

# 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 Foire, NANTES

et des Associations Viticoles, Maraîchères, Horticoles et Avicoles affiliées

TELEPHONE 141.95 - 157.42  
Chèques Postaux Nantes 6.015



## La Sécheresse

## Un Brin de Causette...

## La Composition minimum légale des Vins

## A propos du Doryphore

M. JULES GAUTIER, président de la Confédération Nationale des Associations agricoles (C.N.A.A.) et de notre Confédération générale des Vignerons du Centre et de l'Ouest, vient d'être élevé à la dignité de grand-croix de la Légion d'honneur. Nos respectueuses et sincères félicitations.

**FÊTE DES VINS DE FRANCE :** Le Comité national de propagande des vins de France a organisé une série de « fêtes itinérantes » dont la première aura lieu à Mâcon, en l'honneur des vins de Bourgogne, du 12 au 15 août. Il y aura une kermesse, un défilé historique, un congrès-exposition et dégustation des grands crus de Bourgogne, etc. Rien ne manquera à cette première fête du vin.

**FRAIS DE CULTURE DE LA VIGNE :** D'après une enquête du Ministère de l'Agriculture, les frais moyens de culture d'un hectare de vigne ont été en 1932 : Pour la Loire-Inférieure, 4.800 fr.; le Maine-et-Loire, 4.000 fr.; la Vendée, 3.800 fr.; l'Indre-et-Loire, 5.600 fr.; le Loiret, 5.800 fr.; la Côte-d'Or, 7.000 fr. Certains départements, comme le Haut-Rhin, accusent un chiffre de 10.200 fr., et le Bas-Rhin 17.700 fr., alors que la Gironde accuse 8.500 fr. de frais moyens à l'hectare.

**VIANDÉ FRIGORIFIÉE :** Les Hospices de Rouen viennent de faire une adjudication de viande frigorifiée, donc de viande étrangère, alors que la viande fraîche française est à moins de 3 francs la livre au marché de Rouen !!!

**FRUCTUEUX TRAFIC :** Le Service de la répression des fraudes de la C.G.V. a découvert à Mirebeau, près Poitiers, une fabrique de vins blancs à hauts degrés, appartenant à la Maison Julien Dansac. Cette Maison achetait une quantité de petits vins et en revendait une plus grande quantité, titrant 12, 13 et parfois 14 degrés. L'installation des chais clandestins avait été effectuée la nuit, par des ouvriers spécialistes venus de Paris. L'enquête a permis d'identifier deux fournisseurs de sucre. Cette affaire semble avoir de nombreuses ramifications.

**ŒUFS BRETONS :** La Chambre Régionale d'Agriculture de Bretagne envisage une action rapide pour la standardisation des œufs bretons actuellement décriés sur les principaux marchés. MM. Muller et Darigot du Fournet ont accepté d'entreprendre une étude en vue de cette réalisation.

## Pour conserver les vieilles pommes de terre

M. Lefèvre, professeur à l'Institut agronomique, indique le moyen suivant :

« Le procédé de M. Schribaux, que l'estime, en la circonstance le plus pratique et le plus sûr, dans le sens désiré, consiste à tremper dix à douze heures dans une solution d'acide sulfurique dilué à une dose variant de 15 à 25 pour cent, suivant variétés : dose plus faible pour les potagères, donc plus élevée pour les fourragères. On peut utiliser facilement des cuves en bois, ou même des tonneaux coupés en deux, et des paniers quelconques, pour tremper et retirer facilement les tubercules (à ces doses il n'y a pas d'attaque des récipients).

Ce procédé a été indiqué à la Société Nationale d'Agriculture (depuis Académie d'Agriculture) en 1890 et toujours employé avec succès (M. Rommélin, du Plessis-Beleville, s'en est longtemps servi pour conserver les tubercules — par tonnes — destinés à l'engraisement des bœufs).

La solution peut servir très longtemps à des traitements successifs (1 hectolitre suffit au traitement de 100 hectolitres de tubercules). Les tubercules ressués et remis en tas peuvent se conserver pratiquement un an.

Jusqu'au jour où l'hydraulique agricole aura pris en France tout le développement et toute l'importance que la direction spéciale créée au ministère de l'Agriculture est bien incapable de lui donner, la sécheresse restera un fléau annuel d'une meilleure utilisation par les particuliers des eaux perdues, bien qu'à leur portée, pourrait pourtant atténuer jusqu'à un certain point.

Cette question de l'irrigation est capitale, cependant elle ne progresse guère et force est au cultivateur de lutter contre le désastre de la sécheresse avec les seules ressources de la façon culturale.

La sécheresse ne présente pas toujours un caractère général, mais elle affecte toujours plus ou moins une des régions agricoles de notre pays.

Or, la sécheresse, c'est la famine à échéance plus ou moins longue pour le bétail qui, privé de sa provende verte au jour le jour, mange son bien en herbe, c'est bien le cas de le dire, et marche sur des provisions réservées d'habitude pour les besoins prolongés de l'hiver.

On a beau employer pour les cultures fourragères intercalaires, les espèces à la croissance la plus rapide, encore faut-il que toutes passent par ce moment critique de la germination des semences, et c'est un passage que quelques ondes bienfaisantes doivent tout au moins faciliter sous peine d'avortement.

Si cette circonstance fait défaut le cultivateur n'a d'autre ressource s'il ne veut se dépourvoir d'avance pour l'hiver, que de recourir à une alimentation adventive et plutôt médicamenteuse de brindilles, de feuilles, de sarment, etc., bien vite épuisée. Et non seulement la sécheresse le prive du vert de saison, mais elle compromet la récolte des racines et celle des regains qui doivent compléter l'approvisionnement alimentaire d'hiver.

Dans les prairies naturelles, la seule sauvegarde qu'il pourrait avoir contre la sécheresse est l'irrigation : il ne l'a que bien incomplète quand il l'a.

Ailleurs, dans les champs où le sol doit être retourné pour les cultures temporaires qu'il doit tour à tour porter, il dispose d'un moyen d'atténuation efficace, c'est la façon culturale : labours profonds, binages qui rend la terre susceptible d'emmagasiner l'eau fournie par le ciel, eau de dégel ou eau de pluie, le plus longtemps possible.

Si on consulte les relevés météorologiques d'une contrée déterminée on remarquera que les hauteurs de la pluie qui tombe annuellement sont à peu près constantes d'une année à l'autre. S'il pleut beaucoup en hiver ou au printemps, par compensation il pleuvra peu en été. Et réciproquement. Ce qu'il y a de variable d'une année à l'autre, ce n'est pas la quantité de pluie à tomber, c'est la répartition de cette quantité suivant les saisons et les mois et c'est le défaut d'équilibre de cette répartition, aux diverses époques de l'année, qui fait le désastre quand la chaleur, en été, sévit sans accompagnement de pluie.

Or, nous avons, ou du moins on a, car pour mon compte, il y a longtemps déjà que je prends mes précautions à ce sujet et même que je les preche à autrui, on a, dis-je, ce tort grave de négliger de laisser perdre l'eau qui se trouve en excès à un moment donné, mais qui fera défaut à un autre moment agricole le plus intéressant.

En effet, la pluie qui, en hiver, tombe sur un terrain bien ameubli sera totalement absorbée et plus ou moins retenue. Au contraire, celle qui tombera sur un terrain inculte ou labouré en légère surface se perdra : une portion s'infiltrera dans la couche remuée sans pénétrer plus avant, l'autre restera à la surface s'écoulera et s'évapora. On en perdra de la totalité les deux tiers.

Il s'agit donc, pour éviter le plus possible la rigueur de la sécheresse en été, de réduire à leur minimum les pertes de l'eau tombée en hiver et d'emmagasiner le plus possible de celle-ci.

C'est par l'usage des labours profonds que l'on obtient ce résultat. Plus la masse de terre remuée est grande, plus est grande aussi la quantité d'eau qu'elle peut absorber et retenir.

Reste ensuite à conserver cette eau qui, en été, par suite des phéno-

mènes de capillarité, remonte à la surface et s'évapore ou est dissipée par les feuilles qui la soutirent à la plante. Des binages faits et multipliés en temps utile rompent cette capillarité. « Un binage, dit la sagesse agricole, vaut deux arrosages. » Rien de plus vrai. Des sarclages feront ensuite disparaître les mauvaises herbes qui puisent inutilement à la réserve d'eau du sol sur lequel elles vivent au détriment de la plante cultivée.

Ces façons culturales : labours profonds, binages, sarclages conserveront à la terre la fraîcheur utile pour tout le temps de sa gestation annuelle.

Essayez-en et l'an prochain vous serez étonné du résultat produit et de la résistance que les champs de votre domaine auront opposée à la sécheresse qui désolera le voisinage.

Il y a aussi des procédés chimiques qui ont une grande action. L'expérience a, en effet, démontré que, toutes choses égales d'ailleurs, les terres qui souffraient le plus de la sécheresse étaient les plus pauvres en éléments fertilisants. La présence de ces éléments : fumier, engrais, augmente, en modifiant les propriétés physiques de la terre, sa faculté de retenir l'eau, sans doute parce qu'elle met à la disposition des végétaux des dissolutions nutritives plus concentrées grâce auxquelles ils n'ont plus besoin d'autant d'eau pour véhiculer les matériaux qui leur sont nécessaires.

**LONDINIÈRES,**  
Professeur d'Agriculture.

## Coopérative du Syndicat

### Note à nos Adhérents

De différents côtés, on nous demande si nous allons encore, cette année, faire du stockage de blés par ventes échelonnées et du stockage en report.

D'ores et déjà, nous pouvons répondre par l'affirmative, mais il est encore bien difficile de fixer les conditions, car nous attendons les décrets qui doivent compléter la loi et donner les grandes lignes du stockage par ventes échelonnées et du stockage en report. Nous publions ces décrets dans le Bulletin, aussitôt qu'ils auront paru et nous donnerons à nos adhérents la directive à suivre pour opérer ces stockages.

**Exportation.** — Nous avons eu une licence d'exportation pour une faible quantité de blés. Nous essayons d'en profiter, mais actuellement ce n'est pas très facile, par suite du bas prix des blés étrangers. D'autre part, les autres importateurs trouvent facilement des blés sans all, alors qu'en Loire-Inférieure, la vente de cette qualité est très difficile, tous nos blés contenant plus ou moins d'all.

De toutes façons, cette année, l'exportation ne sera qu'un tout petit débouché sur lequel il ne faut guère compter. Ce qu'il faut, c'est exporter quand même ce qu'on pourra pour faire disparaître les excédents, remonter les cours et assainir le marché des grains. Nous attendons les règlements pour la dénaturation, qui aura le même effet salutaire.

## Apprentis Bergers

Le Centre d'apprentissage de bergers, adjoint à l'École de la Bergerie Nationale de Rambouillet, ouvrira sa prochaine session dans la deuxième quinzaine d'août.

L'enseignement, qui dure un an, comprend deux périodes successives :  
1° Un stage de 45 jours à l'École même de Rambouillet, pendant lequel les élèves suivent des cours théoriques et pratiques sur l'élevage du mouton ;  
2° Un stage pratique de 10 mois effectué individuellement par les élèves bergers auprès d'un troupeau bien conduit.

Pendant leur année d'apprentissage, les jeunes bergers sont logés et nourris gratuitement et reçoivent en outre, une bourse annuelle d'entretien de 75 francs.

Les candidats doivent être âgés de 16 ans au moins et de 25 ans au plus. La priorité est accordée aux fils de bergers, aux pupilles de la Nation et de l'Assistance Publique.

La France c'est un des plus jolis pays à visiter : c'est une côte avec des rochers, les jolies plages de sable, la pêche aux bigorneaux, ou aux chevrettes, n'est-elle pas une des joies de l'été ? C'est aussi le plaisir de l'été, les vacances, les lacs, les forêts, on ben les montagnes, sont servis comme y faut, tant y en a pour tout les goûts.

Par malheur, le Français — qui connaît point la géographie — est un ben p'tit voyageur, qui ignore la plupart des riches paysages, des jolis monuments historiques ou archéologiques de son pays. Rapport à ça nous avons ben du retard sur les autres peuples. Le plus drôle, c'est que quand on veut se mouvoir un brin, pour changer d'air ou s'instruire un peu, on cherche toujours à sortir des frontières, pour aller le plus loin possible, comme si qui faudrait point mieux commencer par connaître la France, où c'est qui a les plus beaux sites du monde !

Si seulement qu'on était des mâlins et qu'on savait faire de la publicité pour attirer les riches touristes de l'étranger, dans nos stations balnéaires et thermales. On a ben tout ce qui faut pour les recevoir, les gâter, les abreuver, les distraire... mais on sait point toujours s'y prendre. Un cousin, du beau-frère de ma nièce, qu'avait besoin de passer trois semaines dans le Midi, rapport à sa santé qui lui fallait de la chaleur, avait écrit aux Syndicats d'Initiative de cinq patelins, pour leur demander les prix des hôtels. On lui a envoyé trois p'tits imprimés et pis c'est tout. Alors, là, eu idée d'écrire au Syndicat d'Initiative de Palma, aux îles Baléares, qui sont espagnoles. Par retour, on lui a répondu tout les renseignements détaillés, les prix des hôtels, des excursions, le climat, les heures des trains et des bateaux qui pouvaient prendre, etc... Résultat, l'est parti aux Baléares avec sa bourgeoise et c'est tant pis pour les marchands de soupe du Midi. Le malheur c'est qu'il en a beaucoup qui font comme lui, qui fient passer leurs vacances, ou ben leurs voyages de noces, en Italie, en Espagne, en Suisse, en Belgique, au Luxembourg, en Norvège ou en Allemagne.

Quoi c'est qu'on fait, comme propagande, pour attirer les Français, ou même les étrangers, dans nos plus jolis coins ? Avons nous seulement une poulitque hôtelière à hauteur de nos pays ? Et c'est poulitque c'est y point pour vanter les produits des autres nations, à la place des nôtres ?

Voulez-vous une preuve ? — Nous avons, en France, des Muscats épais, des Banyuls, des Malvoisies soignées, des vins liquoreux blancs et rouges, à s'en licher les babines... mais y en a combien qui les connaissent ? Vous voyez même point leurs noms : su la carte des vins des grands hôtels, des bars à la mode, des casinos, ou des dancings. A côté de ça les garçons de café, ou ben les affiches, vous encourageront à boire un Porto, un Madère, un Malaga, un Xérès, un Yamil, un Rossi-gnoie, ou ben un tas d'autres mixtures-cocktails qui font point ben à l'estomac et à la bourse.

Mais comment voulez-vous faire, pisque c'est en sablant un verre de Porto, que nos ministres souhaitent santé et prospérité à la République ou aux grands personnages qui viennent en visite officielles. L'exemple vient d'en haut. Tenez ces vins « chics »... Mais nous, avec tout ça, on reste toujours des poires !

En effet, la culture intensifiée du blé mènerait certainement à une surproduction, laquelle surproduction ne pourrait plus permettre aux mesures de défense prises pour 1933 de se maintenir dans les années suivantes. La déclaration des surfaces enssemencées n'a certainement pas d'autre but que de limiter autant que faire se peut la culture du blé en France par rapport à nos besoins réels.

Cependant, il nous paraît que si cette production doit se suivre normalement comme dans les années précédentes et s'équilibrer à un chiffre moyen de 5 millions à 5.200.000 hectares, il y a, pour donner confiance aux agriculteurs et leur permettre de ne pas se laisser tenter, à organiser la production des céréales secondaires et la revalorisation de ces céréales secondaires par rapport au prix du blé.

En effet, l'avoine voit maintenant des cours de famine. Il est certain que les achats raréfiés de l'intendance l'an dernier ont conduit pour une large part à cette diminution de prix, mais cependant les agriculteurs ne sont pas sans savoir ni sans connaître la masse imposante de céréales secondaires étrangères : maïs, riz, seigle, et de produits d'alimentation animale : tourteaux, manioc, etc., qui viennent peser sur les cours de nos seules céréales au moment de la soudure.

**maître jamaot**  
Protégeons-nous

Sans droits protecteurs, l'agriculture nationale ne peut pas vivre. Et si elle ne vit pas, que deviendront les 20 millions d'agriculteurs métropolitains, les 55 millions d'agriculteurs d'outre-mer ? J'ajoute : que deviendront les 20 millions de Français qui vivent de l'industrie, du commerce, des professions libérales ou des fonctions publiques, car nos masses rurales sont les meilleurs et les plus sûrs clients de l'industrie française, du commerce français ?

Comme nous l'avons publié dans notre dernier Bulletin, des décrets, en date du 15 juillet 1933, viennent de fixer, par région, les caractères des vins propres à la consommation.

Rappelons que sont considérés comme propres à la consommation tous les vins de pays d'un titre alcoolique égal ou supérieur à 7 degrés préparés suivant les usages locaux loyaux et constants. Sont également considérés comme propres à la consommation, les vins tirant moins de 7 degrés, à la double condition :

Que leur poids d'alcool total par gramme d'extrait sec réduit soit au moins égal à 2,3 pour les vins blancs et à 1,8 pour les vins rouges ;

Et que leur acidité fixe par degré d'alcool soit au moins égale à : 0,90 pour les vins titrant 6 degrés ; 0,83 pour les vins titrant 6,5.

Ainsi donc, pour tous les vins de pays de nos départements du Centre et de l'Ouest, aucun degré minimum n'est exigé. Mais dans le cas où leur titre alcoolique serait inférieur à 7°, la loi exige que ces vins remplissent certaines conditions de composition qui correspondent aux qualités substantielles normales des produits de nos vignes.

Voilà pour les vins de pays, mis en vente ou vendus avec l'indication de leur lieu de production. Si ce lieu est une véritable appellation d'origine, revendiquée au moment de la déclaration de récolte, les conditions sont les mêmes.

Mais les vins de nos régions ne sont pas toujours vendus tels quels. Ils sont très souvent utilisés pour faire des coupages.

Or, l'article 3 de la nouvelle loi du 8 juillet 1933 interdit de vendre — sauf pour la distillerie et la vinification — des vins de coupage ren-

fermant moins de 9 degrés d'alcool et ayant une somme alcool acide inférieure à 12,5.

Oui, mais la même loi ajoute que « n'est pas considéré comme coupage, le mélange portant sur des vins originaires, en majeure partie, d'une région dans laquelle le titre alcoolique n'est pas fixé à un chiffre supérieur à 8 degrés quand le mélange est pratiqué à l'intérieur même de cette région ».

C'est précisément le cas de la région du Centre et de l'Ouest. Par conséquent, le mélange portant, en majeure partie sur les vins de nos départements (plus de 50 %) sont assujettis aux mêmes règles que nos vins de pays, c'est-à-dire : pas de degré minimum, mais composition légale minimum pour les vins d'un titre alcoolique inférieure à 7 degrés.

Dans ces conditions, aucune des dispositions prévues par la nouvelle loi sur les vins ne doit servir de prétexte à une réduction des prix offerts aux viticulteurs pour des vins de faible degré, loyaux et bien constitués.

Certains consommateurs, abusés par une publicité en faveur des vins de haut degré, peuvent réclamer des coupages très alcooliques.

Mais une grande partie de la clientèle doit continuer à apprécier les vins de pays, même lorsqu'ils sont « remontés », grâce à l'adjonction de vins du Midi et d'Algérie, sans qu'ils perdent pour cela leurs qualités intrinsèques.

Et la nouvelle loi, plus libérale à cet égard que les précédentes, leur maintient légalement le caractère de « vin de pays », à la condition que le mélange soit fait dans la région soit par les viticulteurs eux-mêmes soit par le commerce.

C. G. V. C. O.

## La détermination du prix de base du Blé et l'avenir de la culture de cette céréale

Les agriculteurs sont maintenant rassurés quant à la vente certaine de leurs blés de la récolte 1933 au prix minimum de 115 francs. Indépendamment de toutes les démarches et de tous les tracasseries qui ont pu donner lieu à la loi, la précision de celle-ci quant au prix de 115 francs minimum est telle que tout le monde maintenant n'a plus à douter de l'application de ce prix de base.

Que va-t-il advenir ? Nos agriculteurs, encouragés, vont-ils augmenter très largement les surfaces cultivées en blé ? Nous pensons que ce serait là une erreur, une erreur sérieuse et que l'équilibre entre nos besoins et notre production doit être à la base des préoccupations agricoles.

En effet, la culture intensifiée du blé mènerait certainement à une surproduction, laquelle surproduction ne pourrait plus permettre aux mesures de défense prises pour 1933 de se maintenir dans les années suivantes. La déclaration des surfaces enssemencées n'a certainement pas d'autre but que de limiter autant que faire se peut la culture du blé en France par rapport à nos besoins réels.

Cependant, il nous paraît que si cette production doit se suivre normalement comme dans les années précédentes et s'équilibrer à un chiffre moyen de 5 millions à 5.200.000 hectares, il y a, pour donner confiance aux agriculteurs et leur permettre de ne pas se laisser tenter, à organiser la production des céréales secondaires et la revalorisation de ces céréales secondaires par rapport au prix du blé.

En effet, l'avoine voit maintenant des cours de famine. Il est certain que les achats raréfiés de l'intendance l'an dernier ont conduit pour une large part à cette diminution de prix, mais cependant les agriculteurs ne sont pas sans savoir ni sans connaître la masse imposante de céréales secondaires étrangères : maïs, riz, seigle, et de produits d'alimentation animale : tourteaux, manioc, etc., qui viennent peser sur les cours de nos seules céréales au moment de la soudure.

Il nous paraît que la loi actuelle pour être complète et pour pouvoir maintenir les cours du blé dans les années suivantes, doit se compléter par le contingentement sévère, rigoureux, des importations de céréales secondaires, contingentement limité aux stricts besoins soit de nos industries, soit de la consommation animale.

Il ne faut pas en effet oublier que pour le blé, nos populations agricoles du Sud-Ouest et d'une grande partie du Sud-Est sont très gros consommateurs. Dans le département de l'Ain, de la Savoie, de la Haute-Savoie par exemple, il est consommé dans le courant de l'année, près de deux millions et demi de quintaux de maïs pour les volailles de Bresse et une partie de ces maïs est destinée en maïs blanc. Il y a certainement, comme pour les blés, un inventaire à faire de nos besoins directs et il nous paraît que si on voulait revaloriser quelque peu, à l'abri des contingents, le prix des maïs en France, ces régions qui naguère cultivaient cette céréale pour leurs propres besoins, ne manqueraient pas d'en reprendre la culture, ce qui soulagerait d'autant notre chiffre d'importation.

En tout état de cause, la loi sur les blés doit être complétée par la réglementation de l'importation en France des produits d'alimentation animale, ce qui donnera des débouchés suffisants pour que nos agriculteurs puissent cultiver et intensifier sur les terres libres de blé, la production des avoines, des orges, des escourgeons, des sarrasins, des maïs, des seigles.

Nous ne pensons pas que cette façon de faire puisse être qualifiée d'économie dirigée, car tout de même après l'échec de la Conférence de Londres, nous pouvons bien dire que les articles que nous avons passés dans les années précédentes ont vu leur conclusion confirmée ; ne disions-nous pas en effet qu'il faudrait d'abord mettre de l'ordre dans chaque nation, avant que les courants commerciaux internationaux importants puissent reprendre ? Lors que les besoins de chaque nation

Notre confrère « Alpes et Provence » publie un note de M. L. Roger, ancien agriculteur, qui désire faire profiter ses collègues de France de son expérience acquise dans la lutte contre ce ravageur :

Voici le procédé simple et efficace qu'il a pratiqué durant un quart de siècle dans de vastes champs de pommes de terre cultivées au Canada dans une région où sévissait le doryphore :

« Binez le pied de la pomme de terre, qui doit être soignée comme on le fait d'ordinaire, mais lorsque viendra la floraison qui coïncide habituellement avec l'éclosion des œufs et que vous constateriez un commencement de perforation des feuilles, prenez trois cuillères de poudre que les Américains nomment Paris-Green (vert de Paris) que vous jetterez dans un bidon ou seau, de 12 à 15 litres d'eau, en y ajoutant quelques pincées de farine formant la matière collante qui retiendra le liquide sur les feuilles, et avec un petit balai en bruyère ou de branches feuillues — mais non pas un balai de sorgho dont les fibres lisses ne retiennent pas le liquide — aspergez chaque plante en ayant soin de bien mélanger de temps en temps afin que le poison soit régulièrement distribué. Aspergez plus largement les pieds que vous verrez atteints davantage.

« Ce système est radical et, une fois employé, vous constateriez le lendemain les hécatombes autour des plantes.

« Evitez de procéder avant une pluie probable, car alors l'effet serait nul, un délai de 24 heures étant nécessaire pour la pleine action du poison. »

« Ce système est radical et, une fois employé, vous constateriez le lendemain les hécatombes autour des plantes.

« Evitez de procéder avant une pluie probable, car alors l'effet serait nul, un délai de 24 heures étant nécessaire pour la pleine action du poison. »

Lire en 3<sup>e</sup> page :

Loi sur la prophylaxie de la Tuberculose bovine

satisfaction. D'après des essais effectués à l'extensimètre dans cette région, le blé Mottin, à la stuféfaction générale, s'est classé presque bon dernier au point de vue valeur boulangère, dans les essais extensimétriques faits comparativement avec les variétés à gros rendement cultivées dans la région.

Des expériences semblables ont été faites dans différentes régions françaises également avec des blés locaux et régionaux anciens; dans la majorité des cas, les mêmes observations se sont reproduites. Allons-nous dire maintenant que les agriculteurs sont responsables et que nous allons les obliger à cultiver des anciennes variétés ayant moins de rendement mais supposées avoir une qualité supérieure?

Ce serait à la fois une hérésie et une folie. Les méthodes de culture ont changé, la valeur de la terre a augmenté dans des proportions telles que sa location est devenue beaucoup plus onéreuse que précédemment; l'emploi des engrais, les meilleures méthodes culturales ont amené à cultiver d'une autre façon et il faut bien avouer que revenir en arrière est impossible aujourd'hui. Ce serait consommer la ruine des agriculteurs que de les obliger à cultiver des variétés anciennes avec de très faibles rendements.

Nous irons même plus loin: nous dirons que la même erreur se continuerait si par suite de la détermination de qualité par des appareils quelconques, des variétés devenaient presque obligatoires au point de vue cultural. Nous pouvons affirmer que dans beaucoup de cas, ces variétés de haute valeur boulangère donnent des diminutions de rendement assez considérables si on les compare aux variétés couramment cultivées.

D'autre part, et à supposer que la détermination de la valeur boulangère puisse être faite d'une façon pratique et sérieuse par un appareil à trouver, n'arriverait-on pas à déterminer une liste de variétés de blé qui régionalement donneront satisfaction? et ne prendra-t-on pas comme base de prix ces variétés en sous-payant les autres types de blé cultivés? Il y aurait là encore une erreur grave que nous tenons à signaler dès maintenant.

En effet, les expériences qui ont été tentées et qui sont suivies pour déterminer la quantité d'éléments chimiques généraux exportés du sol par une variété de blé ou par une autre, tendent à faire croire que les blés de haute qualité absorbent plus de ces éléments chimiques: azote, potasse, chaux, etc., que des variétés de moins bonne qualité. Ceci est encore dans le domaine des recherches et aucune précision n'a pu être donnée. Cependant, ne serait-il pas contraire à l'économie et à la justice de prendre comme base les variétés de très bonne qualité, en sous-payant les autres, si les premières en coûtent plus cher à produire que les secondes?

D'autre part, les variations que peut subir une même variété suivant les sols, suivant les climats, suivant la température de l'année, suivant les engrais employés, ne sont pas encore suffisamment définies pour qu'une règle générale et stricte puisse être prise, et dans ces conditions, nous allons à notre avis vers l'arbitraire.

Cependant, quel nous soit permis de dire que nous comprenons la situation de la valeur boulangère des blés, au point de vue général, de la façon suivante.

Nous avons dit depuis très long temps que quantité et qualité étaient deux choses très conciliables. Nous l'avons d'ailleurs pratiquement et sérieusement prouvé. Il nous paraît que c'est vers la recherche et la détermination des variétés à plus haut rendement, à plus grande sécurité dans le rendement et à très bonne valeur boulangère que nous devons nous orienter. C'est là qu'est la base de la question et nous pouvons dire que pour 70 % des cas cultureux cette question est aujourd'hui résolue. Il ne faut donc pas, dans un esprit de limitation des ensemencements ou de diminution de la production, déterminer la valeur boulangère des blés d'une façon empirique ou arbitraire. Il faudra choisir des variétés à plus gros rendement et à plus grande sécurité de rendement, quitte à demander aux agriculteurs de limiter leurs ensemencements aux besoins de la consommation. Mais alors il sera obligatoire d'étudier de toute urgence des mesures nouvelles qui permettront aux producteurs de cultiver sur le reste de leur exploitation des céréales secondaires et des produits d'alimentation animale. La valeur de ces produits devra être telle que la culture puisse en devenir rémunératrice. Son développement d'ailleurs, en augmentant la quantité, en limitera le prix et évitera la masse importante des importations, si onéreuses pour nous.

Nous renouvelons qu'il y a là tout un plan à établir. Que pour le blé et dans l'état actuel de la question de la valeur boulangère, il y a lieu d'être essentiellement prudent. Que pour les céréales secondaires leur développement n'est affaire que de possibilité de vente, laquelle possibilité peut être très facilement acquise par des contingents raisonnables en rapport avec nos besoins.

E. TOURNEUR,  
Membre de la Commission  
de la valeur boulangère  
au Ministère de l'Agriculture.

SI CHACUN D'ENTRE VOUS  
PRESENTAIT UN ADHÉRENT, NOUS  
DOUBLERIONS NOS MOYENS  
D'ACTION.

## Faites du Trèfle incarnat

Il n'est peut-être pas de plante dont la culture soit plus recommandable que le trèfle incarnat.

Fourrage d'excellente qualité, et qui produit à un moment où le cultivateur a épuisé ses réserves d'hiver, il coûte peu à produire, et occupe le sol quand aucune plante ne peut le lui disputer: bien mieux, il améliore la terre à laquelle il donne de l'azote qu'il a pris gratuitement dans l'air.

Le trèfle incarnat ne vaut pas tout à fait la luzerne, mais il ne méritait pas le bétail: on en fait rarement du foin, mais si on a une production en excédent, il est facile soit de l'ensiler, soit de l'enfourner en engrais vert: de toutes façons, on en tire un bon parti.

Comme il existe plusieurs variétés de trèfle incarnat, qui se distinguent par une précocité différente, on peut échelonner la production par des semis appropriés, ce qui est précieux en année de disette fourragère.

Le trèfle incarnat pousse dans tous les sols; il est très peu exigeant au point de vue de la préparation de la terre; un simple déchaumage lui suffit.

Le trèfle incarnat est très sensible à l'action des engrais phosphatés, Garola, dans un essai qu'il fit en terre pauvre, obtint avec un simple apport de 300 kilos de superphosphate, un rendement à l'hectare de 360 quintaux de fourrage vert en trèfle incarnat, alors que sans superphosphate, il ne récolta que 161 quintaux.

Voici donc comment on peut opérer pour la culture du trèfle incarnat. Aussitôt la moisson, entre le début d'août et le 15 septembre, dès qu'une petite pluie aura rafraîchi le sol, on donne un coup de scarification, et on sème 20 à 30 kilos de graine nue ou 60 à 80 kilos de graine en bourse, à l'hectare, après avoir épanché 300 à 400 kilos de superphosphate de chaux, et autant de sylvite. On enterrera bien la graine par un hersage, et on roule énergiquement pour faciliter la germination; s'il y a assez d'humidité, la semence germe vite, et le trèfle incarnat ne craint plus désormais que les limaces qui en sont très friandes.

Le trèfle incarnat est bon à récolter fin avril, dès que se montrent les premières fleurs: on peut en donner à tout le bétail qui en est

## Blés de Semences

### Enquête

Aux dernières semailles, un nombre important de nos adhérents se sont adressés à nos services pour leur commande de semence généalogique, ou de reproduction.

Quelques variétés ont donné des résultats excellents. Nous serions très obligés à tous ceux qui en ont reçu, de nous écrire un petit mot pour nous dire s'ils ont été satisfaits des variétés choisies. Nous dirons comment se sont comportées les semences généalogiques: hybrides Vilmoren 23-27-29, le Japhet Lignée 21 de Grignon, le Grignon N° 11, l'Hybride 40 (de C. Benoist), le Bon Fermier, etc.

C'est du meilleur syndicalisme que de nous renseigner les uns les autres.

### Ferme de Grignon

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

Parmi les différentes variétés, citons:

a) SELECTION ORIGINALE (Blés obtenus à Grignon):

N° 11 on Pont Cailloux, épi rouge, beau grain rouge, mi-hâtif, résistant à rouille, terres variées.

b) SELECTION GÉNÉALOGIQUE:

Japhet (lignée 21 de Grignon), hâtif, terres moyennes;

Hâtif inversable (lignée 42 de Grignon), très hâtif, terres moyennes;

Vilmoren 23 (lignée 36 de Grignon), mi-hâtif, terres variées;

Emeraude (lignée 59 de Grignon),

friand. Si la production dépasse la consommation, on peut soit en conserver pour la production de la graine, soit en ensiler, soit en enlever comme engrais vert: en quelle que soit son utilisation, il laisse le sol libre pour une culture d'été, pommes de terre, betteraves, maïs, rutabagas, etc., de sorte que grâce à lui, on peut faire dans une année, deux récoltes sur le même terrain.

P. CORMIER,  
Ingénieur agronome.

tiré de Vilmoren 23 dont il se distingue par un feuillage plus clair, exempt de glaucoscence.

### c) REPRODUCTION

Vilmoren 27, résistant verse, haute valeur boulangère;

Vilmoren 29, résistant rouille, soufre d'adaptation;

Hybride 40 (C. Benoist), rendements très élevés.

Conditions de vente. — Base: cours moyen du disponible au marché de Paris 16-23 août.

Majoration. — Catégorie a) 110 fr par 100 kilos; catégorie b) 90 fr. par 100 kilos; catégorie c) 80 fr. par 100 kilos.

Ces prix s'entendent pour marchandise sur wagon départ Plaisir-Grignon, logée en sacs neufs de 50 75 ou 100 kilos; supplément de 5 fr par commande inférieure à 50 kilos.

Adresser les commandes au Syndicat des Agriculteurs, 2, rue Scribe, Nantes.

### Autres provenances

La Ferme Expérimentale d'Avrillé (Maine-et-Loire) et le Centre d'Expérimentation des Céréales d'Angers, dirigés par notre maître M. P. Laval, pour nous procurer aussi cette année les meilleurs blés de semence. Nous les mentionnerons ultérieurement.

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

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

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

R. FAIVRE.

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

## Cours moyens comparés des Légumes de Juin 1932 et Juin 1933

Notre confrère, le « Bulletin des Fruits et Primeurs » publie un tableau comparatif des cours moyens des fruits et légumes des mois de juin 1932 et juin 1933. Nous en extrayons ces lignes pour nos lecteurs:

Les producteurs observent que les prix pratiqués sont en moyenne au coefficient 4 de ceux d'avant-guerre, et le prix de revient est au coefficient 7, en matière de fruits.

Pour les prix à la production, l'écart est plus sensible encore.

|                               | 1932 | 1933 |
|-------------------------------|------|------|
| Ail, les 100 k.               | 210  | 185  |
| Ail nouveau, les 100 k.       | 250  | 150  |
| Artichauts du Midi, le c.     | 80   | 50   |
| Asperges en vrac, l. 100 k.   | 325  | 320  |
| Carottes c. Meaux, l. 100 k.  | 310  | 80   |
| Carottes n. Vertus, l. 100 b. | 175  | 115  |
| Car. n. Montesson, l. 100 b.  | 210  | 135  |
| Carottes n. Nantes, l. 100 k. | 325  | 160  |
| Chicorée Nantes, l. 100 k.    | 225  | 170  |
| Laitue de Paris, le cent.     | 50   | 35   |
| Laitue de Nantes, l. 100 k.   | 160  | 100  |
| Romaines de Paris, le c.      | 85   | 60   |
| Choux-fleurs St-Omer, l. c.   | 175  | 135  |
| Choux-fleurs d'Angers, l. c.  | 275  | 250  |
| Choux-fl. Ch.-s.-Saône, l. c. | 200  | 150  |
| Choux-fleurs d'Angers, l. c.  | 130  | 175  |
| Fèves du Midi, le cent.       | 180  | 135  |
| Fèves de Paris, le cent.      | 140  | 135  |
| Haric. beurre d'Algér. l. c.  | 550  | 250  |
| Haricots verts d. Midi, l. c. | 650  | 400  |
| Haric. v. de Saumur, l. c.    | 800  | 600  |
| Mange-tout divers, l. c.      | 450  | 380  |
| Oignons nouv. les 100 b.      | 200  | 140  |
| Oignons secs, les 100 k.      | 230  | 135  |
| Oignons d'Egypte, l. 100 k.   | 160  | 150  |
| Piments, Poirrons, l. 100 b.  | 700  | 500  |
| Poireaux Monts., l. 100 b.    | 325  | 250  |

A la fin juin, il s'est produit un redressement des cours sur l'artichaut.

Epinards: cours supérieurs à 1932.

Haricots à écosser: hausse légère sur 1932.

Navets nouveaux: hausse légère sur 1932.

Pois verts: hausse par rapport à 1932, sur les origines du Midi et de Bretagne. Baisse sur origines autres: Nord, Paris, mange-tout du Midi.

En dehors de ces exceptions, baisse sur toute la ligne par rapport à 1932, et mauvais début de campagne pour nos maraichers.

Ici encore, doléances des producteurs.

## La Revision des Evaluations foncières

La revision des évaluations foncières, prescrite par la loi du 16 avril 1930, se poursuit régulièrement dans toute la France depuis trois ans et il est à conjecturer qu'elle durera quelques années encore, car le délai de cinq ans, fixé par le législateur pour son accomplissement, paraît, à l'expérience, notablement insuffisant.

Les agriculteurs ont tout intérêt à suivre de très près cette revision par laquelle sont mis à jour les documents cadastraux de la propriété foncière, par laquelle aussi peuvent être modifiées les bases de l'impôt foncier qu'ils acquittent pendant vingt ans.

Pour répondre à la demande qui lui était faite de tous côtés, la Société des Agriculteurs de France vient d'éditer une brochure de 40 pages qui contient:

1° Une étude très complète sur les dispositions légales et administratives qui réglementent la revision;

2° Un exposé monographique fait par M. Charles Legras, vice-président de l'Association Nationale des Maires sur la manière dont s'est effectuée la revision dans sa commune.

La brochure est en vente à la Société des Agriculteurs de France, 8 rue d'Albion, Paris (8<sup>e</sup>), au prix de 5 francs franco (Compte chèques postaux Paris 242-61).

## L'Elevage ovin devant la crise

L'immense difficulté de l'écolement des produits agricoles reste la restriction de la consommation. M. Michel Lalloué rappelle, dans l'article de tête du numéro de juillet de « L'Union Ovine » (128, boulevard Haussmann, à Paris), que les produits du mouton, par une heureuse exception, ne sont pas encore en surproduction, tout au moins dans le domaine national. Il examine quels sont les moyens à la disposition des éleveurs pour améliorer les prix de revient et organiser leur contrôle sur les marchés des viandes, des laines, des peaux et du lait et il conclut que les mesures d'ordre corporatives comportant notamment une réforme d'ensemble du régime actuel de distribution et de vente obtiendraient les résultats pratiques, favorables à la fois au producteur et au consommateur, au lieu de les opposer, comme le font trop souvent les interventions artificielles et arbitraires de l'Etat dans le domaine des prix.

Cette question de l'organisation corporative des éleveurs a d'ailleurs retenu l'attention des Pouvoirs Publics. Le capitaine Léon Lelureau expose dans le même numéro de « L'Union Ovine », les efforts faits notamment en Algérie, en analysant la thèse que vient de publier M. Charles Jarre, chef du secrétariat particulier du Gouverneur général de l'Algérie, devant les difficultés que rencontre l'élevage du mouton dans ce pays, on s'est efforcé de réaliser la collaboration des éleveurs indigènes et européens, des organismes intéressés et des administrations. Dans cette première partie de son étude, l'auteur examine les mesures prises pour l'aménagement et l'utilisation des points d'eau; il étudiera dans un prochain numéro l'organisation des premières coopératives d'éleveurs indigènes.

On lira avec le plus grand intérêt dans la même revue, l'article de MM. G. Buchet, directeur des Services agricoles du Loir-et-Cher, et P. Renard, professeur d'agriculture, sur l'exploitation ovine dans le département du Loir-et-Cher; celui de M. G. Bréart, ingénieur agronome, sur l'exploitation des prairies et pâturages dans ses rapports avec l'élevage ovin, et enfin une note du docteur-vétérinaire Bonnet sur quelques infections des agneaux et leur traitement.

## BACHES

Une bonne bache est la meilleure assurance contre la pluie.

Double couture, coins renforcés, filets en cuivre tous les mètres, 1<sup>er</sup> 50 de corde à chaque coin, ou cordes à coulisse sur les largesurs, 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 50 |
| 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 50 |
| 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.

## COMMERÇANTS ET INDUSTRIELS

qui voulez que vos enfants puissent par eux-mêmes contrôler leurs comptes et faire leurs déclarations fiscales. Quelques mois d'études à l'Ecole Pigier, 6, rue Crillon, à Nantes, suffiront pour acquérir la compétence nécessaire.

## MOI PETIT JARDIN

### La Mâche

La mâche est une petite salade à feuilles en rosettes appartenant à la famille des Valériacées. Elle se plaît dans un sol un peu ferme, on peut la semer dans une culture déjà établie, dont la terre a été primitivement bêchée.

Elle a cet avantage de se contenter des fumures des autres cultures, un sol non fumé lui suffit. Il faut signaler, parmi les bonnes variétés, la Mâche à feuilles rondes et la Mâche à cœur plein.

Comme culture, il faudra la semer clair, à la volée, en terre ameublée mais rafermée au rouleau, à la batte ou au fer de bêche. Dès le 1<sup>er</sup> août — il est donc temps d'y songer — en sol un peu frais, en pratiquant au début, s'il le faut, quelques arrosages. Ceci vous donnera une première saison bonne à récolter avant les mauvais jours. On pourra préparer une deuxième saison le 1<sup>er</sup> septembre. Dans un carré de choux de printemps par exemple, planté ou à planter, on enfouit la graine par un coup de croc, on plombe le sol pour l'affermir et tasser un peu la terre sur la graine, on donne quelques arrosages et on récolte durant l'hiver et même après la rude saison. Selon le volume des plants et leur avancement on peut tabler sur une récolte oscillant de 35 à 100 kilos à l'are avec cette salade. Cette bonne salade peut s'associer avec la betterave potagère.

### La Betterave potagère

La racine, selon les variétés, sera plus ou moins longue; plus ou moins plate, mais rouge intérieurement.

Les graines sont petites mais le plus souvent réunies en clomerules par les calices persistants des fleurs, l'ensemble offre la grosseur d'un pois.

La durée germinative de ces graines est d'un peu plus de six ans. Cette plante préfère les sols argilo-siliceux ou argilo-calcaires. L'excès de terreau pur fait pousser à feuilles au détriment des racines.

Il lui faut une terre meuble et riche, le fumier paillieux comme pour les carottes rend les racines fourchues, sa rotation d'assolement dans une culture est de trois ans.

Pour en obtenir un gros rendement, Verrier donne la formule suivante, qui est très bonne.

Fumier décomposé: 300 kilos à l'are à enfouir en hiver (décembre). Scories: 4 kilos, à l'are, à enfouir en hiver (décembre).

Sulfate de potasse: 2 kilos à l'are, à enfouir en hiver (décembre).

Nitrate de soude: 1 kilo à l'are, à enfouir en juin.

Deux bonnes variétés à citer: la Crapaudine demi-longue, à écorce noire gorgée, chair très rouge, ferme, sucrée; la Rouge plate d'Egypte, dont la racine se pose sur le sol, peau noire, chair rouge sang. Elle est très précoce.

Culture ordinaire. Le sol ameubli on sème du 20 mars au 30 mai, en poquets, ou lignes espacées de 0 m. 35. On met un ou deux grémouilles de graines tous les 0 m. 30, dans un petit trou fait au doigt dans la terre meuble, on recouvre de deux centimètres de terre. On opère le démarrage de façon à ne garder que le plus beau plant par grémouille, on bine et on sacale dès que besoin est. On arrose bien les pieds qui devront être consommés les premiers pour les rendre tendres. On peut aussi opérer par repiquage de plants semés en pépinières avec des plants ayant trois ou quatre feuilles, ceci en juin, la racine sera grosse comme un crayon ordinaire, alors on plante bien droit et on arrose ensuite.

G. DURIVALLÉ,  
Directeur du Jardin des Plantes.

## 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 50 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 <sup>r</sup> cylindre vapeur.....  | 3 80             | 4 20 4 60 |
| P <sup>r</sup> Mouvements.....       | 3 20             | 3 60 4    |
| P <sup>r</sup> Transmissions.....    | 3                | 3 40 3 80 |
| P <sup>r</sup> Moteur Electr. 4..... | 4 40             | 4 80      |

### Pour Ecrèmeuses:

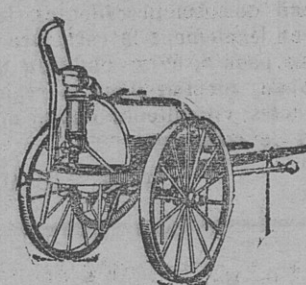
|                   |      |           |
|-------------------|------|-----------|
| Demi-blanche..... | 4    | 4 40 4 80 |
| Blanche pure..... | 4 60 | 5 20 5 40 |

### 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    |
| Épaisse.....                                                                           | 4 50 | 4 90 5 30 |
| Huile Noire épaisse pour boîtes de vitesses.....                                       | 4 2  | 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 |

## Machines Agricoles

### Tonnes à Eau



ou à purin, voie normale; crochets d'attelage au bout des limons. En tôle d'acier de 3 mm, fonds emboutis, robinet droit ou coudé, au choix. Tous modèles entièrement galvanisés après fabrication. Construction irréprochable. Se font en trois types:

| Contenance en litres | Economique | Ideal R. F. roues fer | Ideal roues fer et bois |
|----------------------|------------|-----------------------|-------------------------|
| 400...               | 1.280 fr.  |                       |                         |
| 500...               | 1.310 »    | 1.500 fr.             | 1.730 fr.               |
| 600...               | 1.355 »    | 1.500 »               | 1.780 »                 |
| 700...               | 1.505 »    | 1.750 »               | 1.985 »                 |
| 800...               | 1.545 »    | 1.800 »               | 2.025 »                 |
| 1.000...             | 1.615 »    |                       | 2.080 »                 |

Avec pompe « Simplex », 3.000 litres à l'heure, sans clapets, corps en cuivre, regard pour visite instantanée. 2 m. 50 tuyau caoutchouc et 1 m. 50 tube d'aspiration avec crépine: 650 fr. en supplément. On pompe « Rhone » en tôle galvanisée: 420 fr. en supplément.

Remise à nos adhérents. Port remboursé sur facture.

Autre modèle sur demande.

### Pompes à purin

En tôle galvanisée, Diamètre du cylindre, 15 centimètres; tuyaux de 4 centimètres.

Débit, 12.000 litres environ, pousse à toute profondeur, ses deux tuyaux s'adaptant à la longueur voulue.

Vidage rapide, ne s'enfonce jamais.

N° 1, 2<sup>e</sup> 60 à 3<sup>e</sup> 60 285 fr.

N° 2, 3<sup>e</sup> 40 à 4<sup>e</sup> 50 325 fr.

N° 3, 4<sup>e</sup> 20 à 5<sup>e</sup> 75 375 fr.

Support fixe pour ces pompes: 90 fr.

Modèle spécial sur brouette, avec 3 mètres de tuyau caoutchouc: 530 fr.

Prix départ usine, Remise à nos Adhérents.

### Bacs à Crème

A température constante. Plus de beurre mou en été et parfaite fermentation de la crème en hiver. N'exige pas de surveillance spéciale.

Prix départ, emballés:

|                      |         |
|----------------------|---------|
| N° 0, 20 litres..... | 340 fr. |
| N° 1, 40 —.....      | 440 fr. |
| N° 2, 60 —.....      | 540 fr. |
| N° 3, 80 —.....      | 650 fr. |

Remise à nos Adhérents.

### Barattes métalliques

Barattes en tôle galvanisée, très pratiques, avec bassin extérieur pour rechauffer ou refroidir la crème: Contenance Diamètre Prix

|           |        |        |
|-----------|--------|--------|
| 12 litres | 25 cm. | 60 fr. |
| 14 —      | 28 cm. | 62 »   |
| 18 —      | 32 cm. | 73 »   |
| 22 —      | 35 cm. | 82 »   |

## MARCHES DE LA VILLETTE

Du Lundi 31 Juillet 1933

| ANIMAUX       | Anciens | Vendus | COURS OFFICIELS du kilo, viande nette |                     |                     |       | PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif |                     |                     |       |
|---------------|---------|--------|---------------------------------------|---------------------|---------------------|-------|---------------------------------------|---------------------|---------------------|-------|
|               |         |        | 1 <sup>er</sup> qua.                  | 2 <sup>e</sup> qua. | 3 <sup>e</sup> qua. | extra | 1 <sup>er</sup> qua.                  | 2 <sup>e</sup> qua. | 3 <sup>e</sup> qua. | extra |
| Bœufs.....    | 3.549   | 3.400  | 6 30                                  | 5 00                | 3 90                | 7 20  | 3 78                                  | 2 75                | 1 95                | 4 45  |
| Vaches.....   | 1.770   | 1.600  | 6 30                                  | 4 70                | 3 80                | 7 60  | 3 78                                  | 2 58                | 1 80                | 4 85  |
| Taureaux..... | 348     | 320    | 4 90                                  | 4 30                | 3 90                | 5 50  | 2 95                                  | 2 35                | 1 95                | 3 40  |
| Veaux.....    | 2.610   | 2.500  | 9 10                                  | 7 90                | 6 50                | 10 00 | 5 45                                  | 4 50                | 3 67                | 6 00  |
| Moutons.....  | 13.531  | 13.400 | 14 50                                 | 10 40               | 7 80                | 15 70 | 7 25                                  | 4 95                | 3 43                | 7 95  |
| Porcs.....    | 2.406   | 2.406  | 9 72                                  | 8 86                | 6 86                | 10 14 | 6 80                                  | 6 20                | 4 80                | 7 10  |

Du Jeudi 3 Aout 1933

| ANIMAUX       | Anciens | Vendus | COURS OFFICIELS du kilo, viande nette |                     |                     |       | PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif |                     |                     |       |
|---------------|---------|--------|---------------------------------------|---------------------|---------------------|-------|---------------------------------------|---------------------|---------------------|-------|
|               |         |        | 1 <sup>er</sup> qua.                  | 2 <sup>e</sup> qua. | 3 <sup>e</sup> qua. | extra | 1 <sup>er</sup> qua.                  | 2 <sup>e</sup> qua. | 3 <sup>e</sup> qua. | extra |
| Bœufs.....    | 1.707   | 1.600  | 6 40                                  | 5 10                | 4 00                | 7 30  | 3 85                                  | 2 80                | 2 00                | 4 52  |
| Vaches.....   | 854     | 790    | 6 40                                  | 4 80                | 3 90                | 7 70  | 3 85                                  | 2 65                | 1 95                | 4 92  |
| Taureaux..... | 214     | 200    | 5 00                                  | 4 40                | 4 00                | 5 60  | 3 00                                  | 2 42                | 2 00                | 3 47  |
| Veaux.....    | 1.922   | 1.800  | 9 10                                  | 7 60                | 6 20                | 10 00 | 5 45                                  | 4 38                | 3 39                | 6 00  |
| Moutons.....  | 5.594   | 5.400  | 14 50                                 | 10 40               | 7 80                | 15 70 | 7 25                                  | 4 05                | 3 43                | 7 85  |
| Porcs.....    | 1.962   | 1.960  | 9 72                                  | 8 86                | 6 86                | 10 14 | 6 80                                  | 6 20                | 4 80                | 7 10  |

### Marché du Lundi. — Arrivages par Départements

GROS : 5.672. — Maine-et-Loire, 310; Sarthe, 395; Mayenne, 240; Loire-Inférieure, 125; Indre-et-Loire, 40; Deux-Sèvres, 105; Vendée, 240.  
VEAUX : 2.610. — Maine-et-Loire, 275; Sarthe, 660; Mayenne, 35; Loire-Inférieure, 40; Indre-et-Loire, 175.  
MOUTONS : 13.531. — Maine-et-Loire, 294; Sarthe, 211; Mayenne, 410; Loire-Inférieure, 130; Vienne, 80; Afrique, 152; étrangers, 597.  
PORCS : 2.406. — Maine-et-Loire, 330; Sarthe, 65; Loire-Inférieure, 270; Indre-et-Loire, 35; Deux-Sèvres, 80; Vendée, 155.

## La coulure de la Vigne

La coulure est un accident qui peut se produire aussi bien sur les céréales que sur les arbres fruitiers (abricotiers et cerisiers surtout) que sur la vigne.

Il y a coulure lorsque la fécondation n'a pas lieu en dépit d'une floraison normale. On appelle aussi très souvent coulure l'avortement d'un fruit déjà formé : ce sont pourtant là des choses distinctes car l'avortement suppose l'existence préalable d'un embryon alors que dans le cas de la coulure vraie c'est justement l'embryon du fruit ou du grain qui n'arrive pas à se former parce que le grain de pollen, élément mâle, n'a pas pu parvenir jusqu'à l'élément femelle contenu dans l'ovaire.

Les causes de la coulure proprement dite peuvent être de deux sortes.

Tout d'abord, il y a des causes externes purement physiques comme le froid, le brouillard ou plus souvent encore les pluies qui lavent la fleur et noient les grains de pollen ou les font éclater avant le moment propice à la fécondation. A ces causes extérieures, il n'est guère de remède (sauf les dispositions classiques contre les gelées).

La coulure peut aussi provenir de causes physiologiques dont les plus fréquentes sont, soit un excès, soit une insuffisance de vigueur.

La coulure par excès de vigueur est celle qui frappe le plus. Il est en effet impressionnant de voir une vigne de belle apparence et abondamment fleurie dont les fleurs se dessèchent ou donnent des grappillons minuscules.

Un tel phénomène fait instinctivement songer à une maldéction du ciel et il n'est pas surprenant que les vieux vigneron du temps jadis en aient souvent rendu responsables les jeteurs de sort.

Il est établi aujourd'hui que cette coulure est due à un mauvais équilibre nutritif (généralement il aurait suffi d'apporter un complément de fumure phosphatée ou potassique pour obtenir une récolte normale) ; mais elle peut aussi résulter d'une poussée de sève intensive déterminée par une application d'engrais azoté à un moment inopportun.

On sait en effet que toute application d'engrais azoté provoque un regain de végétation. Lorsqu'il s'agit de nitrates en particulier, cette poussée de sève est très rapide et assez intense.

Si l'application de nitrate a été faite de bonne heure, elle ne peut avoir que d'heureux effets sur la floraison et la fécondation, mais si elle a lieu trop tard, par exemple trois ou quatre semaines avant la fleur, la poussée de sève se produit juste au moment de la floraison et la coulure est presque fatale.

On se hâte trop souvent d'incriminer le nitrate sans voir que la cause du mal n'est pas l'engrais lui-même, mais la dose excessive ou l'époque où il a été appliqué.

Il est donc préférable à ce point de vue d'apporter l'azote de bonne heure. (C'est aussi pour cela que beaucoup de viticulteurs préfèrent aux nitrates le sulfate d'ammoniaque dont l'action est plus progressive et qui doit être employé plus tôt).

Toutefois lorsqu'on emploie l'azote de très bonne heure on rencontre un autre écueil, c'est que le débourement se trouve avancé et que, par suite, les gelées tardives peuvent être plus nuisibles.

Le problème est donc assez complexe.

Pour échapper à ces divers inconvénients, on devra tout d'abord recourir aux Ammonitrates (Ammonitrite, Calconitrite, Nitrammo) qui, contenant l'azote sous les deux formes ammoniacale et nitrique, ont des effets assez rapides mais cependant moins intenses et plus soutenus que ceux des nitrates.

D'autre part, au lieu d'apporter tout l'azote en une seule fois, on

épandra la moitié de la dose de bonne heure et l'autre moitié après la floraison.

Si par ailleurs la fumure en phosphate et surtout en potasse est assurée normalement, on évitera à peu près tous les risques de coulure physiologique.

En effet, comme nous le disions plus haut, la coulure physiologique est due aussi souvent à une alimentation insuffisante de la plante qu'à une alimentation excessive, mais on y prend moins garde parce que personne n'est surpris de voir une vigne chétive et mal nourrie ne pas porter de récolte, tandis que l'acidité pléthorique frappe beaucoup plus l'esprit.

Les travaux de M. Ravaz et ceux de M. Merjanian, directeur de la Station viticole d'Anapa, qui ont été portés à la connaissance du public français par M. Ravaz (« Progrès agricole et viticole » du 7 décembre 1930) ont mis en relief en particulier que la coulure était fréquemment due à ce que la sève était insuffisamment sucrée. La même cause peut d'ailleurs amener l'avortement du grain (fausse coulure). M. Merjanian a pu en effet provoquer artificiellement l'avortement total de grappes dont les grains avaient déjà 4 à 5 mm. de diamètre.

On voit donc que le problème de la coulure physiologique (vraie ou fausse) est avant tout un problème de nutrition.

Il faut cependant noter que des pratiques accessoires, comme l'incision annulaire, l'évillage ou le pincement des bourgeons peuvent également aider à le résoudre.

Enfin les poudrages au soufre coupé de cendre de bois, qui sont pratiqués usuellement contre l'oïdium de la fleur, ont aussi contre la coulure les plus heureux effets ; mais l'élément principal du succès reste le recours à une fumure équilibrée et équilibrée dans laquelle les éléments azotés soient mis à la disposition de la plante d'une façon rationnelle et progressive.

Roger de CASTELLET  
Ingénieur agronome.

## La Vie Syndicale

### Montbert

M. PAUL RIVIERE, au bourg de Montbert, vient d'être nommé Agent de notre Syndicat des Agriculteurs de la Loire-Inférieure et de notre Coopérative. Nos adhérents de la région pourront désormais s'adresser à M. Rivière, qui leur réservera le meilleur accueil.

## Sacs à Grains

Nous pouvons fournir à nos adhérents des sacs neufs, 1<sup>er</sup> choix, à couture double rabattue, marqués ou non, aux prix nets ci-dessous, départ Nantes :

SACS POUR UN HECTOLITRE 125 X 60

| Qualités         | Poids   | Prix |
|------------------|---------|------|
| Jute N° 1.....   | 560 gr. | 4 15 |
| — N° 2.....      | 650 gr. | 4 40 |
| — N° 3.....      | 690 gr. | 4 70 |
| — supérieur..... | 635 gr. | 6 35 |
| Pur lin.....     | 475 gr. | 7 70 |

SACS POUR 100 KILOS 138 X 70

| Qualités         | Poids   | Prix |
|------------------|---------|------|
| Jute N° 0.....   | 675 gr. | 4 30 |
| — N° 1.....      | 695 gr. | 4 85 |
| — N° 2.....      | 800 gr. | 5 25 |
| — N° 3.....      | 850 gr. | 5 80 |
| — supérieur..... | 785 gr. | 7 70 |
| Pur lin.....     | 585 gr. | 9 65 |

Réduction par quantité. Le type « jute supérieur » convient également pour farine et peut se faire en 135 X 54 pour un hecto.

## Loi sur la Prophylaxie de la Tuberculose bovine

### COMMENTAIRES

L'ancienneté de ce projet qui vient d'aboutir tout à coup en quelques jours après une bonne douzaine d'années de tribulations variées, lui donne un intérêt incontestable.

Nous ne rappellerons que pour mémoire à nos adhérents les nombreux efforts fournis par nos Associations et par l'A.G.P.V. depuis sa fondation pour essayer de faire voter par les deux Chambres un texte applicable et satisfaisant pour l'élevage.

On sait que, périodiquement, le projet se trouvait déformé par des amendements sans nombre, puis était rétabli dans sa forme primitive pour être de nouveau déformé, de sorte que l'on désespérait presque de se trouver un jour pourvu d'une législation sur la matière.

Sans donner en détail le texte de la loi, qui vient d'être promulguée au « Journal Officiel » du 9 juillet, nous en donnons ci-dessous les paragraphes principaux.

En résumé, la loi institue la prophylaxie libre de la tuberculose bovine : c'est-à-dire que la prophylaxie sera conduite par les services vétérinaires en accord avec les propriétaires d'animaux qui en feront la demande.

Des subventions pourront être accordées pour l'aménagement hygiénique des étables et pour la liquidation des animaux tuberculeux dans les étables en cours d'assainissement, sous certaines conditions. Une patente pourra également être attribuée aux étables reconnues indemnes de tuberculose.

La tuberculose est maladie contagieuse et vice rédhibitoire avec délai de quinze jours francs. Pour la boucherie, l'acheteur doit établir l'identité de l'animal s'il veut obtenir le remboursement des viandes saisies.

Les frais seront payés par une augmentation de deux centimes et demi de la taxe à l'abatage sur les bovins autres que les veaux.

Un règlement d'administration publique doit intervenir pour préciser les conditions d'attribution des subventions et en général les mesures à prendre pour assurer l'application de la loi, notamment les conditions dans lesquelles les taxes qu'elle établit devront être perçues.

La loi ne saurait donc être mise en application immédiatement, faute des moyens de financement.

Nous aurons par conséquent, l'occasion d'en entretenir de nouveaux lecteurs.

Lot du 7 juillet 1933 sur la prophylaxie de la tuberculose des bovins et sur le contrôle de la salubrité des viandes.

### TITRE PREMIER

#### PROPHYLAXIE DE LA TUBERCULOSE DES BOVINES

ART. PREMIER. — Sous le bénéfice des dispositions de la présente loi, la prophylaxie de la tuberculose des bovines sera conduite par les services vétérinaires en accord avec les propriétaires des animaux qui en feront la demande. Les opérations de tuberculisation effectuées à cet effet pourront être gratuites.

Des subventions spéciales pourront être attribuées pour l'aménagement hygiénique des étables.

La liquidation des animaux tuberculeux dans les étables en cours d'assainissement pourra donner lieu à des subventions spéciales destinées à compenser les pertes subies, si le propriétaire s'engage, soit à vacciner ses animaux par un procédé autorisé par le comité des épizooties, soit à mettre en œuvre une méthode prophylactique approuvée par ce même comité.

Des subventions destinées à réparer une partie des pertes subies pourront également être accordées aux associations mutuelles et fédérations d'associations contre la mortalité du bétail qui contribueront à la prophylaxie de la tuberculose bovine suivant les méthodes approuvées par le comité des épizooties et dont les statuts auront été approuvés par le Ministre de l'Agriculture.

L'attribution de ces subventions ne pourra être effectuée qu'à partir du 1<sup>er</sup> janvier qui suivra l'augmentation de la taxe à l'abatage résultant de l'article 17 de la présente loi.

ART. 2. — L'article 29 du livre troisième, titre premier, section II, du code rural (loi du 21 juin 1898) est remplacé par les dispositions suivantes :

« Les maladies réputées contagieuses et qui donnent lieu à déclaration et à l'application des mesures de police sanitaire sont :

« La tuberculose des bovins dans les conditions fixées par décret sur la proposition du Ministre de l'Agriculture et après avis du comité consultatif des épizooties, conformément à l'article 18 de la présente loi.

ART. 3. — L'article 36 du code rural est remplacé par les dispositions suivantes :

« Dans le cas de morve dûment constatée, les animaux doivent être abattus sur l'ordre du maire, »

calculée sur le prix effectivement reçu par le vendeur et compte tenu de la catégorie de la viande saisie.

Toutefois, aucune action ne pourra être intentée par l'acheteur d'un animal de boucherie qui aura libéré son vendeur de la garantie prévue par la présente loi.

ART. 6 bis. — Le délai de garantie est de quinze jours francs à partir du lendemain du jour de la livraison.

Aucune action principale ou récursoire n'est possible après l'expiration de ce délai, qui ne pourra être prolongé à raison de la distance.

Les actions en réhabilitation ou en remboursement de prix après abatage seront portées devant le juge de paix du domicile du vendeur qui statuera sans conciliation préalable, mais à charge d'appel au cas où la valeur de l'animal vendu dépasserait la limite de sa compétence en dernier ressort.

ART. 8. — Il est interdit d'importer, de fabriquer et de vendre toute préparation destinée au diagnostic, à la prévention ou au traitement de la tuberculose des animaux sans une autorisation du Ministre de l'Agriculture, rendue après avis du comité consultatif des épizooties.

Seuls les vétérinaires auront le droit de détenir ces préparations et d'en faire usage sous un contrôle dont les modalités seront fixées par le règlement d'administration publique prévu pour l'application de la présente loi.

Les contrevenants seront punis des peines prévues à l'article 1<sup>er</sup> de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905, sans décimes.

### TITRE II

#### CONTROLE DE LA SALUBRITÉ DES VIANDES

ART. 9. — Dans les abattoirs et tueries autres que les abattoirs communaux ou intercommunaux et les tueries particulières placées sous la surveillance permanente de vétérinaires agréés par le préfet, l'inspection de salubrité des viandes abattues ne peut être effectuée que par des vétérinaires désignés par le ministre de l'Agriculture.

Une taxe de trois centimes (0 fr. 03) par kilogramme de viande nette abattue est perçue par le Trésor pour frais de surveillance de ces établissements.

ART. 10. — Sur les lieux de consommation, l'inspection de salubrité des viandes destinées à l'alimentation humaine ne peut être effectuée que par un vétérinaire ou son préposé.

Dans les communes où l'inspection ne sera pas organisée conformément aux dispositions ci-dessus, il y sera pourvu par le préfet, et une taxe de trois centimes (0 fr. 03) par kilogramme de viande nette sera perçue au profit du Trésor, pour frais de visite et de poinçonnage.

Dans les communes où est appliquée la taxe temporaire maximum, prévue par la loi du 8 janvier 1921 (art. 1<sup>er</sup>), pour construction, réparation, inspection d'abattoirs, les viandes foraines peuvent être assujetties à une taxe municipale complémentaire sans que, toutefois, le total des taxes perçues puisse dépasser la taxe temporaire maximum.

ART. 12. — Sont interdites : l'exposition, la circulation, la vente et l'utilisation directe ou indirecte, pour l'alimentation humaine, des viandes fraîches et frigorifiées ne portant pas l'estampille de l'un des services visés par les articles précédents.

ART. 13. — En aucun cas, la responsabilité pénale du propriétaire ne pourra être invoquée lors de l'abatage d'animaux malades ou accidentés, pratiqué en vue de la boucherie, lorsque cet abatage aura été effectué soit dans un abattoir ou une tuerie régulièrement inspectés, soit sous le contrôle d'un vétérinaire inspecteur agréé.

### TITRE III

#### DISPOSITIONS COMMUNES

ART. 17. — Les taxes des taxes instituées par l'article 143 de la loi du 13 juillet 1925, modifiée par l'article 57 de la loi du 4 avril 1926, sont, en ce qui concerne les bovins autres que les veaux, majorées de vingt-cinq millimes (0 fr. 025).

ART. 19. — Un règlement d'administration publique déterminera les mesures à prendre pour assurer l'application de la présente loi.

Il précisera les conditions dans lesquelles les taxes qu'elle établit devront être perçues.

ART. 20. — A titre transitoire et à défaut de vétérinaire, pour une période de cinq années, à partir de la promulgation de la présente loi, seuls les vétérinaires des services vétérinaires départementaux pourront délivrer ou faire délivrer de la tuberculine pour les besoins de ces groupements aux délégués des syndicats d'élevage, de contrôle laitier et d'autres associations agricoles régulièrement constituées.

## Le déchaumage et l'accroissement des ressources fourragères

Le temps sec et exceptionnellement chaud dont nous sommes gratifiés depuis quelques semaines ne va pas favoriser la croissance du regain. Nous ferons donc bien de ne pas négliger le déchaumage et la préparation des cultures fourragères pour l'automne et le printemps prochains.

D'ailleurs, le déchaumage est le travail aratoire après lequel on pourra semer une culture dérobée ou un fourrage de printemps.

Un labour très superficiel, un scarifiage entrepris souvent en pleine moisson, car nous connaissons des exploitations où le scarificateur passe entre les tas de blé pendant même qu'on procède à leur enlèvement, va permettre aux agents extérieurs de ramener la vie des colonies microbiennes. Ce fauchage facilite en effet la pénétration de l'air, de l'eau, de la lumière, ces trois conditions essentielles de la vie de presque tous les êtres organisés.

Le déchaumage contribue encore à la destruction des mauvaises herbes car il en ramène les graines vers la surface de la couche arable où elles se trouvent desséchées ou placées dans des conditions favorisant la germination.

Un nouveau coup d'extirpateur ou de herse enterrera ces plantes germées qui se trouveront ainsi détruites.

Et ces façons successives prépareront le sol à recevoir un semis de plante à évolution rapide.

Tel est le navet qui, semé après l'enlèvement de la récolte d'orge ou de seigle, pourra dès octobre fournir un aliment précieux pour le bétail, en raison de sa haute teneur nutritive.

Retenons en effet que le navet est plus riche en matières albuminoïdes ou azotées que la betterave. C'est donc une plante fourragère de grande valeur.

On fait consommer les feuilles aussi bien que les racines. Si on ne veut pas les arracher avant la fin de l'automne, comme ils sont résistants aux gèles ordinaires, ils peuvent fort bien passer l'hiver en terre. Ils montent alors à graines à la fin des froids et au début du printemps tout comme les choux et fournissent, s'ils sont semés drus, un fourrage vert très copieux.

Les choux fourragers sont également à préconiser car leur plantation peut se faire de juillet à la mi-septembre. Ils donnent un fourrage vert de l'automne jusqu'au printemps.

Les pois fourragers ou bisailles ont des variétés d'hiver que l'on peut semer jusque dans la première quinzaine d'août pour les récolter en automne. Les variétés de printemps se sèment en automne pour être récoltées en mai. On peut échelonner les semis. On a alors un fourrage pouvant être consommé en vert ou en sec, très apprécié, aussi bien des chevaux que des ruminants, des moutons notamment.

## Pour les Producteurs de Lin

Fixation du taux de la prime pour l'année linrière 15 juin 1933 à 15 juin 1934

Nous tenons de suite à faire connaître que le Comité central de contrôle a proposé :

1<sup>er</sup> De tenir compte de la hausse des filasses par rapport au premier exercice, et de ne pas attribuer de prime mobile sur la seconde année linrière : 15 juin 1932 à 15 juin 1933, pour laquelle la prime fixe a été de 4.80 par kilo de filasse.

2<sup>e</sup> De fixer à 4.80 par kilo de filasse la prime fixe pour la troisième année linrière (année linrière 15 juin 1933 à 15 juin 1934), mais en se réservant la possibilité d'une prime mobile en fin d'exercice au cas où les circonstances le nécessiteraient.

Nous précisons que ce chiffre de 4.80 par kilo de filasse correspond pour la part de la culture, aux primes suivantes par kilo de paille et selon qualité :

Lin vert non battu, 0 fr. 32 ; lin roui non battu, 0 fr. 40 ; lin vert battu, 0 fr. 448 ; lin roui battu, 0 fr. 576.

Il est permis d'espérer que le ministre adoptera ces propositions. (Communiqué par l'A. G. P. L.)

## Foires et Marchés de la Semaine

Lundi 7 août. — Nozay.  
Mardi 8. — Boussay, Nantes, Le Loroux-Bottereau.

Mercredi 9. — Saint-Philbert-de-Grandlieu, Châteaubriant, Guéméné-Penfao.

Jeudi 10. — Aigrefeuille, Ancenis.  
Vendredi 11. — Sainte-Pazanne, Guérande.

## Augmentez le rendement de votre moteur...

en employant désormais l'HUILE D. F. des Etablissements DESMARIS FRÈRES.  
Commerçants, agriculteurs, touristes, exigez l'HUILE D. F.  
Bidons de 20 litres et tonnelets de 50 litres chez tous dépositaires ; bidons de 2 litres chez tous pompistes des Ets DESMARIS FRÈRES.

Fluide à basses températures, mais très visqueuse aux températures de régime du moteur, c'est par excellence l'Huile qui a tient.

La navette d'été est à recommander, car c'est le seigle précoce des fourrages, puisqu'il est bon à couper dès la fin de mars ou les premiers jours d'avril, à la condition de faire les semailles dans le courant d'août ou les premiers jours de septembre.

Cet excellent fourrage, d'autant plus apprécié des animaux qu'il précède le trèfle incarnat et constitue pour eux l'attrait de la nouveauté, ne devra pas être donné en excès car s'il favorise la sécrétion du lait, il lui communique, ainsi qu'au beurre, une saveur désagréable. De plus, il sera prudent de le mélanger au fourrage sec, pour éviter un changement brusque de régime.

Mais, ce que l'on ne saurait trop préconiser, c'est le seigle. Semé dru, à la dose de 200 kilogrammes à l'hectare, dès septembre et dans les premiers jours d'octobre, il sera bon à couper dès la fin d'avril, dans la région parisienne.

Afin de prolonger la période d'utilisation du seigle fourrage, on sèmera à la fois des seigles hâtifs et des seigles tardifs. Les fauchages seront sériés.

Le seigle grand de Russie, le seigle des Alpes sont à préférer à nos variétés indigènes, car elles atteignent de grands rendements dépassant parfois 400 quintaux à l'hectare, alors que le seigle de Brie par exemple donne difficilement 250 quintaux.

On n'oubliera pas, pour obtenir le maximum de valeur nutritive, de couper cette céréale bien avant l'épiage, car c'est alors que la tige se lignifie, que les feuilles commencent à se dessécher, car le grain se constitue aux dépens des sucres végétaux.

# Le Poids du Soupçon

PAR

Jean de BARASC

Durant le premier mois de son incarcération à Tulle, il avait plusieurs fois questionné ses gardiens pour savoir si personne n'avait demandé à le voir, si aucune lettre n'était arrivée à la prison pour lui. Leur réponse avait toujours été négative. Maintenant, le malheureux ne demandait plus rien !

Mais soudain, il se crut le jouet d'une hallucination. Il se dressa d'un mouvement effrayé et recula en écartant les bras comme devant une apparition.

— Toi ! Toi ! Toi ! prononça-t-il avec un accent indéfinissable où se mêlaient à la fois l'épouvante, la tendresse et le reproche.

Marguerite, qui entraînait en courant dans le cachot, s'était arrêtée brusquement, les mains jointes, suffoquée de douloureux étouffement à la vue du spectre qui reculait devant elle.

Son mari ! Son Claude ! Voilà ce qu'on

en avait fait !

— Oh ! Claude ! Claude ! gémit-elle en l'étreignant contre elle de toutes ses forces. Comme tu as dû souffrir ?

Chose étrange, après l'avoir serrée lui-même passionnément, il la repoussa.

— Oui, j'ai souffert, dit-il d'un ton amer, gros de rancune. J'ai beaucoup souffert !

— Comme tu me dis cela ! balbutia Marguerite, surprise et blessée.

Bouchany restait silencieux et farouche.

— Qu'as-tu, mon pauvre, mon bon, mon cher Claude ? s'écria Marguerite en sanglotant.

L'accent de sa femme était si franc et si tendre que le menuisier en éprouva une douceur infinie.

— Pourquoi viens-tu si tard ? reprit-il, déjà prêt à tout pardonner, tant son cœur meurtri avait besoin de se reposer sur un autre cœur.

— N'as-tu donc pas su ? N'as-tu donc pas reçu mes lettres ?

— Jamais.

— Alors on ne te les a pas remises ? Mais on aurait dû te dire au moins que je t'avais écrit. On aurait dû te dire que j'avais cherché à te voir à Brive plus de cinquante fois !

Le paradis s'ouvrait devant Bouchany.

— Ah ! s'écria-t-il, ils ne m'ont rien dit de cela, les bandits ! Au contraire, ils m'ont affirmé, à Brive, que tu croyais... Le menuisier s'arrêta court. Peut-être

était-ce vrai ? Peut-être sa femme l'avait-elle cru coupable et n'était-ce que par pitié et par son amour qu'elle venait à lui malgré son crime ?

— Que je croyais ? demanda Marguerite anxieuse.

— Que j'étais un assassin.

— Toi ? Ah ! les misérables ! les infâmes ! Pourquoi ont-ils menti ainsi ? Je comprends maintenant pourquoi tu m'en voulais ! Mais comment as-tu pu croire que je doutais de ton honneur ? Tu ne sais donc pas combien je t'aime ?

— Oh ! Marguerite ! Pardon !

De nouveau les deux époux s'étreignirent. Mais cette fois, toute ombre avait disparu de leur tendresse, et leurs cœurs battirent avec ivresse l'un contre l'autre, tandis que leurs lèvres bien-aimées se joignaient de leurs yeux et que de leurs gorges montaient les serments renouvelés de leur amour indéfectible.

VII

Quand Bouchany comparut, huit jours plus tard, devant la cour d'assises, ce fut d'un cœur assuré qu'il affronta les douloureux débats.

La confiance de sa femme l'avait relevé du fond de l'abîme où le désespoir l'ensevelissait depuis tant de longues et cruelles semaines.

Il avait fait couper ses cheveux hirsutes, s'était fait raser, avait revêtu les simples mais dignes vêtements que sa femme lui

avait achetés à Tulle pour remplacer les siens qui tombaient en guenilles.

Ainsi transformé, il avait une mine honnête et décente qui prévenait les jurés en sa faveur dès le premier coup d'œil.

Son amaigrissement et sa pâleur extrême démontraient combien il avait souffert de sa détention préventive.

Ses regards se posaient avec calme sur le président, sur l'avocat, sur chacun des juges et des jurés qui l'observaient. Ceux qui avaient déjà siégé dans des affaires criminelles se trouvaient étrangement impressionnés par cette attitude digne si différente des airs fanfarons ou effarés des malfaiteurs ordinaires.

C'est que Bouchany portait en lui le talisman qui fait les forts et les victorieux : le corps de Notre-Seigneur Jésus-Christ lui-même, qu'il avait voulu recevoir pieusement le dimanche précédent à la messe des prisonniers.

Son Dieu avec lui, sûr de l'estime inaltérable de sa femme, quoi qu'il arrivât, il attendait avec sérénité le verdict des jurés quel qu'il fût.

Le rapport du juge d'instruction ne contenait rien que nos lecteurs ne connaissent. Il se bornait à conclure à la culpabilité de Bouchany, en rejetant comme une invention puérile son affirmation répétée relative à la présence à l'Eysertie, dans la nuit du crime, d'un prétendu personnage disparu sans laisser de traces et qui aurait été le véritable assassin.

La lecture longue et martelée de cet acte d'accusation, auquel le talent du magistrat instructeur avait apporté toute l'ardeur de sa conviction, jeta une oppression au cœur de tous : jurés et public.

On eût voulu croire à l'innocence de cet homme au regard si douloureux et si franc ; les chargés qui s'accumulaient contre lui semblaient lui laisser peu d'espoir de se justifier.

Mais la netteté des réponses de Bouchany lui ramena presque aussitôt les sympathies de l'auditoire.

Nous ne redisons pas toutes les questions que lui posa le président, tous les pièges qu'il lui tendit, toutes les adjurations de dire la vérité qu'il lui adressa.

Le menuisier répondait avec calme à tout, sans qu'on put relever aucune contradiction dans ses déclarations. A un moment seulement la patience lui échappa et sa voix prit un accent indigné : Ce fut quand le président lui posa cette question :

— Il ressort des procès-verbaux de l'instruction que, à un moment donné, vous avez refusé de répondre. Pourriez-vous nous expliquer les motifs de ce mutisme ?

— J'avais déjà répété plus de vingt fois au juge ce que je viens de vous dire, s'écria Bouchany. A quoi bon continuer puisqu'il ne voulait pas me croire, et puis, ce jour-là, le juge m'avait menti.

— Accusé, soyez respectueux de la justice. Des injures ne feraient qu'aggraver

votre situation, qui est déjà bien compromise.

Un murmure courut les rangs du public.

— Pardon, monsieur le président. Je n'ai maintenant le cœur à insulter personne, j'ai seulement voulu dire ceci : le juge, sans doute pour m'influencer, pour m'amener à faire des aveux, puisqu'il me croyait coupable, m'a dit que ma femme lui avait révélé que depuis longtemps je convoitais le magot du père Matheron.

« C'était faux, monsieur le président. Ma femme n'a jamais dit cela. Moi ça m'a bouleversé. Je me suis... » que pour que ma femme ait dit une chose pareille, il fallait qu'elle fût devenue folle, ou bien que les cancanes qu'on fait contre moi à Malemort eussent fini par la convaincre aussi que j'étais l'assassin ! Alors, tout m'a été égal, et je n'ai plus voulu rien dire.

Le président comprit qu'il était prudent de ne pas insister sur les moyens peu délicats d'intimidation auxquels un excès de zèle avait pu pousser le juge d'instruction, et comme il arrive en léger embarras en répliquant d'un ton ironique :

— Le jury appréciera.

L'interrogatoire terminé, commença l'audition des témoins.

Appuyé sur les apparences de la vérité, la calomnie avait fait du chemin dans le cœur des habitants de Malemort depuis cinq mois !

(A suivre).

## Prix-Courant (DÉTAIL)

Nous cotons les prix suivants sans engagement et sans variation.

### Alimentation du Bétail

|                                                                            |               |
|----------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Farine de Manioc.....                                                      | 79 »          |
| Riz Suigon n° 1.....                                                       | 85 »          |
| Riz Paddy (non décortiqué, pour chevaux et volailles).....                 | 72 »          |
| Brûlures de Riz.....                                                       | 75 »          |
| Issues de Riz.....                                                         | 48 »          |
| Farine « Le Titan » pour porcs et bovins, les 100 kil. départ.....         | 70 »          |
| Farine Archide « Armor ».....                                              | 85 »          |
| Farine « Kystett ».....                                                    | 175 »         |
| Farine lactée T. T.....                                                    | 195 »         |
| Mais pour volailles.....                                                   | très variable |
| Tourteau « Armor » en plaques.....                                         | 70 »          |
| Tourteau amélioré Chepteline.....                                          | 88 »          |
| Tourteau de lin « Robbe » : en plaques et vrac, départ Dieppe (wagon)..... | 71 »          |
| Tourteau Coprah.....                                                       | 80 »          |

### Produits des Etablissements Arsène Bertin

#### ALIMENTATION GÉNÉRALE

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 (sucédanés, avoine, tourteaux) 91 »

#### ALIMENTATION DES PORCS

Optima pour engraissement des porcs... 82 »

Optima pour porcelets et truies... 102 »

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

#### ALIMENTATION DES BŒUFS VACHES ET VEAUX

Optima lait : cordon vert... nu 72 » logé 75 »

cordon rouge... nu 85 » logé 88 »

Optima engraissement : pour bœufs... nu 81 » logé 85 »

Optima vaches d'élevage : cordon vert, logé... 76 » les 100 kil.

cordon rouge, logé... 89 » les 100 kil.

Farine tuée Optima : pour vaches, le sac de 5 kil... 11 »

Quantité importante, nous consulter.

#### Proviendeine

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

### Aliments melasses

|                                |      |
|--------------------------------|------|
| Mélasse Say.....               | 69 » |
| Son mélassé Say.....           | 66 » |
| Paille mélassée Say, 50 %..... | 72 » |

Les 100 kilos logés sur wagon Paris-Gobelins et Pont-d'Arde

### Aliments pour volailles et Lapins

|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| Farine de poisson.....            | 165 » |
| Granulé condensé.....             | 115 » |
| Grande Pondeuse.....              | 130 » |
| Farine de viande alimentaire..... | 165 » |
| Farine d'os alimentaire.....      | 87 »  |
| Coquilles huîtres broyées.....    | 55 »  |

Les 100 kilos logés sur wagon Verton.

### Aviculture de l'Ouest

|                                                                                                  |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Boulettes « OVOX » n° 1 pour pondeuses.....                                                      | 130 » |
| N° 2 pour sujets en croissance.....                                                              | 135 » |
| N° 2 bis, pour poussins.....                                                                     | 160 » |
| N° 2 ter, pour poussins.....                                                                     | 145 » |
| N° 3, pour poules en mue.....                                                                    | 150 » |
| Les 100 kilos nus, départ Nantes : par 50 kilos, majoration ; toiles factures 2,50 non reprises. |       |
| Coquilles d'huîtres, logées.....                                                                 | 65 »  |
| Boulettes « LAPOX », logées.....                                                                 | 110 » |
| Farine de poisson, logée.....                                                                    | 195 » |
| Farine de viande, logée.....                                                                     | 195 » |

### Biscuits pour Chiens

(Nous consulter)

### Charbons

(Nous consulter)

### Chaux agricole

Chaux roches..... 95 »

Chaux blutée (sacs toile)..... 85 »

Chaux blutée (sacs papier)..... 105 »

les 1.000 kilos, départ Chaudfontaines.

### Huiles Comestibles

établissements H. de la Luffaye

#### HUILE D'OLIVE

Logée en estagnons, franco gare

Les 5 lit. : 47 fr. 50. Les 10 lit. : 91 fr.

#### HUILE « LA DELICATE »

Dep. Nantes Franco gare

5 litres logés... 25 25 31 »

10 — — — 49 50 58 50

### Produits Viticoles

Soufre sublime, les 100 kilos 125 »

— les 50 kilos 65 »

« Sulsot » soufre coltorial anglais très recommandé contre l'oïdium.

S'emploie dans la bouillie bordelaise.

à la dose de 1 kilo par barrique

Prix, 15 fr. le kilo. Remise aux adhérents

Collosoufre, flacon de 1 kilo. 30 »

— 0,500... 15 50

Bouillie Azur..... 170 »

Bouillie Barousse 60 %.....

logée en sacs de 50 k. 175 » les 100 k.

en caisse de 12 boîtes

de 2 kilos..... 200 »

Bouillie « Maclefield »

en caisse de 25 paquets de 2 kilos :

la bouillie 60 %... 180 » les 100 k.

la bouillie 50 %... 167 »

Sulfostéatite cuprique..... 125 »

SULFATE DE COUVRE français ou belge : les 100 kilos..... 140 »

Pour quantités supérieures, nous consulter.

### Savons

Marque G.H.B. blanc extra,

72 % d'huile, garanti..... 235 »

Savon Croix d'Or extra pur,

72 % d'huile..... 250 »

Les 100 kilos départ Nantes, par

caisse de 50 kilos, en barres ou en

morceaux d'une livre, au choix.

### Sel dénature

35 francs les 100 kilos, départ Batz.

Sel marin de l'Ouest : 36 fr., départ

grands réseaux par au moins

1.000 kilos

### Chemin de Fer de Paris à Orléans

ETE 1933

#### BILLETS DE FIN DE SEMAINE

délivrés pour

AURAY ET SAINTE-ANNE

La Compagnie d'Orléans délivre, du

1<sup>er</sup> août au 30 septembre 1933, au dé-

part des gares comprises sur les lignes

de Tours à Landenneau, Angers et Sau-

mur à La Flèche, Nantes à Nort, Saven-

nay au Croisic et à Guérande, Ploërmel

à Questembert, Pontivy à Quiberon.

Rosperden à Concarneau et de Quim-

per à Pont-l'Abbé et à Donarazec.

Trouboud, des billets spéciaux aller et

retour de fin de semaine en toutes

classes, pour Auray et Sainte-Anne.

Ces billets, qui comportent une

réduction de 40 % sur le prix des billets

simples, sont valables du samedi ma-

tin (ou du vendredi si le samedi est

un jour de fête légale) au lundi (ou

au mardi si le lundi est un jour de

fête légale) à minuit. Ils peuvent être

utilisés dans tous les trains aux mêmes

conditions que les billets ordinaires.

Pour la validité, le transport des

bagages et autres renseignements

s'adresser aux gares intéressées.

### TRAINS DE PLAISIR

#### DE TOURS AU CROISIC

##### BILLETS SPÉCIAUX

Réduction de 60 % au départ de

Tours, Cinq-Mars, Langeais, Port-Bou-

let, Varennes-sur-Loire, Saumur, Les

Rosiers-sur-Loire, La Ménitré, Saint-

Mathurin, Angers, La Possonnière,

Champloce-sur-Loire, Ingrandes-sur-

Loire, Varades, Ancenis et Mauves-

sur-Loire.

Départ de Tours, les 6 août et 3 sep-

tembre 1933, à 5 h. 17.

Pour tous renseignements, s'adresser

aux gares ci-dessus, et aux Agences de

Voyages.

### NOS MERCURIALES

#### Grains et Farines

Voici les Cours officiels des céréales

et farines dans notre région à ce jour.

Nantes, le 3 août.

Farine de froment..... 115 »

Blé d'après la nouvelle récolte.....

Avovins grises ou noires..... 63 »

Avovins bigarrées..... 64 »

Sarrasin Bretagne..... 87 »

Sarrasin Loire-Inférieure..... 89 »

Orge indigène..... 80 »

Orge Maroc..... 57 »

Sons bonne fabrication..... 48 »

Ces cours s'entendent par wagon com-

plet, départ lieux de production.

### Cours du Bétail

Syndicat de la Boucherie de Nantes

Cours du 28 juillet

VEAUX : 440. — Le kilo sur pied :

4 à 5 fr. 25 (tous les kilos payables) ;

moyenne, 4.625.

BOEUF : 48. — Le demi-kilo : De-

vant : 1<sup>re</sup> qualité, 3.30-7 fr. 2e qual.,

3.450 ; 3e qual., 1.9 fr. Derrière :

1<sup>re</sup> qualité, 4.50 à 5 fr. 2e qual., 3.75

à 4.50 ; 3e qual., 3.25 à 3.75.

MOUTONS : 273. — Le demi-kilo :

1<sup>re</sup> qualité, 6.50 à 7.50 ; 2e qualité, 5.50

à 6.50.

AGNEAUX. — Sans tarif.

### SYNDICAT DE LA BOUCHERIE

#### DE CAMPAGNE

##### ET MAKI HANDS DE VEAUX

VEAUX : 440. — Le kilo sur pied,

3.75 à 5 fr.

Il est à observer que ces prix s'en-

tendent renchérir en ville, frais de mar-

ché, perte de kilo à déduire : 0 fr. 30.