La réglementation de la main-d'œuvre étrangère

UNE CONFÉRENCE A PARIS ENTRE LES REPRÉSENTANTS DU PARTI OUVRIER BELGE, DU PARTI SOCIALISTE ET DE LA C. G. T.

Une conférence s'est tenue, hier, dans l'une des salles de la Maison du Parti Socialiste, 9, rue Victor-Massé, à Paris.

A cette conférence assistaient :

1° Pour le Parti Ouvrier Belge : MM. Emile Carlier, député de Tournai ; Auguste Debunne, député-bourgmestre de Menin ; Joseph Vandevelde, député-bourgmestre de Mouscron ; Emile Vandervelde, député de Bruxelles ;

2° Pour le Parti Socialiste : MM. Etienne Antonelli, député de la Haute-Savoie ; Roger Salengro, député du Nord, représentant le groupe parlementaire ; Antonin Poggioli, maire du Bourget, secrétaire général de la Fédération nationale des municipalités socialistes ;

3° Pour la Confédération Générale du Travail : MM. Dupont et Laplerre, membres du Bureau confédéral.

M. Corneille Maertens, secrétaire de la Commission syndicale belge, avait prié la C. G. T. de vouloir bien l'excuser et faire connaître son complet accord avec les décisions à prendre.

Après avoir pri connaissance des propositions de loi déposées sur le bureau de la Chambre française par les représentants des différents partis en même temps que le Parti socialiste aux fins de réglementation de la main-d'œuvre étrangère en France, les délégués des organisations représentées ont été unanimes à constater :

1° que la proposition de loi du groupe socialiste parlementaire a été dictée par le double souci de défendre les ouvriers étrangers résidant présentement en France et d'assurer une règlementation rationnelle — que la crise rend plus que jamais nécessaire — du marché national de la main-d'œuvre ;

2° Que, seules, les interprétations tendancieuses d'une partie de la presse française et étrangère ont pu fausser le sens de la proposition socialiste notamment en ce qui concerne : a) la limitation de l'emploi de la main-d'œuvre étrangère et sor entière assimilation à la main-d'œuvre nationale quant aux conditions de travail et aux secours de chômage ; b) l'emploi des frontaliers et des saisonniers qui doit rester fixé, sans modification, dans les conditions prévues par les conventions actuelles.

La conférence ayant enregistré l'accord total entre les organisations représentées, MM. Etienne Antonelli et Roger Salengro ont fait connaître qu'ils demanderaient au groupe socialiste parlementaire de déposer les amendements nécessaires au texte de la Commission du travail en ce qui concerne : 1. les frontaliers ; 2. les saisonniers ; 3. l'égalité des droits entre les ouvriers nationaux et les ouvriers étrangers travaillant en France.

Potages.

Ajoutez du riz dans vos potages, soit avec du consommé ou du pot-au-feu, soit avec du bouillon de légumes. Vous obtiendrez ainsi de délicieux potages veloutés, très nourrissants. Il faut environ 50 gr. de riz par litre de potage.

RIZ INDOCHINE

LES SUISSES REPOUSSENT UNE LOI DES ASSURANCES SOCIALES

Le peuple suisse a repoussé, dimanche, à 170.000 voix de majorité, soit par 507.000 voix contre 337.000, une loi d'assurances sociales en faveur des vieillards, des veuves et des orphelins.

Moyennant des versements annuels de 18 francs par les hommes, de 12 francs par les femmes et de 15 francs par les employeurs et par les employés, des impôts sur l'alcool et le tabac et des charges imposées aux capitaux, la loi eût accordé aux assurés un revenu de 600 fr. par an à partir de 65 ans ; si l'assuré était décédé avant cet âge, sa veuve aurait reçu une rente de 450 francs à partir de 50 ans et avant cet âge, un capital de 1.511 à 3.000 francs.

LIQUEUR CORDIAL-MEDOC

LA RÉOUVERTURE DES COURS DE BRASSERIE A LILLE

La réouverture des cours de brasserie organisés par le Syndicat des Brasseurs du Nord a eu lieu lundi, à 14 h., en une des salles de la Faculté des Sciences 14 bis, rue Malus, à Lille, sous la présidence de M. F. Dutholt, vice-président du Syndicat, remplaçant M. Doutrémépuich président, empêché.

Etaient présents à cette cérémonie : MM. Maige, doyen de la Faculté des Sciences de Lille ; Pagès, directeur de l'Ecole nationale des industries agricoles de Douai ; Hocquette directeur adjoint de l'Institut des recherches agricoles ; Dumortier, secrétaire-trésorier du Syndicat des Brasseurs ; Jouniaux professeur de chimie appliquée ; Rouelle professeur de mécanique ; l'abbé Outters président de l'Association des anciens élèves de l'Ecole de Brasserie de Nancy groupe du Nord, professeur aux cours de brasserie ; Riff vice-président.

M. F. Dutholt excuse d'abord M. Doutrémépuich empêché remercie M. Maige de l'obtroi d'une des salles de la Faculté des Sciences pour les cours de brasserie ; M. Pagès de son concours « Grâce aux professeurs de bons principes pourront être donnés aux élèves au point de vue professionnel », ajoute M. F. Dutholt.

M. Maige remercie et se félicite qu'il y ait plus de cloisons étanches entre la Science et l'Industrie et que toutes deux la main dans la main, travaillent au progrès de l'humanité au un effort commun.

M. Outten, enfin, définit nettement ce que doivent être ces cours de brasserie. Ils visent à perfectionner le savoir des élèves qui se destinent à la profession de brasseur.

Ajoutons que, dès cette première séance l'auditoire groupait 36 élèves. La première leçon fut donnée par M. Outters.

MOTEURS A ESSENCE
nouveaux prix
2 CV. . . . 1.980 fr
4/5 CV. . . 2.350 "
6/8 CV. . . 3.150 "
Usines RENAULT BILLANCOURT (Seine)
RENAULT

LA MEILLEURE EAU-DE-VIE
UNEX
GARANTIE PAR DE VIEILLES MAISONS DES CHARENTES

M. BÉNEDUCCE DÉLÉGUÉ ITALIEN ÉLU PRÉSIDENT DU COMITÉ CONSULTATIF DES EXPERTS

Le comité consultatif des experts de Bâle désigné à la demande de l'Allemagne pour examiner la capacité de paiement de ce pays au point de vue des réparations, a tenu sa première séance lundi matin, au siège de la Banque des règlements internationaux.

La majorité des membres du comite avait pensé que la désignation du membre américain, M. Stewart, directeur de la « Pommeroy Limited Corporation », résoudrait facilement la question de la présidence, mais on devait se heurter à un refus très net de M. Stewart, lequel, malgré les instances réitérées de ses collègues, fit connaître à midi qu'il n'était définitivement pas candidat.

Signalons en passant que ce refus a été interprété comme une intention ferme des Américains de ne pas s'engager très avant dans les négociations qui s'ouvrent à Bâle sur les réparations.

Après de laborieuses conversations, l'accord d'une majorité s'est fait sur le nom de M. Bénéducce, membre italien du comité qui a été élu, dès le début de la séance.

PROTÉGEZ vos ENFANTS

contre rhumes, grippes et épidémies, en versant quelques gouttes d'**INHYL** sur leur mouchoir. **INHYL** guérit le rhume de cerveau et préserve de la grippe. - Le fl. 7 fr. Demandez bien **INHYL** chez votre pharmacien ou à défaut envoyez un mandat de 7 fr. à Pharmacie Doucet, Bolbec (S.-I.).

LA RÉVOLTE EN STYRIE

LE DOCTEUR PFRIMER S'EST CONSTITUÉ PRISONNIER EN AUTRICHE

Le docteur Pfrimer est rentré en Autriche. Arrivé l'autre nuit à Graz, venant de Bavière, il s'est présenté aux autorités judiciaires et a été mis aussitôt en état d'arrestation.

On sait que le docteur Pfrimer avait organisé le mouvement subversif Styrien du 13 septembre, qui aura son épilogue devant les tribunaux de Graz, lesquels jugeront à partir du 14 décembre le procès de haute trahison intenté par le ministère public à un certain nombre de partisans des heimwehren, dont le docteur Pfrimer.

Le terrible embonpoint

qui vous menace, disparaîtra rapidement, Madame, avec les Dragées Macia. Sans action sur le cœur ni les reins, elles réalisent un amaigrissement sûr, durable et sans aucun danger. Toutes pharmacies . 15 fr. 95 l'étui, et Laboratoires Macia, 29, rue du Quesnoy, Valenciennes.

BIBLIOGRAPHIE

LAROUSSE MENSUEL. — Sommaire du N° 238 décembre 1931. — Art colonial français, par M. Maximilien Gauthier. — Mémoires du chancelier prince de Bulow, par M. Claude Barjac. — Les carreaux de faïence peints dans l'Afrique du Nord, par M. B. Combes de Patris. — L'Enfant, par M. Claude Barjac. — Maurice de Fleury, par M. Marcel Boll. — Fumées et poussières, par M. J.-A. Lencauchez. — Littérature Hongroise par M. Henri Tronchon. — Le langage et la pensée par M. Albert Dauzat. — La Métrophotographie, par M. Charles Palloc. — Le parfum à travers les âges, par M. Jean Hesse. — Tabac par le docteur Henry Bouquet. — Le mois littéraire, scientifique, historique et juridique, théâtral, musical et artistique, 51 gravures et 3 plans. Mots croisés. Le numéro 4 fr. chez tous les libraires et Librairie Larousse, 13 à 21, rue Montparnasse, Paris (6e).

LE ROI des bootleggers « Jack Diamond » utilise **LILIA**, importée de Hollande. Cette margarine est inégalable. Réclamez-la à votre épicier.

Réveil Agricole

LE TOURTEAU DE LIN EST-IL TOXIQUE ?

Les tourteaux de lin, très appréciés des éleveurs, constituent d'excellents aliments pour le bétail, à cause de leurs propriétés rafraîchissantes, jointes à une valeur nutritive élevée.

On leur reproche de produire dans certains cas des accidents d'intoxication, entraînant souvent la mort des animaux. A l'examen microscopique, les tourteaux incriminés ne présentent cependant aucune trace de mélange avec des substances étrangères.

L'intoxication a donc une toute autre cause.

Les recherches poursuivies pour connaître l'origine de ces accidents ont donné lieu aux observations suivantes : le lin à l'état vert, ainsi que les graines de lin contiennent un produit, la linamarine, qui, en présence de l'eau portée à la température de 38°-39°, est capable de dégager de l'acide cyanhydrique. La linamarine, insoluble dans l'huile, se retrouve à l'état concentré dans le tourteau ; de sorte que lorsque ce tourteau est préparé à l'eau froide ou tiède, puis consommé, il se trouve en présence de sucs digestifs, qui décomposent la linamarine en acide cyanhydrique. Alors que certains tourteaux renferment des doses élevées de ce dangereux poison, d'autres n'en que des traces.

Suivant M. Brioux, directeur de la station agronomique de Rouen, la quantité de linamarine existant dans les graines de lin varie avec les conditions météorologiques des années et le traitement appliqué aux grains pour l'extraction de l'huile. En 1906, M. Mallèvre, professeur à l'Institut agronomique, avait déjà signalé au congrès de l'Alimentation du bétail, que le lin en vert qui a souffert en cours de végétation contenait des doses élevées de produits toxiques pour le bétail. Quelques auteurs prétendent que la linamarine est plus abondante dans les graines récoltées à maturité incomplète, ce qui est le cas général pour nos lins de pays, que l'on arrache prématurément en vue d'obtenir une filasse de première qualité.

Quelle est la dose mortelle d'acide cyanhydrique, pour nos divers animaux ?

Suivant Kobert, elle serait de 1 à 2 milligrammes par kilo de poids vif, soit 10 milligrammes pour un animal de 100 kilos.

Dans la pratique, le tourteau de lin même lorsqu'il contient des doses moyennes d'acide cyanhydrique, est consommé sans que l'on ait à relater des accidents. Il faut penser que chez les ruminants qui ont un estomac volumineux, le poison s'élimine facilement. Au cours d'essais poursuivis en Angleterre, on a pu faire absorber à une génisse pendant 10 jours, une ration journalière élevée de 6 kilos de tourteau de lin, dégageant plus de 2 grammes de toxique, sans que l'animal en soit incommodé. L'expérience fut répétée en Suisse sur des porcs, également sans accident.

COMMENT ON DOIT DISTRIBUER LES TOURTEAUX DE LIN

Divers cas d'intoxication ayant été observés à nouveau sur des bovins adultes et des veaux, en 1928, dans la région des Andelys, et dans notre région, M. Brioux fit des essais en reproduisant expérimentalement les accidents d'intoxication, sur deux veaux qu'il mit en observation. Les tourteaux furent administrés soit sous forme de buvées préparées à l'eau tiède ou à l'eau bouillante, soit à l'état sec ; ces tourteaux contenaient des doses très élevées d'acide cyanhydrique.

Voici les conclusions que M. Brioux a tirées de ces divers essais :

Les tourteaux de lin anormalement riches en linamarine peuvent occasionner des accidents graves d'empoisonnement, parfois foudroyants, lorsqu'ils sont consommés à l'état de buvées préparées à l'avance avec de l'eau froide ou tiède, conditions qui favorisent le dégagement du poison.

Par contre, les buvées préparées à l'eau bouillante, à l'aide de tourteau de lin bien pulvérisé ne renferment que des traces d'acide cyanhydrique et, par conséquent, ne présentent aucun danger.

Toutefois, si l'on utilise un tourteau trop grossièrement concassé, les gros fragments ne s'imprègnent qu'imparfaitement, les accidents sont à craindre.

Enfin, le tourteau consommé à l'état sec peut être distribué en toute sécurité. Le glucose et la mélasse ajoutés aux macérations de tourteaux paraissent exercer une action préservatrice vis-à-vis de l'intoxication cyanhydrique.

M. Brioux ajoute qu'il est possible d'obtenir des tourteaux de lin à peu près inoffensifs par une technique améliorée de l'extraction de l'huile.

Si cette dernière amélioration était réalisée, elle profiterait non seulement aux éleveurs, mais aussi aux fabricants d'huiles qui, désormais, ne pourraient plus être rendus responsables des accidents occasionnés par l'emploi de tourteaux contenant de l'acide cyanhydrique en excès.

LABOR.

QUELQUES GOUTTES DE
RHODAVITA
AJOUTÉES A LA RATION GUÉRISSENT
les diarrhées des VEAUX
Tubes métalliques compte-gouttes - En vente dans toutes Pharmacies.
BROCHURE EXPLICATIVE SUR DEMANDE
Société Parisienne d'Expansion Chimique SPECIA
Marques POULENC FRÈRES & USINES DU RHONE
21, Rue Jean-Goujon PARIS-8e

A propos de la crise céréalière

Nous avons, apparemment trop de blé, parce que les producteurs ne considèrent son utilisation que sous ses formes classiques et routinières. Ils n'ont en vue que la production du pain.

Or, rapporte l'éminent sociologue Daudé-Bancel, il résulte des remarquables travaux de M. Ch. Voitellier, professeur de zootechnie à l'Institut Agronomique de Paris, qu'à 4 kilogrammes de maïs ou d'orge correspond 1 kilogramme de porc poids vif ; qu'à 33 kilogrammes de blé correspondant 100 œufs ; qu'à 7 kilos de blé correspond 1 kilo de poulet, et que si on alimentait une partie du cheptel vivant avec du blé « excédentaire », on obtiendrait de très intéressantes productions de lait, de fromage, de beurre et de viandes diverses. Déjà, avant guerre, quand le blé valait 17 francs au quintal, sa transformation en pain pour la nourriture du bétail, faisait rapporter aux propriétaires du bétail et du blé 27 francs, au lieu de 17 fr., aux 100 kilos.

M. Voitellier a constaté qu'en Grande-Bretagne, en Belgique, au Danemark et en Hollande, la production avicole s'était considérablement développée grâce aux céréales bon marché, importées dans ces pays. En France, les progrès en aviculture sont fort lents, et malgré la surabondance des « possibilités », l'immense majorité des paysans et citadins, ne peut mettre une poule au pot ou à la broche chaque semaine — comme le désirait le bon roi Henri IV, — chaque quinzaine, et même chaque mois.

Il n'y a donc pas surproduction sur la terre dit encore M. Daudé-Bancel, il n'y a que des gens incapables d'utiliser au mieux les richesses que la nature bienfaisante met à la disposition des consommateurs.

CONTRE les maladies **infectieuses**, employer le **OURAZOL** de **R. MARTIN**, à **Feignies** (V. plus loin aux annonces) 9451

LE CONTINGENTEMENT DES SUCRES ET LES SOCIÉTÉS AGRICOLES DU NORD DE LA FRANCE

Dans le compte rendu de la dernière réunion de la « Fédération des Sociétés Agricoles du Nord de la France », qui a eu lieu à Paris, sous la présidence de M. Lefebvre du Prey, ancien ministre, sénateur du Pas-de-Calais, à laquelle assistaient les délégués des cinq départements : MM. Elby, Théret, Langlois, Delpierre, Pierrin, sénateurs ; Taillandier, Appourchaux, députés ; Le Gentil d'Estruval, G. Jourdain, A. Bataille, Goré, G. Harduin, C. Corne, P. Bacheiet, G. Decrombecque, G. Lefort, Savagner, M. Bouton, Durand et L. Malpeaux, secrétaire, le vœu suivant avait été adopté : « que les importations de sucre soient immédiatement contingentées, conformément aux besoins de la consommation française. »

Une délégation de parlementaires et de membres de la Fédération, conduite par M. Lefebvre du Prey, avait remis ce vœu à M. le ministre de l'Agriculture. Il lui demandant de bien vouloir prendre d'urgence les mesures commandées par la situation sucrière et, sur la promesse qui lui avait été faite, elle s'était inclinée devant le désir du ministre qui, voulant ahoutir et pour éviter tout mouvement spéculatif, demandait de surseoir à toute publication.

Le vœu de la « Fédération » a reçu entière satisfaction. Ainsi que nous l'avons dit hier, le gouvernement en effet, vient de décider le contingentement des sucres, en se basant sur les considérants du vœu, à savoir : qu'il faut sauvegarder la culture de la betterave indispensable à l'économie nationale.

Ce résultat est tout à l'honneur de la Fédération des Sociétés Agricoles.

APRÈS LE VOYAGE de nos Agriculteurs au Danemark

D'heureuses innovations au sein du Groupement des producteurs de lait et de fruits de l'Avesnois

Nous avons déjà montré, à la suite du voyage d'étude fait au Danemark par quelques agriculteurs de l'AVESNOIS, les enseignements précieux que nous donne ce petit pays remarquablement organisé pour la vente de sa production agricole.

L'étude des méthodes appliquées au Danemark ne sera pas sans profit pour l'Avesnois. Si au point de vue de la production nos herbages ont peu à apprendre des Danois, il n'en n'est pas de même en ce qui concerne la vente, telle qu'elle est organisée dans cette nation essentiellement agricole où la coopérative joue un rôle de tout premier plan.

Avant de songer à adapter à notre région la méthode danoise selon laquelle le cultivateur ne s'occupe exclusivement que de sa ferme laissant aux coopératives le soin de transformer et de vendre ses produits, il convient d'étudier l'opportunité d'une telle organisation dans notre pays.

Les personnalités du monde agricole qui accompagnèrent M. LOUCHEUR au Danemark, agiront, en rédigeant leurs conclusions, qu'avec modération et pondération. Le régime qu'ils ont étudié au Danemark est certes bienfaisant à certains égards, mais ce qu'ils ont surtout retenu du voyage c'est l'utilité d'une organisation commerciale, c'est une œuvre de longue haleine.

Sous l'impulsion et grâce aux conseils des membres de cette mission dont le but est pleinement atteint, l'Avesnois peut, sagement, lentement, s'orienter vers une meilleure économie agricole.

Jelons un regard au sein du Groupement des Producteurs de lait et de fruits de l'Avesnois, nous en aurons aussitôt l'assurance.

LA COMPTABILITÉ

M. LADEN, l'actif président du Groupement n'a pas tardé à se mettre en campagne.

Depuis son retour, il a multiplié les réunions dans les villages comme dans les villes pour aller exposer aux membres de la société les enseignements qu'il a puisés au Danemark.

Le labeur ingrat, mais généreux qu'il s'est imposé a déjà porté ses fruits.

Des membres du groupement, aux quels il a rendu visite, M. Laden a d'abord obtenu une première amélioration : l'organisation dans chaque ferme et la tenue d'une comptabilité très stricte.

Agriculteurs comme herbagers ont gardé cette tendance de vivre en dehors des méthodes modernes de contrôle. Les danois eux, ont compris l'utilité de la comptabilité non pas seulement au point de vue personnel, mais au point de vue général.

Les livres de compte de l'éleveur danois ne lui permettent pas seulement de connaître le prix de revient de ses produits et d'établir judicieusement le prix de vente, ils constituent aussi, au regard de l'Etat, un moyen de contrôle de la situation de l'agriculteur.

Nous avons dit qu'un crédit de 35 millions de couronnes avait été voté par le parlement danois en faveur des agriculteurs pour leur permettre de faire face au paiement de leurs contributions.

Ce crédit n'a été voté que parce que on s'est rendu compte de la situation déficitaire des herbagers, en examinant leur comptabilité. Les chiffres en l'occurence pèsent plus que les doléances et les considérations. Ils font foi.

Sans envisager actuellement un tel usage, il faut reconnaître que la tenue d'une comptabilité dans chaque ferme est une heureuse mesure dont les herbagers apprécieront rapidement les bienfaits.

Ils sont incontestables. On devine quel puissant argument cette comptabilité aurait constitué si, lors de la fameuse « grève du lait », tous les fermiers avaient présenté leurs livres de compte à l'appui de leurs revendications.

Une organisation spéciale a été prévue dans chaque section du groupement, pour l'éducation de l'herbager-comptable et le contrôle de ses livres.

L'ORGANISATION DES JEUNES

C'est un projet depuis longtemps caressé par M. Laden et qu'a fait mûrir le voyage au Danemark.

Bientôt les jeunes gens, dont les parents font partie du groupement des Productions auront une organisation analogue à celle des « anciens ». M. Laden, après avoir admiré les bienfaits de l'instruction technique acquise par les jeunes gens danois, désire, que dans l'Avesnois, les jeunes gens apprennent à connaître leurs intérêts, à se réunir pour en discuter avec modération et sagesse. Il a lancé l'idée des « Sections de futurs cultivateurs ». On l'a accueillie partout avec empressement. D'accord avec la direction des Services agricoles, M. Laden se propose de mettre à la disposition des jeunes, groupés en sociétés dans chaque commune, des vergers d'études et des champs d'expérience. Comme leurs aînés, les jeunes bénéficieront de conférences, ils tiendront leurs réunions où ils apprendront à exposer raisonnablement leurs idées.

Les bases de ce groupement sont jetées. Déjà des sections se constituent. « Par cette mesure, nous disait M. Laden, nous avons espoir de voir des jeunes gens se mettre en valeur : un esprit nouveau se manifestera au sein de notre groupement qui acquerra une nouvelle vitalité dont profiteront les jeunes générations appelées à nous succéder et auxquelles nous pourrons en confiance laisser le soin de diriger les destinées agricoles du pays ».

LA LUTTE contre le doryphore

Une conférence de M. Vezin, directeur des Services agricoles

A l'occasion de l'assemblée générale annuelle de la Société d'agriculture d'Hazebrouck, M. Vezin, directeur des services agricoles du Nord, a fait hier une très intéressante causerie sur le doryphore, l'insecte ravageur de la pomme de terre. On peut être inquiet du développement rapide de ce terrible insecte et, par répercussion, des mesures de protection prises par les Anglais, mesures pouvant interdire toute exportation en Grande-Bretagne. La culture de la pomme de terre tient une belle place en Flandre que l'auditoire a suivi avec beaucoup d'intérêt la conférence de M. Vezin.

Après avoir décrit l'insecte aux divers stades de sa transformation le conférencier a fait ressortir les dégâts catastrophiques qu'il peut provoquer.

Le doryphore est très redoutable. Rongeant les feuilles de la pomme de terre, il empêche la formation des tubercules. Si on ne le détruit pas dès sa première apparition, il se multiplie avec une telle rapidité qu'en pu de temps la récolte est perdue. Ce ravageur est une des pires calamités de l'agriculture.

L'EXPANSION ACTUELLE EN FRANCE

C'est en 1922 que l'on s'est aperçu de la présence du doryphore en France, à l'ouest de Bordeaux. Il a dû être introduit avec les provisions de bouche des troupes américaines à la fin de la guerre.

N'ayant pas été signalé de suite, il avait déjà constitué de nombreux foyers. Aussi, n'a-t-il pas été possible de le détruire et même d'arrêter son extension qui atteignit en 1928 les départements des Landes, du Lot-et-Garonne, du Gers, de la Dordogne, de la Charente-Inférieure, de la Charente, des Deux-Sèvres, de la Haute-Vienne, de la Vienne et de la Corrèze. Il envahit ensuite tout le Massif Central. On espérait l'arrêter à la Loire, mais le doryphore apparut cette année dans le Loiret, la Sarthe et la Mayenne. C'est qu'il franchit de longues distances, porté par le vent, les trains, les automobiles, etc...

Il faut bien souhaiter ne pas le voir de si tôt dans les Flandres. Mais on n'ose espérer qu'il n'y arrive jamais.

LES PRÉCAUTIONS A PRENDRE

Et l'an prochain, dès le début de la végétation de vos pommes de terre, vous les examinerez pour voir si aucun insecte semblable ne s'y trouve.

Les insectes parfaits sont surtout faciles à trouver quand la température s'est un peu élevée : ils montent à la partie supérieure des feuilles pour s'alimenter, alors que le matin ou quand il pleut, ils se cachent à la base des plantes.

Les pontes sont plus difficiles à découvrir, car elles se trouvent à la face inférieure des feuilles.

Les larves sont, contrairement aux insectes et aux pontes, assez faciles à trouver ; c'est sur elles surtout que doivent se porter les efforts.

Une ponte donne naissance à une colonie dont les larves s'attaquent au pied sur lequel elles sont nées. Même si elles sont peu nombreuses, elles y causent des dégâts visibles de loin, les feuilles sont plus ou moins rongées sur les bords et certains pieds peuvent même être complètement défeuillés.

L'agriculteur doit profiter des binages pour faire un examen sérieux de ses champs, car lorsque les plantes ont pris un grand développement, la recherche des foyers devient difficile.

MOYENS DE DESTRUCTION

Le ramassage est le seul procédé de destruction totale très efficace, surtout quand il est fait sur un foyer récent. Il doit être effectué avec le plus grand soin.

Lorsque le foyer est peu étendu, on complète le ramassage par les opérations suivantes :

Incinération des fanes en les entourant de paille imbibée de pétrole.

Désinfection du sol en répandant avec un arrosoir ordinaire un bidon de cinq litres d'essence poids lourd par mètre carré.

Lorsque l'insecte s'est développé en abondance dans une région, il devient nécessaire de traiter des surfaces importantes par des pulvérisations de produits arsenicaux.

CONCLUSION

Il est nécessaire d'instruire dès maintenant les populations agricoles, afin que le plus petit foyer de doryphore venant à se former dans notre région soit aussitôt connu et par suite détruit.

Si l'on croit avoir trouvé le doryphore à l'état de larves ou d'adultes, en avertir immédiatement la Direction des services agricoles, 10, rue des Vieux-Murs à Lille.

Ne jamais envoyer des insectes vivants qui peuvent s'échapper et créer de nouveaux foyers. Aussitôt recueillis, les mettre dans une bouteille contenant de l'alcool, de l'eau-de-vie ou de l'essence.

Avec de la bonne volonté, on peut détruire définitivement les foyers découverts peu après leur formation.

Ne perdons pas confiance, mais surveillons toutes les cultures de pommes de terre.

2 centimes par jour avec la FARINE de VIANDE Stérilisée "SARIA"
Vos poules pondent en abondance
Exigez la chez votre grainetier
Pour tous renseignements, s'adresser à notre représentant **M. VUYLSTEKER**, 69, **Rue de Rome, ROUBAIX.** 7159

Echos et Informations

LE DÉVELOPPEMENT DU CRÉDIT AGRICOLE

agriculteurs font de plus en plus appel au Crédit Agricole, c'est ainsi que les prêts à moyen terme qui s'élevaient à 89 millions en 1925 ont atteint 600 millions au 31 décembre 1930 ; les prêts à long terme sont passés pendant le même temps de 385 millions à 965 millions de francs.

RÉDUCTION DE LA TAXE A L'ABATAGE

La proposition de loi suivante du sénateur Camille Chautemps a pour objet une réduction de la taxe à l'abatage :

Article 1er : Les taux de la taxe d'abatage sont ramenés à partir de la promulgation de la présente loi, à ceux prévus par la loi du 14 avril 1925 : veau et mouton 0 fr 15 par kilo de poids vif de l'animal ; porc, bœuf et cheval 0 fr. 10 par kilo de poids vif.

Article 2 : Lorsqu'un cultivateur met en vente une portion d'un animal abattu et utilisé en partie pour sa propre consommation, il est perçu une taxe de 0.55 pour cent sur le prix de la vente effectuée.

POUR LES VICTIMES DES CALAMITÉS AGRICOLES

Une proposition de résolution tendant à inviter le gouvernement à déposer un projet de loi portant création d'une Caisse d'assurance, de réassurance et de protection en faveur des victimes des calamités agricoles, a été présentée par M. le sénateur Michel.

SURPRODUCTION ET SOUS-CONSOMMATION

« Il semble, dit M. Daudé-Bancel, qu'avec les excédents « prévisibles » de blé provenant de la récolte 1931-1932, il y aura par le monde environ 150 millions de quintaux de blé excédentaires. Mais on oublie les 5 à 600 millions d'être humains qui, en Chine, aux Indes et autres lieux, meurent de faim ou sont sous-alimentés ».

L'invention la plus récente d'Axelrod dans le domaine de la fabrication du fromage

Actuellement, bien des changements économiques ont lieu, les trésors du passé, les traditions, tout l'héritage de nos ancêtres se modifie et se transforme rapidement, tandis que des hommes nouveaux, par leur propre mérite ou par des travaux remarquables, enrichissent la science, les arts et l'industrie. Pour cette raison, nous tenons à relater une récente invention dans le domaine de la fabrication du fromage.

Cette invention est due à M. Alexandre AXELROD, ce bactériologue et ingénieur de génie, connu déjà dans le monde entier par ses savantes recherches sur le Yoghourt et ses découvertes dans le domaine de la laiterie. Stimulé par METSCHNIKOFF, l'éminent directeur de l'Institut Pasteur, M. AXELROD a fait des études approfondies sur le Yoghourt ; il a inventé la technique de la culture et de la production du Yoghourt telle qu'elle s'est maintenue jusqu'à nos jours dans le monde entier.

Les dernières recherches de ce savant étaient de pouvoir utiliser le lait entier sans aucune perte dans la fabrication du fromage, car jusqu'à maintenant, sous la dénomination fromage, on entendait un dérivé du lait composé de matières grasses et de caséine, et pour apprécier un fromage, on se contentait de comparer les différences dans la proportion de ses deux composants, matière grasse et caséine. Or, une particularité essentielles du nouveau fromage d'AXELROD, qui en fait sa grande supériorité, c'est qu'en plus des deux composants, matière grasse et caséine, il contient tous les autres éléments du lait soit, sels minéraux, phosphates, albumine soluble, toutes les vitamines, acide lactique et lactose que les autres fromages n'ont pas parce qu'ils sont éliminés avec le petit lait.

Donc, ce nouveau fromage représente un produit qui contient tous les composants du lait complet sous une forme saine et savoureuse ; en plus, par rapport à l'albumine primitive du lait frais qu'il contient, ce fromage n'est pas seulement plus digestif, mais encore plus assimilable que les autres fromages, et peut être supporté facilement par les estomacs délicats.

Ce nouveau fromage est aussi un progrès qui, en principe, ouvre des possibilités économiques nationales et pratiques. L'industrie laitière a donc su profiter de cette récente invention, et nous présente un produit réalisé par le procédé d'AXELROD, sous la marque « **CREMLAC** ». Ce fromage est d'une pâte molle, d'un goût agréable, d'une bonne conservation et ne provoquant pas de fermentation intestinale.

Nul doute que « **CREMLAC** », par ses qualités précieuses, saura vite conquérir une place sur le marché.

AVIS IMPORTANT CONCERNANT LA MAIN-D'ŒUVRE AGRICOLE

MM. les cultivateurs et herbagers sont invités, comme les années précédentes, à présenter dès maintenant leurs demandes de main-d'œuvre pour la saison prochaine.

Il est de leur intérêt de profiter des facilités que leur offre la situation actuelle, qui permet une sélection meilleure des ouvriers et servantes ; en même temps qu'il est de l'intérêt général de faciliter dès à présent, dans la mesure du possible, le placement de la main-d'œuvre disponible.

Les intéressés sont donc priés de s'adresser sans tarder au Bureau départemental de la Main-d'œuvre agricole, 116 rue de l'Hôpital-Militaire, à Lille, qui peut leur procurer des ouvriers et servantes, et se tient à leur disposition pour leur fournir tous les renseignements nécessaires.

Un fromage de chez nous

Vous aimez certainement le Maroilles. Demandez donc chez votre épicier le Maroilles « Mon Favori ». Il est toujours fait à point : sa pâte est onctueuse et son parfum juste ce qu'il faut. De plus chaque boîte contient un Bon-Prime.

FEUILLETON DU 8 DÉCEMBRE. — N. 51

LA VIERGE à l'étrange regard

par Olivier DUVERGER

— Ne me connaissez-vous pas assez ?

— Non, pas suffisamment encore ! Voyons, qu'est pour vous M. Châtelard ?

— Mon tuteur datif.

— Avez-vous pour lui quelque affection, quelque reconnaissance ?

— Je n'ai jamais pu avoir de sympathie pour l'homme qui m'a appris la mort de mon père.

— Ce n'était point sa faute !

— Sans doute, mais un sentiment ne se commande pas. Il s'éprouve.

— Et pour Varpié, votre oncle ?

— Comment avez-vous dit ? Varpié mon oncle ?

— Oui, votre oncle.

— Où avez-vous appris que Varpié fut mon oncle ?

— Le malheureux l'a dit lui-même, en arrivant en gare de Marseille à votre poursuite.

— Il a menti. Il n'a jamais été mon oncle. Ah ! je comprends tout maintenant ! Je marche de surprise en surprise.

— Pourrais-je savoir ?

— Plus tard ! ami, soyez raisonnable.

Jacques haussant les épaules dans un geste de découragement regretta.

— Puisqu'il le faut, j'attendrai encore pour savoir, pour tout savoir. N'ai-je pas déjà assez attendu !

Elle pressa sa main pour excuser, pour se faire pardonner sa discrétion.

— Ne m'en voulez pas, grand ami si cher, donnez-moi le temps de mettre de l'ordre dans mes idées. J'en ai un réel besoin ! Lorsque j'aurai assemblé mes pensées, je pourrai vous faire un récit complet de ma vie, de ce que j'en sais, de ce que j'en ignore mais que je suppose. Faites-moi confiance. N'avez-vous pas cru tout ce que l'on vous a dit ? Vous pouvez bien me croire. Vous qui avez cru Varpié lorsqu'il vous a dit que j'étais sa nièce.

— C'est un reproche ?

— Oh ! non, une simple remarque, ajouta-t-elle, taquine.

Il se défendit :

— Ma croyance était toute naturelle. Les faits s'enchaînaient si bien les uns aux autres pour me convaincre d'une fausse réalité ! Réfléchissez votre inquiétude dans le vagon, votre disparition du train, vos efforts pour me fuir à Nice, votre indifférence le lendemain de ce Carnaval après les doux moments de la nuit de la redoute, n'étaient-ils pas suffisants pour vous accuser à mes yeux du vol pour lequel je vous savais sous le coup d'un mandat d'arrêt ?

— Comment aurais-je pu partager votre émoi, cette nuit de rêve au bord de la grève, sous le ciel si doux si j'avais été coupable ! Y avez-vous réfléchi ?

— Votre conduite m'apparaissait toute calculée ! Votre émotion, votre abandon, votre timidité charmante me parurent, après, en y songeant voulus, pour endormir ma défiance mise en éveil par votre attitude, avouez-le pour le moins étrange et que vous ne pouvez vraiment pas expliquer.

— Si !

Tendrement, la jeune fille, laissant tomber sa tête sur l'épaule de Jacques lui murmura à l'oreille cet aveu qui le remplit de joie.

— Je vous fuyais parce que je craignais ce qui arrive ! J'avais peur de vous aimer ?

— Grand merci ! Et vous le regrettez ?

— Mais non ! Vilain ami. Comprenez-moi. Je craignais de vous aimer, j'avais peur, oui de m'attacher à vous, sans être sûre de vos sentiments. Vous aviez été avec moi aimable et galant comme tout homme l'est envers une femme, par simple correction. Moi, qui suis seule au monde depuis que mon père a disparu, j'avais, j'ai besoin d'avoir un grand cœur qui m'aime. Vous vous êtes présenté sur mon chemin, sur ma route et vous m'avez séduite par tout votre être. Si j'ai lutté, si j'ai résisté, si je vous ai fui c'est que je ne voulais pas inutilement souffrir. Je savais qui vous étiez, vous m'aviez vue chez les Aiglun, il nous était facile de nous retrouver si nous le désirions, si notre cœur ne nous avait pas trompés, et la meilleure preuve que j'avais raison ne l'avons-nous pas en ce moment, dites, ami, ami bien cher !

Et ce fut elle qui cette fois offrit ses lèvres tremblantes à la caresse passionnée du jeune homme troublé par cette franche et loyale confession. Heureux de la sincérité de cet amour qu'il avait si ardemment désiré, Jacques s'excusa.

— Pardonnez-moi tous mes soupçons, toute mon injustice. J'ai eu tort de douter de vous, de croire aux circonstances acharnées à réunir contre vous un faisceau d'accablantes présompt