

BULLETIN DU Syndicat Central des Agriculteurs DE LA LOIRE-INFERIEURE

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

et des Associations Viticoles, Maraichères, Horticoles et Avicoles affiliées

TELEPHONE 141.95 - 157.42
Chèques Postaux Nantes 6.015



ECOLE D'AGRICULTURE D'HIVER AMBULANTE

Session de Châteaubriant

UN CONGRÈS : L'Association de l'Industrie et de l'Agriculture, organisera un Congrès, du 10 au 15 octobre, à Paris, pour préciser les besoins actuels de la production française et la nécessité de maintenir temporairement une politique de protection. La mise au point de la partie agricole a été confiée à l'Union Centrale de la rue d'Athènes.

CHEVAL DE TRAIT DU MAINE : Le concours départemental annuel de poulainiers et poulaines de 3 ans de la race de Trait du Maine aura lieu au Haras d'Angers, le mardi 11 octobre, à 14 heures.

L'EXPOSITION HORTICOLE internationale d'automne, consacrée aux chrysanthèmes, dahlias, fruits, arbres fruitiers, plantes de pleine terre fleuries, orchidées, etc., se tiendra à Paris, au Cours-la-Reine, du vendredi 21 octobre au 1^{er} novembre inclus. Elle sera présidée par M. Fernand David, ancien Ministre de l'Agriculture.

NOS LOURDS IMPÔTS sont responsables de la vie chère, du coût élevé de la production nationale et de la chute de nos exportations. Le franc a été stabilisé, en fait, depuis 1927. Cependant nos impôts qui étaient alors de 50 milliards 1/2, n'ont cessé de progresser et ont atteint en 1931, 85 milliards. Iront-ils encore en augmentant ? Le Français est le citoyen le plus imposé du monde !

En ANGLETERRE, le Ministre de l'Agriculture signale une augmentation sensible de la culture des pommes de terre et une très légère progression des légumes. Cet accroissement pourrait être attribué, pour une part, aux mesures douanières prises par le gouvernement britannique.

Droits de Douane sur les Beurres

A titre exceptionnel et temporaire, le tableau A du tarif des douanes est modifié ainsi qu'il suit, pendant une année, à dater de la publication du présent décret :

Beurre frais, unité de perception, 100 kilos net, tarif général, 1.400; minimum 700.

Beurre fondu ou salé : idem.
Le bénéfice du nouveau tarif minimum est applicable aux beurres originaires des Etats-Unis d'Amérique du Nord.

Le plus grand Rucher du Monde

C'est probablement celui qui se trouve à Bee-Rock, en Californie. Bee-Rock, dit l'Abeille de Québec, est un rocher de 40 mètres de haut qui s'élève abruptement du lit du fleuve de l'Arroyo. Le monolithe granitique se perd en arrière, dans une colline contiguë et présente de nombreuses crevasses. Celles-ci sont habitées par un peuple d'abeilles et leurs profondeurs regorgent de miel. On ne peut évaluer la quantité de miel contenue dans ces cavités dont on ignore le nombre et les dimensions des colonies, car si l'on en voit, beaucoup sont cachées. D'autre part, il n'y a pas à songer à pénétrer dans ces crevasses, les chasseurs d'abeilles ont déjà assez de difficulté à récolter les rayons de miel à leur entrée et c'est par centaines de kilogrammes qu'ils dépeuplent chaque année les industriels insectes.

Ne refermez pas ce journal sans avoir parcouru nos petites annonces des « OFFRES ET DEMANDES ». L'une d'elles peut vous intéresser.

Cette Ecole créée en 1932 grâce aux subventions du Conseil Général et de l'Etat, sous le patronage de la Chambre d'Agriculture et de l'Office agricole départemental, tiendra une session du 1^{er} novembre 1932 au 28 février 1933, le mercredi de chaque semaine dans une salle de la Mairie de Châteaubriant.

BUT DE L'ECOLE. — Pendant bien longtemps, l'agriculteur a pu se contenter du bagage de connaissances hérité de ses parents et complété par son expérience personnelle. Mais cela ne suffit plus, à notre époque où les faits économiques et les découvertes scientifiques se succèdent avec rapidité, imposant à chacun l'obligation de se tenir au courant des événements.

D'où la nécessité d'acquiescer une instruction professionnelle, sans laquelle le bon ouvrier quel qu'il soit, ne peut s'affranchir des idées, des coutumes ou des négligences qui font obstacle au progrès.

L'enseignement agricole de l'Ecole ambulante d'hiver, prévu par la loi du 2 août 1918 a précisément pour but de faciliter aux fils de cultivateurs qui ne peuvent passer deux ou trois ans dans une Ecole d'Agriculture, la fréquentation post-scolaire en vue d'un enseignement méthodique de l'agriculture, tout en leur permettant de rester dans leur milieu et d'assurer les travaux manuels de l'exploitation familiale.

Il s'adresse plus spécialement aux jeunes gens d'au moins 15 ans qui ont quitté l'école depuis quelques années et sont déjà au courant de la pratique agricole ; il tend à accroître leurs connaissances professionnelles pour leur permettre de diriger plus tard, avec succès, une exploitation.

DURÉE DES ETUDES. — La durée normale est de 4 mois, de novembre à fin février.

Concours pomologique de Vitre

Le Concours que l'Association Française Pomologique organise du 13 au 17 octobre prochain à Vitre, est destiné à faire connaître et à vulgariser les meilleures variétés de Fruits à pressoir et de Pommes dites à deux fins de Bretagne.

Cette manifestation, à laquelle peuvent prendre part tous les producteurs de fruits de France, fait bien entendu une place spéciale à ceux d'Ille-et-Vilaine.

Le succès qu'obtient chaque année le Concours qu'organise l'Association Française Pomologique est une excellente occasion dont les cultivateurs du département voudront profiter pour faire connaître leurs bonnes variétés de fruits qui ont permis de classer les cidres bretons parmi les meilleurs.

Il est à souhaiter que beaucoup de collections soient soumises à l'appréciation du Jury et des nombreux pomologues qui suivent attentivement ces réunions. Mais pour qu'elles présentent un réel intérêt pratique et un enseignement, il est indispensable qu'elles soient formées selon certaines règles. Il ne suffit pas de récolter au hasard une douzaine de fruits sur tous les arbres d'un verger et de les présenter ainsi au Concours.

Pour exposer une collection intéressante, il faut rechercher les fruits d'arbres greffés dont la multiplication a permis de vérifier les qualités dans les différents milieux. Parmi ces fruits, il faut donner la préférence aux variétés dont les arbres donnent toute satisfaction dans la région, au point de vue de la vigueur, rusticité, fertilité et résistance aux

L'enseignement est gratuit et comprend : l'agriculture générale et l'agriculture spéciale, l'emploi raisonné des engrais, des semences, la culture des différentes plantes de la région.

L'étude des races animales locales, leur amélioration, l'alimentation rationnelle des animaux, les soins à leur donner, l'hygiène et la police sanitaire.

L'horticulture et l'arboriculture, fruitière, la cidricerie, la laiterie et la fromagerie.

Des notions d'arpentage, de cubage et de comptabilité.

Des notions sur les machines agricoles et leur entretien.

L'enseignement théorique est complété par des applications, dans le courant de la session et par des excursions qui pourront se faire dans le courant de l'année.

Les élèves qui auront satisfait à un examen de fin d'études recevront un Diplôme délivré par le Ministère de l'Agriculture.

CONDITIONS D'ADMISSION. — Les élèves sont admis sans examen. Ils se feront inscrire en remplissant une demande d'inscription qu'ils se procureront à la Mairie de leur commune, ou en faisant la demande au Directeur des Services Agricoles, 33, rue de Strasbourg, à Nantes.

Ils doivent être âgés d'au moins 15 ans, mais une dispense d'âge à 14 ans peut être accordée ; dans tous les cas, ils doivent avoir participé aux travaux des champs. Les demandes d'inscription pourront être transmises à la Direction des Services Agricoles, soit en franchise, par l'intermédiaire du Maire, soit directement et affranchies à 0.50. Elles seront acceptées jusqu'au 1^{er} novembre.

A. CHAQUIN,

Directeur des Services Agricoles

Un Brin de Causette...



— Allez, les garçons, filez à l'école ! Ca vous fera point de mal de vous instruire un peu et pis vous débarrasserez votre mère...

Dame, les vacances pouvant point terger pour les enfants ; fallait penser dans leur éducation, leur fourer dans la tête la riméthique, l'histoire, la géographie (que les Français savent le moins), les leçons de choses, les sciences nouvelles et pis la grammaire, c'est méchant gram-maire, claire comme la bréonée du matin. C'est qui l'en faut des études, anhui, pour devenir un savant, un homme d'affaires, ou même un agriculteur à la page — parfaitement !

Les pères de famille, qu'ont le bonheur d'avoir beaucoup d'enfants, se demandant quoi c'est qui feront par tard de leurs garçons et de leurs demoiselles ? Encore les filles, du moment qu'elles connaissent les travaux de couture, de repassage, de cuisine, de basse-cour, elles ont pu qu'à trouver un galant, pour s'faire épouser et devenir de bonnes ménagères. J'savons ben que c'était point terger, si commode que dans les livres, ou les romans de cinémas, et qui faisaient souvent leur faire une belle couronne pour les marier... Avec la conversion des rentes et la baisse du froment, on sera ben obligé d'écorner les couronnes, ou de les convertir en courants d'air !

Mais dame, pour les gars, c'est ben plus compliqué à savoir qu'en faire ! Si encore, chez nous, cultivateurs, y voulant empoigner les mancherons de la charrue, aiguillonner les bœufs, arracher les choux, travailler aux champs ou à la vigne, ça irait tout seul pisqu'on manque de bras pour cultiver. Mais c'est point comme ça partout malheureusement. D'abord, y a des familles qui sont dans des fermes trop petites, qui pourraient point faire vivre tout les enfants. Alors les fils s'en vont chercher à gagner leur pain ailleurs. Ensuite y a des familles qui sont dans des exploitations trop grandes, où qui faut turbiner du matin au soir, pour cultiver, faire marcher tout. Alors les fils ont vite fait de s'égoutter du métier, quand c'est qui pouvant faire que huit heures à la ville, ou toucher une retraite. J'en on connu combien, comme tiau là, qui sont partis à la recherche d'une place pépère...

Ne leur jetez pas la pierre, Mesdemoiselles qui lisez ces lignes, car souvent c'était un peu vot' faute, quand c'est que vous rêvez d'épouser un joli gars, bien propre, avec un uniforme, une situation à la ville, où c'est qui aura pu de vaches à tirer, ni de durs travaux à faire !

Y a encore des fils de paisans, Dieu merci, qu'aimant tout plein leur métier et qui cherchant à s'instruire pour mieux le connaître, percer les mystères de la nature et des sciences. Ceux là demandant à aller dans des Ecoles d'agriculture, écoles pratiques, écoles ambulantes, écoles supérieures, ou même y suivent des cours par correspondance. Si qui deviennent point des ingénieurs-agronomes, y font tout/même, après ça, des cultivateurs instruits, capables de raisonner et d'améliorer leurs cultures peu à peu. Car c'était point avec quelques mois de théorie agronomique, qui pourraient seulement diriger, en main de maître, une exploitation. Dans not' métier, même au bout de cinquante années de pratique et d'observations, on a toujours des choses à apprendre — et ça c'est une riche raison de l'aimer et d'en être fier !

maître Jeanne

Si vous voulez vaincre, groupez-vous autour de nous, soutenez votre Syndicat et fortifiez-le en lui faisant de nouveaux adhérents.

La production française du Cidre

Les cidres français sont célèbres et ont fait la réputation de certaines régions de notre pays. La production de cette boisson varie extrêmement d'une année à l'autre. Le « Bulletin de statistique » du ministère des Finances nous donne l'évaluation de la récolte pour les dix dernières années, en hectolitres, et les quantités exportées :

	Production	Exportation
1921.....	26.198.000	10.159
1922.....	17.367.000	11.553
1923.....	16.012.000	13.504
1924.....	28.525.000	67.551
1925.....	9.879.000	86.131
1926.....	12.296.000	62.802
1927.....	26.644.000	33.402
1928.....	13.821.000	20.654
1929.....	23.280.000	27.650
1930.....	8.735.000	36.491
1931.....	18.886.000	19.047

La production de 1931 présente une augmentation de 10.151.000 hectolitres par rapport à 1930. Par rapport à la moyenne des dix années antérieures : 18.270.000 hectolitres, il ressort une légère augmentation de 600.564 hectolitres.

La moyenne des exportations pour les dix dernières années est de 36.989 hectolitres. L'année la plus favorisée a été l'année 1925, avec 86.131 hectolitres, et l'année la plus médiocre, 1921, avec 10.159 hectolitres.

Les départements qui, en 1931, ont produit plus d'un million d'hectolitres, sont : l'Ille-et-Vilaine, 3.393.000 hectolitres ; la Manche, 2.603.362 ; le Morbihan, 1.895.638 ; le Calvados, 1.884.011 ; les Côtes-du-Nord, 1.632.883.

Se sont rangés, après ces départements grands producteurs : la Seine-Inférieure, avec 928.500 hectolitres ; l'Eure, 850.000 ; la Sarthe, 820.195 ; la Loire-Inférieure, 642.129 ; l'Orne, 611.000, etc...

La France n'est jamais grandement importatrice de cidre. L'an dernier, elle en a importé 3.133 hectolitres. La moyenne pour les dix années 1921-1930, ressort à 7.290. L'année la plus forte a été 1927 avec 27.684 hectolitres, et la plus faible, 1926, avec 85 hectolitres.

Le Stockage du Blé chez l'Agriculteur

Au cours d'un récent Conseil de Cabinet, le ministre de l'Agriculture a été autorisé à organiser dans le plus bref délai, sans préjudice des opérations de stockage de blés en cours, destinées à assurer l'échelonnement des ventes, un système de stockage avec primes en vue du report d'une partie de la récolte sur la campagne prochaine.

Ce stockage spécial, qui n'aura pas de caractère obligatoire, s'effectuera chez l'agriculteur sous le contrôle des associations agricoles qui en feront la demande et qui seront agréées à cet effet.

Le report escompté serait de six millions de quintaux au moins.

Cours des Muscadets nouveaux

L'Union des Producteurs de Muscadet nous communique :

« Tenant compte des perspectives nettement déficitaires de la prochaine récolte, et se basant, d'autre part, sur les prix déjà pratiqués pour des marchés importants, l'Union des Producteurs de Muscadet, dans son assemblée générale de jeudi dernier, tenue à Vallet, a fixé de 850 à 900 fr. le cours initial de la barrique, nue, prise à la propriété pendant les vendanges.

On apprendra d'ailleurs avec plaisir que l'analyse rigoureuse des moûts fait prévoir cette année un type de vin d'une classe excellente, particulièrement qualifié pour la bouteille, ce qui ne peut que réjouir des innombrables fidèles, surtout à une période où les meilleures caves allaient se trouver dépourvues de vin indispensable, et, comme chacun le sait, de plus en plus recherché, »

La Journée du Fruit et l'Exposition des Marques collectives

Le XIV^e Congrès de l'Agriculture Française, organisé par la « Confédération Nationale des Associations Agricoles » se tient cette année, à Lyon (les 9 et 10 novembre), en même temps que la Foire d'automne. Il profitera ainsi de l'intérêt qui s'attache aux manifestations de la Foire de Lyon, du 6 au 13 novembre.

Ces manifestations comportent :

Des Expositions particulières organisées dans les stands du rez-de-chaussée. Une Exposition des fruits et légumes standardisés et de leurs emballages. Une Exposition des marques collectives agricoles. Une Journée du Vin, le 7 novembre. Une Journée du Fruit, le 8 novembre.

La Journée du Fruit est organisée par la Cie P.-L.-M., avec la collaboration de l'« Association Française des Exportations Agricoles » (A.F.E.A.), du Comité National Permanent de l'Exportation des fruits et primeurs et de l'« Union du Sud-Est ». A son ordre du jour, figurent les rapports suivants, tous d'un intérêt pratique évident.

M. Paillot, Directeur de la Station de Zoologie agricole de Saint-Genis, Laval (Rhône) : *Protection contre les parasites des arbres fruitiers.*

M. Deaux, Professeur à l'Ecole d'agriculture d'Escully (Rhône) : *Variétés commerciales de fruits.*

M. Chapiellu, Secrétaire général du Comité National permanent de l'Exportation des fruits et primeurs : *Standardisation des fruits et légumes et de leurs emballages.*

M. Monvoisin : *Les meilleures méthodes actuelles d'utilisation du froid pour la conservation des fruits et légumes dans les entrepôts pendant les transports, dans les magasins de vente et chez le consommateur.*

M. L. Prault, secrétaire-adjoint de la « Confédération Nationale des Associations Agricoles » (C.N.A.A.) : *Conditions du succès des Marques Agricoles collectives.*

M. Michel Auge-Laribe : *Moyens d'accroître la consommation des fruits et légumes.*

Les réunions se tiendront dans la matinée et l'après-midi dans une des salles du Palais de la Foire.

L'Exposition des Marques Collectives Agricoles est organisée par

LA POMME

LE RAMASSAGE
Le sucre constitue la principale valeur du fruit ; il faut donc cueillir celui-ci au moment propice, c'est-à-dire à maturité complète. Trop verts les fruits donnent une boisson acide, peu alcoolique, sujette à noircir ; trop mûrs, ils fourniraient une boisson de conservation difficile et l'alcool y serait en quantité relative-ment faible.

La récolte des fruits doit se faire autant que possible par un beau temps, afin de les rentrer secs ; elle a lieu de la fin août à la fin novembre, suivant les variétés et les localités.

L'homme chargé de ce travail monte sur l'arbre, des chaussons à semelle de feutre aux pieds, et secoue modérément tout l'arbre d'abord, puis chacune des branches séparément. Il descend ensuite, prend une gaule armée d'un croc et entoure d'une manière de drap et secoue à nouveau, pas trop fort, les branches de bas en haut, sans jamais gauler les fruits.

On laisse les pommes qui ne tombent pas ; huit ou dix jours après on repasse ; elles ont grossi, mûri et se détachent facilement. Avant de rentrer les fruits, il sera bon de les étendre sur le champ pendant trois ou quatre jours en couches de 20 à 30 centimètres d'épaisseur ; ils se res-

suient et perdent beaucoup d'eau, qui nuirait à leur conservation.

SOIGNONS LES POMMES
Si le temps est humide, on les mettra de suite à l'abri, en couches de 12 à 15 centimètres d'épaisseur, puis on établit un fort courant d'air afin de les ressuyer rapidement.

N'oublions pas que les alternatives de sécheresse et d'humidité sont contraires à une bonne maturation. La pluie détériore les pommes laissées dehors, surtout lorsque les fruits sont proches de leur maturité. Il est avantageux, à défaut de bâtiments pour loger la récolte, de placer les fruits sous des hangars improvisés au moyen de paillassons de 5 à 6 centimètres d'épaisseur, faits de paille longue, serrée entre deux gaudettes opposées, à l'aide de noues d'osier ou de fil de fer. Deux de ces paillassons appuyés l'un contre l'autre, en double toit, forment un abri suffisant contre la pluie.

Il convient également de garantir les pommes de la gelée qui ne les détériore pas moins que la pluie.

LE TRIAGE

Il y a aussi avantage à séparer les variétés au moment de la récolte, car chaque tas ne se composant pas de fruits mûrissant à la même époque, on n'est point exposé à écoraser

des pommes vertes ou des pommes pourries avec celles dont la couleur ainsi que l'odeur indiquent le parfait état de maturité ; on se réserve en outre, par ce procédé, la faculté d'opérer dans des conditions convenables le mélange de certaines variétés, pour en obtenir le meilleur cidre possible.

C'est encore une bonne pratique, lorsque l'exploitation se compose de plusieurs sortes de terrains, de remiser à part les fruits qui proviennent de chaque sol ; il en est de même à l'égard de ceux qu'on ramasse au pied des arbres avant la récolte et dont la chute prématurée est provoquée par diverses causes.

Les fruits tombés doivent toujours être brassés à part, car ils fournissent un jus de mauvaise qualité qu'on a besoin d'utiliser promptement.

ASSORTIMENT DES VARIÉTÉS

Bien qu'on puisse obtenir un bon cidre d'une seule variété de pommes, nous préférons le mélange de plusieurs.

Le principe de l'assortiment consiste à choisir des fruits mûrissant à la même époque, et qu'on mélange, sous le rapport de la saveur, dans des proportions différentes, selon la nature du cidre qu'on se propose de recueillir.

C'est ainsi que l'assortiment des fruits pour les cidres de conserve, se fera de préférence en employant une partie de fruits doux contre deux de fruits amers.

L'assortiment le plus convenable pour les cidres parfaits, se composera de variétés prêtes à brasser en octobre et choisies parmi les plus parfumées d'entre elles à suc doux-amer.

Les boissons de mélange qui plaisent le plus généralement, proviennent d'une partie de fruits amers sur deux de fruits doux et parfumés.

Pour terminer ces quelques lignes, disons qu'il est du plus haut intérêt pour le brasseur de n'employer les fruits que lorsqu'ils sont arrivés à maturité complète et de ne pas brasser pêle-mêle les fruits sains et les fruits pourris, ou ceux qui sont trop mûrs, comme ceux qui ne le sont point assez ; mieux vaut brasser les fruits au fur et à mesure qu'ils sont prêts et réunir les jus lors du soutirage.

Enfin les fruits pourris ou trop avancés doivent être rejetés impitoyablement, malgré l'absurde préjugé qui leur attribue une part dans l'amélioration des boissons.

P. MONTHEUL.

(Bulletin du Syndicat des Agriculteurs de la Manche).

Une circulaire sur le prix du Pain

M. Abel Gardey, ministre de l'Agriculture, vient d'adresser une circulaire aux préfets concernant la fabrication des farines et le prix de vente du pain. Dans cette circulaire, le ministre prie le préfet de faire remarquer notamment à la commission consultative que si l'on compare le prix du pain à celui du blé on est frappé de la part considérable qui revient aux frais de fabrication. Les frais de fabrication sont souvent exagérés ; ils représentent environ 45 0/0 du prix du pain et dans certains départements dépassent même 50 0/0.

Avant guerre, ces frais oscillaient entre 30 et 35 0/0. Dans les circonstances économiques actuelles, il importe d'examiner attentivement les divers frais qui grèvent le prix du pain avec la volonté de les comprimer et de les réduire au minimum. Dans la plupart des cas la réduction peut atteindre 10 à 15 0/0.

Le ministre signale en particulier que la fixation à 66 0/0 du taux d'extraction des farines ne saurait être invoquée pour justifier une élévation du prix des farines et par voie de conséquence de celui du pain et demande aux préfets de lui faire connaître pour le 15 octobre prochain les résultats obtenus ainsi que les chiffres utilisés par la commission consultative pour déterminer le prix du pain.

Un intéressant Arbuste pour les Apiculteurs

Le Tamaris Kashgarica

Cet arbuste très décoratif, avec ses jolies fleurs roses, fut introduit en Europe en 1893, de l'Asie Centrale, il est le père du Tamaris Hispidus Aestivalis, obtenu dans un semis du premier, par le regrettable Léon Chenault, car il était difficile à multiplier, et il en fit alors des semis.

Cet arbuste Tamaris Kashgarica, d'après le pépiniériste J. Bécigneul, de Nantes, qui en a un fort beau pied dans son jardin de Ville, 48, rue des Hauts-Pavés, est un arbuste mellifère incomparable, chargé d'abeilles toute la belle saison, alors que chose curieuse, son semis T. Hispidus n'est point.

GEORGES DURIVAUT.

Les Explosifs en Agriculture

(SUITE ET FIN)

Un tronc d'arbre de près d'un mètre de diamètre subit le même sort avec trois cartouches également doublées. Il fut fendu dans toute sa longueur, indépendamment des éclats qui en furent projetés.

Une souche encore enterrée, dont le tronc avait été scié depuis un certain temps, gênait dans un passage fréquent, elle tenait à la terre par de nombreuses racines et représentait plus d'un mètre cube de bois à feu. On fit trois trous avec une tarière, dans ses flancs, en plongeant obliquement vers son centre. On introduisit trois cartouches et on bourra avec de la terre mouillée. L'effet produit fut très intéressant, la terre ébranlée profondément découvrit la souche fendue en plusieurs parties faciles à arracher et à transporter.

Une démonstration qui attira particulièrement l'attention des assistants fut celle de trous de plantations. Deux ou trois cartouches suffisent pour défoncer profondément le terrain et ouvrir un cratère plus ou moins grand, suivant la nature du sol, le nombre de cartouches et le genre de plantations que l'on désire faire.

Ce travail est vite réalisé et donne d'excellents résultats. On l'exécute en série lorsqu'on veut planter des allées d'arbres fruitiers ou autres. On prend ses alignements, et la barre en mains, on fait des trous de mine de distance en distance, dans lesquels on place les cartouches amorcées et munies d'un fil électrique comme indiqué plus haut ; puis, à l'explosif on peut faire sauter 50 mines, et plus, à la fois ; c'est ainsi que 50 trous se trouvent tout préparés pour recevoir les jeunes arbres sortant des pépinières.

Les explosifs agricoles étant des produits azotés, que l'absence de chlore rendent propres à la prospérité des cultures, celles-ci en profitent dès le début de leur « reprise », mais il est tout de même nécessaire d'ajouter à la terre les engrais conve-

nant à leur espèce et à la nature du sol. Nous ne saurions donc trop engager les cultivateurs et agriculteurs à faire partie du Syndicat des Agriculteurs, où ils trouveront tous les renseignements désirables et une documentation éclairée relative à l'étude des terrains de cultures.

Les autres démonstrations de la même journée portèrent sur les têtes de roches que l'on rencontre dans la plupart des propriétés de nos contrées et qui, émergeant çà et là en plein champs de cultures, gênent considérablement les labours, ou qui, même sans émerger, ne sont recouvertes que d'une mince couche de terre dont l'aridité défie les cultures les plus rustiques et sur lesquelles la charrie risque de briser son soc. Dans ce cas on découvre le rocher et on cherche une anfractuosité contre laquelle on place un nombre de cartouches en rapport avec son importance. On recouvre ces cartouches avec de la terre mouillée, formant une bonne compacte, et l'on fait sauter, soit à l'électricité, soit à la mèche de mine. L'effet produit est très remarquable, de profondes fissures se déclarent dans la masse rocheuse. Il n'y a plus qu'à extraire les morceaux à l'aide d'une forte pince en fer pour avoir ensuite plusieurs mètres cubes de pierres cassées, pouvant servir à remblayer et à consolider les chemins, ou à faire des constructions.

Depuis plus de quinze années, M. A. Piedallu s'efforce, avec une ténacité et une compétence dignes de tout éloge, de faire connaître les Explosifs agricoles, tant par ses conférences que par des démonstrations pratiques où il paie vaillamment de sa personne.

Les nombreuses expériences et les remarquables travaux auxquels il s'est livré, lui ont permis d'obtenir des résultats formidables en France et en Algérie, en plantations, nivellements, dessouchages, drainages, défrichements, etc. On peut compter plus de 25.000 hectares de terres amé-

liorées ou récupérées par ses conseils.

Ces Explosifs ont permis de transformer la roche ingrate en terre à primeurs et à vignes, de planter les flancs des montagnes, d'arrêter ou de détourner les eaux dévastatrices et de les capter ou les endiguer pour irriguer rationnellement les cultures et de leur faire produire le maximum d'abondantes et saines récoltes.

Il nous reste à souhaiter tout l'appui des Pouvoirs publics pour continuer et voir s'étendre de plus en plus cette œuvre déjà si prospère. Nous sommes, du reste, persuadés qu'elle continuera à être prise en considération et qu'elle s'étendra dans notre contrée, ainsi qu'elle s'est répandue dans d'autres régions françaises, dans l'Afrique du Nord et même à l'étranger, pour le bienfait de l'Agriculture.

R. L.

La Vie Syndicale

La Chapelle-sur-Erdre

Une conférence sur l'Électrification Rurale aura lieu dimanche 9 octobre, à 9 heures du matin, Salle de la Mairie, à La Chapelle-sur-Erdre. Tous les agriculteurs sont invités.

La Chevrolière

Dimanche 16 octobre, à l'issue de la grand-messe, Salle des Œuvres, conférences agricoles par M. R. Faivre, directeur technique du Syndicat, et M. R. de Dreuz, directeur du Bureau d'études sur les engrais.

Questions d'actualités importantes et séance de cinéma instructive. Tous les agriculteurs sont cordialement invités.

COMBIEN AVEZ-VOUS FAIT INSCRIRE DE NOUVEAUX SYNDIQUÉS ?

le cheval

Concours de Plessé

14 septembre 1932

POULINIÈRES SUIVIES

1. 500 fr., plus 200 fr. de majoration, à Arsène Tripoin, à Guéméné-Penfao, pour Grisetie ; 2. 500 fr., à Jules Mouraud, à Guéméné-Penfao, pour Dahia ; 3. 500 fr., plus 200 fr. de majoration, plus 250 fr. pour le poulain, à Constant Coudel, à Blain, pour Gironde ; 4. 500 fr., pour Baronne, à Guéméné-Penfao, pour Baronne ; 5. 400 fr., à Adrien Seiller, à Plessé, pour Riga ; 6. 400 fr., à P. Lecheu, à Plessé, pour Suzette ; 7. 400 fr., à P. Perrigaud, à Marsac, pour Ernestine ; 8. 300 fr., à Pierre Durand, à Plessé, pour Colombine ; 9. 300 fr., à François Jougnot, à Plessé, pour Dalicette ; 10. 300 fr., à Mlle Valentine Orain, à Plessé, pour Epinette ; 11. 300 fr., plus 200 fr. de majoration, à Pierre Beslé, à Guéméné-Penfao, pour Frida ; 12. 300 fr., à Pierre Perrigaud, à Marsac, pour Eclair ; 13. 300 fr., à Jules Mouraud, à Guéméné-Penfao, pour Agile ; 14. 300 fr., plus 200 fr. pour le poulain, à Pierre Belland, à Pierrie, pour Arménie ; 15. 200 fr., à Jean Houssais, à Marsac, pour Gamine ; 16. 200 fr., à Pierre Poupon, à Guéméné-Penfao, pour Fleurie ; 17. 200 fr., plus 100 fr. pour le poulain, à Pierre Tripoin, à Plessé, pour Victoire ; 18. 200 fr., à Jean Lelièvre, à Plessé, pour Eliane ; 19. 200 fr., plus 100 fr. pour le poulain, à René Haugouart, à Guéméné-Penfao, pour Eglantine ; 20. 150 fr., à Jean Loret, à Saint-Gildas-des-Bois, pour Dahia ; 21. 150 fr., à Maurice Peniguel, à Pierrie, pour Fanie ; M. H., à Jean Meunier, à Plessé, pour Bonolite ; M. H., à Alfred Jauny, à Plessé, pour Sultane ; M. H., à Clément Duguet, à Blain, pour Diane.

POULINIÈRES NON SUIVIES

1. 250 fr., plus 200 fr. de majoration, à Pierre Poupon, à Guéméné-Penfao, pour Gambade ; 2. 250 fr., au même, pour Aventure ; 3. 250 fr., au même, pour Dahia ; 4. 250 fr., plus 200 fr. de majoration, à Stanislas Haussais, à Marsac, pour Gironde ; 5. 200 fr., plus 200 fr. de majoration, à Julien Braud, à Blain, pour Gentille ; 6. 150 fr., à André Renaud, à Plessé, pour Gironde ; 7. 150 fr., à Mme veuve Cogrel, à Guéméné-Penfao, pour Godiche ; 8. 150 fr., à Pierre Gauthier, à Plessé, pour Bergeronnette ; 9. 150 fr., à Pierre Abbin, à Pierrie, pour Vanité ; 10. 100 fr., à Jean-Baptiste Jambou, à Guéméné-Penfao, pour Flute ; 11. 100 fr., à Louis Pélé, à Plessé, pour Etincelle ; 12. 100 fr., à Pierre Renaud, à Plessé, pour Décorée ; M. H., à Julien Mouraud, à Plessé.

Concours de Poulinières

(Suite)

Guéméné-Penfao, pour Guéné ; M. H., à Pierre Porchei, à Plessé, pour Bonne ; M. H., à Pierre Houssais, à Marsac, pour Caline.

Concours de Noyaz

14 septembre 1932

1. 600 fr., plus 300 fr. pour le poulain, à Jean Briand, à Noyaz, pour Elégante ; 2. 500 fr., plus 200 fr. de majoration, à Pierre Maignet, à Noyaz, pour Glycine ; 3. 500 fr., à Francis Launay, à Noyaz, pour Duchesse ; 4. 500 fr., à Baptiste Carudel, à Noyaz, pour Disale ; 5. 400 fr., plus 200 fr. de majoration, plus 150 fr. pour le poulain, à Jules Bertin, à Abbarès, pour Florina ; 6. 400 fr., plus 200 fr. de majoration, à Pierre Tessier, à Treffieux, pour Gamme ; 7. 300 fr., plus 100 fr. pour le poulain, à Louis Cadorel, à Noyaz, pour Eclair ; 8. 300 fr., à Pierre Gilbert, à Noyaz, pour Charmante ; 9. 300 fr., plus 100 fr. pour le poulain, à Pierre Gilbert, à Noyaz, pour Clotilde ; 10. 300 fr., plus 100 fr. pour le poulain, à Pierre Macé, à la Grignonais, pour Piquante ; 11. 300 fr., à Francis Launay, à Noyaz, pour Tyranne ; 12. 300 fr., à Auguste Lebreton, à Derval, pour Gironde ; 13. 300 fr., plus 100 fr. pour le poulain, à Victor Martin, à Derval, pour Voltige ; 14. 200 fr., à Pierre Maignet, à Noyaz, pour Arlésienne ; 15. 200 fr., à Jean Dandouls, à Lusanger, pour Eclair ; 16. 200 fr., au même, pour Gentille ; 17. 150 fr., au même, à Noyaz, pour Économe ; 18. 150 fr., à Mme Veuve Mathellier, à Noyaz, pour Gauloise ; 19. 150 fr., à J. Mustière, à Noyaz, pour Colombe ; 20. 150 fr., à Jean Chevillard, à Noyaz, pour Etincelle ; M. H., à Jean Fricaud, à Derval, pour Elle-est-Belle.

POULINIÈRES NON SUIVIES

1. 400 fr., à Lelouneau, à Noyaz, pour Bertha ; 2. 300 fr., plus 200 fr. de majoration, au même, pour Gironde ; 3. 200 fr., à Alexis Delaunay, à Noyaz, pour Robine ; 4. 200 fr., plus 200 fr. de majoration, à Pierre Chappeau, à Noyaz, pour Florina ; 5. 200 fr., à Clément Mustière, à Noyaz, pour Économe ; 6. 200 fr., plus 200 fr. de majoration, à Baptiste Maignet, à Noyaz, pour Flora ; 7. 150 fr., à Alexandre Priez, à Noyaz, pour Carmen ; 8. 150 fr., à Pierre Doucet, à Abbarès, pour Fantaisie ; 9. 100 fr., à Jean Briand, à Noyaz, pour Annette ; 10. 100 fr., à François Jaunais, à Noyaz, pour Général ; 11. 100 fr., à Louis Merlaud, à Abbarès, pour Francine ; 12. 100 fr., à Pierre Truchon, à Derval, pour Uthie-II.

Concours de Saint-Etienne-de-Montluc

15 septembre 1932

1. 1.000 fr., plus 300 fr. pour le poulain, à Louis Herveno, à Saint-Etienne, pour Diane ; 2. 800 fr., plus 300 fr. de majoration, plus 500 fr. pour le poulain, à Louis Ferrand, à Cordemais, pour Gazelle ; 3. 600 fr., plus 200 fr. pour le poulain, à Alexandre Olivier, à Cordemais, pour Touraine ; 4. 500 fr., à Francis Rimbaut, à Nantes, pour Ghoullette ; 5. 400 fr., au même, pour Tubéreuse ; 6. 300 fr., à Jean Gracioso, à Cordemais, pour Bruyère ; 7. 300 fr., plus 500 fr. pour le poulain, à Louis Loyer, à Cordemais, pour Denise ; 8. 300 fr., plus 100 fr. pour le poulain, à Pierre Anizan, à Cordemais, pour Eviane ; 9. 200 fr., à Joseph Auffray, à Saint-Etienne, pour Djénane ; 10. 200 fr., plus 500 fr. pour le poulain, à Joseph Balluet, à Cordemais, pour Venise ; M. H., à Alexandre Poiseau, à Saint-Etienne, pour Dorade ; M. H., plus 100 fr. pour le poulain, à Eugène Simon, à Cordemais, pour Tourterelle ; M. H., à Jean Chevalier, à Cordemais, pour Travaillasse ; M. H., à Gustave Eon, à Nantes, pour Sultane.

TYPE COB SUIVIES

1. 500 fr., à Jean Allais, à Saint-Etienne, pour Aubépine ; 2. 400 fr., à François Bernard, à Saint-Etienne, pour Gamme ; 3. 300 fr., à François Lefèvre, à Saint-Etienne, pour Margot ; 4. 200 fr., plus 100 fr. pour le poulain, à Henri Leroy, à Cordemais, pour Elise ; 5. 150 fr., à Marcel Mahit, à Saint-Etienne, pour Castille ; 6. 150 fr., à François Gourdon, à Saint-Etienne, pour Violette ; 7. 150 fr., à Jean Brodru, à Saint-Etienne, pour Canette ; M. H., à Julien Audrain, à Saint-Etienne, pour Beline ; M. H., à Henri Guichet, à Saint-Etienne, pour Teline.

(A suivre.)

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



le pot d'acier contre le pot de fonte

Et c'est le dernier qui succombe puisque la buanderie « REX », en tôle d'acier galvanisée, est incassable et inaltérable par la rouille, donc pratiquement inusable. Elle est la seule qui soit garantie trois ans et ne craint ni les chocs, ni le manque d'eau, comme la fonte. Elle chauffe en outre beaucoup plus vite et l'économie ainsi réalisée paie la buanderie en moins d'un an.

Pour renseignements détaillés, demandez aujourd'hui même aux Etablissements Ernest RONOT, à Saint-Dizier (Haute-Marne), le nouveau catalogue illustré n° 39.

Ph. SOURDILLE, Ingénieur agricole.

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..... 365 fr.
N° 2 — 100 — 415 »
N° 3 — 130 — 510 »

Modèle au moteur, sur bâti fonte :

N° 2 débit 150 litres..... 485 fr.
N° 3 — 250 — 595 »
N° 3 bis — 350 — 780 »
N° 4 — 450 — 980 »

Prix départ usine. 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 épiereurs 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 écrasent le fruit sur un dossier cannelé réglable.

Long. cylindre Travail Prix
12 cm. 6 à 8 H⁴ 525 fr.
14 — 14 à 15 — 650 »
16 — 19 à 20 — 820 »

BROYEURS « SIMON » à lames munies de stries obliques.

Nomb. deliques Travail Prix
3 4 à 6 H⁴ 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 sur civière sans pieds
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 épiereur, 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.

PRIX
Longueur Contenance Peints 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 — 505 —
5° 500 — 560 — 715 —
6° 600 — 655 — 840 —

Prix départ usine. Remise aux adhérents.

Modèles sans pied, séries larges, séries trapézoïdales ; 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 coussinet 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.

N° Désignation Débit approx. en kilos Prix avec Couvre-Lames
1 Sur 3 pieds fer 500 à 600 260 fr.
1 bis — 700 à 800 280 »
3 — 1.200 360 »
6 Bâti fonte p. m³ 3.500 600 »

Prix départ usine. Remise à nos adhérents.

Ces coupe-racines livrés sans couvre-lame, réduction de 28 francs.

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 broquette 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.

Tuyaux — Raccords — Robinets —

Pour vos HANGARS, GRILLES, CLOTURES, CLAPIERS, etc., consultez-nous au Syndicat.

MARCHES DE LA VILLETTE

Du Lundi 3 Octobre 1932

ANIMAUX	Arrivés	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.....	3.723	3.600	7 40 6 50 5 30 8 40	4 45 3 57 2 65 5 02
Vaches.....	1.861	1.700	7 50 6 00 4 80 8 40	4 38 3 30 2 40 5 37
Taureaux.....	420	390	6 10 5 10 4 80 6 90	3 65 2 80 2 40 4 27
Veaux.....	2.146	2.000	11 10 9 30 7 80 12 80	6 65 5 30 4 30 7 68
Moutons.....	16.270	15.600	15 60 10 50 8 70 17 50	7 80 4 93 3 82 8 75
Porcs.....	2.216	2.216	11 00 10 28 7 86 11 28	7 70 7 20 5 50 7 90

Du Jeudi 6 Octobre 1932

Bœufs.....	2.032	1.900	7 30 6 40 5 20 8 10	4 38 3 52 2 60 5 02
Vaches.....	1.016	900	7 20 5 90 4 70 8 40	4 32 3 25 2 35 5 37
Taureaux.....	270	230	6 10 5 10 4 80 6 30	3 65 2 80 2 40 4 20
Veaux.....	1.476	1.300	10 90 9 30 7 50 12 30	6 55 5 13 4 12 7 62
Moutons.....	8.746	8.600	15 60 10 50 8 70 17 50	7 80 4 93 3 82 8 75
Porcs.....	1.967	1.967	11 00 10 28 7 86 11 28	7 70 7 20 5 50 7 90

Récolte et Vinification des Raisins Rouges

ETAT DE LA VENDANGE. — Les quelques raisins rouges analysés jusqu'ici au Laboratoire, nous donnent : Gamay : Densité 1057 à 1075, soit de 7°2 à 10° d'alcool en puissance ; Groslois : Densité 1057 à 1065, soit de 7°2 à 8°4 d'alcool en puissance. Un échantillon de Cabernet accusait à la fin du mois dernier, 1062 de densité, soit 7°9 d'alcool.

En 1931, à la même époque, le Gamay donnait 9°5, le Groslois 6°5 et le Cabernet 9°2. Il semble donc que le retard dans la maturation sur l'année précédente soit, en partie, rattrapé. Mais ce qu'il y a d'intéressant, c'est que l'acidité totale des raisins qui, suivant les cépages, variait, au 30 septembre 1931, de 10 grs.3 à 13 grs. 3 d'acidité sulfurique, par litre, varie, cette année, à la date d'aujourd'hui, de 7 grs. 1 à 8 grs. 6. Des variations de cet ordre, plus que celles constatées pour le sucre et qui sont de bon augure pour nos futurs vins, sont à inscrire vraisemblablement au compte des journées ensoleillées d'août et de septembre.

Cette vendange rouge est, dans bien des vignobles, saine et rien ne presse, si le temps se maintient au beau, pour la récolter. Dans les situations où l'on constate de la pourriture, on peut procéder, ces jours prochains, soit à des triages, soit à la récolte totale, suivant la proportion de pourriture existante et le but que l'on se propose (vins cuvés ou tirés en blanc).

CUEILLETTE — TRIAGE SUIVANT — EGRAPPAGE

Pour la cueillette des raisins sains, rien de particulier à signaler. Pour celle des raisins atteints plus ou moins de pourriture, on procédera à des triages ; on réservera pour la cuve les raisins sains et pour la vinification en blanc et en rosé, les raisins pourris. Ces triages peuvent être faits, soit en passant à deux reprises dans la vigne, soit mieux — en mettant le jour même de la récolte, dans des bacs différents les raisins sains et les raisins altérés. Si la quantité de ces derniers est élevée — plus du tiers de la vendange par exemple — il sera préférable de vinifier le tout en blanc. On mettra ainsi plus aisément les vins à l'abri de la casse brune, toujours à craindre en pareil cas. Quel que soit le but que l'on vise, une bonne précaution à prendre pour éviter les accidents, est de sulfiter à la vigne, dans les portières, ou bien au moment du remplissage de la cuve, toute vendange qui ne sera pas en bon état. Ce sulfitage se fera à raison de 10 à 15 grs. de métabisulfite de potasse ou mieux de 6 à 10 centilitres d'une solution sulfureuse à 8 % par hectolitre de vendange.

Si les grappes renferment une proportion notable de grains secs, il conviendra d'élimer ceux-ci le plus possible ; le rendement au pressoir y gagnera et l'on évitera dans le vin le « goût de sec ».

Enfin, pour les cépages rouges de qualité, comme les Cabernets et pour les raisins dans lesquels la proportion de rafles est élevée, le viticulteur pratiquera avec profit l'égrappage.

AMELIORATION DES MOUTS

Les raisins rouges, vendangés prochainement, donneront des vins de consommation courante. Si l'on veut assurer leur conservation, au cas où le viticulteur serait amené à les conserver quelque temps en fûts, il conviendra de les amener, par chaptalisation, faite au début du cuvage, à 9 ou 10 degrés d'alcool. Cette chaptalisation pourra être indispensable, si le propriétaire vise à faire des vins de bouteille ou des vins rosés de qualité.

Cette année, les moutts rouges se présentent bien comme acidité ; il n'y a donc pas lieu d'intervenir de ce côté là.

CUVAGE — DECUVAGE

Le cuvage doit être conduit assez rapidement, surtout si la vendange

est altérée, on aura grand soin d'enfoncer régulièrement le chapeau, 2 fois par jour, si c'est nécessaire, lorsque la fermentation se fera en cuves ouvertes et à chapeau flottant. Aussitôt que le vin aura cessé de « bouillir », il faudra décuver, afin d'éviter des accidents, comme la piquette. Ne pas craindre de brûler un peu de mèche (5 à 10 grs. par hl.) dans les fûts, lors du décuver (si la fermentation est bien terminée) et des soutirages. Soumettre toujours à l'épreuve de l'air un vin, avant de le soutirer.

VINS GRIS, ROSES. — On appliquera à leur vinification les procédés en usage pour les vins blancs. Le débouillage s'imposera, en particulier si l'on a affaire à des raisins altérés.

REMARQUE AU SUJET DE LA PROCHAINE RECOLTE DES RAISINS BLANCS

Les raisins de Chenin, pris en compte bien exposés, ont, aujourd'hui, de 1075 à 1078 de densité, soit de 10° à 10°5 d'alcool en puissance, chiffres un peu plus élevés que ceux que nous avons obtenus, à pareille date, en 1931 (9°2 à 10°). Leur acidité (8 grs. 5 à 10 grs. 8) est moins élevée cette année qu'en 1931 (12 grs. 4 par litre).

Mais tous les raisins de Chenin sont loin d'être arrivés à ces degrés. Il n'y a donc pas lieu, actuellement, de parler de la récolte. Les dégâts dus à la Cochylys sont à peu près terminés ; mais la pourriture grise qui en est la suite, est toujours à craindre, si le temps restait pluvieux. Dans ce dernier cas, on peut être amené à faire des dépouillages. On se gardera, en tout cas, de vendanger le tout venant. La saison n'est pas assez avancée pour qu'on ne puisse pas espérer encore quelques belles journées qui amèneront nos raisins blancs au degré désirable de concentration.

L. MOREAU et E. VINET.

Ingénieurs-agronomes.

Directeurs de la Station Agronomique Régionale.

Pour les Prochaines semailles

A la veille des semailles d'automne, il n'est pas inutile de mettre en garde les cultivateurs contre les promesses qui leur sont faites de plus en plus chaque année par des produits ayant pour effet de lutter contre la carie du blé.

Que certaines compositions, à base de sulfate de cuivre, se montrent efficaces contre la carie du blé, c'est un fait. Mais que des produits soient présentés en outre avec la promesse, les uns, de détruire le phtia, la rouille et le charbon, les autres, d'éloigner les corbeaux, mulots, rapaces, etc... il y a là un abus contre lequel on ne saurait trop défendre l'agriculteur.

En effet, tous les praticiens sont d'accord pour affirmer :

1° Que les traitements qu'ils soient que l'on fait subir au grain avant de le semer sont absolument inopérants contre la rouille et le phtia ;

2° Que le charbon (confond souvent à cause de son aspect avec la carie) est pratiquement impossible à détruire, sauf peut-être par des traitements à l'eau chaude très compliqués et que, dans tous les cas, le sulfate de cuivre est absolument sans effet contre ses atteintes.

Il en est de même pour la protection supposée des grains contre les corbeaux, rapaces et rongeurs... L'expérience démontre amplement que seuls les produits à base de goudron liquide, c'est-à-dire qui laissent en séchant une pellicule de goudron sur le grain, sont efficaces. Cette efficacité est d'ailleurs temporaire, car on observe que, après la germination, quand cette pellicule protectrice est presque disparue et que le germe est sorti, les corbeaux, rongeurs et rapaces ne se privent pas de le dévorer, sans compter que ce traitement retarde généralement la levée, parfois d'une dizaine de jours.

Tous les agronomes sont d'accord pour déclarer, après expériences, qu'aucun des produits employés contre la carie, soit traitement humide par dissolution dans l'eau chaude et ensuite aspersion ou immersion, soit traitement à sec ou poudrage, ne peut défendre les grains contre la rapacité des corbeaux et rongeurs.

Chronique des Marchés

La tendance générale s'est montrée faible pendant la première quinzaine, la chaleur et les vacances ajoutant leur influence restrictive sur la consommation, au moins dans la région parisienne.

L'effet de la température s'est manifesté surtout au marché du 22 où des arrivages, cependant assez importants, ont pu être absorbés à des cours en hausse grâce à un rafraichissement brusque de la température.

En gros bétail, les cours se sont lentement affaiblis pendant la plus grande partie du mois, mais on a noté une légère amélioration dans la dernière décade.

En veaux, les cours ont été assez irréguliers ; dans l'ensemble, il faut voir un certain raffermissement.

Quelques variations de prix pour les porcs qui s'écoulent, en définitive, d'une façon assez satisfaisante.



NOS MERCURIALES

Grains et Farines

Voici les Cours officiels des céréales et farines dans notre région, à ce jour : Nantes, le 6 octobre.

Farine de froment.....	159
Blé nouveau, moyennement sans ail, base 76 kil., l'hectolitre.....	100 à 102
Blé sans ail, base 76 kil., l'hectolitre.....	103
Avoines grises ou noires (nouvelle récolte).....	78
Avoines bigarrées (nouvelle récolte).....	74
Sarrasin Breizh (nouvelle récolte).....	77
Orge indigène (nouvelle récolte).....	67
Orge Marne (nouvelle récolte).....	44
Son bonne fabrication.....	41
Son Moulin de la Loire.....	41

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

Fourrages

On cite suivant lieux de production, les 1.000 kilos :

Paille de blé en bottes.....	200
Paille d'orge en bottes.....	180
Paille d'avoine en bottes.....	190
Foin, les 500 kilos.....	160 à 200

Cours du Bétail

Syndicat de la Boucherie de Nantes

Cours du 30 septembre

On cote le demi-kilo :	
VEAUX : 567. — 1 ^{re} qualité, 5,25 à 6,25 ; 2 ^e qualité, 4,25 à 5,25 ; 3 ^e qualité, 3,25 à 4,25.	
BŒUFS : 5. — Devant : 1 ^{re} qualité, 3,50 à 3,75 ; 2 ^e qualité, 2,50 à 3,50 ; 3 ^e qualité, 1,50 à 2,50. Derrière : 1 ^{re} qualité, 4,75 à 5,75 ; 2 ^e qualité, 3,75 à 4,75 ; 3 ^e qualité, 2,75 à 3,75.	
MOUTONS : 275. — 1 ^{re} qualité, 7 à 8 fr. ; 2 ^e qualité, 6 à 7 fr. ; 3 ^e qualité, 4 à 6 fr.	
AGNEAUX. — Sans tarif.	

PRIX DU KILO SUR PIED

BŒUFS. — Plus bas, 1,50 ; plus haut, 5,75 ; prix moyen, 3,62.

VEAUX (suivant qualité). — Plus bas, 3,25 ; plus haut, 6,25 ; prix moyen, 4,75.

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

Légumes et Primeurs

MARCHE DU CHAMP DE MARS

Cours du 5 octobre

Anbregines, les 12, 6 fr. — Artichauts, les 12, 12 fr. — Betteraves, les 12, 6 fr. — Carottes, la botte, 0,75. — Céleri rave, la botte 4 fr. — Céleri blanc, la botte, 4 fr. — Choux pommés, les 16, 15 fr. — Choux-fleurs, les 11, 20 fr. — Choux Bruxelles, le kilo, 4 fr. — Choux de Bruxelles, les 12, 6 fr. — Cresson, les 12, 6 fr. — Chicorées, les 12, 3 fr. — Escaroles, les 12, 3 fr. — Epinards, le kilo, 0,50. — Haricots verts, le kilo, 2,40. — Laitues, les 12, 3 fr. — Navets, le kilo, 2 fr. — Melons, les 11, 30 fr. — Navets, la botte, 0,50. — Oseille, le kilo, 0,50. — Oignons, le kilo, 1 fr. — Pommes, le kilo, 0,75. — Poireaux, la botte, 3 fr. — Petits pois, le kilo, 4 fr. — Poires, le kilo, 4 fr. — Pêches, le kilo, 3 fr. — Radis, les 12, 5 fr. — Raisins, le kilo, 2 fr. — Salsifis, la botte, 2,50. — Scorsonères, la botte, 2,50. — Tomates, le kilo, 1 fr. — Pommes de terre, le kilo, 0,25.

Cours des Vins

MUSCADET. L'Association des Producteurs de Muscadet, considérant la qualité vraiment bonne des vins de cette récolte, a fixé les cours de 850 à 900 fr. la barrique, à l'Ancho. Le commerce, jusqu'ici, se tient sur ses réserves, mais la tendance est ferme.

GROS-PLANT. Pas de cours déterminés. Cependant on peut croire que la règle ordinaire (la moitié du prix faible du Muscadet) est encore applicable, ce qui fait 400 à 450 fr. On peut équilibrablement discuter autour de ces bases, suivant qualité.

AUTRES VINS. Le Midi n'a guère de vin cette année ; l'Algérie a seulement une récolte normale et en partie bloquée. Les plus mauvais vins du Midi valent 220 francs la barrique, ce qui fait 240-250 francs rendu chez nous. Il semble que les Noahs devraient attendre un prix plus élevé que l'an dernier.

Dans tous les essais dont j'ai eu connaissance, les grains traités avec des produits prétendus protecteurs ont été mangés par les corbeaux de la même façon que les grains voisins traités au sulfate de cuivre ou non traités.

Dans ces conditions, on ne saurait trop conseiller aux agriculteurs de se méfier des spécialités nouvelles, promettant les uns la destruction de toutes les maladies du blé, les autres l'éloignement de tous ses destructeurs et de s'en tenir purement et simplement soit au sulfate de cuivre, mais alors en l'employant avec tous les soins désirables (immersion préalable dans l'eau, attention de sa causticité par la chaux, etc...), soit aux seuls produits qui ont déjà fait leurs preuves et les continuent depuis de nombreuses années.

Louis BROSSARD, Ingénieur Agricole.

Offres et Demandes

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

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

OFFRES

87. — Vignobles et pépinières des meilleures variétés d'hybrides sélectionnés : Seibel Blanc 4986, 5409 ; Coudré 13 ; Seibel Rouge 4643, 5437, 5455, 5487, 6905, 7053, 8745, 8748, 8916 ; Baco Rouge, très beaux plants et boutures. Prix spéciaux par grosse quantité. Authenticité garantie. S'adresser à Auguste Terrien, viticulteur à la Blanchetière, La Chapelle-Basse-Mer.

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

193. — Le Vinaigre hygiénique, qui ne brûle pas l'estomac, se fait dans le « Vinaigrier Familial », Médaille d'or Paris, Brevet S.G.D.G. Prix : 85 francs rendu. M. A. Piffette, tonnelier à Saint-Lumine-de-Chisson.

194. — A louer, ferme de 4 hect. 1/2, sans prix de ferme, mais fourniture légumes et main-d'œuvre, petit jardinage et 2 à 4 hectares de vignes à moitié fruits. S'adresser au Syndicat.

197. — A vendre dans les fûts de l'acheteur, 10 barriques de Muscadet, 17 de Gros Plant, 4 de Noah et 10 barriques de Vin rouge. S'adresser à la Maison Perrouin, Nort-sur-Erdre.

198. — A affermer pour le 1^{er} novembre prochain, une bordure de 7 hectares environ, située commune de La Chapelle-Heulin. S'adresser à M. Papin, expert, Vallet.

201. — 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.).

202. — A vendre, plants racinés des meilleures variétés : Seibel blanc 4986, 5409 ; Seibel rouge 5455, 4643 ; dit Rois des Noirs ; Baco rouge ; Baco blanc ; Boiziau. On peut visiter la pépinière et aussi les vignes avant la vendange. S'adresser à Pierre Brethé, à La Planche (Loire-Inf.).

203. — A vendre jument 7 ans, genre postier, très douce, apte à tous travaux. Prix à débattre.

204. — A vendre, blé de semence sélectionné, Vilmorin 29 et Vénosé ; 1^{er} prix concours des blés départementaux 1932 ; 150 francs les 100 kilos. S'adresser à M. Portelleau, La Vallière, Saint-Mars-du-Désert.

205. — A louer, pour la Toussaint 1932, un jardin de 30 ares, entouré de murs, avec pièce d'eau au milieu, puits en haut et maison d'habitation, située à un kilomètre de Basse-Indre. S'adresser à M. Bouilleau, La Rivière, Couëron.

206. — On offre plants de sapin variés, à prendre sur place, de toutes dimensions. S'adresser M. Dumoulin, 11, rue Guibal, Nantes.

207. — A vendre : 1° Une chienne Gordon, 15 mois, rapporte. Prix : 250 francs ; 2° Un griffon tricolore, taille 0 m. 45, déclaré. S'adresser à M. de Latour, Montfaucon-sur-Moine (Maine-et-Loire).

208. — A vendre, beaux plants de vignes greffés et producteurs directs recommandés, authenticité et sélection garanties. S'adresser à M. E. Girault, Viticulteur-Pépiniériste, domaine de la Ronde, à Jaunay-Clan (Vienne).

209. — Champagne de Verzenay. Vin garanti d'origine du 1^{er} grand cru de Champagne. Expédition tarif colis agricole par caisse de 12, 15, 18, 20, 25, 30 bouteilles. Prix très intéressant, emballage et droits de régie compris, gare départ. Echantillons et renseignements au Syndicat.

DEMANDES

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

90. — Jeune ménage, vigneron ou jardinier, femme basse-cour ou intérieur, très bonnes références, de mande place. S'adresser au Syndicat.

95. — On demande ménage, mari vignes et jardinage, femme basse-cour, petits travaux intérieurs.

96. — On demande : un ménage pour surveillance d'herbages ; logement gratuit avec grenier, cave et jardin, bois de chauffage. Homme employé à la journée. Bonnes références exigées. S'adresser au Syndicat.

97. — On demande un ménage pour exploiter une petite ferme de 6 hectares ; bétail, matériel, nourriture pour le bétail fourni par le propriétaire ; aux 2/3 du rendement pour le fermier et autres avantages.

DRAPEAUX POUR SOCIÉTÉS

BANNIÈRES - INSIGNES

ÉCHARPES POUR MAIRES ET ADJOINTS

A. CHAPEAU

Fabricant
8, Rue Mathelin-Rodier, NANTES
Remise de 10 % aux sociétés

PRIX-COURANT

Nous cotons les prix suivants sans engagement et sauf variation.

Alimentation du Bétail

Brisures de Riz..... 90 »
Farine de Manioc..... (cours)
Riz Saigon n° 1, par 100 kilos 100 »
Issues de riz..... 75 »

Remouillage de fèves (sacs 75 kilos)..... 60 »
Mais pour volailles (quantité importante, nous consulter)..... 85 »
Les 100 kilos logés sur wagons Nantes, Chantenay

« LE TITAN »..... 105 »
Farine alimentaire pour porcs et bovins

Les 100 kilos logés, sur wagon Chantenay.

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

Tourteaux Arachide « Armor » (cours)

Les 100 kilos logés sur wagon Nantes.

Produits des Etablissements Arsène Bertin

ALIMENTATION GÉNÉRALE

Provénde « Sucraff » N° 1... 76 »

« Sucraff » N° 2... 73 »

ALIMENTATION DES CHEVAUX

Aliment complet N° 1, 40 %

avoine, 35 % mélasse..... 96 »

Aliment « Le Picotin », pour chevaux de campagne (sucres, avoine, tourteaux) 98 »

ALIMENTATION DES PORCS

Optima pour engraissement des porcs..... 93 »

Optima pour porcelets et truies..... 146 »

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

ALIMENTATION DES BŒUFS VACHES ET VEAUX

Optima lait vert..... nus 80 »

Optima lait vert..... logés 85 »

Optima lait rouge..... 105 »

Optima pour engraissement des bœufs..... 97 »

Optima veaux élevage rouge..... 106 »

Les 100 kilos logés.

Optima veaux élevage vert..... 88 »

Les 100 kilos logés.

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

Aliments pour Volailles et Lapins

Granulé condensé..... 115 »

Grande Pondeuse..... 130 »

Farine de viande..... 180 »

Farine d'os alimentaire..... 87 »

Les 100 kilos logés sur wagon Vertou.

Provendeine

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

CYCLISTE AVERTI
 PRÉSENTE UN CHAMP DE PILE
 INCRÉDIBLEMENT
BAUDOU
 EN VENTE CHEZ
 TOUS LES AGENTS
 55
 75

LES EGLISOTTES (Gironde)

PRÊTS les meilleures conditions **CAPITAUX**
 réposée gratuite de suite
CRÉDIT DE FRANCE 81, rue Turbigo, PARIS

FIAT
 SA NOUVELLE
6 CV.
 100 % française
 luxueusement
 carrossée depuis
16.850 fr.

GUCCURSALE DE NANTES
 118, Rue de Rennes - Tél. 138.61

GÉNÉRALE NANTAISE AUTOMOBILE
 1, Boulevard Delorme
 Tél. 131.05 - NANTES - Tél. 131.05

Plus de Chevaux
poussifs
 Guérison radicale et rapide
 de toutes les affections des
 bronches et du poulmon par
 le renommé « SIROP FRUCTUS » du
 vétérinaire suisse J. Bellwald. Le Sirop
 Fructus (breveté) est un remède végétal.
 Nombreuses années de succès constants.
 Milliers de remerciements des proprié-
 taires. Ne confondez pas mon produit
 avec d'autres que des gens qui ne sont
 pas de la partie essaient de vendre au
 détriment de vos chevaux. Prix de la
 boîte de 14 tubes, impôts et frais com-
 pris, Fr. 31.50 franco.

Des avis pratiques concernant le ré-
 gime et soins aux chevaux, ainsi que le
 mode d'emploi accompagnant chaque
 envoi. Afin d'éviter de graves erreurs,
 adressez-vous directement à l'unique
 dépositaire.

Monsieur le Professeur P. PARAT
 Saint-Jean-de-Côle (Dordogne)

Compte chèque postal 45782, Bordeaux.
 Tous les envois se font par poste. En-
 voyer mandat ou virement postal avec
 commande.

ENGRAIS PHOSPHATÉ ÉCONOMIQUE

SCORIES

THOMAS

PARFAIT POUR LES TERRES PAUVRES EN CHAUX

TOUJOURS LA BASE D'UNE BELLE RÉCOLTE

ÉLEVEURS

ASSUREZ vos troupeaux contre la MORTALITÉ
LA DOUVE tue des milliers
 de Moutons, Veaux, Génisses
TRAITEMENT PRÉVENTIF et CURATIF GARANTI par
LE FILIDOUVE

SEUL REMÈDE assurant d'une façon certaine et sans accident la
 guérison absolue de tout sujet traité.
Le PLUS SIMPLE, parce que livré en capsules faciles à absorber.
Le PLUS ÉCONOMIQUE, parce que sa composition d'acide filicique
 pur est reconnue six fois plus active que l'extraire éthéré de
 fougère mâle.
REMÈDE dont l'efficacité est tellement reconnue aujourd'hui qu'il est
 employé dans la FRANCE ENTIÈRE et les COLONIES.

SOCIÉTÉ FRANÇAISE DE PRODUITS VÉTÉRINAIRES
 3, Rue Barbagny, PARIS (18)
 Veuillez m'adresser votre brochure gratuite : POUR LES OVIDÉS ET BOVIDÉS CONTRE LA DOUVE

Nom et Prénoms
 Adresse
 Département

CONTRE LA CARIE
 du **Blé**
LA POUDRE
STELOI
 Trente Années de Succès
 Milliers de Références
 Usine à Blois (L&C)

Se trouve chez les bons Grainetiers, Epiciers, Droguistes, etc... Pour le traitement à sec, employer le VITRIOLÉX
 de la même maison.
 Agent pour le département : Monsieur Joseph TENAUD, 14, rue des Carmélites, NANTES (Loire-Inférieure).

CIDRE
 COLORÉ - BONIFIÉ
 CONSERVÉ - CLARIFIÉ
 MALADIES GUÉRIES
 PAR LES
PRODUITS GATÉ
 EXIGER LA VRAIE MARQUE
 T^{me} Ph^{ie} et E. GALICHÈRE - St-Lô

Dépôts : Pharmacies Orion, à Rozay;
 Prevost, à Héric; Sicaud, à Fay-de-Bre-
 tagne; Garnier, à Pont-Château; Alain
 Laget, à Savenay; Thibault, à St-Mars-
 la-Jaille; Turpin, à Nort-sur-Erdre; Le-
 roux, à Plessé.

Le BLE n'est pas
un Fourrage vert

Lorsqu'on sème du blé on
 pense à la récolte future, au
 bel épi, aux grands rendements.

AUCUN ENGRAIS
 ne peut assurer la grenaison
 avec la même sûreté que

LES ENGRAIS
 Richoséimes de Toussaint
 Nouveaux prix - Grand rendement

FABRIQUE DES ENGRAIS
SALMON & ISSÉ
 (Loire-Inférieure)

FERNAND

La Grande Spécialité Nantaise de Tissus

2 et 4, Rue du Calvaire — NANTES

Toujours Meilleur Marché qu'ailleurs
TOUJOURS EN BONNE QUALITÉ
Voici de Très Bonnes Affaires

Un grand choix de Tissus pour Manteaux
 pure laine, très belle qualité, nuances mode, largeur 140
 c/m **12 », 15 », 19 », 25 »**

Coté drapé, pure laine, qualité souple pour Manteaux,
 noir, marine et nuances mode, largeur 140 c/m., **26 »**

Drap velours armuré, superbe qualité, noir et cou-
 leur **32 » et 39 »**

Broché, doub. soie artif., jolis coloris, art. solide **6 90**

Crêpe Marocain noir, soie artificielle, belle qualité,
 pour robes, largeur 90 c/m. **9 90**

Veloutine, dessins nouveaux, pour robes d'int. **6 90**

Un lot de beaux tissus, coton lavable, pour robes d'hiver,
 soldé **3 90**

Une belle nappe impression, (Lisières fleuries), sans
 suite, la nappe **9 90**

Ces Séries seront rapidement épuisées - Profitez-en
 Une superbe cousette dorée sera offerte gracieusement pour tout achat

FUTAILLES à vendre, Porto,
 Rhum, bari-
 ques, 1/2 muids.
 Tonnes à cidre. Prix intér. **GUILLIOTEL**,
 8, rue du Bourget, Nantes. Tél. 114.53.

Pépinières J. Bécigneul
 48, Rue Hauts-Parés, NANTES - Tél. 110.74
TOUS ARBRES et ARBUSTES
 - Catalogue franco sur demande -

Ignorer le Potager de la Chimie de la Grande Paroisse de la Variété de la Santé, dans le savoir, ne négliger vos cultures. Pour vous en assurer, à la 6^{ème} de la 4^{ème} de la 5^{ème} de la 6^{ème} de la 7^{ème} de la 8^{ème} de la 9^{ème} de la 10^{ème} de la 11^{ème} de la 12^{ème} de la 13^{ème} de la 14^{ème} de la 15^{ème} de la 16^{ème} de la 17^{ème} de la 18^{ème} de la 19^{ème} de la 20^{ème} de la 21^{ème} de la 22^{ème} de la 23^{ème} de la 24^{ème} de la 25^{ème} de la 26^{ème} de la 27^{ème} de la 28^{ème} de la 29^{ème} de la 30^{ème} de la 31^{ème} de la 32^{ème} de la 33^{ème} de la 34^{ème} de la 35^{ème} de la 36^{ème} de la 37^{ème} de la 38^{ème} de la 39^{ème} de la 40^{ème} de la 41^{ème} de la 42^{ème} de la 43^{ème} de la 44^{ème} de la 45^{ème} de la 46^{ème} de la 47^{ème} de la 48^{ème} de la 49^{ème} de la 50^{ème} de la 51^{ème} de la 52^{ème} de la 53^{ème} de la 54^{ème} de la 55^{ème} de la 56^{ème} de la 57^{ème} de la 58^{ème} de la 59^{ème} de la 60^{ème} de la 61^{ème} de la 62^{ème} de la 63^{ème} de la 64^{ème} de la 65^{ème} de la 66^{ème} de la 67^{ème} de la 68^{ème} de la 69^{ème} de la 70^{ème} de la 71^{ème} de la 72^{ème} de la 73^{ème} de la 74^{ème} de la 75^{ème} de la 76^{ème} de la 77^{ème} de la 78^{ème} de la 79^{ème} de la 80^{ème} de la 81^{ème} de la 82^{ème} de la 83^{ème} de la 84^{ème} de la 85^{ème} de la 86^{ème} de la 87^{ème} de la 88^{ème} de la 89^{ème} de la 90^{ème} de la 91^{ème} de la 92^{ème} de la 93^{ème} de la 94^{ème} de la 95^{ème} de la 96^{ème} de la 97^{ème} de la 98^{ème} de la 99^{ème} de la 100^{ème} de la 101^{ème} de la 102^{ème} de la 103^{ème} de la 104^{ème} de la 105^{ème} de la 106^{ème} de la 107^{ème} de la 108^{ème} de la 109^{ème} de la 110^{ème} de la 111^{ème} de la 112^{ème} de la 113^{ème} de la 114^{ème} de la 115^{ème} de la 116^{ème} de la 117^{ème} de la 118^{ème} de la 119^{ème} de la 120^{ème} de la 121^{ème} de la 122^{ème} de la 123^{ème} de la 124^{ème} de la 125^{ème} de la 126^{ème} de la 127^{ème} de la 128^{ème} de la 129^{ème} de la 130^{ème} de la 131^{ème} de la 132^{ème} de la 133^{ème} de la 134^{ème} de la 135^{ème} de la 136^{ème} de la 137^{ème} de la 138^{ème} de la 139^{ème} de la 140^{ème} de la 141^{ème} de la 142^{ème} de la 143^{ème} de la 144^{ème} de la 145^{ème} de la 146^{ème} de la 147^{ème} de la 148^{ème} de la 149^{ème} de la 150^{ème} de la 151^{ème} de la 152^{ème} de la 153^{ème} de la 154^{ème} de la 155^{ème} de la 156^{ème} de la 157^{ème} de la 158^{ème} de la 159^{ème} de la 160^{ème} de la 161^{ème} de la 162^{ème} de la 163^{ème} de la 164^{ème} de la 165^{ème} de la 166^{ème} de la 167^{ème} de la 168^{ème} de la 169^{ème} de la 170^{ème} de la 171^{ème} de la 172^{ème} de la 173^{ème} de la 174^{ème} de la 175^{ème} de la 176^{ème} de la 177^{ème} de la 178^{ème} de la 179^{ème} de la 180^{ème} de la 181^{ème} de la 182^{ème} de la 183^{ème} de la 184^{ème} de la 185^{ème} de la 186^{ème} de la 187^{ème} de la 188^{ème} de la 189^{ème} de la 190^{ème} de la 191^{ème} de la 192^{ème} de la 193^{ème} de la 194^{ème} de la 195^{ème} de la 196^{ème} de la 197^{ème} de la 198^{ème} de la 199^{ème} de la 200^{ème} de la 201^{ème} de la 202^{ème} de la 203^{ème} de la 204^{ème} de la 205^{ème} de la 206^{ème} de la 207^{ème} de la 208^{ème} de la 209^{ème} de la 210^{ème} de la 211^{ème} de la 212^{ème} de la 213^{ème} de la 214^{ème} de la 215^{ème} de la 216^{ème} de la 217^{ème} de la 218^{ème} de la 219^{ème} de la 220^{ème} de la 221^{ème} de la 222^{ème} de la 223^{ème} de la 224^{ème} de la 225^{ème} de la 226^{ème} de la 227^{ème} de la 228^{ème} de la 229^{ème} de la 230^{ème} de la 231^{ème} de la 232^{ème} de la 233^{ème} de la 234^{ème} de la 235^{ème} de la 236^{ème} de la 237^{ème} de la 238^{ème} de la 239^{ème} de la 240^{ème} de la 241^{ème} de la 242^{ème} de la 243^{ème} de la 244^{ème} de la 245^{ème} de la 246^{ème} de la 247^{ème} de la 248^{ème} de la 249^{ème} de la 250^{ème} de la 251^{ème} de la 252^{ème} de la 253^{ème} de la 254^{ème} de la 255^{ème} de la 256^{ème} de la 257^{ème} de la 258^{ème} de la 259^{ème} de la 260^{ème} de la 261^{ème} de la 262^{ème} de la 263^{ème} de la 264^{ème} de la 265^{ème} de la 266^{ème} de la 267^{ème} de la 268^{ème} de la 269^{ème} de la 270^{ème} de la 271^{ème} de la 272^{ème} de la 273^{ème} de la 274^{ème} de la 275^{ème} de la 276^{ème} de la 277^{ème} de la 278^{ème} de la 279^{ème} de la 280^{ème} de la 281^{ème} de la 282^{ème} de la 283^{ème} de la 284^{ème} de la 285^{ème} de la 286^{ème} de la 287^{ème} de la 288^{ème} de la 289^{ème} de la 290^{ème} de la 291^{ème} de la 292^{ème} de la 293^{ème} de la 294^{ème} de la 295^{ème} de la 296^{ème} de la 297^{ème} de la 298^{ème} de la 299^{ème} de la 300^{ème} de la 301^{ème} de la 302^{ème} de la 303^{ème} de la 304^{ème} de la 305^{ème} de la 306^{ème} de la 307^{ème} de la 308^{ème} de la 309^{ème} de la 310^{ème} de la 311^{ème} de la 312^{ème} de la 313^{ème} de la 314^{ème} de la 315^{ème} de la 316^{ème} de la 317^{ème} de la 318^{ème} de la 319^{ème} de la 320^{ème} de la 321^{ème} de la 322^{ème} de la 323^{ème} de la 324^{ème} de la 325^{ème} de la 326^{ème} de la 327^{ème} de la 328^{ème} de la 329^{ème} de la 330^{ème} de la 331^{ème} de la 332^{ème} de la 333^{ème} de la 334^{ème} de la 335^{ème} de la 336^{ème} de la 337^{ème} de la 338^{ème} de la 339^{ème} de la 340^{ème} de la 341^{ème} de la 342^{ème} de la 343^{ème} de la 344^{ème} de la 345^{ème} de la 346^{ème} de la 347^{ème} de la 348^{ème} de la 349^{ème} de la 350^{ème} de la 351^{ème} de la 352^{ème} de la 353^{ème} de la 354^{ème} de la 355^{ème} de la 356^{ème} de la 357^{ème} de la 358^{ème} de la 359^{ème} de la 360^{ème} de la 361^{ème} de la 362^{ème} de la 363^{ème} de la 364^{ème} de la 365^{ème} de la 366^{ème} de la 367^{ème} de la 368^{ème} de la 369^{ème} de la 370^{ème} de la 371^{ème} de la 372^{ème} de la 373^{ème} de la 374^{ème} de la 375^{ème} de la 376^{ème} de la 377^{ème} de la 378^{ème} de la 379^{ème} de la 380^{ème} de la 381^{ème} de la 382^{ème} de la 383^{ème} de la 384^{ème} de la 385^{ème} de la 386^{ème} de la 387^{ème} de la 388^{ème} de la 389^{ème} de la 390^{ème} de la 391^{ème} de la 392^{ème} de la 393^{ème} de la 394^{ème} de la 395^{ème} de la 396^{ème} de la 397^{ème} de la 398^{ème} de la 399^{ème} de la 400^{ème} de la 401^{ème} de la 402^{ème} de la 403^{ème} de la 404^{ème} de la 405^{ème} de la 406^{ème} de la 407^{ème} de la 408^{ème} de la 409^{ème} de la 410^{ème} de la 411^{ème} de la 412^{ème} de la 413^{ème} de la 414^{ème} de la 415^{ème} de la 416^{ème} de la 417^{ème} de la 418^{ème} de la 419^{ème} de la 420^{ème} de la 421^{ème} de la 422^{ème} de la 423^{ème} de la 424^{ème} de la 425^{ème} de la 426^{ème} de la 427^{ème} de la 428^{ème} de la 429^{ème} de la 430^{ème} de la 431^{ème} de la 432^{ème} de la 433^{ème} de la 434^{ème} de la 435^{ème} de la 436^{ème} de la 437^{ème} de la 438^{ème} de la 439^{ème} de la 440^{ème} de la 441^{ème} de la 442^{ème} de la 443^{ème} de la 444^{ème} de la 445^{ème} de la 446^{ème} de la 447^{ème} de la 448^{ème} de la 449^{ème} de la 450^{ème} de la 451^{ème} de la 452^{ème} de la 453^{ème} de la 454^{ème} de la 455^{ème} de la 456^{ème} de la 457^{ème} de la 458^{ème} de la 459^{ème} de la 460^{ème} de la 461^{ème} de la 462^{ème} de la 463^{ème} de la 464^{ème} de la 465^{ème} de la 466^{ème} de la 467^{ème} de la 468^{ème} de la 469^{ème} de la 470^{ème} de la 471^{ème} de la 472^{ème} de la 473^{ème} de la 474^{ème} de la 475^{ème} de la 476^{ème} de la 477^{ème} de la 478^{ème} de la 479^{ème} de la 480^{ème} de la 481^{ème} de la 482^{ème} de la 483^{ème} de la 484^{ème} de la 485^{ème} de la 486^{ème} de la 487^{ème} de la 488^{ème} de la 489^{ème} de la 490^{ème} de la 491^{ème} de la 492^{ème} de la 493^{ème} de la 494^{ème} de la 495^{ème} de la 496^{ème} de la 497^{ème} de la 498^{ème} de la 499^{ème} de la 500^{ème} de la 501^{ème} de la 502^{ème} de la 503^{ème} de la 504^{ème} de la 505^{ème} de la 506^{ème} de la 507^{ème} de la 508^{ème} de la 509^{ème} de la 510^{ème} de la 511^{ème} de la 512^{ème} de la 513^{ème} de la 514^{ème} de la 515^{ème} de la 516^{ème} de la 517^{ème} de la 518^{ème} de la 519^{ème} de la 520^{ème} de la 521^{ème} de la 522^{ème} de la 523^{ème} de la 524^{ème} de la 525^{ème} de la 526^{ème} de la 527^{ème} de la 528^{ème} de la 529^{ème} de la 530^{ème} de la 531^{ème} de la 532^{ème} de la 533^{ème} de la 534^{ème} de la 535^{ème} de la 536^{ème} de la 537^{ème} de la 538^{ème} de la 539^{ème} de la 540^{ème} de la 541^{ème} de la 542^{ème} de la 543^{ème} de la 544^{ème} de la 545^{ème} de la 546^{ème} de la 547^{ème} de la 548^{ème} de la 549^{ème} de la 550^{ème} de la 551^{ème} de la 552^{ème} de la 553^{ème} de la 554^{ème} de la 555^{ème} de la 556^{ème} de la 557^{ème} de la 558^{ème} de la 559^{ème} de la 560^{ème} de la 561^{ème} de la 562^{ème} de la 563^{ème} de la 564^{ème} de la 565^{ème} de la 566^{ème} de la 567^{ème} de la 568^{ème} de la 569^{ème} de la 570^{ème} de la 571^{ème} de la 572^{ème} de la 573^{ème} de la 574^{ème} de la 575^{ème} de la 576^{ème} de la 577^{ème} de la 578^{ème} de la 579^{ème} de la 580^{ème} de la 581^{ème} de la 582^{ème} de la 583^{ème} de la 584^{ème} de la 585^{ème} de la 586^{ème} de la 587^{ème} de la 588^{ème} de la 589^{ème} de la 590^{ème} de la 591^{ème} de la 592^{ème} de la 593^{ème} de la 594^{ème} de la 595^{ème} de la 596^{ème} de la 597^{ème} de la 598^{ème} de la 599^{ème} de la 600^{ème} de la 601^{ème} de la 602^{ème} de la 603^{ème} de la 604^{ème} de la 605^{ème} de la 606^{ème} de la 607^{ème} de la 608^{ème} de la 609^{ème} de la 610^{ème} de la 611^{ème} de la 612^{ème} de la 613^{ème} de la 614^{ème} de la 615^{ème} de la 616^{ème} de la 617^{ème} de la 618^{ème} de la 619^{ème} de la 620^{ème} de la 621^{ème} de la 622^{ème} de la 623^{ème} de la 624^{ème} de la 625^{ème} de la 626^{ème} de la 627^{ème} de la 628^{ème} de la 629^{ème} de la 630^{ème} de la 631^{ème} de la 632^{ème} de la 633^{ème} de la 634^{ème} de la 635^{ème} de la 636^{ème} de la 637^{ème} de la 638^{ème} de la 639^{ème} de la 640^{ème} de la 641^{ème} de la 642^{ème} de la 643^{ème} de la 644^{ème} de la 645^{ème} de la 646^{ème} de la 647^{ème} de la 648^{ème} de la 649^{ème} de la 650^{ème} de la 651^{ème} de la 652^{ème} de la 653^{ème} de la 654^{ème} de la 655^{ème} de la 656^{ème} de la 657^{ème} de la 658^{ème} de la 659^{ème} de la 660^{ème} de la 661^{ème} de la 662^{ème} de la 663^{ème} de la 664^{ème} de la 665^{ème} de la 666^{ème} de la 667^{ème} de la 668^{ème} de la 669^{ème} de la 670^{ème} de la 671^{ème} de