il est ainsi devenu un produit de première main, car son emploi est particulièrement économique et avantageux à tous égards.

Valeur Nutritive et Digestibilité
La teneur du Riz d'Indochine, Saigon n° 1, en principes digestibles est la suivante : matières azotées 5,8 ; matières grasses, 0,2 ; extraits non azotés (amidon), 75,8 ; Cellulose, 0,7.

Si l'on compare le Riz d'Indochine avec d'autres aliments on constate que le Riz d'Indochine possède une incomparable valeur nutritive.

C'est ainsi que 100 kilos de riz ont la même valeur nutritive que 120 kilos de blé, de seigle ou d'orge ; 135 kilos d'avoine ; 300 kilos de bon foin ; 450 kilos de pommes de terre, etc., etc.

De plus, la très faible teneur du Riz d'Indochine en cellulose et de sa richesse en amidon lui assurent une excellente digestibilité.

Qualités du Riz d'Indochine
Non seulement le Riz d'Indochine est un aliment extrêmement riche mais encore il possède des qualités propres qui lui donnent droit à la faveur de tous les éleveurs avisés.

Il donne aux animaux qui le consomment une chair parfaitement blanche. C'est ainsi un aliment extrêmement intéressant pour la production des veaux de boucherie, des porcs gras, des volailles.

La réunion a ensuite examiné l'application de l'article relatif à la taxe du gros rendement, le contrôle des déclarations de récolte et la propagande en faveur du vin.

L'assemblée a entendu cet après-midi les explications de M. Barthé, sur le principe du degré minimum des vins. L'assemblée a émis le vœu que ce degré minimum soit annuellement fixé à huit degrés pour la campagne courante.

La réunion a demandé ensuite que le blocage prévisionnel de la récolte des vins soit effectué annuellement avant que soient connus les chiffres totaux pour que le blocage définitif puisse être établi en toute connaissance de cause.

La réunion a accepté le principe des coopératives de vinification.

Concours Général Agricole de Paris

Avis aux agriculteurs exposants

Les agriculteurs désireux de présenter des animaux reproducteurs au Concours général agricole de Paris, hésitent le plus souvent à y prendre part en raison des frais de transport élevés qui leur incombent.

C'est dans le but d'encourager les meilleurs éleveurs à y exposer leurs animaux que l'arrêté de M. le Ministre de l'Agriculture, en date du 14 novembre 1931, prévoit de nouvelles dispositions réduisant les frais de transport par voie ferrée, pour le Concours général agricole qui doit se tenir à Paris du 14 au 20 mars 1932.

Le principe admis jusqu'à présent « que les frais de transport par voie ferrée sont à la charge des exposants d'après le tarif réduit consenti par les Compagnies de Chemin de fer » est maintenu, c'est-à-dire que les agriculteurs exposants paient le tarif plein à l'aller et que le retour est gratuit.

Une réduction complémentaire est accordée sur laquelle on ne saurait trop insister auprès des agriculteurs du département en raison de l'économie intéressante qu'elle comporte. En ce qui concerne les animaux reproducteurs, la moitié des frais de transport sera remboursée aux exposants pour la partie du trajet qui dépasse 200 kilomètres à l'aller, sur la présentation du récépissé de chemin de fer, à un bureau spécialement installé à cet effet, dans l'enceinte du Concours.

Pour tous renseignements concernant le Concours agricole de Paris, les agriculteurs sont priés de s'adresser soit à la Préfecture, soit à la Direction des Services agricoles, 33, rue de Strasbourg, Nantes.

Conclusion
La devise de l'éleveur moderne doit être de produire en abondance et au plus juste prix des animaux de première qualité.

Cela n'est possible qu'à la condition d'employer, sur une assez grande échelle et méthodiquement, les aliments concentrés mal connus et trop peu employés en France jusqu'à présent.

Parmi ces aliments concentrés, le Riz d'Indochine a droit à une place de choix, tant par ses nombreuses qualités que par son origine française.

Donnez du Riz d'Indochine à vos animaux. Vous servirez vos intérêts tout en servant les intérêts français.

B. P.

Communiqué de la Société des Agriculteurs de France

A l'occasion du vote, par la Chambre, d'un projet de loi relatif aux avances à consentir à certaines caisses de crédit agricole, des informations inexactes ou tendancieuses visant la Société des Agriculteurs de France ont paru dans la Presse.

La Société des Agriculteurs de France ne fait aucune opération financière ou commerciale et n'ayant pas subi de pertes, n'a pas à être « renflouée ».

Société reconnue d'utilité publique, son objet statutaire est de « contribuer au progrès des diverses branches de l'Agriculture par des études, des discussions, des encouragements, etc. »

Du fait de la crise, certaines difficultés ont été ressenties par la Caisse Centrale de Crédit Agricole créée sous son patronage, mais qui jouit d'une autonomie complète et fait porter son activité, en toute indépendance, sur des opérations strictement agricoles.

Quelles que soient ces difficultés, elles ne sauraient empêcher le fonctionnement des nombreux organismes syndicaux, mutualistes ou coopératifs qui gravitent également autour de la Société des Agriculteurs de France et qui, grâce aux appuis qu'elle leur procure, contribuent très utilement dans toutes les régions de France, en des heures particulièrement dures pour l'Agriculture, à la défense de ses intérêts et à l'organisation professionnelle des cultivateurs.

Toute généralisation qui pourrait être faite à cet égard serait sans fondement.

ACHETEZ TOUS LE TIMBRE ANTITUBERCULEUX

La Vie Syndicale

Saint-Viaud

La conférence qui devait avoir lieu dimanche 20 décembre, à l'Orphelinat Leray, sur la demande de M. Coutin, a été reportée à une date ultérieure. Nous la ferons connaître en temps opportun.

Le Clion

M. JEAN GUILLOU, délégué au bourg du Clion, est nommé Agent du Syndicat Central et de notre Coopérative agricole.

Nos adhérents du Clion pourront s'adresser désormais à M. Guillou.

M. JULES COSSÉ, Les Fosses, à Saint-Marie, reste toujours notre Agent pour toute la région de Pornic-Sainte-Marie.

Saint-Herblain

Dimanche dernier 13 Décembre, à ce lieu, au bourg de Saint-Herblain, l'Assemblée annuelle des agriculteurs de la commune. C'est une section du Syndicat du pays nantais auxiliaire du Comité de Vertou. Elle est présidée par M. de la Gourmerie, notre dévoué secrétaire général, maire de Saint-Herblain.

Réunion locale de famille, où la plus franche cordialité et la meilleure gaieté n'ont cessé de régner.

Comme attraction, cette année, la section décernait des prix à « la plus belle vache laitière et au meilleur taureau de la commune ». Le jury avait été formé par M. Michel, vétérinaire départemental ; M. Raymond Lefebvre, ingénieur agronome, président du Syndicat d'élevage normand ; MM. Joseph Héry et Emile Cassard, éleveurs à Basse-Goulaine, conseillers et représentants du Comité de Vertou avec notre Président.

Voici quels ont été les lauréats. Les plus belles vaches : MM. Radigais, Rivière, Rialan, Tillard, Mabil. Les plus beaux taureaux : MM. Radigais, Aubin Jean.

Au cours de la réunion, M. Michel, le distingué vétérinaire départemental, donna ses judicieux conseils relatifs aux précautions nécessaires pour la santé des vaches laitières.

Puis M. Raymond Lefebvre a recueilli des applaudissements unanimes en faisant aux éleveurs une instruction très remarquable sur les races de vaches laitières en usage dans le pays : Hollandaise, flamande, normande, bretonne et nantaise.

Chacun s'est promis de revenir l'année prochaine, et d'apporter au concours la plus belle bête de son étable.

Elles ne sont pas rares à Saint-Herblain.

Elles ne sont pas rares à Saint-Herblain.

Elles ne sont pas rares à Saint-Herblain.

Elles ne sont pas rares à Saint-Herblain.

Elles ne sont pas rares à Saint-Herblain.

Elles ne sont pas rares à Saint-Herblain.

Elles ne sont pas rares à Saint-Herblain.

Elles ne sont pas rares à Saint-Herblain.

Elles ne sont pas rares à Saint-Herblain.

Elles ne sont pas rares à Saint-Herblain.

Elles ne sont pas rares à Saint-Herblain.

Elles ne sont pas rares à Saint-Herblain.

Elles ne sont pas rares à Saint-Herblain.

Elles ne sont pas rares à Saint-Herblain.

Elles ne sont pas rares à Saint-Herblain.

Elles ne sont pas rares à Saint-Herblain.

Elles ne sont pas rares à Saint-Herblain.

Elles ne sont pas rares à Saint-Herblain.

Elles ne sont pas rares à Saint-Herblain.

Elles ne sont pas rares à Saint-Herblain.

Elles ne sont pas rares à Saint-Herblain.

Elles ne sont pas rares à Saint-Herblain.

Elles ne sont pas rares à Saint-Herblain.

Elles ne sont pas rares à Saint-Herblain.

**superphosphate =
acide phosphorique
soluble dans
l'eau.
assimilation rapide.**

Foires et Marchés de la Semaine

Dimanche 20 Décembre. — Frossay.

Lundi 21. — La Boissière-du-Doré, Couffé, Doulon, Nozay, Pontchâteau.

Mardi 22. — Grandchamp, La Meilleraye-de-Bretagne, Savenay, Montoir-de-Bretagne, Paillex.

Mercredi 23. — Le Pellerin, Châteaubriant, Savenay.

Jeudi 24. — Moisdon-la-Rivière, Plessé, La Chapelle-Heulin, Ancenis, Cordemais.

Vendredi 25. — Clisson, Paulx, St-Nazaire.

Samedi 26. — La Chapelle-des-Maraux, Guenrouët, Mouzeil, Petit-Mars, Saccé.

Conservation des Pommes de Terre

Depuis 1896, nous appliquons et avons généralisé la méthode de conservation par poudrage des tubercules, avec de la chaux en poudre.

Les tubercules bien triés sont rentrés en cave ou à la grange et chauffés à 1 °.

Le saupoudrage doit atteindre toute la surface des tubercules, et pour cela, il suffit, en chauffant, de rouler les pommes de terre avec la main.

La conservation est parfaite pendant six à 7 mois, tant pour la consommation que pour les semences.

La chaux, qui est un caustique puissant, absorbe une partie de l'humidité de surface, tout en détruisant les bactéries et champignons, facteurs de la pourriture.

Il y a là une réalisation très simple et peu coûteuse, à la disposition des agriculteurs.

Arthur CADORET.
(La Gazette du Village.)

« MAMAN »

Le numéro de décembre de Maman, la grande Revue illustrée de puériculture que rédigent pour les mamans les plus grands médecins de France, vient de paraître.

Le docteur Jean-Louis Faure, chirurgien des hôpitaux, professeur de clinique gynécologique à la Faculté de Médecine de Paris, membre de l'Académie de Médecine, y traite la grave question des pertes de la femme.

Le docteur Lereboullet, professeur d'hygiène et de clinique de la première enfance à la Faculté de Médecine de Paris, donne le tableau des rations moyennes pour l'élevage au sein et le tableau des tailles et poids moyens de la première enfance.

Ensuite les rayons X et le diagnostic des maladies infantiles, par le docteur Faveau de Courmelles, président de la Société française d'hygiène. Il est nécessaire de peser fréquemment et régulièrement les nourrissons, par le docteur Ch. Gardère, médecin des hôpitaux de Lyon.

La Polymyélite aiguë, contagion et prophylaxie, par le docteur R.-A. Martignole, médecin des hôpitaux de Paris, article que rendent d'une actualité toute spéciale les cas signalés en Haute-Savoie. Les conseils pratiques de Maman : l'hygiène de la grossesse, par le professeur Paul Delmas, de la Faculté de Médecine de Montpellier. Les végétations adénoïdes, par le docteur H.P. Chateletier, oto-rhino-laryngologiste des hôpitaux de Paris. Les ruptures varicelleuses, par le docteur Louis Humbert.

« Mon enfant manque d'appétit », par le docteur Billaud, médecin de la Fondation Budin. Engorgements et gergures, par le docteur Poinel, membre de la Société française de dermatologie. La Maison familiale de la Loire, par le docteur Laboure. Le jouet vu par les parents et par les enfants. Nos enfants. Nos tricotés, par Maghe. La bonne cuisine. Le 3^e Congrès de l'Ecole des parents. Et la table des matières de Maman de 1931.

Un numéro spécimen : 2 francs. Prix de l'abonnement : un an, 20 fr., à envoyer à Maman, 35, rue des Jeûneurs, Paris. Chèque postal Paris 813-67.

Les bras du fermier

Nous avons dit que le moulin électrique, sur trépid, plus souvent désigné sous le nom de « Portable », permettait d'exécuter la plupart des travaux de la ferme dans le cadre habituel de ces travaux. Une question se pose aussitôt : l'utilisation d'un tel moulin exige-t-elle pas une installation spéciale devant laquelle reculeront nombre de ruraux ?

A cette question, nous répondons en disant que cet appareil de la force d'un demi-cheval ne nécessite aucune installation spéciale : tous ceux qui possèdent la lumière électrique peuvent l'utiliser sans modification aucune. Il marche sur la lumière, comme le fer à repasser, la bouilloire ou le réchaud électrique. Sa consommation doit être considérable ? Nullement, elle est inférieure à celle d'une bouilloire électrique et à peine supérieure à celle d'un fer à repasser.

Et il peut faire du bon travail ? Il peut exécuter tous les travaux courants, c'est-à-dire actionner tous les appareils que l'on peut mouvoir à bras. C'est bien clair. Mais il faut pour cela des appareils spéciaux ? Point, il est conçu de telle sorte qu'il peut, sans adjonction ni transformation, s'adapter à tous les appareils que vous possédez déjà : écremeuse, battoir, coupe-mur, hachepaille, pompe à soulever le vin, etc., etc.

Et il se branche sur la lumière ? Il se branche sur la lumière, une simple prise de courant suffit.

Et il peut faire du bon travail ? Il peut exécuter tous les travaux courants, c'est-à-dire actionner tous les appareils que l'on peut mouvoir à bras. C'est bien clair. Mais il faut pour cela des appareils spéciaux ? Point, il est conçu de telle sorte qu'il peut, sans adjonction ni transformation, s'adapter à tous les appareils que vous possédez déjà : écremeuse, battoir, coupe-mur, hachepaille, pompe à soulever le vin, etc., etc.

Et il se branche sur la lumière ? Il se branche sur la lumière, une simple prise de courant suffit.

Et il peut faire du bon travail ? Il peut exécuter tous les travaux courants, c'est-à-dire actionner tous les appareils que l'on peut mouvoir à bras. C'est bien clair. Mais il faut pour cela des appareils spéciaux ? Point, il est conçu de telle sorte qu'il peut, sans adjonction ni transformation, s'adapter à tous les appareils que vous possédez déjà : écremeuse, battoir, coupe-mur, hachepaille, pompe à soulever le vin, etc., etc.

Et il se branche sur la lumière ? Il se branche sur la lumière, une simple prise de courant suffit.

Et il peut faire du bon travail ? Il peut exécuter tous les travaux courants, c'est-à-dire actionner tous les appareils que l'on peut mouvoir à bras. C'est bien clair. Mais il faut pour cela des appareils spéciaux ? Point, il est conçu de telle sorte qu'il peut, sans adjonction ni transformation, s'adapter à tous les appareils que vous possédez déjà : écremeuse, battoir, coupe-mur, hachepaille, pompe à soulever le vin, etc., etc.

Et il se branche sur la lumière ? Il se branche sur la lumière, une simple prise de courant suffit.

Et il peut faire du bon travail ? Il peut exécuter tous les travaux courants, c'est-à-dire actionner tous les appareils que l'on peut mouvoir à bras. C'est bien clair. Mais il faut pour cela des appareils spéciaux ? Point, il est conçu de telle sorte qu'il peut, sans adjonction ni transformation, s'adapter à tous les appareils que vous possédez déjà : écremeuse, battoir, coupe-mur, hachepaille, pompe à soulever le vin, etc., etc.

Et il se branche sur la lumière ? Il se branche sur la lumière, une simple prise de courant suffit.

Et il peut faire du bon travail ? Il peut exécuter tous les travaux courants, c'est-à-dire actionner tous les appareils que l'on peut mouvoir à bras. C'est bien clair. Mais il faut pour cela des appareils spéciaux ? Point, il est conçu de telle sorte qu'il peut, sans adjonction ni transformation, s'adapter à tous les appareils que vous possédez déjà : écremeuse, battoir, coupe-mur, hachepaille, pompe à soulever le vin, etc., etc.

Et il se branche sur la lumière ? Il se branche sur la lumière, une simple prise de courant suffit.

Et il peut faire du bon travail ? Il peut exécuter tous les travaux courants, c'est-à-dire actionner tous les appareils que l'on peut mouvoir à bras. C'est bien clair. Mais il faut pour cela des appareils spéciaux ? Point, il est conçu de telle sorte qu'il peut, sans adjonction ni transformation, s'adapter à tous les appareils que vous possédez déjà : écremeuse, battoir, coupe-mur, hachepaille, pompe à soulever le vin, etc., etc.

Et il se branche sur la lumière ? Il se branche sur la lumière, une simple prise de courant suffit.

Et il peut faire du bon travail ? Il peut exécuter tous les travaux courants, c'est-à-dire actionner tous les appareils que l'on peut mouvoir à bras. C'est bien clair. Mais il faut pour cela des appareils spéciaux ? Point, il est conçu de telle sorte qu'il peut, sans adjonction ni transformation, s'adapter à tous les appareils que vous possédez déjà : écremeuse, battoir, coupe-mur, hachepaille, pompe à soulever le vin, etc., etc.

Et il se branche sur la lumière ? Il se branche sur la lumière, une simple prise de courant suffit.

Offres et Demandes

Service réservé à nos Adhérents. Ecrire ou s'adresser au Syndicat, 2, rue Scribe, Nantes.

Tarif : 5 francs par annonce et pour une seule insertion.

OFFRES

56. — A vendre, 24 muids, tonnettes-barriques, petites futailles, tous genres. S'adresser à M. Charon-Jamin, 36, quai Malakoff, Nantes.

167. — A vendre, beaux plants de vignes greffés et producteurs directs recommandés, authentifiés et sélectionnés. S'adresser à M. E. Girault, Viticulteur-Pépinieriste, domaine de la Ronde, à Jaunay-Clan (Vienne).

183. — A vendre, plants de vignes racinés et greffés Muscadet, Gros-Plants, Pinot et Hybrides de Seibel n° 4986-880, cépage à vin blanc, et Seibel n° 4643 et 5455 rouge, Baco

de également, à la taille, plusieurs centaines de kilos de sarrasin du même numéro ou en boutures, au choix. Le tout en provenance de mon vignoble et garanti comme authentique. S'adresser à Pétard-Luneau, à L'Audré, La Chapelle-Basse-Mer (L.-I.).

230. — A vendre, une charrette fourragère en bon état. S'adresser à M. Francis Leduc, La Maisonneuve, route de Carquefou, Nantes.

237. — Viticulteurs, plantez les cinq meilleures variétés actuellement connues pour votre région, les seules donnant vraiment satisfaction sous le rapport de la vigueur, de la résistance aux maladies, de leur rendement, de la qualité de leur vin absolument net de goût. En blanc: Seibel 4995, Baco 22-A. En rouge: Seibel 4643, 5455, Baco n° 1. S'adresser à M. Cornetteau, propriétaire, Belle-Fontaine, Paulx.

238. — A vendre: 1° Une machine à coudre marque « Moscovite » bon état; 2° une jument 1/2 sang, 9 ans, apte aux travaux, très douce. S'adresser à M. Cercle Joseph, cultivateur à la Gillardière, La Chapelle-Basse-Mer (L.-I.).

239. — Suis acheteur d'une charrette à bœufs en bon état. S'adresser à M. Girardeau, La Prairie, Pont-Saint-Martin.

240. — On offre à prix réduit, en bon état de service: 1° Un brabant double, système « Universala », à mancheron, poids 150 kilos; 2° Un trieur « Marot » n° 2, long, 2 m. 30; 3° Une bascule pouvant peser vivant un bœuf de grande taille; 4° Une charrette à bras et un extirpateur. Tous ces articles sur essai chez le vendeur.

241. — A louer pour 1er novembre 1932, environ d'Angers: Une ferme de 13 hect. 50, composée de 7 hect. de terres labourables, 4 hectares 50 en prairies, 1 hect. de vigne et 50 ares bois, taillis. Bâtiments en très bon état. Pour tous renseignements, s'adresser au Syndicat qui transmettra.

242. — A louer ferme de 25 hectares, très bonnes terres, pour avril 1932, à prix d'argent ou à moitié fruits, en Vieilleville. S'adresser à M. Gaigard, rue Bonne-Garde, Nantes-Saint-Sébastien.

243. — A vendre, distributeur d'engrais état neuf. S'adresser au Syndicat.

DEMANDES

125. — On demande à louer une ferme de 15 à 20 hectares si possible

en herbage. Libre de suite. S'adresser au Syndicat.

128. — On demande ménage jardinier, laiterie, garde de chasse. S'adresser au Syndicat.

129. — Jeune ménage, 1 enfant, demande place, Toussaint 1932, homme petite culture, garde, jardinier, femme à toutes mains, femme occupée ou non. S'adresser à Mme de Bodard, à la Jacopière, par Craon (Mayenne).

130. — On demande jeune homme pour travaux de culture sachant s'occuper du bétail. Libre de suite. S'adresser au Syndicat.

131. — On demande cultivateur-vigneron, célibataire ou marié, sérieux, énergique, pouvant diriger personnel et livrer vin. Certificats et gages exigés première lettre. S'adresser au Bureau du Syndicat.

132. — On demande femme âgée ou jeune fille débutante pour maison et jardin à la campagne, certificats et gages exigés première lettre. Petit travail. S'adresser au Syndicat.



PRODUITS DIVERS

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

RIZ et ISSUES

Riz Saigon n° 1, par 100 kilos 115 »
Issues de riz: 75 »
Remouillage de fèves: 78 »
Mais pour volailles: 90 »
Les 100 kilos logés sur wagons Nantes, Chantenay

« LE TITAN » 105 »
Farine alimentaire pour porcs et bovins.
Les 100 kilos logés, sur wagon Chantenay.

Farine « La Reine », 124 fr. les 100 kilos logés, départ Plessé.

Tourteaux en farine et divers

Arachide et Coprah (au cours)
Sorgho: 90 »
Les 100 kilos logés sur wagon Nantes.
Farine de Manioc: 98 »
Les 100 kilos, départ Ste-Pazanne.

Aliments pour Volailles et Lapins

Granulé condensé: 115 »
Grande Pondeuse: 130 »
Farine de viande: 190 »
Farine d'os alimentaire: 87 »
Les 100 kilos logés sur wagon Vertou.

Aviculture de l'Ouest
Boulettes « OVOX » pour pondeuses: 130 »
Proviens « DAPOX » pour Lapins: 120 »
Farine de Poisson supérieure: 210 »
Viande extra: 185 »
Coquilles huîtres: 50 »
Sur wagon départ Nantes.

Produits des Etablissements Arsène Bertin

ALIMENTATION GENERALE
Proviens « Sucraff » N° 1: 75 »
« Sucraff » N° 2: 72 »

ALIMENTATION DES CHEVAUX

Aliment complet N° 1, 40 % avoine, 35 % mélasse: 95 »
Aliment « Le Picotin », pour chevaux de campagne (sucédanés, avoine tourteaux): 103 »

ALIMENTATION DES PORCS

Optima pour engraissement des porcs: 109 »
pour porcelets et truies: 160 »
Les 100 kilos logés sur wagon Nantes.

Saint-Joseph ou pris à l'usine.
ALIMENTATION DES BOEUFs
VACHES ET VEAUX

Optima Lait: 112 »
Optima pour engraissement des bœufs: 120 »
Optima, farine lactée pour vœux, par sacs de 5 k.: 15 50

Aliments mélassés

Mélasse Say, 80 % mélasse: 88 »
Son mélassé Say, 50 %: 103 »
Paille mélassée Say, 50 %: 72 »
Les 100 kilos logés sur wagon Paris-Gobelins et Pont-d'Ardres.

Proviens

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

COOPERATIVE

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

Huile comestible

Etablissements H. de la Tuillaye
Huile d'olive
Par estagnon de 5 litres: 50 »
(logés franco gare).
Par estagnon de 10 litres: 113 »
(logés franco gare).

Huile « LA DELICATE »

5 litres, La Délicate, logés franco gare, 35 fr.
10 litres, La Délicate, logés franco gare, 66 fr.

5 litres, La Délicate, logés départ Nantes, 29 fr.

10 litres, La Délicate, logés départ Nantes, 57 fr.

28 litres, La Délicate, nus départ Nantes, 4 fr. 60 le litre.

Savons

Savon, marque G.H.B., blanc extra, 72 % d'huile, garanti pur: 265 »
Ces prix s'entendent aux 100 kilos par caisse de 50 kilos, en barres ou en morceaux de 500 grammes.

Savon Croix d'Or: 300 »
Les 100 k. départ Nantes.

NOS MERCURIALES

Grains et Farines

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

117 et 141
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 17 décembre.

Blé moralement sans ail, base 74 kilos reversibles: 148
Blé sans ail, base 74 kilos reversibles: 150
Avoines grises ou noires: 94
Avoines bigarrées: 84
Sarrasin (Bretagne): 85
Orge Maroc (logés): 62
Orge Danube 69 kilos: 76
Son bonne fabrication: 53 à 55
Son (Paris): 60
Mais Indochine (logés): 60
Mais Bessarabie: 65

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

Légumes et Primeurs

MARCHE DU CHAMP DE MARS
Cours du 16 décembre

Artichauts, les 12, 14 fr. — Betteraves, les 12, 4.50. — Carottes, la boîte, 0.40. — Céleri rave, la boîte, 6 fr. — Céleri blanc, la boîte, 4 fr. — Choux-pommes, les 16, 8 fr. — Choux-fleurs, les 11, 15 fr. — Choux Bruxelles, le kilo, 0.60. — Cresson, les 12, 6 fr. — Chicorées, les 12, 3 fr. — Escaroles, les 12, 0.75. — Epinards, le kilo, 1.50. — Laitues, les 12, 3 fr. — Mâche, le kilo, 1 fr. — Navets, la boîte, 0.60. — Oseille, le kilo, 1.50. — Oignons, le kilo, 0.70. — Pommes, le kilo, 0.75. — Pissenlits, le kilo, 3 fr. — Poireaux, la boîte, 2.50. — Radis, les 12, 3 fr. — Salaisins, la boîte, 1.75. — Scorsonnes, la boîte, 1.50. — Endives, le kilo, 2 fr.

Fourrages

On cote suivant lieux de production, les 1,000 kilos:

Paille de blé bottée: 215
Paille de blé pressée: 205 à 210
Paille avoine bottée: 185
Paille avoine pressée: 185
Paille orge bottée: 185 à 190
Paille orge pressée: 185

Cours du Bétail

Syndicat de la Boucherie de Nantes
Cours du 11 décembre

On cote le demi-kilo:

VEAUX: 434. — 1re qualité, 6.25 à 7.25; 2e qualité, 5.25 à 6.25; 3e qualité, 4.25 à 5.25.
BŒUFS: 1. — Devant: 1re qualité, 4 à 4.25; 2e qualité, 3 à 3.50; 3e qualité, 2 à 3 fr. Derrière: 1re qualité, 4 à 5 fr.; 2e qualité, 3 à 4 fr.; 3e qualité, 2 à 3 fr.

MOUTONS: 275. — 1re qualité, 7 à 8 fr.; 2e qualité, 5.50 à 6.50; 3e qualité, 4.50 à 5.50.
AGNEAUX sans tarif.

PRIX DU KILO SUR PIED

BŒUFS. — Plus bas, 2 fr.; plus haut, 5 fr.; prix moyen, 3.50.
VEAUX (suivant qualité). — Plus bas, 4.25; plus haut, 7.25; prix moyen, 5.75.
MOUTONS. — Plus bas, 4.50; plus haut, 8 fr.; prix moyen, 6.25.

Cours des Vins

Muscadet 1er choix: 600 à 650
Muscadet 2e choix: 550 à 600
Gros-Plant 1er choix: 300 à 350
Gros-Plant 2e choix: 250 à 300
Noah (suivant le degré): 100 à 125

Gants en caoutchouc

Pour épandage de l'acide sulfurique. Qualité extra. La paire: 23 fr. Prix net, à Nantes ou départ Nantes.

En commandant, indiquer: grande, moyenne ou petite taille.

MARCHÉS RÉGIONAUX

NANTES (Talensac)

Au demi-kilo:
Bœuf: 1re catégorie, 6.50 à 10; 2e cat., 3 à 4; 3e cat., 1.50 à 2.50.
Veau: 1re catégorie, 6 à 10; 2e cat., 6 à 6.50; 3e cat., 4 à 6.
Mouton: 1re catégorie, 8 à 8.50; 2e cat., 6.50 à 7.50; 3e cat., 3.50.
Porcs: 6 à 7.50.
Bœufs: 7 à 8.50; veaux, la douzaine, 10 à 11.50; lapins: 6.50; poulets, 7 à 7.50.

ANCIENS

Poulets gros, la couple, 32 à 38; moyens, 30 à 32; petits: 25 à 28; oies, le demi-kilo, 4 à 4.50; pigeons, la couple, 10 à 12; lapins, la pièce, 12 à 20; canards, la douzaine, 8.50 à 9; bœufs, le demi-kilo, 7 à 7.75; veaux, le kilo, 5.50 à 6.50; porcs, 5.10 à 5.25; porcs de lait, 90 à 100.

CANDÉ

Blé, 144-148; seigle, 115-120; sarrasin, 80-85; avoine, 95-100; orge, 80-85; paille, les 1,000 kilos, 220-250; foin, les 1,000 kilos, 300 à 350; pommes de terre, les 100 kilos, 60 à 70; beurre, le demi-kilo, 6 à 6.50; œufs, la douzaine, 8 à 8.25; poulets, la couple, 26 à 30; canards, la pièce, 24 à 34; lapins, la pièce, 12 à 14; lapin de garenne, la pièce, 6.50 à 7 fr.; pigeons, la couple, 9 à 10. Porcs gras, amenés 30, vendus le kilo, 5 à 5.25. Porcs maigres, amenés 100, vendus le kilo, 5 à 5.50. Porcelaines, amenés 300, vendus de 90 à 100 fr. pièce.

CHATEAUBRIANT

Farine, de 220 à 225; blé, 140; seigle, de 86 à 87; sarrasin, 85; avoine, 100; orge, 90; son, de 70 à 80; paille, 125; foin, 90.

Cidre, de 120 à 130; droit en sus. Beurre en gros, 12 le kilo; en détail, 14; œufs, de 7.50 à 8.50.
Vieilles poules, 25 à 30; gros poulets, 30 à 31; moineaux, 25 à 28; petits: 15 à 20; pigeons, 10 à 11; pintades, 35 à 40; canards, 35 à 38, le tout à la couple; lapins, 11 à 15; lièvres, 25 à 27; le veau, 15 à 20; lapins de garenne, 7 à 8; perdrix, 7.50 à 8.

Bœufs et génisses, 3 à 4 le kilo; vaches, 3 à 3.50; veaux, 2.75 à 2.90 la livre; porcs, 4.50 à 4.90, le kilo; porcs maigres, 220 à 320; porcs de lait, 80 à 120 la pièce.
Poulaillers, de 1,000 à 1,500; chevreux de 3 à 5 ans, 4,000 à 4,500; chevreux de boucherie, 400 à 800.

TREFFIEUX

Paires de bœufs bien accouplés, de force et qualité bien égales, 6,000 à 7,000 fr. et plus. Animaux en quatre dents, 4,500 à 5,500 fr. la paire. Vaches en lait, ou prêtes à vêler, 2,000 et 2,500 fr.; vaches d'herbage, 1,000 à 1,500 fr. pièce. Vente assez facile.

SAINT-ETIENNE-DE-MONTLUC

Pommes de terre, les 100 kilos, 40 à 45; poulets gros, la couple, 55 à 65; moyens, 45 à 50; petits, 35 à 38; canards, la pièce, 20 à 22; pigeons, la couple, 10 à 12; lapins, la pièce, 15 à 18; œufs, la douzaine, 8.40 à 9.40; beurre, la livre, 7 à 7.50.

HERBIGNAC

Blé, de 145 à 150; avoine, de 85 à 90; paille, de 100 à 105; foin, 120.
Bœufs, 5 le kilo; veaux, 6 à 6.50 le kilo; porcs gras, 3.75 à 4 fr. le kilo; porcs de lait, de 45 à 55 la pièce.
Beurre en détail, de 14 à 15 le kilo; œufs, 7 fr. la douzaine.

Poulets, 45 à 48 fr. la couple; vieilles poules, 15 à 18 fr. pièce; pigeons domestiques, 5 à 6 fr.; lièvres, 7 fr.; lapins, 5 fr. la livre; perdrix, 9 à 10 fr. pièce. Cidre, de 150 à 160 la barrique franco.

PONTICHAUD

Beurre, 14 à 15 fr. le kilo au détail; œufs, 8 à 8.50. Poulets, la couple, gros, 35 à 50 fr.; moyens 25 à 35 fr.; lapins, 15 à 25 fr. la pièce. Perdrix, 10 à 12 fr. la pièce; lapins de garenne, 8 à 10 fr.; lièvres, 4.75 à 6 fr. la livre.

Veaux, 6.25 à 6.75 le kilo. Bœufs de travail, 5,500 à 6,500 fr. la paire; vaches laitières, 1,200 à 1,600 fr. pièce; génisses, 900 à 1,200 fr.; vaches grasses, 2,50 à 3,50 le kilo; moutons, 4.50 à 5.50; porcs maigres, 180 à 300 fr. pièce; porcelaines, 90 à 160 fr.

PAIMBOEUF

Farine, 219 à 221; blé, 143 à 145; avoine, 87; blé noir, 91 à 95; son, 65 à 70; foin, les 500 kilos, 55 à 60, pas de vente; paille, 105 à 110.
Poulets, 28 à 32; canards, 36 à 39; pigeons, 8.50 à 10; lapins, 9 à 17; lapins de garenne, 7.50 à 9; lièvres, 27 à 30; perdrix, 7 à 9; beurre, en gros, le kilo, 10 à 10.50, la livre 5.50 à 6.
Bœufs gras, le kilo, 3.90 à 4.30; taureaux, 3.80 à 4.20; vaches, 3.80 à 4; veaux, 5.50 à 6; moutons, 6.50 à 7; porcs, 4.50 à 5.

AIGREUILLE

Blé, 140 fr.; avoine, 85 fr.; blé noir, 99 fr.; foin, les 500 kilos, 90 fr.; paille, 110 fr. — Poulets, la couple, gros, 50 à 55 fr.; moyens, 43 fr.; petits, 35 fr.; lapins, la pièce, 14 fr.; œufs, la douzaine, 9.50; beurre, le demi-kilo, 6 fr.

Cidre nouveau, la barrique, 110 fr.
Bœufs gras, le kilo sur pied, 3.50; bœufs de travail, la paire, 6,000 à 6,200; vaches grasses, le kilo, 3 fr.; vaches laitières, l'unité, 2,000 à 3,000 fr.; taureaux, le kilo, 3.25; veaux, 4.75; porcs, 4.75.

SAINT-PHILBERT-DE-GRANDLIEU

Poulets, la couple, gros 60 à 68 fr.; moyens, 45 à 55 fr.; petits, 25 à 43 fr.; canards, la pièce, 16 à 20 fr.; pigeons, la couple, 8 à 9 fr.; lapins, la pièce, 12 à 18 fr.; œufs, le douzaine, 8.50 à 9.50; beurre, le demi-kilo, 7.50 à 8 fr.

LEGE

Bœufs gras, première qualité, 4.20; deuxième qualité, 3.50; troisième qualité, 3.00; vaches grasses, première qualité, 4.30; deuxième qualité, 3.30; troisième qualité, 2.50 à 2.50; taureaux, première qualité, 3.60; deuxième qualité, 3; troisième qualité, 2.60 à 2.80.

Vaches pleines ou en lait, première qualité, 3,000; deuxième qualité, 2,100; troisième, 1,000 à 1,700; bœufs de travail, 4,500 à 7,200 la paire.

CLISSON

Blé, 140 à 142; avoine, 85 à 90; blé noir, 85 à 90; paille, les 500 kilos, 125; poulets gros, la couple, 36 à 40; moyens, 30 à 35; petits, 25 à 29; lapins, la pièce, 10 à 13; œufs, la douzaine, 8.50 à 9.50; beurre, la livre, 7 à 7.50. — Bœufs gras, le kilo sur pied, 2.75 à 4; bœufs de travail, la paire, 4,500 à 6,500; vaches grasses, le kilo, 3.75 à 4; vaches laitières, 1,200 à 3,200; veaux, le kilo, 5.75 à 6; porcs, 5; porcs de lait, 100 à 110.

Chemin de Fer de Paris à Orléans

La Compagnie du Chemin de fer de Paris à Orléans attire l'attention du public sur ce qu'à dater du 15 décembre 1931, la mise en marche des trains ne sera plus obligatoirement précédée d'un coup de sifflet de la locomotive.

L'Imprimeur-Gérant: F. DUPAS

A VENDRE

En Charente-Inférieure, confins Charente.

PROPRIÉTÉ d'un hectare seul tenant, dont 25 hectares terres et prés, 15 hectares bois. Maison bon état 3 pièces, autre maison une pièce, grange, écurie, servitudes, eau à volonté. Libre à la vente. Prix demandé 70,000 francs. Plus de 100 autres propriétés dans toute la région. Grandes facilités de paiement.

Demandez notre liste gratuite. S'adresser à: ROUYER, 16, place Maréchal, ANGOULÊME, téléphone 21.

MEUBLES NEUFS et OCCASIONS

VENTE et ACHAT

DESFONTAINE-PECHER

16, rue Archo-Sèche, NANTES

CONDITIONS DE Paiement - Livraison par Service auto

LA

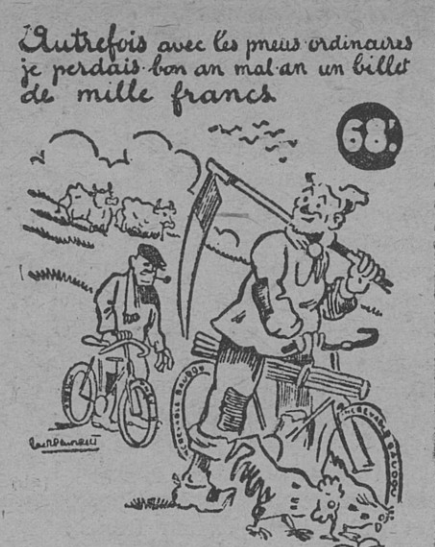
POUDRE CORROBORANTE

Adrien SASSIN, Produits vétérinaires ORLÉANS

est la Fée bienfaisante de la basse-cour

Ne donne pas d'odeur à la viande

Brochure gratuite franco



aujourd'hui grâce à l'INCROYABLE BAUDOU mon vélo est toujours en état de servir les ÉLUSISTES GIRONDE EN VENTE CHEZ TOUS LES MARCHANDS DE CYCLES

RELIGIEUSE

donne secret pour guérir Pipi ou lit et Hémorroïdes. Maison NEREA, à Nantes

CIDRE

COLORE - BONIFIE CONSERVÉ - CLARIFIÉ MALADIES QUÉRIES

PAR LES PRODUITS GATÉ

EXIGEZ LA VRAIE MARQUE

TH. PHILIPPE et G. GALLIÈRE - St-Lô

Depuis 1 an, les maladies d'Orion, à Nozay; Prevost, à Hérès; Sicaud, à Fay-de-Bretagne; Garnier, à Pont-Château; Alain Legent, à Savenay; Thibault, à St-Il-de-Jaille; Turpin, à Nort-sur-Erdre; Laroix, à Plessé.

Fabrique de Meubles

A. FOURNIER-GUERIN

4, Place Duchesse-Anne - NANTES

MEUBLES, LITERIE, TENTURES

SIÈGES, TAPIS

Remise 5 % aux sociétaires

Machines à Coudre "NOWE-EXCELS" depuis 795 fr.

Cycles - "LE GUI" - Vélos - Moteur

Pour les ÉTRENNES

VELOS fillettes ou garçonnets, garantis, depuis 295 fr.

21.50 Pour Fillettes, MACHINES À COUDRE 21.50

fonctionnement parfait

Actuellement DOUBLE TIMBRES-PRIMES. Facilités de Paiement

Remise importante à MM. les Membres du Syndicat

Motos "MONET-GOYON" - Cycles "LE GUI"

Tout pour MOTOCYCLISTES - Place Bourge, NANTES

SAUVEZ VOS MOUTONS

La douve ravage les troupeaux, le FILIDOUE EN 48 HEURES

Livré en capsules, le FILIDOUE s'absorbe très facilement et en composition d'acide filloïque pur, six fois plus actif que l'extrait séché de fougère mâle, en