

BULLETIN DU Syndicat Central des Agriculteurs DE LA LOIRE-INFÉRIEURE

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

et des Associations Viticoles, Maraîchères, Horticoles et Avicoles affiliées

TELEPHONE 141.95 - 157.42
Chèques Postaux Nantes 6.015

Un Brin de Causette...



Avez-vous été faire un tour au Comice, pour présenter vos bétails, ou seulement pour vous promener en curieux, ou faire la fête avec vos amis ?

Dame, c'est que dans les comices on ne voyait point que des pouliches, des juments suittées, des tauriaux avec dents ou sans dents, avec primes de conversations ou sans primes, des belles bodes ou des vaches en lait... on voyait encore des figures de connaissances, des vieux copains d'enfance, avec qui qu'on est content de trinquer un coup et de faire la coïncidence.

— Tu parles d'une affaire, y a Auguste qu'a encore remporté le premier prix pour sa génisse !

— Tais-toi ton, j'te dis qui ni connaît rien du tout ; elle a le derrière d'un tauriau et pis la tête d'un mât ; j'ai aurais même point donné un 4^e prix.

Et patati et patata... les langues vont grand train dans tout les bistros, un coup que les jurys ont affichés les récompenses. Comme de juste, y a les contents et les pas contents ; ceusses qui rigolent, même si qui n'ont rien gagné et ceusses qui rouspètent, si qui n'ont qu'un prix de consolation. Chacun voye ses bêtes meilleures qu'elles sont, et à plus forte raison pas bonnes que celles du cousin — ce quasin qui connaît point la manière et qu'est point si dégourdi qui vaillant le faire crêpe, malgré qui l'a rubané du « potreau » à sa boutonnière !

Et pis, dans ces assemblées, c'est ben rare si vous rencontrez point, itou, des pères Lagrogne qui voyent la fin du monde et des catastrophes à propos de tout, ou à propos de rien. Dame, c'est ben sûr qu'on a des misères, que nos produits se vendent point cher et qu'on sait point si que demain ce sera pas pire... si qu'on sera point fusillés ou asphyxiés terroirs par les nazis ou les canibales ! Mais c'est y la peine de se faire du mauvais sang et de s'enterrer à l'avance, comme si qui vaut point mieux voyer nos chagrins avec deux chopines de blanc !

Dans les chies comices, y a comme de juste des baraquettes foraines, avec des balançoires, des chevaux de bois, pour les garchilles, des tirs à la carabine pour ceusses qui veulent s'exercer, des marchands de nougats et de berlingots pour les jeunesseuses — Allons, les gars ! un carton, essayez votre adresse !

Et pis y a toujours un banquet père, ouque les « officiels » et les membres du jury sont à la table d'honneur. C'est d'être ben le moment le plus délassant de la journée, même quand faut y mettre les bouchees doubles. Chacun attaque les hors d'œuvres variés, à solides coups de fourchettes, comme si qu'on avait point mangé d'abord deux jous. Et pis, c'est le beurre blanc arrosé de « Muscadet » en carafes (ou queque chose d'approchant — disant point de mal des aubergisses...) Les langues des convives commencent alors à marcher, en attendant la langue de bœuf aux champignons, le poulet rôti et la salade. Après ça, quèque vous voulez de pus ? On se desserre le pantalon d'un ou deux boutons, sans que ça se voye, pour être tout à fait à son aise. Y en a qui n'attendent même point le fromage ou le gâteau pour griller une cigarette, tandis que d'autres vont... dans la cour et reviennent soulagés d'un gros poids.

Mais, chut !... le président se lève à la table d'honneur. Y dit qui fera point de discours, mais y prêche ben pendant un quart d'heure. Après, c'est le tour du conseiller général, du maire, de M. le Sénateur ou le député, du représentant du Préfet, du directeur des Services Agricoles, du président de la Caisse de Crédit, du trésorier de la Mutuelle et perquoi point du garde champêtre et du facteur !... Mais quèque ça fait, un discours de pus ou de moins, pisqu'on entend pu rien dans la salle tant qui a du bruit, qu'on a le ventre ben garni et qu'on est ben aisé.

maître jovanot

LA VENDANGE AU PAYS NANTAIS

Nous extrayons du livre de notre Président sur « Le Vignoble Nantais » — actuellement sous presse — un passage qui ne manquera pas d'intéresser nos lecteurs.

Dans ces pages l'auteur, s'évadant de la question technique, nous fait un tableau pittoresque des vendanges d'autrefois au Pays Nantais :

« Les vendanges sont le couronnement d'une longue année de labeur, la récompense de beaucoup de travail, la fin des risques de la loterie des saisons.

Pour peu qu'elles soient bonnes, si elles sont l'occasion d'un rude coup de collier, celui de l'arrivée au poteau, elles engendrent beaucoup de gaité.

Il en a toujours été ainsi. Nous n'avons pas modifié grand-chose à la technique et aux mœurs de nos pères : nous avons seulement perdu en pittoresque, comme le Pays lui-même, en modernisant nos méthodes de travail.

« Ce que nos yeux ont vu » en notre enfance encore si proche par les années, si éloignée déjà par les prodigieux changements survenus depuis le commencement du siècle, c'est la vieille vendange. La vendange telle qu'on la pratiquait autrefois, telle qu'elle s'est prolongée jusque vers 1895, date de la reconstitution de notre vignoble.

Le premier geste avant la récolte, avant « d'embreuer » mais et futailles, était pour le vigneron l'achat ou la location d'un cheval et l'embauchage de son conducteur. A ce dernier on donnait le prestigieux nom de jockey.

Il n'y avait sur le Pays que peu ou pas de routes, quelques chemins de terre, des chemins de sentiers. Comment circuler, comment pénétrer par les « voyettes » entre les hautes planches de vigne ? Avec un cheval. Comment emporter les raisins ? Dans deux portoirs de bois chargés sur un bât.

Voyez-vous là-bas, au milieu de ce grand enclos encombré de ceps aux feuilles jaunissantes, ce groupe de vendangeurs au travail ? Hommes, femmes, enfants penchés sur les pampres cueillant les grappes, les mettent dans leurs « scilles ». Celles-ci remplies, elles sont vidées dans la porloire. C'est une sorte de fût aplati muni d'une bouscle en fer. Aussitôt le « portoirier », en général le plus notable personnage de l'équipe, foule au pilon, écrase, comprime à la main les grappes ruisselantes, sous le plus petit volume possible. On en met tant qu'on peut.

Et voici le cheval, petite haridelle de misère, qui s'avance par la « voyette ». Il marche adroitement entre les ceps, faisant résonner ses fers sur les cailloux. Son jockey est sur son dos, foute à la main, deux portoirs vides et les jambes du ra-

valier brinquebalent à droite et à gauche. Rien de la tenue d'un écuier de Saumur, ou de celle d'un lads de Chantilly. Ça marche quand même.

A l'arrivée, changement de charge. Et pesamment, en route sans délai vers le lointain pressoir. Tenu en éveil par de sonores claquements de fouet, l'animal reprend les sinuosités capricieuses des sentiers.

« Que de petits chevaux ! Au Pays du vin, il y avait fin d'août de pittoresques foires pour ces achats et ces gageries. Pour 40 à 50 écus on avait son affaire. Vendanges faites, on revendait.

Et le pressoir ! Deux mais de madiers. Comme presse, les vieux longs fûts, gros chènes équarris entre lesquels, grâce à une vis de bois suiffée, on serrait « le sec ».

Et cela se faisait après dîner, en d'interminables soirées obscures que seule la fumeuse chandelle de résine ou de suif éclairait.

Pauvres mais de bois au sonore sabotage, le béton vu a fait disparaître.

Et vous, vieilles vis suiffées grinçantes, vous êtes depuis longtemps reléguées dans un coin, si vous n'avez pas été brûlées en bûches comme les vieux longs fûts bi-centaires. Des presses mécaniques, hydrauliques même ont pris votre place. On n'entendra plus les gémissements nocturnes de vos fibres forcées.

Quant à vous, chandelles ! Oui chandelles qui ruissellent partout, l'électricité a consacré votre déchéance.

Cela est-il mieux ? Le muscadet sera-t-il plus pétillant, le vigneron, votre maître, plus joyeux

DE CAMIRAN,

Président du Syndicat des Agriculteurs de la Loire-Inférieure.

Pour détruire les Souches

La souche que laisse un arbre scié gène énormément. L'extraire, ce serait ruineux. Comment s'en débarrasser ? Voici :

En plein cœur de la souche, vous ferez un trou aussi large et profond que possible. Vous le videz de tous ses débris de bois, vous l'emplissez jusqu'à cinq ou dix centimètres de la surface externe de salpêtre (nitrate de potasse) que vous humecterez d'eau jusqu'à consistance de pâte.

Vous bouchez soigneusement... et vous attendez que la souche ait absorbé le sel de nitre, ce qu'on reconnaît, naturellement, à ce que le trou est vide.

A nouveau, remplissez-le, mais cette fois avec de l'essence et mettez-y le feu.

La souche se consumera intégralement comme de l'époupe.



A TOULOUSE, M. Gaston Doumergue, ancien Président de la République, présidera le 12 octobre une Journée du Lait, organisée par le Comité toulousain de l'Office National du Lait. Ce Comité fait une active propagande en faveur de la distribution de lait dans les écoles et de café au lait aux soldats.

CONCOURS POMOLOGIQUE : Rappelons que le Congrès de l'Association Française Pomologique se tiendra cette année à Caen, du 12 au 15 octobre. Il comportera un Concours de pommes à cidre, cidres et eaux-de-vie de cidre.

CHOUX GEANTS : Des choux géants, ne mesurant pas moins de trois mètres de haut, ont été récoltés par M. Clernaud, jardinier de Mme Mary, à Nozay.

LE LIN occupait en France, avant 1860, environ 100.000 hectares. Depuis cette date la diminution des surfaces emblavées a été progressive et semble se maintenir aujourd'hui à 25.000 hectares. Les causes de cette dégression ont été nombreuses, entre autres, la suppression de protection douanière, la concurrence du coton, les difficultés de main-d'œuvre et les aléas de la production.

LE POIDS DES VEAUX peut varier de 15 à 40 et même 50 kilos à leur naissance ; il dépend de la race, des individus et d'autres facteurs. Il est généralement le dixième ou le douzième du poids de la vache-mère.

La Récolte dans la région du Midi

Du Bulletin de la Confédération des Vignerons du Midi :

Ainsi que nous le disions dans notre note du 2 août, la récolte des vins de la région méridionale sera plus importante que celle de l'an dernier, qui fut l'une des plus faibles des dix dernières années.

Toutefois, nous ne comptons pas qu'elle dépasse la moyenne des cinq dernières années, soit 24 millions environ.

Aux Producteurs de Lait

Le bureau de l'Union Centrale des Producteurs de Lait de Nantes a l'honneur d'informer ses membres qu'ils sont spécialement invités aux séances du 16^e Congrès National de l'Industrie laitière, qui se tiendra à l'Hôtel de Ville de Nantes, du vendredi 6 octobre au 10 octobre prochain.

Le bon Cidre

La Normandie et la Bretagne restent essentiellement nos régions cidricoles, comme nous avons nos grandes régions vinicoles, mais la fabrication du cidre tend à se développer un peu partout en France ; seulement la bonne pomme à cidre reste encore le monopole du Nord-Ouest qui en fait une large vente à l'intérieur et en exporte en Allemagne notamment et à l'étranger.

Il est rare que l'on fasse du cidre avec une seule catégorie de pommes et il est admis que, pour faire de bon cidre il faut mélanger plusieurs variétés. Une boisson qui n'est pas destinée à être conservée, qui se boira en un bref délai, doit contenir deux tiers de pommes douces, un tiers de pommes amères ; c'est le cidre de ménage. Au contraire, le cidre de garde est obtenu en brassant un mélange de deux tiers de pommes amères contre un tiers de fruits doux. On obtient un liquide se clarifiant facilement en prenant un poids de fruits acides, quatre fois ce poids de pommes douces et trois poids de fruits amers.

D'après une opinion assez répandue, le cidre est d'autant meilleur que les variétés de pommes employées ont été plus nombreuses. Nous estimons, au contraire, que les mélanges doivent être simples. Un mélange simple de quelques variétés dont les qualités se complètent mutuellement donne toujours de meilleurs résultats que les mélanges quelconques tels que ceux qui sont livrés par wagons aux cidreries industrielles. Il serait même à souhaiter que, pendant une certaine période, on suspende, en Normandie et en Bretagne, la création de nouvelles variétés, de manière à permettre aux pomiculteurs de s'y retrouver et de garnir leurs vergers avec des fruits dont les qualités sont connues et bien éprouvées.

Enfin, il faut, dans le choix des fruits, tenir compte du goût du consommateur. Le cidre est-il destiné à la consommation locale ? Produire, dans les meilleures conditions possibles, la boisson courante de la localité ou de la région. Au contraire, si la boisson est destinée aux consommateurs des grands centres, au consommateur parisien, il faut produire un cidre léger quoique présentant six à huit degrés d'alcool, très parfumé, un peu pétillant, clair et limpide, et on aura recours pour cela aux trois catégories de pommes. Quand il s'agit de la préparation du cidre moussoux, il faut faire entrer dans le mélange une quantité un peu plus grande de pommes acides qui facilitera la clarification et accentuera le parfum.

Une concordance existe entre l'aspect de l'épiderme et les qualités du fruit. A l'épiderme rouge ou jaune correspond généralement un parfum accentué. La peau jaune correspond plus spécialement à un parfum fort, pénétrant et une richesse saccharine élevée. La peau rouge donne moins de sucre, mais un parfum plus fin et plus suave. Les fruits gris roux, plus ou moins tachés, sont très peu parfumés mais fournissent une richesse saccharine supérieure. D'une façon générale, encore, les épidermes lisses, luisants, appartenant à des fruits moins sucrés mais plus parfumés.

Un cidre agréable, très parfumé, mais de richesse alcoolique faible, ne permettant pas de le conserver longtemps, sera obtenu surtout avec des fruits rouges. Un cidre de conservation très parfumé peut être préparé exclusivement avec des pommes jaunes. Un cidre commercial de bonne qualité peut être obtenu avec un poids de pommes rouges, le même poids de fruits à épiderme jaune et le reste en fruits roux ou gris roux. La plupart des pommes rousses seront réservées pour le cidre de chaudière, car elles fermentent difficilement et le liquide se clarifie très lentement.

Voici donc nos lots de pommes constitués. L'analyse chimique sommaire, l'aspect des fruits, les observations des années précédentes nous y ont servi. La fabrication proprement dite commence avec la préparation du moût ou extraction du jus. Cette extraction se fait par l'application de divers procédés. Les plus connus, ceux qui sont les plus pratiqués, sont les procédés par broyage et pressurage ou par diffusion. Pour ne pas dépasser les limites de cet article, nous ne parle-



Société des Courses de Nantes

La Société des Courses de Nantes donnera ses deux dernières réunions d'automne les samedi 7 et dimanche 8 octobre 1933.

Voici les engagements et l'ordre des épreuves de ces deux réunions :

Samedi 7 octobre

1^{re} Course : Prix de l'Espérance, au galop, 10.000 fr.; 10 engagements. — 2^e Course : 3^e Prix de la Société d'Encouragement, au galop, 13.800 fr.; 39 engagements. — 3^e Course : Prix de la Lombarde, haies, 13.000 fr.; 40 engagements. — 4^e Course : Prix de Paimpont, cross, 10.500 fr.; 30 engagements. — 5^e Course : Prix de l'Erdre, trot attelé, 7.500 fr.; 35 engagements.

Dimanche 8 octobre

1^{re} Course : Prix de la Sèvre, trot monté, 8.000 fr.; 14 engagements. — 2^e Course : Prix de la Jonnelière, au galop, 13.000 fr.; 37 engagements. — 3^e Course : 4^e Prix de la Société d'Encouragement, au galop, 16.800 fr.; 18 engagements. — 4^e Course : Prix de Briord, steeple, 15.000 fr.; 36 engagements. — 5^e Course : Grand Cross national, cross, 17.000 fr.; 31 engagements. — 6^e Course : Prix des Sullys, trot attelé, 10.000 fr.; 36 engagements.

Les pistes ont été hersées, roulées et sablées et sont dans un état excellent.

Par suite du retard à l'heure solaire et des jours plus courts, les courses commenceront très exactement à 13 h. 30.

Prix des entrées : Carte homme pesage, 20 fr.; carte dame pesage, 10 fr.; carte tribune, 10 fr.; pelouse, 3 fr.; voiture et auto, 5 fr.

EN 2^e PAGE :

Les Perspectives de la Campagne prochaine en Blé

Le Congrès de l'Industrie laitière à Nantes, du 6 au 10 Octobre

Nous avons annoncé que le 16^e Congrès national d'industrie laitière aurait lieu à Nantes, du 6 au 12 octobre prochain, sous le patronage de la Société française d'Encouragement à l'Industrie laitière, et nous avons indiqué en même temps l'importance que ce Congrès serait appelé à revêtir, délibérant, quelques mois seulement avant la réunion du Congrès international de Rome, sur les questions portées à l'ordre du jour de ce dernier.

C'est la première fois, depuis cinquante-neuf ans qu'existe la Société française d'Encouragement à l'Industrie laitière, qu'un Congrès national organisé par ses soins se tiendra dans notre ville.

L'événement est d'importance. Le Congrès en cause est organisé avec le précieux concours du Ministère de l'Agriculture, du Conseil général de la Loire-Inférieure, de la Ville et de la Chambre de Commerce de Nantes, de l'Association centrale des Laiteries coopératives des Charentes et du Poitou, du Comité de direction des grands Réseaux de Chemins de fer, de l'Administration des Chemins de fer de l'Etat et de la Compagnie du Chemin de fer d'Orléans.

LE BUREAU D'HONNEUR DU CONGRÈS

Le bureau d'honneur comporte un président, M. Queuille, ministre de l'Agriculture. Les vice-présidents sont les sénateurs et les députés de la Loire-Inférieure, le Préfet, le Maire de Nantes, le Général commandant la XI^e Région de Corps d'armée.

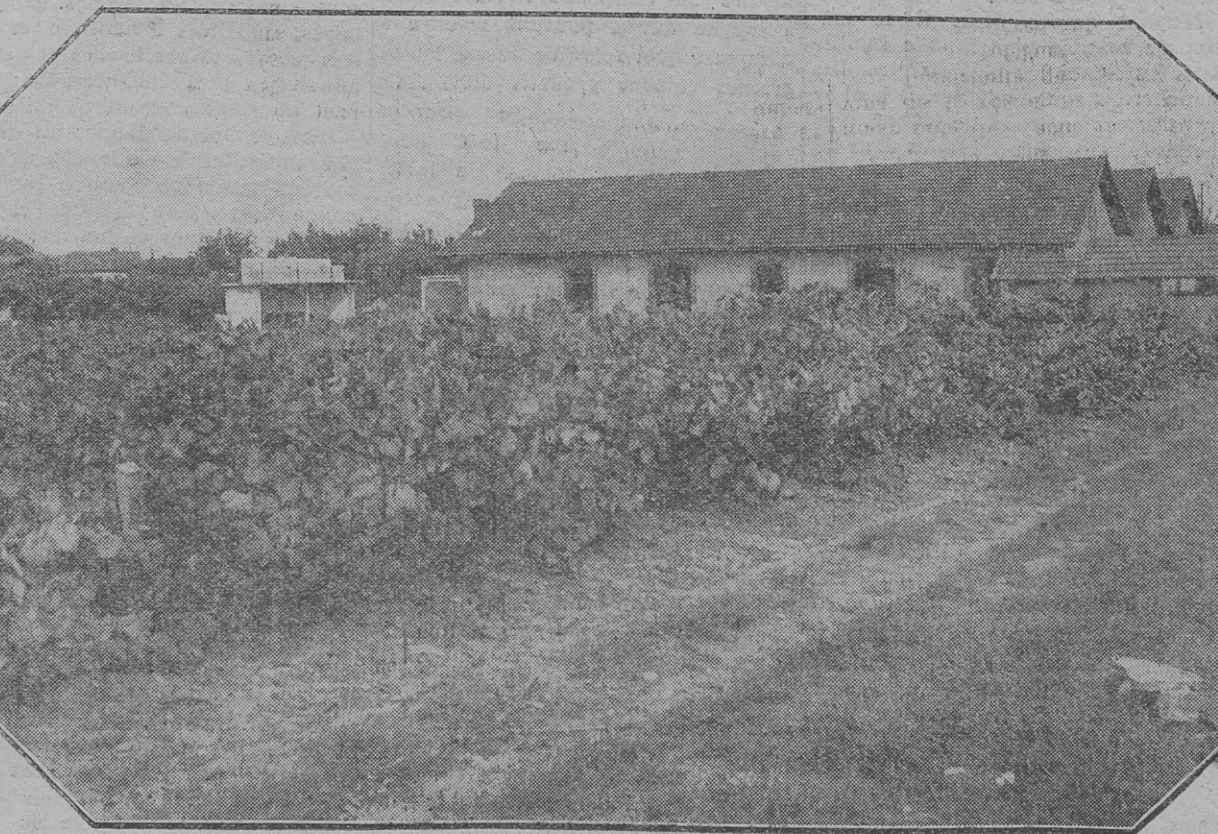
Enfin, membres d'honneur : MM. René Delafay, président de la Chambre de Commerce de Nantes ; Raymond Lefevre, président de l'Office Agricole départemental ; le Comte de Camiran, président du Syndicat des Agriculteurs de la Loire-Inférieure ; Le Leannec, président de l'Union des Syndicats Agricoles de la Bretagne méridionale, maire de Caudan ; Le Quen d'Entremesse, secrétaire général du Syndicat d'élevage de la race Nantaise et de la race Parthenaise ; Ernoul de la Provoté, président du Syndicat de l'élevage de la race Maine-Anjou pour la Loire-Inférieure ; Joyau, vice-président du Syndicat de l'élevage de la race Normande dans la Loire-Inférieure ; le docteur Rappin, directeur du Laboratoire de bactériologie de l'Institut Pasteur de Nantes ; Andouard, directeur de la Station agronomique de Nantes ; Drège, président de la Société des Chimistes-Experts de la Loire-Inférieure, chef du Laboratoire des Etablissements Lefèvre-Utile ; Alexandre Vincent, président de l'Office départemental d'Hygiène sociale et de Préservation antituberculeuse ; Maurice Bertin, président de l'Association industrielle, commerciale et agricole ; René Le Gouvello, président du Comité directeur des Syndicats agricoles de la Bretagne Méridionale.

LE BUREAU EFFECTIF

Voici, par ailleurs, la composition du bureau effectif du Congrès : Président : M. Paul Mercier, président de la Société Française d'Encouragement à l'Industrie laitière. Vice-présidents : MM. Villault-Duchenois, sénateur de la Manche ; Donon, sénateur du Loiret ; Quenel Louis, député de la Seine-Inférieure ; Rolland, inspecteur général de l'Agriculture ; Lavril, président d'honneur de la Fédération Nationale de l'Industrie fromagère ; Dayné, président de l'Union générale des Syndicats de Mandataires aux Halles Centrales de Paris ; Genvraux, président de la Chambre syndicale de la Laiterie Industrielle de Paris ; Lucas, président de la Chambre d'Agriculture de Seine-et-Oise.

Membres : MM. Chaquin, directeur

Un Pressoir moderne au Pays du Muscadet



Notre photo représente le pressoir de La Cognardière, en Le Pallet, appartenant à notre ami M. C. Leconte, de Clisson. Ce pressoir est magnifiquement outillé. Au premier plan, un coin de vignes à Muscadet. Au fond, à gauche, le bassin de sulfatage, surélevé sur une plateforme de ciment. Attenant au bâtiment, sur la gauche, on aperçoit le silo à marteaux.

des Services Agricoles de la Loire-Inférieure; Michelat, directeur des Services vétérinaires de la Loire-Inférieure.

Secrétaire général: M. Moussu, Guy, bibliothécaire-archiviste du Ministère de l'Agriculture.

EMPLOI DU TEMPS DES CONGRESSISTES

Le programme des travaux du Congrès est établi comme suit:

Vendredi 6 octobre. — A 9 h. 30: Séance d'inauguration, sous la présidence du Préfet, et première séance de travail (discussion des questions 1 et 2).

A 14 heures: Deuxième séance de travail (discussion des questions 3 à 12 inclus). Soirée libre.

Samedi 7 octobre. — A 9 h. 30: Troisième séance de travail (discussion des questions 13 et 14).

A 11 heures: Réception et vin d'honneur à la Chambre de Commerce.

A 14 heures: Visite de la Ville de Nantes.

Dimanche 8 octobre. — A 6 h. 30: Départ pour une excursion d'une journée dans le Nord du département de la Loire-Inférieure. Visite d'exploitations et d'industries agricoles.

Lundi 9 octobre. — A 9 h. 30: Quatrième séance de travail (discussion des questions 15 à 19 inclus).

A 14 heures: Cinquième séance de travail (discussion des questions 20 à 26 inclus) et séance de clôture.

A 20 h. 30: Banquet officiel du Congrès, sous la présidence du Préfet.

Mardi 10 octobre. — A 8 heures: Départ pour une excursion de deux jours en Vendée et en Charente.

LE PROGRAMME TECHNIQUE

1^{re} Section. — Elevage du bétail et production du lait. — 1) L'influence de l'alimentation du bétail sur la qualité des laits et des produits dérivés, en regard particulier: a) à l'usage des fourrages ensilés; b) à l'usage des aliments concentrés. Rapporteurs: MM. Voittellier, professeur de zootechnie à l'Institut National Agronomique; M. Henri Lepetit, industriel fromager à Mesnil-Manger (Calvados).

2) Les applications de la génétique à l'amélioration des races laitières bovines et ovines. Rapporteur: M. Letard, professeur à l'Ecole Nationale vétérinaire de Lyon.

2^e Section. — 3) Hygiène, chimie, bactériologie du lait et de ses dérivés dans l'alimentation humaine: a) hygiène, chimie et bactériologie; b) la production hygiénique du lait. Rapporteur: M. Giroux, directeur du Laboratoire de Contrôle et de Recherches de la Société Laitière Maggi.

4) Maturation et digestibilité des fromages français. Rapporteurs: MM. le docteur Félix Ramon; Guillonnet, directeur du Laboratoire National des Industries Laitières.

5) La question des lactosés dans le lait. Rapporteur: M. Polonowski, professeur à la Faculté de Médecine de Lille (Nord).

6) La ration quotidienne minimum de lait nécessaire à l'homme selon son âge. Rapporteur: M. le docteur Boudin, du Collège de France.

3^e Section. — Industrie et Commerce du lait et de ses dérivés. — 7) Le ramassage, le transport des laits. Rapporteur: M. Giroux (D.N.).

8) La pasteurisation des laits dans la technique fromagère. Rapporteur: M. Henri Renard, secrétaire général de la Fédération Nationale de l'Industrie fromagère.

10) La production et le commerce des beurres en France. Rapporteur: M. Jean Dupont, industriel à Isigny-sur-Mer (Calvados).

11) Le fromage de camembert. Rapporteur: M. François Alba, directeur de la Société des Fromagers Normands, à Caen (Calvados).

12) Le fromage de Roquefort. Rapporteur: M. Freychet, directeur commercial de la S. A. des Caves et des Producteurs réunis de Roquefort (Aveyron).

4^e Section. — Enseignement, expérimentation et propagande pour le lait et ses dérivés. — A) Enseignement, expérimentation. — 13) L'enseignement de la laiterie en France. Rapporteur: M. Guillonnet (D.N.).

14) Les organismes d'expérimentation en industrie laitière. Rapporteur: M. Keilling, directeur de la Station de contrôle et de recherches de Poligny (Jura).

B) Propagande. — 15) Propagande pour intensifier la consommation du lait et de ses dérivés en France. Rapporteur: M. Lucas, directeur du Comité français de Propagande.

5^e Section. — Législation et contrôle du lait et de ses dérivés. — 16)

La législation française (état actuel et modifications envisagées). Rapporteur: M. Toubreau, chef du Service de la répression des fraudes au Ministère de l'Agriculture.

17) Le Contrôle du lait et de ses dérivés. Rapporteur: M. Filaudeau, directeur du Laboratoire du Service de la répression des fraudes au Ministère de l'Agriculture.

6^e Section. — Questions vétérinaires. — 18) Les infections de la mamelle. Comment elles influent sur la valeur hygiénique du lait alimentaire et sur les dérivés du lait. Rapporteur: M. Lesboudryes, professeur à l'Ecole Nationale Vétérinaire d'Alfort (Seine).

19) Les brucelloses et le lait. Rapporteur: M. Rinjard, directeur adjoint du Laboratoire National à l'Ecole Nationale Vétérinaire d'Alfort (Seine).

Questions laitières intéressant la Région de l'Ouest. — 20) L'industrie laitière dans la région de l'Ouest. Rapporteur: M. Lefrançois, directrice du Laboratoire scientifique des Etablissements Grosseron, à Nantes (Loire-Inférieure).

21) Appréciation de la qualité des laits suivant leur destination. Rapporteur: M. Keilling (D.N.).

22) Le ramassage des laits dans la région de l'Ouest. Rapporteur: M. Druge, chef du Laboratoire des Etablissements Lefèvre-Utille, à Nantes (Loire-Inférieure).

23) La production laitière des races de Bretagne. Rapporteurs: M. Leroy, chef des travaux de l'Institut National Agronomique, et M. Ménard, directeur des Services agricoles du Morbihan.

24) La fabrication des beurres dans la région bretonne. Rapporteurs: M. Fouassier (D.N.) et M. Dauthy, professeur de technologie à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Rennes (Ille-et-Vilaine).

25) La fabrication des fromages en Bretagne. Rapporteur: M. Chaquin, directeur des Services agricoles de la Loire-Inférieure.

26) L'utilisation des lactosérums en porcherie. Rapporteur: M. Guillonnet (D.N.).

Comparez le blé sans fumure chimique d'automne et un autre qui aura reçu du PHOSAMO aux semailles, la différence vous étonnera.

Les Perspectives de la Campagne prochaine en Blé

M. Henri Queuille, ministre de l'Agriculture, a reçu ce jour les représentants de la presse et leur a fait, sur les perspectives de la prochaine récolte en blé, les déclarations qui suivent:

Comment se présente en France, au lendemain de la campagne 1933-34? Pour concilier les différents intérêts en cause, quel programme suivra-t-on dans le cadre des lois et des règlements en vigueur, en particulier dans celui qui définit le Parlement en votant la loi du 10 juillet 1933? Agriculteurs, commerçants, industriels, économistes français et étrangers posent journellement ces questions auxquelles le Ministère de l'Agriculture se doit de répondre.

Nos disponibilités en blé

Afin d'établir une politique rationnelle, il fallait d'abord être fixé sur nos disponibilités en blé au début de la campagne 1933-34. Un arrêté du 18 juillet a prescrit la déclaration obligatoire des stocks excédant 10 quintaux de blé ou de farines à la date du 31 juillet 1933. En vue d'obtenir une évaluation aussi précise que possible et dans le but de dissiper certaines préventions que fait naître toute demande de déclaration administrative, le Ministère de l'Agriculture est intervenu personnellement auprès des groupements professionnels agricoles, industriels et commerciaux et a donné des instructions aux Directeurs des Services agricoles pour inciter les intéressés à faire une déclaration complète et sincère des stocks en leur possession. Cet appel a été entendu et il est possible d'établir un programme sur les chiffres qui semblent correspondre à la vérité.

Nos disponibilités au 1^{er} août se composent du report de la campagne précédente et de la récolte qui vient d'être moissonnée. Les déclarations de stocks font ressortir l'existence en France, le 1^{er} août, de 12 millions de quintaux de blé en chiffres ronds, auxquels s'ajoute un stock de farine de 2 millions 700.000 quintaux.

Ces 2 millions 700.000 quintaux de farine peuvent être négligés car, d'une part, il était entré en France avant le 1^{er} août, des blés du Nord de l'Afrique qui seront comptés ultérieurement dans nos disponibilités et, d'autre part, en raison de la date précoce de la moisson, des blés récoltés en 1933 avaient été utilisés dans le Midi. Un tel report permet-il de contester l'exactitude des statistiques officielles publiées au début de la campagne dernière ou d'affirmer que des chiffres cités par le Ministère de l'Agriculture en 1933, ne correspondaient pas à la réalité? Cette conclusion ne serait pas juste. Il est évidemment impossible de chiffrer exactement à l'avance le report exact en fin de campagne, puisque l'époque de la soudure peut, par suite de circonstances atmosphériques, être retardée ou avancée. Aussi avait-on envisagé un excédent de 7 millions de quintaux, en se plaçant dans l'hypothèse d'une campagne 1932-1933 durant 11 mois 1/2. Or, cette campagne a duré moins de 11 mois. Si l'on fait la rectification en se basant sur une consommation mensuelle voisine de 6 millions 500.000 quintaux, on voit que les chiffres donnés se justifient.

Ainsi, nos disponibilités s'élèvent à environ 12 millions de quintaux reportés, auxquels il convient d'ajouter 93 millions de quintaux, évaluation de la récolte métropolitaine 1933, et 2 millions 500.000 quintaux de blé à provenir cette année de l'Algérie, de la Tunisie et du Maroc, soit, en tout, 107 millions 500.000 quintaux.

Nos besoins

Quelles sont les quantités de blé qui seront vraisemblablement consommées au cours de la campagne 1933-1934?

La consommation en pain a incontestablement diminué. Elle correspondait avant-guerre à 85 millions de quintaux de blé. Le contrôle des moulins, institué depuis 1930, a révélé qu'il convenait, même en tenant compte de l'approvisionnement de la Sarre, de réduire cette évaluation à 6 millions 500.000 quintaux par mois, soit, pour 12 mois, 78 millions de quintaux.

Toutefois, comme la moisson a été cette année très précoce, il est à peu près certain que plus de 12 mois s'écouleront avant la récolte prochaine. Pour assurer la soudure sans

difficultés, il convient donc d'envisager une campagne de 13 mois qui correspond à une consommation de 78 millions plus 6 millions 500.000, soit 84 millions 500.000 quintaux. Compte tenu des 10 millions de quintaux de grains nécessaires pour les semailles, il faudra finalement 94 millions 500.000 quintaux pour faire face à nos besoins normaux.

Mais, lors de la soudure, il restera en menagerie, en culture ou en cours d'expédition des quantités de blé ou de farine variables suivant la date de la moisson 1934, mais qui même avec une moisson tardive ne peuvent être inférieures à 2 millions de quintaux. Le report normal est bien supérieur à ce chiffre — certains spécialistes l'estiment égal à 1 mois de consommation, soit 6 à 7 millions de quintaux — mais il est prudent de se placer dans le cas le moins favorable.

Compte tenu de nos disponibilités de 107 millions 500.000 qx, de nos besoins de 94 millions 500.000 quintaux et du report minimum de 2 millions de quintaux, l'évaluation de l'excédent à résorber ou à reporter anormalement, se trouve donc être de l'ordre de 11 millions de quintaux.

L'aménagement de l'excédent

Que deviendra cet excédent de 11 millions de quintaux? Déjà, en application de la loi du 10 juillet, des exportations ont été faites, des blés ont été dématérés. Sept cent mille quintaux ont été exportés; plusieurs centaines de milliers de quintaux sont en voie de dénaturation. Ces opérations seront poursuivies.

On peut, malgré les difficultés, escompter la sortie de 2 millions de quintaux. La dénaturation qui est en cours peut faire passer à l'alimentation du bétail au moins 2 millions de quintaux de blés vieux ou mauvais. Enfin un décret du 6 septembre vient de décider l'abaissement du taux d'extraction qui ne pourra pas dépasser le poids spécifique du blé mis en mouture diminué de 11 kilos et d'interdire l'utilisation en boulangerie des farines basses. L'application de ce décret doit permettre de résorber plus de 4 millions de

quintaux de blé. Ainsi, 8 à 9 millions de quintaux disparaîtront du marché du blé.

En définitive, il restera à reporter sur la campagne prochaine de 2 à 3 millions de quintaux qui pourront faire l'objet de contrats de report. Cette quantité serait d'ailleurs susceptible d'être augmentée, si s'accroissait la tendance à la sous-consommation du pain, qu'a favorisée, notamment au cours de la campagne dernière, l'abondance et le bas prix des pommes de terre.

Quelles sont les conditions à réunir pour l'exécution d'un semblable programme?

Il convient tout d'abord d'assurer des débouchés pour l'écoulement de 6 millions de quintaux de blés, représentés par des blés dématérés, ou des farines basses, en les utilisant pour l'alimentation du bétail. Cette opération est possible en raison du déficit appréciable dans nos ressources en fourrages qu'entraînera la température particulièrement chaude de tout l'été, ainsi que les restrictions apportées à l'importation des céréales secondaires.

Les rapports reçus des Directeurs des Services agricoles relatent en effet, presque partout, une réduction sensible de la production des regaines et l'état difficile des cultures fourragères d'arrière-saison.

Par ailleurs, le maintien du contingentement des importations des céréales secondaires permettra une large consommation des blés dématérés et des farines basses.

En vérité, ce contingentement tend surtout à revaloriser ces céréales pour éviter que la culture du froment ne s'étende au détriment du seigle, de l'orge ou de l'avoine. Il a abouti à une diminution sensible des importations tant des céréales secondaires que d'autres produits destinés surtout, à part quelques usages industriels, à l'alimentation du bétail.

Quelques chiffres préciseront l'importance de ces diminutions. Du 1^{er} août 1931 au 31 juillet 1932, on a importé 18.527.999 quintaux de céréales secondaires (quintaux) (avoine, orge, seigle, maïs, sarrasin).

Au cours de la campagne 1932-33 les chiffres des importations des céréales secondaires précitées ont été de 13.950.909 quintaux, contre 18 millions et demi, l'année précédente. Mais les mesures prises au cours de la campagne 1932-33, dont quelques-unes sont récentes, ne pourront avoir leur plein effet qu'en 1933-34. Elles créeront des besoins correspondants à une consommation de plus de 7 millions de quintaux de céréales secondaires, vide que comblera l'emploi des blés dématérés et des issues de la minoterie.

La collaboration nécessaire des agriculteurs et de leurs groupements

En présence de ces conditions favorables à la réalisation de son programme, le Ministère doit pouvoir compter sur la discipline et l'organisation des producteurs. C'est ainsi que ceux-ci doivent s'efforcer notamment de dénaturation leurs mauvais blés, surtout ceux de 1932, de trier soigneusement les lots mis à la vente, de consacrer à la ferme le petit blé, d'échelonnement leurs offres et éventuellement d'organiser le stockage-report. En agissant ainsi les intéressés ne donnant aucune prise à une campagne d'effolement et de dénigrement systématique de la loi du 10 juillet, tireront de ce texte le maximum d'efficacité.

Cette loi leur assure, en effet, un prix minimum qui sera maintenu malgré les difficultés rencontrées pour son application. On a dit avec raison qu'elle facilitait au début d'une campagne l'écoulement des blés dans les régions déficitaires bien pourvues de moulins et ralentissait fatalement de ce fait la vente dans les régions exportatrices situées loin des centres d'écoulement. Mais, par contre, en cours de campagne, cette situation ne saurait tarder à se retourner et dès que les disponibilités des régions déficitaires seront épuisées, les régions excédentaires, sollicitées à nouveau, et à la fois par les usines locales et par les minoteries plus éloignées, retrouveront un large courant d'affaires.

Dans le but de donner un débouché immédiat à ces régions, on a soutenu que l'intervention du commerce devait être facilitée et qu'il conviendrait dans ce but d'appliquer une formule nouvelle. Il convient, certes, de la rechercher, en accord avec les organisations professionnelles intéressées, mais, en cours de campagne, on ne doit toucher à la loi qu'avec une extrême prudence. D'ailleurs, dès maintenant, le commerce peut, pour son propre compte, dénaturation les blés, les exporter pour le compte de groupements professionnels, stocker, grâce à la majoration du cours du blé prévue par la loi à la fin de chaque mois, et qui représente une prime de stockage plus élevée que celle dont bénéficiaient l'an dernier les coopératives. On a signalé d'autre part les difficultés d'écoulement des blés vieux.

Le stock de 12 millions de quintaux constaté le 1^{er} août, comprenait notamment 5.500.000 quintaux ayant fait l'objet de contrats de report passés entre le Ministère de l'Agriculture et les groupements professionnels.

Pour faciliter l'écoulement de ces blés de report, deux décrets du 18 août ont obligé les meuniers qui

avaient tiré des blés exotiques au cours des deux dernières campagnes, à mettre en mouture un minimum de 35 % de ces blés et ont accordé aux groupements agricoles une prime de transport pour en faciliter la vente aux usines éloignées de plus de 50 kilomètres des lieux de stockage.

Ces mesures peuvent-elles être étendues à tous les blés de l'ancienne récolte? La loi ne permet point une interprétation aussi extensive; en outre, les crédits votés ne permettraient pas d'augmenter l'application d'une semblable mesure.

Il apparaît, en conséquence, que les blés vieux, en partie ceux qui ont été achetés par le commerce antérieurement au vote de la loi et valorisés lors de la fixation du prix minimum, peuvent trouver un débouché possible et d'ailleurs avantageux dans la dénaturation, qu'encourage une prime importante de 50 francs par quintal.

La loi du 10 juillet sera maintenue et appliquée sans faiblesse

Les difficultés réelles, d'ailleurs signalées ci-dessus, et que le Ministère n'avait pas cachées au cours de discussions parlementaires, ne sauraient en aucun cas arrêter l'application rigoureuse. Cette loi conserve à l'heure actuelle son entière signification: « Quels seraient actuellement les cours des blés si une législation exceptionnelle n'était pas intervenue? »

Le maintien au cours de la campagne du prix minimum apparaît ainsi une nécessité absolue et définit une politique dont le Ministère ne se départira pas.

Cependant il doit être bien entendu, et on ne saurait trop appuyer sur ce point, que les agriculteurs ne sauraient, en aucun cas, voir dans cette affirmation catégorique un encouragement à étendre leurs emblavures et à abandonner la culture des céréales secondaires, désormais efficacement protégées contre la concurrence étrangère.

Une campagne a été entreprise, au contraire, dès janvier dernier, par le Ministère de l'Agriculture auprès des Associations agricoles, par l'intermédiaire des Offices agricoles régionaux et départementaux, en vue de détourner les agriculteurs de la culture des blés à grand rendement et les orienter vers l'adoption des espèces riches en gluten et d'une haute valeur boulangère.

Les agriculteurs doivent en effet avoir toujours présent à l'esprit que si la France n'est qu'exceptionnellement un pays surproducteur, elle peut cependant connaître, et c'est le cas actuellement, deux ou trois années excédentaires. L'année 1934, comme les années 1932 et 1933, peut donc amener à son tour un excédent de récolte. En considération de cette éventualité, à la veille des semailles, les paysans français doivent prendre la résolution de restreindre dès à présent les surfaces ensemencées en blé s'ils veulent continuer à bénéficier les années prochaines d'un cours du blé à l'intérieur supérieur, au prix mondial. A défaut de cette discipline volontaire, une débâcle des prix, toujours à craindre en cas de surproduction continue, ne manquerait pas d'imposer par voie législative la contrainte que des mesures de restriction librement consenties permettraient d'éviter.

La Crise agricole et les Chambres d'Agriculture

Les délégués du Conseil de l'Assemblée des Présidents des Chambres d'Agriculture, accompagnés du rapporteur du budget de l'agriculture à la Chambre des députés, d'accord avec les Associations agricoles, ont été reçus par MM. Queuille, ministre de l'Agriculture; Serre, ministre du Commerce et de l'Industrie; Paul-Boncour, ministre des Affaires étrangères, et Guy La Chambre, sous-secrétaire d'Etat à la Présidence du Conseil.

La délégation a exposé aux membres du Gouvernement la gravité de la situation actuelle et la nécessité urgente d'organiser une protection efficace de l'économie nationale contre le désordre économique et monétaire mondial.

L'attention des ministres a été spécialement attirée sur l'excédent permanent des importations sur les exportations, en particulier en ce qui concerne les produits agricoles, et ainsi que sur l'impérieuse nécessité de réduire les contingents d'importations pour le 4^e trimestre, notamment pour les céréales secondaires, les animaux et viandes, les fruits et légumes, certains produits laitiers et les bois. Un aménagement approprié des taxes sur les licences d'importation devrait compléter l'efficacité des contingents. Les importations devraient faire l'objet d'un contrôle rigoureux et les fraudes sévèrement réprimées.

Les conditions d'application de la loi du 10 juillet ont fait l'objet d'assurances formelles du Ministère de l'Agriculture, en vue de faciliter l'écoulement des blés.

Les Présidents et délégués de toutes les Chambres d'Agriculture se réuniront à Paris, en des séances d'importance exceptionnelle, les 19 et 20 octobre.

Machines Agricoles

Trieurs à Grains

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

POUR GROSSE EXPLOITATION (rendement 5 à 7 hectolitres).

1 Diviseur 2 Diviseurs
En une partie... 2.110 fr. 2.233 fr.
En deux parties... 2.106 fr. 2.280 fr.

POUR MOYENNE EXPLOITATION (rendement 3 à 4 hectolitres)

1 Diviseur 2 Diviseurs
En une partie... 1.568 fr. 1.816 fr.
En deux parties... 1.758 fr. 1.900 fr.

POUR PETITE EXPLOITATION (En une partie)

1 Diviseur 2 Diviseurs
Rendement 1 hl. 1/2 1.117 fr. 1.235 fr.
2 hl. 1.364 fr. 1.499 fr.

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

Concasseurs

Cylindres en acier trempé; distributeur automatique par engrenages; mécanisme de réglage; coussinets bronze.



Modèle à bras, sur pieds bois:

N° 1 débit 80 litres... 365 fr.
N° 2 — 100 — 415 »
N° 3 — 130 — 510 »

Modèle au moteur, sur bâti fonte:

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

Prix départ. Remise à nos adhérents. Autres modèles sur demande.

Rouleaux de Jardin

Rouleaux de jardin et tennis, à bords arrondis en 2 billes, complets:

Sans contre-poids:

Larg. Diam. Poids Prix
0°40 0°40 83 kg. 248 fr.
0°50 0°50 123 — 342 »
0°60 0°60 155 — 468 »

Avec contre-poids:

0°40 0°40 104 kg. 333 fr.
0°50 0°50 160 — 432 »
0°60 0°60 220 — 567 »

Prix départ usine. Remise aux adhérents.

Arracheur de Pommes de Terre

Nouveau système breveté, perfectionné et bien au point, servant également à l'arrachage des Topinambours, Betteraves et Carottes fourragères, Rutabagas, troncs de Choux, etc. Cette machine permet un bon arrachage et triage dans tous les terrains. Très stable, elle peut être conduite par une seule personne, même avec une main, sur le côté de la ligne de travail pour éviter de piétiner les tubercules arrachés. Ceux-ci sont laissés à la surface, sur un sol nivelé dans la ligne même où ils étaient plantés. Les tubercules ne sont ni blessés, ni contusionnés, ni recouverts. On peut arracher tous les rangs, les uns après les autres, sans ramassage immédiat.

L'arracheur, avec lame de 0°42 de large, poids 86 kilos... 670 fr.
— — — — — 0°50 — 100 kilos... 700 »

Pour livraison avec rouleau (facultatif) majoration de 90 et 100 francs. Ces prix s'entendent départ fabrique. Remise à nos adhérents. Notice descriptive et références sur demande.

Tarares

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

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

Ces prix s'entendent franco toutes gares. Remise à nos Adhérents.

Modèles Ensacheurs-Cribleurs sur demande et tous autres modèles.

Brouettes à sac

Modèle chêne verni, force 120 kilos: 72 francs. Force 200 kilos: 95 francs. Prix départ usine et remise.

BACS pour PATURAGES



Rectangulaires avec bords "MODERNES" et rivés

Hauteur 0°50 ... Garantie étanches

Conten. Long. Larg. Prix galvanisé

350 lit. 1° 0°70... 280 fr.

400 lit. 1° 0°80... 310 »

500 lit. 1°23 0°80... 350 »

600 lit. 1°40 0°85... 400 »

700 lit. 1°60 0°90... 455 »

800 lit. 1°80 0°90... 515 »

1000 lit. 2° 1° ... 580 »

Prix départ usine. Remise à nos adhérents.

Bacs cylindriques, nous consulter.

Motoculteur

Outil indispensable dans les cultures maraîchères, horticoles, pépinières, vignes, jardins, etc. Ce motoculteur, peu encombrant, permet l'emploi de toutes les séries d'outils, y compris le brabant.

N'ayant qu'une roue, il se manœuvre avec la plus grande facilité dans les lignes les plus étroites. Les mancherons sont réglables. Il peut se transformer en treuil de labour, permettant des labours profonds dans les vignes en coteaux, etc.

Moteur deux temps, 2 CV 1/2, allumage par volant magnétique. Consommation un litre-heure environ. Vitesse deux et quatre kilomètres à l'heure. Prix du motoculteur seul... 5.150 fr.

Le motoculteur complet avec accessoires (char-ruie, coute, spcs, etc.)... 5.500 fr.

Remise à nos adhérents. Notice sur demande.

Tondeuses à Gazon

Fabrication soignée; traction extra-légère. Système de réglage pour couper haut ou ras et pour regagner l'usage des couteaux après un long usage.

Largueurs de coupe

Tond. 25 cm. 30 cm. 35 cm. 40 cm.

3 lames 206 fr. 218 fr.

4 lames 216 » 230 » 23

MARCHES DE LA VILLETTE

Du Lundi 25 Septembre 1933

ANIMAUX	Arrivés	Vendus	COURS OFFICIELS du kilo, viande nette				PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif			
			1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra	1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra
Bœufs.....	3.456	3.350	7 10	5 70	4 50	7 80	4 25	3 13	2 25	4 83
Vaches.....	1.748	1.650	7 10	5 30	4 30	8 30	3 25	2 90	2 15	5 13
Taureaux...	390	350	5 40	4 70	4 30	6 00	3 25	2 58	2 15	3 72
Veaux.....	1.950	1.800	9 40	7 20	5 50	10 40	5 05	4 10	3 02	6 25
Moutons....	13.638	13.400	15 00	10 20	7 90	16 20	7 50	6 80	3 47	8 40
Porcs.....	2.018	2.018	9 14	8 86	6 72	9 56	6 40	6 20	4 70	6 70

Du Jeudi 28 Septembre 1933

Bœufs.....	1.670	1.600	7 00	5 60	4 40	7 70	4 20	3 08	2 20	4 77
Vaches.....	835	800	7 00	5 20	4 20	8 00	4 20	2 85	2 10	5 12
Taureaux.....	200	190	5 30	4 60	4 20	5 90	3 18	2 53	2 10	3 05
Veaux.....	1.823	1.700	9 40	7 10	5 40	10 00	5 65	4 05	2 97	2 65
Moutons.....	8.067	7.800	14 70	10 00	7 70	16 00	7 35	4 70	3 38	8 00
Porcs.....	2.427	2.427	8 86	8 42	6 58	9 14	6 20	5 90	4 60	6 40

Marché du Lundi. — Arrivages par Départements

GROS : 5.604. — Maine-et-Loire, 175; Sarthe, 395; Mayenne, 270; Loire-Inférieure, 165; Deux-Sèvres, 125; Vienne, 15; Vendée, 135.
VEAUX : 1.950. — Maine-et-Loire, 167; Sarthe, 420; Mayenne, 6; Loire-Inférieure, 15; Indre-et-Loire, 45.
MOUTONS : 13.638. — Sarthe, 110; Mayenne, 368; Afrique, 2.327; étrangers, 565.
PORCS : 2.018. — Maine-et-Loire, 160; Sarthe, 275; Loire-Inférieure, 415; Indre-et-Loire, 30; Deux-Sèvres, 155; Vendée, 30.

De la Sélection et du Renouvellement de la Semence

(Voir notre précédent Bulletin).

La semence issue de sélection génétique est, à tous points de vue, celle que l'on doit préférer. Elle présente la descendance d'une élite choisie parmi des milliers de grains semés ou de plantes repiquées, dans des conditions telles que chaque individu a pu normalement se développer sans gêner ses voisins ou être déprimé par eux.

Ce mode de sélection exige du temps, de la patience, une connaissance approfondie de la physiologie du blé, un esprit d'observation toujours en éveil, le tout allié à un sens pratique des réalités culturales. Il ne peut être mené à bien que par des spécialistes, d'ailleurs peu nombreux.

C'est en suivant la même technique qu'on est arrivé à améliorer les animaux domestiques comme producteurs d'énergie, de viande, de lait, de beurre, de laine, etc. Les résultats obtenus dans ces différentes voies sont tout à fait remarquables.

En opérant de même avec les plantes, en particulier avec le blé, on obtient des résultats non moins tangibles. Il y a cependant un stade au-delà duquel il n'y a plus d'amélioration possible; pour le franchir, on a recours à l'hybridation, ou fécondation artificielle. C'est ainsi qu'on a créé les variétés permettant d'arriver à des rendements en grain inconnus il y a moins de vingt ans.

CARACTÈRES DE LA SEMENCE D'ORIGINE GÉNÉALOGIQUE

Trice comme la semence ordinaire en vue de l'élimination des petits grains, des graines étrangères et autres impuretés, la semence d'origine génétique ne diffère en rien, par ses caractères extérieurs, de celle-ci; mais physiologiquement elle possède par hérédité une puissance productive incomparablement supérieure. Semée dans les mêmes conditions que l'autre, il n'est pas rare qu'elle produise, en plus, quatre quintaux de grain à l'hectare, parfois davantage.

Étant donné les sacrifices de temps et d'argent dont son obtention a été l'objet, il est normal que son prix soit plus élevé que celui des semences de reproduction ou autres. Il est facile, en se basant sur un supplément moyen de récolte de trois quintaux à l'hectare, de chiffrer par avance l'économie de son emploi.

Pour éviter de gros frais, les cultivateurs avisés ensemencent régulièrement tous les ans avec de la semence d'origine génétique certaine, une surface susceptible de produire la semence dont ils auront besoin l'année suivante. Ils obtiennent ainsi de gros rendements, et aujourd'hui, quelles que soient les plantes cultivées, il n'y a que ceux-là qui paient.

AVANTAGES DU RENOUELEMENT DE LA SEMENCE

Chaque fois que le blé n'a pas produit une pleine récolte, on doit sans hésiter en renouveler la semence. Nous ne rapportons pas les multiples résultats enregistrés sur ce point, et pas davantage ceux de nos essais; mais éclaircissant la question nous nous appuierons sur les remarques faites cette année dans les plantations de pommes de terre.

La récolte de cette solanacée ayant été normale l'an dernier, on y a pu puiser la semence mise en terre ce printemps. Que s'est-il produit? D'abord une levée lente, irrégulière, ensuite un manque de vigueur constant dans les plantations, et l'apparition des maladies de dégénérescence, malgré l'apparence de santé et de productivité des tubercules employés, d'où une réduction de rendement très marquée.

Cette observation doit retenir l'attention des cultivateurs soucieux de produire du blé dans les meilleures conditions, et de tous ceux qui se disposaient à faire usage d'une semence plus ou moins dégénérée pour les prochaines semailles d'automne.

La bonne semence, avons-nous écrit, est aussi celle qui germe vite et bien. Par son extrême siccité le blé récolté cette année réunit cette double condition. Les essais de germination que nous venons de faire ne laissent aucun doute à cet égard. Si les semailles se font normalement on sera agréablement surpris de la rapidité de la levée et du nombre de grains ayant germé. Pour ne pas avoir des blés trop durs, prédisposés à la verse, nous pensons qu'on peut réduire cette année la quantité de semence d'un moins 10 %.

P. LAVALLEE,
Ingénieur agronome,
Directeur de la Ferme expérimentale d'Avrillé et du Centre d'expérimentation des Céréales d'Angers.

MALADES POURQUOI SOUFFRIR?

L'Octozone

NOUVEAU GAZ RADIOACTIF donne des merveilleux résultats même dans les cas les plus rebelles

Albumine, arthritisme, blennorrhagie, constipation, dépression nerveuse, diabète, eczéma, entérite, furonculose, hypertension, métrite, paralysie, plaies, prostatite, psoriasis, panaris, rhumatismes, sciatique, ulcères varicelleux.

Qualité et Quantité doivent aller de pair

De toutes les préoccupations actuelles du monde agricole, la question du blé est à coup sûr celle qui domine toutes les autres.

Comment assurer au cultivateur une juste rémunération de sa production, alors que la concurrence mondiale se fait de jour en jour plus intense?

Quelles que soient les dispositions prises temporairement pour sauver l'agriculteur de la misère, il faut bien avouer qu'elles ne résolvent pas le problème.

Il faut arriver à rendre la culture du blé rémunératrice par elle-même, sans mesures exceptionnelles, par le seul jeu du progrès. Cela se peut si chaque agriculteur veut bien se rendre compte qu'il peut produire à la fois qualité et quantité.

Ce qui pèse sur le prix de revient moyen de notre blé, ce sont les petits rendements de 10 à 20 quintaux à l'hectare, et c'est aussi la médiocre qualité de certains blés mal nourris et mal venus. Personne ne discutera en effet qu'il n'en coûte guère plus de produire 25 quintaux à l'hectare que 15; quant à la qualité, on la sanctionne en fixant le prix du blé d'après le poids spécifique; pour faire de l'argent, il faut donc un rendement élevé en bon blé.

Sans vouloir dans ces quelques notes étudier en détail toutes les conditions nécessaires pour réaliser une bonne culture de blé, nous estimons utile, à l'approche de la saison des semailles, de rappeler aux cultivateurs l'intérêt que présente pour eux la fumure phosphatée du blé.

C'est fort bien d'employer des semences sélectionnées, dans des sols bien travaillés, mais si on n'assure pas en même temps à ces variétés de choix une végétation saine et vigoureuse, on risque d'avoir dépensé en pure perte.

Il faut donc faire une fumure de fond complète, où l'acide phosphorique, plus spécialement sous la forme perfectionnée de superphosphate de chaux, doit être largement représenté. C'est grâce au « super » que le blé s'enracine profondément après une levée régulière et rapide, résiste à la culture, à la rouille, au piétin, à la verse; son action se fait sentir aussi sur la grenaison, plus abondante, exemple d'échouage, lourde et bien nourrie.

M. Lévy, directeur des Services agricoles de la Sarthe, a constaté dans ses essais de cette année, que l'excédent de rendement en grain est de 25 % avec 500 kilos de superphosphate de chaux à l'hectare, et de 46 % avec 1.000 kilos.

Voilà donc pour la quantité. Pour ce qui est de la qualité, des essais de M. Chaquin, directeur des Services agricoles de la Loire-Inférieure, ont montré que 400 kilos de super à l'hectare augmentent la densité de plus de 2 kilos. Les praticiens le savent bien d'ailleurs, et certains vieux négociants en grains, rien qu'à mettre la main dans un sac de blé, reconnaissent s'il a bénéficié de superphosphate.

Pour avoir, l'an prochain, une bonne récolte de grain, et de poids spécifique élevé, par conséquent, facile à vendre, l'agriculteur ne doit pas oublier de faire dans sa fumure de fond, avant les semailles, un copieux apport de superphosphate de chaux.

P. CORMIER,
Ingénieur agronome.

Blés de Semences

Ferme de Grignon

Nous pourrions 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 le savant agronome, M. Brétière.

a) SELECTION ORIGINALE (Blés obtenus à Grignon) :

N° 11 ou Pont Cailloux, épi rouge, beau grain rouge, mi-hâtif, résistant à rouille, terres variées.
Prix net, 205 francs les 100 kilos logés.

b) SELECTION GENEALOGIQUE : 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), tiré de Vilmoren 23 dont il se distingue par un feuillage plus clair, exempt de glaucosence.
Prix net, 225 francs les 100 kilos logés.

c) REPRODUCTION : Vilmoren 27, résistant verse, haute valeur boulangère;

Vilmoren 29, résistant rouille, souplesse d'adaptation;

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

Prix net, 195 francs les 100 kilos logés.
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.

Ferme d'Avrillé

La Ferme expérimentale d'Avrillé et le Centre d'Expérimentation des Céréales d'Angers, dirigés par M. Lavalée, Ingénieur agronome, Membre de la Commission de la valeur boulangère des blés au Ministère de l'Agriculture, disposent pour semence :

1° Blés de Sélection génétologique, purité 99,5 % : Bon Fermier et Vilmoren 23 à 205 francs les 100 kilos.

2° Blés de première reproduction, purité 99,5 % : Bon Fermier, Vilmoren 23, Vilmoren 29, Hybride 40, Benoist et Japhet à 180 francs les 100 kilos.

3° Avoine grise d'hiver sélectionnée pour semence, à 140 francs les 100 kilos.

Semences logées, toiles neuves, plombées; gare départ.

Autres provenances

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.

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

Agriculteurs, Eleveurs, Commerçants, Industriels, etc., sans danger, utilisez

VIRUS ROUGE

Pharm.-Drog. - Amp. 4.50 - Etl. OLIVIER, Avignon

tuor de rats

Cultivateurs ! Voici l'Automne

Pensez à L'HUMIGONE

L'AS DES ENGRAIS ORGANIQUES

Employez les types 5 et 8 sur seigles, orges, blés, etc. jusqu'au moment des semailles

L'enfour par un fort COUP DE HERSE

Offres et Demandes

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

OFFRES

112. — A vendre : tonnes, barriques, futailles en tous genres. M. Henri Charon, 36, quai Malakoff (près gare Orléans), Nantes.

159. — Vignobles et pépinières des meilleures variétés d'Hybrides sélectionnés : Seibel blanc 4986, 5409, 10368; Coudré 13; Seibel rouge 4643, 5437, 5455, 5487, 8745, 8916, 11803, très beaux plants et boutures. Prix spéciaux par grosse quantité, authenticité garantie. S'adresser à Auguste Terrien, viticulteur, La Blanchetière, La Chapelle-Basse-Mer (Loire-Inférieure).

167. — A vendre, trois vaches et deux génisses pleines, race pure Normande, grandes qualités laitières. Références. S'adresser au Syndicat.

168. — A vendre, motocyclette « New-Map », 4 C.V., en très bon état. Prix avantageux. S'adresser au Syndicat.

171. — A vendre, 10 ruches d'abeilles à l'état neuf, système Layens, garnies de cadres montés et peuplés d'abeilles en bon état de marche. S'adresser au Syndicat.

175. — Vignobles en production et pépinières de Muscadet, Pinot et Colombar, greffons sélectionnés à vendre; Hybrides Seibel blanc 4986 et autres rouges 4643, 5455, Bacos blancs et rouges, Noah, Othello, Bertille 450. Très beaux plants racinés et bien poussés, en grande quantité, authenticité garantie. S'adresser à Meneux, viticulteur au Guineau, La Chapelle-Basse-Mer (L.-I.). Souscription aux plants greffés et hybrides racinés pour l'automne 1934.

DEMANDES

112. — Jeune homme, 23 ans, demande place chez jardinier, maraicher ou viticulteur. Libre 1^{er} octobre. Prendre adresse au Syndicat.

113. — On demande pour propriété près Nantes, un ménage jardinier; l'homme toutes mains, sachant conduire cheval, et femme basse-cour. Bien rétribué. Sérieuses références exigées. (Pour fin octobre.) S'adresser à M. Guibé, 12, rue de Bouillé, Nantes.

114. — Marquis de Goulaine recommande chaudement ménage, homme toutes mains, femme basse-cour. Ecrire Duret, La Noue, Saint-Etienne-de-Corcoue (L.-I.).

115. — Jeune cultivateur-vigneron, célibataire, 25 ans, très sérieux, de la région sud-ouest Loire-Inférieure, cherche place culture, jardinage ou toutes mains. A permis conduire autos. Libre de suite. Adresse au Syndicat.

116. — On demande jeune fille sérieuse. S'adresser chez M. Henri Cassard, maraicher, chemin Mauvoisin, route de Clisson, Nantes.

Foires et Marchés de la Semaine

Lundi 2 octobre. — Saint-Colombin (au bourg), Joué-sur-Erdre, Nozay, Pontchâteau.

Mardi 3. — Riaillé, Saint-Etienne-de-Montluc.

Mercredi 4. — Machecoul.

Jeudi 5. — Cordemais.

Vendredi 6. — Nort.

NOS MERCURIALES

Grains et Farines

Voici les Cours officiels des céréales et farines dans notre région à ce jour : Nantes, le 28 septembre.

Farine de froment..... 168
Blé (d'après la nouvelle loi) 116 60
Avoines grises ou noires..... 66
Avoines bigarrées..... 47
Sarrasin Bretagne..... 72
Sarrasin Loire-Inférieure..... 75
Orge indigène..... 65
Orge Maroc..... 51
Orge du Danube..... 67
Son bonne fabrication..... 44

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

Cours du Bétail

Syndicat de la Boucherie de Nantes
Cours du 22 septembre

VEAUX : 488. — Le kilo sur pied : 4,50 à 5,75. Tous les kilos payables, moyenne 5,125.

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

MOUTONS : 260. — Le demi-kilo : 1^{re} qualité, 6,50 à 7,50; 2^e qualité, 5,50 à 6,50.

AGNEAUX. — Sans tarif.

SYNDICAT DE LA BOUCHERIE DE CAMPAGNE ET MARCHANDS DE VEAUX

VEAUX : 488. — Le kilo sur pied : 4 fr. à 5 fr. 75. Il est à observer que ces prix s'entendent rentrés en ville, frais de marché, perte de kilo à déduire : 0 fr. 30. Donc moyenne : 4 fr. 05.

Fourrages

On cote suivant lieux de production, les 1.000 kilos : Paille de blé en bottes..... 170 à 180
Paille d'orge en bottes..... 180 à 185
Paille d'avoine en bottes..... 180 à 185
Foin, les 500 kilos..... 140 à 170

Légumes et Primeurs

MARCHÉ DU CHAMP DE MARS

Nantes, le 27 septembre.

Aubergine, la douzaine, 8 fr. — Artichauts, les 12, 15 fr. — Betteraves, la douzaine, 6 fr. — Carottes, la botte, 1 fr. — Celeri rave, le paquet, 7 fr. — Choux-pommes, les 16, 18 fr. — Concombres, la douzaine, 5 fr. — Cresson, les 12, 6 fr. — Chicorées, les 12, 3 fr. — Escaroles, les 12, 3 fr. — Endives, le kilo, 1 fr. 50. — Haricots verts, le kilo, 2 fr. 50. — Laitues, les 20, 6 fr. — Melons, la pièce, 2 fr. — Navets, la botte, 1 fr. — Oseille, le kilo, 0 fr. 50. — Pois, le kilo, 2 fr. — Pêches, le kilo, 2 fr. 50. — Romaines, les 12, 3 fr. — Radis, les 12, 5 fr. — Raisin, le kilo, 3 fr. 25. — Salsifis, le paquet, 2 fr. — Scorsonelles, le paquet, 2 fr. — Tomates, le kilo, 1 fr. — Pommes de terre, le kilo, 0 fr. 45.

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

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

NANTES, tous les jours, sauf le dimanche, succursale Etab. CLAVERIE, 8, rue Crébillon.

Un éminent Spécialiste Collaborateur recevra également de 9 h. à 4 h., à Saint-Nazaire, mardi 3 et vendredi 20.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

MARCHÉ DES INNOCENTS

Paris, le 27 septembre.

POMMES DE TERRE. — Peu de variations, sauf de la ferme pour la Rosa, les belles Hollandes et les belles sortes Blanches, triées pour le plant.

Prix aux 100 kilos, wagons départ, marchandise vrac : Royale d'Orléans, 45; Parisienne du Loiret, 30 à 32; Rosa Marie, 35 à 50; Loiret, 33; Côtes-du-Nord, 40 à 45; Morbihan, 38 à 40; Ardennes, 55 à 56; Jaune de Bretagne, 22 à 25; de la Sarthe, 24 à 25; Saucisse Ronde de Bretagne, grosses triées 30 à 32, toutes venant de 25; Haricot de Paris, néant; Loiret, 65 à 70; Eclairage de Paris, 22 à 27; du Loiret, 25 à 26; du Nord, 26; Flouck Bretagne, 25 à 26; Juit de Bretagne 30; Fin de Sile de Bretagne, 23; King Edward Bretagne, 22; Early Sarthe, 24 à 28; Touraine, 33 à 35; Etoile du Nord du Loiret, 30; Beauvais Sarthe, 23 à 24; de Bretagne, 30 à 32.

CAROTTES. — Tendance un peu affaiblie. Prix aux 100 kilos, wagons départ, marchandise logée : Aurore et Saint-Omer, 45; Nord, 40; Luc, 42; Yonne, 45; Meaux, 50.

NAVETS. — Marché un peu indécis. Les cours sont moins élevés. On fait de 70 à 80 toutes provenances.

OIGNONS. — Besoins modestes. Prix aux 100 kilos, marchandise logée départ wagons : Aurore, 40; Verberie, 160; Roscoff, 65; Saint-Brieux, 70 à 72; Chareval, 52 à 55; Poitou, 90; Mazé, 92 à 95; Le Poulliguen, 80; La Fère, 92; Luc,

MARCHÉS RÉGIONAUX

NANTES (Talencas)
Le demi-kilo :
Bœuf, 1re catégorie, 6 à 11 fr.; 2e cat., 2,50 à 3 fr.; 3e cat., 1 à 1,50 fr.
Veau, 1re catégorie, 5 à 9 fr.; 2e cat., 4,50 à 5 fr.; 3e cat., 3 à 4 fr.
Mouton, 1re catégorie, 9 fr.; 2e cat., 6,50 à 7 fr.; 3e cat., 3,50.
Porc, 6,50 à 8,50.
Beurre, 3 à 10,50.
Œufs, la douzaine, 5 à 6 fr.
Lapins, 6 à 6,25.
Poulets, 6,50 à 7 fr.

CANDÉ, 25 septembre.
Poules, la couple, 24-30 fr.; poulets, la couple, 20-26 fr.; canards, la couple, 22-28 fr.; lapins, la pièce, 8 à 10 fr.; lapins de garenne, la pièce, 5,50 à 6 fr.; perdrix, la pièce, 6,50 à 7,50; pigeons, la paire, 9 à 10 fr.; œufs, la douzaine, 5 fr.; beurre, la livre, 8 à 8,50.
Porcs gras, le kilo, 5,50 à 6 fr. Porcs maigres, la pièce, 300 à 400 fr. Porcillons, la pièce, 150-190 fr.

CHATEAUBRIANT, 27 septembre.

Blé, 116,50; avoines grises et noires, 65 à 70 fr.; blé noir, 85 fr.; orge, 80 fr.; farine première qualité, 168 fr.; sons, 60 fr.
Foin, les 500 kilos, 150 à 160 fr.; paille de froment, 107 à 110 fr.
Pommes de cidre, 120 à 130 fr. les 1.000 kilos. Cidre nouveau, 1re qualité, 75 à 80 fr. la barrique de 220 litres, marchandise logée, droits en sus. Cidre récolte précédente, 90 à 100 fr.
Beurre ordinaire, le kilo, gros 15 fr., détail 18 à 19 fr.; œufs, la douzaine, 5,75 à 6,25.
Poules, la couple, 28 à 32 fr.; poulets de grains, la couple, 26 à 30 fr.; vieux poulets, la couple, gros 30 à 35 fr., moyens 22 à 25 fr., petits 18 à 20 fr.; poulets vivants, le demi-kilo, 4,50 à 5 fr.; canards, la pièce, 12 à 14 fr.; oies, la pièce, 22 à 25 fr.; pigeons, la couple, 10 à 12 fr.; lapins, la pièce, 12 à 15 fr.; au poids, le demi-kilo, 2,50 à 3 fr.

Lièvres, 18 à 20 fr.; levrauts, 16 fr.; lapins de garenne, 4 à 5 fr.; perdrix, 5 à 6 fr.
Bœufs gras, le kilo sur pied, 2,50 à 2,90; bœufs de travail, la paire, 2.000 à 3.500 fr.; vaches grasses, le kilo sur pied, 1,90 à 2,40; vaches laitières, 1.200 à 1.600 fr.; vaches, le kilo sur pied, 3 à 3,75; génisses, 900 à 1.200 fr.; génisses, le kilo sur pied, 2,50 à 3 fr.; moutons et agneaux sur pied, 4 à 4,50.

Porcs de lait, 140 à 180 fr.; porcs gras, le kilo sur pied, 5,50; porcelets de trois mois, 200 à 300 fr., suivant taille et espèces.
Bœufs chevaux de travail, 2.500 à 3.500 fr.; chevaux de boucherie, 400 à 800 fr., suivant poids et qualité; poulains de l'année, 500 à 1.000 fr.

NOZAY, 25 septembre.

Farine, 168 fr.; de sarrasin, 170-172 fr. Blé, 116,50; seigle, 60-65 fr.; orge de mouture, 60-61 fr.; avoine, 55-60 fr.; sarrasin, 75-76 fr., aux 100 kilos, prix d'achat du commerce à la culture.
Cidre, 60-65 fr. la barrique de 230 litres environ, droits de circulation en sus.
Pommes de terre, 25-28 fr. les 100 kilos.
Foin de bonne qualité, 120-130 fr.; paille pressée, 90 fr. les 500 kilos.
Beurre, le kilo, en gros 16 fr., au détail 17-17,25; œufs, 5 fr.; poulets, la couple, petits 20-28 fr., gros engraisés 29-35 fr. (8,50 le kilo vivant); lapins domestiques, 7-12 fr. (4,75-5,50 le kilo vivant); porcs gras, 5,45-5,60.
Bœufs lièvres, 18-20 fr.; levrauts, 16-18,50; lapins de garenne, 4-5 fr.; perdrix, 5-6 fr.; canettes et râles, 1,50-2,50, le tout à la pièce.
Le kilo sur pied : bœuf, 2,40-2,80; vache, 1,80-2,20; veau, 3,35-4 fr. mou; ton rason, environ 3,25 le kilo vivant.
Porcelets de six à huit semaines, 120-180 fr.; de deux à trois mois, 190-

270 fr.; grands courants de trois à quatre mois, 280-350 fr.; belles jeunes truies adultes, 360-380 fr., le tout suivant poids et qualité des sujets.

PONTCHATEAU

Lapins garenne, la pièce, 8 à 10 fr.; lièvres, 25 à 30 fr.; poulets, la couple, 20 à 25 fr.; perdrix, la couple, 6 fr.; pigeons, la couple, 10 à 12 fr.; lapins, la pièce, 7 à 10 fr.; œufs, la douzaine, 5 à 6 fr.; beurre, le demi-kilo, 8 à 9 fr.

LA ROCHE-BERNAUD

Bœufs gras, raffermissement sensible, 2,50 à 3 fr.; vaches, de 2 à 2,50 le kilo; veaux, 5,25 à 5,50 le kilo pour les gros extra, 5 fr. pour les bons, 4,50 à 5,75 pour le second choix et les petits veaux.
Porcs gras, 5,20 à 5,50 le kilo; porcs maigres, de 350 à 400 fr.; laitières, premier choix, 170 à 200 fr.; au sevrage, 140 à 160 fr. Agneaux, 1re qualité 4,75 à 5,50; 2e qualité, de 4 à 4,50 le kilo.
Moutons et agnelles, premier choix 5 fr. le kilo; bonne qualité marchande, 3,90 à 4,50.

GUÉMENE-PENFAO

Poulets, la couple, gros 30 à 35 fr., moyens 25 à 30 fr., petits 20 à 25 fr.; beurre, le demi-kilo, 8 fr.; œufs, la douzaine, 4,50 à 5 fr.

SAINT-ETIENNE-DE-MONTLUC

Poulets, la couple, gros 35 à 40 fr.

moyens 30 à 35 fr., petits 26 à 30 fr.; canards, la pièce, 16 à 18 fr.; pigeons, la couple, 10 à 12 fr.; lapins, la pièce, 15 à 18 fr.; œufs, la douzaine, 5,40; beurre, le demi-kilo, 9 fr.

CLISSON

Blé, 116,50 (sans affaires); avoine, 70 à 75 fr. Foin, les 500 kilos, 270 fr.; paille, 100 fr. Poulets, la couple, gros 32 à 38 fr., moyens 26 à 31 fr., petits 22 à 25 fr.; lapins, la pièce, 8 à 12 fr.

œufs, la douzaine, 5,50 à 6 fr.; beurre, le demi-kilo, 8,50 à 9,50.

Bœufs gras, le kilo sur pied, 2 à 2,25; bœufs de travail, la paire, 3.000 à 5.000 fr.; vaches grasses, le kilo, 1,75 à 3 fr.; vaches laitières, 1.000 à 2.500 fr.; porcs, 5,80 à 6 fr.; porcs de lait, 180 à 240 fr.

SAINT-PHILBERT-DE-GRANDLIEU

Beurre, la livre, 10 à 10,50; œufs, la douzaine, 4 à 5 fr.; poulets, la cou-

ple, gros 35 à 42 fr., moyens 30 à 34 fr., petits 22 à 25 fr.; lapins, la pièce, 11 à 13 fr.; canards, la pièce, 12 à 15 fr.; pigeons, la pièce, 3 à 4 fr.

Le Syndicat décline toute responsabilité quant à la teneur de la Publicité et des Annonces.

L'Imprimeur-Gérant : O. GRIMAUD.

Pépinières Américaines DE L'OUEST Etablissements Viticoles

Eugène GIRAULT
Pépiniériste Viticoleur
JAUNAY-CLAN (Vienne)

— Tél. 3 et 75 —

Expositions nationales
Tours, Paris
1er Prix, Médailles d'Or
H. Goussier, M. du Jarry
60 hectares vignobles
et pépinières
Plants greffés ou non
variétés : - Reproducteurs
directs recommandés
Vastes cultures
de Pêches Mûres
Champs d'Expériences
Authentiques Sélection garantie
C'est aux Pépinières GIRAULT
que nous devons
nos meilleures Sélection
Agents sérieux acceptés

CIDRE
COLORE - BONIFIÉ
CONSERVÉ - CLARIFIÉ
MALADIES GRIÈVES
PAR LES
PRODUITS GATE
EXIGER LA VRAIE MARQUE
T^{me} Ph^{me} et E. GALLICHERE - G^{me} L^{me}

Dépôts : Pharmacies Orion, à Nozay;
Provost, à L'Isle; Sionard, à Fay-de-Bre-
tagne; Garnier, à Pont-Château; Alain
Lagat, à Savonay; Thibault, à St-Mars-
la-Jaille; Turpin, à Nort-sur-Erdre; Le-
roux, à Plessé.

30.000 FRs.

de prix en espèces
déposés chez M^r AUBENEAU
Huissier à Paris

seront distribués.

Voire bonne étoile existe.

Cherchez-la !

Voici 37 étoiles qui paraissent à première vue se ressembler toutes. Cependant en les regardant très attentivement, vous en trouverez une, une seule différente de toutes les autres.

trouvez-la et gagnez notre

Grand Prix de 20.000 frs

Ce concours est absolu-
ment gratuit. Répondez-nous
sans retard cela ne vous
engage à rien.

Ne vous découragez pas, com-
parez bien chacune des étoiles
entre elles et vous trouverez la
bonne. Les 20.000 francs seront
gagnés par un des participants
de ce concours.

POURQUOI PAS VOUS ?

Peut-être est-ce la seule occasion
de refaire votre situation, ne la
manquez pas.

Ecrivez-nous de suite, une prime
de 1000 francs sera adressée
par mandat-poste au premier
concurrent qui se qualifiera avant
le 14 Octobre 1933.

SOCIÉTÉ PARISIENNE DES NOUVEAUTÉS (Service 120)
3, Rue d'Hauteville, 3 - PARIS (10^e)

Règlement du Concours
1^{er} Inscrire sur une feuille de papier, le
numéro de la bonne étoile, ainsi que votre nom,
prénoms et adresse complète.
2^e Si votre réponse est juste, vous recevrez
notre catalogue illustré et nous vous demanderons
d'effectuer un achat modique pour être qualifié.
Tout article ne vous convenant pas sera
immédiatement échangé ou remboursé.
3^e Un Jury impartial assisté d'un Officier
Ministériel départagera les réponses suivant
leur présentation générale, et dressera la liste des
gagnants qui sera envoyée à tous les concurrents
qualifiés. La décision du Jury est sans appel.
4^e Le Concours sera clos le 15 Novembre
1933. Il est formellement interdit à notre personnel.

RÉPARTITION DES PRIX :

1^{er} PRIX : 20.000 Francs
2^e PRIX : 5.000 -
3^e PRIX : 1.000 -
4^e PRIX : 200 -
20 PRIX de 100 - 2.000 -

MEUBLES BOËFFARD

2, 3 et 8, Rue Mercœur
4, Rue du Pont de l'Arche-Sèche
NANTES

TELEPHONE 128.37

le plus grand choix de meubles de tout l'ouest

PLUS DE 500 CHAMBRES A COUCHER
ET SALLES A MANGER EN STOCK
TOUS LES MEUBLES DE BUREAU
MEUBLES MODERNES POUR CUISINE
SALONS - DIVANS - FAUTEUILS
LITS FER ET CUIVRE - LITS D'ENFANTS
Toute la LITERIE - MATELAS - SOMMIERS - Grand choix de TAPIS

Attention !
Seuls les forts rendements
ont gagné le **POTAZOTE**
Utilisez le **POTAZOTE**
Améliorez le rendement
de la 5^e gr^e française (Warwick Nord)
Demandez les Prix
la Compagnie
de SAINT-GOBAIN
(Direction Générale des Aff^{es} Com^{me}
des Produits Chimiques)
1, Place des Saussaies - PARIS
(ou à ses agents)
Un résultat entre
MILLE : M. CHAUVEL, à St-GILDES-DES-BOIS (Loire-Inf.)
fumure courante sans Potazote : 18.000 kgs
(sur pommes de terre) fumure courante AVEC POTAZOTE : 27.000 kgs

DISTRIBUTEUR combiné GRAIN et ENGRAIS
Largeur : "L'ARMORICAIN" Attelage :
2 mètres 2 chevaux ou 2 sillons
ou 2 sillons
L'Engrais semé par fond rou- Le grain semé à la volée par
lant et hériçonn, la meilleure ré- ailettes et tuyaux d'épandage.
gularité.
Réglage Instantané des débits
Les 2 caisses, indépendantes l'une de l'autre, sèment grain et
engrais d'un seul et même passage. 4 boudons seulement à démonter
pour enlever à volonté la caisse à grain, et reste seul le distributeur
d'engrais, pour prairies et labours.
BARBIER, C^e à SAINT-PAZANNE (Loire-Inf^e)
RENSEIGNEMENTS SUR DEMANDE

DU
JEUDI
28
SEPTEMBRE
AU
7 octobre

INAUGURATION

DES AGRANDISSEMENTS

des Grands Magasins de

LA CHATELAIN

18 et 20, rue Crébillon
NANTES
11, rue Scribe

R.C. 553 - TEL : 123-28 - C.C. POSTAUX 9183

A cette occasion, **MISE EN VENTE SENSATIONNELLE.**
Un grand nombre d'articles de tout premier choix sera cédé à prix coûtant.
Malgré les stocks importants constitués pour cette vente unique, nous engageons vivement nos clientes à nous rendre visite et à passer leur commande le plus tôt possible. **Doubles Timbres Nantais.**
DEMANDEZ LE CATALOGUE SPECIAL

Magasins fermés
exceptionnellement de 11 h. 30 à 13 h. 30

NANTES — Imprimerie SAINT-CLEMENT, anciennement DUPAS & C^e, 57, rue Saint-Clément, — Téléph. 146-55. — Compte-Postal : 5.683-Nantes.