



Pour la Publicité, s'adresser à :
Publicité de l'Ouest et du Centre
11, Rue de la Fosse, NANTES

et des Associations Viticoles, Maraîchères, Horticoles et Avicoles affiliées

TELEPHONE 141.95 - 157.42
Chèques Postaux Nantes 6.015

Un Brin de Causette...



Faut que j'vous raconte ce drôle de sonnet que j'on fait la nuit dernière. Pensez dans... j'comparaisais au Tribunal de première instance, devant des juges en robes et un public qui rigolait à tout bout de champ dans les tribunes :

— Accusé, levez-vous ! Déclinez vos noms, prénoms et qualité.

— Pour de la bonne qualité, M'sieu le Juge, j'vous jure que c'était de la bonne qualité... Mais d'abord, pourquoi que vous m'accusez ? que j'ai répondu comme ça.

— Faites pas l'âne pour avoir du son ! Vous êtes poursuivi pour hausse illicite du lait. C'est grave, très très grave !

— Dame, m'sieu le Juge, c'aurait été ben plus grave si j'avions baptisé.

— Il ne s'agit pas d'un autre délit. Le lait était au prix normal de un franc et vous avez voulu le porter à 1 fr. 25 le litre.

— Alors, la Liberté (avec des grands L) m'sieu le Juge, où c'est qu'elle est ? Vous quêtes un Mossieu de principes, un magistrat debout, vous vous asseyez d'ssus ! On est dans un libre de vendre sa marchandise le prix qu'on veut, comme les autres marchands ? D'abord on nous le ramassait à quatorze sous...

— Du tout, du tout ! il y a un délit, hausse injustifiée...

— J'vous demande pardon, m'sieu le Juge, elle est tout d'même ben justifiée, si que ça nous coûte pu cher à produire, que ça payant pu son temps et l'intérêt d'son capital !

— Nous n'avons pas à entrer dans ces détails, du moment que certains d'entre vous acceptent de fournir du lait à 1 franc, il n'y a pas de raison...

— J'm'occupe point d'savoir si les vaches du cousin ont de belles amelles et j'vais point le crêpe quand c'est que j'en on une à bodailier au milieu de la nuit. Charbonnier est-y pas maître chez lui ? Et pis, si y en a qui veulent s'débarrasser de leur lait à un moment d'année parce qu'ils élèvent ou qui font...

— Assez ! vous voulez spéculer sur une marchandise qui est de première nécessité pour les enfants, les malades et vous trouvez ça propre, quand il y a tant de malheureux...

— C'est j'parce que j'on cinq vaches à lait, que j'ai l'obligé de travailler pour la piau, de le donner à perte pour les feuruchets de la ville ! Vol ! filantropie, m'sieu le juge, est j'olie tout plein pour les monnaies, mais qui c'est qui viendra nourrir et vêtir mes gosses, si que j'tombons malade ?

— Il y a des œuvres d'assistance pour leur venir en aide. Mais revenons à la question du lait. Vous êtes poursuivi...

— Grand niant ! l'es à hère ! Si qui a des œuvres d'assistance dans la ville, pourquoi qu'elles donnent point du lait à moitié prix, ou pour ren, aux malheureux ? Demande le dan aux nounous si qu'elles ont baissé leur tarif...

— Vous êtes un insolent ! M. le Procureur général rappelle le à l'ordre et aux convenances !

— C'était vous qui faut rappeler aux convenances ! Y'nez dan un peu, avec vot' robe noire, tirer nos vaches à 4 heures au matin, à 11 heures et à la ressiée tous les jours, dimanches et fêtes, vous voyez un p'tit ce qu'il en coûte... Poursuivez dan plutôt touts ces mercantis, ces filibussiers qui volent le pauvre monde, au lieu d'vous encacher dans vot' jupon. Et pis tenez, j'on point peur d'vous... pif, pouf !!!

D'un seul coup, j'm'éveillais tout bête, cognant sur mère Jeannot, qui s'demandait quoi que c'est qui me prenait ! Vous parlez d'un sonnet...

maître Jeannot

LE STOCKAGE DU BLÉ

Maintenir le prix de vente du blé à un cours régulier et, si possible, rémunérateur, tel est le but final du stockage.

C'est servir à la fois l'agriculteur qui produit, l'industriel qui transforme, le consommateur qui achète. Tous sont d'accord pour dire que les grandes fluctuations de la cote à la hausse et à la baisse ne profitent qu'aux spéculateurs.

Le stockage est la seule arme que l'on ait trouvée dans l'économie actuelle. Bien que sa puissance ne soit pas absolue, on peut fonder quelque espoir en son efficacité.

Notre marché national, théoriquement fermé, est de ce fait même exposé aux plus fâcheuses variations de prix à l'intérieur, et ceci à cause de l'irrégularité de la production et de la médiocrité de la situation financière générale. Quel est le cultivateur qui n'a pas besoin d'argent ? Quel est le financier capable d'acheter la récolte toute entière ; 80.000 quintaux à 150 francs, soit 12 milliards de francs ?

En 1929, année où la moisson française fut surabondante, nos blés baissèrent de 150 francs en août à 100 francs en avril. Mieux que cela, on ne pouvait pas vendre du tout. Les exportations avec primes nous dégaient. A l'heure présente, à cause de l'effondrement des cours internationaux, le remède est impraticable. Reste à nous débrouiller nous-mêmes chez nous.

Ce qu'il faut d'abord, c'est de ne pas offrir tout d'un coup le blé de la récolte à un commerce appauvri, incapable de l'acheter. Ce qu'il faut ensuite, c'est de vendre par périodes échelonnées afin de régulariser les cours.

Avant guerre, le commerce, muni de puissants moyens financiers et de larges facilités de crédit, servait de régulateur. Il ne faut plus y compter.

Lorsqu'à la récolte le producteur, à court d'argent ou de grenier, offre son blé, il ne rencontre devant lui qu'un débouché limité. Il vend quand même. De marches en marches, la cote descend. On arrive par la surenchère à la baisse à faire prendre, par des meuniers gênés, un blé dont ils n'ont pas besoin. Spéculation forcée pour eux, dont la plupart du temps ils se passeront volontiers.

Pour parer à ce danger nous pouvons, et l'Association Générale des Producteurs de Blé nous le conseille, utiliser le stockage tel que le conçoit la loi du 30 avril 1930.

A condition que le froment soit logé dans des magasins généraux ou coopératifs, que la vente en soit échelonnée sur neuf mois, les finances publiques lui concèdent des primes de conservation qui se totalisent à environ 5 fr. 10 par quintal. C'est une compensation aux frais occasionnés par le déplacement de la marchandise, la manutention, l'entretien, les pertes causées par la dessiccation et par les rats.

Si les cours restaient invariables, grâce à l'aide de l'Etat, les frais seraient à peu près entièrement payés. Le fermier qui aurait trouvé un prix global de sa récolte en août le retrouverait intégralement au bout de l'année.

Malheureusement, les choses ne se passent pas ainsi. Les prix varient au cours de la campagne. Pour commencer, à la récolte, à cause des offres massives, nous sommes exposés à la voir baisser verticalement, à avoir même de grosses difficultés à placer notre marchandise.

Nous savons qu'il y a des malins qui vendent toujours au plus haut ! Mais il y a les autres ?

Stockier, c'est se mettre à l'abri d'une baisse catastrophique, et voici où apparaît le bénéfice du système. Il permet en commun la vente échelonnée au cours des neuf mois de sa durée. On est sûr, sinon de faire une

resplendissante affaire, au moins de vendre au prix moyen de l'année.

Mais il y a un autre avantage. En général le cultivateur vend parce qu'il a besoin d'argent ou qu'il n'a pas de grenier bien aménagé.

La question du logement est solutionnée par le stockage, celle de la trésorerie l'est aussi. La céréale déposée dans un magasin général peut être warrantée. Sur son gage, moyennant un intérêt de 5 % l'an, on peut obtenir une avance immédiate s'élevant à 50 % de la valeur des lots, le solde devant être réglé aux producteurs en fin de la campagne. Ce sont les Banques, c'est le Crédit agricole qui « in fine » consentent ces prêts, éminemment de tout repos, sur la garantie donnée par la marchandise immobilisée.

Le tableau serait sans un uage, si dans la pratique la nature de la denrée à conserver ne faisait naître elle-même certaines difficultés. Haltons-nous de dire qu'elles ne sont pas insurmontables. Tous les blés ne sont pas de même qualité, ils ne peuvent pas être vendus au même prix. L'organisateur doit faire intervenir dans son contrat d'acceptation la notion très précise du poids spécifique. Il ne doit en outre accepter que des grains parfaitement sains. Ce serait courir de gros risques d'agir autrement ; le bas prix des céréales et leur encombrement ne permettent pas la dépense de multiples manipulations.

Enfin il faut que l'organisateur ait soin de s'assurer des acheteurs réguliers ; la vente n'est-elle pas la fin du contrat ? Ce n'est pas toujours chose aisée. On sait que par moment, depuis quelques années, sous des influences diverses, le marché est pratiquement bouché, les cotations plutôt nominales que réelles.

Malgré tout, le stockage doit être réalisé ; c'est notre unique remède pour la bonne tenue du marché national. L'année dernière un certain nombre de nos grands groupements agricoles l'ont pratiqué : Eure-et-Loire, Seine-et-Marne, Somme, Oise, etc., ils en ont été satisfaits.

Ceux qui ont réussi financièrement furent les modestes ; ceux qui, avec une claire vue de l'économie générale, n'avaient pas investi de capitaux dans de coûteuses constructions. Les autres, les bâtisseurs, se sont trouvés en face de frais d'amortissement, d'intérêts d'argent qui les ont mis parfois en mauvaise posture.

Opérer avec prudence en utilisant des magasins déjà existants, en limitant les frais à l'extrême, telle semble bien être la consigne donnée par l'expérience. C'est dans cette voie que se lance, pour la récolte 1932, notre vieux Syndicat Central. Puisse-t-il encore une fois rendre service aux agriculteurs de Loire-Inférieure.

DE CAMIRAN,
Président du Syndicat des Agriculteurs de la Loire-Inférieure.

Le Drainage des terres arables et le Crédit aux Propriétaires et Fermiers

Un rapport de M. Cassez, sénateur, a été déposé favorablement au nom de la Commission d'agriculture pour le vote de la proposition suivante :

Article unique. — Les Caisses de crédit mutuel agricole, régies par la loi du 5 août 1920, peuvent accorder des avances à longs termes aux propriétaires qui effectuent le drainage de leurs terres suivant un programme approuvé par le Service du génie rural du ministère de l'Agriculture.

Elles peuvent accorder des avances à moyen terme aux fermiers qui effectuent, dans les mêmes conditions, le drainage des terres qu'ils exploitent.



TROP DE LARGESSES ! Une dépêche de Lausanne nous apprend que, « sur la proposition de M. Edouard Herriot, le Conseil des ministres français a admis le principe de la participation de la France à un emprunt international destiné à venir en aide à l'Autriche ». N'y aurait-il pas lieu, avant de venir en aide aux Français, pressurés d'impôts, plutôt que de nous aventurer dans des opérations financières internationales, qui ne nous ont guère porté chance jusqu'ici !

CONTRE LE DORYPHORA : En Hollande, la première chambre vient d'adopter un projet de loi destiné à combattre le doryphora dans l'importation et le transit des pommes de terre et légumes français.

VI^e CONGRÈS DE DÉFENSE CONTRE LES DÉGÂTS DE GIBIER : La Fédération Nationale des Associations de Défense contre les dégâts de gibier tiendra son VI^e Congrès le mercredi 6 juillet, à 10 heures précises, salons Bonvalet, 31, boulevard du Temple, près la place de la République, à Paris, sous la présidence de M. le Ministre de l'Agriculture.

UN DOUBLE SUCCÈS POUR L'ÉLEVAGE FRANÇAIS : La réunion de mardi, à Folkestone, a été marquée par deux succès à l'actif de l'élevage français. Le premier a été remporté dans le Stayers Selling Handicap Plate (3.100 m.) par Roman-Il, un fils de Priori et Roman-Express, et l'autre dans le Folkestone Handicap Plate (2.100 m.) par Saphir, un fils de Teddy et Porphyris.



Les Agriculteurs et les Equarisseurs

Un agriculteur de la Loire-Inférieure nous transmet ces justes doléances :

Il y a quelques semaines, quand un cultivateur perdait une jument par suite de poulage, ou autre cause (coliques, etc.), ou une bête à cornes, par suite de météorisation (le cas a été fréquent cette année), l'équarisseur venait chercher la bête et remettait en échange une dizaine de francs au malheureux propriétaire.

Or, actuellement, je constate que la situation a complètement changé dans toute ma région. Les équarisseurs, qui viennent de faire une entente, ont la prétention, non seulement de ne rien donner pour la bête, mais encore de faire payer un minimum de 20 francs (même 30 francs dans certaines communes) pour faire enlever l'animal.

En plus de cet argent qu'ils nous réclament, nous savons qu'ils tirent de ces animaux : la peau pour la tannerie, la viande pour faire de la poudre de viande, et les os dont ils font des phosphates d'os. N'y a-t-il pas là un abus à l'heure actuelle, et le Syndicat, chargé de nous défendre, ne pourrait-il pas faire une enquête à ce sujet auprès des autres cultivateurs ?

Nous remercions notre adhérent de cette intéressante communication et serions heureux de recevoir l'avis d'autres syndiqués. Si ces mesures sont maintenues, les Pouvoirs publics n'ont-ils pas à craindre de voir les cultivateurs enterrer médiocrement leurs animaux crevés... ou les jeter à la Loire, au détriment de la santé publique ?

Contingent d'admission des Blés marocains

Par décret, les quantités de blés tendres et durs, et de farines de blé dur et de semoules (en gruaux) de blé dur, originaires et importés directement de la zone française de l'empire chérifien, à admettre en franchise de droits de douane en France et en Algérie, du 1^{er} juin 1932 au 31 mai 1933, sont fixées aux chiffres suivants : blé tendre, 1.650.000 quintaux ; blé dur, 150.000 quintaux ; farine de blé dur et semoules (en gruaux) de blé dur, 60.000 quintaux.

L'introduction en France du contingent global des blés durs et tendres comportera l'échelonnement suivant :

- a) Premier trimestre (du 1^{er} juin au 31 août) : 700.000 quintaux, dont 60.000 de blé dur ;
- b) Deuxième trimestre (du 1^{er} septembre au 30 novembre) : 550.000 quintaux, dont 45.000 de blé dur ;
- c) Deuxième semestre (à partir du 1^{er} décembre) : 550.000 quintaux, dont 45.000 de blé dur.

Le Pourcentage des Blés exotiques

Voici les différents pourcentages d'incorporation de blés exotiques, dans nos farines de blés indigènes, qui ont été fixés par décrets ministériels, depuis la dernière récolte :

Dates	Pourcentages
1931 :	
9 juillet	15 %
24 juillet	10 %
25 novembre	3 %
1932 :	
31 janvier	10 %
10 février	15 %
13 février	20 %
25 février	25 %
15 mars	30 %
20 mars	35 %
27 mars	40 %
2 avril	45 %
6 mai	40 %
24 mai	45 %
27 mai	50 %
16 juin	45 %
23 juin	40 %

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.

Confédération Générale des Vignerons du Centre et de l'Ouest

Le Congrès de Tours

Chaque année, notre Confédération des Vignerons tient un important Congrès, dans l'un des chefs-lieux des quatorze départements viticoles du Bassin de la Loire, sur lesquels s'étend son rayon d'action. Cette année, le Congrès tint ses assises le 25 juin, en cette belle ville de Tours, capitale de la Touraine, si justement appelée « le jardin de la France », berceau de notre grand Rabelais, pays admirable, accueillant, riche en architecture, en traditions et en bons vins...

Les réunions du Conseil d'administration et l'Assemblée générale des délégués des Syndicats viticoles confédérés eurent lieu la veille, en l'Hôtel de Ville, le vendredi 24 juin, à 17 heures. Autour de M. Jules Gauthier, président de la C.G.V.C.O., et conseiller d'Etat, avaient pris place : MM. Germain, vice-président d'Indre-et-Loire ; Paul Garnier, secrétaire général de la Confédération ; de Crozé, Richardin, Rosin et de Bodman, de Maine-et-Loire ; Flé et Fortin, du Loiret ; Sevestre, député, de Gritton, de la Vienne ; J.-B. Martin, Truchon-Bourdier, Constant et Vasseuse, d'Indre-et-Loire ; Langlois, de la Sarthe ; Dejoie et Faivre, de la Loire-Inférieure ; Leroy, chef du contentieux des appellations d'origine au Ministère de l'Agriculture ; Gatien, agent de la répression des fraudes de la Confédération, etc...

Divers administrateurs s'étaient fait excuser ou remplacer, parmi lesquels notre président, M. de Camiran, retenu actuellement dans les Basses-Pyrénées. L'ordre du jour de ce Conseil d'administration fut très chargé... jusqu'à 20 h. 30 toutes les questions n'étaient pas encore épuisées et que plusieurs membres du Conseil durent travailler en petit comité une bonne partie de la nuit ! On y étudia les différentes mesures d'ordre intérieur concernant le fonctionnement de la Confédération ; puis un projet de création d'un Bar-dégustation des vins du Bassin de la Loire, à Paris (projet intéressant, mais de réalisation délicate, nécessitant une mise au point sérieuse et approfondie), enfin on élabora différents rapports et projets de modifications de la fameuse loi du 4 juillet 1931 sur la Viticulture, pour faciliter les débats du lendemain.

Notre Congrès se tient à un mo-

L'Ouverture du Congrès

Ce fut en présence de nombreux vignerons tourangeaux et délégués des 14 départements viticoles du Bassin de la Loire que M. Jules Gauthier, président de la C.G.V.C.O., ouvrit les séances du Congrès, le samedi 25 juin, à 10 heures, en l'Hôtel de Ville de Tours.

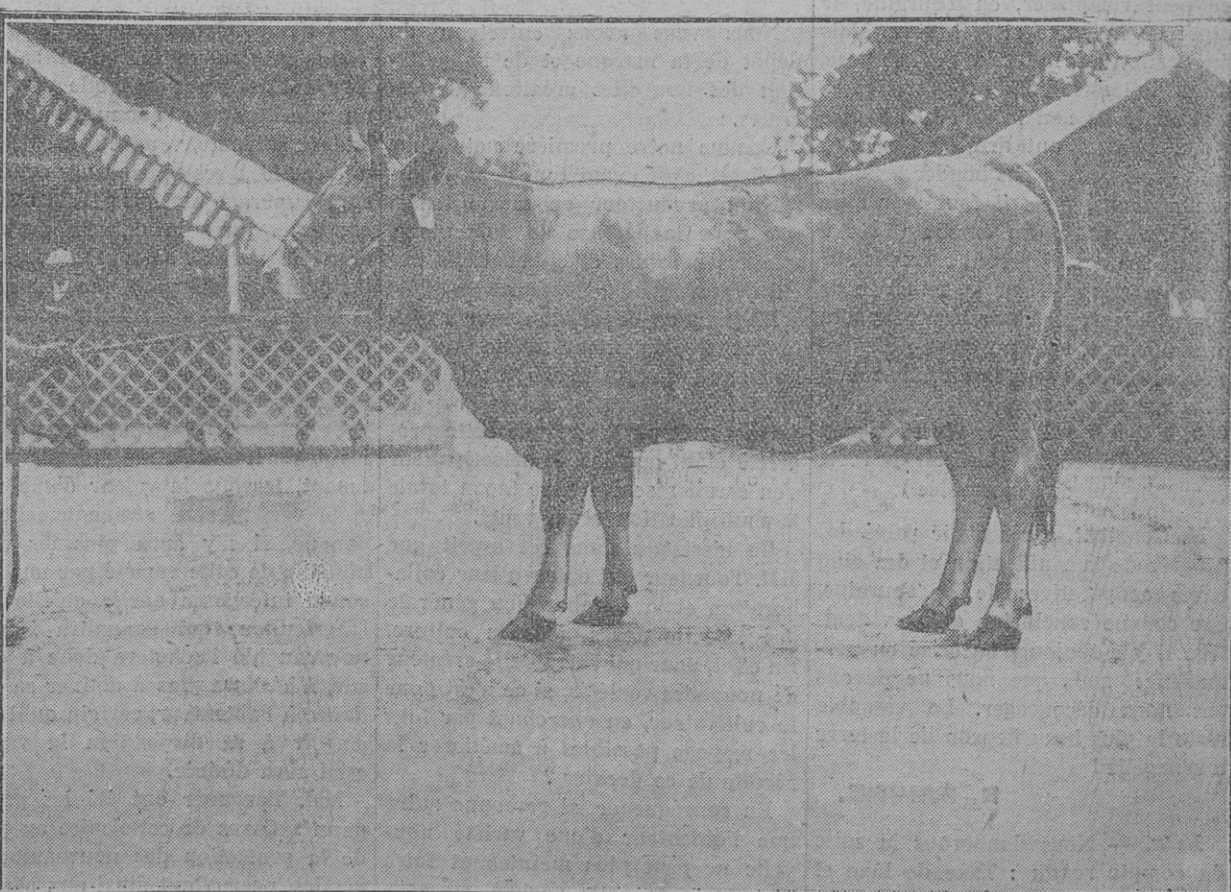
Après quelques paroles de bienvenue, le président présente les excuses de diverses personnalités viticoles (parmi lesquelles citons celles de MM. de Rougé, sénateur de Maine-et-Loire ; René Besnard et Chateaux, ministres ; Foucher, de Camiran, Bernier, etc...), puis il donna la parole à M. Germain, vice-président d'Indre-et-Loire.

M. Germain souhaila, à son tour, la bienvenue aux délégués des quatorze départements viticoles, présents au Congrès, et les remercia d'avoir bien voulu choisir la capitale de la Touraine pour tenir cette année leur assemblée. Il félicita comme il convenait M. Jules Gauthier, le vénérable président de la Confédération, qui, malgré son grand âge, continue à nous diriger et à nous défendre, puis M. Paul Garnier, l'infatigable secrétaire général, qui ne ménage ni ses peines, ni son temps. Il remercia nos parlementaires, le Sénat et de la Chambre, appartenant au groupe de Défense viticole du Centre et de l'Ouest et présidents respectivement par MM. de Rougé et Chateaux.

Combien notre Association doit dépenser d'activité, nous dit en substance M. Germain. Avec des ressources trop modestes, elle a dû se rendre à plusieurs réunions confédérales de la Viticulture, lutter constamment pour la défense de nos intérêts, poursuivre la propagande en faveur de nos vins, entretenir un agent de répression des fraudes, etc... Malheureusement, ses ressources sont insuffisantes. Trop nombreux sont les vignerons, ou les communes viticoles qui ne soutiennent pas la C.G.V.C.O. et ne versent pas leur cotisation. Dans certaines régions les viticulteurs commencent à verser le sou à l'hectolitre, mais combien encore peu nombreux... alors que les vignerons du Midi soutiennent tous deux sous à l'hectolitre, faisant tomber ainsi beaucoup d'argent dans leur caisse de défense !

Notre Congrès se tient à un mo-

Une CHAMPIONNE de la RACE PARTHENAISE



« Parisienne », vache parthenaise, 5 ans, championne au concours spécial de La Roche-sur-Yon. Appartient à M. Métais Adolphe, Le Grand-Fachet, Mazière-en-Gâtine (Deux-Sèvres).

ment où la situation viticole est particulièrement grave ! En Indre-et-Loire l'étendue consacrée à la culture de la vigne va sans cesse en décroissant, alors que dans le Midi et en Algérie, on constate de nombreuses plantations et on enregistre des rendements fantastiques de vins souvent de qualité inférieure, vendus à des prix très bas. D'où une concurrence dangereuse pour nos départements viticoles du Centre et de l'Ouest et la nécessité d'obtenir une législation spéciale, capable de nous permettre de vivre. Si on ne met pas un frein à cette folie des plantations méridionales et de l'Afrique du Nord, ce sera la fin de nos beaux vignobles, de notre viticulture familiale !

M. Germain termina son allocution en invitant les congressistes à discuter dans le calme et la cordialité les différents problèmes à l'ordre du jour, pour sauvegarder notre viticulture et la réputation de nos bons vins de France.

Le Vignoble et les Vins de Touraine

M. Constant, le jeune directeur des Services agricoles d'Indre-et-Loire, fit un intéressant rapport sur le vignoble et les vins de Touraine. D'après l'enquête de 1929, il y a en Indre-et-Loire 34.000 hectares de vignes, soit 5,67 % de la superficie totale. C'est le département du Centre et de l'Ouest ayant la plus grande proportion de vignes. C'est aussi le pays du vin par excellence.

Avec la crise actuelle, les surfaces consacrées à la vigne vont en décroissant... Le phylloxera avait trouvé jadis un vignoble de 57.000 hectares. M. Duguet (prédécesseur de M. Constant) fut l'âme de la reconstitution. Il fut replanté 47.000 hectares, et depuis, le chiffre de 34.000 hectares, restant en vignes, semble un peu au-dessus de la réalité. En février 1929, il y eut des dégâts considérables causés par la gelée; le vignoble souffrit aussi de la grêle et se trouve aujourd'hui plus clairsemé.

Il n'y a pas de régions qui présentent une gamme aussi variée de vins que la Touraine. Un classement rigoureux est impossible à faire.

Le vignoble blanc occupe un tiers de la superficie. On y trouve des vins de crus sur les coteaux (côtes de Vouvray, côtes de Montlouis, côtes d'Azy-le-Rideau...). Ils sont obtenus avec des pinots de la Loire, dont le nom change avec les régions (chenin blanc en Anjou...).

Le vignoble rouge comprend des vins supérieurs et des vins de commerce. Les premiers sont récoltés sur la rive droite de la Loire (Bourgueil) et sur la Vienne (Chinon), ou encore près de Tours (Nobles-Joué). Ce sont d'excellents vins, qui ne sont pas « méchants », car on peut en boire en excès sans avoir mal de tête. Les vins de commerce, à proprement parler, sont ceux récoltés sur les bords du Cher et le canton d'Amboise (vins du Cher), puis sur les coteaux de la Loire, en aval de Tours (groslois de Saint-Mars, vins de Touraine...).

Le vigneron tourangeau, comme ses confrères, cherche à réduire les aléas de la production. La lutte contre les parasites, contre le mildiou, etc., se généralise. Surtout depuis 1930, on a vu l'importance des traitements précoques et préventifs contre le mildiou. Contre l'apoplexie de la vigne, les vignerons sont satisfaits des asenariats solubles. Quant à la fumure, M. Constant met en garde les viticulteurs contre l'abus des engrais azotés. Il faut apporter plus d'équilibre à la fumure en apportant comme il convient les trois éléments fertilisants.

Après quelques mots sur les porte-greffes, le conférencier aborde la question délicate des cépages. Rien ne peut remplacer, en Touraine, le pinot de la Loire et le breton. Mais la question des hybrides P.D. se pose, il faut la traiter; elle est souvent très mal posée ou mal interprétée. Si nos vieux cépages ont droit à tous nos amours, il ne faut pas boudier les nouveaux venus, mais il faut agir avec prudence, faire des essais. (Tout à l'heure les débats seront ramenés sur cette question et, sur la demande de M. Vavasseur, maire de Vouvray, sera probablement créé un champ d'expériences officiel, sous la direction d'un directeur des Services agricoles, pour l'étude des hybrides et des nouveaux porte-greffes. Ce projet reçoit du reste l'approbation de l'assemblée.)

M. Constant, après avoir parlé des progrès de la vinification et des cinq caves coopératives de la Touraine, tire comme conclusion qu'en viticulture il y a toujours eu crise en permanence, mais que nous ne devons pas nous décourager. Le vignoble reste le plus beau fleuron de la terre tourangelle !

R. FAIVRE.

Nota. — Nous donnerons la suite du compte rendu : Taxe de luxe et commerce des vins ; Loi du 4 juillet, ses modifications éventuelles ; Les appellations d'origine ; La propagande pour le vin, dans un prochain Bulletin.

Machines Agricoles



Pompes à purin

En tôle galvanisée. Diamètre du cylindre, 15 centimètres; tuyaux de 9 centimètres.
Débit, 12.000 litres environ, puis à toute profondeur, ses deux tuyaux s'adaptant à la longueur voulue.

Vidage rapide, ne s'engorge jamais.
N° 1, 2^e 60 à 3^e 60 285 fr.
N° 2, 3^e à 4^e 50 325 fr.
N° 3, 4^e 20 à 5^e 75 375 fr.
Support fixe pour ces pompes : 110 fr.
Modèle spécial sur brouette, avec 5 mètres de tuyau caoutchouc : 530 fr.

Prix départ usine. Remise à nos Adhérents.

Rouleaux de Jardin

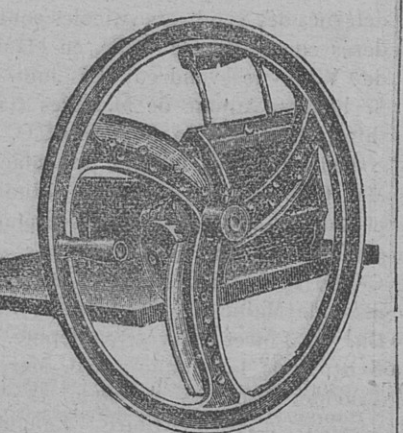
Rouleaux de jardin et tennis, à bords arrondis en 2 billes, complets :

Sans contre-poids :
Larg. Diam. Poids Prix
0^e 50 0^e 40 33 kg. 247 fr.
0^e 50 0^e 50 123 — 340 »
0^e 60 0^e 60 155 — 442 »

Avec contre-poids :
0^e 50 0^e 40 104 kg. 315 fr.
0^e 50 0^e 50 160 — 417 »
0^e 60 0^e 60 218 — 527 »

Prix départ usine. — Remise aux adhérents.

Hache-Herbes



Indispensables pour l'élevage des volailles. Peuvent hacher très finement : choux, feuilles de betteraves, orties, herbes, etc... Fonctionnement très doux, rendement élevé. Sont livrés montés sur planchette.

A 3 lames, volant de 0^e 47... 108 fr.
4 — — 0^e 47... 124 »
4 — sur pieds élevés... 188 »
Prix départ usine. Remise aux adhérents.

Bacs à Crème

A température constante. Plus de beurre mou en été et parfaite fermentation de la crème en hiver. N'exige pas de surveillance spéciale.

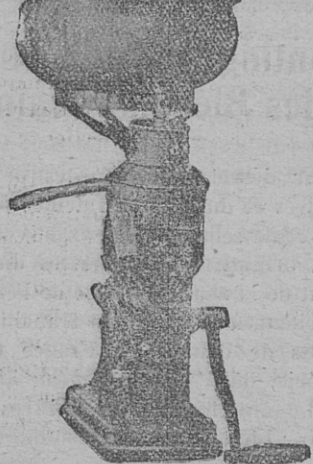
Prix départ, emballés :
N° 0, 20 litres..... 385 fr.
N° 1, 40 — 460 fr.
N° 2, 60 — 537 fr.
N° 3, 80 — 600 fr.
N° 4, 100 — 665 fr.
Remise à nos Adhérents.

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.



Autre marque réputée :

Débit 80 litres. B. central. 865 fr.
— 115 — — 990 »
— 115 — B. déporté 1.070 »
— 150 — B. central. 1.140 »
— 150 — B. déporté 1.240 »

Remise à nos adhérents.

Réparations et pièces de rechange assurées par le Syndicat, à Nantes.

BACS pour PATURAGES

Rectangulaires avec bords "MODERNES" et rivés
Hauteur 0^e 50... Garantis étanches

Conten.	Long.	Larg.	Poids	Galvanisé
350 l.	1 ^m	0 ^e 70	240	320 »
400 l.	1 ^m	0 ^e 80	265	365 »
500 l.	1 ^m 25	0 ^e 80	300	410 »
600 l.	1 ^m 40	0 ^e 85	345	465 »
700 l.	1 ^m 60	0 ^e 90	390	530 »
800 l.	1 ^m 80	0 ^e 90	440	600 »
1000 l.	2 ^m	1 ^m	490	685 »

Prix départ usine. Remise à nos adhérents.

Bacs cylindriques, nous consulter.

Sécheurs

Excellents modèles.
Longueur 0^e 21..... 15 fr.
— 0^e 23..... 18 »
En vente à nos Bureaux, à Nantes.

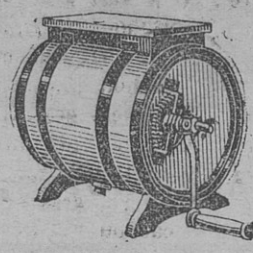
Cultivateurs "Griffon"

Extensibles et à combinaisons, pour tous travaux d'été, dans toutes les plantations en lignes. Tenue parfaite en tous terrains. Bâti extensible par levier, avec écart de blocage en travail.

A 5 dents flexibles, prix. 240 fr.
A 5 dents rigides..... 260 »
Majoration pour avant-train tournant à 2 roues.

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, 203 fr. ; 40 litres, 230 fr. ; 50 litres, 245 fr. ; 60 litres, 275 fr. ; 80 litres, 320 fr. ; 100 litres, 350 fr.
Prix départ usiné. — Remise aux adhérents.

BARATTES CULBUTANTES sur demande depuis 395 fr. départ.

Fils de Fer

Fils galvanisés, spéciaux pour vignes, en bottes irrégulières.

N° 14 (3^e au kilo environ). 197 fr.
N° 15 (28^e — — — — —) 194 »
N° 16 (23^e — — — — —) 190 »

Pour bottes réglées à 5 kg., majoration de 5 fr. par 100 k^e. Départ Nantes. Remise aux adhérents.

Tous autres numéros de fils, en galvanisés recuits, ou clairs.

Ronces galvanisées

Fils A 2 picots A 4 picots
N° 12. 11 cm. 11 cm. 6 cm.

12,5... 14 » — —
13... 16 » — —
14... 18 » 19 50 23 25
15... 20 75 22 75 27 25
16... 24 25 27 » 31 25
Départ Nantes. Remise aux adhérents.

Tondeuses à Gazon

Fabrication soignée ; traction extra-légère. Système de réglage pour couper haut ou ras et pour regagner l'usage des couteaux après un long usage.

Largeurs de coupe

Tond. 25 cm. 30 cm. 35 cm. 40 cm.
3 lames. 195 fr. 207 fr.
4 lames. 204 » 217 » 225 fr.

4 lames

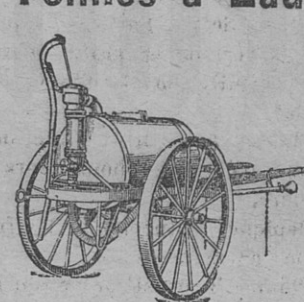
à billes, 220 » 238 » 247 » 255 »

Prix départ. — Remise aux adhérents. — Pour tondeuses à moteur, nous consulter.



HANGARS AGRICOLES
TOUT ASIER
Renseignements gratuits
12 Modèles différents

Tonnes à Eau



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

Prix du Tonneau sans pompe

N°	Contenance en litres	Poids	Galvanisé
1	500	1.370 fr.	1.505 fr.
2	600	1.420 fr.	1.570 fr.
3	800	1.620 fr.	1.795 fr.
4	1.000	1.700 fr.	1.895 fr.

Remise à nos adhérents. Port remboursé sur facture.

Autre modèle sur demande.

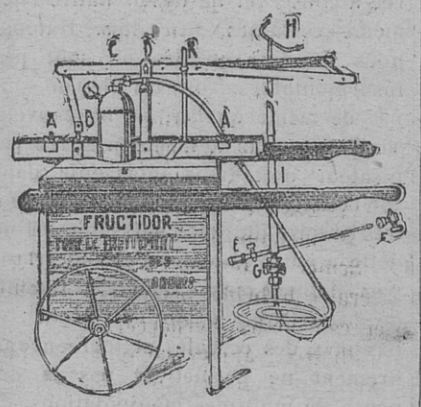
Avec pompe « Simplex », 3.000 litres à l'heure, sans clapet, corps en cuivre, regard pour visite instantanée. 2 m. 50 tuyau caoutchouc et 1 m. 50 tube d'aspiration avec crépine : 675 fr. en supplément. Ou pompe « Rhône » en tôle galvanisée : 445 fr. en supplément.

Pompe "Fructidor"

Pompe construite entièrement en laiton et bronze, montée sur bâti en acier. Aspiration 7 m. 50 ; refoulement à toute distance, projection en hauteur 12 m., en horizontale 15 m.

Convient pour traitements de tous arbres fruitiers. Livrée avec 10 m. de tuyau, lance, rallonges, etc. 650 fr.

Départ Nantes. Remise aux adhérents.



Brouette à caisse à deux roues, contenance 110 litres, pour pompe ci-dessus..... 250 fr.

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

ASSOCIATION GENERALE des PRODUCTEURS de BLÉ

Marché Français

Marché libre. — Depuis quinze jours un mouvement de baisse sensible caractérise le marché. Les fluctuations de la cote officielle tombée de 171 le 8 à 165 le 21 juin n'expriment qu'imparfaitement cette baisse.

En effet, dans de nombreuses régions la meunerie s'est abstenue presque complètement d'acheter et les offres de blés de pays sont souvent tombées dans le vide. Les rares lots de blé ayant tout de même trouvé à s'écouler ont été vendus à des cours assez bas déterminés seulement par les besoins momentanés de l'acheteur.

Aussi les prix pratiqués dans les différentes régions marquent-ils une certaine dissonance.

Le mouvement de baisse et l'abstention de la meunerie dans les achats ont pour cause principale l'effondrement des blés d'Afrique du Nord.

Au moment où les blés du Maroc, de Tunisie et d'Oranie commencent à être offerts sur notre marché, une chute brutale autant qu'anormale des prix des blés du Maroc a été le résultat du désordre des ventes de cette provenance.

Les commerçants exportateurs du Maroc, qui ont souvent acheté au producteur marocain à des prix de misère, sont plus préoccupés de se faire concurrence entre eux, que de la tenue du marché ; ils ont fait leurs offres à des prix de plus en plus bas. Leur empressement et la chute de 15 à 20 francs des cours d'Afrique du Nord a eu pour effet de mettre la meunerie sur la réserve, aussi bien à l'égard des blés du Maroc ou de la Tunisie qu'à l'égard des dernières disponibilités de blés français.

Elle a réservé d'ailleurs momentanément ses possibilités d'achat aux blés d'Afrique du Nord.

Le flot d'offres précipitées du Maroc une fois passé, l'effondrement de leurs cours s'est arrêté, un certain redressement s'est même opéré.

Parallèlement sur notre marché, la meunerie depuis quelques jours semble moins réservée dans ses demandes et les prix des blés de pays subissent un léger raffermissement.

Ce rétablissement des cours après huit à dix jours de baisse est la preuve très nette que le fléchissement des cours était dû à une cause extérieure — l'effondrement du marché en Afrique du Nord — et non à une situation statistique enconbrée.

La situation statistique est saine. Les réserves en culture sont faibles, et la meunerie n'a dans l'ensemble

qu'un approvisionnement restreint à la fois par la réglementation et par la prudence devant le déport des cours sur la prochaine campagne.

Les blés d'Afrique du Nord apporteront un appoint sensible, mais seulement un appoint, d'ici le 1^{er} août. Aussi, avant la moisson, des besoins seront-ils encore à couvrir, surtout si le retard de la récolte se confirme.

Les régions qui possèdent encore du blé doivent sans hésiter le vendre, l'espoir d'obtenir des cours meilleurs étant bien incertain, à quelques semaines de la récolte. Une abstention dans les ventes pourrait justifier le maintien, quelques jours de plus, d'un pourcentage élevé. Les détenteurs laisseraient échapper une fois encore l'occasion — la dernière, cette fois — d'écouler leur blé, surtout s'il est de qualité imparfaite.

Les cours de la prochaine campagne sont toujours au même niveau très bas de 135-130 francs.

Jusqu'alors les cotations des « éloignés » au marché réglementé — août mois suivants — ne traduisaient que les pronostics arbitraires de vendeurs impressionnables. Pas grand danger jusqu'alors pour la culture en raison du faible volume des affaires sur l'éloigné au marché à terme et des possibilités de rachat que réserve toujours un déport créé par des ventes à découvert.

Mais une observation capitale s'impose dès maintenant.

Les cotations à terme de la prochaine campagne ne sont pas à prendre au sérieux tant qu'elles ne sont pas confirmées par les prix de la marchandise effective, fonction d'offres réelles.

Si la culture vendait dès à présent d'avance des blés de sa récolte prochaine, elle consacrerait les cotations très basses faites au marché à terme qui, jusqu'alors, ne constituent qu'une indication fallacieuse sans fondement et peut-être intéressée.

Que les producteurs évitent donc la faute de se laisser impressionner et de vendre d'avance sur des bases arbitraires à leur meunier ou à leur négociant une récolte qui n'est pas encore moissonnée.

Si des ventes de marchandises à découvert ne viennent pas confirmer avant la moisson les cotations actuelles, nul ne sait si le niveau auquel s'établiront les premiers cours de la prochaine campagne ne sera pas supérieur aux estimations des milieux commerciaux.

Il est impossible de prévoir si la récolte sera ou non importante.

Un seul fait est certain : nous n'aurons pas de reports et la réglementation en vigueur barrera la route aux importations pendant le temps nécessaire.

Même si la récolte est abondante, aucune comparaison n'est donc à faire avec les campagnes excédentaires du passé, toutes encombrées par des reports massifs et des entrées pourvues de blés exotiques. Quelle que soit l'importance de la récolte, nous abordons pour la première fois la campagne prochaine avec un marché net et sain.

Marché Mondial

La baisse brutale signalée dans notre dernier bulletin a été suivie d'un marché soumis à des fluctuations incessantes ramenant les cours au niveau très bas de 48 cents (44 fr. le quintal) à Chicago et à 50 cents (46 fr. le quintal) à Winnipeg.

Aucune raison sérieuse n'apparaît capable de faire sortir le marché mondial de l'état actuel de marasme et de crise aiguë.

Chemin de Fer de Paris à Orléans

BILLETS SPECIAUX DE BAINS DE MER

en 2^e et 3^e classes
au départ de Nantes et de Chantenay
Ete 1932

La Compagnie d'Orléans délivrera les dimanches et jours de fêtes, du 15 mai au 25 septembre 1932, des billets spéciaux aller et retour de 2^e et 3^e classes au départ des gares de Nantes et de celle de Chantenay pour Saint-Nazaire, Pornichet, La Baule-les-Pins, La Baule-Escoublac, Le Pouliguen, Batz-sur-Mer, Le Croisic et Guérande.

Ces billets, qui comportent une réduction de 50 % sur les prix des billets simples des tarifs généraux de G. V., devront être obligatoirement utilisés dans certains trains nommément désignés ; ils ne donnent droit à aucune franchise de bagages.

Pour tous renseignements s'adresser aux gares de Nantes ou à celle de Chantenay.

TRAIN RAPIDE D'ETE LE CROISIC-PARIS

du 3 juillet au 2 octobre 1932
Le Croisic, dép. 8 h. 41 ; La Baule-Escoublac, dép. 9 h. 09 ; Saint-Nazaire, dép. 9 h. 51 ; Nantes, dép. 11 h. 06 ; Paris-Quai d'Orsay, arr. 16 h. 54.
Wagon-Restaurant du Croisic à Paris.

Le Blé - Sa culture - Son avenir (suite)

Nous vous avons entretenu du dépôt de la marque et de l'appellation des nouvelles créations de cépages.

Comme notre première note vous le disait, c'est avant tout dans l'intérêt du producteur en même temps que pour la défense de l'obtenteur, que ces marques et appellations ont été déposées.

L'action de ce dépôt donne maintenant à l'obtenteur d'une variété nouvelle la propriété absolue de cette variété.

On aurait pu croire que cette propriété étant acquise, le sélectionneur s'en serait réservé d'une façon totale la multiplication et la vente.

Ce n'est pas dans cet esprit que MM. Tournier ont entrepris leur collaboration et la collaboration générale des sélectionneurs avec la culture. En effet, pour qui travaille le créateur de nouvelles variétés, si ce n'est pour le cultivateur, en cherchant par tous les moyens possibles à améliorer la récolte de ce dernier ?

En conséquence, si personne autre que l'obtenteur d'une variété nouvelle ne peut plus maintenant faire commerce de cette variété, au contraire, le sélectionneur donne toute confiance aux agriculteurs pour multiplier eux-mêmes ses nouvelles obtentions pour les mettre à la disposition

de leurs collègues librement.

Il s'ensuit que lorsqu'un agriculteur achètera une nouvelle variété à un sélectionneur connu, il pourra, l'année suivante, vendre son excédent de récolte à ses voisins agriculteurs, en récupérant ainsi les frais d'achat en consentant pour la culture de cette nouvelle variété. Il faut bien partir du principe que personne autre que l'obtenteur et l'agriculteur récoltant, ne pourra disposer de la variété déposée.

L'intérêt puissant de cette nouvelle formule n'échappera pas à tous les producteurs de blé puisque maintenant, lorsque la valeur d'une nouvelle variété sera régionale ou connue, il n'y aura plus de vente possible de cette variété par une personne interposée quelle qu'elle soit. L'agriculteur qui connaîtra bien le nouveau blé l'achètera donc à coup sûr, n'hésitera plus à donner sa confiance à l'obtenteur, certain qu'il sera d'avoir à sa disposition la variété qu'il aura désirée.

MM. Tournier ont été les principaux artisans de cette mise au point de la protection des nouveautés végétales, permettant ainsi aux agriculteurs, une fois de plus, de pouvoir améliorer leur culture, et ceci sans grandes dépenses. Notre prochaine note vous le prouvera.

Le Barrage de Redon

Le grand travail à l'étude depuis plus de 40 ans, qui doit assurer la liaison, à toute heure de jour et de nuit, et d'une façon très commode, du canal de Nantes à Brest avec la Vilaine canalisée, et permettre de restituer à l'agriculture des surfaces considérables de terrains, va enfin être mis en chantier. En effet, l'adjudication des travaux a eu lieu le 21 mai dernier.

M. Guernier, alors ministre des Travaux publics, a bien voulu approuver cette adjudication. Par ailleurs, le ministre du Commerce a présenté, le 20 mai, à la signature de M. Albert Lebrun, président de la République, un décret autorisant la Chambre de Commerce de Rennes à contracter un emprunt de 1.800.000 francs, en vue d'assurer sa participation aux travaux.

De nombreuses collectivités, savoir : les Conseils généraux d'Ille-et-Vilaine, de la Loire-Inférieure et du Morbihan ; les Chambres de Commerce de Rennes et de Nantes ; les villes de Nantes et de Redon ; les communes de Renac, Sainte-Anne, Langon, La Chapelle Saint-Melaine, Sainte-Marie, Avesac, Masserac, Guéméné-Penfao, Saint-Nicolas-de-Redon, ont contribué avec l'Etat dans ces travaux évalués à 4.319.500 francs.

Huiles à Machines

Nous pouvons fournir à nos Adhérents huiles et graisses de première qualité, marchandise rendue franco toutes gares. Les bidons de 25 et 50 litres sont facturés 25 et 30 fr. et repris, si retournés franco à l'usine, en bon état. Les fûts de 100 et 170 kilos sont gratuits, ainsi que les emballages de graisses.

Pour Machines Agricoles :
Par 190 k. 50 l. 25 l.
Demi-fluide..... 3 20 3 60 4 »
Epaisse..... 3 30 3 70 4 10
P^r cylindre vapeur 4 50 4 90 5 30
Pour Moteurs..... 3 40 3 80 4 20
P^r Transmissions..... 3 20 3 60 4 »
P^r Moteur Electr. 4 20 4 60 5 »
P^r Moteur Diésel. 4 20 4 60 5 »

Pour Ecrémeuses :
Demi-blanche..... 4 10 4 50 4 90
Blanche pure..... 4 60 5 » 5 40

MARCHES DE LA VILLETTE

Du Lundi 27 Juin 1932

ANIMAUX	Aménés	Vendus	COURS OFFICIELS				PRIX APPROXIMATIFS			
			1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra	1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra
Bœufs.....	2.874	2.800	8 60	7 30	6 10	9 30	5 15	4 00	3 65	5 75
Vaches.....	1.414	1.390	8 60	7 00	5 80	9 60	5 15	3 85	2 90	6 15
Taureaux.....	420	400	6 90	6 20	5 70	7 40	4 15	3 40	2 85	4 55
Veaux.....	2.652	2.500	10 90	8 90	7 90	12 20	6 55	5 07	4 35	7 55
Moutons.....	10.602	10.500	15 10	10 70	8 90	17 20	7 55	5 02	3 90	8 60
Porcs.....	2.428	2.428	11 14	10 28	7 00	11 42	7 80	7 20	4 90	8 00

Du Jeudi 30 Juin 1932

Bœufs.....	1.356	1.200	8 20	7 10	5 90	8 80	4 92	3 90	2 95	5 45
Vaches.....	662	600	8 20	6 80	5 60	9 20	4 92	3 75	2 80	5 88
Taureaux.....	286	270	6 50	5 80	5 30	7 30	3 90	3 20	2 65	4 35
Veaux.....	2.427	2.000	10 80	8 60	7 60	11 70	6 85	4 90	4 18	7 25
Moutons.....	6.229	6.000	15 10	10 80	8 90	17 10	7 55	5 07	3 90	8 55
Porcs.....	2.374	2.374	11 14	10 28	7 00	11 42	7 80	7 20	4 90	8 00

Analyses de terre et d'engrais

Nous publions ci-dessous un extrait du règlement de notre Station Agromomique de la Loire-Inférieure et des conseils pour le prélèvement et l'envoi des échantillons de terre ou d'engrais. Nos adhérents feront bien de conserver ces renseignements à toutes fins utiles.

« Art. 3. — Les agriculteurs du département sont seuls admis à faire analyser gratuitement à la Station agromomique :

« Les engrais de toute espèce ;
« Les terres de la Loire-Inférieure ;
« Les céréales ; les fourrages ;
« Les végétaux secs et ensilés ; les fruits de pressoir et les eaux de drainage.

« Art. 4. — Les communes du département jouiront également de la gratuité, pour toutes les analyses ressortissant aux besoins communaux.

« Art. 5. — Pour obtenir l'analyse gratuite d'un des produits ci-dessus désignés, il suffira d'adresser ce produit franco, à Nantes, au Directeur de la Station agromomique, en affirmant la qualité d'agriculteur ou de Maire du département.

« Art. 11. — Dans le cas où un autre département, ou des collectivités étrangères au département solliciteraient la Station agromomique de se charger des analyses agricoles les intéressant, ces demandes feraient l'objet de conventions spéciales entre ce département ou ces collectivités et le département de la Loire-Inférieure.

« Les analyses agricoles resteraient définies comme elles le sont à l'article 3. »

PRELEVEMENT ET ENVOI DES ECHANTILLONS

L'analyse n'ayant de valeur qu'autant qu'elle représente bien la moyenne de la livraison effectuée, les échantillons d'engrais seront prélevés dans le plus grand nombre possible des sacs reçus et dans des parties différentes de ces sacs. Ils devront peser au moins 500 grammes, pour les livraisons peu importantes, et 1 kilogramme ou plus, lorsqu'ils correspondront à plus de 20 sacs.

1^o Les engrais de nature sèche (phosphates, scories, tourteaux, etc.) peuvent être expédiés dans des sacs de toile serrée. Ceux qui sont humides (guanos, noirs, fumiers, etc.) doivent être enfermés dans des bâches bouchées, ou dans des boîtes de bois ou de fer blanc.

Chaque échantillon devra porter :

ECOLE PIGIER

6, rue Crébillon, Nantes. ENTREPRISE de TOUS TRAVAUX de COMPTABILITÉ.



TRAVAUX DU MOIS DE JUILLET

JARDIN POTAGER

Semer en pleine terre : Raiponce (dernier délai), haricots pour récolter en vert ou en grains frais (dernier délai), navet d'hiver en fin juillet.

Planter, avant le 15 juillet derniers, choux d'été, les choux-fleurs semés en juin.

Repiquer en pépinière les fraisiers semés en mai.

Planter la troisième saison de poireaux.

Multiplier le fraisier à gros fruits en arrachant les filets qu'on a laissés exprès s'enraciner. Epucher ces filets et les planter deux par deux à 0 m. 40 ou 0 m. 45, selon les variétés.

Tuteurer oignons, carottes, poireaux porte-graines pour éviter que leurs tiges ne soient brisées.

Pincer et ébourgeonner les tomates.

Récolter les semences de pois hâtifs, scorsonère, épinard, oseille.

JARDIN FRUITIER

Ciseler les raisins.

Effeuiller les pêchers Amsten, Alexander et autres variétés précoces pour provoquer la coloration des fruits.

Renouveler le pincage s'il y a lieu. Greffer en approche.

Traiter les insectes par les insecticides et les maladies par les bouillies, le soufre, etc..

Ameublir le sol en vue des plantations d'automne en le défonçant profondément (0 m. 50 à 0 m. 80).

JARDIN D'AGREMENT

Arbres et arbustes. — Semer buis, bouleau, orme, clématite, érable.

Récolter semences de pruniers variétés, cornoilliers, daphné, cotoneaster.

Bouturer sous cloche rosiers hybrides, rosiers bengales.

Fleurs de plein air. — Semer en pépinière, à l'air libre, digitale, rose trémière, œillet de poète, pensée, anémone, corbeille d'or, giroflée jaune, silène, etc..

Marocotier les œillets.

Bouturer les pélargoniums zonales.

Arroser, tuteurer.

Plantes de serres. — Soins généraux du mois précédent.

Semer en terrines, sous châssis, cinéraire hybride, primula de Chine et calceolaire herbacée.

Plantes d'appartement. — Les plantes sont dehors jour et nuit, sauf celles d'appartements chauds.

Les arrosages se font presque tous les jours. Pour nourrir les plantes, on prépare les solutions nutritives avec les engrais spéciaux du commerce. A leur défaut on se trouvera bien d'une solution au 2/1000 (2 grammes par litre d'eau) de nitrate de potasse ou de nitrate de soude.

G. DURIVAUULT,

Directeur du Jardin des Plantes

— Vendre tout son blé à la récolte c'est risquer d'avoir les cours.

— Pratiquer la vente échelonnée, au cours moyen, c'est s'assurer contre la spéculation.

PAROLES D'UN SAGE

L'homme vit quatre jours ; quoi de plus fou que de les passer à se haïr, quand, dans cinquante ans, on traitera d'enfantillages les batailles auxquelles nous aurons sacrifié le meilleur de notre vie.

BACHES

Une bonne bache est la meilleure assurance contre la pluie

Double couture, coins renforcés, celli-cette enroule tous les mètres, 1^{er} 50 de corde à chaque coin, ou cordes à coulisses sur les largeurs, au choix du preneur. Marques comprises, marchandise départ gare Paris

NOUVEAUX PRIX, EN BAISSÉ

Pour le mètre carré confectionné :

Jute : vert gras..... 11 10

Lin et Jute : vert gras..... 11 60

Lin : vert gras..... 13 15

Chanvre : N° 1 vert gras ou..... 13 70

— N° 2 vert gras ou..... 15 70

— N° 3 vert gras..... 18 30

— N° 4 vert gras..... 19 35

Coton : A vert enduit..... 13 20

— B vert gras ou..... 14 80

— C vert gras..... 16 90

— D vert gras..... 18 30

Passer les commandes au Syndicat.

Ne pas oublier d'indiquer l'inscription, ou sinon, les baches seront adressées sans marque

HERNIE

CHUTES DE LA MATRICE

CL. 16 MÉDECINE CHIRURGIE

DÉPLACEMENTS DES ORGANES PAR LA MÉTHODE LEROY

Combien nombreux ne sont-ils pas, aujourd'hui, porteurs de ces vagues bandages PLUS DANGEREUX pour eux que leur propre infirmité.

Et cependant un TRAITEMENT RATIONNEL, appliqué par les soins d'un spécialiste, a toujours raison de cette infirmité GRAVE ET TROP SOUVENT MORTELLE.

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

M. Alleau Joseph, Le Bois-Riant, Mézanger.

M. Bizeul Julien, Les Domaines, Notre-Dame-de-Landes.

M. Gustave Gantier, la Cornillais de Saint-Martin-sur-Mer.

M. François Réfif, la Ridelet, commune d'Elbénay.

M. Pontcouleau, à la Villierie, en Saint-Joseph.

M. Henri Pipaud, au Pont-Béranger, en Saint-Hilaire-de-Chalons.

Mme Bossis, au Pommier, par Legé.

M. A. Timonnier, à Nort-sur-Erdre.

M. Pinereau, à Saint-Jean du Pellerin.

M. Crossouard, à Châteaubriant.

M. L. Chamard, au Pallat.

Mme Gastineau, à la Chapelle-Glain.

M. J.-B. Pellerin, à Sainte-Pazanne.

Mme Choulin, à Fresnay.

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

Devant de tels résultats, toute personne, soucieuse de sa santé et de ses intérêts, comprendra qu'elle doit s'adresser à un Spécialiste de sa Région.

Seul M. LEROY ayant son cabinet à Nantes, peut, par sa présence constante, suivre constamment sa clientèle de près.

Mme LEROY reçoit les dames.

Faites donc appel aux conseils éclairés de notre renommé praticien NANTAIS qui vous recevra gratuitement tous les mois à :

NANTES, tous les samedis, de 9 h. à 11 h. et de 2 h. à 4 h., en son cabinet, 6, rue du Petit-Bacchus (près la place du Bouffay).

Nozay, lundi 4, Hôtel du Pelican.

Blain, mardi 5, Hôtel du Vicux-Chêne.

Châteaubriant, mercredi 6, Hôtel de la Gare.

Ancenis, jeudi 7, Hôtel des Voyageurs.

Pontchaud, lundi 11, Hôtel, Bontemy.

Palmeur, mardi 12, Hôtel, Saint-Julien.

Saint-Philbert-de-Grandlieu, mercredi 13, Hôtel Denis.

Clisson, vendredi 15, Hôtel de la Gare.

LEROY, Spécialiste herniaire

6, Rue du Petit-Bacchus

(près la Place du Bouffay) - NANTES

Madame LEROY reçoit les Dames

Une Innovation des Chemins de Fer de l'Etat

Le problème de la conservation des denrées périssables pendant la durée du transport a été résolu par l'emploi des wagons frigorifiques ou isothermes des Chemins de fer de l'Etat.

La mise en circulation de ces véhicules constituait évidemment un progrès très sensible ; mais il restait encore à mettre les denrées sous la protection du froid pendant le temps qui s'écoule entre la remise en gare et le chargement ou entre le déchargement et la livraison.

La lacune qui existait à cet égard est aujourd'hui comblée : les Chemins de fer de l'Etat viennent d'adopter un programme de construction de chambres froides dans les principaux centres de production, programme dont l'exécution est confiée à la Société des Entrepôts Frigorifiques de Vaugirard.

La première de ces chambres froides, auxquelles on a donné le nom de frigo-consignes, a été mise récemment en service à la gare de Barbezieux ; deux autres sont en construction à Bédénac et à Baignes-Touffière.

La température à l'intérieur des frigo-consignes sera maintenue au voisinage de +10° pour une température ambiante de +25°. Des rayons et des crochets convenablement disposés permettront d'immaginer dans les meilleures conditions les denrées de toute nature, paniers de beurre, de volailles, quartiers de viandes, etc., jusqu'au passage du train frigorifique ou jusqu'à la livraison.

L'usage du frigo-consigne n'entraînera pour l'expéditeur que le paiement d'une taxe minime ; à l'arrivée, il ne sera pas perçu de frais supplémentaires.

Désormais, grâce à cette heureuse innovation des Chemins de fer de l'Etat, les denrées les plus délicates, grâce à la prérefrigération qu'elles auront subie avant leur mise en wagon frigorifique, pourront donc, sans courir le moindre risque, affronter les plus longs parcours. Plus de produits avariés par la température, plus de denrées défraîchies. Le producteur sera assuré de vendre au meilleur prix et le consommateur d'acheter la meilleure qualité.

Il y a à cela deux raisons principales : la première, c'est que des êtres vivants, infiniment petits, mais innombrables, les champignons microscopiques et les microbes, s'établissent au sein de nos denrées alimentaires, pour s'en nourrir et pour les désagréger peu à peu.

D'autre part, l'oxygène de l'air, qui ne demande qu'à jouer son rôle d'oxydant, se combine avec les tissus des légumes, des fruits et des autres denrées, et modifie peu à peu leur composition, en les rendant inconsumables : le meilleur exemple qu'on puisse en donner, c'est le rancissement du beurre, qui n'est qu'une oxydation.

Mais alors, nous en concluons immédiatement qu'il suffit de mettre à l'abri de l'air et des microbes les produits alimentaires pour les conserver, sinon indéfiniment, du moins tout le temps pratique nécessaire.

C'est tout à fait exact, et les usines de conserves ne font pas autre chose : elles mettent dans des boîtes hermétiquement closes (donc à l'abri de l'air) des aliments stérilisés par la chaleur (donc débarrassés des microbes et des champignons), et ce que font les usines, tout particulier peut, lui aussi, le réaliser.

Notons, en passant, qu'il y a d'autres procédés que la cuisson, comme, par exemple, l'emploi du vinaigre pour les cornichons, du macération pour les truffes, de la saumure pour la viande, de l'eau de chaux pour les œufs, etc..

La première condition, si on veut réussir, quel que soit le procédé employé, c'est d'opérer avec des denrées extrêmement fraîches et parfaitement saines. Ce qui fait la qualité des petits pois nantais, c'est qu'ils sont cueillis et apportés immédiatement à l'usine par les producteurs. Pour les conserves ménagères, on serait inexcusable de laisser vieillir les légumes ou les fruits une fois qu'on les a cueillis ; il faut bien se pénétrer de cette idée, qu'à partir du moment où le fruit et le légume sont cueillis, ils

très maniables, ils peuvent être montés sur roues pour faciliter le déplacement. En tôle d'acier de 3 m/m entièrement rivés, bords arrondis, ils sont résistants. Vous trouverez des Bacs rectangulaires ou cylindriques de toutes contenances.

Pour approvisionner ces bacs, abreuvoirs, un tonneau s'impose. Le TONNEAU « IDEAL » est tout indiqué. Sa capacité peut aller jusqu'à 1.500 litres.

En tôle d'acier de premier choix, il est léger, robuste et étanche, se transporte facilement dans tout terrain. Il vous sera très utile pour le vidage de la fosse à purin et l'épandage de ce purin. Il se livre avec ou sans pompe.

Pour renseignements détaillés sur ces appareils et tous autres, demandez aujourd'hui même, aux Etablissements ERNEST RONOT, à SAINT-DIZIER (Haute-Marne), le nouveau catalogue illustré n° 59.

ERNEST RONOT, 10, rue de la Gare, SAINT-DIZIER (Haute-Marne).

ERNEST RONOT, 10, rue de la Gare, SAINT-DIZIER (Haute-Marne).

ERNEST RONOT, 10, rue de la Gare, SAINT-DIZIER (Haute-Marne).

ERNEST RONOT, 10, rue de la Gare, SAINT-DIZIER (Haute-Marne).

ERNEST RONOT, 10, rue de la Gare, SAINT-DIZIER (Haute-Marne).

ERNEST RONOT, 10, rue de la Gare, SAINT-DIZIER (Haute-Marne).

ERNEST RONOT, 10, rue de la Gare, SAINT-DIZIER (Haute-Marne).

ERNEST RONOT, 10, rue de la Gare, SAINT-DIZIER (Haute-Marne).

ERNEST RONOT, 10, rue de la Gare, SAINT-DIZIER (Haute-Marne).

ERNEST RONOT, 10, rue de la Gare, SAINT-DIZIER (Haute-Marne).

ERNEST RONOT, 10, rue de la Gare, SAINT-DIZIER (Haute-Marne).

ERNEST RONOT, 10, rue de la Gare, SAINT-DIZIER (Haute-Marne).

ERNEST RONOT, 10, rue de la Gare, SAINT-DIZIER (Haute-Marne).

ERNEST RONOT, 10, rue de la Gare, SAINT-DIZIER (Haute-Marne).

ERNEST RONOT, 10, rue de la Gare, SAINT-DIZIER (Haute-Marne).

ERNEST RONOT, 10, rue de la Gare, SAINT-DIZIER (Haute-Marne).

ERNEST RONOT, 10, rue de la Gare, SAINT-DIZIER (Haute-Marne).

ERNEST RONOT, 10, rue de la Gare, SAINT-DIZIER (Haute-Marne).

ERNEST RONOT, 10, rue de la Gare, SAINT-DIZIER (Haute-Marne).

ERNEST RONOT, 10, rue de la Gare, SAINT-DIZIER (Haute-Marne).

ERNEST RONOT, 10, rue de la Gare, SAINT-DIZIER (Haute-Marne).

ERNEST RONOT, 10, rue de la Gare, SAINT-DIZIER (Haute-Marne).

ERNEST RONOT, 10, rue de la Gare, SAINT-DIZIER (Haute-Marne).

ERNEST RONOT, 10, rue de la Gare, SAINT-DIZIER (Haute-Marne).

ERNEST RONOT, 10, rue de la Gare, SAINT-DIZIER (Haute-Marne).

ERNEST RONOT, 10, rue de la Gare, SAINT-DIZIER (Haute-Marne).



Les bonnes Conserves à la Ferme

Un proverbe bien connu dit qu'il faut garder une poire pour la soif. Mais ce qui suffirait à nos grands-pères ne saurait nous contenter, et nous estimons qu'il conviendrait de compléter cette maxime en ajoutant qu'il faut aussi faire des conserves pour la faim.

Combien de nos légumes et de nos fruits sont perdus pour tout le monde : trop abondants pour être utilisés à la saison où ils sont consommables, on ne prend pas la précaution d'en conserver pour la période de disette.

Qu'est-ce donc l'ensilage dont on parle tant, sinon une conserve d'herbes ? Et puisqu'on prend, à juste titre, tant de soins pour nourrir le bétail, pourquoi n'en prend-on pas un peu plus pour nourrir le personnel ?

Ce qui rebute, la plupart du temps, c'est qu'on ne sait trop comment il faut s'y prendre pour faire des conserves réussies. Par contre, quand on a essayé correctement, on reste surpris de la simplicité des opérations et... on continue chaque année.

Et, tout d'abord, pourquoi les denrées alimentaires ne se conservent-elles pas toutes seules ? Pourquoi les petits pois moisissent-ils, pourquoi les œufs deviennent-ils immangeables avec le temps ?

Il y a à cela deux raisons principales : la première, c'est que des êtres vivants, infiniment petits, mais innombrables, les champignons microscopiques et les microbes, s'établissent au sein de nos denrées alimentaires, pour s'en nourrir et pour les désagréger peu à peu.

D'autre part, l'oxygène de l'air, qui ne demande qu'à jouer son rôle d'oxydant, se combine avec les tissus des légumes, des fruits et des autres denrées, et modifie peu à peu leur composition, en les rendant inconsumables : le meilleur exemple qu'on puisse en donner, c'est le rancissement du beurre, qui n'est qu'une oxydation.

Mais alors, nous en concluons immédiatement qu'il suffit de mettre à l'abri de l'air et des microbes les produits alimentaires pour les conserver, sinon indéfiniment, du moins tout le temps pratique nécessaire.

C'est tout à fait exact, et les usines de conserves ne font pas autre chose : elles mettent dans des boîtes hermétiquement closes (donc à l'abri de l'air) des aliments stérilisés par la chaleur (donc débarrassés des microbes et des champignons), et ce que font les usines, tout particulier peut, lui aussi, le réaliser.

Notons, en passant, qu'il y a d'autres procédés que la cuisson, comme, par exemple, l'emploi du vinaigre pour les cornichons, du macération pour les truffes, de la saumure pour la viande, de l'eau de chaux pour les œufs, etc..

La première condition, si on veut réussir, quel que soit le procédé employé, c'est d'opérer avec des denrées extrêmement fraîches et parfaitement saines. Ce qui fait la qualité des petits pois nantais, c'est qu'ils sont cueillis et apportés immédiatement à l'usine par les producteurs. Pour les conserves ménagères, on serait inexcusable de laisser vieillir les légumes ou les fruits une fois qu'on les a cueillis ; il faut bien se pénétrer de cette idée, qu'à partir du moment où le fruit et le légume sont cueillis, ils

très maniables, ils peuvent être montés sur roues pour faciliter le déplacement. En tôle d'acier de 3 m/m entièrement rivés, bords arrondis, ils sont résistants. Vous trouverez des Bacs rectangulaires ou cylindriques de toutes contenances.

Pour approvisionner ces bacs, abreuvoirs, un tonneau s'impose. Le TONNEAU « IDEAL » est tout indiqué. Sa capacité peut aller jusqu'à 1.500 litres.

En tôle d'acier de premier choix, il est léger, robuste et étanche, se transporte facilement dans tout terrain. Il vous sera très utile pour le vidage de la fosse à purin et l'épandage de ce purin. Il se livre avec ou sans pompe.

Pour renseignements détaillés sur ces appareils et tous autres, demandez aujourd'hui même, aux Etablissements ERNEST RONOT, à SAINT-DIZIER (Haute-Marne), le nouveau catalogue illustré n° 59.

ERNEST RONOT, 10, rue de la Gare, SAINT-DIZIER (Haute-Marne).

ERNEST RONOT, 10, rue de la Gare, SAINT-DIZIER (Haute-Marne).

ERNEST RONOT, 10, rue de la Gare, SAINT-DIZIER (Haute-Marne).

CONSEIL DE LA RÉPUBLIQUE

Election des Délégués
aux Conseils Départementaux

RASSEMBLEMENT DES GAUCHES RÉPUBLICAINES

R.R.S. — JEUNE RÉPUBLIQUE — U.D.S.R. — R.I.

NANTES-SUD. — 4^e Canton. — 2^e Section

GADBIN Pierre, adjoint au maire St-Sébastien, électricien.
ORSONNEAU Auguste, conseiller municipal, cultivateur.
BONNOMEAU Jules, conseiller municipal, cultivateur.
EDELIN Jules, ancien adjoint au maire, commerçant.
CORMERAIS JULES, ancien adjoint au maire, métallurgiste.
PINGIRAUD Georges, charpentier.
ACHALE Maurice, contremaitre.
GUIBERT André, artisan ébéniste.
ARENES Paul, chef de division à la Préfecture.
CORBINEAU Paul, boucher.
DABIREAU Francis, ajusteur.
DELAMARE Théophile, commerçant.
MAINGUY Auguste, commerçant.
TESSIER Théophile, ouvrier bourrellier.
BACHOT Albert, sinistré total.
DUBOIS Georges, chef de chantier.
ROBIN Jean-Marie, métallurgiste.
JAUNAS Alfred, retraité S.N.C.F.
MIENANT Louis, pompiste.
LAMOUREUX Auguste, retraité S.N.C.F.
PAQUEREAU Maurice, métallurgiste.
RUHL Charles, garagiste.
PERRON Etienne, ouvrier.
VAULTIER Paul, commerçant.
YZAN Robert, infirmier.
MARY Eugène, employé S.N.C.F.
BOUDEAU Victor, retraité S.N.C.F.

Pour Vacances

Les Exploits et l'Agriculture 30 Avril 32

Les conserves à la ferme 2 juillet 32

un quart d'heure, et on recommence le lendemain. Après quoi, on enlève les bouteilles, on cire les bouchons et on conserve en local sain jusqu'à la consommation.

Faites ainsi, les conserves de petits pois sont toujours réussies, et si nous avons décrit leur fabrication, c'est qu'il n'est pas de denrées plus difficile à mettre en conserve.

Les haricots verts peuvent se conserver avec une seule ébullition prolongée pendant deux heures; les tomates ne demandent que vingt minutes d'ébullition pour être réussies; la rhubarbe, en quinze minutes, est stérilisée; car l'acidité de ces deux derniers produits aide puissamment à leur conservation.

(La Semaine).

L'UNION FAIT LA FORCE ET POUR ETRE FORTS, PRESENTEZ-VOUS DE NOUVEAUX MEMBRES.

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

88. — Tonnes, barriques, futaies en tous genres. M. Henri Charon, 36, quai Malakoff, Nantes.

126. — Pour faire soi-même un excellent vinaigre avec la méthode naturelle, un seul appareil est vraiment pratique, c'est « le Vinaigrier Familial ». Médaille d'or, Paris. Brevet S. G. D. G. Prix : 85 francs rendu. Piffeteau A., tonnelier, à Saint-Lumaine-de-Clisson.

127. — A vendre beaux plants choux fourragers, betteraves, rutabaga et tous autres plants. S'adresser à M. Bourcier Jean, jardinier, Nort-sur-Erdre.

129. — Un verrat de onze mois à vendre. Race Craonnaise. S'adresser au Bureau du Syndicat.

130. — A vendre foin nouveau, de prés haut, première qualité, Sud Loire-Inférieure.

133. — A vendre, chien Griffon-Vendéen, poil long, 13 mois, chassant bien, prix modéré. S'adresser au Syndicat.

134. — A vendre un moteur électrique de 1930, marque Jeumont, de 2 CV. 1/2, état neuf. S'adresser à M. Joubert-Lambert, à Saint-Siméon, La Chapelle-Basse-Mer.

135. — A vendre, œufs de pintade grise. S'adresser Mlle Surer, Souché, Saint-Aignan-de-Grandlieu.

DEMANDES

60. — On demande un ménage, homme toutes mains, femme cuisinière. S'adresser à M. de Latour, Montfaucon-sur-Moine (Mayenne-et-Loire).

61. — Ménage sans enfant désire place jardinier-chauffeur, femme occupée intérieur; libre fin juillet ou plus tôt. S'adresser à Alexis Mainquet, Le Bois-Blot, Mauves-sur-Loire.

Pour trouver TOUT ce que vous désirez; pour vos achats, vos ventes, vos échanges, utilisez nos petites annonces des OFFRES & DEMANDES.

PRIX-COURANT

Alimentation du Bétail

Brasures de Riz.....	85 »
Farine de Manioc (sac 80 k.)	100 »
Riz Saigon n° 1, par 100 kilos	100 »
Issues de riz.....	75 »
Remouillage de fèves.....	78 »
Mais pour volailles.....	82 »
Les 100 kilos logés sur wagons Nantes, Chantenay	
« LE TITAN ».....	105 »
Farine alimentaire pour pores et bovins	
Les 100 kilos logés, sur wagon Chantenay	

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

Tourteau Arachide « Armor » 100 » — Coprah en pain logé 90 »

Sorgho manque

Les 100 kilos logés sur wagon Nantes, Chantenay

Produce des Etablissements Arsène Bertin

ALIMENTATION GENERALE

Provende « 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 (succédané, avoine, tourteaux) 103 »

ALIMENTATION DES PORCS

Optima pour engraissement des pores..... 107 »

Optima pour porcelets et truies..... 157 »

Les 100 kilos logés sur wagon Nantes-Saint-Joseph ou pris à l'usine.

ALIMENTATION DES BŒUFS VACHES ET VEAUX

Optima Lait..... 105 »

Optima pour engraissement des bœufs..... 107 »

Optima farine lactée pour veaux, par sacs de 5 kilos. 14 »

Aliments pour Volailles et Lapins

Granulé condensé..... 115 »

Grande Pondeuse..... 130 »

Farine de viande..... 180 »

Farine d'os alimentaire..... 87 »

Les 100 kilos logés sur wagon Vertou.

Provendeine

Pour l'élevage des porcelets et engraissement des pores, 14 fr. la boîte, pris au Syndicat.

Aliments mélassés

Mélasse Say, 80 % mélasse... 86 »

Son mélassé Say, 50 %..... 103 »

Paille mélassée Say, 50 %... 72 »

Les 100 kilos logés sur wagon Paris-Gobelins et Pont-d'Ardres.

Aviculture de l'Ouest

Boulettes « OVOX » pour pondeuses..... 135 »

Provende « LAPOX » pour lapins..... 120 »

Farine de Poisson supérieure 225 »

— Viande extra..... 225 »

Coquilles huîtres..... 60 »

Sur wagon départ Nantes.

Sel dénaturé

Les 100 kilos (départ Balz).... 42 »

Quantité importante, nous consulter.

Chaux

Grosse chaux en belles pierres blanches..... 100 »

Les 1.000 kilos en vrac sur wagon Champlocé et par 8.000 kilos minimum.

Chaux blutée pour amendements..... 105 »

Les 1.000 kilos livrés en sacs de 35 kilos facturés et repris au même prix si rendus dans le délai de 3 mois.

La chaux blutée peut être livrée en sacs papier « Kraft » à 3 épaisseurs, très résistants, pouvant contenir 45 kilos de chaux, moyennant une majoration de 15 fr. par tonne.

Huiles Comestibles

Etablissements H. de la Tuilaye

HUILE D'OLIVE

Par estagnon de 5 litres..... 59 »

(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.

Graisses Agricoles

GRAISSE JAUNE EXTRA, 5 fr. la poite de 1 kg. en vente au Syndicat, ou franco par 24 boîtes.

Par tambour de 50 kil., franco..... 4 10 le kilo

Par fût de 100 kil. franco 3 60 le kilo

Graisse rose pure; Graisse vaseline et Valvol. Nous consulter.

Produits Viticoles

Sulfate cuivre (rare) français ou belge..... 165 »

Bouillie Azur..... 190 »

Bouillie Barousse, par caisse de 12 paquets de 2 kilos, 230 fr. les 100 kilos, départ Nantes.

Bouillie Maclefield, caisse de 25 paquets de 2 kilos, bouillie 60 %, 210 fr.; Bouillie 50 %, 195 fr., les 100 kilos, départ Nantes.

Pour livraison par sacs de 50 kilos, diminution de 25 fr. par 100 kilos.

Sulfostéatite, les 100 kil., 140 »

Soufre..... 125 »

Arséniate de plomb, 40 fr. le bidon de 4 kilos.

« Collosoufre », 16 fr. le flacon de 500 grammes, ou 30 fr. le flacon de 1 kilo.

Savons

Savon, marque G.H.B., blanc extra, 72 % d'huile, garanti pur..... 280 »

Ces prix s'entendent aux 100 kilos par caisse de 50 kilos, en barres ou en morceaux de 500 grammes.

Savon « Croix d'Or »..... 290 »

Les 100 k. départ Nantes.

Service de Droit rural et de Défense juridique

Service de consultations de Droit Rural et de Défense Juridique et Fiscale, réservé à nos adhérents et concernant toutes questions : baux, mitoyenneté, bornages, impôts, vérifications d'impositions, droits de successions, ventes, échanges, contrats, etc., etc.

Les syndiqués devront nous adresser, par lettre, leurs questions aussi détaillées que possible (avec plan ou schéma s'il est nécessaire) et joindre, pour couvrir les frais de cette consultation (recherches, affranchissement, etc.), la modique somme de 5 francs par question. Discretion absolue.

Adressez toutes correspondances au nom de M. R. Faijre, Service technique du Syndicat, 2, rue Scribe.

Tout bon agriculteur doit lire : « LA MONOGRAPHIE DE LA FERME EXPERIMENTALE D'AVRILLE (Maine-et-Loire) », par P. Lavallée, ingénieur agronome.

En vente au Syndicat : 5 francs.

Chemin de Fer de l'Etat

UNE JOURNÉE AU BORD DE LA MER

BILLETS A PRIX REDUITS

L'Administration des Chemins de fer de l'Etat a l'honneur d'informer le public que les 3, 10, 17, 24 et 31 juillet, 7, 14, 21 et 28 août, 4 et 11 septembre 1932, elle mettra en marche des trains d'excursion à prix réduits, de Nantes-Etat et de Cholet aux Sables-d'Olonne.

Les gares autorisées à la délivrance des billets à prix réduits sont les suivantes : Nantes-Etat — Vertou — La Haie-Fouassière — Le Pallet — Clisson — Montigny — L'Herbergement — Belleville-Vendée — La Roche-sur-Yon — Cugand — Boussay — Torfou — Evrunes — St-Christophe-du-Bois — Cholet.

Pour plus amples renseignements, notamment en ce qui concerne les horaires de ces trains, ainsi que le prix des billets, consulter les affiches apposées dans les gares sus-visées.

UNE JOURNÉE EN FORET DU GAVRE A PRIX REDUITS

L'Administration des Chemins de fer de l'Etat a l'honneur d'informer le public que tous les dimanches et fêtes, du 3 juillet au 18 septembre, les gares de Nantes-Etat et de Douzon délivreront pour Le Gavre ou La Maillardais des billets à prix très réduits, valables une journée.

Les billets seront valables indifféremment, à l'aller et au retour, pour l'une ou l'autre gare.

Ci-après horaire des trains à utiliser.

Al. — Nantes-Etat, départ 5 h. 30, 10 h. 40; Douzon, départ 5 h. 41, 10 h. 51; Blain, arrivée 6 h. 43, 11 h. 57, départ 6 h. 53, 9 h. 4, 12 h. 14, 12 h. 34; Le Gavre, arrivée 9 h. 11, 12 h. 44; La Maillardais, arrivée 7 h. 1, 12 h. 22.

Retour. — La Maillardais, départ 19 h. 14; Le Gavre, départ 18 h. 56; Blain, arrivée 19 h. 3, 19 h. 21, départ 19 h. 45; Douzon, arrivée 20 h. 47; Nantes-Etat, arrivée, 20 h. 57.

Des affiches apposées dans les gares indiqueront les prix et conditions de délivrance des billets.

Pommes contre le Varron

5 francs le pot ou 9 francs les deux pots.

NOS MERCURIALES

Grains et Farines

Durant le cours de la semaine dernière, notre COOPÉRATIVE a payé les blés entre : 145 et 147

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 30 juin.

Blé moratement sans ail, base 73 kilos reversibles..... 145

Blé sans ail, base 73 kilos reversibles..... 147

Blé sans ail, base 73 kilos reversibles..... 147

Avoines grises ou noires..... 99

Avoines bigarrées..... 106

Avoine Plata 56 kilos..... 93

Sarrasin (Bretagne)..... 107

Sarrasin (Loire-Inférieure)..... 110

Orges Maroc (logé)..... 60

Seigle du Danube..... 97

Son bonne fabrication..... 55

Farine de froment..... 215

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

Fourrages

On cote suivant lieux de production, les 1.000 kilos :

Paille de blé en bottes..... 220 à 225

Paille de blé pressée..... 240 à 245

Paille d'orge en bottes..... 200 à 205

Paille d'avoine en bottes..... 210 à 215

Paille d'avoine pressée..... 220 à 225

Foin, les 1.000 k. (suiv. qual.) 160 à 200

Cours du Bétail

Syndicat de la Boucherie de Nantes

Cours du 24 juin

On cote le demi-kilo :

VEAUX : 461. — 1re qualité, 5 à 6 fr.; 2e qual., 4 à 5 fr.; 3e qual., 3 à 4 fr.

BŒUFS : 5. — Devant : 1re qualité, 4,75 à 5 fr.; 2e qual., 1,75 à 2,75; 3e qual., 1,75 à 1,75. Derrière : 1re qualité, 5,50 à 6,50; 2e qual., 4,50 à 5,50; 3e qual., 3,50 à 4,50.

MOUTONS : 243. — 1re qualité, 7,50 à 8,50; 2e qual., 6,50 à 7,50; 3e qual., 5,50 à 6,50.

AGNEAUX. — Sans tarif.

PRIX DU KILO SUR PIED

BŒUFS. — Plus bas, 0,75; plus haut, 6,50; prix moyen, 3,62.

VEAUX (suivant qualité). — Plus bas, 3 fr.; plus haut, 6 fr.; prix moyen, 4,50.

MOUTONS. — Plus bas, 5,50; plus haut, 8,50; prix moyen, 7 fr.

Légumes et Primeurs

MARCHE DU CHAMP DE MARS

Cours du 29 juin

Abricots, le kilo, 4 fr. — Artichauts, les 12, 8 fr. — Asperges, la botte, 3,50. — Carottes, la botte, 1,75. — Céleri blanc, la botte, 5,50. — Choux pommes, les 18, 4 fr. — Choux-fleurs, les 11, 11 fr. — Cerises, le kilo, 3,50. — Cresson, les 12, 6 fr. — Chicorées, les 12, 3 fr. — Ascaroles, les 12, 6 fr. — Haricots « verts », le kilo, 6 fr. — Laitues, les 2, 2 fr. — Melons, la pièce, 8 fr. — Navets, la botte, 1,25. — Oseille, le kilo, 0,50. — Oignons, la botte, 0,75. — Poireaux, la botte, 4 fr. — Petits pois, le kilo, 0,80. — Romanes, les 12, 3 fr. — Radis, les 12, 4 fr. — Pommes de terre, le kilo, 0,70.

Cours des Vins

Muscadet 1er choix..... 750 à 800

Muscadet 2e choix..... 700 à 750

Gros-plant 1er choix..... 280 à 320

Gros-plant 2e choix..... 180 à 200

Noah (suivant degré)..... 90 à 100

ECRIEZ-NOUS, SUGEREZ-NOUS DES IDEES, CE JOURNAL EST LE VOTRE

Le Syndicat décline toute responsabilité quant à la teneur de la Publicité et des Annonces

Foires et Marchés de la Semaine

Lundi 4 juillet. — Frossay, Saffré, Savennay, Nozay, Pontchâteau, Saint-Colombin, Varades.

Mardi 5. — Blain, Riaillé, Saint-Etienne-de-Monluc, Le Loroux-Botteau, Montoir-de-Bretagne, Pauls.

Mercredi 6. — Machecoul, Châteaubriant, Savenay.

Jeudi 7. — Ancenis, La Chapelle-Heulin, Cordemais, Saint-Jean-de-Corcoue.

Vendredi 8. — Herbignac, Héric, Nantes, Clisson, Pauls, Saint-Nazaire.

HERBIGNAC

Avoine, 110-115; son, 30; paille, 80-83. Bœufs, 4,50-4,75 le kilo; veaux, 5-5,25 la livre; pores de lait, 180-200 la pièce. Bœufs, 12 fr. le kilo; œufs, 3,75-4 la douzaine. Poulets, 25-35 pièce; pigeons, 7 fr. la pièce.

Cidre, 150-140 la barrique.

SAINT-ETIENNE-DE-MONTLUC

Poulets, gros, la couple, 45 à 50; moyens, 40 à 45; petits, 30 à 35; canards, la pièce, 18 à 22; pigeons, la couple, 10 à 12; lapins, la pièce, 12 à 13; œufs, la douzaine, 4,20 à 4,80; beurre, le 1/2 kilo, 8 à 8,50; veaux, le kil., 5 à 7.

MONTOIR-DE-BRETAGNE

Bœufs gras, amenés 31, vendus 24, première qualité 3,85; deuxième 3,50; troisième 3,20. Vaches grasses amenées 137, vendues 82, première qualité 3,90; deuxième 3,60; troisième 3,20. Vaches pleines ou aménées 47, vendues 19, de 1,300 à 2,600.

PAIMBOEUF

Farine, 220-224; blé 150-152; blé noir 116-118; avoine 115-116; son 70; foin (craffais nules) les 500 kilos vieux 80-90, paille 10-11.

Poulets 28-37 la couple; canards 32-35; pigeonneaux 10-11; lapins 17-23 la pièce; œufs vieilles 38-42 la douzaine; beurre 10,50-11 le kilo, 5,50-6 la livre; œufs, 3,75-4 la douzaine.

Le kilo : bœufs gras 3,60-3,90; taureaux 3,60-3,75; vaches 3,40-3,70; veaux 3,50-6; moutons, 6,30-6,80; pores 6,40-6,80.

SAINT-PHILBERT-DE-GRANDLIEU

Œufs, la douzaine, 3 à 4; beurre, la livre, 8 à 8,50; poulets, la couple, gros 55 à 65, moyens 50 à 55, petits 40 à 50; canards, la pièce, 12 à 18; pigeons, la couple, 6 à 7; canards, la pièce, 15 à 20.

SAINT-PIERRE-EN-REIZ

Œufs, la douzaine, 5 à 5,50; beurre, la livre, 8 à 8,50; poulets, la couple, gros 55 à 65, moyens 50 à 55, petits 40 à 50; canards, la pièce, 12 à 18; pigeons, la couple, 6 à 7; canards, la pièce, 15 à 20.

MACHÉCOU

Blé, 155; avoine, 110, 115; son, 65, 70; farine, 215; foin, les 500 kilos, 100, 115; paille, 95, 105; poulets gras, la couple, 55 à 65; poulets, la couple, 45 à 55; canards, la pièce, 12 à 18; pigeons, la couple, 10 à 12; lapins, la pièce, 15, 20; œufs, la douzaine, 4,50; beurre, la livre, 6 à 6,50.

CLISSON

Blé, 148 à 150; avoine, 120; blé noir, 110 à 120; paille, les 500 kilos, 125; poulets gras, la couple, 42 à 45; poulets, la couple, 30 à 35; canards, la pièce, 12 à 18; pigeons, la couple, 6 à 7; canards, la pièce, 15 à 20.

CHATEAUBRIANT

Farines, 215 à 217 fr.; blé, 145 fr.; sarrasin, 120 fr.; avoine, 120 fr.; orge, 100 fr.; son, 80 fr. Paille, les 1.000 kilos, 250 fr.; foin, 160 à 200 fr.

Cidre, 110 à 120 fr. la barrique.

Beurre, le kilo, en gros 10 fr., au détail 13 à 15 fr.; œufs, 4 à 5 fr. la douzaine.

VEAUX (suivant qualité). — Plus bas, 3 fr.; plus haut, 6 fr.; prix moyen, 4,50.

MOUTONS. — Plus bas, 5,50; plus haut, 8,50; prix moyen, 7 fr.

NOZAY

Farine de froment, 212 à 214 fr.; farine de sarrasin, 202 à 206 fr. Blé, 146 à 147 fr.; seigle, 94 à 95 fr.; orge de mouture, 83 à 84 fr.; avoine, 104 à 105 fr.; sarrasin, 98 à 100 fr.

Foin, les 500 kilos, 80 à 90 fr.; paille pressée, 110 à 115 fr.

Cidre, 80 à 90 fr. la barrique, droits en sus.

Beurre, le kilo, en gros 11,50 à 12 fr., au détail 12,50 à 12,75; œufs, 4,40 à 4,50; poulets, la couple, petits 24 à 32 fr., gros engraisés 33 à 42 fr. (11 à 12 fr. le kilo vivant); canards, la couple, 24 à 32 fr.; lapins, 10 à 15 fr. la pièce (6 fr. le kilo vivant).

Bœuf, le kilo sur pied, 3,50 à 4 fr.; génisse grasse, 2,80 à 4,20; vache, 3,25 à 3,50; veau, 4,50 à 5 fr.; mouton, 6,75 à 7 fr.; porc gras, 6,75 à 6,80.

Porcelets de six à huit semaines, 120 à 160 fr.; de deux à trois mois, 170 à 250 fr.; courants de trois à quatre mois, 260 à 340 fr.; jeunes truies adultes, 300 à 380 fr., suivant poids et beauté.

PONTCHATEAU

Veaux amenés 115, vendus de 4 à 5 fr. le kilo; moutons, 5,50 à 6,50.

Poulets, la couple, gros 40 à 55 fr., moyens 25 à 40 fr.; canards, la pièce, 12 à 15 fr.; lapins, la pièce, 15 à 18 fr.

Beurre en détail, le kilo, 15 à 15 fr.; œufs, la douzaine, 5 à 5,50.

LA ROCHE-BERNARD

Farines, 210 à 216; blé 140; méteil, 105 à 108; seigle, 100 à 102; sarrasin, 100 à 102; avoine, 105 à 110; orge, 90 à 100.

92. son 70 à 72; paille, 110 à 120 les 500 kilos; foin, 140 à 150 les 500 kilos.

Cidre, 100 à 110 la barrique, droits en sus.

Beurre en gros, 40 à 45 le kilo; détail 13 à 15; œufs, de 4 à 4,50. Poulets gros la couple, 35 à 42; moyens, 26 à 30; petits, 18 à 22; vieilles, 32 à 35; canards, 10 à 13 pièce.

Bœuf, de 3,50 à 3,75 le kilo; vache de 3 à 3,25 le kilo; taureau de 2,50 à 3 le kilo; veau de 3,25 à 4,25 le kilo; mouton de 4 à 5 le kilo; agneau, de 6 à 6,50 le kilo.

HERBIGNAC

Avoine, 110-115; son, 30; paille, 80-83. Bœufs, 4,50-4,75 le kilo; veaux, 5-5,25 la livre; pores de lait, 180-200 la pièce. Bœufs, 12 fr. le kilo; œufs, 3,75-4 la douzaine. Poulets, 25-35 pièce; pigeons, 7 fr. la pièce.

Cidre, 150-140 la barrique.

SAINT-ETIENNE-DE-MONTLUC

Poulets, gros, la couple, 45 à 50; moyens, 40 à 45; petits, 30 à 35; canards, la pièce, 18 à 22; pigeons, la couple, 10 à 12; lapins, la pièce, 12 à 13; œufs, la douzaine, 4,20 à 4,80; beurre, le 1/2 kilo, 8 à 8,50; veaux, le kil., 5 à 7.

MONTOIR-DE-BRETAGNE

Bœufs gras, amenés 31, vendus 24, première qualité 3,85; deuxième 3,50; troisième 3,20. Vaches grasses amenées 137, vendues 82, première qualité 3,90; deuxième 3,60; troisième 3,20. Vaches pleines ou aménées 47, vendues 19, de 1,300 à 2,600.

PAIMBOEUF

Farine, 220-224; blé 150-152; blé noir 116-118; avoine 115-116; son 70; foin (craffais nules) les 500 kilos vieux 80-90, paille 10-11.

Poulets 28-37 la couple; canards 32-35; pigeonneaux 10-11; lapins 17-23 la pièce; œufs vieilles 38-42 la douzaine; beurre 10,50-11 le kilo, 5,50-6 la livre; œufs, 3,75-4 la douzaine.

Le kilo : bœufs gras 3,60-3,90; taureaux 3,60-3,75; vaches 3,40-3,70; veaux 3,50-6; moutons, 6,30-6,80; pores 6,40-6,80.

SAINT-PHILBERT-DE-GRANDLIEU

Œufs, la douzaine, 3 à 4; beurre, la livre, 8 à 8,50; poulets, la couple, gros 55 à 65, moyens 50 à 55, petits 40 à 50; canards, la pièce, 12 à 18; pigeons, la couple, 6 à 7; canards, la pièce, 15 à 20.

SAINT-PIERRE-EN-REIZ

Œufs, la douzaine, 5 à 5,50; beurre, la livre, 8 à 8,50; poulets, la couple, gros 55 à 65, moyens 50 à 55, petits 40 à 50; canards, la pièce, 12 à 18; pigeons, la couple, 6 à 7; canards, la pièce, 15 à 20.

MACHÉCOU

Blé, 155; avoine, 110, 115; son, 65, 70; farine, 215; foin, les 500 kilos, 100, 115; paille, 95, 105; poulets gras, la couple, 55 à 65; poulets, la couple, 45 à 55; canards, la pièce, 12 à 18; pigeons, la couple, 10 à 12; lapins, la pièce, 15, 20; œufs, la douzaine, 4,50; beurre, la livre, 6 à 6,50.

CLISSON

Blé, 148 à 150; avoine, 120; blé noir, 110 à 120; paille, les 500 kilos, 125; poulets gras, la couple, 42 à 45; poulets, la couple, 30 à 35; canards, la pièce, 12 à 18; pigeons, la couple, 6 à 7; canards, la pièce, 15 à 20.

CHATEAUBRIANT

Farines, 215 à 217 fr.; blé, 145 fr.; sarrasin, 120 fr.; avoine, 120 fr.; orge, 100 fr.; son, 80 fr. Paille, les 1.000 kilos, 250 fr.; foin, 160 à 200 fr.

Cidre, 110 à 120 fr. la barrique.

Beurre, le kilo, en gros 10 fr., au détail 13 à 15 fr.; œufs, 4 à 5 fr. la douzaine.

VEAUX (suivant qualité). — Plus bas, 3 fr.; plus haut, 6 fr.; prix moyen, 4,50.

MOUTONS. — Plus bas, 5,50; plus haut, 8,50; prix moyen, 7 fr.

NOZAY

Farine de froment, 212 à 214 fr.; farine de sarrasin, 202 à 206 fr. Blé, 146 à 147 fr.; seigle, 94 à 95 fr.; orge de mouture, 83 à 84 fr.; avoine, 104 à 105 fr.; sarrasin, 98 à 100 fr.

Foin, les 500 kilos, 80 à 90 fr.; paille pressée, 110 à 115 fr.

Cidre, 80 à 90 fr. la barrique, droits en sus.

Beurre, le kilo, en gros 11,50 à 12 fr., au détail 12,50 à 12,75; œufs, 4,40 à 4,50; poulets, la couple, petits 24 à 32 fr., gros engraisés 33 à 42 fr. (11 à 12 fr. le kilo vivant); canards, la couple, 24 à 32 fr.; lapins, 10 à 15 fr. la pièce (6 fr. le kilo vivant).

Bœuf, le kilo sur pied, 3,50 à 4 fr.; génisse grasse, 2,80 à 4,20; vache, 3,25 à 3,50; veau, 4,50 à 5 fr.; mouton, 6,75 à 7 fr.; porc gras, 6,75 à 6,80.

Porcelets de six à huit semaines, 120 à 160 fr.; de deux à trois mois, 170 à 250 fr.; courants de trois à quatre mois, 260 à 340 fr.; jeunes truies adultes, 300 à