

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 6.013

Un Brin de Causette...



Savez-vous qu'une nouvelle invention va révolutionner notre vieille Agriculture, qu'est-ce point si retardataire que certains le pensent. — C'est y un nouveau engrenage, des semences électriques ou bien une machine à vendanger les raisins, ou cueillir les p'tits pois ? — Nenni, vous n'y êtes point et mieux vaut donner vos langues au chat tout suite...

C'est la nouvelle invention, c'est l'utilisation des pneus d'automobiles pour les charrettes agricoles, le triomphe du cayotouchou sur les roues cerclées de fer ! C'est simple, mais personne y avait pensé... et vous même, mes chers amis, je voye d'ici que vous aller hausser les épaules, en rigolant, ou en disant que ça servira jamais à rien.

Vous savez bien qu'il fallait jamais dire : barrique je ne boirai point de ton vin ! Les pneumatiques ont déjà conquis le monde, avec les cycles, les autos, les gamions, les michelines, les avions, les bouées de sauvetage et bien d'autres choses. L'est y même point question de faire des rues en cayotouchou, dans certaines villes, pour étouffer les bruits ? Bref y veulent nous cayotoucher, pisque c'est la mode... Mais revenant à nos charrettes agricoles.

Le poids mort, ou là l'ennemi ! Chez nos véhicules de fermes, qui devant rouler sur les routes dures et pis sur les sols mous de nos malheureux chemins, même dans les terres meubles de nos champs et les prairies humides : y faudrait que les roues s'enfoncent le moins possible dans la terre. Tout nos voitures ont forcément des grandes roues ferrées, qui pour être solides, sont lourdes. Seulement elles s'enfoncent dans le sol pis à force de passer dans les mêmes endroits, elles creusent des grandes ornières et obligent un gros effort de traction, qui fatigue mal à propos les animaux. Paraitrait, au contraire — ce sont les fabricants de pneus qui l'affirment — que même dans un sol meuble, une roue munie d'un gros pneu ne s'enfoncerait guère, ne creuserait point d'ornières (ce qu'est très important) dédierait point les chemins, ou les prés, diminue le poids mort de la charrette, ou du timbreau et diminue l'effort de traction.

Avec ça y pouvant se servir de p'tites roues, ben moins lourdes, à solidité égale. Les roues d'un timbreau moyen pèsent à peu près 200 kilos, ce qui fait 400 kilos la paire. Les ceusses, avec pneus confort, à elles deux, pèseraient 100 kilos environ, ce qui fait 200 kilos en moins, sur le poids du timbreau. Avec les p'tites roues à pneus, les voitures pouvant être plus maniables, moins encombrantes quand c'est qu'elles sont chargées de paille ou de foin. Et pis on peut même charroyer en prairie par temps humide, sans abîmer les prés. Tertous ces avantages — et ben d'autres — vont y benôt transformer nos voitures de ferme et révolutionner nos vieilles habitudes ? A t'on point déjà des pulvérisateurs à traction sur pneumatiques...

J'entends d'ici des gars malins, qui disent : Et quand le pneu crevera, avec un chargement sur la voiture ? — Ben sûr, y seront point exempts de crever, comme ceusses des gamions, ou des autos, avec des clous, ou des morceaux de verre. Seulement y creveront dix fois moins, rapport à la vitesse de nos charrettes, qu'alant presque toujours au pas. A c'allure, c'est presque impossible de crever un pneu et pis l'usure sera ben moins grande les pneus périront de vieillesse.

— Alors, avec ces inventions, y aura pu de charrons, ni maréchal dans nos campagnes ? — Que si, dame, seulement y deviendront des garagistes, des maréchaux de pneus, des gonfleurs de chambre à air... en attendant qu'on ferre les chevaux, avec des talons de cayotouchou brevetés !

— Une autre raison, qui milite en faveur de cet élevage en plein air, est aussi la RUSTICITÉ des animaux ainsi obtenus, qui étant élevés à la dure résistent beaucoup mieux aux maladies que les porcs en stabulation.

Mais tous les porcs ne supporte-

Un bel Elevage de Porcs en plein air A SAINT-ETIENNE-DE-MONTLUC

Après avoir quitté la route nationale de Nantes-Vannes, empruntant le chemin de grande communication qui se dirige vers Saint-Etienne-de-Montluc, nous arrivons à l'allée ombragée du domaine de la Grande-Julienais, domaine de 35 hectares environ, situé admirablement sur un des points culminants du Sillon de

bretagne, d'où on découvre le merveilleux panorama de la vallée de la Loire, à perte de vue, jusqu'à Donges et Saint-Brevin...



EN HAUT : Jeunes truies pleines « Middle White » d'un an environ dans leur parc de plein air. Ces truies ne sont saillies que vers l'âge de huit mois.
EN BAS : Jeunes porcs « Middle White » de 5 mois 1/2 environ, pesant 55 à 60 kilos, prêts à être engraisés dans une dizaine de jours en porcherie.

intégral, donnant un beau résultat économique et susceptible de supporter des écarts de température de 75 degrés centigrades. Son aîné, le « Large White », ou grand porc blanc anglais, est un animal de grande valeur, mais surtout intéressant pour la porcherie. Il ne réunit pas toutes les qualités requises pour l'élevage intégral dans les bois, les landes et autres terrains, comme son cadet le « Middle ».

Le « Middle White » — poursuit M. Boyer en nous faisant visiter ses parcs d'élevage — est très résistant aux intempéries. Très intelligent et très doux, il ne demande aucune surveillance, ne mangeant ni n'écasant pas ses petits. Les mères ont le bassin largement développé, ce qui permet une gestation volumineuse ; elles ont souvent 10 ou 12 porcelets. Les pouspous acquièrent une grande élasticité, par l'exercice forcé des petits dès leur naissance, d'où une immunité plus forte contre les congestions pulmonaires et une plus grande résistance aux chaleurs.

Remarque importante, le « Middle White » est encore le porc qui donne un maximum de viande, pour un minimum de surface. Les nombreuses stations expérimentales françaises et étrangères ont prouvé, en effet, que la ration d'entretien n'était pas proportionnelle au poids de l'animal, mais proportionnelle à la surface de son corps. On a donc tout intérêt à

élever un porc à petite surface et le « Middle » représente admirablement ce type.

Les animaux sortant des parcs en plein air sont maigres et accusent ordinairement les poids suivants :

A 4 mois.....	30/35 kilos.
A 5 —	40/50 —
A 6 —	55/60 —
A 7 —	65/70 —
A 8 —	80/90 —
A 10 —	110/120 —

Notons que les animaux engraisés de M. Boyer dépassent facilement, à 7 mois, 85 à 90 kilos. Ils gagnent environ 800 à 900 grammes par jour, en porcherie, et il faut près d'un mois et demi pour terminer leur engraissement.

varie suivant les cours des produits et des saisons. M. Boyer emploie le maïs, l'orge, les carottes, les remoulages, le blé noir, farine d'arachide, farine de poisson et minéraux (phosphate bicalcique de chaux, carbonate de chaux), 13 grammes par kilo de nourriture. Il balance la ration pour avoir toujours, dans l'alimentation d'une truie, une relation nutritive égale à 1/3, 1/3, 5.

On doit attacher une très grande importance à la question des vitamines, celles-ci jouent un grand rôle dans la croissance et le fonctionnement régulier de l'intestin. C'est pour cette raison que les porcs de la Grande-Julienais reçoivent de la verdure à discrétion lorsqu'ils n'en ont plus dans leurs parcs. L'hiver, lorsque la verdure fait défaut, on leur distribue des betteraves.

Comme boisson, de l'eau propre à discrétion dans les auges. M. Boyer nous signale qu'il étudie en ce moment une trémie automatique qui pourra supprimer le travail du service nourriture pendant huit à dix jours. Il nous soumettra les résultats de ce procédé.

Le petit lait, pour l'élevage en plein air, est rayé de l'alimentation donc, suppression de la tuberculose par le lait de vaches tuberculeuses. Seuls les porcs engraisés pour la charcuterie reçoivent une composition alimentaire humidifiée par de l'eau. Il est compréhensible qu'un engraissement à base de petit lait, pommes de terre, donnerait satisfaction aux personnes disposant de ces produits.

COMMENT ILS SONT SELECTIONNÉS. — M. Boyer opère de la façon suivante :

1° Conformation du type : Il recherche toujours le porc cylindrique, près de terre, pas de tête ; le porc rond à gros jambons, celui qui donne

Ses jeunes sujets ont parfois cinq centimètres de neige, c'est dire qu'ils sont vigoureux à toutes les intempéries.

En voici une autre preuve : M. Boyer a eu une mise-bas le 6 juillet 1932 de 9 porcelets, tous vivants, à 14 heures, température au soleil +40°, vent très calme.

COMMENT ILS SONT NOURRIS. — Les animaux à l'élevage de plein air de la Grande-Julienais reçoivent toujours une nourriture sèche et crue. Cette nourriture sèche présente les avantages suivants :

1° Economie de transport, puisque plus concentrée. 2° Rapidité du service, d'où réduction de main-d'œuvre. 3° Aliments ayant toujours la même température. 4° Pas d'agrissement, aucune altération et, par conséquent, porte fermée à toutes les maladies intestinales. 5° Déglutition plus lente, d'où salivation plus normale et meilleure digestion.

Cette nourriture, enfin, est servie crue pour donner aux animaux le maximum de vitamines et supprimer les frais généraux de la cuisson, perte de temps, etc...

La composition de la nourriture

le maximum de viande pour le minimum de graisse.

2° Caractère prolifique : Les truies n'ayant pas plus de sept porcelets, au sevrage, sont éliminées de la reproduction. Ainsi que nous l'avons dit, les portées sont de 10 ou 12 porcelets.

3° Caractères laitiers : Les porcelets ne recevant pas d'autre lait que celui de leur mère, celle-ci doit amener de beaux et forts sujets à deux mois. C'est par le poids des porcelets au sevrage que l'on peut juger la lactation des truies.

4° Caractères maternels : Les truies doivent être de bonnes mères et se suffire à elles-mêmes. Il est inutile d'assister à une mise-bas ; la « Middle » n'écrase pas ses petits, n'étant pas une bête de 300 kilos ; elle est très habile, très adroite, très douce, prenant beaucoup de précautions, comme nous avons pu le constater de visu.

A côté de cet intéressant élevage de porcs en plein air, nous avons pu admirer un bel élevage avicole industriel, de poules Leghorns blanches, dont M. Boyer peut être fier, l'ayant créé de toutes pièces. Nous en reproduisons, ultérieurement, quelques notes et photos, dans ce Bulletin, pour nos lecteurs.

Nous nous ferons l'interprète de tous, en remerciant ici M. Boyer de ses indications sur son élevage de porcs en plein air et en le félicitant des résultats obtenus. Puisse-t-il trouver quelques imitateurs en notre beau département, voire même des amateurs de porcs rustiques, cylindriques, de « Middle White » producteurs en série de merveilleux jambons.

R. FAIVRE.

Vol des Oiseaux : Le martinet est un des oiseaux les plus rapides ; il fait environ 316 kilomètres à l'heure, soit 88 mètres à la seconde, tandis que l'hirondelle parcourt 241 kilomètres, soit 67 mètres à la seconde. Ces deux oiseaux distancent de loin l'aigle, qui atteint 112 kilomètres, soit 31 mètres à la seconde. Le pigeon se déplace à raison de 100 kilomètres à l'heure et la colombe de 62 kilomètres environ.

Veillons au grain

Du fait des récentes décisions gouvernementales concernant le report et le stockage de blés, les agriculteurs, peu habitués à stocker leur récolte, vont se trouver en présence de difficultés de conservation que la plupart d'entre eux ignorent. Les cultivateurs, en général, vendant après la récolte, il nous paraît donc intéressant de les mettre en garde contre les difficultés qu'ils peuvent rencontrer et leur permettre ainsi de les surmonter. Il est, en effet, inutile de stocker du blé si, au moment de la cessation de ce report, celui-ci ne possède plus la bonne qualité loyale et marchande qui fait toute sa valeur.

Avant de commencer toute opération de stockage, commencer par conditionner parfaitement le blé à stocker. Bien le nettoyer, le ventiler de façon à en améliorer le poids spécifique et s'efforcer d'atteindre 76 kilos.

Outre la défense contre les rongeurs, pour lesquels le meilleur moyen de lutte est encore la conservation en vrac et non en sacs, ceux qui conservent leur blé ont à lutter contre deux sortes de dépréciations :

1° Dépréciation due aux insectes parasites, dont les principaux sont les charançons et les aleutes.

2° Dépréciation par suite de la fermentation du blé en masse.

1° Lutte contre les insectes parasites. — Il convient, avant de stocker, de s'assurer de la propreté parfaite des locaux. Il faut ensuite, dans ces locaux, éviter les angles qui sont des refuges pour les insectes. Il est facile d'y remédier en arrondissant les angles des murs et les limites des planchers avec un peu de ciment. Ces précautions étant prises, badigeonner le local avec un lait de chaux (murs, charpente s'il y a lieu).

Malgré ces précautions il peut rester quelques insectes qui ne tarderaient pas à se multiplier. Il faut donc procéder à une désinfection complète des greniers. Pour cela, on peut utiliser différents produits qui sont d'un emploi pratique. Nous écartérons, en premier lieu, le sulfure de carbone très efficace mais d'un emploi beaucoup trop dangereux (inflammable et explosible) et le choryl (Paradichlorobenzène) parce qu'il communique son odeur aux produits traités et ne peut donc convenir à du blé destiné à la consommation.

Nous nous arrêterons donc à deux

La Défense Viticole

Le groupe de défense des Vignerons du Centre et de l'Ouest à la Chambre des députés s'est réuni le 17 mai, sous la présidence de M. Louis Proust.

M. Garnier, secrétaire général de la C.G.V.C.O. assistait à cette réunion.

M. Louis Proust a rendu compte à ses collègues des délibérations du Congrès de Pouilly.

Le groupe a pris acte, avec satisfaction, de la dénonciation de l'avenant franco-portugais, combattu par la Confédération des vignerons et le groupe parlementaire du Centre-Ouest.

M. Garnier a évoqué les incidences des accords commerciaux sur la situation de la viticulture et la nécessité d'une révision des dits accords.

M. Cointreau a montré la complexité des problèmes viticoles et la nécessité de défendre, avec la plus grande vigilance, à la fois les

vins de cru et les vins de consommation courante.

M. Dumoret a fait ressortir l'importance que présenterait pour l'Afrique du Nord le développement de la production des vins de raisin et des produits de la vigne non fermentés.

M. Besnard-Ferron a traité la question du degré alcoolique des vins de coupe.

Soulignant la solidarité qui existe entre les problèmes agricoles et viticoles, dans une région de polyculture comme celle du Centre et de l'Ouest, M. Proust a donné connaissance d'un projet de résolution tendant à la revalorisation des cours du blé.

Après interventions de MM. Cointreau, Dumoret, Besnard-Ferron et de la Ferronnays, les membres présents ont décidé de prendre en considération la proposition de M. Proust.

UNE EXPOSITION de machines à trier et calibrer les fruits aura lieu en juin, à la Foire-Exposition de Perpignan, sous les auspices de la Compagnie des Chemins de fer du Midi.

UNE EXPOSITION FELINE aura lieu à la Foire-Exposition de Laval, le dimanche 4 juin, sous le patronage du « Cat Club de France et de Belgique ». Les visiteurs pourront y admirer les plus beaux spécimens des races de luxe : persans bleus, blancs, crème ; chas des Chartreux, du Siam, de Birmanie, de l'île du Man, etc...

EN ANGLETERRE, les efforts pour l'extension des cultures de fruits et légumes sont activement poussés. De 1925 à 1931, les quantités de cultures sous châssis ont augmenté de 15 %. La production de tomates est passée de 47.000 tonnes à 54.000 tonnes. Les concombres, d'une année à l'autre, passent de 50 à 54 millions. Le raisin de table, seul, est en régression.

VOL DES OISEAUX : Le martinet est un des oiseaux les plus rapides ; il fait environ 316 kilomètres à l'heure, soit 88 mètres à la seconde, tandis que l'hirondelle parcourt 241 kilomètres, soit 67 mètres à la seconde. Ces deux oiseaux distancent de loin l'aigle, qui atteint 112 kilomètres, soit 31 mètres à la seconde. Le pigeon se déplace à raison de 100 kilomètres à l'heure et la colombe de 62 kilomètres environ.

Veillons au grain

Du fait des récentes décisions gouvernementales concernant le report et le stockage de blés, les agriculteurs, peu habitués à stocker leur récolte, vont se trouver en présence de difficultés de conservation que la plupart d'entre eux ignorent. Les cultivateurs, en général, vendant après la récolte, il nous paraît donc intéressant de les mettre en garde contre les difficultés qu'ils peuvent rencontrer et leur permettre ainsi de les surmonter. Il est, en effet, inutile de stocker du blé si, au moment de la cessation de ce report, celui-ci ne possède plus la bonne qualité loyale et marchande qui fait toute sa valeur.

Avant de commencer toute opération de stockage, commencer par conditionner parfaitement le blé à stocker. Bien le nettoyer, le ventiler de façon à en améliorer le poids spécifique et s'efforcer d'atteindre 76 kilos.

Outre la défense contre les rongeurs, pour lesquels le meilleur moyen de lutte est encore la conservation en vrac et non en sacs, ceux qui conservent leur blé ont à lutter contre deux sortes de dépréciations :

1° Dépréciation due aux insectes parasites, dont les principaux sont les charançons et les aleutes.

2° Dépréciation par suite de la fermentation du blé en masse.

1° Lutte contre les insectes parasites. — Il convient, avant de stocker, de s'assurer de la propreté parfaite des locaux. Il faut ensuite, dans ces locaux, éviter les angles qui sont des refuges pour les insectes. Il est facile d'y remédier en arrondissant les angles des murs et les limites des planchers avec un peu de ciment. Ces précautions étant prises, badigeonner le local avec un lait de chaux (murs, charpente s'il y a lieu).

Malgré ces précautions il peut rester quelques insectes qui ne tarderaient pas à se multiplier. Il faut donc procéder à une désinfection complète des greniers. Pour cela, on peut utiliser différents produits qui sont d'un emploi pratique. Nous écartérons, en premier lieu, le sulfure de carbone très efficace mais d'un emploi beaucoup trop dangereux (inflammable et explosible) et le choryl (Paradichlorobenzène) parce qu'il communique son odeur aux produits traités et ne peut donc convenir à du blé destiné à la consommation.

Nous nous arrêterons donc à deux

La Défense Viticole

Le groupe de défense des Vignerons du Centre et de l'Ouest à la Chambre des députés s'est réuni le 17 mai, sous la présidence de M. Louis Proust.

M. Garnier, secrétaire général de la C.G.V.C.O. assistait à cette réunion.

M. Louis Proust a rendu compte à ses collègues des délibérations du Congrès de Pouilly.

Le groupe a pris acte, avec satisfaction, de la dénonciation de l'avenant franco-portugais, combattu par la Confédération des vignerons et le groupe parlementaire du Centre-Ouest.

M. Garnier a évoqué les incidences des accords commerciaux sur la situation de la viticulture et la nécessité d'une révision des dits accords.

M. Cointreau a montré la complexité des problèmes viticoles et la nécessité de défendre, avec la plus grande vigilance, à la fois les

vins de cru et les vins de consommation courante.

M. Dumoret a fait ressortir l'importance que présenterait pour l'Afrique du Nord le développement de la production des vins de raisin et des produits de la vigne non fermentés.

M. Besnard-Ferron a traité la question du degré alcoolique des vins de coupe.

Soulignant la solidarité qui existe entre les problèmes agricoles et viticoles, dans une région de polyculture comme celle du Centre et de l'Ouest, M. Proust a donné connaissance d'un projet de résolution tendant à la revalorisation des cours du blé.

Après interventions de MM. Cointreau, Dumoret, Besnard-Ferron et de la Ferronnays, les membres présents ont décidé de prendre en considération la proposition de M. Proust.



UNE EXPOSITION de machines à trier et calibrer les fruits aura lieu en juin, à la Foire-Exposition de Perpignan, sous les auspices de la Compagnie des Chemins de fer du Midi.

UNE EXPOSITION FELINE aura lieu à la Foire-Exposition de Laval, le dimanche 4 juin, sous le patronage du « Cat Club de France et de Belgique ». Les visiteurs pourront y admirer les plus beaux spécimens des races de luxe : persans bleus, blancs, crème ; chas des Chartreux, du Siam, de Birmanie, de l'île du Man, etc...

EN ANGLETERRE, les efforts pour l'extension des cultures de fruits et légumes sont activement poussés. De 1925 à 1931, les quantités de cultures sous châssis ont augmenté de 15 %. La production de tomates est passée de 47.000 tonnes à 54.000 tonnes. Les concombres, d'une année à l'autre, passent de 50 à 54 millions. Le raisin de table, seul, est en régression.

VOL DES OISEAUX : Le martinet est un des oiseaux les plus rapides ; il fait environ 316 kilomètres à l'heure, soit 88 mètres à la seconde, tandis que l'hirondelle parcourt 241 kilomètres, soit 67 mètres à la seconde. Ces deux oiseaux distancent de loin l'aigle, qui atteint 112 kilomètres, soit 31 mètres à la seconde. Le pigeon se déplace à raison de 100 kilomètres à l'heure et la colombe de 62 kilomètres environ.

Veillons au grain

Du fait des récentes décisions gouvernementales concernant le report et le stockage de blés, les agriculteurs, peu habitués à stocker leur récolte, vont se trouver en présence de difficultés de conservation que la plupart d'entre eux ignorent. Les cultivateurs, en général, vendant après la récolte, il nous paraît donc intéressant de les mettre en garde contre les difficultés qu'ils peuvent rencontrer et leur permettre ainsi de les surmonter. Il est, en effet, inutile de stocker du blé si, au moment de la cessation de ce report, celui-ci ne possède plus la bonne qualité loyale et marchande qui fait toute sa valeur.

Avant de commencer toute opération de stockage, commencer par conditionner parfaitement le blé à stocker. Bien le nettoyer, le ventiler de façon à en améliorer le poids spécifique et s'efforcer d'atteindre 76 kilos.

Outre la défense contre les rongeurs, pour lesquels le meilleur moyen de lutte est encore la conservation en vrac et non en sacs, ceux qui conservent leur blé ont à lutter contre deux sortes de dépréciations :

1° Dépréciation due aux insectes parasites, dont les principaux sont les charançons et les aleutes.

2° Dépréciation par suite de la fermentation du blé en masse.

1° Lutte contre les insectes parasites. — Il convient, avant de stocker, de s'assurer de la propreté parfaite des locaux. Il faut ensuite, dans ces locaux, éviter les angles qui sont des refuges pour les insectes. Il est facile d'y remédier en arrondissant les angles des murs et les limites des planchers avec un peu de ciment. Ces précautions étant prises, badigeonner le local avec un lait de chaux (murs, charpente s'il y a lieu).

Malgré ces précautions il peut rester quelques insectes qui ne tarderaient pas à se multiplier. Il faut donc procéder à une désinfection complète des greniers. Pour cela, on peut utiliser différents produits qui sont d'un emploi pratique. Nous écartérons, en premier lieu, le sulfure de carbone très efficace mais d'un emploi beaucoup trop dangereux (inflammable et explosible) et le choryl (Paradichlorobenzène) parce qu'il communique son odeur aux produits traités et ne peut donc convenir à du blé destiné à la consommation.

Nous nous arrêterons donc à deux

La Défense Viticole

Le groupe de défense des Vignerons du Centre et de l'Ouest à la Chambre des députés s'est réuni le 17 mai, sous la présidence de M. Louis Proust.

M. Garnier, secrétaire général de la C.G.V.C.O. assistait à cette réunion.

M. Louis Proust a rendu compte à ses collègues des délibérations du Congrès de Pouilly.

Le groupe a pris acte, avec satisfaction, de la dénonciation de l'avenant franco-portugais, combattu par la Confédération des vignerons et le groupe parlementaire du Centre-Ouest.

M. Garnier a évoqué les incidences des accords commerciaux sur la situation de la viticulture et la nécessité d'une révision des dits accords.

M. Cointreau a montré la complexité des problèmes viticoles et la nécessité de défendre, avec la plus grande vigilance, à la fois les

vins de cru et les vins de consommation courante.

M. Dumoret a fait ressortir l'importance que présenterait pour l'Afrique du Nord le développement de la production des vins de raisin et des produits de la vigne non fermentés.

M. Besnard-Ferron a traité la question du degré alcoolique des vins de coupe.

Soulignant la solidarité qui existe entre les problèmes agricoles et viticoles, dans une région de polyculture comme celle du Centre et de l'Ouest, M. Proust a donné connaissance d'un projet de résolution tendant à la revalorisation des cours du blé.

Après interventions de MM. Cointreau, Dumoret, Besnard-Ferron et de la Ferronnays, les membres présents ont décidé de prendre en considération la proposition de M. Proust.

procédés : Traitement au Tétachlorure et traitement à la Chloropirine

Tétachlorure. — Mélanger avec de l'eau à la dose de 600 grammes de tétachlorure par mètre cube d'eau et en asperger le local.

Ce liquide très volatil émet des vapeurs très efficaces comme insecticide.

Chloropirine. — Même mode d'emploi que le précédent mais à la dose de 20 grammes par mètre cube d'eau.

Ces deux procédés présentent en outre l'avantage de pouvoir être employés pour l'aspersion du grain en cas d'attaque ultérieure. Dans tous les cas, opérer dans un local bien clos.

Il ne faut pas oublier, non plus, que des pelletages et passages répétés au tarare sont toujours d'une grande utilité dans la lutte contre les parasites qui n'aiment pas être dérangés dans leurs habitats.

2° Dépréciation par suite de la fermentation du grain. — Ici le résultat était, il y a quelques années, très difficile ou tout au moins très onéreux à atteindre. On ne pouvait obtenir la bonne conservation du blé que par une aération répétée par pelletage et passage au tarare, encore s'ensuivait-il une perte de poids appréciable.

On sait en effet qu'un blé même rentré sec et à plus forte raison humide, constitue un milieu très favorable à la fermentation ainsi qu'au développement des moisissures, d'où perte de poids et « flair » prononcé, quelquefois au point de rendre le produit inutilisable.

Pour être conservé sans danger, le blé doit contenir au maximum 14 % d'eau. Il ne faut pas, d'autre part, oublier qu'un blé rentré sec et placé dans une atmosphère humide se charge d'humidité au contact de l'humidité ambiante. Il y a donc intérêt à toujours traiter un blé destiné à être stocké, d'autant plus qu'il y a une période critique de conservation au début de l'été.

Nous voici arrivés aux premiers jours de mai, c'est-à-dire au moment où les soins de conservation doivent être intensifiés. Nous croyons que les agriculteurs qui auront fait du stockage doivent redoubler d'attention. Des dispositions législatives ont été prises pour assurer un écoulement normal des blés stockés mais il est bien entendu que ces dispositions ne peuvent concerner que des blés sains et de parfaite conservation. Si donc l'agriculteur a laissé altérer la qualité de ses blés, il ne trouvera plus de débouchés dans la meunerie pour son stockage mais sera obligé de l'écouler pour la nourriture de son bétail ou de le livrer à la dénaturation (si les mesures qui la concernent sont mises en application), c'est-à-dire à des prix plus bas que lui feront perdre le bénéfice escompté.

Il existe à l'heure actuelle des produits permettant d'empêcher ces fermentations en créant un milieu alcalin défavorable au développement des bactéries. Il s'agit de poudres pulvérulentes très blanches à base de chaux, dont la simplicité d'emploi les met à la portée de tous.

Ces poudres très fines doivent être utilisées à la dose de 25 à 30 grammes par quintal.

Le traitement peut se faire par pelletage. Pour cela étendre le grain en couche de 40 centimètres. Saupoudrer de la quantité de poudre correspondante et effectuer trois ou quatre pelletages pour obtenir un mélange intime.

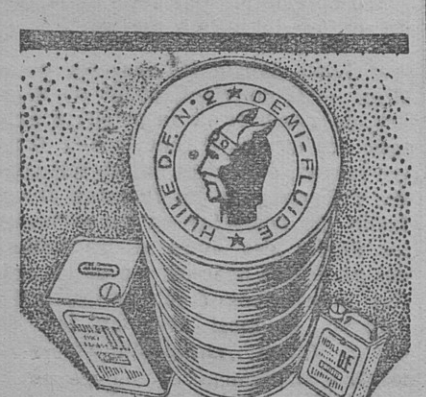
Le grain ainsi traité doit être ensuite contrôlé pour s'assurer de la bonne exécution du traitement.

Dans un récipient en verre très propre, introduire des grains de blé traités, ajouter de l'eau distillée et quelques gouttes de phénolphtaléine. Agiter le tout. Si le liquide est rouge ou rose, le traitement est réussi. S'il est rose pâle ou incolore, le traitement est insuffisant. Il faut donc augmenter la dose de poudre.

Ce procédé, bien entendu, n'altère en rien ni le pouvoir germinatif, ni la valeur alimentaire, ni les qualités boulangères du blé traité.

Nous croyons que ces quelques indications pourront rendre service aux agriculteurs débutants dans la pratique du stockage. C'est pourquoi nous vous les soumettons.

Florimond DESPREZ,
Station agricole d'expérimentation
et de sélection des blés à Cappelle (Nord)



POUR LE PLUS AVOIR D'ENNUI
Ayez chez vous pour vos voitures, camions ou tracteurs une réserve d'huile au tonnelet de 50 litres ou en bidon de 20 litres, car rien n'est plus désagréable que de manquer d'huile en plein travail ou au moment de partir.

Mais choisissez une huile de marque que vous pourrez trouver en bidons de 2 litres sur la route aux pompes à l'Etoile Bleue et l'Exigite.

HUILE D.F.
POUR AUTOS
DES ÉTABLISSEMENTS
DESMARIS FRÈRES
42, RUE DES MATHURINS - PARIS

Le Fardage des Fruits et Légumes

Nous publions ci-dessous un circulaire du Ministère de l'Agriculture aux Inspecteurs du Service de la Répression des Fraudes. Nos lecteurs savent que nous nous sommes toujours élevés contre cette néfaste pratique du fardage et nous nous félicitons de cette circulaire qui aidera à faire disparaître cette tare de nos pratiques commerciales.

Circulaire
à MM. les Inspecteurs du Service de la Répression des Fraudes

Le règlement du 15 septembre 1932, modifiant et complétant l'article 16 du règlement du 15 avril 1912, vise une pratique trop répandue qui consiste à disposer des lots ou des colis de fruits et de légumes de telle sorte que les produits placés à la surface fassent illusion sur leur nature et leurs qualités, sur la valeur réelle de l'ensemble de la marchandise, les couches les plus nombreuses, dissimulées sous les premières, ne répondant nullement aux apparences données par celle-ci. Cette pratique, qui a reçu le nom de « fardage », constitue une véritable tromperie et elle tombe sous le coup de l'article 1er de la loi du 1er août 1905, lorsque l'intention frauduleuse de son auteur est établie.

Déjà, sous le régime des textes antérieurs, le fardage, non seulement des fruits et des légumes, mais des produits quelconques, avait donné lieu à des poursuites et à des condamnations. C'est ainsi que le « coiffage du blé », consistant à placer dans la partie supérieure d'un sac, du blé d'une qualité meilleure que celle du blé contenu dans la partie inférieure du même sac, a été considéré comme une fraude. Des condamnations ont également été prononcées pour fardage des colis de raisins ou de pommes de terre.

Mais la preuve de la mauvaise foi du fournisseur de la marchandise est difficile à rapporter, de sorte que la répression du fardage, par le seul jeu de la loi du 1er août 1905, est insuffisante.

Tel est le motif pour lequel un décret a été pris en vue d'introduire dans le décret du 15 avril 1912 la disposition nouvelle à laquelle il a été fait allusion et qui interdit :

1° De mettre en vente des fruits et légumes ou vracs dont la partie apparente ne correspondrait pas, comme calibre, formes, coloration, aspect et variété horticole, à la moyenne de la marchandise effectivement offerte à l'acheteur ;

2° D'expédier et de mettre en vente des colis de fruits et légumes dont la partie superficielle ne correspondrait pas au contenu du reste du colis.

Ainsi la mise en vente, la vente et

l'expédition des fruits et légumes « fardés », dans les conditions qui viennent d'être indiquées ci-dessus, sont, dès à présent, punissables, même lorsque la mauvaise foi, l'intention frauduleuse du vendeur n'est pas démontrée.

Bien entendu, dans les cas où la volonté de tromper le contractant résulterait des constatations effectuées par les inspecteurs de la répression des fraudes, c'est l'infraction à l'article 1er de la loi du 1er août 1905, passible des peines correctionnelles qui, comme antérieurement, devrait être relevée.

Vous voudrez bien apporter tous vos soins à ce que les fruits et légumes en vrac soient présentés, sur le marché de gros et de détail, conformément aux prescriptions du nouveau décret et à ce que les colis expédiés ou mis en vente soient également conformes auxdites prescriptions.

En conséquence, des vérifications devront être faites sur les marchés de gros des régions de production, dans les gares et autres lieux d'expédition et chez tous les détaillants. Les procès-verbaux d'infraction devront indiquer clairement les vérifications effectuées et faire connaître, dans la mesure possible, le rapport existant entre la qualité des fruits et légumes présentés à la vue immédiate de l'acheteur et celle des produits de l'ensemble du lot et du contenu du colis.

BACHES

Une bonne bache est la meilleure assurance contre la pluie.
Double couture, coins renforcés, coutures sur tous les mètres, 150 de corde à chaque coin, ou cordes à coutures sur les larges, au choix du preneur. Marques comprises, marchandise départ gare Paris.

Pour le mètre carré confectionné :

Jute : vert gras.....	10 80
Lin et Jute : vert gras.....	11 55
Lin : 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 35
Coton : 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.

Ce que nous coûte la Tuberculose

L'Académie de Médecine, M. le professeur Brouardel a présenté un intéressant mémoire sur « ce que la tuberculose coûte chaque année à la France ». D'après les chiffres officiels, la mortalité qu'elle cause est de 90.000 décès par an. Elle constitue d'autant plus un fléau social qu'elle atteint surtout les hommes de 20 à 55 ans et les femmes de 16 à 35 ans. On évalue à 400.000 le nombre d'années de travail perdues par tous ces malades et en comptant l'année 10.000 francs pour l'homme, 6.000 francs pour la femme, on arrive à une perte totale d'une quinzaine de milliards.

Huiles à Machines

Nous pouvons fournir à nos Adhérents huiles et graisses de première qualité, marchandise rendue franco toutes gares. Les tonnelets de 30 et 50 litres sont facturés 25 et 30 francs et repris, si retournés franco à l'usine, en bon état. Les fûts de 100 et 180 kilos sont gratuits, ainsi que les emballages de graisses.

Pour Machines Agricoles :

	Par 180 k.	50 l.	30 l.
Demi-fluide.....	3	3 40	3 80
Epaisse.....	3 20	3 60	4
P° cylindre vapeur.....	3 80	4 20	4 60
P° Mouvements.....	3 20	3 60	4
P° Transmissions.....	3	3 40	3 80
P° Moteur Electr.....	4	4 40	4 80

Pour Ecrémuses :

Demi-blanche.....	4	4 40	4 80
Blanche pure.....	4 60	5	5 40

Pour Moteurs et Autos :

Très fluide (Ford).....	3 70	4 10	4 50
Fluide, 1/2 fluide.....	4	4 40	4 80
1/2 épaisse.....	4 20	4 60	5
Epaisse.....	4 50	4 90	5 30
Huile Noire épaisse pour boîtes de vitesses.....	4	4 40	4 80
Huile « Evergreen » toujours verte, supérieure. Fluide, demi-fluide ou demi-épaisse.....	7	7 40	7 80
Huile de ricin pure.....	8	8 40	8 80
Huile pour Moteur Diesel.....	5 40	5 80	6 20

ATTENTION !

N'attendez pas la dernière minute pour commander au Syndicat :
votre FAUCHEUSE
votre RATEAU
votre FANUEUSE
ou votre MOISSONNEUSE-LEBUE

Quelques Références de nos Adhérents

Cuiseurs

Je suis très satisfait du cuiseur que j'ai acheté il y a cinq ans, au Syndicat, pour cuire les aliments aux bestiaux. Cela cuit très vite sans trop de consommation.

MOREAU Pierre,
La Pénissière, Drain (M.-et-L.)

« Je suis très satisfait de votre cuiseur. Les aliments sont bons, la cuisson se fait vite avec peu de chauffage. Vous pouvez faire part de ma satisfaction aux autres membres syndiqués, pour les encourager à se servir de cet ustensile. »

CONAT Joseph,
La Taillie, Montoir.

« Je ne puis vous donner que de bons renseignements au sujet du cuiseur. C'est un ustensile très bon pour la cuisson des aliments, ils sont meilleurs que dans n'importe quelle chaudière, avec facilité de s'absentier pendant le chauffage. »

J. RICHARD, La Jorsonnière,
Saint-Lumaine-de-Clisson.

« Pour la demande dont vous me faites au sujet du cuiseur, j'en ai une pleine satisfaction, c'est très économique sur le bois et aussi les aliments sont-ils meilleurs, vu qu'il ne faut que très peu d'eau pour les cuire. Aussi je vous autorise à publier ma réponse, ainsi que mon adresse dans votre Bulletin. »

BOURON Pierre, La Valinière,
Saint-Mars-du-Désert

« Je ne peux que vous donner satisfaction pour le cuiseur que vous nous avez livré, nous en sommes très contents, au point de vue économique sur le bois. »

OLIVIER, Les Quatre-Vents,
Saint-Herblain.

« Nous vous autorisons à publier notre réponse, ayant toute satisfaction du cuiseur que vous nous avez livré. Cet appareil est très pratique et d'excellente fabrication, nous ne pouvons que le recommander. »

POUTELLEAU, La Valinière,
Saint-Mars-du-Désert.

« Je suis heureux de pouvoir vous dire que j'ai toutes satisfactions du cuiseur que je vous ai acheté, cet appareil me rendant beaucoup de services. »

BOULLON, au château de Rancouët,
Herbignac (L.-I.)

Les Ennemis de la Luzerne

La luzerne est, on le sait, la plus recommandable des plantes fourragères de la prairie française, mais elle est assez exigeante sous le rapport des soins d'entretien et c'est le moment de lui en donner.

Une luzernière mal entretenue ne tarde pas à fournir un fourrage rendu médiocre par la présence dans le foin de mauvaises herbes, graminées le plus souvent, qui en font baisser la valeur alimentaire. C'est que l'écartement entre les pieds de la luzerne étant assez considérable, le sol ne se trouve qu'insuffisamment couvert quand la végétation de la plante est languissante, de sorte que les mauvaises herbes peuvent venir s'implanter dans les vides de la légumineuse. Dans les terrains calcaires ce sont principalement des bromes, de l'avoine à chaquet, du chiendent ; dans ceux argilo-calcaires, c'est du paturin ; dans les terres argileuses ce sont des agrostides ; du vulpin surtout dans celles siliceuses. Ajoutons que le pissenlit se montre facilement dans les luzernières clairsemées.

La prairie de luzerne, bien semée dans un sol bien préparé, doit toujours rester propre et elle le restera si la plante prend rapidement et vigoureusement possession du sol. Pour favoriser cette prise de possession, on donne aux luzernières, créées en automne, un plâtrage léger (deux cents kilos environ) dès que les feuilles apparaissent. Dans les régions où le semis de la luzerne se fait au printemps, on attend, pour donner ce premier plâtrage, que la plante de couverture soit enlevée.

Tous les ans un hersage doit être exécuté, de préférence au début du printemps. Tout d'abord il détruit la végétation adventice, puis il aère et ameublait le sol et par là favorise la ramification des souches en facilitant l'évolution des bourgeons situés vers leur base. L'instrument à employer est une forte herse de fer articulée. Dans la suite, la luzerne dont la végétation se ralentit, couvrant de moins en moins le terrain et faisant place à la végétation adventice de plus en plus envahissante des herbes vigoureuses au scarification deviennent indispensables. D'ailleurs le hersage produit de si bons effets dans les luzernières que les agronomes conseillent de le renouveler après chaque coupe.

Il ne faut pas trop se hâter de tirer parti d'une luzernière nouvellement créée. Une luzerne peut donner une récolte dès la première année, mais en général celles provenant de semis de printemps ne peuvent pas être fauchées dès l'automne suivant. Si la plante est vigoureuse on peut la faire pâturer modérément par les bovins, mais non par les moutons qui, la coupant rez de terre dévorent ainsi la capacité reproductive de la souche. D'ailleurs la luzernière s'accommode mal du pâturage c'est surtout une prairie de fauche. Suivant le sol et le climat, elle fournira de deux à cinq coupes par an le plus souvent trois. On récolte tous les jours la graine de luzerne sur la seconde coupe. La première doit être fauchée dès le début de la floraison, car si l'on attend davantage, on coupe en même temps les rejets qui doivent donner la seconde coupe et celle-ci se voit retardée de plusieurs jours.

La luzerne est assez souvent attaquée par des parasites animaux et végétaux, dont il est généralement plus facile de prévenir le développement que de l'enrayer. Ce sont surtout parmi les seconds, la cuscute particulièrement redoutable et dont nous parlerons en terminant, l'orobanche et la rhizoctone violette ; parmi les premiers, l'émoulyre ou négril et le mulot.

L'orobanche croît sur les racines de la luzerne qui fournit alors un fourrage peu abondant, de qualité très inférieure et plutôt nuisible. Le remède préventif est de n'ensemencer la luzerne qu'avec des graines bien pures et le remède curatif est de faucher la prairie avant la maturité des graines du parasite. Les tiges de celui-ci, de deux à quatre décimètres, violettes ou jaunâtres charnues, renflées à la base, couvertes d'écaillies et non de feuilles se chargent, vers mai, de fleurs blanches veinées de violet, groupées en grand nombre en épi allongé. La rhizoctone violette est un champignon qui se développe sur les racines de la luzerne dont il entraîne la mort. Sa présence dans le sol se traduit par l'apparition de taches circulaires s'étendant de plus en plus dans la luzernière. Pour enrayer le mal, il faut circonscrire largement

la partie attaquée par un fossé d'environ soixante-dix centimètres de profondeur, en rejetant la terre sur le terrain circonscrit. On bêche celui-ci et on brûle soigneusement sur place tous les restes de végétation qui s'y trouvent. On répand ensuite une épaisse couche de chaux. Quant aux paroies et au fond du fossé, on le saupoudre copieusement de soufre.

Le négril est un insecte coléoptère de très petite taille, quelques millimètres, au corps ovale, noir, luisant ; il produit parfois des dégâts considérables dans le Midi. Cet insecte se multiplie très rapidement. Il faut faucher la luzerne de façon répétée de manière à affamer le parasite. On se débarrasse des mulots à l'aide de blé arseniqué introduit dans leurs galeries.

Mais l'ennemi le plus dangereux, le plus tenace et le plus fréquent de la luzerne, c'est la cuscute, parasite végétal.

La cuscute se manifeste par des tiges grêles, filiformes, roussâtres, entourant les tiges de la légumineuse dont elles aspirent la sève par des suçoirs. Sa végétation est très rapide. Les taches circulaires qu'elle forme dans la luzernière, qui périclitent de façon quasi foudroyante. Le moyen de l'éviter, c'est l'emploi de graines absolument « dé-cuscutées ». Pour enrayer la marche du fléau, le remède le plus efficace consiste à arracher les plantes malades et les brûler sur place. Par surcroît de précaution, on couvre le sol infesté de paille et brindilles qu'on arrose de pétrole et qu'on enfouit. On peut aussi couper rez de terre la luzerne attaquée, l'emporter au loin sans en laisser tomber la moindre fragment et la brûler, puis arroser le sol d'une solution de sulfate de fer à dix pour cent. Le sulfate de fer peut être remplacé par du sulfate de potasse brut à la dose de deux cents à trois cents grammes par mètre carré ou encore par du sulfate de calcium employé sec par temps humide ou humecté légèrement en période de sécheresse.

LONDINIERES,
Professeur d'agriculture.

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 :

Enfant Ripaud, Four, Sion-les-Mines.
M. Gustave Gantier, à la Cornillais.
Sainte-Marie-sur-Mer.

M. François Réfif, à la Ridelet, commune d'Erbray.

M. Pentecôte, à la Vieillesse, en Saint-Joseph.

M. Henri Ripaud, au Pont-Béranger, en Saint-Hilaire-de-Chalons.

Mme Dossis, au Pommiel, par Légé, M. A. Timonier, à Nort-sur-Erdre.

M. Pinereau, à Saint-Jean du Pelvieu, M. Cressonard, à Châteaubriant.

M. L. Chamard, au Pallet.
Mme Gastineau, à La Chapelle-Blain.

M. J.-B. Pellerin, à Sainte-Pazanne, Mme Chouin, à Fresnay.

M. Joseph Alléau, au Bois Riant, Mé-sanger.

M. Julien Bizeul, les Domaines, Notre-Dame-des-Landes.

M. J.-B. Debec, au bourg de Saint-Léger-Vignes.

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.

Faites donc appel aux conseils éclairés de notre renommé praticien NANTAIS qui vous recevra gratuitement tous les mois :

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

Nozay, tous les 1ers lundis, de 2 h. à 4 h., Hôtel du Pélican.

Blain, tous les 1ers mardis, de 12 h. à 15 h., Hôtel du Vieux Chêne.

Châteaubriant, tous les 1ers mercredis, de 9 h. 30 à 12 h., Hôtel de la Gare.

Ancenis, tous les 1ers jeudis, de 9 h. 30 à 12 h., Hôtel des Voyageurs.

Nort, tous les 1ers vendredis, de 12 h. à 15 h., Hôtel de Bretagne.

Pornic, tous les 4ers lundis, de 9 h. 30 à 12 h., Hôtel Continental.

Paimbœuf, tous les 4ers mardis, de 9 h. 30 à 12 h., Hôtel Saint-Julien.

Machecoul, tous les 4ers mercredis, de 9 h. 30 à 12 h., Hôtel de la Bicyclette.

Plessé, tous les 4ers jeudis, de 12 h. à 15 h., Hôtel Bertho.

Clisson, tous les 4ers vendredis, de 9 h. 30 à 12 h., Hôtel de la Gare.

LEROY, spécialiste herniaire, 6, rue du Petit-Bacchus (près la place du Bouffay), Nantes.

Madame LEROY reçoit les dames.

Machines Agricoles



Charrues-Brabants

Marque réputée, avec tous organes en acier de première qualité. Peuvent être livrées avec socs trapézoïdaux, pointe fixe, ou socs à pointe mobile ; essieu à bagues ou essieu extensible et roues Patent. Charrues simples, robustes et durables, garanties de bon fonctionnement et de solidité.

N°	Pratendeur du soc	Poids sans versoirs	Prix
1	5 à 19 cm.	96 kil.	720 fr.
2	5 à 20 cm.	101	730 »
3	5 à 23 cm.	123	870 »
4	5 à 27 cm.	144	995 »
5	5 à 27 cm.	162	1.095 »
6	5 à 29 cm.	178	1.200 »
7	5 à 29 cm.	192	1.280 »

Montage normal, versoirs cylindriques, en acier triplex, trempé, dur et poli, donnant des résultats incomparables en terres collantes :

N°	Pratendeur du soc	Poids sans versoirs	Prix
1	5 à 19 cm.	96 kil.	720 fr.
2	5 à 20 cm.	101	730 »
3	5 à 23 cm.	123	870 »
4	5 à 27 cm.	144	995 »
5	5 à 27 cm.	162	1.095 »
6	5 à 29 cm.	178	1.200 »
7	5 à 29 cm.	192	1.280 »

Les poids ci-dessus peuvent varier en plus ou en moins de quelques kilos, modifiant le prix de la charrue que nous donnons à titre indicatif.

Prix départ, REMISE A NOS ADHÉRENTS.

Supplément pour charrues livrées avec rasettes et pour socs à pointes mobiles. Réduction pour versoirs en acier ordinaire.

Versoirs hélicoïdaux et tous autres modèles de charrues sur demande. Nous consulter au Syndicat.

Broyeurs de Pommes de Terre

Indispensable dans toutes fermes. Bâti bois : grille 32" x 18"..... 95 fr.
Bâti fonte : grille 36" x 18"..... 120 »

Sur demande, avec volant, majoration de 20 francs. Broyeurs sans pieds, réduction de 10 francs.

Prix départ usine et remise aux adhérents.

Cultivateurs

A dents flexibles et socs reversibles ordinaires, dents plates ou élargies et pièces de renforcement des traverses extérieures.

MODELE REGULER, dents intérieures, sur 3 traverses :

Avec avant-train à vis à 1 roue :			
Largueur 1 levier	310 fr.	325 fr.	
5 dents.....	0°90	310 fr.	325 fr.
7 —.....	0°90	325 »	340 »
9 —.....	1°30	375 »	390 »
11 —.....	1°60	420 »	

Avec avant-train à vis à 2 roues :			
Largueur 1 levier 2 leviers	330 fr.	345 fr.	
5 dents.....	0°90	330 fr.	345 fr.
7 —.....	0°90	345 »	360 »
9 —.....	1°30	395 »	410 »
11 —.....	1°60	445 »	

MODELE VIGNERON, dents montées sur 4 rangs, dont deux dents travaillant derrière les roues, mêmes prix que ci-dessus.

Pour les cultivateurs 9 dents et au-dessus, nous recommandons l'avant-train à 2 roues et 2 leviers.
Remise à nos adhérents et bonification de transport.

Herses Canadiennes

MARCHES DE LA VILLETTE

Du Lundi 22 Mai 1933

ANIMAUX	Année	Ventes	COURS OFFICIELS du kilo, viande nette				PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif			
			1 ^{er} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra	1 ^{er} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra
Bœufs.....	3.195	3.000	6 90	5 60	4 40	8 10	4 15	3 08	2 20	5 02
Vaches.....	1.597	1.500	7 »	5 30	4 20	8 40	4 20	2 90	2 10	5 37
Taureaux.....	486	460	5 20	4 70	4 30	5 70	3 12	2 58	2 15	5 53
Veaux.....	2.677	2.600	12 20	10 »	7 50	13 30	7 32	5 70	4 12	7 98
Moutons.....	10.400	10.300	14 30	10 40	7 70	15 70	7 15	4 58	3 38	7 85
Porcs.....	1.884	1.884	9 56	9 44	7 14	10 »	6 70	6 40	5 »	7 »

Du Jeudi 25 Mai 1933 (Cours manquants en raison de l'Ascension)

Marché du Lundi. — Arrivages par Départements

GROS : 5.278. — Maine-et-Loire, 655; Sarthe, 315; Mayenne, 205; Loire-Inférieure, 255; Indre-et-Loire, 70; Deux-Sèvres, 235; Vienne, 190; Vendée, 525. VEAUX : 2.677. — Sarthe, 950; Loire-Inférieure, 40; Indre-et-Loire, 40.

Le traitement du Lait à la Ferme

S'il est une branche de l'activité agricole dont l'évolution a été caractéristique, c'est bien celle concernant le traitement du lait et la fabrication du beurre à la ferme.

Les méthodes employées ont été, pendant très longtemps, stationnaires; la fabrication du beurre n'était qu'une partie secondaire de l'exploitation, presque toujours confiée à la fermière. Les appareils utilisés étaient des plus rudimentaires. Si nous nous référons aux procédés actuels, nous voyons surgir des fermes à lait, pots à crème, cuillères, avec lesquels quelque soit qu'on prenne, on laissait une importante quantité de crème dans le lait. Par temps chaud, le reste était fréquemment servi avant le battage. Nous retrouvons également la baratte verticale, dont le maniement imposait de pénibles efforts à la fermière.

Avouons-le, un sentiment de surprise nous saisit lorsque nous songeons que tout ce matériel, qui paraît maintenant si démodé, était encore couramment employé dans beaucoup de régions il y a une vingtaine d'années. La technique laitière ne se serait sans doute pas grandement améliorée sans le bouleversement profond produit par l'apparition de l'écrémage centrifuge.

En 1878, un ingénieur, descendant d'une vieille famille française, Gustave DE LAVAL, inventa la première écrémeuse. Il éprouva tout d'abord de grandes difficultés pour faire admettre son invention et il est curieux de rappeler que, dans les années qui suivirent, ceux qui firent l'acquisition d'écrémeuses furent considérés comme des esprits hardis.

Les résultats furent excellents dès le début; depuis la machine a cessé d'être perfectionnée et le nom d'ALFA-LAVAL, dont elle fut gratifiée par la suite, est maintenant connu dans le monde entier.

En quelques années, l'écrémage à la cuillère fut complètement abandonné. A l'heure actuelle, aucun cultivateur ne traite même qu'une faible quantité de lait, ne peut se passer d'écrémeuse.

Cependant, le choix de celle-ci doit être fait avec une grande circonspection, car une écrémeuse n'a de valeur que si elle extrait le maximum de matière grasse du lait. Tout cultivateur doit exiger du fournisseur la garantie que la machine laisse moins de un gramme de matière grasse par litre de lait écrémé.

Des essais réalisés avec l'Ecrémeuse ALFA-LAVAL ont d'ailleurs prouvé que le rendement de celle-ci était encore plus élevé puisqu'elle laisse moins de sept dixièmes de matière grasse par litre de lait.

Ces machines comportent un grand nombre de perfectionnements : le bol est sur pivot et en métal inoxydable, le graissage est automatique, la vitesse est contrôlée par une sonnerie compteur de tours, des dispositifs permettant la marche par transmission ou par moteur électrique.

Ces écrémeuses peuvent servir également au nettoyage du lait et à l'écrémage du sérum.

On comprend donc l'engouement des fermiers pour l'écrémage centrifuge. C'est l'une des machines d'intérieur de ferme dont l'amortissement est effectué le plus rapidement. Elle permet de réaliser de réels bénéfices, à la condition naturellement qu'elle soit de fabrication irréprochable.

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

92. — A vendre : belle vache Normande, inscrite aux Syndicats d'élevage de la Loire-Inférieure et de la Manche, 8 ans, vèlée depuis trois semaines, parfaite laitière. S'adresser à Léon Moreau, fermier, La Pacauderie, Chéméré.

95. — A vendre : deux vaches grises. S'adresser à Mme Robin, Elevage de Louche, Saint-Aignan-de-Grandlieu.

96. — A louer, à 8 kilomètres de Nantes, petite ferme de 3 à 4 hectares, terres, prés, vignes, taillis et différents logements. A prendre à la Toussaint 1933, ou de suite. Conditions avantageuses. S'adresser au Syndicat.

97. — A louer pour le 23 avril 1934, une métairie de 11 hectares 3/4, située commune de Gorges (Loire-Inf.). Pour tous renseignements, s'adresser étude de M^e Lecoq, notaire à Clisson (Loire-Inf.).

98. — A vendre, une paire de bœufs de quatre ans, sachant bien travailler. S'adresser chez M. Pierre Lucas, au Petit-Bois-ès-Loup, Couëron (L.-I.).

99. — Ferme à vendre, neuf à dix hectares, bonnes terres, petit prix, dans bourg arrondissement de Saintes. Libre de suite. Ecrire M. Débonnières, Etaules (Charente-Inférieure).

DEMANDES

64. — Ménage cherche place pour culture ou vigne, femme basse-cour. Libre de suite. S'adresser au Syndicat.

65. — On demande à louer pour la Toussaint prochaine, une petite ferme de 2 à 3 hectares de terre et prés, plus 2 à 3 hectares de bonnes vignes à faire à moitié fruits. S'adresser au Syndicat.

66. — On demande un garçon jardinier, 17-18 ans environ, logé, nourri, blanchi. S'adresser la Joliverie, route de Clisson, Saint-Sébastien.

67. — On demande un ménage, bon vigneron, pouvant diriger une vigne de 7 hectares et s'occuper du vin.

LIENS DE GERBE

Nous pouvons procurer à nos adhérents des liens de gerbes confectonnés, longueur 1 m. 40, avec boucle et nœud en couleur, aux conditions suivantes, net, départ Nantes :

En Sisal extra blanc, trois fils câblés : 98 fr. le mille.

En Chanvre, bouts rouges et bleus : 210 fr. le mille.

On peut confectonner soi-même les liens, Sisal blanc en pelotes de 2 kilos 500, par balles de 10 pelotes : 4 fr. 50 le kilo.

COFFRES-FORTS 33 rue de Richelieu PARIS
BAUCHE 21 Pl. de Brétagne NANTES
Catalogue 1933

Possibilités et Perspectives du Marché du Bétail

Après une période un peu plus satisfaisante, au moins pour certaines catégories d'animaux, la tendance du marché du bétail s'est affaiblie de nouveau dans ces dernières semaines et suscite des inquiétudes très nettes dans les milieux de producteurs qui escomptent une campagne d'herbe plus défavorable encore que la dernière.

Le moment nous paraît venu d'examiner les différents éléments du marché avec les données que nous possédons en nous demandant dans quel sens celui-ci peut se trouver entraîné dans les mois à venir.

Nous envisagerons d'abord le marché des bovins en considérant successivement l'offre et la demande.

I. — L'offre :

a) De l'extérieur :

L'offre de l'extérieur, c'est-à-dire les importations, en matière de bovins et de viandes de bœuf, est devenue, grâce à la réduction progressive des contingents, très restreinte et même nulle pour certaines catégories.

Rappelons que les contingents du trimestre sont les suivants :

Bovins sur pied : néant ;
Viandes fraîches de bœuf : néant ;
Viandes congelées de bœuf : 25.000 quintaux.

Le seul contingent encore appréciable, quoique très comprimé (il correspond aux entrées des années 1928 et 1929) est celui des viandes congelées.

Si l'on veut bien considérer que, sur ce chiffre, plus de la moitié est absorbée par la marine (qui ne peut consommer que cette sorte de viande), le renouvellement du stock de viande nationale (qui ne peut être assuré qu'en viande congelée) et l'Algérie (qui compte avec la métropole pour les contingents à introduire), on voit que l'on est presque arrivé à la limite du possible.

Le réajustement du droit de douane au coefficient cinq que nos associations réclament depuis des années, si justement, servirait seulement à faire passer de la poche des importateurs dans celle de l'Etat une partie des bénéfices substantiels que procure encore, malgré les circonstances, le commerce des viandes congelées.

Ce but, à la fois moral et intéressant pour le budget, serait atteint si le gouvernement voulait bien se décider, comme nous l'en pressons instamment depuis des semaines, à appliquer les taxes sur les autorisations d'importation, que le Parlement a l'autorité à percevoir par une disposition logique et parfaitement justifiée.

En ce qui concerne ces importations, comme d'ailleurs celles des autres catégories de bétail, de viandes et de produits connexes, notre politique reste de nous en tenir avec la plus grande énergie au système de protection en vigueur, qui ne doit subir aucune atteinte sous des prétextes internationaux plus que discutables, surtout au moment où de nouvelles dépréciations monétaires viennent apporter sur le marché international les menaces d'un dumping de fait impossible à conjurer par d'autres moyens.

L'A.G.P.V. a pris à cet égard une position très ferme, en complet accord avec la C.N.A.A. et l'ensemble des groupements agricoles nationaux en prévision des conversations de Washington et de Londres et elle demande à tous les producteurs de la soutenir dans cette campagne.

b) De l'intérieur :

Tout autre est la question de l'offre intérieure, c'est-à-dire des arrivages sur les marchés français de bovins gras et de viandes de boucherie.

Voici les chiffres les plus récents pour le marché de Paris.

Les arrivages en têtes à la Villette (marché) ont été les suivants :

	Quatre mois 1933	Quatre mois 1932
Gros bétail...	115.724	108.051
Veaux	59.525	56.361

Aux Abattoirs de la Villette et de Vaugirard, les entrées directes ont été les suivantes en têtes :

	Quatre mois 1933	Quatre mois 1932
Gros bétail...	19.176	13.968
Veaux	41.972	37.758

Ces statistiques font apparaître une augmentation très nette des arrivages depuis deux ans.

Les arrivages de viande abattue aux Halles de Paris montrent une progression analogue. Les voici, en kilogrammes :

	Quatre mois 1933	Quatre mois 1932
Bœuf	10.991.372	10.557.085
Veau	12.754.369	12.310.625

Les autres marchés de réassortiment (criées de la Villette et de Vaugirard) montrent des mouvements de même ordre. Il est vrai que ceux-ci, comme les Halles, sont partiellement alimentés par la viande non vendue dans les échaudoirs des abattoirs par les bouchers en gros.

Par suite des difficultés de vente de la boucherie, la tendance des détalants à s'approvisionner en pièces détachées est plus nette depuis l'année dernière; aussi une grande partie de l'augmentation des arrivages dans ces marchés (Halles et criées) ne doit-elle pas s'ajouter à celle que l'on constate du côté des animaux sur pied.

Il n'en reste pas moins que, aussi bien sur pied que sous forme de viandes, les arrivages sur la région parisienne sont en augmentation très nette sur l'année creuse 1931 et reviennent au moins au niveau du début de 1930 quand ils n'atteignent pas celui de l'année de bon approvisionnement qu'a été 1929.

Les constatations sont corroborées par ce que l'on nous signale de presque tous les points : à savoir une abondance de bétail qui ne laisse pas d'inquiéter les intéressés.

A vrai dire, cette abondance était prévue : les animaux nés durant la période 1930-1931, où les cours étaient encourageants, commencent à être prêts pour la boucherie ou au moins pour l'embranchement. Il faut se souvenir que le bétail bovin fut à ce moment une des rares productions agricoles « payantes » et il n'est pas étonnant qu'on l'ait développée, même au détriment des autres.

De plus, les conditions fourragères sont satisfaisantes depuis trois ou quatre ans.

Signalons à ce propos que les risques de sécheresse, qui inquiétaient de nombreux producteurs le mois dernier, semblent écartés, au moins momentanément et que les conditions de l'engraissement sont, de ce fait, satisfaisantes, l'herbe étant très nutritive du fait qu'il a peu plu.

Le fourrage a été particulièrement abondant en France cette campagne et l'impossibilité de l'exporter a fait engraisser dans les régions d'élevage beaucoup d'animaux que l'on vendait maigres auparavant : explication partielle du maintien relatif des cours du bétail d'embranchement cette année.

L'augmentation considérable de la production laitière, que l'on enregistre cette année, et qui vient d'aboutir ces jours derniers à une baisse vertigineuse du beurre est un autre indice bien significatif de cette augmentation du cheptel, et notamment du nombre des vaches.

Dans un seul arrondissement de la Seine-Inférieure, une grande société laitière ramasse cette année 80.000 litres de lait par jour contre 55.000. D'après l'augmentation totale d'une année à l'autre pour l'arrondissement, 3.000 vaches à lait ont dû véler en plus cette année.

Si la situation est la même partout, c'est peut-être une augmentation d'un cinquième ou d'un quart du nombre des vaches mères en France, qui se traduira par une augmentation parallèle de la production du veau et du bœuf.

Ce facteur est trop important pour être laissé de côté dans l'étude de la défense du marché du bétail.

II. — La demande :

a) De l'extérieur :

La désorganisation complète du marché mondial interdit naturellement à l'heure actuelle toute exportation proprement dite.

Les seules possibilités relatives doivent être recherchées dans les régions qui dépendent plus ou moins du marché français.

L'un de ces marchés est celui de la Sarre, qui a été pendant une dizaine d'années, après la guerre, un débouché intéressant pour les bovins français.

Complètement perdu, et même retourné, à la suite du décalage des prix, depuis 1930, ce marché a pu être partiellement reconquis depuis quelques semaines, grâce à la diminution de moitié, obtenue par nous du contingent spécial de bovins destinés à la Sarre.

Quoique limité, ce débouché retrouvé ne doit pas être tenu pour négligeable.

Parmi les autres pays pouvant présenter des possibilités, seule l'Afrique du Nord serait susceptible, semble-t-il, d'absorber saisonnièrement un certain tonnage de viande de bœufs et de veau de la métropole : cette question est remise actuellement à l'étude, mais elle est subordonnée à des difficultés de transport qui en rendent la solution aléatoire.

b) De l'intérieur :

Le marché mondial est pratiquement le seul dont nous puissions faire état pour écouler notre production bovine.

Nous ne mentionnons que pour mémoire la consommation de l'armée, qui est maintenant assurée, pour les trois-quarts environ, par de la viande française : conséquence de la réduction des contingents signalés plus haut.

Nous avons signalé, chaque fois que nous l'avons pu, les évolutions de la capacité d'absorption de ce marché, c'est-à-dire les variations en plus ou en moins, des quantités de viande consommées.

Les derniers chiffres que nous avons publiés faisaient ressortir une certaine reprise de la demande. Il est assez curieux de constater que les chiffres donnés par l'octroi de Paris pour la consommation de viande dans les limites de la capitale fassent apparaître pour le premier trimestre de cette année une consommation de viande de boucherie seulement équivalente à celle du premier trimestre de 1932.

C'est que les arrivages accrus, signalés par ailleurs, sont compensés par des sorties de viande plus importantes aussi qu'en 1932 : il faudrait savoir s'il s'est produit parallèlement des variations dans la population de Paris.

Quoi qu'il en soit, nous avons pour l'ensemble de la France, les chiffres de la taxe à l'abatage qui, eux font ressortir une augmentation bien nette.

Le marché des porcins :

Nous n'insisterons pas sur le cas des porcins : L'accroissement général de la production ici est tout récent et les effets commencent seulement à s'en faire sentir : le fléchissement des cours a été d'environ un franc au kilo vit en deux mois. Nous avons signalé déjà les perspectives assez peu favorables de ce côté ; là encore, les contingents devront être surveillés de très près dès le prochain trimestre et la protection devra être étendue aux saindoux, de nouveau menacés par d'abondantes entrées des Etats-Unis.

En ce qui concerne la consommation, les chiffres de Paris sont en régression pour 1932 et les premiers mois de 1933, ce qui est normal, vu la réduction des arrivages depuis un peu plus d'un an sur ce marché.

Pour l'ensemble de la France, les recettes de la taxe à l'abatage ont été, pour le premier trimestre de 1933, de 34.851.384 francs, contre 29.139.370, 30.881.807 et 34.998.602 fr. respectivement pour le premier trimestre de 1930, 1931 et 1932.

Bien que sensiblement inférieurs à ceux d'il y a un an, les abatages ont donc été plus nombreux qu'en 1930 et 1931.

CONCLUSIONS

En résumé, la situation du marché du bétail apparaît peu favorable.

Pour les bovins, nous nous trouvons en face d'une production manifestement trop abondante pour les besoins de la consommation, les considérations extérieures étant devenues pratiquement négligeables.

La double indication à en tirer est qu'il faut, dans la mesure du possible, élargir la demande par une propagande adroite appuyée sur des prix de détail raisonnables et modérer la production, qui devrait se reporter partiellement sur une catégorie dont le débouché soit moins encombré, en l'espèce, le mouton, qui semble plus rémunérateur, à frais de production égaux, et dont les cours sont en tout cas moins difficiles à maintenir du fait que nous sommes importateurs, de même que pour les porcs dans la généralité des cas.

A. G. P. V.

Fermeture des Bureaux

Du 1^{er} Mai au 1^{er} Octobre, les Bureaux du Syndicat à Nantes seront fermés le LUNDI MATIN.

FEUILLETON DU Bulletin 3

Le Poids du Soupçon

PAR

Jean de BARASC

L'évidence s'imposait : Françoïnette sortait de la maison en hurlant vers Malemort.

— A l'assassin ! A l'assassin !

Ces cris firent courir un frisson d'horreur dans les veines de Bouchany.

Dans son premier mouvement, il se précipita sur les pas de la servante :

— Mademoiselle ! Mademoiselle !

Mais il sentait lui-même si vivement la gravité de la situation, qu'instinctivement sa voix s'étouffait pour appeler, comme s'il eût craint que quelque oreille indiscret l'entendit.

Il frémit au son de sa propre voix : le véritable criminel n'aurait pas appelé autrement.

Il cria alors de toutes ses forces, à gorge déployée.

Et l'écho des murs de l'église lui renvoya son appel retentissant, étrange en cette nuit de neige et de silence.

Ce fut la seule réponse qu'il obtint. Talonnée par la peur, la cuisinière arrivait déjà aux premières maisons du village, clamant toujours de son ton sursaut :

— A l'assassin ! A l'assassin !

Dans le parc, Bouchany demeurait immobile, frappé de stupeur. Il voyait, dans un tourbillon de cauchemar, se dresser devant lui toutes les douleurs et toutes les hontes qui l'attendaient : l'arrestation, le tribunal où il irait s'asseoir sur le banc infâme des bandits, l'échafaud peut-être !

Il vit aussi le chagrin de sa femme, la misère à son foyer, le déshonneur qu'il léguerait à son enfant.

Une seconde, il eut la tentation de fuir. Il la repoussa aussitôt.

La fuite convenait au véritable assassin. Lui, innocent, n'avait rien à redouter de la vérité. On pouvait l'étaler tout entier au grand jour, on n'y trouverait que travail et probité.

Mais attendre, c'était dur ! Les gens du village allaient venir, tous derrière la servante, l'insulter, le frapper sans doute.

— Mon Dieu ! gémit-il en joignant les mains vers le ciel noir, mon Dieu ! protège-moi ! inspire-moi !

Un instant aussi, la pensée lui vint de courir lui-même à Malemort. Mais ne penserait-on pas, si on le rencontrait en chemin, qu'il était en train de fuir ?

Le sort en était jeté ! Il fallait attendre au château.

Lentement, il remonta donc les marches du perron.

Le vestibule et le grand salon étaient toujours dans l'obscurité. Il valait mieux que ces pièces fussent éclairées à l'arrivée des paysans ; Bouchany alluma les lampes, qui s'y trouvaient.

Ainsi, murmura-t-il, ils ne penseront pas que j'ai cherché à me cacher.

Et il entra dans le cabinet du docteur. Il constata alors une chose qu'il n'avait pas remarquée dans le trouble de sa première entrée. Dans un angle de la pièce, un secrétaire avait été saccagé. Tous les tiroirs en étaient ouverts, leur contenu était bouleversé et de nombreux papiers gisaient sur le tapis. Il s'éloigna de ce meuble près duquel était tombé le père Matheron et se réfugia à l'extrémité opposée du cabinet.

Là, debout, les mains croisées dans une attitude de respect et de prière, face au pauvre docteur dont les traits avaient pris la sérénité du sommeil suprême, il attendit courageusement l'avalanche d'outrages que leur première indignation allait suggérer aux villageois de Malemort.

Cependant, un homme fuyait en courant, dans la nuit, à travers champs, vers la ville de Brive, dont une leur blafarde signalait la direction. Il fit ainsi, sans reprendre haleine, plus d'un kilomètre, franchissant fossés et barrières, talonné par l'épouvante.

Il s'arrêta enfin, à bout de souffle, le

cœur battant à grands coups, ruisselant de sueur et, tapi dans l'ombre d'un buisson, il écouta.

Les premiers cris qu'il avait d'abord entendus vers Malemort s'étaient tus. Autour de lui, rien que le silence. Il frissonna de terreur.

Mais personne ne le poursuivait. La neige qui tombait drue avait déjà recouvert sans doute ses premières traces. Il reprit peu à peu possession de lui-même.

Il sortit de sa poche un petit nécessaire de toilette, y prit une glace et, se baissant afin de disparaître complètement derrière la haie qui l'abritait, enflamma une allumette.

L'aspect de son visage, qu'il entrevit dans le miroir lui causa une horreur indicible. Il prit de la neige à pleines mains et s'en frotta la figure à plusieurs reprises.

Il n'y avait du reste aucune égratignure. Le sang dont ses joues étaient couvertes provenait d'une longue estafade qu'il portait au poignet gauche.

Il lava cette blessure avec le plus grand soin. La lueur d'une seconde allumette lui permit de constater que toute tache avait disparu de son visage et de ses mains, ainsi que de ses vêtements.

Il rassembla ensuite la neige rougie par cette macabre toilette et la fit disparaître sous les branches inférieures de la haie. Puis il étendit de la neige blanche à la place de celle qu'il venait d'enlever et acheva de remettre un peu d'ordre dans

sa tenue. Le seul indice qui eût pu attirer l'attention sur lui, l'estafade de son poignet disparut complètement sous son gant. Il reprit alors la direction de Brive.

II

Selon une habitude acquise depuis longtemps, la bonne Françoïnette s'était couchée aussitôt son service terminé.

A la campagne on ne veille pas tard. En revanche, on se lève tôt et cette coutume n'est sans doute pas sans influence sur l'heureuse santé des campagnards.

Le docteur Matheron dormait de bonne heure et toujours sagement. A huit heures, Françoïnette avait donc sans peine rentré sa vaisselle et remis en ordre la salle à manger, et pouvait aller dormir.

Le vieux Pierrenou, le jardinier, en faisait autant dès qu'il avait soupé

MAISONS DE COMMERCE

accordant des remises à nos Adhérents

sur présentation de leur carte

Alimentation

GAILLARD-BRIAND, Emile Pourpart et C^{ie}, successeurs, rue d'Orléans, 13, et de la Gloriette, 17, Nantes. Remise 2 % (sauf sucres, sels, cristaux).

Ameublement

FOURNIER-GUÉRIN, 4, place de la Duchesse-Anne, Nantes. Remise 5 %.

Automobiles

SOCIÉTÉ NANTAISE DES AUTOMOBILES PÉGUEOT, 5, quai de l'Île-Gloriette, Nantes. Remise 5 % aux syndiqués de la Loire-Inférieure sur fournitures directes, autres que voitures et pneumatiques.

Bandagiste

JEAN DESCHAMPS, 9, rue Boileau, Nantes. Remise 5 %.

Bazar

GRAND BAZAR DE LA BOURSE, F. Poirier, 50, rue de la Fosse et place de la Bourse, Nantes. Remise 5 %.

Bijouterie-Horlogerie

PAUL DIEDISHEIM, 2, rue Boileau, Nantes. Bijouterie, orfèvrerie, horlogerie. Remise 10 %.

Cycles

H. CHAPPELLE, 17, rue de la Barillerie, Nantes. Horlogerie, bijouterie, orfèvrerie. Remise 10 %.

Bouchons

MARCEL NORMAND, 2, rue Guépin, Nantes. Articles de cave et Tonnelier. Remise 5 % sur bouchons, articles de caves et les soins du vin.

Broderies

A. CHAPEAU, 8, rue Mathellin-Rodier, Nantes. Broderies, orfèvrerie et soie. Ornaments d'Eglise, Bronzes. Orfèvrerie. Remise 10 %.

Cadeaux

AU PACHA, R. Jacob, 9, 11, 13, passage Pommeraye, Nantes. Articles p^r fumeurs. Remise 10 %.

Chapellerie

CHAPPELLERIE MERCIER, F. Chesneau, 8, place du Pilon, Nantes. Remise 10 %.

Chaussures

PERROUIN VICTOR, 6, rue de l'Écluse, Nantes. Remise 5 %.

Chaussures

J. BRIAND, « Au Chat Botté », 4, rue de la Fosse, Nantes. Remise 5 %.

Chaussures

CHAUSSURES LEGENDRE, 20, rue Contrescarpe, et « A la Renommée », place du Bon-Pasteur. Remise 5 %.

Chaussures

CHAUSSURES ROGER, 2, rue de l'Écluse, Nantes (au bas des marches du Bon-Pasteur). Remise 5 %.

MAISON CHARLES TESSIER, 5, rue de l'Écluse, Nantes (en face le marché). Remise 10 %.

CHAUSSURES DRESSOIR, 7, rue Crébillon, Nantes. Remise 5 %.

A. MARTIN, « Cordonnerie Moderne », 23, place du Bon-Pasteur, Nantes. Remise 5 %, même sur les marques.

CHAUSSURES RENE, 10, rue d'Orléans et Passage d'Orléans, Nantes. Remise 5 %.

G. LETOURNEAU, 7, rue Guépin, Nantes. Remise 5 %.

J.-B. LAMBERT, 17, rue Louis-Blanc (près Gare Etat), Nantes. Spécialité chaussures de travail, Remise 5 %.

MAISON LE PÉHIVE, Camboulié, Succ^r, 3, rue d'Orléans, Nantes. Chemiserie, lingerie, bonneterie et blanc. Remise 10 % (sauf sur marques et soldes).

Ph. FIEUX, 13, rue Lafayette, Nantes. Remise 5 %.

MAISON CLEMENT, 8, rue Voltaire, Nantes. Remise 10 % pour indéfinissables et parfumerie.

A. LÉGLANINE, 1, rue du Moulin, Nantes. Remise 10 %.

L. CHAPIN, Cycles Peugeot, 1, rue Strasbourg, Nantes. Sur motos, Remise 3 %.

Sur vélos, Remise 5 %.

Sur accessoires, Remise 10 %.

DOCKS DES CYCLES, AUTOS, MOTOS, 50, rue de la Fosse, Nantes (angle de la rue Jean-Jacques-Rousseau). Remise 5 %.

PETIT JACQUES, 14, rue Crébillon, Nantes. Dentelles, broderies, mouchoirs, bonneterie. Remise 5 %.

DROGUERIE DU CHATEAU, P. Martinet et C^{ie}, 10, quai du Port-Maillard, Nantes. Remise 3 à 5 % (sauf sur certains produits).

A VIVANT & SES FILS, - bis, avenue Carnot, Nantes. Remise 5 %.

FOURRURES CHARLES, 10, rue du Calvaire et 21, rue du Chapeau-Rouge, Nantes. Remise 5 % (sauf sur soldes).

AU SINGE PERLE, 4, rue Franklin, Nantes. Fourrures, pelleteries. Remise suivant importance de l'achat.

SARRADIN, Parfumeur-Savonnier, 7, rue de la Fosse, Nantes. Remise 5 % et timbres Nantais.

PHARMACIE LEMAÎTRE, 18, rue d'Orléans, Nantes. Remise 5 %.

PHARMACIE DE LA PLACE ROYALE, H. Le Bonze. Tarif réduit (accordé aux assurés sociaux), même pour commandes adressées par Poste.

GRANDE PHARMACIE DE PARIS, place Royale et rue d'Orléans, Nantes. Remise 5 % sur tous les produits (eaux minérales et produits à prix imposés exceptés). Remise 5 % par l'Optique de Paris sur les articles de lunetterie.

DUMIGRON, 9, rue de la Marne et 34, rue de l'Écluse, Nantes. Porcelaines, faïences, cristaux, verreries etc... Remise 5 %.

L. DE ROUSIER, 2, quai des Tanneurs, 1, place du Cirque. Nantes. Remise 5 %.

GEORGES GANUCHAUD & FILS, 13, 15, 17 et 19, rue de la Paix. Succursale, 5, rue Crébillon, Nantes. Remise 5 %.

AU PONT DE LA POISSONNERIE, A. Arrouet, 1 et 3, quai Duguay-Trouin, 2, rue Bon-Secours. Tissus, Nouveauté et Confection. Remise 5 %.

AU PONT DE TOUSSAINT, Allopeau, 1, rue Petite-Besne, Nantes. Tissus-Confection. Remise 10 %.

GRANDS MAGASINS DU PONT-NEUF, 20, rue d'Orléans, Nantes. Vêtements confectionnés et sur mesure pour hommes et enfants. Remise 5 % (sauf certains articles réclames et vêtements de travail Lafont).

AU SANS PAREIL, 10, rue du Calvaire, Nantes. Remise 5 % (sauf réclames et spécialités).

A LA BELLE FERRIÈRE, 12, rue J.-J. Rousseau, Nantes. Remise 10 %.

MAISON GARNAUD, 5, quai Flesselles, Nantes. Remise de 5 à 10 %.

VETEMENTS H. PETIT, 8, place du Commerce, Nantes. Remise 5 %.

AUX TRAVAILLEURS, rue Dossane, n° 52 (en face l'École de Pont-Rousseau), Nantes. Remise 10 %.

ENTREPRISES VINICOLES DE L'OUEST, 8, rue Haudaudine, Nantes. Remise 3 % sur vins de table. Remise 5 % sur vins fins et liqueurs (marques exceptées).

LE MAO, Chaussures, rue Basseduchâteau, à Clisson. Remise 10 %.

PHARMACIE MENEUX, rue des Halles, à Clisson. Remise 5 %. Spécialités et Eaux Minérales exceptées.

ERNEST GUIBERT, Tissus, à Legé. Remise 5 %.

LE MAO, Chaussures, rue Basseduchâteau, à Clisson. Remise 10 %.

PHARMACIE MENEUX, rue des Halles, à Clisson. Remise 5 %. Spécialités et Eaux Minérales exceptées.

ERNEST GUIBERT, Tissus, à Legé. Remise 5 %.

LE MAO, Chaussures, rue Basseduchâteau, à Clisson. Remise 10 %.

PHARMACIE MENEUX, rue des Halles, à Clisson. Remise 5 %. Spécialités et Eaux Minérales exceptées.

ERNEST GUIBERT, Tissus, à Legé. Remise 5 %.

LE MAO, Chaussures, rue Basseduchâteau, à Clisson. Remise 10 %.

PHARMACIE MENEUX, rue des Halles, à Clisson. Remise 5 %. Spécialités et Eaux Minérales exceptées.

ERNEST GUIBERT, Tissus, à Legé. Remise 5 %.

LE MAO, Chaussures, rue Basseduchâteau, à Clisson. Remise 10 %.

PHARMACIE MENEUX, rue des Halles, à Clisson. Remise 5 %. Spécialités et Eaux Minérales exceptées.

ERNEST GUIBERT, Tissus, à Legé. Remise 5 %.

LE MAO, Chaussures, rue Basseduchâteau, à Clisson. Remise 10 %.

PHARMACIE MENEUX, rue des Halles, à Clisson. Remise 5 %. Spécialités et Eaux Minérales exceptées.

ERNEST GUIBERT, Tissus, à Legé. Remise 5 %.

LE MAO, Chaussures, rue Basseduchâteau, à Clisson. Remise 10 %.

PHARMACIE MENEUX, rue des Halles, à Clisson. Remise 5 %. Spécialités et Eaux Minérales exceptées.

ERNEST GUIBERT, Tissus, à Legé. Remise 5 %.

LE MAO, Chaussures, rue Basseduchâteau, à Clisson. Remise 10 %.

PHARMACIE MENEUX, rue des Halles, à Clisson. Remise 5 %. Spécialités et Eaux Minérales exceptées.

ERNEST GUIBERT, Tissus, à Legé. Remise 5 %.

LE MAO, Chaussures, rue Basseduchâteau, à Clisson. Remise 10 %.

PHARMACIE MENEUX, rue des Halles, à Clisson. Remise 5 %. Spécialités et Eaux Minérales exceptées.

ERNEST GUIBERT, Tissus, à Legé. Remise 5 %.

LE MAO, Chaussures, rue Basseduchâteau, à Clisson. Remise 10 %.

PHARMACIE MENEUX, rue des Halles, à Clisson. Remise 5 %. Spécialités et Eaux Minérales exceptées.

ERNEST GUIBERT, Tissus, à Legé. Remise 5 %.

LE MAO, Chaussures, rue Basseduchâteau, à Clisson. Remise 10 %.

PHARMACIE MENEUX, rue des Halles, à Clisson. Remise 5 %. Spécialités et Eaux Minérales exceptées.

ERNEST GUIBERT, Tissus, à Legé. Remise 5 %.

LE MAO, Chaussures, rue Basseduchâteau, à Clisson. Remise 10 %.

PHARMACIE MENEUX, rue des Halles, à Clisson. Remise 5 %. Spécialités et Eaux Minérales exceptées.

ERNEST GUIBERT, Tissus, à Legé. Remise 5 %.

Prix-Courant

Nous cotons les prix suivants sans engagement et sauf variation.

Alimentation du Bétail

Farine de Manioc..... 88 »
Riz Saigon n° 1, par 100 kil. 68 »
Riz Paddy (non décortiqué, pour chevaux et volailles). 66 »
Brises de riz..... 65 »
Issues de riz..... 54 »
« LE TITAN »..... 80 »
Farine alimentaire pour porcs et bovins. Les 100 kilos logés sur wagons Nantes-Chantenay..... 70 »
Farine « Sainte-Anne »..... 70 »
Farine Arachide « Armor »..... 75 »
Tourteau « Armor » en plaques..... 65 »
Mais pour volailles (quantité importante, nous consulter).... au cours
Les 100 kilos logés sur wagon Nantes..... 70 »
Tourteau amélioré Chepteline..... 88 »
TOURTEAUX DE LIN « ROBBE » En plaques..... 68 » les 100 k.
En vrac, départ usines de Dieppe. En farine..... 97 » les 100 k.
départ Saint-Etienne-de-Montluc. Farine lactée T. T..... 197 »

Produits des Etablissements Arsène Bertin

Proviende « Sucraff » N° 1... 67 »
« Sucraff » N° 2... 65 »

ALIMENTATION DES CHEVAUX

Aliment complet N° 1, 40 % avoine, 35 % mélasse..... 87 »
Aliment « Le Picotin », pour chevaux de campagne (sucrés, avoine, tourteaux) 91 »

ALIMENTATION DES PORCS

Optima pour engraissement des porcs..... 89 »
Optima pour porcelets et truies..... 142 »
Les 100 kilos logés sur wagon Nantes-Saint-Joseph ou pris à l'usine.

ALIMENTATION DES BOEUF VACHES ET VEAUX

Optima lait vert..... nus 72 »
Optima lait vert..... logés 76 »
Optima lait rouge..... nus 85 »
Optima lait rouge..... logés 89 »
Optima pour engraissement des bœufs..... nus 81 »
Optima pour engraissement des bœufs..... logés 85 »
Optima vaches élevage rouge. 89 »
Optima vaches élevage vert... 79 »
Les 100 kilos logés.

Aliments pour Volailles et Lapins

Farine de polisson..... 165 »
Granulé condensé..... 115 »
Grande Pondueuse..... 130 »
Farine de viande alimentaire 165 »
Farine d'os alimentaire..... 87 »
Coquilles huîtres broyées... 55 »
Les 100 kilos logés sur wagon Vertou.

Aliments mélassés

Mélasse Say..... 78 »
Son mélassé Say..... 86 »
Paille mélassée Say, 50 %... 72 »
Les 100 kilos logés sur wagon Paris-Gobelins et Pont-d'Audres.

Aviculture de l'Ouest

Boulettes « OVOX » n° 1 pour pondeuses..... 130 »
N° 2 pour sujets en croissance..... 140 »
N° 2 bis, pour poussins..... 160 »
N° 2 ter, pour poussins..... 145 »
N° 3, pour poules en mue..... 145 »
Les 100 kilos nus départ Nantes.

Coquilles d'huîtres..... 65 »
Les 100 kilos logés.

Boulettes « LAPOX »..... 110 »
Les 100 kilos nus.

Farine de poisson..... 195 »
Les 100 kilos logés.

Farine de viande..... 195 »
Les 100 kilos logés.

Provendeine

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

Chaux agricole

Chaux roches..... 95 »
Chaux blutée (sacs toile)..... 90 »
Chaux blutée (sacs papier)..... 110 »
Les 1.000 kilos, départ Chaudfontaines.

Huiles Comestibles

Établissements H. de la Tuillaye
HUILE D'OLIVE
Par estagnon de 5 litres..... 47 50
Par estagnon de 10 litres..... 91 »
(logés franco gare).

HUILE « LA DELICATE »

5 litres, La Délicate, logés franco gare, 31 fr.

10 litres, La Délicate, logés franco gare, 58 fr. 50.

5 litres, La Délicate, logés départ Nantes, 25 fr. 25.

10 litres, La Délicate, logés départ Nantes, 49 fr. 50.

28 litres, La Délicate, nus départ Nantes, 102 fr.

Produits Viticoles

Soufre sublimé..... 125 »
(par 50 kilos, augmentation 3 fr. aux 100 kilos).

Bouillie Azur..... 180 »
Bouillie Barousse 60° : logée en sacs de 50 k. 175 » les 100 k.
— 10 k. 175 »

en caisse de 12 boîtes de 2 kilos..... 200 »

Bouillie « Macclesfield » : en caisse de 25 paquets de 2 kilos : la bouillie 60 %... 180 » les 100 k.
la bouillie 50 %... 167 »

Sulfostéatite cuprique..... 135 »
SULFATE DE CUIVRE français ou anglais : Par 100 kilos..... 142 »
Par 1.000 kilos..... 139 »
Pour quantités supérieures, nous consulter.

Marchandise actuellement rare sur la place de Nantes.

Colosoufre, flocan de 1 kilo. 30 »
— 0,500... 15 50

Savons

Savon, marque G.H.B., blanc extra, 72 % d'huile, garanti pur..... 235 »

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

Savon Croix d'Or extra pur, 72 % huile..... 250 »
Les 100 k. départ Nantes.

Sel dénaturé

36 francs les 100 kilos, départ Batz. Sel marin de l'Ouest : 36 fr., départ grands réseaux par au moins 1.000 kilos.

Chemins de Fer de l'Etat

AVIS AU PUBLIC
CONGRÈS NATIONAL DES ANCIENS COMBATTANTS AUX SABLES-D'OLONNE

A l'occasion des fêtes qui auront lieu le dimanche 28 mai 1933, jour de clôture du Congrès, le Réseau de l'Etat accordera ce jour-là, dans certains trains du service et les trains spéciaux désignés ci-dessous, des billets avec réduction de 60 % à tous les voyageurs à destination des Sables-d'Olonne.

HORAIRE DES TRAINS SPÉCIAUX
1° Nantes-Etat aux Sables-d'Olonne par Clisson. Aller : Nantes-Etat, départ 5 h. 57 ; Les Sables, arrivée 8 h. 4 ; Retour : Les Sables, départ 18 h. 4 ; Nantes-Etat, arrivée 20 h. 28.

2° Nantes-Etat aux Sables-d'Olonne par Challans. Aller : Nantes-Etat, départ 4 h. 50 ; Les Sables, arrivée, 7 h. 49 ; Retour : Les Sables, départ 17 h. 25 ; Nantes-Etat, arrivée, 20 h. 40.

3° Angers-Saint-Laud aux Sables-d'Olonne, via Cholet et Chantenay. Aller : Angers-Saint-Laud, départ 4 h. 30 ; Les Sables, arrivée 8 h. 19 ; Retour : Les Sables, départ 16 h. 49 ; Angers-Saint-Laud, arrivée 21 heures.

4° Bressuire aux Sables-d'Olonne. Aller : Bressuire, départ 4 h. 51 ; Les Sables, arrivée 7 h. 16 ; Retour : Les Sables, départ 18 h. 26 ; Bressuire, arrivée 21 h. 8.

5° Niort, Fontenay-le-Comte, Vélizy, La Roche-sur-Yon aux Sables-d'Olonne. Aller : Niort, départ 5 h. 15 ; Les Sables, arrivée 8 h. 30 ; Retour : Les Sables, départ 17 h. 46 ; Niort, arrivée, 21 h. 6.

En outre, les voyageurs bénéficiant d'une réduction de 60 % auront la faculté, moyennant supplément, de prolonger d'un jour ou deux leur séjour aux Sables-d'Olonne.

Le public est prié de se renseigner auprès du chef de gare desservant la localité.

La remarquable collection de photographies constituée par les Chemins de fer de l'Etat sur les villes et sites qu'ils desservent pourra désormais être consultée par les artistes désireux de trouver une documentation sur ces régions.

Chaque épreuve (format 18x24) sera fournie dans les trois jours qui suivront la commande, au prix de 5 francs. S'adresser au Service de la Publicité, Archives photographiques, 13, rue d'Amsterdam, tous les jours (samedis exceptés), de 9 heures à 10 heures.

LES RÉTÉS DU MILLENAIRE DE LA NORMANDIE A COUTANCES (du 3 au 9 juin 1933)

Pour vous permettre d'assister aux grandes fêtes qui auront lieu à Coutances à l'occasion de ce Millénaire, toutes les gares du Réseau de l'Etat délivreront les 2, 3 et 4 juin des billets comportant une réduction de 50 % et valables jusqu'au 11 juin (nuit du 11 au 12).

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

NOS MERCURIALES

Grains et Farines

Voici les Cours officiels des céréales et farines dans notre région à ce jour : Nantes, le 24 mai.

Farine de froment..... 139
Blé nouveau, moralement sans ail, base 76 kil., l'hectolitre..... 86
Blé sans ail, base 76 kil., l'hectolitre..... 88
Avoines grises ou noires..... 74
Avoines bigarrées..... 66
Sarrasin Bretagne..... 75
Sarrasin Loire-Inférieure..... 77
Orge indigène..... 67
Orge Maroc..... 35
Son bonne fabrication..... 35

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

Cours du Bétail

Syndicat de la Boucherie de Nantes
Cours du 19 mai

VEAUX : 565. — Le kilo sur pied : 6,25 à 6,75, tous kilos payables : moyenne, 6 fr.

BOEUF : 1. — Le demi-kilo : Devant : 1re qualité, 2,50-3 fr.; 2e qual., 2-2,50; 3e qual., 1-2 fr. Derrière : 1re qualité, 4,50 à 5 fr.; 2e qual., 3,75 à 4,50; 3e qual., 3,25-3,75.

MOUTONS : 240. — Le demi-kilo : 1re qualité, 7-8 fr.; 2e qual., 6-7 fr. AGNEAUX. — Sans tarif.

SYNDICAT DE LA BOUCHERIE DE CAMPAGNE ET MARCHANDS DE VEAUX

VEAUX : 565. — Le kilo sur pied, 5,25 à 6,75.

Il est à observer que ces prix s'entendent en gros, en vertu de la loi de 1905, de kilo à décaire, 0 fr. 80.

Donc, moyenne : 5 fr. 20.

Fourrages

On cote suivant lieux de production, les 1.000 kilos : Paille de blé en bottes..... 165 à 175
Paille d'orge en bottes..... 170
Paille d'avoine en bottes..... 170
Foin, les 500 kilos..... 185 à 200

Légumes et Primeurs

MARCHÉ DU CHAMP DE MARS
Nantes, le 24 mai

Asperges, les 120 fr. — Carottes nouvelles, la botte, 3 fr. 50. — Choux nouveaux, les 16, 8 fr. — Choux-fleurs, la pièce, 2 fr. — Concombres, la pièce, 2 fr. — Cressons, le kilo, 3 fr. 50. — Cresson, les 12, 6 fr. — Chicorées, les 12, 3 fr. 50. — Epinards, le kilo, 1 fr. 50. — Haricots verts, le kilo, 18 fr. — Laitues, les 12, 1 fr. — Navets, la botte, 1 fr. 25. — Oseille, le kilo, 0 fr. 50. — Oignons, la botte, 1 fr. — Poireaux, la botte de 30, 3 fr. — Petits pois, le kilo, 2 fr. — Romanes, les 12, 3 fr. — Fèves, les 12, 6 fr. — Tomates, le kilo, 6 fr. 50. — Pommes de terre, le kilo, vieilles 0 fr. 10 ; Noirmoutier, 0 fr. 70.