

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



ACCORDS COMMERCIAUX : Les négociations envisagées, entre la France et l'Allemagne, en vue de la révision de l'accord commercial du 17 août 1927, ont commencé à Berlin le 21 novembre. Les agriculteurs n'y sont pas représentés. Vont-ils faire les frais de ces nouveaux accords ?

NOS VINS EN ANGLETERRE : Le Gouvernement britannique vient d'élever de 3 fr. 12 à 4 fr. 16 par litre, la taxe qui frappe nos vins ordinaires français à leur entrée en Angleterre. Et les noms les plus fameux de la Bourgogne et du Bordelais sont souvent usurpés là-bas par les marques de vins australiennes et sud-africaines.

FOIRE AUX MIELS : La Société d'Agriculture de la Loire-Inférieure organisera, à Saint-Nazaire, une Foire aux miels qui durera les 2, 3 et 4 décembre, dans le but d'étendre sa consommation et d'en faire connaître les propriétés bienfaisantes.

L'OFFICE INTERNATIONAL DU VIN, qui comprend les représentants de 14 pays viticoles, se réunira les 15 et 16 décembre, à Paris, au Ministère des Affaires Étrangères. Le Comité d'étude : La question de la prohibition, l'emploi des alcools de vin et de l'alcool carburant ; la journée internationale de la propagation du raisin ; le problème viticole, etc...

L'ESCARGOT, toutes proportions gardées, est le plus fort des animaux. En tenant compte de son poids, il est plus fort qu'un cheval, qu'un éléphant ou même un gros tracteur automobile ! Un bon escargot, assure notre confrère « L'Acclimatation », peut tirer un objet pesant 200 fois plus que lui !

Le Congrès de l'Élevage de 1932

Ce congrès, actuellement en préparation, aura lieu à Paris en décembre prochain.

Son programme marque un objectif à la fois technique et pratique. Les questions ci-après y sont, en effet, inscrites :

Syndicats d'élevage ; Syndicats de contrôle ; Livres généalogiques ; Réglementation de la Monte publique des taureaux ; Assurances mutuelles contre la mortalité du bétail ; Problèmes commerciaux et Production animale ; Etude d'un meilleur aménagement général de l'élevage.

Le programme détaillé sera adressé à toute personne en faisant la demande à la Société Nationale d'Encouragement à l'Agriculture, 5, avenue de l'Opéra, à Paris (1^{er}).

Communications des pièces cadastrales

En vertu de l'art. 37 du décret du 7 messidor an XII et d'un avis du Conseil d'Etat du 18 août 1807, tout citoyen peut être admis à prendre, sur place et sans frais, connaissance des pièces cadastrales déposées dans les archives de la mairie. La communication est donnée sous la surveillance et la responsabilité du maire. En droit strict, seul un simple examen à vue peut être autorisé. Cependant il a toujours été admis que les intéressés peuvent recueillir des notes au cours de leurs recherches, faire même le croquis de quelques parcelles, à condition de prendre toutes les mesures de précautions nécessaires, et, en particulier, de ne pas employer ni compas, ni autres instruments pouvant détériorer le plan. Cette communication sur place est entièrement gratuite.

(Q. Q. 12 juillet 1932, question 257.)

L'Office national du Blé

Judi soir 17 novembre, à l'heure où nous mettions sous presse, la Chambre des députés a voté la création d'un Office national du Blé.

Elle l'a fait en adoptant, par 371 voix contre 167, l'ordre du jour déposé par MM. François Albert et Léon Blum, après de longs et laborieux débats nocturnes.

Cet ordre du jour prévoit :

1^o La stabilisation des cours des blés jusqu'à la prochaine récolte, etc...

2^o Le maintien de ces cours, par achat par l'Etat des excédents, etc...

3^o La révision des prix de mouture et de panification, etc...

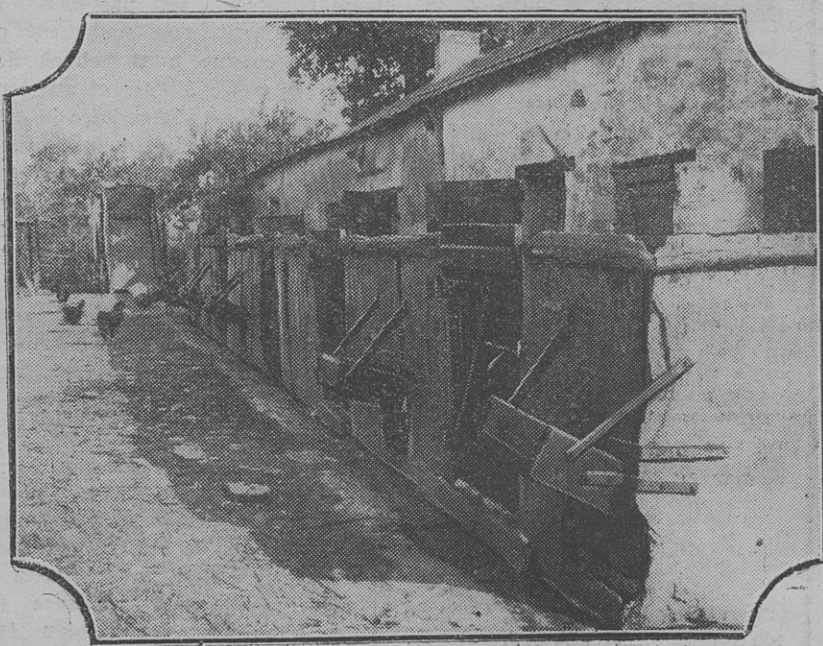
4^o La création immédiate d'un Office national des céréales panifiables. Celui-ci, sous le contrôle direct des ministres, sera SEUL chargé de diriger TOUTES les opérations d'importations, exportations, etc..., stockage, warrantage, financement, stocks de sécurité, compensation, report, en procédant lui-même à des achats directs sur les marchés régionaux à l'aide de crédits nécessaires, demandés au Parlement, aux Caisses d'épargne, de Dépôts et Consignation, etc...

C'est la mise entre les mains de l'Etat du marché du froment de France. Théoriquement il sera maître des prix. Disons le mot, c'est la Socialisation de la récolte. — En principe, de tels errements peuvent avoir une portée incalculable. Si l'Etat devient maître de la stabilisation, il est maître de la hausse, il est aussi maître de la baisse. Suppression du jeu de la liberté commerciale, de la liberté tout court.

Nous avons dit théoriquement, car si les articles 1 et 2 sont entérinés, leur réalisation est très incertaine. La taxation du blé agit pour empêcher la hausse, elle n'a jamais agi pour empêcher la baisse. Toutes les doctrines de l'Histoire économique sont là pour nous apprendre qu'il en est ainsi. Vite il s'organise un marché clandestin au-dessous de la taxe officielle. Celui qui a besoin de vendre, parce qu'il ne peut attendre son tour (c'est une fatalité qu'il y ait), vend en concédant à l'acheteur bénévole une baisse discrète sur le cours fixé solennellement, et ainsi de suite, jusqu'au prix implacable de l'offre et de la demande.

Les édits de maximum et de minimum de Louis XIV, ceux de la Convention, furent draconiens ; ils n'amenèrent rien que le désordre. Quelques favoris et compères.

UNE BELLE PORCHERIE



A M. Pierre Gerlaud, au Rocher, Safré (Loire-Inférieure)

Rappelons que M. GERLAUD a obtenu cette année le 1^{er} prix des Concours Cultureaux, dans la catégorie des grandes exploitations. Il exploite cette ferme de 32 hectares depuis 1928 et a fait de gros efforts d'améliorations. Bons blés, belles cultures sarclées, chaulage des prairies, Bétail Maine-Anjou en bonne voie de sélection. Chevaux type demi-sang. Matériel agricole complet. Toutes nos félicitations à M. Gerlaud, qui est membre de notre Syndicat depuis de longues années.

Un Brin de Causette...

Décidément, les agents du Fisque ont du fil à retordre, pour faire rentrer la bonne galette dans la Caisse commune. Depuis la guerre les Français, comme les autres, ont appris la manière de « camoufler », pour abriter leurs pauvres quatre sous. — Pourquoi s'étonner de ça, c'était bien naturel de vouloir conserver, devers soi, l'argent qu'on a eu tant de mal à gagner...

Ouais ! mais l'Etat l'entendant point de c'oreille là ! Y lui fallant beaucoup d'argent pour boucher les trous, équilibrer un budget formidable. Alors, c'est la bataille, la chasse aux carottiers qui cherchent à dissimuler leurs bénéfices, ou ben leurs rentes. Avez-vous point lu, dans les dernières gazettes, ces fameuses affaires de fraudes fiscales, oùqu'il y a plusieurs centaines de resquilleurs qu'avaient placés leur galette, dans des Banques Suisses et qui touchaient la rente, en cachette, pour payer l'impôt de 20 % ? Les vilains tuteurs pincés à présent et comme de juste on va leur serrer le ki-ki, pour leur apprendre à faire des vilains coups pareils. Et pensez donc, dans la charrette des condamnés, y a des hauts dignitaires, des députés, des gens comme tout l'monde, des p'tits rentiers, qui voulaient point se faire « convertir » ou enlever tout leurs plumes, rapport qu'ils en ont perdu assez.

Si l'Etat était pu raisonnable (au lieu de chercher à tuer la poule aux œufs d'or) y aurait ben moins de fraudeurs et de carottiers. Car, enfin, si le Français est rouspéteur par nature, c'est tout même un bon gars, qui marche et qui paye en rouspétant, qu'a supporté ben des sacrifices et qu'en supporterait encore... Mais que diable, ça serve à quelque chose ! Tenez, j'on lu ces lignes l'autre soir, dans « Le Petit Parisien », journal d'informations :

« L'Etat est propriétaire... Que deviendrait l'Etat si les propriétaires privés administraient leurs biens comme lui, en engageant les dépenses cent fois plus fortes que les bénéfices ? »

« L'Etat est industriel et a cette chance de pouvoir supprimer toute concurrence dans les industries qu'il dirige — qu'il dirige mal. Il devrait faire fortune et il fait ruineusement faillite tous les ans. »

« Un particulier qui obtiendrait le monopole de la vente des cure-dents gagnerait un milliard par an. L'Etat avec ses monopoles formidables et ses tarifs extrêmement élevés, ne gagne pas un demi-liard... »

« Si les citoyens appliquaient les méthodes de l'Etat, tous les citoyens devraient coucher à l'assise de nuit. Mais il n'y aurait plus d'assises de nuit, car il n'y aurait plus d'argent pour les entretenir. »

Qu'en pensez-vous, les amis, et quoi que c'est que vous direz demain quand c'est qu'on aura un « Office de Blé », un « Office des Patates », un « Office de la Viande »... que l'Etat dirigera nos affaires et fera monter ou baisser nos marchandises, d'un coup de baguette magique ? L'Etat aura l'œil partout — l'œil fiscal comme de juste — prêt à pincer ceusses qui chercheront à le carotter, ou à réquisitionner no grain, pour alimenter, à bon compte le reste de la population !

maître jennost

L'emploi des Lies et Tartres

Le séjour du vin dans les foudres donne lieu à la formation de deux dépôts distincts par suite de la précipitation graduelle de toutes les particules solides qui troublent le liquide au moment du décuage. L'un de ces dépôts est constitué par une boue épaisse accumulée au fond des récipients ; c'est la lie de débouillage ; l'autre est adhérent aux parois : c'est le tartre. Au moment des soutirages, ces dépôts doivent toujours être recueillis avec soin, soit pour en faire la vente, soit pour les utiliser directement au vignoble.

La quantité de lies varie avec la nature et la qualité des vins. Tandis que ceux corsés, fortement colorés, donnent un dépôt considérable, les vins verts et peu chargés en couleur ou provenant de vendanges choisies n'en fournissent qu'un bien faible. En moyenne, ces lies représentent environ un vingtième du volume du vin.

Les lies ont une composition complexe. Elles renferment du phosphate de chaux, du tanin, des substances azotées, sulfate de potasse, et surtout de la crème de tartre (bitartrate de potasse) et du tartrate de chaux. C'est pour en extraire ces deux derniers produits que l'industrie achète les lies ; mais on peut les utiliser également à l'amélioration des vins, la fabrication du vinaigre, de vins, de lie ou d'eau-de-vie.

Mais il faut avant tout, soit par décantation, soit par filtrage, enlever le vin dont elles sont imprégnées. Pour cela, lorsqu'on procède au soutirage, on réunit dans un récipient parfaitement propre et mûché, les lies de plusieurs futaillies ; ce récipient est rempli autant que possible, ouillé s'il est besoin, bouché, placé à demeure et laissé au repos une quinzaine de jours. Au bout de ce temps, on procède au soutirage de la partie limpide à l'aide d'un siphon.

Lorsque cette première opération est faite pour toutes les futaillies, on réunit ensemble les grosses lies que l'on décante à nouveau après un repos de quelques jours.

L'extraction du liquide est ensuite complétée, en soumettant à une forte pression les lies préalablement logées dans des sacs de toile ; celles-ci sont mises à sécher et leur dessiccation est complétée, on les dispose dans des caisses en ayant soin de bien tasser.

La valeur de ces lies dépendent de leur richesse en crème de tartre, richesse qui varie de vingt à soixante dix pour cent. Il est très important pour le cultivateur de savoir déterminer lui-même cette valeur. Les courtiers et les négociants emploient l'essai à la casserole, procédé simple et expéditif que tout viticulteur doit connaître. Vingt-cinq grammes de lie sont pulvérisés et mis dans une casserole contenant un litre d'eau ; on fait bouillir pendant dix minutes, après quoi on retire du feu pour laisser au repos cinq minutes, afin de permettre le dépôt des impuretés. On décante le liquide dans un vase à fond plat. Après un nouveau repos d'une douzaine d'heures, la crème de tartre se dépose au fond du vase ; on jette l'eau, puis on fait sécher les cristaux dont le poids indiquera la richesse en crème de tartre.

Le tartre, qui constitue un dépôt adhérent aux parois des foudres est, au point de vue commercial, un résidu plus important. Il est presque exclusivement composé de cristaux de crème de tartre (70 %) et de tartrate de chaux (10 %). Aussi est-il d'une vente courante.

Dans la majorité des cas, cette vente se fait à forfait par foudre ou par hectolitre de vin et c'est l'acheteur ou un de ses ouvriers qui détache du bois, à l'aide d'une hachette, le tartre qui y adhère fortement. Parfois le bois est entamé et le mastic placé entre les douilles enlevé sur certains points par les-

quels des fuites se produisent au moment du remplissage.

Cet inconvénient grave serait évité si le propriétaire avait soin de faire opérer le détartrage par son personnel, pour vendre ensuite le tartre au poids. Du reste il ne faut pas ignorer qu'il y a une très grande utilité à ne pas opérer à fond ce détartrage, à moins que le dépôt soit trop abondant. Dans bien des cas, le tartre pourra être nécessaire pour produire sur le vin de l'année suivante une amélioration de la qualité.

Comme pour les lies, le viticulteur a tout intérêt à connaître le degré du tartre qu'il veut vendre. L'essai est identique à celui que nous avons indiqué plus haut, mais il ne faut le faire porter que sur dix grammes seulement.

Les liquides extraits par les décantations successives des lies ne sont autres que du vin ; il peut être utilisé soit directement pour la consommation après collage, soit pour fabriquer du vinaigre ou produire de l'eau-de-vie.

Pour ce dernier cas, le procédé consiste à distiller la lie en nature ; on l'étend de trois fois son volume d'eau et après l'avoir passée au tamis pour enlever les parties solides, on opère séparément la distillation de ces dernières et du liquide. L'eau-de-vie ainsi obtenue est moins franche que celle du vin, mais d'un bon goût.

Lorsque les lies n'accusent qu'une faible teneur en crème de tartre, le viticulteur n'a pas grand avantage à les vendre. Il est de beaucoup préférable dans ce cas de les utiliser comme engrais. Elles renferment en effet une proportion élevée de potasse, de un à trois pour cent d'azote et un peu d'acide phosphorique.

Jean D'ARAULES,

Professeur d'agriculture.

(Reproduction interdite.)

LES ELECTIONS aux Chambres d'Agriculture en Février 1933

Par circulaire du 7 novembre 1932, M. le Ministre de l'Agriculture a invité MM. les Préfets à prendre toutes dispositions utiles pour que l'arrêté préfectoral de convocation des électeurs soit affiché dans toutes les Mairies avant le 31 décembre 1932.

Cet arrêté fixera la date des élections pour : 1^o les élections au suffrage universel dans les arrondissements ou circonscriptions électorales soumises à renouvellement (quatre membres par arrondissement), M. le Ministre de l'Agriculture recommande le dimanche 5 février 1933 pour le premier tour de scrutin ; 2^o les élections au scrutin de liste départemental, dans tous les départements, pour le renouvellement des délégués des Associations agricoles (un membre par arrondissement). Le premier tour aura lieu le troisième dimanche qui suivra la proclamation des résultats définitifs des élections au suffrage universel.

Les listes de candidats doivent être déposées douze jours au plus tard avant celui du scrutin (c'est-à-dire avant le 24 janvier 1933 pour les élections au suffrage universel dans le cas où le premier tour serait fixé au dimanche 5 février).

Les électeurs (électeurs individuels et Associations) et les candidats trouveront tous les renseignements désirables dans une brochure, « Les Elections aux Chambres d'Agriculture » (2^e édition, revue et complétée, mise à jour au 15 octobre 1932) qu'ils pourront se procurer (prix de l'exempl. 3 fr. franco) au Secrétariat de l'Assemblée des Présidents des Chambres d'Agriculture, 33, rue d'Amsterdam, à Paris (8^e).

CE JOURNAL EST LE MEUX INFORMÉ ET LE PLUS VIVANT DES HEBDOMADAIRES AGRICOLES. REPANDEZ-LE AUTOUR DE VOUS.

Noire Organisation Maraîchère

Ce que l'on voit aujourd'hui

par VINET père

Depuis plusieurs années tous les journaux qui s'intéressent à l'agriculture, à l'horticulture et à la culture maraîchère, mènent une vive campagne pour la standardisation. De là sont nés une foule de savants, théoriciens, qui prétendent enseigner aux cultivateurs professionnels quels sont leurs intérêts. Ils sont surtout bien placés pour faire voter par le Parlement des crédits importants (20.000.000 de francs) dont ils entendent être les seuls dispensateurs. Ce sont ces divinités supérieures qui siègent dans les ministères dont parlait le rapporteur général du Congrès international des fruits et primeurs, à Strasbourg, en 1928.

Etes-vous professionnel, chef de groupement horticole qui a fait ses preuves depuis de longues années, si vous ne partagez pas les vues de certains conférenciers officiels, n'essayez pas de prendre la parole. Vous êtes des incriminés, quelque service que vous puissiez avoir rendu à votre corporation, et n'avez pas la prétention de faire profiter votre groupement de la part légitime qui devait lui revenir des libéralités du Parlement. Votre groupement est inconnu au Ministère de l'Agriculture, telle a été la réponse d'un délégué du Ministère de l'Agriculture, à une récente réunion qui avait été organisée dans une ville de l'Ouest, dans le but de former une Fédération de tous les groupements du Val de la Loire et de créer une marque unique dans cette région. Voyez quelle belle œuvre. Aussi elle méritait de participer largement aux libéralités parlementaires, à l'exemple du Comité de Strasbourg, qui s'est vu allouer 700.000 francs, de même que certain groupement du Midi, qui ont la tête des malins qui ont su se faire nommer de la Commission de répartition, afin que leur groupement puisse profiter de ces libéralités.

Le Comité de Strasbourg a-t-il répondu à toute l'espérance que l'on avait fondé sur lui ? Il serait permis d'en douter. Le fameux règlement sur les expertises au départ, dont personne ne pense à profiter et dont les experts eux-mêmes se trouvaient dans un grand embarras pour le mettre en pratique, par exemple pour classer les pommes en cinq catégories, chose qui serait difficile : les contrées qui ne possèdent que des fruits blancs ou jaunes ne pourraient profiter de la marque « extra » tout en étant de qualité supérieure à des pommes rouges. Si on s'en tient à la grosseur, ce ne sont pas toujours des fruits de qualité supérieure : une pomme d'Anjou, qui est d'un petit volume, est cependant de qualité supérieure à la variété « Ménagère », qui est très grosse. Il en est de même des poires, dont nombre de variétés françaises, moyennes, sont cependant de toute première qualité.

On s'efforce de préparer le commerce d'exportation pendant que tous les pays voisins nous ferment leurs portes, et pendant ce temps l'étranger inonde nos marchés intérieurs de leurs produits, certainement inférieurs à nos bonnes variétés françaises.

Ne mettons pas la charnue devant les beaufs, commençons donc par défendre nos propres marchés. Apprenons aux producteurs à produire de beaux et bons fruits, sains ; à les emballer avec précaution ; à avoir des emballages appropriés, plutôt petits que trop grands. Le plus généralement, les produits se vendent mieux : deux petits colis sont toujours de vente plus facile qu'un grand, surtout s'ils sont bien présentés et surtout sans fardage. Qu'ils prennent l'habitude de livrer. Leur marchandise en emballage perdu, c'est-à-dire sans retour. S'ils ne

peuvent vendre eux-mêmes leurs produits, qu'ils s'adressent à un commissionnaire consciencieux (il y en a encore), ils obtiendront des prix avantageux et profiteront de ses conseils et de ses observations pour une meilleure présentation, s'il y a lieu. En agissant ainsi, ils auront vite fait d'évincer la plus grande partie des fruits étrangers. Ceux qui ont une certaine quantité de marchandise n'hésitent pas à se rendre sur les grands marchés, voir par eux-mêmes la façon dont sont présentés les produits qui leur font concurrence. Qu'ils s'efforcent de faire une présentation au moins égale, sinon supérieure, et en faisant ainsi, s'ils ont bien travaillé, si leurs envois sont réguliers, ils auront vite fait de se créer une marque personnelle et recueilleront des prix avantageux qui les récompenseront largement des efforts qu'ils auront fait.

Ce que je viens de dire pour les fruits peut aussi bien s'appliquer aux légumes. Efforcez-vous de faire de beaux produits. Ne fardes pas votre marchandise, quelle soit emballée avec soin. Faites en sorte d'avoir des envois suivis, et les régulateurs couronneront vos efforts.

Etes-vous plusieurs producteurs dans la même région ? groupez-vous pour faire vos achats d'emballages en commun, de même que tous les accessoires dont vous pouvez avoir besoin. Vous aurez des prix plus avantageux et vos emballages seront mieux soignés.

Voulez-vous un exemple ? Il y a une cinquantaine d'années, la région nantaise faisait peu d'exportation de légumes, mais depuis la guerre, la culture maraîchère a pris un essor considérable, et les groupements nombreux de producteurs se sont, depuis quelques années, réunis en Fédération, sous le nom de FÉDÉRATION DES GROUPEMENTS DES PRODUCTEURS MARAÎCHERS DE NANTES ET DES ENVIRONS.

Cette Fédération a pour président M. BÉGIN, qui est un ancien professionnel, qui ne marchandait ni son temps ni ses peines et qui a à cœur de mener son œuvre à bien, dans l'intérêt de tous. Cette Fédération a ceci de particulier, que tous les groupements qui en font partie conservent toute leur indépendance ; chaque producteur possède son numéro d'ordre, qui est reproduit sur tous ses emballages, ainsi que son nom. Il emballa lui-même sa marchandise et la conduisit à la gare, et a ses marchands particuliers. Après des discussions fort laborieuses, il a été convenu que tous les membres de la Fédération se serviraient d'emballages légers uniformes et sans retour. Une marque unique peut être collée sur chaque colis, sur laquelle est inscrit le numéro ou le poids du contenu. Mais c'est ici que l'on apprécie le rôle de la Fédération : Toutes les expéditions qui portent la marque spéciale de la Fédération et qui doivent être standardisées, sont soumises à un contrôle rigoureux avant départ, pendant la saison où l'exportation bat son plein. Il est nommé chaque jour deux experts, pris à tour de rôle, et désignés par le secrétaire de la Fédération. Ils ont pour mission de vérifier toutes les expéditions qui portent la marque spéciale de la Fédération et de la retirer sur toute expédition qui ne serait pas conforme aux décisions prises en assemblée générale. Cette vérification est faite en présence de l'expéditeur lui-même. En cas de contestation avec les experts, ceux-ci peuvent prendre à témoin un autre confrère présent et leur décision devient irrévocable et immédiatement exécutoire ; ainsi se trouve simplifiée, d'une façon élégante, la fameuse question de vérification, sans intervention officielle, et qui a donné pleine satisfaction pendant la dernière campagne, et elle constitue en même temps un précieux stimulant.

Chaque sociétaire encore peu au courant, peut se rendre compte par lui-même de la manière dont procèdent les pionniers qui les ont précédés et qui peuvent être pris en exemple.

Le président de la Fédération, avec le concours du bureau, traite tous les marchés d'emballages et d'approvisionnement nécessaires à la Fédération, qui y trouve des avantages très appréciables, et contrairement à certains préjugés, les jeunes producteurs peuvent, eux aussi, profiter des prix avantageux ainsi obtenus.

Conclusion : Il serait à souhaiter que notre Chambre d'Agriculture fit, elle aussi, entendre sa voix en faveur de cette culture maraîchère, qui est le véritable laboratoire de la culture intensive et une source de richesse pour le département.

Un vieux professionnel qui depuis plus de cinquante ans suit attentivement les questions d'exportation, et

Un ami de la terre,
VINET père.

**agriculteurs...
mieux vaut tard
que jamais...
vous pouvez encore
épandre votre
Superphosphate de chaux.
Il peut être appliqué
en tous temps,
commandez
tout de suite**

POUR ALLÉGER LE MARCHÉ DU BLÉ Organisation d'un dépôt de 6 millions de quintaux

Par décret en date du 12 octobre 1932, le Gouvernement a décidé d'alléger le marché du blé d'au moins 6 millions de quintaux, à reporter sur la prochaine campagne, par l'ins-titution d'un système très simple de conservation et de report de blé à la ferme.

Une prime de report d'environ 10 francs par quintal sera accordée aux producteurs qui s'engageront à conserver une partie de leur récolte — de 10 à 500 quintaux — jusqu'au 30 septembre 1933.

L'opération nouvelle du report à la ferme ne change rien aux opérations de stockage coopératif pour la vente échelonnée, qui continuent à se développer indépendamment — dans les conditions actuelles. Le « blocage » d'une quantité de blé égale à un mois de consommation doit rétablir la situation du Marché, comme en 1929, année de récolte très supérieure, l'exportation de 5 millions de quintaux a sauvé le Marché du blé. La réalisation du report à la ferme est d'une extrême simplicité.

a) Les « producteurs », membres d'un groupement agricole (Association, Syndicat ou Coopérative) s'engagent, vis-à-vis de ce groupement, à conserver, soit en gerbes, soit en grains, une partie de leur récolte (au maximum la moitié).

b) Les groupements recueillent les souscriptions de leurs membres et s'engagent par contrat, vis-à-vis du Ministère de l'Agriculture, à vérifier que le cultivateur garde bien effectivement son blé.

c) Les groupements, à l'expiration du contrat, recevront le montant global de la prime qu'ils répartiront entre leurs membres souscripteurs.

L'organisation rapide du report de

6 millions de quintaux est le facteur essentiel de la résistance de la culture contre l'effondrement des cours. En bloquant « hors marché » une petite partie de la récolte, le reste de la récolte vendue pendant cette campagne se vendra mieux.

Toutes les difficultés d'application seront résolues dans l'esprit le plus large et avec le désir de favoriser au maximum le développement des opérations de stockage individuel, ainsi que le précise une circulaire de M. le Ministre de l'Agriculture en date du 14 novembre.

D'autre part, il a été demandé si, en cas de hausse marquée du blé, les détenteurs de stocks seraient obligés d'attendre obligatoirement la fin du contrat pour vendre les quantités stockées. Si la hausse est déterminée par une pénurie momentanée de marchandises, il est évident que le Ministère envisagera avec faveur des mesures qui permettraient tout à la fois d'alimenter régulièrement le marché et de faire profiter les agriculteurs qui auront stocké d'une plus-value qu'ils auront contribué eux-mêmes à créer.

Dans le même ordre d'idées, des modifications pourront être apportées, en ce qui concerne la date primitivement fixée au 30 septembre, à laquelle doivent prendre fin les contrats. Les demandes qui pourraient être faites à ce sujet — notamment par les Associations agricoles de la région méridionale — seraient examinées avec bienveillance. Enfin la crainte des pénalités a pu impressionner certains agriculteurs. La suppression de la prime ne sera évidemment appliquée qu'en cas de mauvaise foi constatée et de violation systématique du contrat. En cas d'avarie ou de mauvaise conservation des lots, des autorisations

seront données en vue de permettre une liquidation prématurée du stock. Dans certaines régions, le plafond de 500 quintaux indiqué comme maximum par exploitation, pourrait être augmenté et porté à 1.000 quintaux et même au-delà.

Il semble donc que ces améliorations au régime du stockage doivent avoir pour effet — ce qui est leur but — de maintenir les cours du blé en évitant l'apport sur le marché des quantités qui pourraient être utilement stockées et qui par leur mise en vente trop hâtive, risqueraient de compromettre les efforts persévérants réalisés jusqu'à ce jour par le Gouvernement et par les Agriculteurs.

A. CHAQUIN,
Directeur des Services Agricoles
de la Loire-Inférieure

Les Ulcères

La cicatrisation des ulcères, en particulier de

L'Ulcère Variqueux
est longue et difficile, souvent impossible à obtenir avec les traitements classiques, par suite du manque de vitalité des tissus.

Un nouveau gaz :

L'OCTOZONE

grâce à ses propriétés revitalisantes et radio-actives, agissant sur l'économie générale, redonne aux tissus malades cette vitalité qui leur manquait et permet une guérison rapide de l'ulcère.

Applications, sous contrôle médical permanent, tous les jours, au

Centre de Traitement par l'Octozone
18, rue Lafayette, NANTES, Tél. 147.63.
Consultations par médecin spécialiste.

LES ARBRES FRUITIERS La Plantation de Novembre

En principe, la chute des feuilles marque la meilleure époque de plantation de l'arbre en général et de l'arbre fruitier en particulier.

La première quinzaine de novembre est la période la plus propice ; plantés à ce moment, les arbres émettent immédiatement de nouvelles racines et prennent déjà vigoureusement possession du sol, et leur sève élaborée n'aura plus qu'à attendre le premier retour de la chaleur pour se mettre en mouvement et affluer dans toutes les parties à la fois.

Les plantations dites de printemps et qui sont effectuées en mars ou en avril, suivant les climats, sont réservées pour les terrains argileux, froids et humides, c'est-à-dire les moins favorables à l'établissement d'un verger. Le sol à préférer est, au contraire, une bonne terre à blé, franche, sablonneuse, de consistance moyenne, ayant une épaisseur d'au moins un mètre et reposant sur un sous-sol perméable.

Le choix du terrain est naturellement subordonné aux moyens dont on dispose. Mais si l'on a le moyen de pouvoir disposer à sa guise de l'emplacement, il faut choisir l'exposition de l'Est et du Sud. Ainsi l'idéal serait un terrain présentant une inclinaison vers l'Est ou vers le Sud-Est, au pied d'une colline. Cependant sans que la culture en souffre précisément, on peut se contenter d'une terre inclinée vers l'Ouest.

Les porte-greffes de nos principaux arbres fruitiers sont : pour le pommier, le franc et le cognassier ; pour le pommier, le franc doucin et le paradis ; pour le pêcher, le prunier et l'amandier ; de même pour l'abricotier et, pour le cerisier, le merisier.

Il ne faut jamais que des sujets de belle venue, jeunes et vigoureux ;

de ce principe essentiel, il ne faut en aucun cas se départir. Les sujets qui sont restés longtemps en pépinière ont souffert le plus souvent, ce sont les rebuts, ils ne feront jamais que des fruitiers malingres. Aussi, si bon marché qu'on les paye, on fera toujours un mauvais marché. Les plants greffés de deux ans sont ceux qu'il faut préférer ; toutefois les greffes de trois et même de quatre ans peuvent fournir également d'excellents arbres, mais à condition que leur développement réponde à leur âge.

Il faut se méfier des plants pris dans les étalages de foire parce qu'ils sont trop de pépinières. Le mieux est d'aller soi-même faire son choix chez un pépiniériste bien achalandé, s'il n'y en a pas à proximité, de s'adresser à une maison de confiance bien établie.

Avant la plantation, le sol aura été consciencieusement défoncé et épierré et on lui aura donné ensuite une fumure de compost à décomposition très avancée. Les engrais susceptibles de fermentation, comme le fumier, doivent être écartés des racines.

L'opération qui suit se fait sur le sujet lui-même, c'est son habillage, et elle consiste à couper, avec le sécateur et la serpette, jusqu'à la partie vive, toutes les extrémités des racines brisées ou meurtries pendant l'arrachage ou au cours du voyage. Elle a pour but d'éviter la pourriture des racines, d'aider à la cicatrisation des plaies et, par là, d'activer l'émission d'un nouveau chevelu.

Le point important est de faire une coupe nette et droite autant que possible ; toute section oblique n'est pas aussi efficace parce que le bourrelet se forme plus difficilement.

Quand on a regu des arbres ayant voyagé par un temps de hâle, il est bon, avant de procéder à leur plantation, de les praliner. Le pralinage consiste à les plonger, tout entiers, dans une bouillie composée d'argile délayée dans l'eau, à laquelle, pour les racines seulement, on ajoute très souvent de la bouse de vache. Le pralinage a pour effet de préserver les arbres contre les actions de l'air et du hâle et de ramener et conserver la fraîcheur de l'épiderme. En tout état, le pralinage des racines est à opérer quand la plantation est effectuée dans un terrain léger et sec.

Enfin, avant la plantation, on taille l'arbre en supprimant les branches inutiles et en ne conservant aux branches charpentières qu'une longueur proportionnelle au développement du système racinaire du pied.

Pour la plantation on pratique des trous circulaires d'un mètre et demi de diamètre sur quatre-vingts centimètres de profondeur et même un mètre, si le sujet est exceptionnellement vigoureux. On laisse un petit monticule sur lequel on étalera les racines.

Le pied sera enterré de façon à ce que le point de greffage dépasse de cinq à huit centimètres le niveau du sol. Pour s'en assurer, on place une règle en travers du trou et on applique l'arbre contre cette règle qui donne exactement le niveau du terrain et permet ainsi de faire ressortir la greffe à la hauteur voulue.

On doit aussi tenir compte du tassement qui éventuellement peut se produire et qui se produira d'autant plus que le défoncement sera plus récent et aura été plus profond.

Lorsqu'on plante en espalier, on pose l'arbre obliquement en l'éloignant de dix à douze centimètres du pied du mur pour que plus tard la tige ne soit point gênée dans son développement.

Il est essentiel, dans tous les cas, que l'arbre ne soit pas planté trop profondément, non seulement pour laisser, comme nous venons de le dire, la greffe à l'air et aussi pour que l'air puisse s'introduire jusqu'aux racines ; c'est surtout indispensable pour le pommier greffé sur cognassier et pour le pommier sur paradis.

Sur le petit monticule d'avance disposé au fond et au milieu du trou, on étale avec soin les racines de manière qu'elles soient bien étendues dans leur position normale.

Toutes ces conditions remplies, il reste à introduire de la terre fine, entre les racines, à l'aide d'un petit bâton.

A moins que la terre remuée ne soit trop argileuse, il est indispensable de bien la tasser pour que les racines ne restent pas flottantes dans le sol ; quelques arrosoirs d'eau aident au tassement ; bien éveiller, pendant l'opération, de secouer l'arbre.

Solidement enfoncé dans le sol et rattaché à l'arbre par deux ou trois liens de raphia, un bon tuteur conduira l'arbre bien verticalement et le soutiendra contre les coups de vent.

LONDINIÈRES,
Professeur d'Agriculture.

Caractères des Vins propres à la consommation

Le Président de la République

française,
Vu l'article 2, paragraphe 3, de la loi du 1^{er} janvier 1930 sur les vins ;
Vu l'article 6, paragraphe 1^{er}, de la loi du 4 juillet 1931 sur la viticulture ;

Vu la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes ;

Vu la loi du 6 mai 1919 sur la protection des appellations d'origine ;

Sur le rapport du Ministre de l'Agriculture,

Décret :

Art. 1^{er}. — Sont considérés comme propres à la consommation, les vins de la récolte 1932, d'un titre alcoolique égal ou supérieur à 6°, préparés suivant les usages locaux, loyaux et constants, consacrés ou définis par les règlements d'application de la loi du 1^{er} août 1905, et produits dans les départements suivants : Charente, Charente-Inférieure, Loire-Inférieure, Vendée, Maine-et-Loire, Vienne, Deux-Sèvres, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Sarthe, Eure-et-Loir, Seine-et-Oise, Loiret, Cher, Indre, Allier, Yonne, Nièvre, Aisne, Marne, Aube, Haute-Marne, Seine-et-Marne, Meuse, Meurthe-et-Moselle, Vosges, Haute-Saône, Doubs, Jura, Haut-Rhin, Bas-Rhin, Moselle.

Art. 2. — Sont également considérés comme propres à la consommation, les vins de la récolte 1932 ci-dessus visés, titrant moins de 6°, mais seulement si leur composition répond aux conditions ci-après :

1^o La quantité d'alcool total en poids par gramme d'extrait sec réduit doit être au moins égale à 2° pour les vins blancs, et 1°6 pour les vins rouges ;

2^o L'acidité fixe, par degré d'alcool, doit être au moins égale à :
1,15 pour les vins titrant 5° d'alcool total ;
1,05 pour les vins titrant 5°5 d'alcool total ;
0,90 pour les vins titrant 6° d'alcool total.

L'extrait réduit est la quantité d'extrait sec à 100°, déterminée par la méthode officielle, diminuée de la quantité de sucres excédant 1 gramme.

L'acidité fixe est l'acidité fixe évaluée en acide sulfurique.
Le degré alcoolique est le degré alcoolique mesuré par distillation, augmenté, le cas échéant, de 1° par 18 grammes de sucre non fermenté, par litre de vin.

Art. 3. — Les contrevenants aux dispositions du présent décret seront poursuivis pour l'application des peines prévues par l'article 13 de la loi du 1^{er} août 1905, modifiée par la loi du 21 juillet 1929, sans préjudice des peines plus graves fixées par les textes en vigueur en cas de délit de fraude.

Art. 4. — Les dispositions du présent décret ne sont pas applicables aux vins vendus sous une appellation d'origine, dans les conditions prévues par la loi du 6 mai 1919, aux vins mousseux, aux vins de liqueur, ainsi qu'aux vins destinés à la préparation d'eaux-de-vie, ayant droit à une appellation d'origine et effectivement employés à cet usage.

Art. 5. — Le Ministre de l'Agriculture est chargé de l'exécution du présent décret, qui sera inséré au « Journal officiel » de la République française.

Fait à Paris, le 18 novembre 1932.

Le Ministre de l'Agriculture,
Abel GARDEY.

Tout bon vigneron doit lire :

« LA VINIFICATION RATIONNELLE DES RAISINS BLANCS », par L. Moreau et E. Vincet.
En vente au Syndicat : 15 francs.

BACHES

Une bonne bache est la meilleure assurance contre la pluie

Double couture, coins renforcés, arceaux en fer, 150 de corde à chaque coin, ou cordes à coulisses sur les largesurs, au choix du preneur. Marques comprises. Marchandise départ gare Paris.

NOUVEAUX PRIX

Pour le mètre carré confectionné :

Lite : vert gras..... 10 80
Lime et Jute : vert gras..... 11 55
Lime : vert gras..... 12 60

Chanvre : N° 1 vert gras ou cachou enduit..... 13 65

— N° 2 vert gras ou cachou enduit..... 15 25

— N° 3 vert gras..... 17 50

— N° 4 vert gras..... 18 25

Colon : A vert gras..... 12 90

— B vert gras..... 14 70

— C vert gras..... 16 30

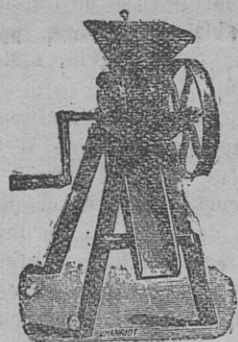
— D vert gras..... 18 10

Passer les commandes au Syndicat. Ne pas oublier d'indiquer l'inscription, ou sinon, les baches seront adressées sans marque.

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. Remise à nos adhérents. Autres modèles sur demande.

Pulvérisateurs et Soufreuses à dos

PULVERISATEURS EN CUIVRE PLOMBÉ, pour l'acide sulfurique, contenance 15 litres :

« Soleil », pompe à disque. Lance simple : 168 fr. — Lance double : 178 fr. — Lance triple : 185 fr.
« Supérieur », pompe à piston démontable. Lance simple : 173 fr. — Lance double : 183 fr. — Lance triple : 190 fr.
Lance latérale 3 jets, porte-lance, ceinture caoutchouc : 92 fr.

Pulvérisateurs pour vignes

en cuivre rouge, 15 litres.
« Soleil », pompe à disque... 149 fr.
« Supérieur », pompe à piston démontable..... 154 »
« Végé » à pression préalable remplissage par pompe centrale, sans perte de pression :
Avec lance ordinaire..... 270 fr.
Avec lance interrupteur, deux directions..... 280 »
Prix nets et franco de port toutes gares.

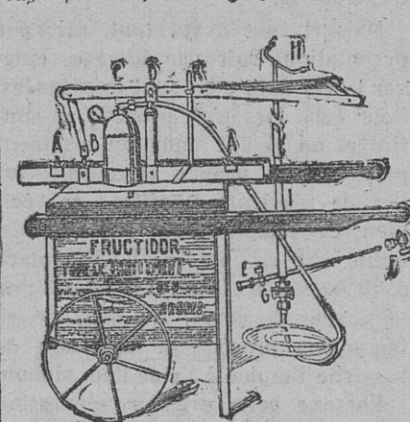
Pulvérisateurs en laiton spécial, pour l'emploi des sulfures de calcium et bouillies sulfocalciques : Nous consulter.

Soufreuses :

« Solitaire » double effet, à hélice..... 125 fr.
« Mistral » double effet, à brosse..... 125 fr.
Petite jaune, simple effet, à brosse..... 100 »
Ces prix s'entendent nets et franco gares de nos adhérents.

Pompe «Fructidor»

Pompe construite entièrement en laiton et bronze, montée sur bâti en acier. Aspiration 7 m. 50 ; refoulement à toute distance, projection en hauteur 12 m., en horizontale 15 m. Convient pour traitements de tous arbres fruitiers. Livrée avec 10 m. de tuyau, lance, rallonges, etc. 650 fr.



Brouette à caisse à deux roues, contenance 110 litres, pour pompe ci-dessus..... 250 fr.
Prix départ usine, Remise à nos adhérents.

Autres modèles sur demande et tous appareils à dos ou sur chariot pour le traitement des arbres fruitiers et plantations.

Arrosoir «LE MODERNE»



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

Longueur	Contenance	Poids	Galvanisés
1 ^{re} 50	150 lit.	210 fr.	270 fr.
2 ^{de}	200 —	245 —	315 —
2 ^{de} 50	250 —	285 —	365 —
3 ^{de}	300 —	320 —	415 —
4 ^{de}	400 —	465 —	595 —
5 ^{de}	500 —	560 —	715 —
6 ^{de}	600 —	655 —	840 —

Prix départ usine. — Remise aux adhérents.

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

HANGARS AGRICOLES

TOUT ASIER

Renseignements gratuits

12 Modèles — différents

Pour vos HANGARS, GRILLES, CLOTURES, CLAPIERS, etc.

consultez-nous au Syndicat.

Coupe-Racines

Nouveaux coupe-racines brevétés, avec palier à billes auto-régulable, 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 litres	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 m	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 brouette à une roue ; le n° 4 sur chariot à deux roues.

Pompe spéciale pour vins et cidres :

Modèle à bras sur chariot, très pratique : une ligne droite pour l'aspiration et le refoulement.
N° 2 débit 5.000 litres..... 595 fr.
N° 3 — 7.000 —..... 699 fr.
N° 4 — 9.000 —..... 790 fr.
Ces prix s'entendent départ Nantes. Remise à nos adhérents.

Tuyaux — Raccords — Robinets —

Buanderies

En tôle d'acier de 3 mm., craquant ni coups de feu. Chauffe plus vite que les buanderies en fonte et brûle tous combustibles. Elles peuvent aussi servir pour la préparation de la nourriture des animaux. Chaque buanderie est livrée avec tuyaux.

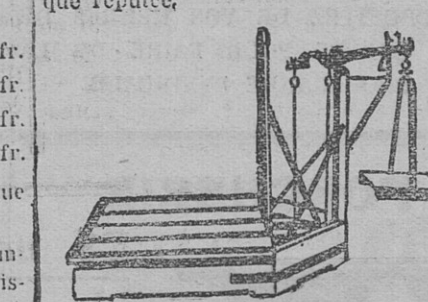
N°	Conten.	Prix peints	Prix avec chaudière et couvercle galvanisé
1	50 lit.	245 fr.	275 fr.
2	60 —	275 »	305 »
3	70 —	295 »	330 »
4	80 —	315 »	355 »
5	100 —	365 »	410 »
6	125 —	410 »	460 »
7	150 —	450 »	505 »
8	175 —	485 »	550 »
9	200 —	515 »	580 »

Toutes contenances supérieures sur demande.

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

Bascules décimales

Bonne construction courante. Marque réputée.



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

Modèles extra. Renforcés, en chêne verni seulement, majoration de 20 fr.

Plus value pour crochet de sûreté : 18 fr. — Taxe de vérification première : 6 fr. 75. — Prix départ usine. Remise aux adhérents.

Bascules Romaines

Équipées avec nouveau

La Question des Prix de détail et le Congrès de l'Agriculture française

La question de l'écart entre les prix de gros et les prix de détail des produits agricoles continue à tenir le premier plan dans les préoccupations des pouvoirs publics comme des groupements professionnels.

A Paris, la Commission de surveillance des prix, récemment créée par le Ministère de l'Intérieur, et composée de directeurs des Ministères économiques, cherche les moyens de maintenir, au besoin par la loi, l'écart normal entre la production et la consommation. De nouveau, on repare des barèmes, de taxation par les préfets et les maires.

Au moment où, avec raison, l'Association générale des Producteurs de blé, avec les groupements agricoles, réclame le retour à la liberté pour la farine et le pain, cette politique semble au moins inopportune.

S'il s'agit de satisfactions toutes platoniques à donner à l'opinion publique, peut-être ces projets se justifient-ils jusqu'à un certain point.

Si, au contraire, on a vraiment l'intention de les appliquer, nous nous permettons d'émettre des réserves très nettes.

Les barèmes ont, paraît-il, pour but d'éviter les prix excessifs au détail par rapport aux prix en gros.

Parfait ! Malheureusement, chaque fois que nous avons vu appliquer des barèmes jusqu'ici, il en est résulté une nouvelle baisse de prix à la production et une stabilisation des prix de détail au niveau le plus élevé.

Nous ne parlons pas des inconvénients qui en résulteraient pour le commerce honnête, des truquages innombrables qui ne profitent qu'aux moins scrupuleux, et de l'état d'esprit déplorable entretenu dans le public par une mesure qui implique la défiance vis-à-vis de toute une catégorie de commerçants et qui risque ainsi, par une conséquence toute naturelle, d'éloigner le consommateur de la viande à un moment où le salut de l'élevage dépend avant tout du volume de la consommation.

Nos adhérents connaissent notre manière de voir à cet égard : l'A. G. P. V. est hostile aux solutions artificielles.

Surveiller discrètement les abus qui existent, favoriser la concurrence dans des conditions normales ; excellentes solutions d'attente !

Chercher à diminuer les charges du commerce dans la mesure permise par l'état de nos finances et s'attaquer par tous les moyens possibles à la question, primordiale selon nous, des conditions anti-économiques dans lesquelles travaillent un trop grand nombre de bouchers, vu leur volume de vente beaucoup trop faible, voilà, pour l'avenir, dans quel sens il va falloir travailler si l'on tient à des résultats pratiques.

On nous objectera peut-être que ce sont là des suggestions timides ou à longue portée ?

Peut-on faire mieux tout de suite ? Sans doute, des cas encore isolés, mais de plus en plus nombreux, montrent que des producteurs ayant une certaine envergure peuvent obtenir de bons résultats en réalisant eux-mêmes la vente de leurs animaux.

Nous avons cité le cas de M. Aveline, à Nogent-le-Rotrou et à Chartres, de M. Malin à Laval.

Ajoutons-y M. Oberthur, à Mamey, et M. de Wazières, à Doullens et à Amiens.

Tous deux, en pratiquant des prix extrêmement intéressants pour la clientèle, notamment en bas-marchés, ont réalisé des marges bien supérieures à celles qu'ils obtenaient pour la vente au commerce.

De plus, leur initiative, comme les précédentes, a provoqué un véritable essant du public ; M. de Wazières a débité, à Doullens, en dix jours, 15 bœufs, 13 vaches et 31 moutons ; à Amiens, dès le premier jour, 3 bœufs, 7 vaches et 31 moutons. M. Oberthur vend en trois jours quatre bœufs avec la plus grande facilité.

Une fois de plus, s'il en était besoin, la preuve est faite que les bas prix font consommer de la viande et que si, par ailleurs, la baisse était appliquée au maximum, les producteurs vendraient leur bétail plus facilement, les bouchers gagneraient autant en vendant plus et les consommateurs y trouveraient leur profit de toute façon.

Le XIV^e Congrès de l'Agriculture française, organisé par la Confédération Nationale des Associations agricoles et qui vient de se tenir à Lyon (9 au 13 novembre), avait mis à son ordre du jour la question de l'écart entre les prix payés aux producteurs et les prix payés par les consommateurs.

N'empoisonnez pas vos Enfants contre les rats, utilisez sans danger "VIRUS ROUGE", Tueur de Rats

Le bouquet de ce vin, la belle formation de ces fruits, grâce au Superphosphate de chaux. Le Superphosphate augmente le degré d'alcool des vins, il favorise la floraison et la fructification. Pour avoir de bons vins de beaux fruits, utilisez le Superphosphate de chaux. L'engrais phosphaté par excellence.

Le bouquet de ce vin, la belle formation de ces fruits, grâce au Superphosphate de chaux. Le Superphosphate augmente le degré d'alcool des vins, il favorise la floraison et la fructification. Pour avoir de bons vins de beaux fruits, utilisez le Superphosphate de chaux. L'engrais phosphaté par excellence.

Le bouquet de ce vin, la belle formation de ces fruits, grâce au Superphosphate de chaux. Le Superphosphate augmente le degré d'alcool des vins, il favorise la floraison et la fructification. Pour avoir de bons vins de beaux fruits, utilisez le Superphosphate de chaux. L'engrais phosphaté par excellence.

Le bouquet de ce vin, la belle formation de ces fruits, grâce au Superphosphate de chaux. Le Superphosphate augmente le degré d'alcool des vins, il favorise la floraison et la fructification. Pour avoir de bons vins de beaux fruits, utilisez le Superphosphate de chaux. L'engrais phosphaté par excellence.

Le bouquet de ce vin, la belle formation de ces fruits, grâce au Superphosphate de chaux. Le Superphosphate augmente le degré d'alcool des vins, il favorise la floraison et la fructification. Pour avoir de bons vins de beaux fruits, utilisez le Superphosphate de chaux. L'engrais phosphaté par excellence.

Le bouquet de ce vin, la belle formation de ces fruits, grâce au Superphosphate de chaux. Le Superphosphate augmente le degré d'alcool des vins, il favorise la floraison et la fructification. Pour avoir de bons vins de beaux fruits, utilisez le Superphosphate de chaux. L'engrais phosphaté par excellence.

Le bouquet de ce vin, la belle formation de ces fruits, grâce au Superphosphate de chaux. Le Superphosphate augmente le degré d'alcool des vins, il favorise la floraison et la fructification. Pour avoir de bons vins de beaux fruits, utilisez le Superphosphate de chaux. L'engrais phosphaté par excellence.

Le bouquet de ce vin, la belle formation de ces fruits, grâce au Superphosphate de chaux. Le Superphosphate augmente le degré d'alcool des vins, il favorise la floraison et la fructification. Pour avoir de bons vins de beaux fruits, utilisez le Superphosphate de chaux. L'engrais phosphaté par excellence.

Le bouquet de ce vin, la belle formation de ces fruits, grâce au Superphosphate de chaux. Le Superphosphate augmente le degré d'alcool des vins, il favorise la floraison et la fructification. Pour avoir de bons vins de beaux fruits, utilisez le Superphosphate de chaux. L'engrais phosphaté par excellence.

MARCHES DE LA VILLETTE

Du Lundi 21 Novembre 1932

ANIMAUX	Aménés	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.....	3.200	3.100	7 00	6 10	4 90	7 90	4 20	3 35	2 45	4 90
Vaches.....	1.601	1.500	6 80	5 60	4 40	8 10	4 05	3 05	2 20	5 18
Taureaux.....	450	430	6 10	5 20	4 80	6 70	3 65	2 85	2 40	4 15
Veaux.....	1.771	1.600	9 70	7 50	6 10	11 50	5 82	4 27	3 30	7 13
Moutons.....	12.768	12.600	16 20	10 20	8 10	17 90	8 10	4 80	3 52	8 95
Porcs.....	2.203	2.203	10 56	10 14	7 42	10 86	7 10	6 10	5 20	7 60

Du Jeudi 24 Novembre 1932

ANIMAUX	Aménés	Vendus	COURS OFFICIELS du kilo, viande nette				PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif			
			1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra	1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra
Bœufs.....	1.671	1.600	7 10	6 10	4 90	7 90	4 20	3 35	2 45	4 90
Vaches.....	823	780	6 80	5 60	4 40	8 10	4 05	3 05	2 20	5 18
Taureaux.....	208	190	6 10	5 10	4 70	6 60	3 60	2 80	2 35	4 10
Veaux.....	1.541	1.400	9 80	7 70	6 20	11 60	5 85	4 35	3 40	7 20
Moutons.....	7.144	7.000	16 20	10 20	8 10	17 90	8 10	4 80	3 52	8 95
Porcs.....	1.217	1.217	10 28	10 10	7 28	10 72	7 20	6 10	5 10	7 50

Marché du Lundi. — Arrivages par Départements

GROS. — Maine-et-Loire, 135; Sarthe, 315; Mayenne, 195; Loire-Inférieure, 90; Indre-et-Loire, 35; Deux-Sèvres, 85; Vendée, 295.
VEAUX. — Maine-et-Loire, 105; Sarthe, Mayenne, 40; Loire-Inférieure, 40; Indre-et-Loire, 90.
MOUTONS. — Maine-et-Loire, 85; Sarthe, 115; Mayenne, 50; Loire-Inférieure, 100; Deux-Sèvres, 60; Vendée, 460; étrangers, 966.
PORCS. — Maine-et-Loire, 310; Sarthe, 190; Loire-Inférieure, 320; Deux-Sèvres, 80; Vendée, 95.

La Vie Syndicale

Vertou

Dimanche 27 novembre, à 9 h. 30, Salle des réunions, à Vertou, séance du Comité. Allocution de M. de Camiran, président : Les leçons à tirer de nos essais contre le mildiou et la cochylis en 1932. — La circulation des pommes de terre, par M. Chaumier, directeur des Services agricoles. — Le vieillissement de la vigne, son usure naturelle et les maladies des souches âgées, par MM. Moreau et Vinet, directeurs de la Station Énologique régionale. — La situation commerciale, par M. Choblet.

Ancenis

Dimanche 27 novembre, à 9 h. 30, Salle de la Mairie, à Ancenis, réunion générale du SYNDICAT VITICOLE ET AGRICOLE.

Ordre du jour

Lecture du procès-verbal de la réunion du 23 octobre. — Election, renouvellement de la moitié du Bureau. — Foire-Concours des Vins d'Ancenis. — Traitement de nos arbres fruitiers. — Muscadet des Coteaux de la Loire. Vin d'origine. Nomination d'une délégation chargée d'en établir la zone géographique. — Questions diverses. — Réponses aux demandes des adhérents.

Saint-Julien-de-Vouvantes

Mardi 29 novembre, à 7 h. 30 du soir, Salle de la Mairie, à Saint-Julien-de-Vouvantes, réunion syndicale et conférence agricole par MM. R. Faivre, directeur technique du Syndicat, et R. de Dreuzy, directeur du Bureau d'Études sur les engrais, de Nantes.

Questions diverses importantes.

Séance de cinéma, instructive et gratuite. Tous les agriculteurs sont cordialement invités.

Société Mutuelle Agricole

Samedi 3 décembre, à 10 heures du matin, au siège de la Société, 2, rue Scribe, seconde Assemblée statutaire de la Mutuelle.

Ordre du jour

Lecture et approbation des comptes pour l'exercice du 1^{er} juillet 1931 au 1^{er} juillet 1932. — Application de la loi sur les Assurances sociales. — Fonctionnement de la Société : situation morale et financière.

CE JOURNAL ne vous coûtera rien...

si vous effectuez vos achats chez les nombreux commerçants, qui accordent une remise à nos adhérents. UNE SEULE EMPLETTÉ (chaussures, vêtements, chapeaux, lingerie, bijouterie, maroquinerie, quincaillerie, etc., etc.) PEUT VOUS REMBOURSER VOS 10 FR. DE COTISATION SYNDICALE.

BIEN MIEUX, sur toutes vos dépenses de ménage, ou d'exploitation, vous pouvez réaliser annuellement D'APPRECIABLES ÉCONOMIES et ce n'est là qu'un avantage accessoire du Syndicat.

(Lire le feuilleton en 4^e page.)

CULTIVATEURS non encore syndiqués

POUR 10 FRANCS de cotisation annuelle vous recevrez CE JOURNAL chaque semaine et bénéficiez des MULTIPLES AVANTAGES de notre Syndicat et de notre Coopérative.

REMPLISSEZ DES AUJOURD'HUI le Bulletin ci-dessous et adressez-le nous 2, rue Scribe, à Nantes. Vous recevrez votre Carte d'Adhérent pour 1933 et recevrez de suite le journal.

Bulletin de Présentation

Je soussigné, désire adhérer au SYNDICAT CENTRAL DES AGRICULTEURS DE LA LOIRE-INFÉRIEURE, en qualité de Membre ordinaire, à partir de l'année 1933 et pour le département de _____

M (1) _____

Adresse : _____

Commune : _____

Bureau de Poste : _____

(1) Ecrire très lisiblement.

(Signature) _____

5

Pour nourrir économiquement vos animaux

EMPLOYEZ LE RIZ

Employez le riz, d'abord parce que c'est un excellent aliment d'une haute valeur nutritive, très intéressant pour l'entretien des animaux et idéal pour leur engraissement.

Employez-le encore parce que c'est un aliment bon marché, beaucoup moins cher, notamment que n'importe quelle céréale étrangère.

Grâce au riz vous pouvez nourrir vos animaux d'une façon parfaite et économique. Sachez en profiter.

Nourrir les animaux d'une façon économique, cela ne veut pas dire comme on le croit et ainsi qu'on le pratique trop souvent, qu'il faut se dispenser de tout achat et n'utiliser que les fourrages produits sur la ferme.

En employant cette dernière méthode, on risque d'abord de donner aux animaux des rations mal équilibrées, n'apportant pas tous les éléments indispensables. Cela retarde la croissance ou l'engraissement des animaux en provoquant pour l'agriculteur un « manque à gagner » qui peut être considérable.

En outre, les aliments produits sur la ferme et que l'on donne parfois sans réflexion suffisante aux animaux ont souvent une valeur marchande plus élevée que certains autres aliments qu'on peut se procurer facilement dans le commerce et qui ont une valeur nutritive égale ou supérieure. Dans ce dernier cas il y a donc tout avantage à vendre ce qu'on a récolté, quitte à effectuer certains achats pour la nourriture du bétail.

En somme, nourrir économiquement le bétail nécessite généralement et contrairement à ce que l'on pense parfois, l'achat de certaines denrées, judicieusement choisies.

Un exemple tout à fait caractéristique de ce que précède concerne l'alimentation des vœux.

Supposons un veau de 6 à 8 semaines à qui l'on fait boire chaque jour 15 litres de lait.

Ce lait, produit à la ferme, n'est que luit qu'on apparence. Il coûte en réalité, la somme qu'on en retirerait si au lieu de le faire boire par le veau on le vendait, soit à 0 fr. 80 le litre : 12 francs.

Supposons maintenant qu'au lieu de ces 15 litres de lait entier, on donne au veau 15 litres de lait écrémé, complété par un kilogramme de farine de riz.

La valeur nutritive de la ration donnée au veau ne change pas ; le veau « poussera » tout aussi bien.

Mais l'agriculteur, bien qu'il achète du riz alors que dans le premier cas il n'achetait rien, réalisera une économie considérable.

En effet, pour avoir 15 litres de lait écrémé, il faut passer à l'écrémage environ 17,5 litres de lait entier, ce qui revient, toujours au cours de 0 fr. 80 le litre, à une dépense (ou un manque à gagner) de 14 francs.

En outre 1 kg de riz à 80 francs les 100 kg, représente 0,80. Au total, le lait écrémé complété au riz coûte 14,80.

Seulement en écrémant 17,5 litres de lait, on recueille la quantité de crème nécessaire pour faire environ 750 gr. de beurre, ce qui représente, au cours de 16 francs le kilo, une recette de 12 fr.

En définitive, la nourriture quotidienne du veau ne coûte plus que 14,80 moins 12, égale 2 fr. 80, au lieu de 12 francs.

Économie réalisée en achetant du riz : 9 fr. 20 par veau et par jour.

Un volt par l'exemple ci-dessus que l'agriculteur pour nourrir économiquement les animaux n'est pas de rien acheter, mais de ne pas de savoir utiliser judicieusement les denrées de commerce.

C'est là un principe très général, mais qui, en ce moment, s'applique au Riz d'une façon toute particulière étant donné à la fois la haute valeur nutritive et le bas prix du Riz.

Le Riz peut être avantageusement substitué à quantité d'aliments plus chers, réduits ou non à la ferme. Il peut être employé avec grand profit pour nourrir les animaux sans exception, non seulement les vœux, mais encore les porcs, les volailles, les gros bétail, les chevaux, les chiens, les chats, etc.

C'est un aliment qui doit retenir votre attention. Pour vos animaux, songez au Riz.

H. D.

(Lire le feuilleton en 4^e page.)

HERNIE CHUTES DE LA MATRICE CL. 16 MÉDECINE CHIRURGIE DÉPLACEMENTS DES ORGANES PAR LA MÉTHODE LEROY

Combien nombreux hélas, sont ceux qui, aujourd'hui, portent encore de vulgaires bandages PLUS DANGEREUX pour eux que leur propre infirmité.

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

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

M. Libeau Alexis, « Chaugrion », Sucé, Enfant Ripaud, Four, Sion-le-Mines, M. Allou Joseph, Le Bois-Riant, Mé-sanger.

M. Bizeul Julien, Les Domaines, Notre-Dame-des-Landes. M. Gustave Gantier, la Cornillais de Saint-Marie-sur-Mer.

M. François Rétif, à la Ridelet, commune d'Erbray. M. Pentecôte, à la Vieilleir, en Saint-Joseph.

M. Henri Pipaud, au Pont-Béranger, en Saint-Hilaire-de-Chalons. Mme Bessis, au Pommier, par Legé.

M. A. Timonnier, à Nort-sur-Erdre. M. Pinereau, à Saint-Jean du Pellerin. M. Croisard, à Châteaubriant.

M. L. Chamard, au Pallet. Mme Gastineau, à la Chapelle-Glain. M. J.-B. Pellerin, à Sainte-Pazanne. Mme Chouin, à Fresnay.

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

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

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

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

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

Pontchaud, lundi 28, Hôtel Boncompagni. Faimbeuf, mardi 29, Hôtel Saint-Julien. Ancenis, jeudi 1^{er} décembre, Hôtel des Voyageurs.

Nort, vendr. 2, Hôt. de Bretagne. Nozay, lundi 5, Hôt. du Pellerin. Blain, mardi 6, Hôt. du Vieux-Chêne. Châteaubriant, merc. 7, Hôt. de la Gare. Ste-Pazanne, vendr. 9, Hôt. du Cheval-Blanc.

LEROY, Spécialiste herniaire 6, Rue du Petit-Bouchay - NANTES Madame LEROY reçoit les Dames

Foires et Marchés de la Semaine

Lundi 28 novembre. — Grand-champ-des-Fontaines, Moisdon-la-Rivière, Nozay, Pontchaud.

Mardi 29. — Arthon-en-Retz, La Limouzinière, Montoir-de-Bretagne, Paulx.

Mercredi 30. — Châteaubriant, Saenay.

Jeudi 1^{er} décembre. — Bouvron, La Chevrolière, Saint-Joseph-de-Portrieux, Pornic, Ancenis, La Chapelle-Henlin, Cordemais.

Vendredi 2. — Nort-sur-Erdre, Clisson, Paulx, Saint-Nazaire.

Samedi 3. — Abbaretz, Saint-Etienne-de-Monfluc.

Un demi-siècle d'expérience 1882-1932

HERNIE

DEPLACEMENTS D'ORGANES

Bien-être immédiat, soulagement complet, contention absolue, retour de la santé et des forces, tels sont les avantages assurés et garantis à toutes les personnes qui portent les Appareils brevetés de A. CLAVERIE de Paris.

Seuls, les Établissements CLAVERIE peuvent s'enorgueillir d'une réputation universelle, fondée sur la reconnaissance de plusieurs millions de personnes traitées par eux et de la recommandation de 8.000 docteurs dans le monde entier.

Châteaubriant, mercredi 30 novembre, Hôtel du Commerce. Ancenis, jeudi 1^{er} décembre, Hôtel des Voyageurs. St-Nazaire, vendredi 2, Hôtel des Messageries (rue Ville-ès-Martin).

« Traités de la Hernie » des « Varices » et des « Affections abdominales » Conseils et renseignements gratuits et discrètement

A. CLAVERIE, 234, faubourg Saint-Martin, PARIS

A l'occasion du CINQUANTENAIRE des Établissements CLAVERIE, réduction de 10 % sur le prix de tous les articles médicaux.

Offres et Demandes

Service réservé à nos Adhérents. Ecrire ou s'adresser au Syndicat, 2, rue Scribe, Nantes. Tarif : 5 francs par annonce et pour une seule insertion.

OFFRES

87. — Vignobles et pépinières des meilleures variétés d'hybrides sélectionnés : Seibel Blanc 4986, 5409 ; Coudère 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, futailles en tous genres, M. Henri Charon, 36, quai Malakoff, Nantes.

185. — A vendre plants de vignes greffés : Muscadet, Pinot, Colombard, Seibel 4986 blanc, Seibel 4643, 5455 rouges racinés, Baco rouge n° 1, Baco blanc 22 A, Bertille blanc 450, Noah, Othello et autres numéros blancs ou rouges, racinés. S'adresser à Meneux Auguste, viticulteur au Guineau, La Chapelle-Basse-Mer. On peut visiter les pépinières.

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-Clam (Vienne).

216. — A vendre, beaux plants d'asperges « Grosse bâtie d'Argenteuil », plant sélectionné extra. S'adresser M. Robert-Morice, à Sainte-Luce (L.-I.).

221. — Pépinières J. Foulon, Saint-Christophe-la-Croix (Maine-et-Loire). Offrent plants de vignes greffés et hybrides nouveaux ; 10 pommiers, tige 2 mètres, 0°10 à 0°12 de tour, 185 fr. ; 0°08 à 0°10, 140 fr. ; 10 poiriers sur cognassier, 50 francs. Franco toutes gares. Prix-courant franco.

226. — Viticulteurs propriétaires, pour vos nouvelles plantations, plantez les six meilleures variétés d'Hybrides connues dans notre région : Seibel blanc 880, 4986 ; Baco 22 A ; rouge 4643, 5455 ; Baco n° 1. Dispose également de plants greffés : Gros lot de Cinq-Mars, Gros-plant, etc., ainsi que Noah, Gaillard, Othello, Auxerrois, Seibel et arbres fruitiers. Prix franco sur demande à M. Chesneau, horticulteur-pépiniériste, la Bernerie (L.-I.).

229. — A vendre, plants de vigne, Hybrides producteurs racinés des meilleures variétés : Seibel blanc n° 880, 4986, 5409, 5468 ; Seibel rouge 4643, « Le Roi des Noirs », 5455, 5437, 5487, etc. ; Baco rouge n° 1 et blanc n° 22 A ; Berthille Seyve 450 et 2802 « Le Commandant » ; Coudère ; Gaillard ; authenticité garantie à 100 % ; notice descriptive et prix-courant franco. S'adresser M. A. Anneau, Le Chêne, La Chapelle-Basse-Mer.

231. — A vendre : 1^{er} quelques vaches fortes laitières ; 2^{es} très jolies vaches, 1 m. 54, très douces et très bien attelées pour dame. M. A. Letrégu

6 C.V. 1926, conduite intérieure, Bon état. S'adresser au Syndicat.

242. — A vendre, miel, nouvelle récolte, excellente qualité, 8 francs le kilo au détail, ou 7 francs par sacs de 5 à 6 kilos; 6 francs par 20 kilos. S'adresser au Syndicat.

243. — A louer, pour le 25 avril, en bordure de route, une petite bordure de six hectares environ (dont quatre hectares prés-marais, un hectare de terre labourable et un hectare de vigne). Bâtiment, trois pièces et écuries. S'adresser au Syndicat.

244. — A louer pour le 23 avril prochain, une métairie de 46 hectares, en Vendée. S'adresser à M. Paul de Grandcourt, Château de Saint-Fulgent (Vendée).

245. — A louer pour la Toussaint 1933, fermes de 12 et 15 hectares, à dix kilomètres de Nantes. S'adresser au Syndicat.

246. — A vendre, deux superbes paons, mâles adultes, 150 fr. pièce. S'adresser domaine de Carheil, Plessé.

247. — A vendre, cause surmorte, une forte génisse Normande, prête à vêler. S'adresser à M. Saupin, La Gramoire, Vertou (L.-I.).

248. — A vendre, deux jeunes chiens Briquets tricolores 4 mois. S'adresser à M. R. Lefèvre, Pierre-Levée, Chéméré (L.-I.).

249. — A vendre, 25 à 30 barriques de bon gros-plant. S'adresser, pour le goûter et le peser, à M. Guittien père, rue de Noirmoutier, La Bernerie (L.-I.).

DEMANDES

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

103. — Jeune ménage, homme à toutes mains, culture ou jardinage simple, sait conduire les automobiles, la femme couturière, occupée ou non, demande place. Très bonnes références.

113. — Jeune homme, libéré du service militaire, ayant permis de conduire, ferait bien garde et jardinage. Bonnes références. S'adresser au Syndicat.

114. — Monsieur seul, demande une domestique agricole, pour tenir intérieur simple et quelques travaux

agricoles. Bonnes références exigées. S'adresser Mme de Keranflech, 2, rue Prémion, Nantes.

115. — On demande ménage, homme toutes mains, femme intérieur. Envoyer références. Cuisine simple, deux maîtres. Logement à part.

Prix-Courant

Nous cotons les prix suivants sans engagement et sans variation.

Alimentation du Bétail

Bristures de Riz.....	75 »
Farine de Manioc.....	96 »
Riz Saigon n° 1, par 100 kilos	85 »
Issues de riz.....	70 »
Remoulage de fèves (sacs 75 kilos).....	60 »
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» 90 »	
Mais pour volailles (quantité importante, nous consulter).....	90 »
Les 100 kilos logés sur wagon Nantes.	

Produits des Etablissements Arsène Bertin

Voir notre dernier Bulletin

Aliments pour Volailles et Lapins

Farine de poisson.....	163 »
Granulé condensé.....	115 »
Grande Pondeuse.....	130 »
Farine de viande alimentaire	165 »
Farine d'os alimentaire.....	87 »
Les 100 kilos logés sur wagon Vertou	

Huiles Comestibles

Etablissements H. de la Tuillaye

HUILE D'OLIVE

Par estagnon de 5 litres.....	59 »
(logés franco gare).	
Par estagnon de 10 litres.....	113 »
(logés franco gare).	

HUILE « LA DELICATE »

5 litres, La Délicate, logés franco gare, 35 fr.

10 litres, La Délicate, logés franco gare, 66 fr.

5 litres, La Délicate, logés départ Nantes, 29 fr.

10 litres, La Délicate, logés départ Nantes, 57 fr.

28 litres, La Délicate, nus départ Nantes, 4 fr. 60 le litre.

Savons

Savon, marque G.H.B., blanc extra, 72 % d'huile, garanti pur 265 »

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

Savon Croix d'Or..... 255 »

Les 100 L. départ Nantes.

Sulfate de Cuivre

Anglais..... 150 »

Français..... 145 »

Ces prix s'entendent au détail par 100 kilos départ Nantes. Pour quantité importante, nous consulter.

Charbons

Nous consulter.

POMMES DE TERRE DE SEMENCE

PRIX SAUF VARIATIONS

les 100 kil. logés

Royale Jaune..... 80 »

Royale Kidney..... 75 »

Esterling..... 75 »

Ideale..... 75 »

Early Rose..... 80 »

Dekke Mulzer..... 75 »

Hollande Jaune..... 70 »

Flucke Saint-Malo..... 65 »

Belle de Julienne..... 70 »

Ronde Jaune..... 57 »

Early Blanche..... 80 »

Abondance de Montvilliers..... 73 »

Fin de Siècle..... 63 »

Sauvage de Bretagne..... 65 »

Blanc Précoce..... 67 »

Industrie..... 57 »

Chardon..... 57 »

Institut de Beauvais..... 65 »

Géante Sans Pareille..... 57 »

Autres variétés nous consulter.

Les prix ci-dessus s'entendent aux 100 kilos logés départ Bretagne.

NOS MERCURIALES

Grains et Farines

Voici les Cours officiels des céréales et farines dans notre région, à ce jour :

Nantes, le 24 novembre.

Farine de froment..... 165

Blé nouveau, moralement sans ail, base 76 kil., l'hectare 104 à 105

Blé sans ail, base 76 kil., l'hectare 106 à 107

Avoines grises ou noires..... 73

Avoines bigarrées..... 77

Sarrasin Bretagne..... 81

Sarrasin Loire-Métropole..... 84

Orge pluviale..... 73

Orge Maroc..... 60

Son bonne fabrication..... 57

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

Fourrages

On cote suivant lieux de production, les 1.000 kilos :

Paille de blé en bottes..... 200

Paille d'orge en bottes..... 190

Paille d'avoine en bottes..... 180

Foin, les 500 kilos..... 185 à 200

Cours du Bétail

Syndicat de la Boucherie de Nantes

Cours du 18 novembre

On cote le demi-kilo :

VEAUX : 504. — 1re qualité, 4,75 à 5,75; 2e qual., 3,75 à 4,75; 3e qual., 2,75 à 3,75.

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

MOUTONS : 296. — 1re qualité, 7 à 8 fr.; 2e qual., 6 à 7 fr.; 3e qual., 5 à 6 fr.

AGNEAUX. — Sans tarif.

PRIX DU KILO SUR PIED

BOEUF : — Plus bas, 1,50; plus haut, 5 fr.; prix moyen, 3,25.

VEAUX : — Suivant qualité : plus bas, 2,50; plus haut, 5,75; prix moyen, 4,25.

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

Légumes et Primeurs

MARCHE DU CHAMP DE MARS

Nantes, le 23 novembre.

Artichauts, les 12, 18 fr. — Betteraves, les 12, 6 fr. — Carottes, la botte, 0,60. — Céleri rave, la botte, 4,50. — Céleri blanc, la botte, 4,50. — Choux pommés, les 16, 10 fr. — Choux-fleurs, les 11, 11 fr. — Choux Bruxelles, le kilo, 1,25. — Choux verts, les 12, 1,50. — Cresson, les 12, 6 fr. — Chicorées,

les 12, 3 fr. — Endives, le kilo, 4 fr. — Escaroles, les 12, 2,50. — Epinards, le kilo, 1 fr. — Laitues, les 12, 3 fr. — Mâche, le kilo, 3 fr. — Navets, la botte, 0,75. — Noix, le kilo, 5 fr. — Oseille, le kilo, 1 fr. — Oignons, le kilo, 1,50. — Pommes, le kilo, 1,25. — Pissenlits, le kilo, 2,50. — Poireaux, la botte, 3 fr. — Poires, le kilo, 5 fr. — Radis, les 12, 4 fr. — Raisin le kilo, 3,50. — Salaisins, la botte, 1,75. — Scorsonères, la botte, 1,75. — Crosnes, le kilo, 3,50. — Pommes de terre, le kilo, 0,25. — Châtaignes, le kilo, 1,70 à 2 fr.

MARCHE DES INNOCENTS

Paris, 23 novembre.

POMMES DE TERRE

Le Midi ayant suspendu ses achats et la consommation laissant à désirer en région parisienne, sans doute à cause de l'abandon des légumes frais, les besoins sont des plus restreints.

On cote aux 100 kilos, wagon départ, marchandise en vrac : Royal d'Orléans, 33 à 34; parisienne du Loiret, 25 à 26; hénaut, 60; jully Bretagne, épuisée; mayette Bretagne, 40 à 42; saucisse rouge Bretagne grosses, 32 à 42; toutes venantes, 32 à 41; du Loiret, 37 à 38; du Poitou, 38 à 40; flocq Bretagne, 30 à 31; de l'Yonne, 31 à 32; fin de siècle Bretagne, 32 nominal; Beauvais Sarthe, 25 à 26; ronde jaune Bretagne, 24 à 25; S. tite, 22 à 23; Loiret, 23 à 24; cerasté Bretagne Nord, 27 à 28; Loiret, 28 à 29; idéal Nord, 24 à 25; étoile du nord du Loiret, 33 à 39; Euro-et-Loir, 30; early Sarah, 30 à 31; Touraine, 32 à 33; rosa Ardennes, Marne, Meuse, 35 à 38; des Côtes-du-Nord, 47 à 48; du Morbihan, 45 à 46; Loir-et-Cher, 53 à 54; industrie Nord, 23; maerker, 22; wolffmann, 19 à 20; royal Kidney Loiret, 26 à 27; Marne, 25 à 26.

CAROTTES. — Marché très calme, sans changement de cours. On cote aux 100 kilos, wagon départ marchandise logée : Poitou, 22-24; Nord, 22; Auxonne, Yonne, 25; Meaux, 28; Luc, 22.

NAVETS. — Marché insignifiant. On cote Luc, 25 francs.

OIGNONS. — Le commerce cherche à s'assurer quelques stocks, mais la vente s'opère péniblement.

On cote aux 100 kilos, wagon départ, marchandise logée : Poitou, 145; Saint-Brieuc, 130; Le Poulligneau, épuisé; Luc, 135; Mazé, La Ferre et Verberie, 160.

Cours des Vins

Muscadet 1932..... 300 à 900

Gros-plant..... 340 à 400

Noir..... 150 à 200

Othello 6 1/2-7, après soutir. 300 à 325

Seibel..... 350 à 400

ACHETEZ - VOS BOUCHONS - ARTICLES DE CAFE

chez Emile BOULLERY

J.-B. TOULON, Succ^r

7, Quai Brancas (près la Poste) - NANTES

Téléphone 133-91

MARCHÉS REGIONAUX

NANTES (Talensac)

Au demi-kilo :

Beuf. — 1re catégorie, 6 à 9 fr.; 2e cat., 3 à 4 fr.; 3e cat., 2 à 2,50.

Veau. — 1re catégorie, 5,50 à 9 fr.; 2e cat., 5 fr.; 3e cat., 3 à 4 fr.

Mouton. — 1re catégorie, 8 à 9 fr.; 2e cat., 7 fr.; 3e cat., 4 fr.

Porc. — 6,75 à 8,50.

Beurre. — 8 à 9,50.

Œufs. — La douzaine, 11 à 12 fr.

Lapins. — 6 à 6,50.

Poulets. — 7 à 8 fr.

Blés, 104 à 105 fr.; avoine, 35 à 40 fr.

Beurre, 8,25 à 8,75 la livre; œufs, 10 à 10,20 la douzaine; poulets, 4,75 à 5 fr.; lapins, 3 à 3,75 la livre.

Beufs maigres, 1,200 à 2,500 fr. pièce; vaches laitières, 1,500 à 2,700 fr. pièce; vaches amouillantes, 2,500 à 3,000 fr.; vaches sans positions, 1,000 à 2,000 fr.; génisses, 800 à 1,500 fr.

Veaux gras, 1,500 fr. 2e, 4,50, 3e 4 fr.; taureaux, 1,200 à 1,500 fr.

Porcs gras, 1re 7 fr., 2e 6,75, 3e 6,50; porcs maigres, 300 à 450 fr.; porcelets, 160 à 240 fr. pièce.

Marché du 21 novembre. — Blé, 102-103 fr.; orges, 80-85 fr.; pailles, les 1.000 kilos, 220-230 fr.; foin, 320-350 fr.

Beurre, la livre, 6,75-7 fr.; œufs, la douzaine, 8,75-9 fr.; poulets, la paire, 20-25 fr.; canards, la couple, 20-24 fr.; oies, la pièce, 20 fr.; lapin, la pièce, 12-14 fr.; pigeons, la paire, 9-11 fr.

Porcs gras, amenés 40, vendu le kilo, 6,50-7 fr. Porcs maigres, amenés 80, la pièce 300 à 400 fr. Porcelets, am. 300, la pièce de 130 à 180 fr.

Farine, 158 à 160 fr.; blé, 100 à 105 fr.; seigle, 100 fr.; sarrasin, 85 fr.; avoine, 90 fr.; orges, 85 fr.; son, 60 fr.; paille, 125 fr.; foin, 125-150 fr.

Grain, 120 à 130 fr. la barrique, droits en sus. Pommes à cidre, 200 fr. les 1.000 kilos, droits de circulation en sus.

Beurre en gros, 13 fr. le kilo; au détail, 16 à 17 fr.; œufs, 8,50 à 9,50 la douzaine.

Viailles poules, 25-30 fr.; gros poulets, 30-35 fr.; petits, 20-25 fr.; canards, 25-30 fr.; pintades, 35-40 fr.; pigeons, 10-12 fr. le tout au couple.

Lapins, 10-15 fr.; lièvres, 22-25 fr.; levrauts, 12-20 fr.; perdrix, 8-8,75; lapins de garenne, 5-8 fr.

Beufs et taureaux, 2,75 à 3,25 le kilo; vaches, 2,50 à 2,75; veaux, 3 à 3,10 la livre; porcs gras, 3,40 le kilo; porcs maigres, 2,50 à 3,50 fr. la pièce; porcs de lait, 150 à 160 fr. la pièce; taureaux, 2,50 à 3 fr. le kilo; moutons, 6 à 5,50.

Farine, 162 à 164 fr.; froment, rouge 108 à 110 fr., blanc 102 à 108 fr.; avoine, 82 à 90 fr.; blé noir, 80 à 82 fr.; seigle, 85 à 90 fr.; orges, 80 à 85 fr.

Foin, les 500 kilos, 110 à 125 fr.; paille, 115 à 125 fr. Cidre nouveau, 4 barrique, 120 à 140 fr.

Poulets, la couple, gros 30 à 35 fr., moyens 25 à 30 fr., petits 20 à 25 fr.; canards, la pièce, 15 à 20 fr.; oies, 40 à 45 fr.; pigeons, la couple, 8 à 12 fr.; lièvres, 20 à 25 fr.; garenne, 6 à 8 fr.; lapins, 12 à 15 fr.; levrauts, 12 à 20 fr.; perdrix, 7 à 9 fr.; œufs, la douzaine, 8 à 9 fr.; beurre, le demi-kilo, 8 à 8,50.

SAINT-ETIENNE-DE-MONTLUC

Poulets, la couple, gros 35 à 45 fr., moyens 25 à 30 fr., canards, la pièce, 15 à 20 fr.; pigeons, la couple, 10 à 12 fr.; lapins, la pièce, 15 à 18 fr.; lièvres, 20 à 25 fr.; garenne, 6 à 8 fr.; œufs, la douzaine, 12 fr.; beurre, le demi-kilo, 8 à 8,50.

Veaux, 4 à 4,50 le kilo; moutons, 4,50 à 5 fr. le kilo.

Poulets, la couple, gros 30 à 35 fr., moyens 25 à 30 fr.; canards, la pièce, 12 à 15 fr.; pigeons, la couple, 10 à 12 fr.; lapins, la pièce, 13 à 16 fr.; lièvre, 4,50 la livre; lapin de garenne, 9 à 12 fr.; perdrix, 10 à 12 fr.

Beurre au détail, le kilo, 15 à 16 fr.; œufs, 9 à 9,50.

PAIMBEUF

Farine, 165 à 167 fr.; blé, 103 à 105 fr.; avoine, 74 à 76 fr.; blé noir, 78 à 80 fr.; son, 60 à 62 fr.

Foin, les 500 kilos, 100 à 105 fr.; paille, 108 à 110 fr.

Beurre en gros, le kilo, 16 fr.; la livre, 8 à 8,50; œufs, la douzaine 10 fr.

Poulets, 27 à 30 fr.; canards, 29 à 35 fr.; pigeons, 10,50 à 12 fr.; lapins, la pièce, 17 à 21 fr.; lièvres, 26 à 30 fr.; vaches, 2,50 à 3,50; taureaux, 3 à 3,30; vaches, 2,90 à 3,30; veaux, 4,25 à 4,50; moutons, 5,50 à 6 fr.; porcs, 6,50 à 7,50.

Farine, 1re qualité, 162 à 163 fr.; blé, 104 à 105 fr.; seigle, 85 à 87 fr.; sarrasin, 76 à 77 fr.; avoine, 76 à 77 fr.; orges, 76 à 80 fr.; son, 55 à 60 fr.; paille, 100 à 102 fr.; foin, 120 à 130 fr.

Beurre en gros, 16 à 17 fr. le kilo; au détail, 15 à 16 fr.; œufs, 8,50 à 9 fr.

Poulets, la couple, gros 30 à 35 fr.; canards, 29 à 35 fr.; pigeons, 10 à 11 fr.; lapins, 15 à 16 fr.; lièvres, 22 à 25 fr.; levrauts, 15 à 20 fr.; lapins de garenne, 7 à 8 fr.; perdrix, 8 à 8,50.

Beurre, la livre, 7,50 à 8,50; œufs, 10,50; poulets, la couple, gros 40 à 45 fr., moyens 25 à 30 fr., petits 28 à 31 fr.; lapins, 10 à 18 fr.

Porcets, 180 à 220 fr.; maigres, 350 à 400 fr.; gras, le kilo vif, 6,50.

Vaches laitières, 1,500 à 2,500 fr.; vaches amouillantes, 2,500 à 3,000 fr.; vaches sans position, 1,000 à 2,000 fr.; génisses, 800 à 1,500 fr.

Beurre en gros, 16 à 17 fr. le kilo; au détail, 15 à 16 fr.; œufs, 8,50 à 9 fr.

Poulets, la couple, gros 30 à 35 fr.; canards, 29 à 35 fr.; pigeons, 10 à 11 fr.; lapins, 15 à 16 fr.; lièvres, 22 à 25 fr.; levrauts, 15 à 20 fr.; lapins de garenne, 7 à 8 fr.; perdrix, 8 à 8,50.

Beurre, la livre, 7,50 à 8,50; œufs, 10,50; poulets, la couple, gros 40 à 45 fr., moyens 25 à 30 fr., petits 28 à 31 fr.; lapins, 10 à 18 fr.

Porcets, 180 à 220 fr.; maigres, 350 à 400 fr.; gras, le kilo vif, 6,50.

Vaches laitières, 1,500 à 2,500 fr.; vaches amouillantes, 2,500 à 3,000 fr.; vaches sans position, 1,000 à 2,000 fr.; génisses, 800 à 1,500 fr.

Beurre en gros, 16 à 17 fr. le kilo; au détail, 15 à 16 fr.; œufs, 8,50 à 9 fr.

Poulets, la couple, gros 30 à 35 fr.; canards, 29 à 35 fr.; pige