

# BULLETIN DU Syndicat Central des Agriculteurs DE LA LOIRE-INFÉRIEURE

Pour la Publicité, s'adresser :  
Publicité de l'Ouest et le 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



**PROJETS DE LOI** : M. Abel Gardey, ministre de l'Agriculture, a été autorisé à déposer un projet de loi, destiné à faciliter l'attribution de prêts à moyen terme à de jeunes ménages d'agriculteurs, et à venir en aide aux agriculteurs éprouvés par les calamités, ainsi qu'un projet de loi comportant de nouvelles avances à la Caisse nationale de Crédit agricole.

**SAINT-ETIENNE-DE-MONTLUC** : Dimanche 24 juillet auront lieu les courses de chevaux de Saint-Etienne-de-Montluc.

**UN CONCOURS DE PONTE**, ayant pour but de mettre en compétition les meilleurs sujets de différentes races de poules et de canes, au point de vue de leur aptitude à la production des œufs, aura lieu à partir du 17 octobre à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Grignon. Les demandes d'inscription doivent parvenir à M. Caffet, secrétaire du concours, avant le 1<sup>er</sup> septembre.

**UN PARASITE DU MILDIU** : Le *Trichothecium plasmodi* est un parasite réel du champignon du mildiou de la vigne. Peut-on fonder un espoir sur la culture artificielle de ce parasite, comme moyen direct ou indirect de lutte contre le mildiou ? Les expériences en cours, dans le vignoble, pourront nous le préciser.

**EMBALLAGE DES ASPERGES** : Les producteurs de la région de Brunswick viennent, pour la première fois, d'emballer leurs asperges dans des emballages de papier gélifié (colophane). Les asperges sont ainsi protégées des influences atmosphériques et conservent longtemps leur fraîcheur et leur goût, sans aucune perte de poids.

**POUR LES INDUSTRIES DU LAIT** : L'Institut national agronomique a créé une Section d'Etudes supérieures des industries du lait, en vue de préparer les jeunes gens aux divers postes que peut présenter l'industrie laitière. Pour tous renseignements, s'adresser à la direction de l'Ecole, 16, rue Claude-Bernard, Paris.

## La Situation fiscale des Artisans

La Confédération Générale de l'Artisanat français (30, rue des Vinaigriers, à Paris), fait connaître que :

1<sup>o</sup> Les ouvriers pensionnés en vertu de la loi du 31-mars-1919 ou du 9 avril 1898 et obligés de changer de profession peuvent être employés (quel que soit leur âge) comme apprentis chez les artisans, sans faire perdre à ceux-ci le bénéfice de l'article 42 des lois fiscales codifiées ;

2<sup>o</sup> Les artisans ayant obtenu du contrôleur un certificat d'artisan ont droit au remboursement des sommes versées aux titres « bénéfices industriels et commerciaux » et « taxe sur le chiffre d'affaires » ;

3<sup>o</sup> L'article 19 de la loi du 16 avril 1930 exonère de l'impôt sur les bénéfices industriels et commerciaux, de la patente et de la taxe sur le chiffre d'affaires les Sociétés coopératives artisanales de production de moins de dix artisans. Chacun des associés peut occuper, en sus des membres de sa famille, deux compagnons et un apprenti de moins de dix-huit ans ;

4<sup>o</sup> Les artisans travaillant en association ou en communauté d'intérêt peuvent profiter des dispositions de l'article 42 des lois fiscales codifiées s'ils se conforment aux seuls concours autorisés, l'un des associés étant considéré comme compagnon de l'autre. Toutefois, les Sociétés à responsabilité limitée constituées entre artisans ne sont pas admises à ce bénéfice.

## Les Assurances Sociales en France et ailleurs

Parmi les questions destinées à retenir prochainement l'attention de la Chambre, celle de la réforme des assurances sociales est au premier plan. On peut affirmer qu'il n'est pas une loi plus impopulaire que celle-là. Les candidats à la députation ont vu, au cours de la campagne électorale, que son nom seul suffisait à soulever les rumeurs et les protestations de l'auditoire des réunions. Non pas qu'on repousse le principe ; personne ne nient qu'il y a matière à une œuvre de prévoyance sociale, mais l'incohérence de ses dispositions, ses contradictions, l'abus de la paperasserie qu'elle provoque, l'incompétence, la maladresse et la désinvolture des fonctionnaires innombrables qui l'appliquent à tort et à travers et en dépit du bon sens, de la justice et de la logique, ont rendu cette loi tellement impopulaire qu'il est impossible de songer à l'utiliser dans ses formes actuelles. Il en est comme de beaucoup d'autres ; le projet était plein de bonnes intentions, mais il a été singulièrement « amendé » qu'il est devenu un monument d'incohérence. On va heureusement la remettre en chantier sous la pression unanime de l'opinion ; souhaitons que la deuxième édition soit meilleure que la première.

Cette question des assurances sociales part d'un excellent sentiment, mais il faut bien reconnaître qu'elle a rarement satisfait les pays qui en sont dotés. On lui reproche, non sans raison, d'abolir l'esprit d'épargne individuelle, de multiplier les abus et de créer en fait à l'Etat, c'est-à-dire à la collectivité, des charges énormes au profit d'une catégorie de citoyens qui n'en supportent personnellement qu'une part infime.

L'idée première de la réforme était fort différente. M. Jean-Bernard a rappelé, récemment, qu'elle fut lancée en 1763 par un économiste, l'abbé de Villeneuve, qui demandait la constitution « d'une caisse des assurances sociales destinée à éviter la misère aux malheureux trop âgés ou trop malades pour travailler ». Seulement, il concevait l'institution sous la forme d'une régie dont les fonds auraient été fournis par les épargnes des ouvriers auxquelles on aurait ajouté les dons de personnes généreuses. Il visait non seulement le secours aux vieillards, mais l'aide aux malades et aux ouvriers sans travail. On le voit, le projet s'apparentait bien davantage à la mutualité qu'au système actuel de l'assurance sociale. Il n'obtint cependant aucun succès, même parmi les travailleurs.

Cependant, quelques années plus tard, il devait servir de cadre à un utopiste, l'abbé Morellet, qui reprit l'idée sous une forme au moins singulière. Il estimait, en effet, que le principe : « à chacun suivant sa tâche » était égoïste et inhumain, et qu'il importait de lui en substituer un autre : « à chacun suivant ses besoins ». D'après lui, l'Etat devait agir vis-à-vis de tous les citoyens comme fait la mère, dans une famille, en servant le repas aux enfants rassemblés. Elle ne dit pas : ceux qui n'ont pas travaillé ne mangeront pas ! elle les sert indistinctement suivant leur appétit ! Ce philanthrope ne s'apercevait pas — et ceux qui ont repris sa doctrine ne voient pas davantage — qu'une pareille théorie est la critique de l'effort et l'encouragement à la paresse. Elle eut, d'ailleurs, moins de succès encore que sa devancière.

Si l'on passe en revue ce qu'ont fait les divers pays d'Europe, on constate qu'il s'agit le plus souvent d'assurance ou d'assistance instituées en France depuis longtemps et qui n'ont jamais soulevé d'opposition (accidents du travail, maternité, etc.). L'assurance-pensions et chômage, quand elle fonctionne, ne s'est pas installée sans difficulté dans

les mœurs et provoque toujours la critique. On sait où l'assurance-chômage a conduit l'Angleterre ; l'assurance-maladie a fait l'union contre elle des patrons, des ouvriers et des médecins. En Allemagne, où le tiers de la population bénéficie de la loi, les abus ont été si nombreux et si répétés qu'on envisage, là aussi, la refonte de la loi. « Les assurances sociales sont au bord de la faillite », vient de déclarer le nouveau chancelier du Reich. Il est à remarquer que ses partisans les plus affirmés estiment que l'assurance ne devrait garantir qu'un minimum d'assistance et le reste être demandé à l'épargne, le vice actuel étant à la fois de supprimer celle-ci et de créer des charges énormes et de provoquer la fraude.

En Suisse, où fonctionne seulement l'assurance-accidents et maladie, le système a soulevé de vives hostilités. Les milieux populaires ont critiqué les gaspillages dans l'application, le nombre excessif d'agents de l'Etat chargés de l'application, et — tout comme chez nous — la gabegie qui règne dans le Palais des Assurances... ainsi que le Palais lui-même. Quant à l'administration, elle se plaint des abus du corps médical et des assurés, bien que des précautions aient été prises pour se défendre contre eux. C'est ainsi que les trois premiers jours de maladie ne sont pas payés et que l'allocation ne représente que 80 % du salaire.

En Suède, on a institué en 1910 l'assurance-maladie, en 1913 celle de vieillesse et d'invalidité, et en 1916 celle sur les accidents du travail. Mais la pension allouée aux vieillards est manifestement insuffisante et ne satisfait personne. Il en était de même en Belgique où la pension vieillesse fut longtemps assurée par l'Etat sans versements, mais n'atteignait que 720 francs. Plus tard, une loi imposa à l'employeur un versement sensiblement inférieur à celui exigé en France, qui souleva cependant les plus vives protestations dans les milieux industriels. L'assurance-chômage n'existe pas, ni celle relative à l'invalidité. Le risque maladie est couvert, en cas de besoin urgent, par les municipalités.

En Italie, l'Etat n'intervient qu'en matière d'assurance-maternité, soucieux qu'il est de favoriser le développement de la population. Il ne se préoccupe ni d'assurance-vieillesse, ni du chômage, ni des accidents. Dans le premier cas, c'est affaire de mutualité ; dans le second, le patron couvre le risque ; dans le troisième, patron et employé réunis y font face. Des obligations à cet égard sont inscrites dans le Code du Travail.

L.-D. ARNOTTO.

## Le Prix du Blé sur la prochaine campagne

### Appel au bon sens

A la veille de la moisson, les producteurs de blé doivent garder leur sang-froid, ne pas faire le jeu des « baissiers » par des offres déraisonnées et excessives.

Comme à l'ordinaire, nous voyons se dessiner la manœuvre classique ; on cherche à démolir les producteurs, à les entraîner à des ventes massives.

Pour cela, on les persuade que la récolte, « très abondante », entraînera l'effondrement fatal des cours. Pour cela, on fait grand bruit autour de quelques ventes imprudentes, par des cultivateurs découragés et indisposés, à des prix dérisoires.

Que tous les groupements agricoles réagissent contre cette campagne tendancieuse.

La récolte n'est pas acquise, son rendement futur est incertain, et rien ne permet d'affirmer qu'elle sera supérieure aux besoins.

La situation du marché, pour la première fois, est parfaitement saine : nous terminerons la campagne — grâce aux mesures énergiques appliquées — avec un report aussi réduit que possible, avec un marché complètement déblayé.

Contrairement aux années précédentes, le poids de stocks reportés ne viendra pas peser sur les cours de la nouvelle campagne.

Les réductions progressives du pourcentage barrent la route aux importations inutiles. Le régime douanier, grâce à la réforme de l'Admission Temporaire, grâce au pourcentage, grâce aux permis d'importation, est absolument sain et efficace.

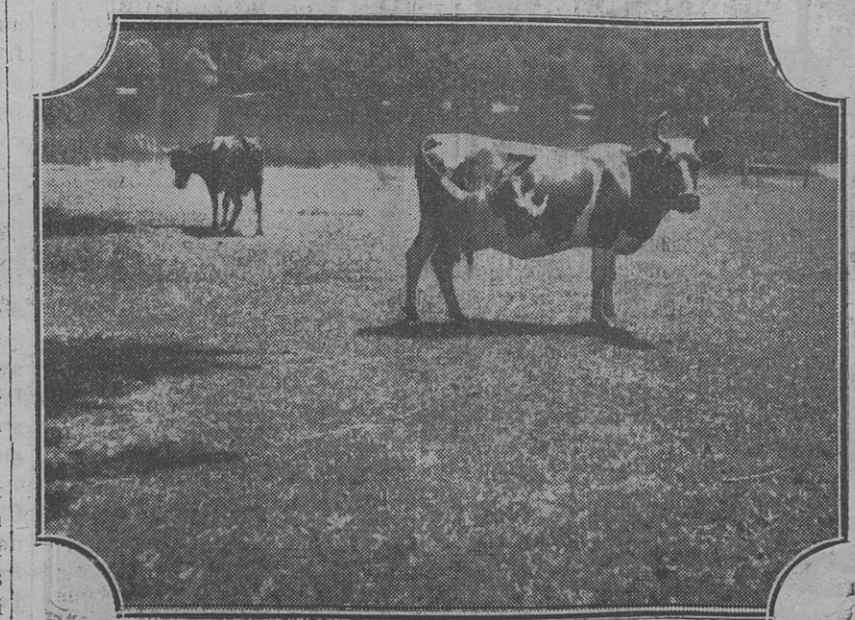
Sans doute, si la récolte est abondante, les producteurs ne pourront pas obtenir les prix les plus hauts de la campagne dernière, correspondant à une récolte déficitaire ; toujours modérés et soucieux de l'intérêt général, ils veulent seulement la juste rémunération à laquelle ils ont droit. Mais rien ne justifie, si les producteurs gardent leur calme et n'écraient pas le marché par des offres excessives, un effondrement anormal des cours.

La discipline, le sang-froid, l'effort d'organisation professionnelle des coopératives de stockage et de vente échelonnée, le recours aux possibilités de crédit individuel : voilà les facteurs qui dominent la situation du marché pour la nouvelle campagne.

Les producteurs, dans le cadre d'une législation protectrice cohérente et efficace, ont à faire un effort personnel pour se défendre eux-mêmes.

S'ils le veulent, s'ils gardent leur calme et ne vendent pas trop et trop vite, ils conserveront, sans excès, la maîtrise du marché.

## Vaches bretonnes au pâturage



La vache bretonne est une bonne laitière ; peu exigeante comme nourriture et nécessitant peu de soins. Elle rend de grands services dans les petites propriétés et fournit un excellent beurre. (Vue prise sur les bords de l'Erdre.)

## Un Brin de Causette...

Avec leur sapré question du vote des femmes, à la Chambre et au Sénat, y remettant sur le tapis tout l'historique du code civil, des droits de l'épouse et du mari... Comment qu'il vont se décancher de là dedans, chacun ayant sa manière de voir et personne étant de la même avis !

Des vieux pères consensés — ceusses de la « Chambre Haute » comme y disent — qu'ont de l'espérance et du jugeotte, pensant que c'est ben dangereux de donner le droit de vote au joli sesque, pour plusieurs raisons : D'abord parce qu'à 20.800.000 femmes, pour 17.800.000 hommes (parfaitement les amis, nous sommes les frères inférieurs... en nombre s'entend), ensuite, rapport aux femmes, qu'elles sont trop... galantes, pour avoir le droit de désigner un candidat à la hauteur et pis, parce que avec le sesque faible, les hommes sont toujours dindonnés ; quand c'est qu'on leur laisse une p'tite liberté, elles en veulent une pu grande — du moins l'a ce qui disent certains sénateurs, qu'ont piqué une charge à la baïonnette sur le féminisme.

« — Je ne dirai pas que le parti féministe soit le parti du « pépé », a dit M. Duplantier à la tribune. Elles sont beaucoup moins nombreuses qu'elles ne prétendent. Par contre, elles sont actives, remuantes, tapageuses et font souvent preuve de la plus grande audace, dans la propagande de leurs doctrines. Elles cherchent à créer partout des centres d'action, des foyers de diffusion ; il y a des conférences qui vont porter de tous les côtés la bonne parole. On vient même de fonder une école d'orateurs, pour former de futures disciples, qui iront partout répandre le nouvel évangile... »

Vous savez, messieurs, comment la plupart du temps les motions sont votées dans les congrès en fin de session. Alors que l'auditoire est clairsemé, on met aux voix un ordre du jour en faveur du suffrage des femmes à tous les emplois, de l'égalité des droits pour les deux sexes. Par indifférence, ou par galanterie, quelques uns des hommes qui sont présents le votent. Les autres s'abstiennent... »

L'immense majorité des électeurs français est hostile au suffrage féminin. Pour ma part, j'ai entendu beaucoup d'hommes, à qui j'avais l'occasion de parler de cette question, me répondre : « Le jour où ma femme votera, je ne voterai plus ! ». J'ajoute qu'en ce qui concerne les intéressées elles-mêmes, les femmes, elles ne veulent pas de ce suffrage dans leur immense majorité... »

Arrêtons là notre lection. Y en a comme ça douze pages remplies, au Journal Officiel et quand c'est qu'on les a lues, on est point pu avancé qu'avant ! Du moins les femmes pourront dire, que si elles ont la langue ben pendue, les sénateurs quand y s'y mettent, les dépassant de cent coupées.

Perquoi que nos bourgeois cherchant à avoir le droit de vote, puisqu'elles arrivent à nous mener par le bout du nez, sans ça ? — L'égalité des droits ? Mais nous avons déjà des femmes avouées, médaines, professeurs, même jockeys ou acrobates ! Alors, nous étouffons point si que demain la famille vivra sous le régime matriarcale. La femme portera la culotte et pis voilà tout. Si qu'elle est toute seule à commander, ça marchera p't'être point pu mal... le malheur c'est que chascun voudra donner des ordres et alors, quelle pagaille dans la maison et quel exemple pour les garchilles !

maître Jeannot

## LA VENTE DU PORC

La viande de porc est celle dont les cours se soutiennent toujours et bénéficient de hausses assez fréquentes. Son commerce est donc rémunérateur et le moins aléatoire.

Le porc doit se vendre dès que son engraissement ne paraît plus devoir payer avec un surcroît de bénéfice le surcroît des frais de son entretien et de sa nourriture.

Cependant il y a lieu de distinguer entre le petit porc de quatre-vingts kilos en moyenne et le gros porc de cent cinquante à deux cents kilos. Dans ce dernier cas, le principe est encore plus rigoureux, le moindre écart par kilo pouvant faire le gain ou la perte.

Pour le petit porc, qui se fait de plus en plus, et dont l'engraissement est toujours beaucoup moins poussé, il faut saisir le moment où il atteint le poids requis et la plénitude de sa force.

Tout animal bien en viande apparaît avec des formes régulières et arrondies ; son ventre montre une tendance à s'abattre, ses jambes se dégagent et sa démarche devient plus lente. Si l'engraissement est poussé plus loin, le léger bourrelet de graisse qui s'indique d'abord sur le cou ne tarde pas à se développer et à se multiplier, en même temps que les reins acquièrent plus de largeur, le ventre s'abaisse de plus en plus et l'animal prend cet aspect apoplectique qui caractérise l'extrême engraissement. Il n'y a pas intérêt à pousser le porc, même le gros porc, à cet excès qui diminue la qualité du rendement.

En suivant attentivement les diverses phases de l'engraissement, en pesant régulièrement les animaux, en consultant les cours on aura vite appris à choisir le moment opportun pour la vente rémunératrice.

Cette vente se fait à forfait, mais plus souvent au poids vif et quelquefois au poids net. La vente au poids vif est la plus fréquente pour les lots d'une certaine importance. Sur le prix du kilo vif, les mercuriales des foires et marchés mettent d'accord acheteur et vendeur.

Il arrive que les acheteurs se méfient du poids mort qui peut donner un lot de porcs parce que ceux-ci sont « pansards » ou « soufflés » et exigent la remise d'un certain nombre de kilos ou ne procèdent au pesage qu'après que l'animal s'est vidé complètement de sa nourriture et ne pèse que son poids réel. Cet inconvénient n'existe pas avec les porcs bien engraisés, sans excès, qui ont de bonnes formes et sont d'un bon maniement.

Autant que possible, il vaut mieux éviter la vente en viande nette que l'acheteur réclame lorsqu'il n'est pas très sûr du rendement de la bête.

Cette vente ménage souvent des surprises.

Lorsque l'éleveur habite près de la ville et ne dispose que d'un petit nombre de sujets, la vente se fait directement au charcutier. Mais dans la généralité des cas, pour les lots importants, la vente se passe avec un commissionnaire qui groupe les animaux par bandes et les expédie, soit par commission, vers les grands marchés. A destination, les animaux, dès la sortie du wagon, sont lavés à grande eau ; cette douche les remet du voyage, les nettoie et leur donne l'aspect le plus avantageux pour la vente. Ils sont ensuite conduits dans des parquets d'attente où ils sont introduits en nombre plus ou moins considérable. Lorsque l'animal va passer à l'abattoir, on procède au « langage » qui a pour but, par l'examen de la langue, de s'assurer que le porc n'est pas atteint de ladrerie.

C'est sans sans une perte de poids souvent sensible que s'effectue le voyage de la ferme au marché. Cette perte est d'ailleurs très variable, car elle dépend de la distance et de la durée de ce voyage, de l'âge de l'animal, du degré de l'engraissement. La température agit beaucoup sur le déchet. Le porc supporte beaucoup mieux le voyage en hiver qu'en été, à condition bien entendu que le thermomètre n'effleure par le zéro et surtout ne descende pas au-dessous.

C'est du rendement que découle la valeur réelle qui est déterminée par la race de l'animal, sa précocité et surtout l'alimentation à laquelle il a été soumis.

Sans entrer dans le détail de cette importante question et pour fixer simplement par quelques chiffres les variations du rendement, nous dirons qu'un porc mi-gras ne rendra guère que de cinquante-cinq à soixante pour cent, tandis qu'un bon porc gras rendra facilement, s'il a reçu une alimentation riche et rationnelle, autour de quatre-vingts pour cent.

Nous avons vu des rendements exceptionnels récompenser les soins d'un engraissement bien conduit.

C'est ainsi qu'un porc craonnais du poids vif de 103 kilos, tué en décembre, a fourni 89 kilos de viande nette ainsi répartis : jambons, quatorze kilos, poitrine onze kilos et demi, échine et palette quinze kilos, panne cinq kilos et demi, abats dix kilos.

Nous citerons encore l'exemple d'un porc limousin pesant deux cents kilos de poids vif et dont l'habillage a produit en chair quatre-vingt-dix pour cent et en lard cinquante pour cent.

LONDINIERS.

Professeur d'agriculture.

(Reproduction interdite.)

## RETOUR AU VRAI PAIN

Les personnes qui parmi nous ont atteint ou dépassé la cinquantaine se souviennent d'avoir mangé, pendant leur jeunesse, un pain très différent de celui que nous livre maintenant la boulangerie. Les différences accessibles à tous par le goût, l'odorat, sont importantes : le pain d'autrefois fondait dans la bouche, il avait le goût prononcé du blé qu'on écrase sous la dent, et son odeur, d'ailleurs variable suivant la préparation boulangère, était l'un de ses plus agréables attraits. Ce pain ne pesait point à l'estomac, et la quantité qu'on en consommait dans toutes les classes de la société prouve qu'il était à la fois aliment apprécié, sain, indispensable.

Tout a brusquement changé. En quelques années le pain a perdu son goût, son odeur agréable, ses qualités de digestibilité et jusqu'à son apparence ancienne. Il est devenu une sorte d'aliment invariable et médiocre dont les défauts constatés par les médecins ont justifié la proscription relative.

C'est que les nécessités et aussi les appétits de l'industrie et du commerce se sont trouvés d'accord avec les préjugés et les habitudes de beaucoup de consommateurs.

Le préjugé du pain blanc a favorisé la fabrication et l'emploi d'une farine toujours plus blanchie. A mesure que cette farine détrônait la farine ancienne, les qualités vitales et vitalisantes du blé étaient perdues pour l'humanité. La farine ancienne, si riche dans sa composition naturelle, était remplacée par une poudre blanche, inerte, toute entière constituée ou presque par de l'amidon, par l'amidon du blé.

Exagération, dira-t-on. Non, tous les médecins, tous les hygiénistes qui n'ont aucun intérêt personnel d'affaires en la question, tiennent le même raisonnement et sont d'accord pour reconnaître l'effet désastreux de nos procédés actuels de mouture. D'ailleurs les analyses chimiques sont là pour montrer l'appauvrissement de la farine et les expériences et la science de ces dernières années ont

permis de comprendre pourquoi le pain que nous donne l'industrie est un pain ruiné, un pain mort, un pain de mort

On pensait, il y a peu de temps encore, que les aliments se substituaient aisément et sans inconvénient les uns aux autres dans la ration journalière et que le fait de manquer de l'un d'eux, fut-il le plus important de tous, demeurerait sans influence sur l'organisme et sur son équilibre. Maintenant on sait que certaines substances indispensables à cet équilibre n'existent dans l'aliment qu'à l'état de traces et que ces traces peuvent être supprimées par le mode de préparation culinaire et par les manipulations industrielles. On sait que la suppression totale de ces substances capitales et rares entraîne la déchéance non seulement de l'individu, mais de la race et que cette déchéance se produit lentement, sûrement et sans rémission. Ces substances si précieuses doivent parvenir à l'homme intactes, non transformées et en totalité.

Le blé se trouve être l'un des véhicules les mieux fournis de ces trésors de la vie, il se trouve être l'aliment où elles sont le mieux utilisables, où il en existe le plus ; mais aussi celui où les manœuvres inconsidérées d'une industrie ignorante les font disparaître sans retour.

On a beaucoup écrit autrefois sur les méfaits du pain actuel ; sur ce que certains médecins ont appelé la maladie de l'amidon : l'amidonisme. Mais à l'heure où écrivaient ces médecins, ils ne voyaient que les défauts accessoires de notre pain actuel : ce qui le rend indigeste, ce qui le rend immanquable le lendemain de sa fabrication. Ils ne connaissaient que les troubles et les maladies qui sont les conséquences immédiates de son usage. Aujourd'hui ces conséquences pour sérieuses qu'elles soient, apparaissent comme infiniment moins redoutables que les effets de déchéance progressive qui suivent la perte des substances fondamentales de vie soustraites de la farine par nos moutures actuelles.

Mais, dira-t-on encore, le peuple a pris l'habitude du pain très blanc, de ce pain d'amidon qui condamne les hygiénistes, comment le feront-ils revenir au pain noir, au pain gris, au pain bis, au pain de toutes les couleurs qu'on lui présente sous les dénominations les plus diverses et les plus fantaisistes, les plus propres à tromper celui qui a goûté à ces produits médiocres ou détestables et à le convaincre que seul le pain blanc est bon et désirable ?

Ici nous entrons dans un vaste sujet : celui de la transformation du blé en pain et la place qui nous est réservée dans ces colonies ne nous permet pas de faire un tel exposé. Mais qu'on veuille bien nous croire si nous affirmons qu'il est possible de faire du pain blanc crème, à peine coloré, contenant tous les éléments du blé, moins le son, contenant en tous cas toutes ces substances nobles non transformées, qui sont nécessaires à l'équilibre de l'organisme et plus nécessaires encore à la croissance et au développement de l'enfant, de l'adolescent jusqu'à l'âge de l'homme accompli et si nous affirmons par expérience qu'un tel pain est le plus agréable à manger, le plus digestible, le seul capable de soutenir convenablement l'énergie et l'équilibre de la vie.

Gardons-nous des apparences et des illusions, gardons-nous de notre propre crédulité et de notre scepticisme, tour à tour exploités par les faiseurs d'affaires. Ne nous laissons pas manœuvrer par certains qui, sous prétexte de nous apporter du pain tel qu'en mangeaient nos pères, nous offrent un aliment ingérable. Ceux-là sont nombreux et parfois ils sont puissants. Dans le passé, ils ont ruiné les efforts généreux de certains journaux et rendu inefficace une campagne de presse et d'action hautement louable. Sachons discerner les bonnes volontés réelles des volontés néfastes bien masquées et ne nous imaginons pas qu'on peut à l'heure actuelle faire du pain convenable, du pain qui contienne tous les éléments utiles du blé sans rencontrer d'immenses difficultés dont nous voulons en conclusion énumérer les principales : Le travail mécanique de la boulangerie profondément modifié par les nécessités légales dues à l'application des lois du travail, l'action sur la pâte des levures commerciales qui sont loin d'être adaptées à leur but, l'ignorance du public entretenue par le silence de la presse, l'hostilité puissante des intérêts ligés. Pour triompher de tels obstacles, il faut l'union de toutes les bonnes volontés, mais il faut que cette union soit soutenue par la confiance. Il faut que cette confiance soit assise sur la connaissance des difficultés qu'auront à vaincre ceux qui cherchent la loyale solution d'un problème complexe. Les groupements de coopérateurs peuvent favoriser cette œuvre.

D' E. LENGLET,

Délégué de la Confédération des Syndicats médicaux de France au Conseil Supérieur d'Hygiène publique de France.

## L'Outilage, le Confort et l'Hygiène à la Campagne

# L'Electrification rurale

A la base de la rénovation de l'outillage, je vois l'électrification des campagnes. Avec le moteur à essence ou à huile lourde, c'est la fée électrique qui résout le mieux le problème de l'outillage agricole.

Depuis dix ans, elle pénètre de plus en plus dans nos exploitations rurales. Suivant l'importance de la ferme, un moteur portatif, se déplaçant facilement, de 2 à 5 CV de puissance, permet d'exécuter tous les travaux qui demandaient une main-d'œuvre abondante.

Pour une dépense d'énergie électrique de un franc, on coupe 2.000 kilos de betteraves ; on hache 250 kilos de paille ; on élève 10 mètres cubes d'eau à trois mètres de hauteur.

La petite culture maraîchère avec une petite charrue électrique de 0,5 CV remplace, pour la même somme, le travail de dix hommes maniant la bêche à la main.

La moyenne culture maraîchère peut utiliser des tracteurs de 5 à 20 CV. Dans les grandes exploitations, avec un matériel moyen de 40 CV qui coûte 500.000 francs, on laboure deux à trois hectares par jour, suivant profondeur.

Le prix de revient de l'énergie électrique est de 100 francs par hectare. Avec les charges financières, il faut compter 350 francs. C'est un gros progrès.

Les petits agriculteurs peuvent s'associer en coopératives : une batteuse coopérative électrique économise 100 francs par jour sur la batteuse à vapeur.

Que dire de l'éclairage électrique ?

Il apporte à la maison du paysan le confort, la sécurité, l'hygiène. Il remplace le fameux quinquet de nos pères éclairant les réunions du soir autour de l'âtre.

Sur l'installation lumineuse, on peut brancher toutes sortes d'appareils : fers à repasser, cafetières, aspirateurs, ventilateurs, chauffe-eau, sans compter le modeste récepteur de T.S.F.

Avec l'automobile, l'électricité a ressuscité l'artisanat rural qui se mourait. Le vieux artisan, maréchal-ferrant, forgeron, menuisier, charpentier, qui ne gagnait plus sa vie, tendait à disparaître. Il revient aujourd'hui, et nos jeunes cultivateurs qui ont besoin eux-mêmes de notions de mécanique appliquée, s'en vont l'hiver, pendant quelques semaines, fréquenter les cours de nos Ecoles pratiques pour y apprendre les meilleures méthodes d'entretien du nouvel outillage.

Ainsi, depuis dix ans, nos campagnes se sont peu à peu modernisées. C'est presque un miracle, à coup sûr un progrès marqué. Grâce à une compréhension plus suivie des besoins ruraux, les pouvoirs publics ont pris à cœur leur rôle social.

L'électrification rurale, avec la détresse de nos budgets communaux, était impossible à réaliser sans le concours de la solidarité nationale représentée par le Budget de l'Etat.

Depuis 1922, plus d'un milliard et demi de francs a été consacré à la subventionner.

Rien qu'en 1932, avec la part prise sur le programme d'outillage national, elle disposera de 600 millions de crédits.

La part de l'Etat varie de 33 à 55 % de la dépense.

Celle des départements, 20 % en moyenne. Avec les communes, on estime la participation des collectivités locales à près de 1 milliard de francs depuis dix ans.

### LES RESULTATS DE L'ELECTRIFICATION RURALE

Ses possibilités de développement par l'électricité à bon marché

En 1918, il y avait à peine en France, 7.000 communes électrifiées. La plupart étaient des villes ou des bourgs importants. Sauf dans les régions des Alpes, du Jura, des Pyrénées ou, grâce aux chutes d'eau, on rencontrait des villages mi-agricoles, mi-artisans, pourvus de la nouvelle énergie, il n'existait à peu près rien dans le reste du pays.

En 1931, nous trouvons 30.000 communes, représentant 90 % de la population totale.

La tâche n'est pas terminée. Un gros effort reste à faire pour desservir les écarts, les fermes isolées, les hameaux.

Pour achever cette grande œuvre, cinq années encore sont nécessaires. Mais elle ne donnera ses fruits complets que si la consommation se développe beaucoup plus qu'elle n'a tendance à le faire.

A la campagne, nous sommes en

retard, non seulement sur la ville, mais sur les pays ruraux étrangers.

On y consomme seulement une moyenne de 12 kwh. par tête d'habitant, alors qu'on atteint 112 kwh. dans les agglomérations urbaines.

En Suisse, aux Etats-Unis, au Canada, par exemple, on atteint des chiffres trois à quatre fois plus élevés. Dans ces pays, pourvus d'installations hydro-électriques, un progrès immense a été accompli depuis vingt ans.

Pourquoi n'en est-il pas de même chez nous ? C'est que le consommateur s'attache simplement à utiliser la lumière, alors que partout ailleurs on emploie l'énergie électrique, même à la campagne, à de multiples usages, en particulier à la cuisine et au chauffage : les deux tiers de la consommation vont à cette utilisation spéciale.

Avec le seul éclairage et un peu de force motrice, le rural français n'utilise guère sa puissance installée que pendant 300 heures-an. Le rural suisse ou canadien le fait pendant 1.000 à 1.500 heures-an. L'industriel pendant 2.000 heures. Grâce à la multiplicité des tarifs et des compteurs spéciaux, grâce aussi à l'ancienneté des installations, on arrive, en Suisse, à faire payer au consommateur moyen le prix unitaire de 0 fr. 07, soit 0 fr. 35 à 0 fr. 40 par papier.

Etienne CHARLOT,

Député, ancien Ministre.

(Tous droits réservés.)



## Les Melons dans la Région nantaise

(SUITE)  
(Voir le numéro du 18 juin 1932)

### TROISIEME TAILLE

A la suite de notre deuxième taille, il s'est développé de nombreuses branches à l'aisselle de toutes les feuilles, et les fleurs femelles, que vous reconnaîtrez facilement car elles portent un petit renflement au-dessous de la corolle et que nous nommons, dans la pratique, maille, apparaîtront à partir de la deuxième ou troisième branche. Vous ne les confondrez pas avec les fleurs mâles, qui sont beaucoup plus nombreuses et qui ne portent pas de renflement, ne seront cependant pas supprimées avant la fécondation. Vous choisirez la plus belle et vous pincerez la branche qui la porte à deux feuilles au-dessus du fruit, et toutes les autres branches seront pincées à une feuille. Si vous cultivez des variétés à petits fruits, vous pourrez, à cette troisième taille, en conserver deux par pied.

Cependant, s'il y en avait un qui fut plus volumineux, vous supprimeriez impitoyablement celui qui serait inférieur, vous serez toujours à même plus tard, quand votre melon aura atteint les deux tiers de son volume, de choisir de nouvelles mailles sur les branches qui se sont de nouveau développées, et cela sans nuire au fruit précédent. Si pendant la végétation il survenait un refroidissement qui saisi les premiers fruits à les rendre difformes, n'hésitez pas, supprimez-les impitoyablement, car vous n'auriez que des fruits défectueux et sans saveur ; vous choisirez une nouvelle maille qui se développera avec d'autant plus de vigueur que votre pied sera plus fort.

Quelques jours vous aurez des fruits plus volumineux que les précédents et mieux faits. Pendant le cours de la végétation, vous aurez soin de tourner légèrement les fruits au moins tous les huit jours, afin que toutes les faces soient exposées à la lumière, de sorte qu'ils soient mieux faits et qu'ils acquièrent plus de qualité.

### MATURITE

Si vous avez observé les conseils que je vous ai donnés, vous aurez des melons qui auront les côtes bien développées et un aspect agréable, la peau sera bien tendue et sans rides, et si vous voulez le manger bon il est très important que vous le cueilliez à point. Quand depuis quelque temps déjà votre melon aura cessé de croître et que la teinte verte tendra à s'atténuer et deviendra un peu plus grise ou un peu plus foncée, passez tous les matins vous assurer de sa maturité, et si vous voyez une petite gergure se produire autour du pédoncule, vous pourrez le détacher avec précaution avec un couteau, afin que le pédoncule reste adhérent au fruit et qu'il soit présentable, chose indispensable au point de vue commercial. Vous le rentrerez dans un endroit à l'ombre, et quand il dégagera une odeur agréable, vous pourrez le consommer, il sera à point.

### MALADIES

Le melon, comme tous les végétaux, demande des soins vigilants pour les préserver des nombreux ennemis qui l'attaquent pendant la végétation. Les trois plus redoutables sont, sans conteste, la nuille, l'araignée et le poux noir.

La Nuille (*Solenothrips meloniphthora*). — C'est surtout au printemps que cette maladie se développe avec le plus d'intensité. Après un temps brumeux et froid, vous voyez apparaître sur les jeunes branches et sur les jeunes fruits des taches grises ou brunes qui se développent avec rapidité. On ne connaît pas encore de remède vraiment efficace ; on a préconisé, à titre préventif, des pulvérisations à la bouillie bordelaise sur le sol et sur les jeunes plants aussitôt la plantation. Sur les jeunes fruits ont peut, avec succès, faire une opération chirurgicale : avec un greffoir, enlever jusqu'au vif la partie contaminée, que l'on cicatrise avec un peu de chaux vive dans laquelle on aura mélangé un peu de sulfate de cuivre finement pulvérisé ; mais il faut, après cette opération, désinfecter la lame de votre instrument afin de ne pas étendre la maladie en faisant de nouvelles coupes de branches avec un instrument contaminé, et si la température devient sèche, vous serez préservés de nouvelles contagions.

La Grise (*l'acarus du melon*). — C'est un petit acarien qui atteint un demi-millimètre à son complet développement et qui est imperceptible à l'œil nu pendant sa première évolution et qui progresse avec rapidité ; il tisse dessous les feuilles une fine toile qui envahit bientôt les branches et les fruits et paralyse ainsi la végétation, qui cesse complètement, les fruits prennent une teinte grise, cessent de croître et sont toujours défectueux. Cette maladie est toujours occasionnée par la sécheresse ; on la rencontre presque toujours sur les vieux haricots ou les vieux fraises, on devra donc faire ces diverses cultures aussi éloignées que possible les unes des autres, pour éviter la contagion.

Remède : Des pulvérisations répétées d'eau nicotine à deux degrés par litre donne de très bons résultats. Pucerons noirs (*Aphis papaveris*). — Dès que vous constatarez sur le prolongement ou au revers des feuilles des petits pucerons noirs, ne perdez pas de temps, faites immédiatement des pulvérisations dans un rayon de deux à trois mètres autour du point que vous aurez constaté, vous parviendrez ainsi à circonscire l'invasion qui, dans peu de jours, envahirait toute votre culture.

### CONCLUSION

En prévision d'invasion de maladies cryptogamiques ou d'insectes, ayez toujours à votre disposition de la nicotine, qui est sans conteste le plus simple et le meilleur remède de tous les insecticides, de la chaux vive et du sulfate de cuivre, pour pouvoir employer les remèdes aux moments opportuns.

Un ami de la terre.  
VINET père.

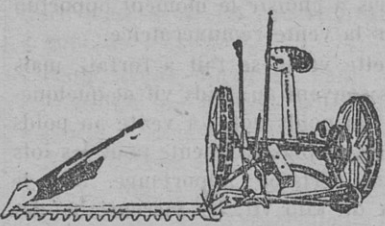
## Machines Agricoles

### Faucheuses

Une des premières et des plus anciennes marques françaises, de supériorité incontestable. Fabriquée avec le nouvel acier électrique, elle comporte des engrenages hélicoïdaux, silencieux, de faible usure, semblables à ceux des différentiels d'automobiles ; cinq coussinets bronze et des roulements à billes, une vitesse de coupe accélérée et des organes très élevés au-dessus du sol.

Grande souplesse d'articulation de l'accouplement et de la barre coupeuse ; tirage direct sur la charnière, avec ressort amortisseur. Long moyen, douceur de traction et grande stabilité.

Nouveau graissage automatique sous pression « Lub ».



Notices et catalogues sur demande. Machines visibles à Nantes. Ces faucheuses se font toutes coupe à droite et sont livrées avec 3 lames, franco de port, et une garantie de 1 an, contre tous défauts de construction, ou de bon fonctionnement.

Modèles 1932, derniers perfectionnements :  
Barre 1 m., att. à 1 cheval. 1.775 fr.  
Barre 1 m. 15, att. à bœufs, à chx ou lim. 1.850  
Barre 1 m. 30, att. à bœufs, ou chevaux. 1.925  
Remise à nos adhérents.

APPAREIL A MOISSONNER, pour ces trois modèles : 225 fr.

Autres marques, nous consulter.

### Pulvérisateurs et Soufreuses à dos

PULVERISATEURS en cuivre plom-bé, pour l'acide sulfurique, contenance 15 litres :

« Soleil », pompe à disque. Lance simple : 168 fr. — Lance double : 178 fr. — Lance triple : 185 fr.  
« Supérieur », pompe à piston démontable. Lance simple : 173 fr. — Lance double : 183 fr. — Lance triple : 190 fr.

Lance latérale 3 jets, porte-lance, ceinture et bretelles caoutchouc : 92 fr.

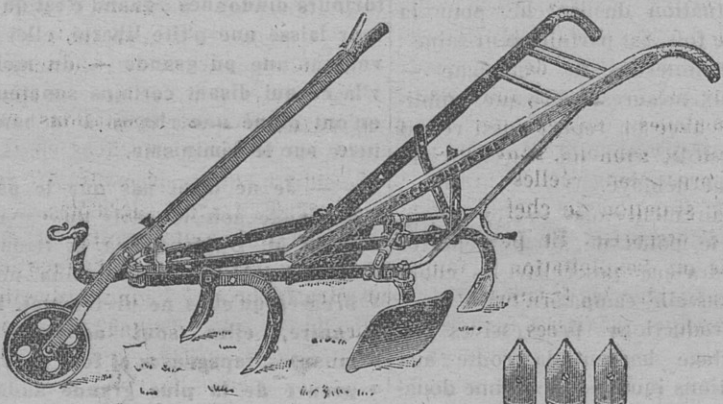
PULVERISATEURS pour vignes, en cuivre rouge, contenance 15 litres.  
« Soleil », pompe à disque... 140 fr.  
« Supérieur », pompe à piston démontable... 154 »  
Prix nets et franco de port toutes gares.

Autres marques, nous consulter.  
SOUFREUSES :  
« Solfatara » double effet, à hélice... 125 fr.  
« Mistral » double effet, à brosse... 125 fr.  
Petite jaune, simple effet, à brosse... 100 »

Ces prix s'entendent nets et franco gares de nos adhérents.

### Houes-Cultivateurs

à combinaisons multiples pour cultures de pommes de terre, betteraves, vignes, etc... Légères, solides.



Type 1 : Livré monté avec 2 lames de 75 m/m, 2 versoirs, 1 soc de 175 m/m à l'arrière et en plus : 2 lames de 75 m/m et 1 lame de 100 m/m... 198 fr.

Type 5 : Livré avec 2 lames de 75 m/m ; 2 socs triangulaires de 250 m/m et 1 soc triangulaire de 300 m/m à l'arrière (pour travaux de sarclage)... 193 fr.

Type 6 : Avec large raie à l'arrière : 2 lames de 75 m/m, 2 versoirs et 1 soc butteur à ailes mobiles (pour travaux de buttage)... 216 fr.

Remise aux adhérents et port déduit sur facture gares grands réseaux  
Majoration de 10 fr. pour Manchons en bois  
Nous pouvons livrer ces houes avec équipements divers pour tous travaux. Nous consulter.

### Bacs à Fleurs

Bacs ronds, en chêne verni, bord uni, ou denté ; trois cercles, peints rouge, bronzé ou noir.

Modèles solides et coquets, pour toutes plantes.

Diamètres : 0°30, 11 fr. 50 — 0°35, 13 fr. 75 — 0°40, 16 fr. — 0°45, 17 fr. 25 — 0°50, 22 fr. 50 — 0°55, 25 fr. 50 et 0°60, 33 fr. 50.

Prix nets, départ fabrique.

### Ficelle-Lieuse

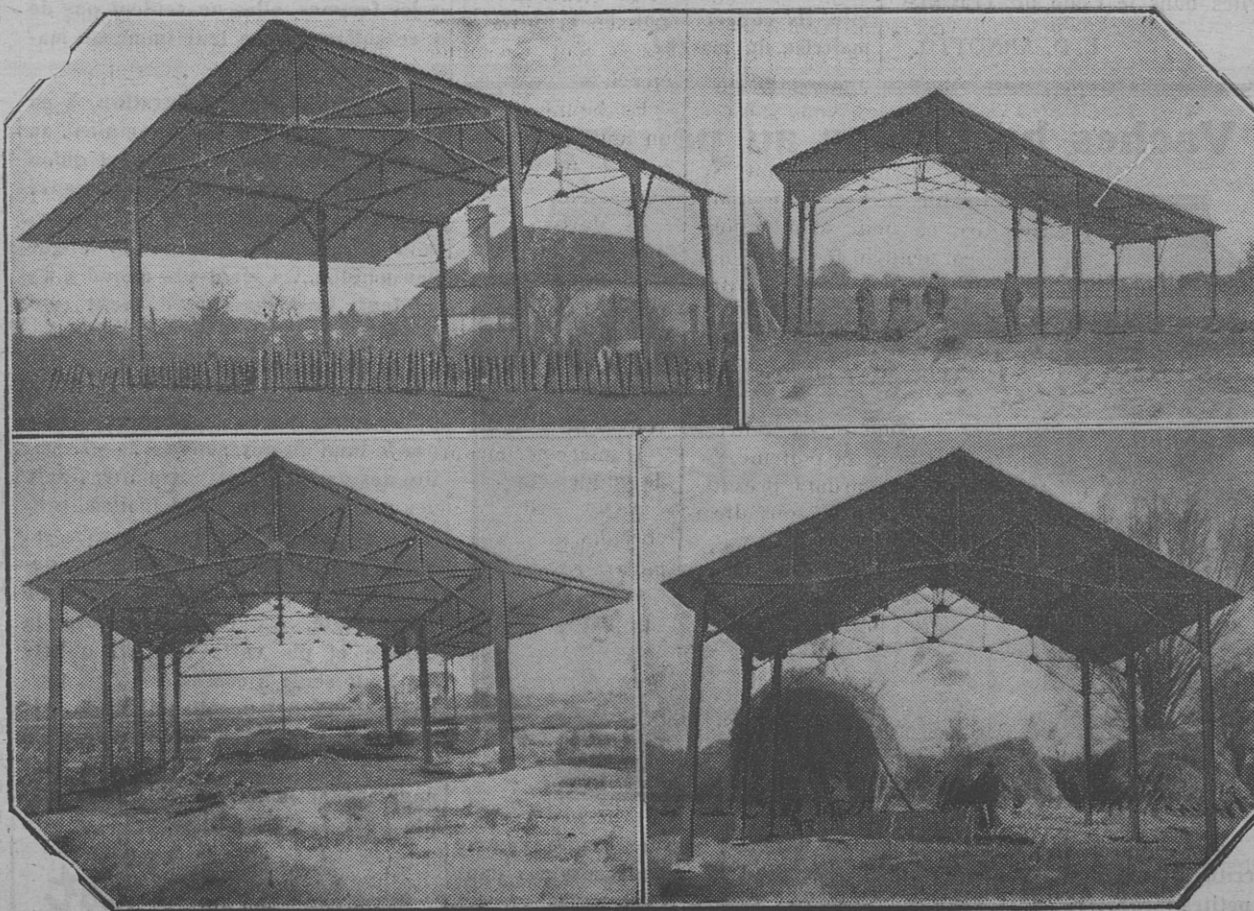
Sisal blanc de toute première qualité. Par balles de 25 kilos garantis. Longueur, 330 à 335 mètres au kilo ; résistance à la rupture, 45 kilos. Régularité parfaite de filage.

Prix : 380 francs les 100 kilos.

Remise aux adhérents.

CONSULTEZ-NOUS NOUS VOUS REPONDRONS

## Un bon toit pour nos récoltes



Quelques types de hangars que nous pouvons fournir à nos adhérents

## MARCHES DE LA VILLETTE

Du Lundi 18 Juillet 1932

| ANIMAUX       | Anciens | Vendus | COURS OFFICIELS du kilo, viande nette |                      |                      |       | PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif |                      |                      |       |
|---------------|---------|--------|---------------------------------------|----------------------|----------------------|-------|---------------------------------------|----------------------|----------------------|-------|
|               |         |        | 1 <sup>re</sup> qual.                 | 2 <sup>e</sup> qual. | 3 <sup>e</sup> qual. | extra | 1 <sup>re</sup> qual.                 | 2 <sup>e</sup> qual. | 3 <sup>e</sup> qual. | extra |
| Bœufs.....    | 2.771   | 2.700  | 8 30                                  | 7 30                 | 6 40                 | 9 30  | 4 98                                  | 4 30                 | 3 05                 | 5 58  |
| Vaches.....   | 1.386   | 1.330  | 8 30                                  | 6 80                 | 5 60                 | 9 20  | 4 98                                  | 3 75                 | 2 80                 | 5 90  |
| Taureaux..... | 352     | 335    | 6 60                                  | 6 10                 | 5 40                 | 7 30  | 3 95                                  | 3 35                 | 2 70                 | 4 52  |
| Veaux.....    | 2.232   | 2.100  | 10 60                                 | 9 60                 | 7 50                 | 11 80 | 6 35                                  | 5 47                 | 4 12                 | 7 30  |
| Moutons.....  | 11.564  | 11.400 | 18 30                                 | 14 30                | 9 50                 | 13 30 | 8 15                                  | 5 30                 | 4 18                 | 9 15  |
| Porcs.....    | 2.834   | 2.834  | 11 28                                 | 10 56                | 7 14                 | 11 56 | 7 90                                  | 7 40                 | 5 30                 | 8 10  |

Du Jeudi 21 Juillet 1932

| ANIMAUX       | Anciens | Vendus | COURS OFFICIELS du kilo, viande nette |                      |                      |       | PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif |                      |                      |       |
|---------------|---------|--------|---------------------------------------|----------------------|----------------------|-------|---------------------------------------|----------------------|----------------------|-------|
|               |         |        | 1 <sup>re</sup> qual.                 | 2 <sup>e</sup> qual. | 3 <sup>e</sup> qual. | extra | 1 <sup>re</sup> qual.                 | 2 <sup>e</sup> qual. | 3 <sup>e</sup> qual. | extra |
| Bœufs.....    | 1.791   | 1.760  | 8 10                                  | 7 10                 | 5 90                 | 8 80  | 4 85                                  | 3 90                 | 2 95                 | 5 45  |
| Vaches.....   | 895     | 870    | 7 50                                  | 6 60                 | 5 40                 | 9 20  | 4 85                                  | 3 63                 | 2 70                 | 5 75  |
| Taureaux..... | 288     | 270    | 6 50                                  | 5 80                 | 5 30                 | 7 20  | 3 90                                  | 3 20                 | 2 65                 | 4 45  |
| Veaux.....    | 2.234   | 2.100  | 10 30                                 | 9 30                 | 7 30                 | 11 20 | 6 30                                  | 5 45                 | 4 15                 | 6 85  |
| Moutons.....  | 6.960   | 6.800  | 16 30                                 | 11 30                | 9 50                 | 18 10 | 8 15                                  | 5 30                 | 4 18                 | 9 05  |
| Porcs.....    | 1.956   | 1.956  | 11 14                                 | 10 28                | 6 14                 | 11 56 | 7 90                                  | 7 20                 | 5 30                 | 8 10  |

## Manipulons le Lait avec propreté

Très souvent, la propreté de nos fromageries et laiteries laisse à désirer et cette situation, préjudiciable non seulement aux intérêts des consommateurs, l'est aussi à ceux des coopératives ou des industriels qui transforment le lait en beurre et en fromages.

Les locaux sales sont généralement infectés de microbes dangereux pour la technique fromagère. Beaucoup de malfaçons pourraient être évitées si l'on voulait bien chauffer un peu plus souvent les étables et les caves de maturation, badigeonner les salles où se manipulent les produits laitiers, échauder et mettre sécher au soleil les tabliers, claies ou planches à fromages, etc...

Dans certains Etats allemands, au Canada, aux Etats-Unis, au Danemark, ces soins ou ces précautions de propreté et d'hygiène ne sont pas laissés à la bonne volonté des intéressés, mais bien réglementés. Dans le règlement du 19 janvier 1928 sur la propreté dans les laiteries au Danemark, nous relevons certaines dispositions qui paraissent dures pour beaucoup de nos fromagers et qui, cependant, paraissent parfaitement justifiées. Et ainsi que, pendant le travail, le personnel doit avoir une tenue spéciale, facile à laver et qui doit toujours être dans un état convenable de propreté. Pour le personnel employé à la manutention du lait, le changement de tenue ne doit pas avoir lieu dans les locaux destinés à cette manipulation. Il doit y avoir dans les locaux un lavabo pour le personnel. L'usage du tabac est interdit dans les locaux de laiterie; les chiens, chats et volailles ne doivent jamais entrer dans les locaux, etc...

L'article 9, libellé comme suit, est particulièrement important :

« Si une personne, employée dans une laiterie ou dans une ferme qui produit du lait, à la manipulation dans la laiterie, ou occupant une habitation en liaison avec la laiterie, présente des symptômes semblant indiquer qu'elle est atteinte d'une maladie contagieuse susceptible d'introduire dans le lait des germes contagieux nocifs pour l'homme — tels en particulier que la fièvre typhoïde, la tuberculose contagieuse, les accidents syphilitiques et l'angine maligne — un médecin devra être immédiatement appelé. Celui-ci mettra le plus rapidement possible le médecin de district au courant, afin qu'il puisse, au cas où il y aurait danger de propagation de la contagion par le lait,

faire prendre aussitôt par la Commission des épidémies, les mesures nécessaires pour empêcher la contagion de se répandre.

» Lorsque la personne contagieuse aura quitté la laiterie, le personnel de celle-ci restera sous la surveillance du médecin de district, pendant toute la période contagieuse de la maladie en question.

» Les personnes reconnues porteuses contagieuses de germes d'une des maladies susvisées, ne doivent pas être employées dans les laiteries.

D'autres articles du même règlement visent aux soins de propreté des locaux eux-mêmes.

Dans d'autres pays, en Suisse, par exemple, les coopératives ont élaboré des règlements sévères sur les soins à donner au lait avant sa livraison à la fromagerie.

Nous avons, en France, des régions où la récolte du lait et les manipulations qu'on lui fait subir sont empreintes de soins et entourées de précautions, mais si ceci est fréquent dans les grandes installations, nous sommes obligés de reconnaître que beaucoup de fromageries ou de laiteries de moyenne ou de faible importance laissent beaucoup à désirer.

Le lait peut transmettre beaucoup de maladies : fièvre typhoïde, diphtérie, angines, fièvre de Malte, fièvre aphteuse, etc... Le lait sale est la cause la plus fréquente de la diarrhée verte des nourrissons. Sans aucun doute, le terrage chaque année beaucoup de convalescents qui essaient de trouver dans le lait la force et la matière nécessaires à leur rétablissement. Comme la vente du lait en France est libre, que le lait aliment n'est pas catégorisé et que le consommateur ignore autant que le producteur ce que c'est que le lait et ne voit en lui qu'une chose : son prix, les intermédiaires ont obligatoirement le désir de réduire leurs frais généraux à outrance en évitant tous soins supplémentaires non ou peu rémunérables à la vente.

Le souci de la santé publique, comme celui de réduire au minimum les aléas de fabrication, concordent pour rechercher s'il n'y aurait pas un intérêt national à suivre certains autres pays.

Nous avons déjà le contrôle facultatif, qui permet l'obtention et la vente d'un lait d'une certaine valeur physiologique, mais ce contrôle a pas été peu réclamé par les producteurs. Entre la réglementation qu'il impose et le laisser-aller tout court, y aurait-il place pour un contrôle sommaire, mais obligatoire ?

L. ROY,

Directeur de l'Ecole de Laiterie de Mantolleville.

## QUESTIONS FISCALES

# PRESTATIONS ET TAXE VICINALE

Les ressources dont disposent les communes pour l'entretien des chemins vicinaux et des chemins ruraux reconnus, sont constituées par les prestations ou par la taxe vicinale.

Le principe de la prestation, tel qu'il a été défini par la loi de 1836 sur les chemins vicinaux, est celui de la prestation en nature, sous forme de journées de travail. Ces prestations en nature peuvent d'ailleurs être transformées en prestations en argent, lorsque le contribuable opte pour ce mode de libération.

La prestation en nature est exigible de tout habitant.

1° Pour sa personne, ou pour tout individu mâle, valide, âgé de plus de 18 ans et de moins de 60 ans, membre ou serviteur de sa famille résidant dans la commune ;

2° Pour chacune des voitures attelées ou charrettes, et chaque bête de somme, de trait ou de selle, au service de la famille ou de l'établissement dans la commune.

De ce qui précède, on peut donc établir une distinction entre les prestations personnelles et les prestations réelles.

### I. — PRESTATIONS PERSONNELLES

Pour l'assujettissement à la prestation réelle, le contribuable doit satisfaire aux cinq conditions suivantes : 1° habitation dans la commune ; 2° inscription au rôle des contributions directes ; 3° sexe masculin ; 4° validité ; 5° âge supérieur à 18 ans et inférieur à 60 ans.

1° Habitation. — C'est une condition essentielle pour l'assujettissement à la taxe des prestations. La loi de 1836 dispose, en effet, en termes formels que : tout habitant, qu'il soit célibataire ou marié, quelle que soit la profession qu'il exerce, doit la prestation votée par la commune s'il réunit les quatre autres conditions légales.

Il en résulte que toute personne satisfaisant aux quatre conditions que nous allons examiner est imposable des prestations lorsqu'elle habite la commune au 1<sup>er</sup> janvier de l'année de l'imposition. Cette condition d'habitation permet de trancher le cas d'une personne qui possède plusieurs résidences : elle ne doit de prestations que dans la commune de sa résidence habituelle, c'est-à-dire dans la commune où elle réside le plus longtemps.

Il ressort également du texte précité que toute personne portée au rôle des prestations n'est plus imposable si elle a quitté la commune avant le 1<sup>er</sup> janvier.

2° Inscription au rôle des contributions directes. — Du fait de cette condition, il ressort que les indigents ne sont pas redevables des prestations.

3° Sexe masculin. — Les femmes ne sont pas imposables aux prestations personnelles, mais, comme nous le verrons plus loin, elles peuvent être imposées comme chefs de famille ou d'entreprise.

4° Validité. — Est considérée comme valide toute personne dont la santé, l'organisme et l'âge lui permettent de satisfaire au travail exigé par la loi. Il en résulte donc qu'une maladie passagère peut avoir pour conséquence un ajournement, mais non une exemption totale.

C'est ainsi que des arrêts du Conseil d'Etat ne considèrent pas comme motifs à exemption des prestations l'amputation d'un pouce, la perte d'un œil, la hernie, l'asthme, l'épilepsie, si ces infirmités laissent au prestataire la possibilité de se livrer aux travaux agricoles.

Sont au contraire considérés comme motifs d'exemption : la hernie inguinale, la maladie chronique rendant impossible tout travail d'entretien des chemins, la faiblesse prononcée de la vue, l'état de sourd-muet de naissance.

5° Age. — Les conditions d'âge sont nettement définies : 18 ans au moins, 60 ans au plus.

Nul prestataire, à moins qu'il se trouve dans l'un des cas d'exemption spécifiés ci-dessus, ne peut se refuser à acquiescer l'impôt et, en particulier, ne saurait baser son refus sur le mauvais état des chemins.

### II. — PRESTATIONS RÉELLES

Le principe établi par la loi est que nul ne peut se dispenser de l'obligation de coopérer à l'entretien des chemins, à raison de l'usage qu'il est présumé en faire et des dégradations qui sont la conséquence de cet usage. Pour la prestation réelle, ce n'est donc plus l'individu qui est imposé, mais bien l'exploitation agricole ou l'établissement industriel ou commercial qu'il met en valeur.

C'est donc le chef de famille ou d'exploitation qui doit acquiescer la prestation assise sur ce qui lui appartient ou sur ce qu'il exploite.

Dans ce cas de prestations réelles, il n'existe plus ni limites inférieure et supérieure d'âge, ni validité ; femmes, mineurs de moins de 16 ans, vieillards de plus de 60 ans, infirmes, invalides, malades ; tous exemptés de la prestation personnelle, sont imposables des prestations réelles en raison de leur situation de chef de famille ou d'entreprise. Et par chef d'entreprise ou d'exploitation il faut entendre aussi bien les fermiers, métayers et colons partiaires que les propriétaires.

Membres de la famille. — Il faut entendre les enfants, frères, neveux, et autres parents résidant chez le chef de famille, que ces parents soient inscrits ou non au rôle des contributions directes.

Toutefois, un fils habitant sous le même toit que son père et inscrit à la cote personnelle et au rôle des patentes, ne saurait être considéré comme membre de la famille, comptant pour les prestations réelles.

Serviteurs. — Le maître doit la prestation réelle pour tous ceux de ses serviteurs qui, légalement, réunis-

sent les cinq conditions exigées pour la prestation personnelle, à la condition que ces serviteurs reçoivent un salaire permanent. La prestation n'est donc pas due pour une domestique, pour un serviteur âgé de moins de 18 ans ou de plus de 60 ans au 1<sup>er</sup> janvier.

Charrettes et Voitures. — Il faut entendre par là tous véhicules hippomobiles et automobiles, même s'ils n'étaient pas utilisables aux travaux des prestations.

Il faut toutefois que les voitures soient attelées : la prestation ne serait pas due pour une voiture si son propriétaire n'avait pas de cheval.

En outre, l'instruction du 6 décembre 1870 spécifie qu'il faut considérer comme voitures attelées celles dont le propriétaire possède d'une manière permanente, le nombre de bêtes de trait nécessaires pour que ces voitures puissent être employées simultanément. Par exemple, la prestation ne sera due que pour une voiture quand le propriétaire possèdera deux voitures et un seul cheval.

Enfin, en ce qui concerne les tracteurs agricoles, il y a exemption des prestations lorsque les pièces travaillantes font corps avec le tracteur.

Bêtes de somme, de trait, de selle. — Il faut entendre par là les chevaux, mules, ânes, bœufs de travail et, pour certaines régions, les vaches de travail. La prestation est due pour toutes les bêtes de travail. Sont toutefois exemptés : les juments poulinières ne servant pas à la ferme ou à l'exploitation ; les poulains de moins de 20 mois non encore dressés ; les chevaux de grand âge et hors d'usage.

### III. — PRESTATIONS EN NATURE OU EN ESPÈCES

L'impôt des prestations est acquitté en nature ou en argent, au gré du contribuable. Le délai d'option pour l'un des deux modes de libération est indiqué sur l'avis d'imposition et généralement ce délai est d'un mois.

L'article 21 de la loi de 1836 donne pouvoir aux préfets de fixer les époques auxquelles les prestations en nature devront être exécutées en tenant compte de la nécessité de ne pas gêner les travaux agricoles.

A noter que toute prestation en nature non acquittée dans l'année ne peut être reportée à l'année suivante et qu'elle ne peut davantage être exigée en espèces après l'expiration de l'année.

### IV. — TAXE VICINALE

La loi du 31 mars 1903 a autorisé les communes à remplacer tout ou partie des prestations par une taxe vicinale.

Cette taxe vicinale consiste en centimes sur le principal des contributions directes. Il en résulte que la taxe vicinale atteint indistinctement tous les contribuables inscrits aux rôles des contributions directes et que, de ce fait, toutes les exemptions résultant du domicile, du sexe, de l'âge et de la validité disparaissent. Seuls sont exemptés de la taxe vicinale les personnes qui ne sont pas inscrites sur les rôles des contributions directes.

Comme pour les prestations, la taxe vicinale peut s'acquiescer en nature ou en argent, suivant l'option faite par le contribuable : dans le cas de l'option en nature, ce sont les mêmes règles que celles des prestations en nature qui sont appliquées.

Charles RIDEZ.

(Le Progrès Agricole).

## La Défense de la Grappe

Une seconde attaque du mildiou, qui a surtout frappé les feuilles, s'est montrée vers le 9 juillet. A l'heure actuelle, peu de grappes sont atteintes. Mais avec les pluies de ces derniers jours, il faut s'attendre à une troisième invasion qui peut se manifester, pour les cépages tardifs, sous la forme de Rot gris, et pour les cépages précoces, actuellement en bonne voie de nouaison, sous la forme de Rot brun.

On obtiendra une protection efficace de la vendange en appliquant, dès maintenant, un poudrage cuprique, par exemple avec un mélange de chaux et de soufre par moitié contenant 8 % de sulfate de cuivre pulvérulent ou 5 % de verdet. Le commerce livre aussi de bonnes poudres cupriques auxquelles on pourra recourir.

Notons qu'à partir du 20-25 juillet, les poudrages à base de chaux auront également une certaine efficacité contre la cochyliis et l'endémis et il sera bon de les multiplier, pendant la durée du vol des papillons.

Contre le Rot gris et le Rot brun, on appliquera les poudres après une pluie, à la rosée ou à la suite du passage du pulvérisateur.

Employés par temps sec, ces poudres perdent beaucoup de leur valeur.

Ces traitements de la grappe ne dispenseront pas les viticulteurs de préserver le feuillage par une ou deux pulvérisations cupriques.

L. MOREAU et E. VINET.

## Essais d'Engrais phosphatés sur Pommes de Terre

Cette expérience a été faite sur le domaine départemental du Plessis-Grimaud, commune de Saint-Viaud.

Le champ d'expérience mesure 46 ares comme superficie labourable.

Le sol est argilo-siliceux, presque décalcifié et acide PH : 5.

Le terrain n'a pas été chaulé et n'a pas reçu d'engrais potassique, l'analyse ayant révélé une teneur élevée en potasse assimilable.

Le champ a été divisé en quatre parcelles de dix ares chacune.

Chaque parcelle a reçu la même quantité de fumier et la même dose d'azote sous forme de cyanamide.

Les doses d'engrais phosphatés ont été calculées sur la base de 700 kilos de superphosphate à 14 % d'acide phosphorique par hectare.

La végétation des pommes de terre s'est maintenue fort belle, grâce à un traitement à la bouillie bordelaise.

La récolte des tubercules a eu lieu au début d'octobre, elle a donné les résultats ci-dessous :

1° Parcelle témoin sans engrais phosphatés ..... 1.107 kilos  
2° Parcelle avec superphosphate..... 1.478 kilos  
3° Parcelle avec scories ..... 1.471 kilos  
4° Parcelle avec phosphate de Tunisie..... 1.553 kilos

Ces rendements sont faibles. Il faut sans doute en reconnaître la cause dans l'humidité excessive de la saison qui a gêné le développement des tubercules.

Il y a lieu de remarquer que dans ces terrains acides le phosphate tricalcique et les scories donnent des résultats au moins égaux à ceux du phosphate monocalcique des superphosphates.

Comme je l'ai déjà dit plus haut, je pre-

## Peugeot

reste imbattable comme QUALITÉ et comme PRIX

# 201

Impôts 6 CV

Cond. int., 4 pl., 4 portes 16.800

Cond. int. com., 450 kgs. 17.900

# 301

Impôts 8 CV

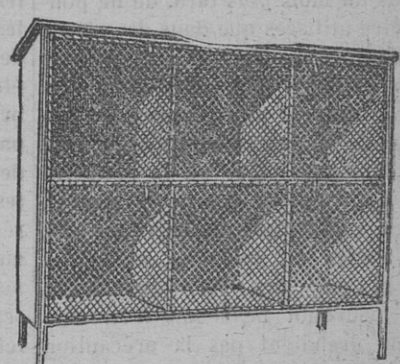
Conduite int., Grand Luxe 24.800

5, Quai Ile-Gloriette - NANTES

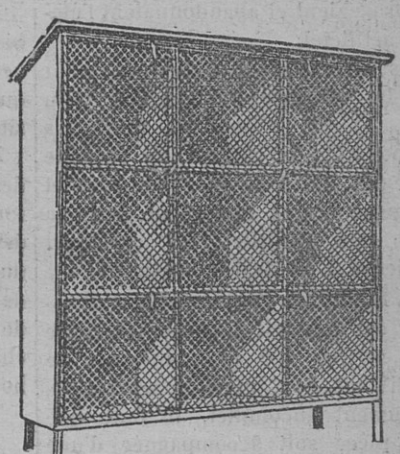
## Clavier pratique

Nous pouvons fournir à nos adhérents un nouveau clavier pratique, solide et économique. Armature entièrement en acier. Peinture deux couches de produit antirouille qui assure une préservation très longue des fers. Portes grillagées en fort fil galvanisé n° 8. Entourage en fibrociment épais et de bonne qualité absolument imputrescible. Cloisons également en fibrociment et démontables pour agrandissement des cases.

6 cases de 0°50x0°55x0°70  
Prix : 395 francs



9 cases de 0°52x0°53x0°70  
Prix : 545 francs



Pour les particuliers et petits bureaux, nous pouvons fournir un type 2 cases à 150 francs, ou 4 cases à 280 francs.

Tous ces prix s'entendent rendus franco, gare de nos adhérents, et remise syndicale.

Devis spéciaux et constructions de tout poulailleur et volières sur demande. S'adresser au Syndicat, 2, rue Scribe, Nantes.

## Contre la fatigue des Chasseurs

Un bain froid ou un simple bain de pieds froid, suivi de l'absorption d'un verre de vin sucré avec du miel font disparaître instantanément l'impression de grande fatigue chez les chasseurs.

Feuilleton du SYNDICAT DES AGRICULTEURS DE LA LOIRE-INFÉRIEURE 8

# Le Mystère de Malbackt

PAR  
MAX DU VEUZIT

La tête basse, en réfléchissant à l'invisible aventure qui venait de m'arriver, je repris le sentier que j'avais parcouru si tranquillement quelques minutes auparavant.

Mais je n'étais pas encore au bout de mes surprises.

Comme j'allais arriver à la terrasse, Piercy me rejoignit et, se jetant à mes pieds, il s'écria :

— Oh ! miss Margaret, je vous en prie, soyez bonne ! Ne me faites pas châtier injustement. Le ciel est témoin que s'il n'avait dépendu que de moi, vous n'auriez jamais pénétré dans cette partie de Malbackt dont la garde m'est confiée... Je me demande encore comment vous avez pu entrer ici...

— Par le couloir communiquant au cabinet du baron, fis-je brièvement.

— Ciel ! L'avais-je donc laissé ouvert après sa venue de ce matin ?... Il était occupé et je devais le refermer.

Toujours à genoux, il saisit sa tête dans ses mains et se mit à gémir.

— Misère de moi ! disait-il. Si le maître savait que vous êtes venue ici, il me châtierait cruellement ; mais s'il apprend que vous avez vu l'homme du donjon et que celui-ci a parlé, il me tuera comme un chien !...

« J'ai été brutal envers vous, tout à l'heure, il est vrai... Songez donc à ma responsabilité !... »

« Miss Margaret, miss Margaret !... Sauvez-moi !... Ne dites rien au baronnet !... »

Il se traîna à mes pieds, s'arrachait les cheveux, baissait le bas de sa robe.

Dégoutée, je détournai la tête. Le colosse, se roulant à terre pour fuir le châtimement qu'il disait avoir mérité, me semblait dix fois plus vil encore que lorsqu'il me menaçait.

— Relevez-vous, Piercy, dis-je pourtant. Si mon silence, que vous implorez, vous était accordé, est-ce que... l'homme de la tour, comme vous le nommez, ne vous trahirait pas ?

— Il ne le pourrait pas, s'il le voulait, fit-il vivement. Il ne voit que moi...

Il s'arrêta, regrettant les paroles qu'il

venaient de lui échapper. Mais, déjà habitué à dissimuler mes sensations, je n'eus pas l'air d'en avoir remarqué l'importance.

Cette aventure restera donc entre nous, répliquai-je. Mais à une condition : dites-moi le nom de celui qui vous a forcé à me respecter tout à l'heure ?

— Oh non ! dit-il d'un ton suppliant. Ne m'obligez pas à trahir le secret de mon maître... Vous dire ce nom serait chose aussi grave que ma négligence même qui vous a permis d'entrer ici et de connaître tant de choses déjà !

— Pourtant... Oublies-tu que je puis tout apprendre à mon tuteur, fis-je en appuyant sur chaque mot.

Il parut hésiter, et, soudain, se redressant, il croisa ses bras sur sa poitrine.

— Soit ! dit-il en me regardant presque avec fierté. Soit, parlez ! Je ne vous dirai pas ce nom.

— Et ton maître le punira sévèrement.

— Il me tuera, s'il le veut, mais je ne le trahirai pas, prononça-t-il en s'exaltant.

Malgré la réputation qu'il m'inspirait, je ne pus m'empêcher de l'admirer à ce moment.

— Tu es un coquin, Piercy, lui dis-je doucement, mais tu n'es pas un traître. C'est bien. Compte sur moi, je garderai le silence sur cette aventure, sir Everard ne la connaîtra jamais par moi. Es-tu satisfait ?

— Vous êtes bonne ! répondit-il vraiment heureux. Merci, Miss Margaret. Tout

valet que soit Piercy, il n'oubliera jamais votre générosité d'aujourd'hui... j'ai été grossier et brutal avec vous et vous consentez à tout pardonner. Encore une fois, merci.

En bonne diplomate, je voulus me faire un ami de cet homme redoutable.

— Je ne me souviens plus de rien, fis-je doucement.

— Mais moi, je me rappellerai, et pour tout ce qui ne me concernera pas les affaires de mon maître, vous pouvez compter sur mon dévouement...

Maintenant, venez ! je vais vous faire sortir par une autre porte que celle par où vous êtes entrée, afin que le baron ne vous voie pas.



## L'Elevage artificiel

Les conditions de l'élevage artificiel se sont profondément modifiées depuis quelques années. Il y a une dizaine d'années encore on se servait d'éleveuses roulantes, fort bien conditionnées d'ailleurs, que l'on transportait de place en place sur des parties herbeuses, éleveuses d'été bien entendu ; un parc vitré et bien clos accompagnait ou plutôt faisait corps avec la chambre chaude dans laquelle se tenaient les poussins, la nuit et une partie du jour. Au début de la saison il était plus prudent d'abriter ces éleveuses dans des pièces closes et bien exposées au soleil pénétrant par de larges vitrages.

De petites éleveuses pour cent à trois cents poussins étaient aussi placées dans des chambres analogues, ou plus simplement, dans des sous-sols chauffés par un calorifère. La plupart de ces éleveuses, dont beaucoup sont encore en usage aujourd'hui, étaient chauffées par une bouilloire d'eau chaude correspondant à la surface de l'éleveuse, la chaleur étant maintenue au moyen d'une lampe à pétrole. Beaucoup de ces éleveuses étaient également à air chaud, la chaleur de la lampe frappant un couvercle circulaire en métal qui la renvoyait, la répandait sur toute la surface où se trouvaient les poussins.

Comme l'intérêt essentiel de l'incubation et de l'élevage artificiels est de produire des poulets de bonne heure, ces éleveuses avaient le grand inconvénient, jusqu'au mois d'avril, parfois un mois plus tard, de ne pouvoir être utilisées que dans des pièces chauffées.

Les poussins qui, dans leur éleveuse, reçoivent une température minimum de 35 degrés centigrades, sortant dans une pièce où la température ne dépassait guère 12 degrés, étaient rapidement envahis par des pneumonies ou maladies analogues causées par des refroidissements. C'est pourquoi beaucoup d'éleveurs qui ne prenaient pas la précaution de chauffer la pièce dans laquelle se trouvait l'éleveuse, la plupart du temps pas ou trop peu chauffée, se décourageaient et abandonnaient l'élevage artificiel.

C'est de cet inconvénient que sont nées les éleveuses au charbon : un seul appareil répandant au-dessus des poussins la chaleur de près de 40 degrés qui leur est nécessaire et en même temps répandant dans la pièce une chaleur très rarement inférieure à 20 degrés centigrades.

Les fabricants recommandent d'installer cet appareil dans une pièce de trois mètres sur trois mètres ; le conseil est bon, mais, à mon avis, absolument incomplet, il faut que cette pièce soit accompagnée d'une autre exactement de même dimension et communiquant avec la chambre chaude par une large ouverture ; la nuit la chambre chaude est fermée, le jour la porte communiquant à la chambre froide est ouverte et jamais il n'y règne une température au-dessous de 12 à 14 degrés, c'est donc progressivement que les poussins passent d'une température à une autre. La plupart du temps, la porte de séparation possède deux vantaux, le vantail supérieur qui forme la dessus de la porte reste ouvert la nuit ce qui fait que dans la chambre, dite froide, il règne encore une température si douce qu'elle n'a pas de peine à s'élever à 15 ou 16 degrés quand la porte est ouverte dans le jour.

Chez moi j'ai établi ainsi des poussineries doubles se communiquant. Chaque poussinière peut servir à l'élevage de 500 à 1.000 poussins, suivant les dimensions de l'éleveuse au charbon.

Cette éleveuse au charbon n'est pas autre chose qu'un simple poêle, analogue à beaucoup de nos poêles domestiques, mais sur le fait duquel est installé un très vaste couvercle, ayant jusqu'à deux mètres de diamètre profondément concave et retenant la chaleur qui rayonne tout autour du poêle. Les poussins se rangent instinctivement près des bords inférieurs de ce couvercle, parfois un peu plus loin, suivant la température dont ils éprouvent le besoin. Bien souvent, quand ils sont nombreux et qu'ils ont huit ou dix jours, ils se tiennent à plus de 10 centimètres du vaste couvercle, dont les bords inférieurs sont à environ 20 centimètres du sol.

Il est même d'une excellente précaution, les cinq ou six jours qui suivent l'éclosion, de posséder un rouleau de grillage fin de 30 à 40 centimètres de hauteur et, le soir, de refouler les poussins à l'intérieur de l'éleveuse et de déployer derrière eux, à environ 50 centimètres des bords inférieurs du couvercle, le grillage, afin de les obliger à se maintenir en cercle autour de l'éleveuse ; au bout de quelques jours de ce ma-

nège, les poussins viennent se ranger d'eux-mêmes, sans qu'il soit besoin de les pousser ; l'habitude est prise ; le grillage est rangé dans un coin pour une couvée suivante ; et rien n'est plus joli que de voir ces petits poussins se réunir ainsi sans se presser, se bousculer et s'endormir tranquillement jusqu'au lendemain matin.

Une poussinière bien installée rend l'élevage des poussins, jusqu'à deux mois, infiniment plus facile qu'il ne l'était jadis. Quand les poussins reçoivent une alimentation bien combinée, qu'ils sont tenus avec une extrême propreté, on est tout surpris des résultats heureux que l'on obtient.

Il est de la plus grande importance que la poussinière soit bien éclairée par de larges châssis courant d'un bout à l'autre du petit bâtiment et orientée du côté du soleil levant ou du sud-est ; faire en sorte qu'elle reçoive les rayons du soleil le plus longtemps possible. La forme générale est des plus simples : forme hangar, à toit en pente d'avant en arrière, 2 mètres en avant, 1 m. 80 en arrière, 6 mètres de largeur, 3 mètres de profondeur pour une poussinière simple. Les matériaux les plus économiques pour édifier ce petit bâtiment sont les planches de peuplier de 18 m/m d'épaisseur, doublées extérieurement avec des plaques de fibro-ciment, Everite, Eternit, etc., tous matériaux de ce genre.

Beaucoup d'éleveurs, aidés d'un bon ouvrier, édifient eux-mêmes ces légers bâtiments.

Sur le devant et le derrière de la poussinière, on ménage une bonne surface de terrain de 300 à 400 mètres. Quand les poussins ont 15 jours (plus tôt dans la belle saison), on les laisse courir un peu l'après-midi ; peu à peu on augmente le temps de sortie, mais seulement si le temps est beau ; des poussins mouillés, des poussins ayant eu froid sont des poussins perdus. Dans de grands élevages où les poussinières sont nombreuses, très souvent on ne laisse pas sortir les poussins avant leur deuxième mois ; les poussinières vastes, très bien aérées, très bien éclairées permettent de les laisser enfermés le premier mois sans aucun dommage, ils se fatiguent moins et poussent mieux. En raison du mauvais temps, il m'est arrivé de garder six semaines des poussins, sans aucune sortie ; ils n'en ont nullement souffert.

Les avantages d'une poussinière bien installée sont tels que des éleveurs, ne produisant chaque année que deux ou trois cents poulets, n'hésitent pas à en faire la dépense.

Pour se préserver des incursions des rats, il est prudent de faire bétonner le sol de la partie chauffée des poussinières. Pour éviter le froid du béton, on garnit le sol de balles de céréales que l'on se procure pour chambre froide est garnie d'une bonne couche de sable.

Louis BRECHEMIN,  
(A suivre).  
(Syndicat Central des Agriculteurs de France.)

## BACHES

Une bonne bache est la meilleure assurance contre la pluie

Double couture, coins renforcés, câbles cuivre tous les mètres, 1<sup>re</sup> 50 de corde à chaque coin, ou cordes à coulis ; sur les larges, 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 cachou..... | 13 70 |
| — N° 2 vert gras ou cachou.....         | 15 70 |
| — N° 3 vert gras.....                   | 18 »  |
| — N° 4 vert gras.....                   | 19 35 |
| Coton : A vert enduit.....              | 13 20 |
| — B vert gras ou cachou.....            | 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.

### Le Livre du Bon Moutonnier

Nous recommandons à nos adhérents éleveurs de moutons, le « Livre du bon moutonnier » qui vient d'être édité par le Librairie agricole de la Maison rustique, 26, rue Jacob, à Paris (6<sup>e</sup>). — Prix : 20 francs.

Ce livre, œuvre du docteur-vétérinaire E. Degois, comprend les notions générales sur le mouton, les races, le logement, le choix des producteurs, l'agelage, l'élevage des agneaux, l'alimentation et la conduite du troupeau, la production de la viande, de la laine, du lait, les maladies du mouton.

Il constitue un véritable guide des bergers et des propriétaires de moutons.

## 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, futailles en tous genres, M. Henri Charon, 36, quai Malakoff, Nantes.

146. — A vendre, graines sélectionnées, orlie et chardon cultivés, M. Olivier, Le Fief, Machecoul.

147. — Large White Yorkshire, à céder sevrage quelques sujets, grande origine, M. Beaulieu, Beslé (L.-I.).

148. — Vente en confiance de bovins Normands inscrits, sélectionnés, avec ascendance authentique et origine laitière. Disponibilité : Quelques vaches pleines, fortes laitières ; deux jeunes taureaux ; quelques génisses, 12, 15 et 18 mois. Létréguy, éleveur, Subigny (Manche).

149. — Très bonne ferme de 25 hectares, ou moins, à louer à ferme ou à moitié, en Vieilleville, jouissance au gré du preneur. Ecrire M. Gaigeard, rue Bonne-Garde, en Saint-Sébastien-sur-Loire.

150. — A vendre : 1<sup>er</sup> Egrappoir raisin et broyeur ajoncs, état neuf ; 2<sup>e</sup> Une Cocker-Spaniel, huit mois, rapporte terre et œuf, joli pedigree. Ecrire : de la Villemarquière, 35 bis, rue Rosière, Nantes.

### DEMANDES

63. — On demande à louer de suite une tenue maraîchère ou petite ferme autour de Nantes. Faire offre au Syndicat qui transmettra.

65. — Ménage demande place, le mari chef de culture, garde ou régisseur propriété ; femme basse-cour ou autre. S'adresser au Syndicat.

67. — On demande ménage, ou séparément : 1<sup>er</sup> Un homme jardinier ; 2<sup>e</sup> Une femme cuisinière ; 3<sup>e</sup> Un boucher ; 4<sup>e</sup> Un métayer pour les Côtes-du-Nord. S'adresser au Comte de Chappellaine, château de Limoncel, à Sévigné (Côte-du-Nord).

68. — On demande un ménage, homme toutes mains, femme cuisine simple, et deux hommes à tout faire. S'adresser au Syndicat.

69. — Suis acheteur d'une vis de presseur d'occasion, 75 ou 80, avec couronne, et en très bon état, marque Texier de préférence ; mauvais état s'abstenir. S'adresser au Syndicat.

### Foires et Marchés de la Semaine

Lundi 25 juillet. — Moisdon-la-Rivière, Nozay, Pontchâteau.  
Mardi 26. — Guéméné-Penfao, Joudy-sur-Erdre, Rezé, Vallet, Montoir-de-Bretagne, Paulx.  
Mercredi 27. — Châteaubriant, Saenay.  
Jeudi 28. — Plessé, Ancenis, La Chapelle-Heulin, Cordemais.  
Vendredi 29. — Clisson, Paulx, Saint-Nazaire.  
Samedi 30. — Saint-Joachim.

### Choux-Fleurs bretons

Le tonnage des expéditions et exportations de choux-fleurs de la région Saint-Pol-de-Léon-Roscoff s'élève pour la dernière saison à 56.000 tonnes. C'est un chiffre record. Les expéditions sur Paris se sont élevées continuellement de 1.160 tonnes en 1927-1928, à 16.790 tonnes en 1931-1932. La progression est analogue vers la province française de 2.740 à 18.322 tonnes.

En revanche, les expéditions vers l'Angleterre par Saint-Malo, qui avaient atteint 13.366 tonnes en 1925-1926 tombent à 133 tonnes cette année. Les expéditions vers l'Angleterre par mer, via Roscoff, sont encore de 11.645 tonnes après avoir atteint respectivement pour les trois dernières campagnes 14.734, 16.713 et 18.862 tonnes.

### Chemins de Fer de l'Etat

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 Doulon délivreront pour Le Gavre ou La Maillaudais 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 horaires des trains à utiliser.  
Aller. — Nantes-Etat, départ, 5 h. 30, 10 h. 40 ; Doulon, départ 5 h. 41, 10 h. 51 ; Blain, arrivée 6 h. 43, 11 h. 57, départ 6 h. 53, 3 h. 4, 12 h. 14, 12 h. 34 ; Le Gavre, arrivée 9 h. 11, 12 h. 4, La Maillaudais, arrivée 7 h. 1, 12 h. 22.

Retour. — La Maillaudais, départ 10 h. 14 ; Le Gavre, départ 18 h. 56 ; Blain, arrivée 19 h. 3, 19 h. 21, départ 19 h. 45 ; Doulon, 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.

## PRIX-COURANT

### Alimentation du Bétail

Brisures de Riz..... 90 »  
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 wagon Nantes, Chantenay

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

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

Tourteaux Arachide « Armor » 100 »  
— Coprah en pain logé 90 »  
— Coprah en pain logé 95 »  
Les 100 kilos logés sur wagon Nantes.

Produits des Etablissements Arsène Bertin

ALIMENTATION GENERALE  
Proviende « 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..... 107 »

Optimima 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 »

Optimima farine lactée pour vœux, 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.

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

Agriculture de l'Ouest  
Boulettes « OVOX » pour pondeuses..... 133 »  
Proviende « LAPOX » pour lapins..... 120 »  
Farine de Poisson supérieure 225 »  
— Viande extra..... 225 »  
Coquilles huîtres..... 60 »  
Sur wagon départ Nantes.

Aliments mélassés  
Mélasse Say, 80 % mélasse..... 85 »  
Son mélassé Say, 50 %..... 103 »  
Paille mélassée Say, 50 %..... 72 »  
Les 100 kilos logés sur wagon Paris-Gobellins et Pont-d'Ardes.

Chaux  
Grosse chaux en belles pierres blanches..... 100 »  
Les 1.000 kilos en vrac sur wagon

Ckamptocé et par 8.000 kilos minimum. 2.740 à 18.322 tonnes.

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 Tullave  
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.

### Graisses Agricoles

GRAISSE JAUNE EXTRA, 5 fr. la boîte de 1 kgr. en vente au Syndicat, ou franco par 21 boîtes.

Par fût de 100 kil. franco 3 60 le kilo  
Graisse rose pure ; Graisse vaseline et Valvol. Nous consulter.

### 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.

### Produits Viticoles

Sulfate cuivre français ou belge..... 157 »  
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 »  
Arseniade de plomb, 40 fr. le bidon de 4 kilos.

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

NOS MERCURIALES

Grains et Farines  
Voici les Cours officiels des céréales et farines dans notre région, à ce jour : Nantes, 21 juillet.

Blé nouveau, moralement sans ail, base 74 kil. reversibles 123 à 125  
Avoines grises ou noires..... 104  
Avoines bigarrées..... 92  
Avoine Plata 56 kilos..... 94  
Sarrasin (Bretagne)..... 108 à 109  
Sarrasin (Loire-Inférieure)..... 110  
Orge Maroc (logé)..... 63  
Seigle du Danube..... 95  
Son bonne fabrication..... 54  
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 15 juillet

On cote le demi-kilo :  
VEAUX : 446. — 1<sup>re</sup> qualité, 4,75 à 5,75 ; 2<sup>e</sup> qual., 3,75 à 4,75 ; 3<sup>e</sup> qual., 2,75 à 3,75.

BOEUF : 12. — Devant : 1<sup>re</sup> qualité, 2,75 à 3,75 ; 2<sup>e</sup> qual., 1,75 à 2,75 ; 3<sup>e</sup> qual., 0,75 à 1,75 ; Derrière : 1<sup>re</sup> qualité, 5,50 à 6,50 ; 2<sup>e</sup> qual., 4,50 à 5,50 ; 3<sup>e</sup> qual., 3,50 à 4,50.

MOUTONS : 122. — 1<sup>re</sup> qualité, 7,50 à 8,50 ; 2<sup>e</sup> qual., 6,50 à 7,50 ; 3<sup>e</sup> qual., 4,50 à 6,50.

AGNEAUX. — Sans tarif.

PRIX DU KILO SUR PIED

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

VEAUX (suivant qualité). — Plus bas, 2,75 ; plus haut, 5,75 ; prix moyen, 4,25.

MOUTONS. — Plus bas, 4,50 ; plus haut, 8,50 ; prix moyen, 6,50.

Légumes et Primeurs  
MARCHÉ DU CHAMP DE MARS  
Cours du 20 juillet

Abricots, le kilo, 3,50. — Artichauts, les 12, 10 fr. — Betteraves, les 12, 4 fr. — Carottes, la botte, 1,25. — Céleri rave, la botte, 2,50. — Céleri blanc, la botte, 4,50. — Choux-fleurs, la pièce 1 fr. — Cresson, les 12, 6 fr. — Coriendes, le kilo, 4 fr. — Cresson, les 12, 6 fr. — Chicorées, les 12, 3 fr. — Escaroles, les 12, 4 fr. — Epinards, le kilo, 2 fr. — Haricots verts, le kilo, 2 fr. — Laitues, les 12, 2 fr. — Melons, la pièce, 7 fr. — Navets, la botte, 0,50. — Oseille, le kilo, 0,50. — Oignons, la botte, 1,25. — Poireaux, la botte, 4 fr. — Potirons, le kilo, 2,25. — Rêches, le kilo, 3,50. — Radis, les 12, 4 fr. — Raisin, le kilo, 12 fr. — Salsifis, la botte, 2 fr. — Tomates, le kilo, 2,50. — Pommes de terre, le kilo, 0,40.

PAINBIQUE  
Farine aux 100 kilos, 1<sup>re</sup> qual. 223 fr., 2<sup>e</sup> qual. 220-222 fr. Blé, 150-152 fr. ; avoine, 104-106 fr. ; blé noir, 108-110 fr. ; son, 75 fr. ; foin, les 500 kilos, 85-95 fr. ; paille, 105 fr.

Poulets, la couple, gros 40 à 50 fr., moyens 30 à 40 fr., petits 25 à 30 fr. ; canards, la couple, 20 à 25 fr. ; pigeons, la couple, 10 à 12 fr. ; lapins, 14 à 20 fr. ; œufs, la douzaine, 5,40 à 5,70 ; beurre, le demi-kilo, 7 à 7,50 ; vœux, à 5,50.

Farine aux 100 kilos, 1<sup>re</sup> qual. 223 fr., 2<sup>e</sup> qual. 220-222 fr. Blé, 150-152 fr. ; avoine, 104-106 fr. ; blé noir, 108-110 fr. ; son, 75 fr. ; foin, les 500 kilos, 85-95 fr. ; paille, 105 fr.

Poulets, la couple, gros 40 à 50 fr., moyens 30 à 40 fr., petits 25 à 30 fr. ; canards, la couple, 20 à 25 fr. ; pigeons, la couple, 10 à 12 fr. ; lapins, 14 à 20 fr. ; œufs, la douzaine, 5,40 à 5,70 ; beurre, le demi-kilo, 7 à 7,50 ; vœux, à 5,50.

ACHETEZ - VOS BOUCHONS - ARTICLES DE CAVE - chez Emile BOULLERY J.-B. TOULON, Succ<sup>r</sup> Quai Brancas (près la Poste) - NANTES Téléphone 133.91

MARCHÉS RÉGIONAUX

Au demi-kilo : NANTES (Talensac)  
Beurre. — 1<sup>re</sup> catégorie, 8 à 15 fr. ; 2<sup>e</sup> cat., 2,50 à 3 fr. ; 3<sup>e</sup> cat., 1 fr. à 2 fr.

Veau. — 1<sup>re</sup> catégorie, 6 à 9 fr. ; 2<sup>e</sup> cat., 5,50 à 6 fr. ; 3<sup>e</sup> cat., 3,50 à 5 fr.

Mouton. — 1<sup>re</sup> catégorie, 8,50 ; 2<sup>e</sup> cat., 7 à 8 fr. ; 3<sup>e</sup> cat., 6 à 7 fr.

Porc. — 6,50 à 8,50.  
Beurre. — 7 à 8,50.  
Œufs. — La douzaine, 5,50 à 6 fr. ; Lapins. — 6,50.  
Poulets. — 10 à 11 fr.

CANDE  
Marché du 18 juillet. — Blé, 150-151 fr. ; orge, 95-100 fr. ; avoine, 110-115 fr. ; paille, les 1.000 kilos, 210-220 fr. ; foin, 200-220 fr. ; Beurre, le demi-kilo, 5 à 5,50 ; œufs, la douzaine, 5 à 5,25 ; poulets, la couple, 32-38 fr. ; canards, la couple, 28-34 fr. ; pigeons, la couple, 10-11 fr. ; lapins, la pièce, 12-15 fr. ; Porcs gras : amenés 30, vendu le kilo 6-6,50. Porcs maigres : amenés 360, le kilo 5,50-6 fr. ; Porcelets : amenés 360, la pièce 120-130 fr.

CHATEAUBRIANT  
Blé, 130 fr. ; sarrasin, 120 fr. ; avoine, 120 fr. ; orge, 100 fr. ; son, 80 fr. ; paille, 125 fr. ; foin, 80 à 100 fr.

Beurre en gros, 9 fr. le kilo ; au détail, 13 à 14 fr. ; œufs, 4,50 à 5,50 la douzaine.

Viailles poules, 26 à 30 fr. ; gros poulets, 35 à 38 fr. ; petits, 25 à 30 fr. ; canards, 36 à 40 fr. ; pigeons, 10 à 12 fr. (le tout à la couple) ; lapins domestiques, 18 à 15 fr. ; petits pour élever, 5 à 6 fr.

Beufs et taures, 3 à 3,75 le kilo ; vaches, 2,50 à 3,25 ; vœux, 2 à 2,10 la livre ; porcs gras, 7 à 7,10 le kilo ; porcs maigres, 2,75 à 3,50 fr. ; porcs de lait, 150 à 180 fr.

Chevaux de trois à cinq ans, 3.000 à 3.500 fr. ; chevaux de boucherie, 500 à 1.000 fr.

Farine de froment, 214 à 216 fr. ; farine de sarrasin, 200 à 202 fr. aux 100 kilos, 1<sup>re</sup> qualité.