



Pour la Publicité, s'adresser :
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



LA SOCIÉTÉ NANTAISE DU DAHLIA organise du 8 au 11 septembre, au Château des Ducs de Bretagne, à Nantes, une Exposition nationale de dahlias. Elle aura lieu sous la présidence d'honneur de M. Mathivet, préfet, du général de Par-touneux, de M. Cassegrain, maire, et sous le haut patronage de la Ville de Nantes et du Syndicat d'Initiative.

A FOUGÈRES aura lieu le samedi 16 septembre, la troisième Foire aux Semences.

CONCOURS D'ETALONS : Un Concours-Epreuve pour étalons de 3 ans et de 4 ans aura lieu à La Roche-sur-Yon, le 24 Septembre. Il aura pour but de mettre en valeur les caractères d'adaptation des futurs reproducteurs, comme porteurs ou tracteurs.

NOTRE DOMAINE COLONIAL : Etant donné que la superficie de la France est, en chiffre rond, de 54 millions d'hectares, l'étendue de notre domaine colonial est 100 fois plus grande que celle de la métropole.

UNE MARQUE « ALGERIA » : L'Office Algérien d'Action Economique et Technique, à Alger, a déposé, en avril dernier, une marque « Algeria » destinée à garantir les produits algériens. Pour avoir droit à cette marque, les produits et emballages doivent remplir les conditions d'un règlement établi pour chaque produit et sont soumis, au départ, à la vérification de contrôleurs officiels.

EN ALGERIE : Les nouvelles plantations d'orangers, mandarinières, citronniers, portent sur 585 hectares, compensant ainsi le recul constaté en 1929-1930. Les superficies cultivées passaient à 8.692 hectares. La culture du dattier a fait aussi de nouveaux progrès, avec une augmentation de 14.000 unités. Quant à l'olivier, depuis ces cinq dernières années, sa culture s'est accrue de deux millions d'unités.

EN ESPAGNE : Sept nouvelles sucreries viennent de faire leur première campagne. Deux d'entre elles travaillent à la fois la betterave et la canne à sucre ; les cinq autres ne travaillent que la betterave.

Origine du Boisseau et de la Boissellée

La plupart des boisseaux français contiennent de 10 à 12 litres. (Dans toute l'étendue de la Grande-Bretagne, le boisseau légal (bushel) est d'environ 35 litres).

On désignait sous le nom de boissellée, avant l'introduction du système métrique, l'étendue de terres arables qu'on peut ensemer avec un boisseau de grains ; mais la capacité du boisseau étant variable d'une localité à une autre, l'étendue de la boissellée ne variait pas moins.

L'ESPRIT DU JOUR



Partisan absolu du désarmement, je vous salue... et je ne tire pas !

LE STOCKAGE DU BLÉ

Sur l'invitation pressante de M. le Ministre de l'Agriculture et de l'Association Générale des Producteurs de blé, tous les groupements agricoles producteurs de blé de France, il y en a 560, ont organisé le stockage. Cette manœuvre semble bien être une des seules qui puisse brider la baisse, provoquer le relèvement des cours et l'amélioration de l'économie du froment.

Le Syndicat Central des Agriculteurs de Loire-Inférieure est entré dans cette voie. Déjà près de 10.000 quintaux ont été retirés du marché et stockés par les soins de notre Coopérative. C'est un résultat. Il est insuffisant si on le compare à ceux obtenus par nos collègues du Centre, de la Beauce, de l'Ile de France.

Comment le Syndicat a-t-il organisé le stockage ? En suivant à la lettre les exigences et règlements très précis édictés par le Ministère de l'Agriculture. Il est bon de l'écrire, nous savons que certains agriculteurs ne le savent pas.

Pour stocker, il faut faire un contrat avec l'Etat. Celui-ci exige que le blé soit emmagasiné dans des magasins dont il prend la surveillance effective. Ensuite, sur un signal effectué par lui, on procède à la vente des lots amassés par portion de 1/9 par mois pendant neuf mois. Si l'ordre des ventes est donné par le Ministre pour le 1^{er} octobre, celles-ci commenceront à cette date, et elles dureront ainsi jusqu'en juin ; c'est-à-dire jusqu'à la prochaine récolte. Comme compensation de cette rigoureuse réglementation, l'Etat accorde une prime de 5 fr. 10 par quintal de blé stocké. Elle paiera l'entretien, la maintenance et la perte aux rats.

Pour louer le blé, la Coopérative

a loué des magasins sur divers points du département, là où elle en a trouvé, en tâchant de répartir ses possibilités sur toute l'aire géographique du pays. Elle l'a fait chez des particuliers, chez des industriels, chez des meuniers. Fatalement c'est dans les moulins déjà autrefois organisés pour la resserre du blé que nous avons trouvé les plus confortables et les plus vastes logements.

Cela veut-il dire que mettant nos blés dans un local, nous soyons à la merci de son propriétaire. Pas du tout. Le local est loué régulièrement, il est fermé et la clef est entre les mains d'un dépositaire spécial agréé par l'Etat. Ce dernier exerce un contrôle strict de la marchandise durant toute la durée du stockage, par le moyen d'inspecteurs spécialement nommés à cet effet.

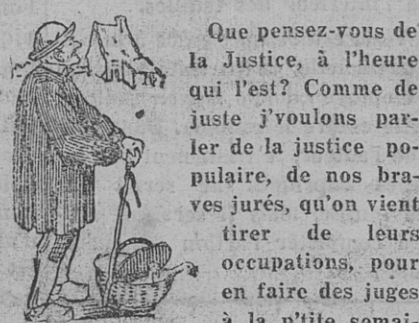
Le blé est chez nous, dans un logement loué par nous, il est prêt à être vendu aux dates prévues par le contrat. Les Coopérateurs restent propriétaires de leur blé, mais ne peuvent le retirer de la Coopérative, qui en demeure responsable vis-à-vis d'eux.

En terminant, il est juste de remercier les industriels et propriétaires qui ont bien voulu nous louer des locaux. Ils ont fait preuve de complaisance envers nous, car ils ont dû se plier à tous les règlements administratifs.

C'est qu'il s'agit là d'une grande œuvre commune. Obtenir une hausse des cours du blé à des prix rémunérateurs pour le producteur, c'est assurer la prospérité de l'agriculture, c'est éviter l'effondrement de toute l'économie nationale.

A. C.

Un Brin de Causette...



Que pensez-vous de la Justice, à l'heure où l'on parle de justice populaire, de nos braves jurés, qu'on vient d'occuper, pour en faire des juges à la p'tite semaine. Comment voulez-vous que ces gens-là se laissent point influencer par les belles paroles de terribles avocats, qui demandant l'acquiescement de leurs clients. Ah ! qui prêche ben !... et pis au fond, MM. les Jurés ont un cœur d'or, facile à mouvoir ; y en a point beaucoup qu'aiment avoir mort d'homme sur la conscience...

Alors on acquitte les criminels, sans s'en demander si ça n'encouragera point d'autres à les imiter. J'on là, sous les yeux, un p'tit carnet de ces blanchissages, qui manquent point de moutarde :

« Le 17 janvier, à Saintes, un fiancé tue sa fiancée. Acquitté. »

« Le 28 janvier, à Guéret, un père abat son fils. Acquitté. »

« Le 18 février, à Laon, un fils tue son père. Acquitté. »

« Le 20 mai, à Foix, une femme tue son mari. Acquittée. »

« Le 26 mai, à Versailles, un mari tue sa femme. Acquitté. »

« Le 4 juin, à Paris, un joueur tue son partenaire. Acquitté. »

« Le 21 juin, à Paris, une femme meurtre de son mari. Acquittée. »

« Le 30 juin, au Puy, un père tue son fils. Acquitté. »

« Le 2 juillet, deux sœurs qui ont assassiné et étouffé leur père, ont été, l'une acquittée, l'autre condamnée... à un an de prison. »

« Le 14 juillet, une femme tue son mari à coups de bouteilles. Acquittée. »

Arrêtons là not' lecture, pisqu'on en remplirait le journal et pisque c'était toujours du pareil au même ! Vous pouvez tuer qu'un, du moment que c'est par amour, par passion, par jalousie, ou que vous étiez saoul, vous êtes à pu près sûr de vous en tirer honorablement. Encore fallait un avocat qui prêche bien.

Vous m'direz, ben sûr, qu'à des exceptions et quelques condamnations, par ci, par là.

Hureusement ! Y a même des meurtres semblables qui sont point jugés pareils, suivant les jurys. Exemple, cet Henri Nicolas, ouvrier agricole de la Sarthe, qui tua sa patronne M^{lle} veuve Boudard, parce qu'elle voulait point l'épouser, qu'a été condamné à mort et guillotiné au Mans, le 27 juillet dernier...

Le même jour, l'Alsien dans un autre journal, qu'un ouvrier agricole polonais, engagé comme valet de ferme, chez M. Cariou, en Seine-et-Marne, qu'avait tiré sur la fille de son patron, qui repoussait ses avances, pis sur le frère de la patronne, s'en était tiré avec cinq ans de réclusion.

Comment que vous comprenez c'te justice là ? En y'a un à qui y coupant le cou, pour avoir été trop amoureux... et l'autre, ils allant le nourrir pendant cinq ans, à s'occuper les pouces, en attendant de lui trouver une place au soleil ?

Valant mieux point chercher à comprendre — c'est nous qui perdions la tête !

maître jammot

Malligand a été abrogée par la loi du 1^{er} juillet 1932, publiée au Journal Officiel du 1^{er} juillet 1932.

Il convient, à cette occasion, d'engager les viticulteurs, à bien spécifier, lorsqu'il s'agit de ventes au degré, dont la généralisation n'est d'ailleurs pas désirable pour notre région — comment le degré sera établi, afin d'éviter toutes contestations avec les acheteurs.

L'écart excessif entre le prix du Blé et le prix du Pain

Les producteurs, durement éprouvés par la baisse des cours du blé, demandent au moins que cette baisse profite intégralement au consommateur. Gros consommateurs de pain eux-mêmes, les cultivateurs qui cèdent à bas prix une partie de leur récolte au lendemain de la moisson, veulent acheter leur pain durant toute la campagne au plus juste prix.

Ils ne peuvent admettre que le sacrifice qui leur est imposé par les circonstances reste sans répercussion sur l'économie générale et serve uniquement les intérêts des intermédiaires.

La baisse du prix du pain, certes, ne peut être exactement proportionnelle à la baisse du blé, en raison de certains éléments fixes qui entrent dans le coût de la fabrication ; mais la diminution enregistrée depuis le début de la campagne est tout à fait insuffisante. Il faut remédier à cette situation irritante.

Nous avons la conviction que le régime de taxation, tel qu'il joue actuellement, empêche le consommateur de bénéficier de prix moins élevés.

1. — LES RESULTATS DE LA TAXATION

La taxation du pain a eu un double résultat : elle a stabilisé le prix du pain à un niveau excessif, elle a amené les boulangers, en supprimant chez eux toute concurrence et tout esprit d'émulation, à fabriquer un pain de qualité de plus en plus médiocre.

On sait que le pain peut être taxé par les maires (loi 19-22 juillet 1911), et à Paris par le Préfet de la Seine.

Cette taxation s'accompagne de la possibilité pour les Préfets de fixer un « prix limite » du pain, de la fa-

rine et du son (loi du 31 août 1924) après avoir pris l'avis des commissions consultatives.

Ces Commissions, qui disposaient de tous les éléments servant à calculer le prix de la farine et du pain, ont été réunies jusqu'à fin 1928. A partir de cette époque, les cotations de la farine ont été établies par les Chambres syndicales de l'Industrie meunière, qui les transmettent aux préfets ; celles-ci se bornent à exercer un contrôle sur les chiffres communiqués.

La taxation a pu, précédemment, alors qu'elle était établie avec rigueur, contribuer à réduire le prix du pain. Les conditions actuelles de son application font apparaître au contraire de nombreuses anomalies défavorables au consommateur.

a) Les anomalies actuelles de la cotation officielle des farines.

Deux éléments principaux interviennent dans l'établissement de la cotation des farines : les marges de mouture, le taux d'extraction.

1^{re} Marge de mouture.

Elle était de 12 francs pendant la campagne 1928-1929. Par augmentations successives elle a été portée à 15 francs le 5 février 1930.

N'est-ce pas une vérité d'expérience que la taxation d'une denrée (par une commission administrative ou les intéressés ont de bons défenseurs) finit toujours par être établie en tenant compte de la situation de ceux qui travaillent dans les conditions les moins favorables.

Outre la marge de mouture elle-même on compte des « frais annexes » qui ont pour effet de porter celle-ci à environ 20 francs : 4 fr. 425 pour

le placement des farines par quintal de farine, 0 fr. 50 pour l'approche du blé par quintal de blé.

En réalité ces frais annexes ne se justifient pas entièrement : On prend pour base des calculs les prix du blé (cote officielle rendu Paris), qui correspond effectivement pour la plupart des usines parisiennes importantes aux prix rendus usines.

Quant aux frais de placement, ne sont-ils pas déjà en grande partie compris dans les frais généraux du moulin comptés par ailleurs dans la détermination de la marge ?

La marge de mouture est encore excessive du fait qu'elle n'a pas été révisée depuis 1930, cependant presque tous les éléments qui servent à son établissement ont diminué depuis deux ans et demi : L'indice des prix de détail à Paris est tombé de 618 (moyenne 1930) à 547 (juillet 1932) accusant une baisse de plus de 11 %.

Les prix de gros de certains produits comme le charbon (qui entre pour 2 fr. 36 dans la marge de mouture) ont baissé dans des proportions beaucoup plus fortes encore : l'indice du prix de gros de la Houille Cardiff au Havre s'est tombé de 559 à 450, soit près de 20 % de juillet 1930 à juillet 1932.

La marge de mouture en vigueur à Paris, augmentée des autres frais annexes est certainement supérieure à la réalité.

Il est patent que le total des frais de mouture par quintal, dans aucun moulin bien outillé, n'atteint 20 fr. Il ne dépasse pas, en général, de 12 à 14 francs.

Il conviendrait de la réduire au moins de 10 % en attendant qu'une révision complète permette de la fixer, ainsi que les frais annexes, à son véritable taux.

Les mêmes remarques s'imposent pour la prime de panification, passée à Paris de 38 fr. le 6 février 1925 à 62 fr. le 17 mars 1930. Elle est plus élevée encore dans certains départements.

2^e Taux d'extraction.

Jusqu'au décret du 4 décembre 1928 le taux d'extraction était fixé par décret. Le dernier est daté du 10 novembre 1927.

Actuellement l'article 1^{er} de la loi du 1^{er} décembre 1929 prévoit que le Ministre de l'Agriculture pourra également fixer par décret les limites des taux d'extraction des farines panifiables destinées à la consommation indigène.

En réalité, le Ministre n'a pas fait usage des dispositions de la loi de 1929 ; il n'a pas fixé par décret le taux d'extraction maximum à ne pas dépasser. Depuis 1928, ce sont les Chambres syndicales de la Meunerie qui déterminent, elles-mêmes, le taux adopté pour base du calcul de la cotation des farines.

Les Chambres syndicales ont abaissé ce taux, sous prétexte d'améliorer la qualité du pain. Mais, comme l'ex-

Une bonne Plante fourragère pour le Printemps :

LA VESCE D'HIVER

La vesce est une excellente plante fourragère appartenant à la famille des légumineuses et susceptible de donner une nourriture verte de premier ordre aux bovins en mai et juin pour les variétés d'hiver qui sont dans notre région plus intéressantes que les variétés de printemps.

Les variétés d'hiver les plus connues sont la vesce commune et la vesce velue. Cette dernière est plus rustique et plus précoce que la vesce commune, le fourrage qu'elle donne est plus nutritif, mais moins bien accepté par les animaux.

La vesce s'accommode de tous les terrains pourvu qu'ils ne restent pas trop gorgés d'eau l'hiver, elle préfère les terres légères aux terres fortes et les sols bien pourvus de chaux.

La vesce se sème fin septembre, courant octobre suivant la nature des terres et le climat ; il faut qu'elle soit suffisamment développée à la fin de l'automne pour n'avoir pas à craindre les gelées de l'hiver ; d'un autre côté si elle est trop développée elle redoute les chutes de neige qui la couchent sur le sol et la font pourrir.

Comme la vesce peut dépasser 1 mètre de longueur et que sa tige est peu solide, il est indispensable d'ensemencer avec la vesce une certaine quantité (environ 1/4) de graines de céréale qui lui servira de tuteur ; on choisit généralement le seigle ou l'avoine. L'avoine est préférable, car la tige durcit moins vite que celle du seigle.

La vesce se sème après un labour, dans une terre suffisamment ameublie sans excès. Il est bon d'incorporer au sol par le labour une demi-fumure d'un fumier de ferme bien décomposé. On complète ensuite la fertilité en épandant sur le labour : Superphosphate ou scories, 400 à

600 kilos à l'hectare ou phosphate bicalcique, 150 à 200 kilos à l'hectare ; chlorure de potassium, 150 à 200 kilos à l'hectare.

L'avantage de la vesce est qu'elle se range dans la catégorie des plantes étonnantes, donc nettoyanes ; elle est également améliorante, possédant, comme toutes les légumineuses, la propriété de fixer dans le sol l'azote de l'air, grâce aux nodosités qui se trouvent sur ses racines.

La récolte se fait en vert chaque jour, suivant les besoins de l'exploitation quand la vesce est en pleine floraison, c'est-à-dire dès le début de mai pour la vesce velue et la fin de mai pour la vesce commune.

Au bout de 3 à 4 semaines de coupe, la vesce ayant formé toutes ses gousses, il devient plus avantageux, s'il en reste, de la transformer en foin. La fenaison est lente et assez difficile, mais si elle s'opère par beau temps, on obtient un foin de premier ordre et très nutritif. Il importe cependant de le faire consommer le premier, car il se conserve mal longtemps.

En apportant à la plante la fumure indiquée ci-dessus, on peut espérer récolter de 20.000 à 30.000 kilos de fourrage vert à l'hectare, ce qui donnerait après dessiccation de 7.000 à 10.000 kilos de foin de première qualité.

Le mélange vesce et avoine d'hiver constitue également un fourrage de premier ordre pour l'ensilage.

Dans les terres fortes et conservant bien leur fraîcheur, on peut remplacer la vesce par le pois gris d'hiver qui donne un plus fort rendement, mais il est plus exigeant et l'on doit augmenter les quantités d'engrais pour en obtenir de bons résultats.

J. VALENTIN
Ingénieur agronome.

EQUILIBRE BUDGETAIRE



— Non, non, rassurez-vous. Pas un sou de nouveau impôt !
— Bravo, bravo...
— Nous nous contenterons d'augmenter les anciens...

traction ne peut être pratiquement contrôlée, les moulins continuent à tirer au maximum; le seul résultat a été d'augmenter l'écart entre le prix du blé et le prix du pain.

Ainsi, pendant la campagne 1931-32 on a pris pour base des calculs le prix du blé de 74 kilos. Pratiquement le taux d'extraction correspondant était de 72 %; cependant les calculs s'établissaient sur une extraction de 67 %.

Actuellement pour le blé de 76 kilos le taux d'extraction a été fixé à 69 %; pratiquement la qualité de la récolte permet d'extraire à 75 %. De même pour le blé exotique on se base sur une extraction de 73 %, alors que ce blé de 78/79 kilos rend facilement 76 % de farine panifiable.

b) Les conséquences.

Ces anomalies ont maintenu la taxe officielle de la farine à un niveau sensiblement supérieur à celui des prix commerciaux.

Pendant la dernière campagne, par exemple, on vendait couramment la farine panifiable 10 à 15 francs au-dessous de la cote officielle syndicale.

Actuellement la taxe officielle (24 août) a été fixée à 187.

Or, si nous refaisions le calcul de cette taxe en réduisant les marges de mouture et les frais annexes de 10 % et en prenant comme taux d'extraction le taux effectif, soit 75 % pour le blé indigène et 76 % pour le blé exotique, on obtient le prix de la farine à 172 fr. 25, soit plus de 14 fr. au-dessous de la cote officielle.

Or, le 23 août, au Marché réglementé, les farines fleur étaient cotées 173 francs, aux différents marchés libres la farine se traitait de 170 à 175 francs.

En réduisant la prime de panification de 10 % (soit 56 francs) et en comptant un rendement de 130 kilos de pain par 100 kilos de farine, ce qui est inférieur au rendement réel, étant donnée la bonne qualité du blé de 1932, le prix du kilo de pain devrait être de 1 fr. 75 et non pas de 2 francs, prix actuel.

En 1928-29, année normale, où les marges n'avaient pas encore été majorées dans les proportions que l'on sait, où le taux d'extraction servant de base à la taxe était le taux réel, le rapport $\frac{\text{prix du pain}}{\text{prix du blé}}$ atteignait 1,30 (prix moyen du pain 204 francs, prix moyen du blé cote officielle 156 fr.).

Le blé vaut actuellement 125 francs (cote officielle), le pain devrait valoir, si le même rapport était respecté, 1 fr. 625.

Le pain vaut 2 francs et le rapport $\frac{\text{prix du pain}}{\text{prix du blé}}$ s'élève à 1,60.

Il est juste de signaler qu'en 1928-29 les cours des farines inférieures et issues étaient plus élevés, ce qui diminue légèrement le prix de revient de la farine panifiable.

Il n'en reste pas moins que l'écart actuel entre le prix du blé et le prix du pain est excessif.

Faute d'une révision des marges et des divers éléments de la taxe, on a stabilisé le prix du pain à un niveau beaucoup trop élevé.

Supprimant toute espèce de concurrence, la taxation a incité les boulangers à utiliser des farines au plus bas prix plutôt que des farines de très bonne qualité plus coûteuses. Plus aucun effort n'a été fait pour améliorer la qualité du pain, puisqu'on vendait au même prix fort le bon et le mauvais pain.

II. — COMMENT ACCROITRE LA CONSOMMATION DU PAIN

L'abaissement de la qualité du pain a eu pour conséquence une réduction sensible de la consommation; phénomène particulièrement inquiétant une année de récolte abondante.

Pour alléger le marché du blé, aucune mesure ne peut être plus directement efficace que d'accroître la consommation du pain.

Pour cela, il faut : en réduire le prix proportionnellement à la baisse du blé; en améliorer la qualité.

On a proposé de fixer par décret un taux d'extraction très bas, 60 % par exemple, pour accroître la consommation du blé.

En réduisant le taux d'extraction on augmenterait immédiatement les quantités de blé utilisées; indirectement, grâce à l'amélioration de la qualité du pain on en développerait la consommation.

Mais, nous avons déjà dit que le contrôle du taux d'extraction est impossible. Si le pain continue à être taxé, la plupart des moulins extrairont encore au maximum; ils vendront des farines de moins bonne qualité au-dessous de la taxe qui, elle, réglera au plus haut prix de la farine supérieure le prix du pain.

Le seul résultat sera l'augmentation du prix du pain sans aucune garantie quant à l'amélioration de la qualité et à l'accroissement des quantités de blé utilisées.

A l'inverse, pour réduire le prix du pain, on a proposé également de baser le calcul de la taxe sur l'extraction maxima possible avec la qualité de la récolte.

Nous avons montré que la diminu-

tion du prix pourrait être de l'ordre de 25 centimes. Mais ce serait écarter définitivement la possibilité d'améliorer la qualité du pain et d'accroître l'utilisation du blé.

CONCLUSION

La seule solution véritablement efficace nous semble être le retour à la liberté pure et simple du prix de vente du pain, entraînant la suppression de toute cotation officielle des farines.

Le boulanger désireux de vendre de bon pain, fait avec des farines extraites à faible taux, doit être libre de le vendre à son prix (qui certainement ne sera pas supérieur, et par conséquent, à celui résultant de la taxe actuelle); le boulanger achetant des farines moins bonnes et moins chères ne doit plus voir couvrir par une taxe excessive le prix de ses mauvaises fabrications; la concurrence doit obliger à vendre son pain moins cher.

Il y a tout lieu de croire, dans les circonstances présentes, étant données la qualité de notre récolte et l'exagération des cotations et des marges actuelles, que la concurrence se traduirait par des prix et des qualités différentes, mais, dans l'ensemble, par le pain moins cher et meilleur.

Les vices du régime actuel de taxation du pain militent en faveur de cette expérience.

Si la puissance de l'organisation syndicale ou la force des habitudes prises différait ou modifiait le résultat escompté, entière latitude resterait au Gouvernement de remettre en œuvre tout l'appareil d'une taxation. Mais ce serait alors pour l'appliquer, comme il y a quelques années, dans toute sa rigueur, avec une précision qui couperait court aux fantaisies présentes. Le Marché du blé n'en serait malheureusement pas allégé; au moins le consommateur ne serait-il plus lésé.

A. G. P. B.

Pour rendre la Laine plus marchande

La laine française, concurrencée par la laine étrangère et par les autres textiles, a perdu beaucoup de sa prépondérance et de sa valeur; depuis trois ans, elle est vendue à un prix excessivement bas qui décourage les éleveurs de moutons.

Abstraction faite des mesures attendues du gouvernement pour protéger notre production lainière, voici quelques précautions que doivent prendre les éleveurs pour rendre leur laine plus marchande, donc pour en obtenir le prix maximum :

1° Tondre très tôt car c'est la laine de première saison qui atteint ordinairement le prix le plus élevé ;
2° S'abstenir de faire pâturer les moutons avant la tonte pour éviter que la laine ramasse des impuretés et perde de sa résistance ;
3° Modérer la température des bergeries pour éviter la surabondance de suint ;

4° Au moins 15 jours avant la tonte entretenir une bonne litière, de préférence de paille de blé ;
5° Avant la tonte, débarrasser la toison de tous les corps étrangers qui s'y trouvent : brins de paille ou de fourrage, brindilles, ronces, épines, etc. ;

6° Bien faire attention de ne pas déchirer la laine en tondant et de ne pas incorporer à la toison des poils du ventre ;
7° Bien rouler et lier la toison en croix avec une ficelle assez fine ;
8° Ne pas mélanger les laines blanches avec les laines de couleur et les laines de mères avec les laines d'agneaux ;

9° Pour éviter l'échauffement qui les déprécierait beaucoup, placer les toisons en tas peu élevés, dans des locaux sains et bien aérés.

L'amélioration de la toison du troupeau ovin doit porter sur le poids

total de cette toison sur le rendement en fibre, sur la longueur du brin, sur la finesse et l'homogénéité, sur l'élasticité et sur la résistance à la traction.

Les éleveurs doivent, de plus, choisir leurs reproducteurs parmi les sujets qui, de par leur conformation, sont les plus rapprochés du standard de la race.

Un parasite du mildiou de la vigne

M. Pierre Viala rapporte à l'Académie qu'à la suite des recherches commencées en 1887 aux Etats-Unis d'Amérique, il a observé, au cours des grandes invasions du mildiou sur la vigne, en 1915, 1928 et en 1930, que l'agent de la maladie ou « Plasmodium viticola » était envahi par un autre champignon qui ne pénétrait pas à l'intérieur des feuilles.

M. Viala estime que, grâce à la culture artificielle, ce parasite pourrait être employé comme moyen indirect de lutte contre le mildiou. Dans l'esprit de l'auteur, le traitement par les bouillies cupriques ne serait pas rendu inutile, mais il servirait surtout à compléter l'action du champignon.

Contre les piqures de guêpes, etc.

Contre les piqures d'abeilles, de guêpes, frelons, taons, moustiques, etc., appliquez immédiatement une goutte de perchlorure de fer officinal.

La douleur disparaît aussitôt, ainsi que l'inflammation, le perchlorure de fer décomposant le venin et annihilant ses effets. Il est prudent d'en posséder toujours un petit flacon chez soi.

Méfiez-vous des Mouches vertes et charbonneuses

Voici les conseils donnés par M. Ségué, l'éminent savant chargé de la section de parasitologie au Muséum d'Histoire Naturelle de Paris, au sujet des mouches dangereuses qui nous entourent et qui sont particulièrement nombreuses par ces chaleurs :

« Il est utile d'attirer l'attention sur les « grosses mouches » vertes et bleues, et sur cette autre catégorie de diptères marqués sur l'abdomen et le thorax de damiers gris et noirs, la *sarcophaga carnaria*, la mouche sarcophage ou mouche à viande estimée des pêcheurs parce que les asticots qu'elle pond travaillent immédiatement.

« Lorsqu'une de ces grosses mouches se pose à nos côtés, nous nous reculons avec répugnance. D'aucunes prennent pour des mouches charbonneuses. C'est à tort, car elles ne piquent pourtant pas et n'attaquent point l'être vivant. Ce sont des poltronnes qu'un mouvement brusque fait fuir, qu'un courant d'air de ventilateur expulse vivement des locaux habités et que, par ailleurs, vu la lourdeur de leur vol, il est facile d'abattre. Le danger qui vient d'elles est indirect. C'est par leurs moeurs qu'elles sont redoutables, léchant, suçant fumiers et excréments, ne vivant généralement que de putréfaction, et pondant des larves dont la férocité égale la force de leur appétit.

« La mouche verte, la lucile de César, est la terreur des campagnes. Une variété pond sur les suints des moutons où, après éclosion, ses larves s'enfoncent et percent la peau des bêtes qui, atteintes bientôt dans leurs organes essentiels, périssent sans rémission. La mouche bleue (*calliphora erythrocephala*) pullule,

cette année, dans la région de Paris, spécialement en Seine-et-Oise. Celle-ci dépose ses œufs, qui éclosent en douze heures, sur les viandes, fraîches ou conservées, où elle provoque des myases, c'est-à-dire des plaies infectes, produites par le développement des larves.

« La période la plus active de ponte de ces trois variétés de grosses mouches s'étend sur tout le mois d'août. On peut se figurer, par les chaleurs actuelles, les ravages que leurs pontes peuvent occasionner sur les viandes de consommation. Les bouchers, heureusement, ont la bonne habitude d'enfermer en été cette marchandise dans des coffres réfrigérants. Il est, néanmoins, prudent de s'abstenir de manger des viandes crues ou de la charcuterie non préservée, car l'absorption d'une larve de grosse mouche causerait dans l'intestin des dégâts analogues à ceux qui atteignent les moutons, victimes de la mouche verte.

« Ces grosses mouches, dangereuses par l'évolution assassine de leurs larves, ne le sont pourtant pas autant qu'une simple petite mouche grise, la vraie mouche charbonneuse, celle-là, le *stomoxys calcitrans* franchement accusé, depuis 1875, de transmettre par ses piqures des maladies graves d'origine microbienne, dont les désordres pathologiques font encore la préoccupation des laboratoires. La mouche charbonneuse se distingue à peine de la mouche ordinaire. Plus frêle, elle se tient toujours, au repos, les ailes à demi-ouvertes. D'ailleurs, la mouche charbonneuse ne se promène pas avec vivacité comme la *musca domestica*; elle se fixe aux murailles ensoleillées, où elle reste longtemps immobile, et lorsqu'elle s'en détache son vol est de peu d'amplitude et silencieux. Elle hante les fumiers et les immondices, affectionne les écuries et les étables, et l'on a observé son penchant pour le voisinage de l'homme.

« C'est une buveuse de sang. Elle s'en gorge jusqu'à satiété. L'appareil buccal du stomoxys rappelle celui du tsetse, mouche de la maladie du sommeil. La trompe, d'une certaine épaisseur, est d'un type vulnérant parfait. L'insecte en projette avec adresse un dard extrêmement délié. Piqure rapide, à peine perceptible, moins douloureuse en tout cas que celle du moustique et provoquant une petite plaque rouge avec point central rougeâtre. Lorsque le stomoxys goûte le sang pour la première fois, cette piqure reste inoffensive. Ce n'est qu'après ce repas qu'il s'infecte. Les piqures suivantes seront donc susceptibles de transmettre les microorganismes de la maladie dite du charbon. Le stomoxys pique de préférence les grands vertébrés aux parties basses du corps et aux épaules; il s'attaque aussi aux oiseaux et même à l'homme qu'il atteint aux parties dénudées ou à travers un tissu mince. Un piqure de mouche présumée charbonneuse doit être traité tout de suite par les moyens chirurgicaux appropriés si elle a déterminé une enflure suivie de fièvre.

Au cours d'observations récentes sur le *stomoxys calcitrans*, M. Ségué a fait la douloureuse expérience d'une piqure de mouche charbonneuse. L'insecte, heureusement, a d'innombrables ennemis friands de ses larves, ces larves elles-mêmes sont fragiles et très périssables, et le fait qu'une femelle pondant un œuf le 15 mai — date à peu près fixe de l'apparition de l'insecte adulte — se serait assuré, au 15 septembre, une génération de 244.140 milliards d'individus, n'a pas de quoi nous épouvanter.

M. Ségué nous informe cependant que les mouches charbonneuses abondent dans les derniers beaux jours de l'été, en septembre, apogée de leur existence empoisonnée, époque à laquelle elles deviennent « particulièrement piquantes ».

« Plus que jamais, conclut-il, écartons les enfants des mouches, surtout de celles qui, restant immobiles au soleil, sont plus faciles à attraper pour être mises en cage. Ce jeu peu hygiénique pourrait devenir mortel. C'est aux parents à le proscrire. »

« Tout bon vigneron doit lire : « LA VINIFICATION RATIONNELLE DES RAISINS BLANCS », par L. Moreau et E. Vinet. En vente au Syndicat : 15 francs.

BLÉS de Semences

Ferme de Grignon

Nous sommes heureux de faire savoir à nos adhérents que nous pouvons leur procurer, cette année, des blés de semence du célèbre Centre National d'Expérimentation de Grignon (Seine-et-Oise), dont la ferme extérieure, de 150 hectares, est dirigée par notre ami et savant agronome M. Brégnière.

Parmi les différentes variétés cultivées à Grignon, nous recommandons à nos adhérents :

SELECTION GENEALOGIQUE : Japhet n° 21, pour très bonnes terres où la verse est à craindre; Vilmorin 23 (n° 36 type ordinaire ou n° 59 à feuillage plus clair).

Prix 235 fr. nets les 100 kilos logés, départ gare Plaisir-Grignon.

BLÉS DE REPRODUCTION : Hybride 40 (C. Benoist), Vilmorin 27 ou Vilmorin 29.

Prix 220 fr. les 100 kilos logés, départ.

BLÉS NOUVEAUX DE GRIGNON : N° 11, nouveau blé, mi-hâtif, résistant à la rouille, épi rouge, beau grain rouge, convient pour terres moyennes. Pourrait remplacer le « Bordeaux » ; N° 237-5, hâtif, paille longue, rappelle le « Bon Fermier », convient pour terres moyennes.

Prix 210 fr. les 100 kilos logés, départ Plaisir-Grignon.

Nos syndiqués auront intérêt à essayer ces nouvelles variétés, à se procurer les anciennes, en toute confiance, en provenance du Centre de Grignon. Ne pas tarder à nous transmettre les commandes. Nous aurons aussi de magnifiques AVOINES DE SEMENCE de Grignon. Nous consulter.

Autres provenances

La Ferme Expérimentale d'Avrillé (Maine-et-Loire) et le Centre d'expérimentation des Céréales d'Angers, dirigés par notre maître M. P. Lavalée, peuvent nous procurer cette année les blés suivants, sauf vente ou variations :

SELECTION GENEALOGIQUE, purté 999 % : Bon Fermier et Vilmorin 23, à 240 fr. les 100 kilos, logés, gare départ.

BLÉS DE 1^{re} REPRODUCTION, purté 99 % : Vilmorin 29, à 205 fr., et Vilmorin 23, à 195 fr. les 100 kilos, logés, départ.

AVOINE GRISE D'HIVER sélectionnée pour semence, 170 fr. les 100 kilos logés.

Indépendamment de ces semences, en provenance de Grignon et d'Avrillé, nous pourrions procurer toutes autres variétés de blés, des meilleures maisons de sélection de Seine-et-Marne, du Nord ou de l'Oise.

Pour les prix, nous consulter, en précisant la variété désirée et s'il s'agit d'un blé de reproduction, ou sélection généalogique.

En nous transmettant leurs commandes, nos adhérents pourront bénéficier de la ristourne prévue par l'Office Agricole de la Loire-Inférieure, ristourne qui sera accordée dans les mêmes conditions que l'année dernière à raison de 200 kilos maximum par acheteur.

Nos agents, nos Syndicats et Sections communales auront tout intérêt à grouper les demandes, de manière à réduire au strict minimum les frais de transport, qui grèvent surtout les expéditions de détail.

Cultivateurs ! dans votre propre intérêt, méfiez-vous des offres alléchantes de blés nouveaux, ou de semences soi-disant sélectionnées, faites par des courtiers de passage. Trop nombreuses ont été les plaintes enregistrées à ce sujet dans notre département, et un peu partout en France !

Echelles

Modèles simples, doubles, à coulisses et tous modèles, construction irréprochable. Nous consulter à Nantes.

Machines Agricoles



Concasseurs

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



Modèle à bras, sur pieds bois :

N° 1 débit 80 litres..... 405 fr.

N° 2 — 100 — 455 »

N° 3 — 130 — 560 »

Modèle au moteur, sur bâti fonte :

N° 2 débit 150 litres... 535 fr.

N° 3 — 250 — 655 »

N° 3 bis — 350 — 865 »

N° 4 — 450 — 1.070 »

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

Moulins à Pommes

MOULINS A RESSORTS, A NOIX DROITES SUR PIEDS :

N° A. 10. — Noix long. 10 cm., débit 450 kilos, à un volant : 495 fr.

N° A. 12. — Noix long. 12 cm., débit 800 kilos, à 1 volant : 570 fr.; à 2 volants : 645 fr.

N° A. 14. — Noix long. 14 cm., débit 1.000 kilos, pour marche au manège, à 1 volant : 575 fr.; à 2 volants : 650 fr.

N° C.M. — Noix long. 22 cm., débit 4.000 kilos, pour moteur, avec ressorts épierrés et engrenages taillés, ce qui peut donner à l'arbre une vitesse de 200 tours par minute. Prix : 985 fr.

BROYEURS à lames mobiles. A un cylindre muni de lames qui cèrassent le fruit sur un dossier cannelé réglable.

Long. cylindre Travail Prix

12 cm. 6 à 8 H^m 525 fr.

14 — 14 à 15 — 650 »

16 — 19 à 20 — 820 »

BROYEURS « SIMON » à lames munies de stries obliques.

Nomb. de lames Travail Prix

3 4 à 6 H^m 380 fr.

5 6 à 8 — 520 »

6 10 à 15 — 680 »

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

Moulins à pommes à carrée fonte, et autres modèles sur demande.

Fouloirs

FOULOIRS A RAISIN, A 2 CYLINDRES CANNELÉS munis d'un ressort avec vis de réglage permettant de régler l'écrasement.

Les cylindres sont de gros diamètre et ne refusent pas le raisin.

Longueur des cylindres Prix avec bâti Prix sans bâti

30 cm. 350 fr. 275 fr.

37 — 380 — 300 »

40 — 420 — 340 »

45 — 470 — 390 »

50 — 530 — 430 »

FOULOIRS SUR CIVIERE A 1 CYLINDRE, réglage par vis, pour petite exploitation, raisins et pommes.

Cylindre 0°20..... 350 fr.

— 0°30..... 400 »

FOULOIRS MIXTES, POUR POMMES ET RAISINS, à 1 cylindre et lames. Le raisin se traite avec la trémie normale; à l'aide d'une seconde trémie, on broie les pommes. Appareil sur 4 pieds, grand volant et ressort épierré, cylindre à lames de 0°30. Prix : 650 fr. Trémie supplémentaire : 50 fr.

Fouloirs visibles à Nantes.

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

Abreuvoir "LE MODERNE"

Série courante, demi-rond, avec pieds, hauteur 0 m. 65.

Longueur Contenance Points Galvanisés

1°50 150 lit. 210 fr. 270 fr.

2° 200 — 245 — 315 —

2°50 250 — 285 — 365 —

3° 300 — 320 — 415 —

4° 400 — 465 — 595 —

5° 500 — 560 — 715 —

6° 600 — 655 — 840 —

Prix départ usine. — Remise aux adhérents.

Modèles sans pied, séries larges, séries trapézoïdales : nous consulter.

Moteurs Agricoles

Moteurs à essence; refroidissement par thermo-siphon ou radiateur ventilé.

MOTEURS RAPIDES destinés aux installations mobiles :

1.200 tours : Moteur 3 C.V. 2.650 fr.

Sur brouette à 2 roues... 2.950 »

Moteur 4 C.V. 2.750 »

Sur brouette à 2 roues... 3.050 »

MOTEURS A SERIE LENTE, nous consulter.

Coupe-Racines

Nouveaux coupe-racines brevetés, avec palier à billes auto-réglable, pratiques, durables et d'un fonctionnement parfait, avec le minimum d'effort. La longue douille du cou-

sinet forme réservoir d'huile et les billes sont totalement à l'abri des poussières et acides provenant de la betterave. Fonctionnement idéal et sûr, ne nécessitant aucun réglage.

Modèle n° 1, à bras, sur pieds fer, 4 lames, débit 500 à 600 k^m 295 fr.

Modèle n° 3, à bras, sur pieds fer, 6 lames, débit 1.200 k^m 395 fr.

Modèle n° 6, pour moteur, bâti fonte, 6 lames, déb. 2.500 à 3.000 k^m 605 fr.

Prix départ usine. Remise intéressante à nos adhérents. Se hâter de transmettre les commandes.

Ces coupe-racines peuvent être livrés avec couvre-lame en tôle, moyennant un léger supplément.

Pompes à Vin

Modèles à bras, pour vin et arrosage.

N° 1 débit 2.500 litres..... 300 fr.

N° 2 — 3.000 — 425 fr.

N° 3 — 5.000 — 500 fr.

N° 4 — 7.000 — 595 fr.

La pompe n° 1 ne convient que pour l'arrosage.

A partir du n° 2 les corps de pompes sont chemisés cuivre et le piston monté à guides. Les n° 1, 2 et 3 sont sur brouette à une roue; le n° 4 sur chariot à deux roues.

Pompe spéciale pour vins et cidres :

Modèle à bras sur chariot, très pratique : une ligne droite pour l'aspiration et le refoulement.

N° 2 débit 5.000 litres..... 595 fr.

N° 3 — 7.000 — 690 fr.

N° 4 — 9.000 — 790 fr.

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

MARCHES DE LA VILLETTE

Du Lundi 5 Septembre 1932

ANIMAUX	Aménité	Vendus	COURS OFFICIELS du kilo, viande nette					PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif				
			1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra	1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra		
Bœufs.....	3.492	3.400	7 70	6 60	5 40	8 50	4 62	3 63	2 70	5 27		
Vaches.....	1.745	1.700	7 50	6 40	4 40	8 70	4 50	3 35	2 45	5 55		
Taureaux.....	405	390	6 50	5 09	5 10	7 10	3 90	3 08	2 55	4 40		
Veaux.....	1.940	1.800	10 90	9 15	8 10	12 10	6 55	5 18	4 40	7 45		
Moutons.....	14.405	14.300	15 60	10 20	8 40	17 50	7 80	4 80	3 70	8 75		
Porcs.....	2.436	2.436	10 23	9 86	6 86	10 42	7 20	6 90	4 80	7 30		

Du Jeudi 8 Septembre 1932

ANIMAUX	Aménité	Vendus	COURS OFFICIELS du kilo, viande nette					PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif				
			1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra	1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra		
Bœufs.....	1.871	1.700	7 20	6 30	5 10	8 10	4 32	3 45	2 55	5 02		
Vaches.....	905	800	7 10	5 80	4 60	8 30	4 25	3 20	2 30	5 30		
Taureaux.....	272	250	6 10	5 20	4 80	6 70	5 65	2 85	2 40	4 15		
Veaux.....	1.676	1.500	10 60	8 90	7 80	11 80	6 35	5 07	4 30	7 30		
Moutons.....	7.744	7.600	15 40	10 10	8 20	17 30	7 70	4 70	3 60	8 65		
Porcs.....	1.603	1.603	10 28	9 86	6 86	10 42	7 20	6 90	5 80	7 30		

Association Générale des Producteurs de Viande

LES TARIFS DE TRANSPORT DES VIANDES ABATTUES DIMINUENT DE 15 %

Le Ministre des Travaux publics vient d'homologuer la proposition qui lui avait été soumise par les Chemins de fer de l'Etat, en accord avec la Compagnie d'Orléans, tendant à insérer dans le tarif spécial G.V. 3-103 de nouvelles dispositions applicables au transport des viandes fraîches et abats, expédiées par wagon de 3.500 kilos ou payant pour ce poids, d'une gare quelconque des réseaux intéressés à Paris-Batignolles, Paris-Vaugrard et Paris-Austerlitz.

Ces nouveaux prix, qui sont dès maintenant en vigueur, portent une réduction d'environ 15 % par rapport aux prix antérieurement perçus.

A titre d'exemple, un wagon chargé de 3.500 kilos de viande de veau, expédié de Carentan à Paris-Batignolles (312 km), paiera 276 fr. 75 par tonne au lieu de 325 fr. 35 antérieurement.

L'Association Générale des Producteurs de Viande signale avec plaisir à tous les producteurs cette heureuse mesure qui donne satisfaction à des revendications déjà anciennes.

Il est hors de doute que ce sacrifice consenti par les Compagnies de Chemins de fer rendra service aux producteurs et aux consommateurs.

De plus, les producteurs doivent voir dans cette mesure, un encouragement au développement du transport des viandes abattues, qui semble appelé à prendre une importance toujours plus grande.

L'A.G.P.V. ne saurait trop recommander aux éleveurs d'envisager, dès maintenant, la constitution de groupements pour l'abattage et l'expédition en commun sur les marchés de viande abattue, et notamment sur les Halles centrales de Paris, de la viande des petits animaux : veaux, moutons et porcs.

NE PAYER PAS POUR FAIRE ENLEVER LES ANIMAUX MORTS

Il nous revient de différents côtés que depuis la baisse du cinquième quartier, signalée à diverses reprises par l'A.G.P.V., les éleveurs qui enlèvent chez les agriculteurs les cadavres des animaux morts de maladie, non seulement ne paient plus rien, mais au contraire, demandent une somme variable et s'élevant souvent jusqu'à 50 francs, pour les frais d'enlèvement de l'animal.

Comme nous l'avons fait savoir tout récemment par un communiqué à la presse, les producteurs ont le droit, dans ce cas, de procéder eux-mêmes à la destruction de leurs animaux.

LES VŒUX DES HERBAGERS DE L'ORNE

Une importante réunion, à laquelle assistaient environ 400 herbagers, a eu lieu à Argentan, le 9 août.

Après un exposé de la situation du marché par le représentant de l'A.G.P.V., une discussion très intéressante eut lieu, à la suite de laquelle fut adoptée un vœu général que nous reproduisons ci-dessous :

1° Que dans la mévente actuelle du bétail français, le régime de protection en vigueur ne soit abandonné sous aucun prétexte ;

2° Que les contingents du quatrième trimestre 1932, au moins en ce qui concerne les bovins et les viandes de bœuf, soient sensiblement plus réduits que les contingents en cours, et même que ces importations soient suspendues tant que la production française sera supérieure ou égale aux besoins de la consommation ;

3° Que les droits de douane sur les viandes congelées, toujours au coefficient 2,9 sur ceux de 1913, soient portés sans délai au coefficient 5, à égalité avec les droits qui frappent les viandes fraîches ;

4° Que les pouvoirs publics augmentent le nombre des adjudications de viande pour l'armée, et autorisent aussi rapidement que possible les modifications nécessaires au cahier des charges concernant la fourniture de viande à l'armée, afin de permettre à celle-ci de consommer en plus grande quantité la viande provenant du bétail français, et notamment les quartiers de devant des bovins, dont l'écoulement dans le public est très difficile et provoque le renchérissement.

Le code rural (art. 27 de la loi du 21 juillet 1898) l'autorise formellement. En effet, il est simplement stipulé que l'animal mort de maladie non contagieuse, doit être, soit transporté dans les 24 heures à l'équarrissage, soit dans le même délai, détruit avec un procédé chimique ou par combustion, soit enfoncé dans une fosse située autant que possible à 100 mètres des habitations et de telle sorte que le cadavre soit recouvert d'une couche de terre ayant au moins un mètre d'épaisseur.

Il en est de même d'animaux morts de maladie contagieuse, avec cette réserve, que s'il s'agit du charbon ou de la peste bovine, la peau doit être taillée avant l'enfouissement.

En un mot, l'agriculteur ne doit, en aucun cas, verser une somme quelconque pour faire enlever ses animaux morts, puisqu'il a le loisir de les détruire lui-même avec les réserves exposées ci-dessus.

ment des parties les plus demandées de ces animaux.

Nous demandons instamment à tous nos adhérents, aux groupements en particulier, d'appuyer ces revendications et de mettre tout en œuvre au plus tôt pour que le second paragraphe soit pris en considération dans le sens demandé pour l'établissement des prochains contingents, qui doit se faire dans le courant de septembre.

Le quatrième trimestre s'annonce, en effet, comme particulièrement difficile, par suite de la nécessité d'écouler des quantités appréciables de bovins d'herbe avec un débouché sensiblement réduit par les circonstances économiques.

La réduction au minimum possible, de la concurrence extérieure, est donc d'un intérêt vital pour l'élevage français.

Chronique des Marchés

A la Villette, le marché est dominé par le ralentissement considérable de la demande, dû au grand nombre d'absents de Paris. La vague de chaleur du milieu d'août a encore aggravé la sous-consommation. Seule, la modération des arrivages a permis d'éviter une baisse plus profonde encore.

En gros bétail, le marché n'a pas été surchargé. Malgré cela, la tendance a été très faible et la chaleur aidant, certains marchés ont été marqués par des baisses sensibles. Un certain redressement s'est produit après la semaine exceptionnelle du 15 août, par suite du rafraichissement du temps et d'un moindre approvisionnement des Halles.

Le marché du veau est toujours mauvais, mais un certain recul des arrivages a permis d'enrayer la baisse et de réagir quelque peu.

Du côté des ovins, la vente des agneaux est relativement facile à des cours à peu près constants, mais toute la marchandise ordinaire s'écoule avec beaucoup de difficultés à des prix très modestes.

Les cours du porc ont marqué dans le courant d'août un retour en arrière assez net, dû à la fois à la chaleur et à un certain regain d'arrivages un peu lourds.

Aux Halles Centrales, la chaleur a contrarié les envois et multiplié les sautes, mais elle a aussi beaucoup restreint les demandes. Les cours ont marqué une tendance faible. Ils se sont cependant un peu relevés pour les quartiers de derrière de bœuf après un marasme complet durant la première quinzaine d'août. Après être tombés à 6,50 de moyenne en première qualité, ceux-ci remontent jusqu'à 10 francs le kilo, tandis que les bas morceaux demeurent toujours à des cours très faibles (quartiers de devant de 2,80 à 5,50 le kilo).

Le veau entier se vend de 7 fr. à 11 fr. 50 le kilo (6 à 10,50). Le mouton entier de 7 fr. 50 à 15 francs (7 à 14,50). Le demi-porc de 7 fr. 50 à 11 fr. 30 (8 à 11,50).

Le veau entier se vend de 7 fr. à 11 fr. 50 le kilo (6 à 10,50). Le mouton entier de 7 fr. 50 à 15 francs (7 à 14,50). Le demi-porc de 7 fr. 50 à 11 fr. 30 (8 à 11,50).

Foires et Marchés de la Semaine

Lundi 12 septembre. — Saint-Etienne-de-Montluc, Nozay, Pontchâteau.

Mardi 13. — Boussey, Châteaubriant, Le Loroux-Bottereau, Montoir-de-Bretagne, Paulx.

Mercredi 14. — Châteaubriant, Savenay, Saint-Philbert-de-Grandlieu.

Jeudi 15. — Fresnay, Héric, Saint-Nazaire, Ancenis, La Chapelle-Heulin, Cordemais, Saint-Jean-de-Corcoué.

Vendredi 16. — Herbignac, Marsac-sur-Don, Nort-sur-Erdre, Saint-Mars-la-Jaille, Clisson, Paulx, Saint-Nazaire.

Samedi 17. — Saint-Emilien, Les Guibray, Le Pin.

Eclairage électrique des étables

Dans les régions où pénètrent les nouveaux réseaux électriques, il arrive assez souvent que les futurs abonnés manifestent quelque appréhension contre l'éclairage électrique des étables et de tous les locaux où, en général, l'on entasse les récoltes. Et c'est aussi ce que pensait, précisément, l'un de mes correspondants, lorsqu'il m'écrivait la lettre suivante :

« Au moment de faire poser l'éclairage électrique dans tous les bâtiments de mon exploitation, un voisin me dit qu'il est dangereux d'employer cet éclairage dans les étables et dans les hangars, qu'il peut en résulter des détériorations des fils et des causes d'incendie.

Je désirerais savoir ce que vous en pensez, et quelles précautions particulières il conviendrait de prendre, le cas échéant, dans l'installation, pour éviter ce danger. »

La question est intéressante et vaut qu'on lui consacre cette étude.

L'ECLAIRAGE ELECTRIQUE DES ETABLES EST-IL DANGEREUX ?

Cet éclairage n'est dangereux que si l'installation est mal faite ; mais il en est de même des installations du gaz comportant des fuites, ou des installations de poêles à feu continu, mal entretenues.

Une installation électrique, bien faite ne présente pas de danger, mais il est essentiel qu'elle soit très soignée, faite par des électriciens de métier employant des matières de choix assez coûteuses.

Il ne faut pas lésiner ni sur le prix de ces matières, ni sur le prix de la main-d'œuvre ; il ne s'agit pas, d'ailleurs, de dépenses excessives, mais de dépenses simplement justifiées par la question de sécurité, le médiocre étant désastreux en la circonstance.

C'est que les écuries, les étables, les porcheries sont souvent mal aérées, les murs condensent les vapeurs humides de la respiration en gouttelettes d'eau, les urines fermentent et imprègnent l'atmosphère de gaz ammoniacaux, tout particulièrement au moment où l'on enlève les fumiers.

Et c'est contre ces causes de destruction des fils et des isolants, qu'il faut se prémunir, en employant des fils plus gros, en utilisant le meilleur isolant et le meilleur montage.

CONDITIONS SPECIALES D'INSTALLATION

M. Petit, ingénieur agronome électricien, qui a étudié tout spécialement les installations électriques agricoles, estime que l'on doit, en toutes circonstances, dans les installations d'éclairage électrique des locaux humides comme le sont les écuries, les étables, les porcheries et les hangars, employer des fils d'une section sensiblement double de celle que l'on emploie normalement dans les habitations.

C'est ainsi que les fils de 9/10 doivent être remplacés par des fils de 18/10 ; les fils de 12/10 par des fils de 20/10.

La couche de vert de gris qui pourra se former malgré tout sur les fils ne diminuera pas sensiblement leur diamètre ni leur résistance, et l'installation se conservera en bon état de fonctionnement. Les fils sont, d'ailleurs, toujours protégés, dans les installations intérieures, par un isolant, les compagnies n'acceptant pas de fils nus, composés d'une ou plusieurs couches de caoutchouc, recouvertes de rubans caoutchoutés. Cet isolant doit être d'autant plus soigné que la tension est plus forte ; il est estimé en mégohms.

En locaux secs, pour du courant à

110 volts ou au-dessous, on peut employer l'isolement à 300 mégohms, mais, pour des tensions de 120 à 220 volts, il faut, même dans ces conditions, du 600 mégohms.

Dans les cas que nous envisageons ici, et qui concernent les étables et les locaux humides, ce dernier isolement ne suffit même plus, et il faut employer du 1.200 mégohms. C'est le seul, dit M. Petit, que l'on retrouve encore intact, même après plusieurs années de pose dans des positions défavorables.

Il faut proscrire les fils souples torsadés dont l'isolement est toujours insuffisant, et suspendre les lampes directement au bout de leurs fils rigides.

Les fils sont tendus sur des taquets ou des poulies en porcelaine, ou, pour les greniers, logés dans des moulures à deux ou trois rainures.

Si l'on craint l'humidité, on peut goudronner ces moulures et les isoler des murs en les cloquant sur de petits taquets en bois les tenant à un ou deux centimètres de ces murs.

Certaines compagnies ou syndicats, qui utilisent du courant à 220 volts, imposent à leurs abonnés des installations sous tubes en tôle plombée, inattaquables, en principes, aux vapeurs corrosives, et pouvant être, de ce fait, employés dans les étables et les caves.

J'ai constaté, cependant, que dans les régions des bords de la mer, et dans les habitations aux murs humides, les tubes étaient parfois attaqués rapidement par la rouille, et qu'il convenait, pour les en préserver, de les recouvrir, avant pose, d'une ou deux couches de peinture.

Les tubes armés en tôle plombée peuvent être noyés dans les rainures pratiquées dans les plâtres ou les ciments.

Il existe aussi des tubes armés en laiton, d'apparence simplement plus élégante que les précédents, et que l'on préfère, parfois, pour les installations dans les habitations.

Ces tubes armés sont pourvus, à l'intérieur, d'un carton bitumé formant un excellent isolant, mais assez fragile par lui-même, et qui, pour cette raison, ne peut constituer qu'une garniture.

Lorsqu'on veut obtenir une étanchéité absolue, on peut employer des tubes de plomb, ou des tubes d'acier étiré sans soudure, avec coudes et boîtes de raccordement permettant tous les genres de pose.

Si les compagnies n'imposent pas les installations sous tubes, on pourra donc, pour avoir une bonne installation sans dépenses superflues, adopter le montage en fils de 1.200 mégohms de gros diamètre, tendus sur taquets, serrés-fils ou poulies en porcelaine, avec lampes suspendues à des fils rigides pourvus d'abat-jour en tôle émaillée de 0 m. 30 de diamètre.

Exceptionnellement, si l'on doit, cependant, inonder les murs des étables au pulvérisateur, soit pour les chauffer périodiquement, soit pour les désinfecter en cas d'épidémie, il vaudra cependant mieux adopter le montage sous tube, en tôle plombée ou sous tube de plomb, avec lampes à globes étanches, du modèle employé pour l'éclairage des cours.

Il n'est pas utile de disposer des prises de courant dans les étables, à moins qu'on ait à utiliser des trapeuses à moteur électrique. Dans ce cas, on placera ces prises sur les poteaux qui soutiennent les poutres, ou aux deux bouts du couloir, sur les murs.

Pour un éclairage particulier et momentané comme peut le nécessiter la surveillance d'un animal malade, on monte une baladeuse à la place

La Vie Syndicale

Sainte-Pazanne

Nous sommes heureux d'aviser nos adhérents de la région de Sainte-Pazanne qu'un distributeur d'engrais syndical sera désormais à leur disposition chez notre Agent, M. Joseph Ringard, au bourg de Sainte-Pazanne. Qu'ils s'adressent à lui pour la location de ce distributeur, qui leur facilitera l'épandage de leurs engrais.

Les nouvelles pièces vont sortir

Plusieurs millions de nouvelles pièces sont prêtes à sortir et seront avant peu mises en circulation.

Malgré cela, beaucoup de personnes persistent à conserver les anciennes pièces démodées par la loi du 25 juin 1928, qui n'auront jamais cours. N'attendez pas l'émission ou une nouvelle baisse possible des métaux précieux ; pour la dernière fois, un agent direct de la CAISSE CENTRALE DES MONNAIES reprendra 20 francs OR R. F. pour 97 fr. 50. Prix spéciaux pour pièces anciennes et étr. (Frais à déduire). Discretion assurée.

De 9 heures à 14 heures, les

Lundi 12 : La Roche-sur-Yon, Hôtel du Lion d'Or.
Mardi 13 : Challans, Hôtel de France.
Mardi 13 : Châteaubriant, Hôtel du Commerce.
Mercredi 14 : Châteaubriant, Hôtel du Commerce.
Mercredi 14 : Savenay, Hôtel de Bretagne.
Jeudi 15 : Ancenis, Hôtel des Voyageurs.
Vendredi 16 : Saint-Nazaire, Hôtel de Bretagne.
Vendredi 16 : Paimbœuf, Hôtel du Lion d'Or.
Samedi 17 : Nantes, Hôtel des Trois-Marchands, rue d'Erdre.

Cours des Bois

REGION OUEST, CENTRE-OUEST (Bretagne, Normandie, Anjou, Limousin, Charentes)

Bois feuillus. — Acacia, 50 à 100 ; châtaignier (sciage), 60 à 125 ; chêne : premier choix menuiserie et ébénisterie, 80-120, 85 à 160 ; 120-160, 130 à 200 ; 160 et plus, 180 à 250 ; deuxième choix charpente et wagonnage, 80-120, 60 à 120 ; 120-160, 100 à 160 ; 160 et plus, 125 à 200 ; chêne champêtre, 70 à 150 ; frêne qualité charpente, 70 à 180 ; hêtre (de futaie), 80-120, 45 à 80 ; 120-160, 60 à 100 ; 160 et plus, 70 à 120 ; de taillis sous futaie, 80-120, 35 à 70 ; 120-160, 50 à 80 ; 160 et plus, 60 à 90 ; noyer, 100-150, 200 à 300 ; 150-200, 250 à 400 ; 200 et plus, 300 à 600 ; orme franc, 40 à 120 ; orme tortillard, 50 à 130 ; peuplier (qualité sciage), 50 à 90 ; emballage, 40 à 60 ; bois de mines feuillus (1), 7 à 20 ; bois de feu ronds sur pied (2), 5 à 10 ; sous coupe (2), 25 à 45 ; quartiers sous coupe (2), 35 à 45 ; charbonnette sous coupe (2), 10 à 20 ; charbon (la tonne sur wagon), 250 à 325.

FUTAILLES

à vendre, Porto, Rhum, haricots, 24 muids.

Toumes à cidre. Prix intr. GUILLOT, 8, rue du Bourget, Nantes. Tél. 114.53.

d'une ampoule que l'on enlève après l'avoir éteinte, pour y raccorder le bouchon de prise de courant qui termine le fil souple de la baladeuse.

Il ne faut pas que ce fil traîne sur le sol, pour éviter que les urines ou l'humidité naturelle du local ne pénètrent l'isolant et ne déterminent un court-circuit.

I. COULPIER, Ingénieur agricole, (Tous droits réservés.)

ACHETEZ UNE 201 ou 301 Peugeot

et vous aurez immédiatement le Modèle du Salon, qui conservera sa valeur

C^e Int^e 201, 4 pl., 16.800 f.

4 portes, . . . 24.800 f.

C^e Int^e 301, 5 pl., 17.900 f.

4 port., G^e Luxe

C^e Int^e Commer-

cial 201 . . . 17.900 f.

5, Quai de la Gloriette - NANTES

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.

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. Létréguilly, éleveur, Subigny (Manche).

173. — A louer, ferme de Malitourne, à Saint-Joseph-de-Portrieux, contenance 8 hect. 29 ares. S'adresser à M. de Portzamparc, 100, rue de Coulmiers, Nantes.

175. — A vendre camionnette Peugeot 5 CV 1930, cause double emploi, bon état.

178. — A affermer, à prix d'argent, pour le 25 avril prochain, deux bonnes fermes de 17 à 20 hectares, dans les environs d'Aigrefeuille (Loire-Inf.). M. Richard Hermeland, cultivateur à Aigrefeuille.

179. — A vendre, jeune vache bretonne, pure race, prête à vêler. S'adresser à M. Gauthier, au Jaunay, près Pont-Rousseau.

180. — Bonnes barriques nantaises à vendre. Rigault, 29, rue Félix-Faure, Pont-Rousseau.

181. — A vendre, pressoir continu, servi 4 ans, état neuf, prix avantageux. Sorin, 25, rue Arche-Sèche, Nantes.

182. — A louer pour 1^{er} novembre prochain, une bordure de 7 hectares environ (près, labour et vigne). S'adresser à M. Roy, Le Breil, La Haie-Fouassière (L.-I.).

183. — A louer pour le 25 avril 1932, à moitié fruits ou à prix d'argent, une ferme d'environ 21 hectares (terres, prés, vignes), située au Petit-Racineux, en Saint-Colombin. S'adresser au Régisseur du Pay, Saint-Colombin (L.-I.).

DEMANDES

81. — On demande pour 1^{er} novembre, ménage vigneron pour exploiter à moitié fruit, environ 3 hectares de vignes, région Monnières. Maison d'habitation et jardin. Propriétaire fournirait, à l'occasion, cheval, charrette et matériel.

86. — Cultivateur-vigneron célibataire demandé, muni très bonnes références. S'adresser Bureau du Syndicat.

87. — On demande une femme veuve, bonnes références, pour tenir maison et s'occuper au jardin. S'adresser à M. Rivet Joseph, Le Douet, Saint-Sébastien-sur-Loire.

Feuilleton du SYNDICAT DES AGRICULTEURS DE LA LOIRE-INFÉRIEURE 13

Le Mystère de Malbackt

PAR MAX DU VEUZIT

« Ah ! si vous l'entendiez, vous en frémirie

NANTES. — Imprimerie DUPAS et C^{ie}, 57, rue Saint-Clément. — Téléph. 146-55. — Compte-Postal : 5.683-Nantes