

BULLETIN DU Syndicat Central des Agriculteurs DE LA LOIRE-INFÉRIEURE

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



LE III^e CONGRES INTERNATIONAL de la Vigne et du Vin aura lieu à Rome du 23 au 30 octobre. Les plus hautes personnalités et les Ministres de l'Agriculture des principaux Etats viticoles d'Europe font partie du Comité. La France, l'Espagne et la Hongrie ont déjà envoyé d'importants rapports.

CONSUMMATION DE LA VIANDE : Il y a amélioration sur l'an dernier. Aux Halles de Paris, on note une augmentation de 14 0/0 pour le bœuf, sur la période correspondante de 1931 et de 7 0/0 pour le veau.

VENTE DE TOILES DE LIN : Il vient de se constituer une Association professionnelle, pour la vente directe des toiles de lin par les producteurs. Son siège est 8, rue du Cardinal-Mercier, Paris (9^e). Cette Association ne cherche pas à réaliser de bénéfices. Elle veut fournir au consommateur des toiles « pur lin » et « bon lin », tout en défendant les intérêts des liniculteurs.

MAIRES DEPUIS 132 ANS ! A Pionsat, dans le Puy-de-Dôme, la famille Maugerel a fourni des maires à la commune depuis l'an 1800, sans interruption. C'est un singulier record.

BELLE CITROUILLE : A Lapaissie, dans l'Allier, M. Fragny, jardinier, a récolté une citrouille mesurant 2 m. 35 de circonférence et pesant 80 kilos.

VINS PORTUGAIS : La Confédération Générale des Vignerons a voté un ordre du jour de protestation contre la signature de l'avenant du 12 juillet dernier à l'accord franco-portugais; elle maintient toutes ses revendications, notamment le contingentement des vins de liqueur portugais, à 4.000 hectolitres par mois.

POUR LES VENDANGES LE SUCRAGE

Le sucrage est réglementé par les lois de 1903, 1905, 1907, 1925 et 1929, dont les dispositions peuvent être ainsi résumées.

Quiconque veut ajouter du sucre à la vendange doit en faire la déclaration trois jours au moins à l'avance, à la recette buraliste des contributions indirectes.

Quiconque désire avoir — en même temps que des vins destinés à la vente, des vendanges, moûts, lies ou marcs de raisins — une quantité de sucre supérieure à 25 kilos, est tenu d'en faire préalablement la déclaration et de fournir des justifications d'emploi. L'emploi du sucre en vinification ne peut avoir lieu que pendant la période des vendanges, telle qu'elle est fixée par arrêté préfectoral.

La quantité de sucre ajoutée ne peut être supérieure à neuf kilos par trois hectolitres de vendange, ni à deux cents kilos par hectare de vigne en production.

Le sucrage ne peut porter sur des moûts ou vendanges issus d'hybrides producteurs directs plantés après le 4 août 1929.

Des pénalités sévères répriment le sucrage clandestin. Nous ne saurions trop recommander aux viticulteurs de se mettre en règle avec les lois sur le sucrage et de faire les déclarations prescrites.

Pour les vins de seconde cuvée destinés à la consommation familiale, la quantité de sucre est limitée à 20 kilos par membre de la famille et par domestique attaché à la personne, à 20 kilos par trois hectolitres de vendanges récoltées et à 200 kilos par exploitation.

La fabrication des piquettes reste autorisée pour la consommation familiale, jusqu'à concurrence de 40 hectolitres par exploitation.

LA DEFENSE AGRICOLE

Réflexions autour de la Crise

Le blé est tombé au-dessous de 100 francs sur plusieurs de nos marchés de province; les pommes de terre valent péniblement 20 à 30 francs, suivant variétés et régions; les bestiaux ont vu leurs cours s'effondrer de 35 à 40 % par rapport à 1930; nos légumes, lors de la dernière saison, se sont vendus à des prix de misère, ne payant, en certains cas, ni les frais de culture, ni ceux de ramassage. Les produits de basse-cour et de laiterie ont connu, cet été, des prix dérisoires, nullement en rapport avec les prix de revient. Quant au vin, celui-ci laisse souvent au producteur un bien maigre bénéfice, tous comptes faits des frais élevés de main-d'œuvre, de traitements, des nombreux aléas de la production viticole. Et nous en passons...

L'agriculteur, qui a déjà la fâcheuse réputation de toujours se plaindre (qu'il fasse beau, qu'il fasse mauvais; que les récoltes soient faibles ou abondantes) passera une fois de plus pour un grincheux, ou un éternel mécontent, auprès des gens qui ignorent tout du pénible métier de la terre!

Et cependant, l'agriculteur n'a pas tout fait ce qu'il a pu pour les besoins de son exploitation ou de sa consommation familiale. Les prix de détail sont loin d'avoir subi une baisse équivalente à celle de ses produits. Il vend ses animaux au coefficient 3,94 par rapport au prix d'avant-guerre, alors qu'il achète sa viande de boucherie à un coefficient beaucoup plus élevé. Même remarque pour le pain qu'il achète, l'écart entre celui-ci et le prix du blé étant excessif. Il doit payer cher ses vêtements, ses laines, ses draps, sa lingerie, alors qu'il a vendu, pour une bouchée de pain, sa laine, son chanvre et son lin. Il paye encore un bon prix ses chaussures, ses harnais, ses courroies... alors qu'il ne vend même plus la peau de ses animaux accidentés, mais qu'il doit au contraire payer pour les faire enlever! Ses charges fiscales se sont accrues et les différents frais, inhérents à son exploitation, sont actuellement insupportables, ce qui le met dans une situation de déséquilibre et d'infirmité, qui, si elle se prolongeait, pourrait devenir catastrophique pour le pays.

Et cependant, le consommateur, lui aussi, a des raisons de se plaindre. Mais qu'il veuille bien se donner la peine d'ouvrir les yeux, pour regarder le et les coupables, vrais responsables de la « Vie chère ».

Nous écrivons sciemment « le » et les coupables. Car le coupable est d'abord l'Etat, qui nous écrase d'impôts et est par là même responsable du coût élevé de notre production, de la vie chère et de la chute de nos exportations. Celles-ci, qui en 1930 atteignaient le chiffre moyen de 3 milliards 1/2 par mois, sont tombées en août dernier à 1.424 millions. C'est le chiffre le plus bas qui ait été enregistré depuis un temps considérable!

Les impôts sur les transports, entre autres, viennent grever lourdement les prix de nos marchandises à la consommation, d'où restriction des achats.

De plus, du producteur au consommateur se trouvent une nuée d'intermédiaires. Il y en a d'honnêtes et d'utiles; il y a aussi des profiteurs, des gens avides de gains et des intermédiaires inutiles, qui vivent à nos dépens.

Du fait de ces agissements de l'Etat et des intermédiaires peu scrupuleux, nos produits subissent des majorations insupportables, lorsqu'ils arrivent sur la table du consommateur. Des petits pois achetés 0 fr. 75 le kilo, se sont revendus 3 francs chez le détaillant. Des choux-fleurs, payés

0 fr. 50 au producteur, se sont vendus 3 et 4 francs au citadin. Des pommes de terre bretonnes, payées 12 et 15 francs le quintal, ont été revendues 1 fr. 25 et 1 fr. 50 le kilo, dans des boutiques de la capitale. Des pêches, achetées 15 ou 20 sous le kilo, se sont vendues 3 et 4 francs la livre, à Paris!

Nous pourrions multiplier ces exemples et ces jolies « culbutes », à l'infini. Mais le consommateur s'en lasse et l'agriculteur aussi.

Le blé à 100 francs, c'est la misère à nos portes. Comme le rappelait si justement notre président, M. de Camirand, dans un récent Bulletin, la culture d'un hectare de froment coûte, chez nous, entre 2.200 et 2.300 francs. Avec du blé à 110 francs, il nous faut 20 quintaux de rendement à l'hectare pour couvrir nos frais. Seuls peuvent s'en tirer ceux qui dépassent de beaucoup cette moyenne. Avec le blé à 100 francs ou 98 francs, il nous faudrait une moyenne de 22 à 25 quintaux à l'hectare pour recouvrer nos dépenses et sans réaliser aucun bénéfice! Le cultivateur peut-il ainsi travailler toute l'année pour

Si nous ne réagissons pas énergiquement, l'agriculteur ne pourra plus vivre sur sa terre, ni élever ses enfants, ni payer les petits artisans, les petits commerçants qu'il faisait vivre. Il précipitera dans sa chute le Commerce et l'Industrie, avec ses millions d'ouvriers et d'employés. Même, qui deviendront les fonctionnaires, lorsque la « vache à lait » sera tarie et qu'il n'y aura plus d'argent pour les payer.

Les agriculteurs sont calmes et pacifiques, par nature. Ils ont, en général, horreur des manifestations bruyantes. La brusque baisse du blé, cette vision de la misère vient néanmoins de secouer le peuple des campagnes. Le réveil a sonné! Des meetings de protestations se sont déroulés à Chartres et dans plusieurs centres de la Beauce. Quatre-vingt-dix-sept maires, de communes rurales nombreuses, ont décidé d'adresser leur démission au Préfet, en signe de protestation, le blé étant tombé à 98 francs au marché de Chartres. Vingt maires et un conseiller général de Nogent-le-Rotrou ont également démissionné.

Par ailleurs, dans la Somme, les agriculteurs picards viennent de prendre de graves résolutions : réduction des salaires de leurs ouvriers; cessation de tout achat non indispensable et grève de l'impôt, si le prix du blé ne remonte pas à 135 fr. 50 le quintal, c'est-à-dire à son prix de revient dans la Somme.

D'autres manifestations de ce genre suivront inévitablement, dans les autres régions productrices de froment. A Paris, même, de nombreux

Le Prix du Lait

On nous communique : Les Syndicats des Producteurs de Lait, des Laitiers, des Epiciers de Nantes ont décidé de porter le prix de vente du litre de lait à la consommation à 1 fr. 25 à partir du 17 octobre prochain.

Main-d'œuvre agricole

Nous disposons actuellement de plusieurs ménages jardiniers, femme basse-cour; d'un jeune ménage cultivateur; d'un jardinier seul; d'une veuve et sa fille. S'adresser à notre Service de Main-d'Œuvre Agricole, 2, rue Scribe, Nantes.

agriculteurs ont manifesté leur mécontentement à l'intérieur de la Bourse aux grains. Il y eut quelques horions d'échanges et de nombreuses protestations de courtiers et marchands. Les Parisiens n'étaient pas habitués, jusqu'ici, à voir les paysans manifester de cette façon. Hé, hé! cette liberté de protestation serait-elle seule réservée aux autres corporations?

C'est une nouvelle étape de lutte, contre l'effort de résistance de nos Associations agricoles. On cherche d'abord à démolir les cultivateurs, à jeter le doute et le découragement, à les entraîner à précipiter leur blé sur le marché, pour rompre le front unique de leurs Associations.

De gros intérêts sont en jeu. Influences politiques et gros capitaux : tout est mis en œuvre pour nous combattre. L'Association Générale des Producteurs de Blé, qui, depuis deux ans a bloqué les excès des grandes meuneries sur tant de points, qui a supprimé les fraudes de l'admission temporaire et fait échouer aux importations massives de blés étrangers, est particulièrement visée par nos adversaires. Des journaux commerciaux, à la solde des gros trafiquants, mènent à cet effet des campagnes sournoises.

Pour disperser les efforts des agriculteurs, on propose des mesures « trompe-l'œil », qui ne répondent pas aux véritables causes du mal. La belle trouvaille des spéculateurs à la baisse, c'est de critiquer notre politique de résistance. Or, en bloquant les ventes au milieu d'août, la culture a enrayer la panique. Sans cette résistance, le marché, depuis un mois, serait tombé bien au-dessous de 100 francs.

Qu'on se le dise! Par malheur, malgré toute cette énergie, nous n'étions pas suffisamment organisés, dans tous les départements, pour gagner du premier coup cette bataille à armes inégales. Ajoutons aussi que la masse des producteurs est encore trop individualiste et insuffisamment disciplinée!

Nous avons un gros effort de propagande à faire dans ce sens. Vous autres, chers syndiqués, qui le comprenez, aidez-nous à convaincre vos voisins et amis. Faites-les entrer d'abord dans nos organisations syndicales. Plus nous serons nombreux et unis et mieux nous pourrions nous défendre.

Le Gouvernement semble décidé à prendre des mesures pour développer la consommation du pain. C'est un bon remède. Le stockage coopératif s'est développé; on espère que le montant des contrats pourra atteindre 3 millions de quintaux. C'est déjà quelque chose. L'A.G.P.B. vient de soumettre au Ministère de l'Agriculture des propositions pour organiser rapidement, avec l'appui du gouvernement, le report à la ferme, sur la prochaine campagne, de 5 à 6 millions de quintaux. En retirant du marché 6 millions de quintaux de blé, la culture enlèvera aux spéculateurs à la baisse le meilleur atout... Nous en reparlerons en détail, dans un autre article, et ne négligerons rien pour le succès de cette lutte.

Simplement, agriculteurs, mes amis, complexez davantage vos efforts personnels et sur ceux de vos Associations, que sur l'appui efficace de l'Etat! Quelle est la politique agricole exacte du Gouvernement? Nos produits ne vont-ils pas servir de compensation aux avantages obtenus par des gros financiers et industriels, lors de la négociation des prochains traités de commerce?

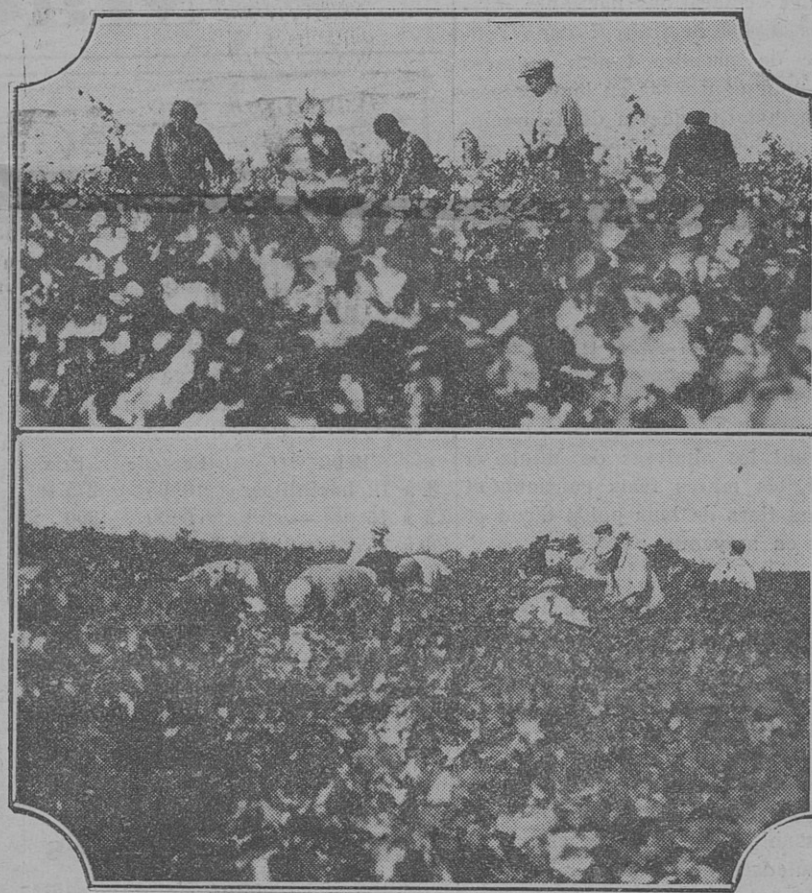
Soyons sur le guet, si nous ne voulons pas encore être dupes!

R. FAIVRE.

Les Vendanges au Pays du Muscadet



Pendant que les vendangeurs cueillent activement le raisin... de solides vigneronnes le versent dans les portoirs, où le raisin subit un premier foulage.



Vendangeurs et Vendangeuses au travail. — En haut, le clos des Filliciers, à M. Bonjoïn, de Montreuil. — En bas, la cueillette des raisins, dans un beau vignoble des bords de la Sèvre.



Quelle est l'origine du « Steeple-Chase »?

Le mot anglais « steeple-chase » veut dire course au clocher. Voici l'origine de ce sport chez nos voisins. Des chasseurs de renard, ayant manqué leur bête, aperçurent un jour le clocher d'un village qui pointait à l'horizon. Des paris s'engagèrent entre les chasseurs à qui l'atteindrait le premier. On partit en franchissant fossés, haies, ruisseaux, etc., et l'on arriva si l'on put. Ce genre de course fut du goût des chasseurs qui, à défaut de bête, le renouvelèrent plusieurs fois, et bientôt le sport officiel en réglementa les conditions.

Foire aux Graines Fourragères de Niort

Fort belle récolte en trèfle violet. Les qualités offertes du Poitou et du Perche sont belles de nuance mais petites de grains. Prix pratiqués : 380 à 425, suivant les qualités. Luzernes : la récolte sera moyenne dans les Charentes et en Vendée. Les quelques lots offerts ont été achetés, suivant qualité, entre 525 et 650. Il y a lieu d'attendre que les battages soient effectués pour se faire une opinion précise de la récolte.

LIRE EN 2^e PAGE :
notre CHRONIQUE VITICOLE

Un Brin de Causette...



Et vive le vin nouveau! J'en babilant de la goulant qui l'est bon et comme y disent les chevaliers de la chopine : quand mon verre est vide, j'en pleins le vide! Tenez, vous connaissez-point c'te chanson : « Verse à boire dans mon verre, ce vin qui à mon pressoir a connu le jour, ce jus de raisin qui me coûtait bien cher, mais dont l'ivresse est meilleure que l'amour... » C'est ben ça l'air, mais j'en oublie les paroles. Tant pis! Mais n'allez point croire que père Jeannot soye dans les vignes du Seigneur, rapport qui l'est de bon humeur avec la vendange, qui vous contant ce qui li passe dans la tête. Le vin délayant la langue, donne des forces, tuye les microbes du typhoïde, du choléra et pis met du baume dans le cœur : On en a bigrement besoin par les temps qui courent pour chasser les papillons noirs, ou les papillons verts du père Septeur...

Le vin a une âme, comme si qui l'était vivant et mystérieux. Les poutères l'ont chanté, après l'avoir bu. — Y en a ben d'autres qui chantent itou, sans être poutères. Des bataillons d'écrivassiers ont écrit, sur le jus de la vigne, des bouquins et des bouquins, pour nous apprendre à l'aimer. J'en connais point qui n'ont jamais ren la de tout ça et qui l'aiment tout même, au point d'en faire des folies. Seulement, comme pour toute chose, méfiez-vous qui l'est sage d'en user sans trop en abuser.

Aut'fois les médecins ont fait campagne contre le vin, qui donnait un tas de maladies, à ce qui croyaient. An'hui, à la clarté de la science, y sont revenus sur leur erreur. On voye les pus grands savants proclamer l'utilité du bon vin, pour ben s'porter et vivre vieux : « — Le vin est un excitant du tube digestif et des centres nerveux. Par ses sels il contribue à réparer les pertes de l'organisme » a dit le docteur Proust, professeur d'hygiène, membre de l'Académie de Médecine. « — Le vin est, parmi les boissons fermentées, la plus utile quand son emploi est bien réglé et la moins nuisible, à certains égards, même quand on en abuse » a dit le docteur Bouchardat, l'ancien professeur à la Faculté de Médecine de Paris. « — Je conseille le Muscadet à tous mes malades... » a dit not' vieux copain, le docteur Boulin.

Mais pourquoi vous en prêcher davantage, puisqu'on est tertz des convalescents — au sens propre du mot!

De même que l'homme, les animaux profitent aussi du vin. Leurs forces augmentent, leur vitalité est plus grande. On a fait des expériences sur des cobayes et des lapins, qui grisaient mieux avec du pinard. Même chose pour les poutères, les canards, les dindons, les faisans... Ben pu fort! on en a donné à des chevaux, mélangé aux aliments solides, une heure avant leur travail et on a constaté que le vin augmentait leur résistance à la fatigue. On en a donné, mélangé avec du son ou du tourteau de maïs concassé, jusqu'à 4 à 5 litres par tête. Les bêtes n'avaient aucun dérangement et au contraire ben pus d'énergie, même qui avait une augmentation de poids de 17 à 20 kilos au bout de 4 mois 1/2.

Du vin aux animaux... v'là une solution tout trouvée à la crise viticole! Mais j'en connais qui vont dire : — Du vin pour les cochons, si c'est pas malheureux! Et nos jeunes troupiers qui demanderaient qu'à boire double ration! Et nous autres dans... Si seulement chaque Français boirait une chopine chaque jour, y serait pu question de stockage, ni de surproduction, ni de crise des affaires. Le pinard gagnerait la paix, après avoir gagné la guerre!

maître Jeannot

CHRONIQUE VITICOLE



Une Circulaire importante relative à la détermination du degré du vin

Le ministre de l'Agriculture vient d'adresser aux inspecteurs de la Répression des fraudes et aux directeurs des Laboratoires agréés la circulaire suivante :

La loi du 13 juillet 1932, qui a abrogé les paragraphes 2 et 3 de l'article 13 de la loi du 4 juillet 1931, outre qu'elle a causé une certaine émotion dans les milieux viticoles et commerciaux, a donné lieu à des interprétations diverses, le plus souvent inexactes.

Pour vous permettre de répondre aux questions qui ne manqueront pas de vous être posées à ce sujet, il me paraît indispensable de vous fournir quelques précisions sur la situation créée par le vote de la loi nouvelle.

Les paragraphes 2 et 3 de l'article 13 de la loi du 4 juillet 1931 étaient ainsi conçus :

« Dans les ventes sur souches et dans les ventes de vin au degré, s'il est fait usage de l'appareil Malligand le degré sera réduit de deux dixièmes.

« Au cas de convention contraire, quelle qu'en soit la forme, cette convention sera nulle et de nul effet, et les parties contractantes seront punies, etc... »

C'était, en fait, la condamnation du degré Malligand, ce terme devant s'entendre de tout degré déterminé à l'aide d'ebullioscope.

Certains ont pu prétendre que l'abrogation de ces dispositions, qui ne visaient que les ventes à la propriété, avait pour effet de consacrer officiellement le degré Malligand, ce qui n'est pas exact. La loi nouvelle ne vise que les ventes au détail, en un mot, un degré déterminé par le vendeur, celui obtenu par la distillation. Il n'en est rien. Le seul degré exact et légal est toujours le degré obtenu par la distillation. Mais il doit figurer sur les Bulletins d'analyses (conformément, du reste, à la notation C. I., dont le décret du 19 mars 1932 a rendu l'emploi obligatoire en France).

En somme, la loi du 13 juillet dernier a simplement ramené la situation à ce qu'elle était antérieurement au 4 juillet 1931. Par suite, en ce qui concerne l'application des textes relatifs à la répression des fraudes et notamment l'application du degré, il y a lieu simplement de vous en rapporter strictement aux précisions qui vous ont été données à ce sujet par la circulaire n° 57 dont je vous rappelle le passage essentiel à cet égard.

« Le degré alcoolique d'un vin est sa teneur centésimale en alcool, déterminée par la distillation, qui est un procédé exact. En fait, les viticulteurs et les négociants procèdent le plus souvent à cette détermination au moyen d'appareils d'un maniement facile, tels que les ebullioscopes, mais dont les indications n'ont pas en général une grande précision. Il n'y a pas lieu d'exiger qu'ils y renoncent. En cas de contestation sur l'exactitude du degré indiqué, les laboratoires tiendront compte de ce fait et des instructions leur seront adressées en ce sens. J'ajouterai que le degré alcoolique d'un vin est son degré réel et non son degré en puissance, c'est-à-dire celui qu'il aurait si le sucre qu'il peut contenir avait fermenté. »

L'expérience a montré que, dans ces conditions, si les intéressés tiennent compte des dispositions du troisième paragraphe de l'article 4 du décret de 1921, qui prescrit de ne pas tenir compte pour l'indication du degré des dixièmes dépassant le degré et le demi-degré, les négociants peuvent utiliser les ebullioscopes pour la détermination du degré à indiquer sur les vins mis en vente, sans risquer d'ennuis justifiés de la part du service de la répression des fraudes.

Abel GARDEY.

Chemins de Fer de l'Etat

Voyagez confortablement en Lits-Toilette ou en Couchettes

Des compartiments comportant deux lits avec draps et une toilette sont mis à la disposition des voyageurs de 1^{re} classe entre Paris et Brest dans les trains n° 301 et 302 (départ de Paris-Montparnasse à 20 h. 20 et de Brest à 20 h. 35), entre Paris et La Rochelle dans les trains 781 et 780 (départ de Paris-Montparnasse à 21 h. 50 et de La Rochelle à 21 h. 20).

Le prix de ces lits-toilette est peu élevé : 65 francs en hiver.

En outre, le porteur d'un billet de 1^{re} classe peut louer le compartiment tout entier, s'il désire être seul, en acquittant en plus de son billet de 1^{re} classe le supplément pour les deux lits-toilette.

Sur tous les parcours de nuit de grandes lignes des couchettes en toutes classes sont également mises à la disposition des voyageurs.

Profitez des prix réduits de la saison d'hiver : 1^{re} classe, 34 fr.; 2^e classe, 27 fr.; 3^e classe, 22 fr. 75.

Renseignez-vous dans les gares du Réseau de l'Etat.

Conditions d'application du Décret de blocage des vins du 22 juillet 1932

Instructions du Directeur général des Contributions indirectes

Un décret en date du 22 juillet courant, publié au « Journal officiel » du 24 juillet, et dont le texte figure en annexe à la présente instruction, édicte le blocage d'une partie de la récolte des vins de 1932.

« Cette mesure, qui sera vraisemblablement modifiée lorsque seront connus les résultats de la récolte, s'appliquera, d'une part aux viticulteurs métropolitains et algériens visés par l'article 7 de la loi du 4 juillet 1931, et, d'autre part, aux importateurs de vins étrangers.

1^o Blocage imposé aux viticulteurs.

En exécution de l'article 7 de la loi du 4 juillet 1931, sera soumis au blocage tout viticulteur dont la déclaration totale de récolte pour 1932 accusera une production de plus de 400 hectolitres, après déduction, le cas échéant, des vins bénéficiant d'une appellation d'origine.

Seront dispensés du blocage :

1^o Les producteurs dont la récolte de 1932 sera inférieure de 40 % au moins à la récolte moyenne des trois années précédentes, sous réserve toutefois que le rendement n'atteigne pas 100 hectolitres à l'hectare en 1932;

2^o Les producteurs qui, au cours de l'année 1931, ont eu leur récolte compromise ou diminuée de moitié au moins par la grêle, la gelée ou l'ouragan.

Tant que les intéressés n'auront pas souscrit de déclaration totale ou de déclaration partielle pour une quantité supérieure à 400 hectolitres, le blocage ne pourra pas leur être appliqué d'office, mais il s'appliquera aux viticulteurs (personnes ou sociétés), qui feront des expéditions à la suite des déclarations partielles inférieures à 400 hectolitres dans l'ensemble de prendre toutes mesures utiles pour conserver en leur possession la quantité de vin dont l'immobilisation leur sera imposée dès que sera connue l'importance globale de leur récolte. A défaut de cette précaution, ils s'exposeraient, en effet, aux sanctions prévues par la loi.

UTILISATION DES MARES DE RAISIN COMME ENGRAIS

Suivant les analyses de Müntz et Girard, les mares de raisin contiennent les deux tiers de leur poids d'eau et dosent en moyenne :

Azote 1,11 à 1,30
Acide phosphorique... 0,25 à 0,33
Potasse 0,86 à 1,63

Les mares abandonnées à eux-mêmes fermentent, s'échauffent, la matière organique est décomposée, des pertes se produisent.

Dans nos régions, la transformation de ces mares en engrais est chose intéressante ; une pratique simple et peu coûteuse, préconisée par M. Roos, directeur de la Station oenologique de l'Hérault, permet d'obtenir un fertilisant de réelle valeur.

Il faut, tout d'abord, évaluer le poids total du marc que l'on possède, puis le disposer en lits superposés. Après confection du premier lit, en opérer le tassement et épanche en poids : 4 % de scories, 1,50 à 2 % de sulfate de potasse.

Chaque lit sera arrosé copieusement avec la solution suivante :

Eau : 100 litres ;
Chaux vive : 1 kilo ;
Sulfate d'ammoniaque : 2 kil. 500.

Le liquide ainsi obtenu est un vrai purin artificiel.

La solution sera préparée ainsi qu'il suit :

Eteindre la chaux vive avec une petite quantité d'eau, ajouter le sulfate d'ammoniaque et brasser vigoureusement jusqu'à dissolution complète.

Monter ensuite les autres lits dans les mêmes conditions et recouvrir le dernier de cinq à dix centimètres de terre.

Trois semaines après sa confection, le tas est recouvert transversalement, puis on le reforme.

Quelques semaines après, le marc peut être utilisé pour la fumure ; sa valeur fertilisante s'est accrue : elle correspond sensiblement à sa valeur fertilisante primitive augmentée de celle des produits ajoutés : scories, sulfate de potasse et sulfate d'ammoniaque.

Agriculteurs, réalisez des économies, utilisez les sous-produits que vous avez à votre disposition, n'abandonnez pas à eux-mêmes les tas de mares que bon nombre d'entre vous estiment avoir peu de valeur.

M. GORGET,

(Bulletin de l'Union Beaujolaise).

Le Muscadet 1932 sera digne de ses illustres devanciers de 1906 et 1911

L'Union des Producteurs de Muscadet nous communique la nouvelle note suivante :

Les événements de la semaine en cours ont pleinement confirmé les prévisions formulées dans notre communication de dimanche dernier.

Le temps idéal d'arrière-saison, en amenant les moûts à un tirage moyen de 11 degrés — d'ailleurs largement dépassé dans maints vignobles — avec 6 degrés d'acidité maximum, a doté les dits moûts d'un ensemble d'éléments constitutifs d'une classe telle qu'on peut hardiment prédire dès maintenant un vin en tous points remarquable.

De l'avis des vieux vignerons, le Muscadet 1932 s'apparentera très vraisemblablement avec ses illustres frères de 1906 et 1911, dont le goût a si fâcheusement disparu de nos palais depuis longtemps.

Par contre, il n'est que trop vrai que la médiocrité du rendement à l'hectare s'affirme au fur et à mesure des vendanges ; et que l'estimation la plus juste paraît accuser un déficit de 30 % sur les prévisions du début, c'est-à-dire pessimistes par elles-mêmes.

Ce sont évidemment ces deux facteurs réunis — qualité et quantité — qui expliquent le nombre inusité de demandes qui parviennent chaque jour à la propriété, particulièrement de la clientèle de bouteille, laquelle paraît d'autre part accepter sans trop de difficulté le cours de 850/900 fr. demandé par la production pour choix classés.

Rapport d'une Tournée faite dans le Vignoble méridional par M. GATIEU, Agent syndical de la C. G. V. C. O.

J'étais à Carcassonne le 13 septembre j'ai fait une tournée dans les environs. Les vignes sont un peu négligées ; il y a, en général, beaucoup d'herbes. Le mildiou a fait des dégâts ; néanmoins, on espère, dans cette région, faire 40 à 50 hectolitres à l'hectare. Par contre, la maturité est très en retard et la vendange ne se fera pas avant le 25 septembre.

J'allai ensuite à Lézignan. M. Maillet, administrateur de la C. G. V. C. O., me confirma que l'on comptait au moins 1/5 de perte et que, de plus, on ne pensait pas avoir une bonne qualité, étant donné le retard et l'inégalité de la maturité. On prévoit un rendement de 40 hectos à l'hectare. On cotait, à cette époque, 13 à 14 francs le degré-hecto ; affaires très calmes.

A Narbonne, même état du vignoble. M. Bernard me confirma les renseignements fournis par M. Maillet, c'est-à-dire, pour le département de l'Aude, prévision de rendement correspondant à 80 % d'une récolte moyenne.

Dans ce dernier département, j'ai vu quelques nouvelles plantations ; mais j'ai vu aussi une quantité à peu près équivalente de vignes arrachées ou abandonnées.

Je fis une inspection en gare de Narbonne : vu deux réservoirs en cours de transvasement ; vin de 9^e, bonne qualité.

J'ai appris que l'on pensait — parmi les courtiers — acheter les vins nouveaux 12 à 13 francs le degré (sous toute réserve).

A Coursan, vignes de plaine, récolte au-dessous de la moyenne. A Nissan, même situation.

Dans ces deux communes, on a dé-

claré 32 hectares 50 de plantations nouvelles destinées au remplacement de vignes arrachées ou à arracher dans le délai prévu par la loi du 4 juillet 1931. Je suis ensuite remonté vers Colombiers-Béziers et ai trouvé les vignes moins belles.

M. de Crozais, que je vis le lendemain, dans un accueil très cordial, se déclara enchanté de la visite d'un délégué de la C. G. V. C. O. et, dans une longue causerie, s'efforça de me démontrer le danger de la production croissante de l'Algérie, laquelle, me dit-il, si nous n'arrivons pas à y mettre un frein, ruinera à brève échéance la production métropolitaine.

Dans l'Hérault, la vigne a beaucoup souffert et la récolte est certainement réduite des deux tiers. Certains vignobles sulfatés jusqu'à vingt fois paraissent à peu près bien au point de vue feuillage, mais le mildiou de la grappe a fait ses ravages. Dans ceux-là aussi, il n'y aura pas une demi-récolte. De plus, ce n'était pas encore mûr et la pourriture grise commençait.

Je visitai en passant le vignoble de la Compagnie des Salins du Midi ; ce vignoble a une superficie d'environ 350 hectares ; là, tout est perdu ; à mon avis, il n'y aura pas 400 hectos de vin.

A Frontignan, on n'escompte qu'un quart de récolte. A Mézès, les vignes sont un peu plus belles. A Marseille, les ravages sont grands.

Sur les quais de Cette, arrivages de vins nouveaux algériens et tunisiens.

Le 16, en compagnie de M. Nougaret, j'ai visité les vignobles de Montblanc, Bessan, Saint-Thibéry, Nézignan, Levesque, Pizenas, Montgnae,

Quelques Recettes

Pour faire un bon pâté de lièvre. — Le lièvre, une fois dépouillé et vidé, on le coupe en morceaux et on enlève la chair en grattant les os à l'aide de vieux rasoirs ou de couteaux très affilés. C'est le travail le plus long et le plus fastidieux de toute l'affaire. Pour un lièvre de cinq livres environ, on s'est procuré une bonne livre de veau et autant de porc frais, qu'on découpe en morceaux à peu près de la taille des lamelles de la chair du lièvre. On peut également hacher le tout, mais à notre opinion, le pâté a moins de goût. On se munira aussi de bandes de lard gras.

Prendre une terrine avec couvercle allant au four. Bien garnir le fond et les parois avec des panées de lard. Entasser le lièvre, le porc et le veau, mélangés par couches pour faire le fond de la terrine. Bien saler, bien poivrer ; arroser de vieille fine, répandre des débris de fleurs de thym et du laurier haché très fin. Deux ou trois clous de girofle. Recommencer à garnir la terrine jusqu'en haut tout en assaisonnant et en mélangeant quelques gouttes de fine au fur et à mesure, le tout jusqu'à concurrence d'un verre à vin ordinaire. Ce pâté doit être très aromatisé et assaisonné.

Lorsque la terrine est bien pleine (on peut, pour compléter, ajouter par places de la chair à saucisses) on recouvrira le tout d'une couche de lard de lard qui formera bien. Poser le couvercle et le fermer bien hermétiquement avec de la pâte de farine. Faire cuire deux heures au moins à four doux. Servir bien froid. Ne pas démolir le pâté, de préférence. Placé dans un endroit froid, il se conservera aisément sept ou huit jours.

Lapin à la Flamande. — Découper le lapin et le faire revenir vivement au beurre avec quelques oignons ; mouiller d'un bon verre de vin rouge et flet de vinaigre ; assaisonner de sel et poivre. Ajouter une livre de pruneaux et 250 grammes de raisins et laisser cuire lentement. Finalement, lier le fonds avec un peu de beurre.

Enfin, d'après divers renseignements, les Pyrénées-Orientales ne donneraient pas plus de 60 % d'une récolte normale.

On peut donc conclure que la production des quatre gros départements variera entre 16 et 18 millions d'hectos ; peut-être même y aura-t-il des surprises désagréables, car, au moment où je quittais Nîmes, un orage formidable, accompagnée d'une pluie torrentielle, s'abattait sur la région.

Partout, j'ai reçu le meilleur accueil. Tous ces Messieurs, notamment MM. de Crozais, Martin et Nougaret, se sont efforcés de faciliter l'accomplissement de ma mission.

M. de Crozais m'a fait savoir qu'il se proposait de venir dans notre région sitôt ses vendanges terminées.

22 septembre 1932.

Machines Agricoles



Tarares

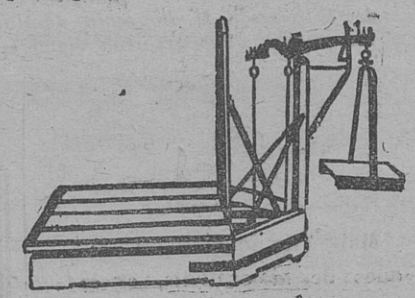
TARARES CRIBLEURS munis de cinq grilles et deux cribles ; modèles sérieux se faisant avec ferrure à droite, à gauche, ou ferrure d'angle, au choix :

Débit	Largeur	Prix
8 à 12 hectolitres	0 ^m 65	275 fr.
12 à 16 —	0 ^m 70	300 —
20 à 25 —	0 ^m 82	345 —
25 à 30 —	0 ^m 86	370 —
30 à 35 —	0 ^m 90	395 —
35 à 40 —	1 ^m	425 —
40 à 45 —	1 ^m 10	450 —

Ces prix s'entendent franco toutes gares. Remise à nos Adhérents. Modèles Ensacheurs-Cribleurs sur demande et tous autres modèles.

Bascules décimales

Bonne construction courante. Marque réputée



Forces	Poids	Prix
100 kil.	120 fr.	135 fr.
200 —	140 fr.	155 fr.
300 —	170 fr.	185 fr.
500 —	220 fr.	250 fr.

Modèles extra. Renforcé, en chêne verni seulement, majoration de 20 fr. Plus valeur pour crochet de sûreté : 18 fr. — Taxe de vérification première : 6 fr. 75. — Prix départ usine. Remise aux adhérents.

Bascules Romaines

Equippées avec nouveau fléau breveté. Bonne construction courante.

Forces	Poids	Prix
100 kil.	220 fr.	230 fr.
200 —	240 fr.	250 fr.
300 —	270 fr.	280 fr.
500 —	350 fr.	370 fr.

Autres fabrications sur demande. Taxe de vérification première : 12 fr. 25 ou 17 fr. 15. Prix départ usine. Remise aux adhérents.

Basculiers fariniers. Basculiers pese-fûts et basculiers pese-bétail : Nous consulter.

Moulins Agricoles

MOULINS GROS MODELES avec meules en composition émeraude-silex, à longue durée, pouvant moulin à l'importe quel degré de finesse toutes graines et tous produits divers. Le réglage s'opère une fois pour toutes. Un levier à excentrique supprime instantanément le contact des meules, sans modifier le réglage, d'où une supériorité énorme sur les autres systèmes. Roulements doux, à l'abri des poussières ; graissage par « Stauffer » ; fonctionnement silencieux.

N° 1, sur pieds bois, avec manivelle et volant, deux vitesses, meules de 170 m/m., débit 40 à 80 litres à bras. 310 fr.

N° 2, sur pieds bois, avec deux manivelles et volant, meules de 220 m/m., débit 80 à 100 litres, à bras. 520 fr.

N° 2, sur colonne en fonte, avec poulie-volant, sans manivelle, pour moteur, débit 150 à 200 litres. 520 fr.

Ces différents moulins sont livrés avec meules pour grains durs. Pour l'avoine, demander meules spéciales. Remise à nos adhérents.

par « Stauffer » ; fonctionnement silencieux.

N° 1, sur pieds bois, avec manivelle et volant, deux vitesses, meules de 170 m/m., débit 40 à 80 litres à bras. 310 fr.

N° 2, sur colonne en fonte, avec poulie-volant, sans manivelle, pour moteur, débit 150 à 200 litres. 520 fr.

Ces différents moulins sont livrés avec meules pour grains durs. Pour l'avoine, demander meules spéciales. Remise à nos adhérents.

Remise à nos adhérents.

Remise à nos adhérents.

Remise à nos adhérents.

Remise à nos adhérents.

Remise à nos adhérents.

Remise à nos adhérents.

Remise à nos adhérents.

Remise à nos adhérents.

Remise à nos adhérents.

Remise à nos adhérents.

Remise à nos adhérents.

Remise à nos adhérents.

Remise à nos adhérents.

Remise à nos adhérents.

Remise à nos adhérents.

Remise à nos adhérents.

Remise à nos adhérents.

Remise à nos adhérents.

Remise à nos adhérents.

Remise à nos adhérents.

Remise à nos adhérents.

Remise à nos adhérents.

Nombreux modèles des meilleures marques, pour marche à bras, au manège, ou au moteur. Voici un aperçu de quelques types :

PEITITS MOULINS-CONCASSEURS avec distributeur automatique convenant pour moulin et concasser :

blé, orge, sarrasin, fèves, pois, etc... Finesse de mouture réglable au moyen d'une vis, qui éloigne ou rapproche les meules. Celles-ci sont en fonte trempée, d'une dureté exceptionnelle et se remplacent après usure.

N° 1, sur pieds bois, avec manivelle et volant, deux vitesses, meules de 170 m/m., débit 40 à 80 litres à bras. 310 fr.

N° 2, sur pieds bois, avec deux manivelles et volant, meules de 220 m/m., débit 80 à 100 litres, à bras. 520 fr.

N° 2, sur colonne en fonte, avec poulie-volant, sans manivelle, pour moteur, débit 150 à 200 litres. 520 fr.

Ces différents moulins sont livrés avec meules pour grains durs. Pour l'avoine, demander meules spéciales. Remise à nos adhérents.

N° 1, sur pieds bois, avec manivelle et volant, deux vitesses, meules de 170 m/m., débit 40 à 80 litres à bras. 310 fr.

N° 2, sur colonne en fonte, avec poulie-volant, sans manivelle, pour moteur, débit 150 à 200 litres. 520 fr.

Ces différents moulins sont livrés avec meules pour grains durs. Pour l'avoine, demander meules spéciales. Remise à nos adhérents.

Remise à nos adhérents.

Remise à nos adhérents.

Remise à nos adhérents.

Remise à nos adhérents.

Remise à nos adhérents.

Remise à nos adhérents.

Remise à nos adhérents.

Remise à nos adhérents.

Remise à nos adhérents.

Remise à nos adhérents.

Remise à nos adhérents.

Remise à nos adhérents.

Remise à nos adhérents.

Remise à nos adhérents.

Remise à nos adhérents.

Remise à nos adhérents.

Remise à nos adhérents.

Remise à nos adhérents.

Remise à nos adhérents.

Remise à nos adhérents.

Remise à nos adhérents.

Remise à nos adhérents.

Trieurs à Grains

Se font à un seul diviseur (pour semence de blé) 6 résultats ; ou à deux diviseurs (pour toutes céréales) 8 résultats. En une partie, ou deux parties pour être plus transportables.

POUR GROSSE EXPLOITATION (rendement 5 à 7 hectolitres)

En une partie...	2.220 fr.	2.350 fr.
En deux parties...	2.280 fr.	2.400 fr.

POUR MOYENNE EXPLOITATION (rendement 3 à 4 hectolitres)

En une partie...	1.600 fr.	1.850 fr.
En deux parties...	1.790 fr.	1.940 fr.

POUR PETITE EXPLOITATION (En une partie)

Rendement 1 hl. 1/2	1.130 fr.	1.250 fr.
— 2 hl.	1.380 fr.	1.510 fr.

Tous autres modèles et catalogues sur demande. Ces prix s'entendent départ et remise à nos adhérents.

Remise à nos adhérents.

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