Réveil Agricole

Dans la crainte d'une disette de fourrages

La pluie tant attendue par les agricultures est enfin venue, mais en quantité tout à fait insuffisante. Hormis les céréales d'hiver, la situation des autres cultures, et particulièrement celle des prairies artificielles et des pâtures reste très critique.

Et tout de suite se pose le grave problème de l'alimentation du bétail.

Autrefois, les agriculteurs, non initiés aux méthodes des cultures modernes, n'avaient guère la possibilité de se défendre contre la sécheresse, leurs troupeaux subissaient alternativement des régimes d'alimentation copieuse et de disette, d'accroissement et de réduction du nombre des têtes.

Comme conséquence, les diverses utilités que nous fournissent les animaux, lait et viande, ou étaient très abondants ou devenaient rares. Le plus grave après une année de disette, était que les exploitants, se trouvaient au début de la campagne suivante, en présence d'un déficit d'animaux qu'il leur fallait combler par des achats, opération doublement mauvaise, car après avoir tout vendu à vil prix ils devaient remonter leurs étables dans des conditions toujours très onéreuses.

Dans une communication que vient de publier sur cette question d'actualité, « le Bulletin de l'Office de Renseignements agricoles » du Ministère de l'Agriculture, il est donné de judicieux conseils pour parer à la disette fourragère, nous en extrayons les passages essentiels :

En période de sécheresse, il faut s'efforcer de conserver tous les bons animaux et les bien nourrir

Pour aboutir à ce résultat, il faut agir sans retard sur la production des prairies, des racines, des fourrages annuels, et modifier si besoin est, le rationnement des animaux, en effectuant des substitutions alimentaires.

On sait qu'une absence prolongée de pluie devient surtout grave lorsqu'elle se produit à un moment où les reserves d'humidite des couches profondes du sol sont faibles, ce qui se traduit par une diminution notable du débit des sources et des cours d'eau

On sait encore qu'une longue periode de secheresse est d'autant plus preoccupante qu'elle se manifeste tôt, fin de l'hiver et premier printemps.

Or, il n'a pas plu, pour ainsi dire, depuis le 15 Février, comme d'autre part l'été et l'automne 1937 ont été marqués par une pluviosité très modérée, il en résulte que les terres de labour comme les prairies, sont déjà aussi sèches qu'en plein été. Et il faut craindre, écrit le redacteur du « Bulletin », que les effets de cette sécheresse ne soient durables.

Comme conséquence, nous le repetons, il faut tout mettre en œuvre pour atténuer la disette fourragère qui peut en résulter.

Pour ce qui a trait aux prairies artificielles et naturelles, il est désirable là où la chose est possible, de pratiquer leur irrigation. Il sera également sage d'appliquer dès que possible, sur les prairies dont le sol est reste un peu frais, de 150 à 200 kilos de nitrate de soude ou d'ammonitrate.

Il est superflu de rappeler que la fenaison devra être opérée avec le plus grand soin, en manipulant le moins possible les fourrages de façon à éviter la chute des feuilles déjà trop séchées. L'usage des perroquets, des moyettes, du salage etc., constituent des pratiques très recommandables. Mieux vaut rentrer les fourrages dans une grange, sous un hangar, que de les mettre en meules, les pertes sont toujours réduites au minimum.

Les prairies naturelles bénéficient aussi très largement d'une application d'Azote, soit 150 à 200 kilos de nitrate ou d'ammonitrate à l'hectare appliqués l'été. Une pluie même légère fait jouer cet azote.

Sur les terres de labour il est possible dans notre région, de répéter et de réussir des semis de betteraves fourragères, de rutabagas, de carottes fourragères, jusqu'au 15 juin. Ceci concurremment avec les semis de fourrages annuels d'été. La levée des diverses graines sera facilitée si on les fait préalablement tremper pendant 15 à 20 heures dans de l'eau additionnée d'un dixième de purin. Séchées en les pelletant avec du phosphate naturel, elles seront ensuite facilement semées, soit au semoir, soit à la volée.

D'Avril à fin Juillet, on peut effectuer de 15 en 15 jours, des semis successifs, en vue d'obtenir au bout de trois mois, des fourrages verts ou secs. Les mélanges suivants sont préconisés :

En Mai-Juin : vesce 75 kilos ; pois

En Juin : vesce 40 kilos ; pois 30 kilos; 60 kilos ; moha 10 kilos ; avoine 20 kilos. moha 10 kilos ; maïs 15 kilos.

En Juillet : vesce 30 kilos ; pois 25 kilos ; moha 10 kilos ; moutarde blanche 10 kilos.

En Septembre, du trèfle incarnat et du seigle fourrage pour consommer au premier printemps.

Aussitôt les gerbes de céréales d'hiver enlevées, le déchaumage étant effectué, on peut réussir une culture derobee de raves, pratique courante dans le centre, l'Ouest et le Sud-Ouest, qui gagnerait à être généralisée lorsque l'on craint un déficit dans les cultures fourragères.

Cette culture fournit pendant la première partie de l'hiver et parfois jusqu'au printemps, une nourriture verte excellente, sous forme de racines, de collets ou même de tiges florales.

En raison de la pénurie de fourrages secs pour l'hiver, il paraît rationnel d'envisager l'ensilage d'une fraction importante de fourrages verts dont on disposera, soit en silo-tour, soit plus simplement sur une plate-forme établie à cet effet, soit en fosse. L'emploi de coffrages en bois — méthode finlandaise exposée précédemment — permet d'obtenir une pression plus uniforme de la masse ensilée, les pertes en matières alimentaires sont réduites au minimum.

Cette pratique de l'ensilage peu courante en France, est particulièrement précieuse pour les années de mauvaise récolte de fourrage sec, comme c'est le cas cette année.

On peut conserver dans ces silos toutes les plantes fourragères : herbes des prairies, regains tardifs, dernières coupes d'artificieles, seigle, fourrage, incarnat, maïs, choux fourragers, feuilles et collets de betteraves, ainsi que les pulpes de sucrerie et de distillerie.

Se rappeler que les chevaux s'accomodent moins bien que les bovins et les ovins, des fourrages ensilés. Il conviendra de les habituer peu à peu à cette nourriture ; ne pas dépasser 10 à 12 kilos par jour, par 600 kilos de poids vif, et maintenir dans la ration un minimum de 5 kilos de paille et 3 kilos de bon foin.

LABOR.

Avec les betteraviers du Cambrésis

Nous sommes en pleine période pendant laquelle va se décider du succès de cette importante culture de notre région, la betterave... Les semis ont réussi et par les champs, de longues zébrures vert-tendre partagent la terre... les petites pousses serrées l'une contre l'autre sont autant de betteraves parmi lesquelles le bineur aura à faire son choix.

Il faudra « démarier » les betteraves et ne laisser sur un espace donné qu'un nombre convenu de pousses. Ainsi, les plantes pourront-elles se développer à souhait, grossir dans une terre aérée.

Les premiers travaux : le binage. (Ph. Réveil)

Qu'arriverait-il si cette opération ne se faisait pas ou pas à temps ? Ce que nous avons connu lors des fameuses grèves agricoles, la perte totale des champs de betteraves qui, trop serrées, envahies par les mauvaises herbes, ne peuvent être d'un rapport sérieux.

Pour ce travail qui doit être mené rapidement et qui se trouve constituer une spécialité, il est fait appel à des saisonniers : les betteraviers, dit-on communément.

La campagne dure environ trois mois à partir de courant mai et, durant cette époque d'activité exceptionnelle, le betteravier ne rechigne pas à l'ouvrage... il faut en mettre un bon coup, c'est son intérêt, c'est aussi celui du cultivateur qui lui a fait confiance.

A 5 h du matin, l'équipe est sur le terrain et binettes en main ils prennent possession de leur ligne et commencent leur labeur à un rythme qui surprend.

Et durant douze heures, le travail se poursuivra incessant, coupé par de rares pauses pour manger ou boire un coup.

Dans nos régions, on laisse une plante tous les trente centimètres, soit trois au mètre... 60 000 à l'hectare. Ce dur travail qui fatigue bras et jambes et qui « casse les reins » — notre cliché montre la position de bineurs — est bien intéressant à voir pour le profane, même pour le cultivateur Et celui que nous avons rencontré nous disait sa fierté et sa confiance dans une équipe habituée, revenant chaque année et originaire d'Iwuy

Pour démarier une betterave il faut donner quatre coups de binette et des coups adroits, sûrs ; il faut, en effet, dans le tas de pousses qui doivent être sacrifiées, laisser une plante, une seule... et un bon bineur ne met jamais la main ou presque, pour arracher une herbe... toujours c'est l'outil qui marche, vite, qu'on a à peine le temps de compter les gestes.

Et l'équipe va son train... répartie en quinconce, chaque membre, homme ou femme, s'occupant de sa ligne et avançant rapidement à une vitesse qui surprend... une personne pouvant biner un hectare en quatre jours.

Les betteraviers que nous avons ainsi suivis dans leur travail, finissaient les quinze hectares de l'exploitation et s'apprêtaient à partir vers l'Est, poursuivre leur tâche qui les retiendra jusque la mi-juillet.

Après eux, un mois plus tard, une autre équipe viendra opérer un sarclage, travail plus rapide que le démariage qui aura pour but d'aérer la terre et de supprimer les mauvaises herbes une nouvelle fois et ainsi, les quelque quinze opérations qui constituent la culture de la betterave seront terminées... Puisse le temps être beau, les conditions favorables, pour que viennent de grosses racines...

AGRICULTURE — COMMERCE — INDUSTRIE

MODERNISATION DANS LES FERMES

Une démonstration d'ensilage de fourrages verts a été faite à Landrecies

MM. MARTIN et MARACHE procédant au tassement de l'herbe dans le silo en partie garni de sa hausse. (Ph. Réveil)

La campagne que M. Martin, professeur d'Agriculture a menée depuis quelque temps dans l'Avesnois pour doter les exploitations herbagères de silos modernes pour la conservation des fourrages a porté ses fruits. Actuellement une douzaine de fermes sont dotées de silos dont la capacité totale atteint 500 mètres cubes et l'on peut prévoir que le mouvement prendra une ample extension lorsque tous les herbagers auront pu se rendre compte par une année d'expérience des avantages de l'expédient pour assurer pendant l'hiver à leurs bestiaux une nourriture naturelle et propre à donner une amélioration de la production laitière.

La séance d'enlisage

M. le professeur Martin s'est livré hier à Landrecies dans l'exploitation de M. Marache a une séance d'ensilage à laquelle il avait convié à titre de propagande tous les herbagers de la région que la question intéresse. M. Marache qui est président du Syndicat agricole de Landrecies est un précurseur dans le domaine de l'ensilage des fourrages. Il a construit dans sa ferme six silos de 16 mètres cubes chacun ; c'est-à-dire un équipement modèle et important.

M. Martin exposa les conditions de l'ensilage et la méthode a employer. Son discours fut suivi avec intérêt par les herbagers présents eu au nombre desquels MM Durœulx, président du Syndicat de Défense des Pommiers.

On procéda au remplissage d'un silo avec de l'herbe de prairie. L'herbe, tassée avec soin, fut arrosée par paliers d'une solution d'acide chlorhydrique exempt d'acide arsénieux. Le silo fut exhaussé par une superstructure en bois, une « hausse » de 1 m. 75 de hauteur, qui fut également garnie d'herbes. Dans quelques jours, six au plus, l'herbe contenue dans la hausse sera tassée au niveau du silo et l'on pourra recouvrir celui-ci d'une calotte de terre de 30 centimètres environ d'épaisseur.

L'herbager, son silo rempli, peut attendre l'hiver sans inquiétude. Quand la neige recouvrira la campagne, que la végétation sera anéantie dans les pâtures, il aura toujours une réserve d'herbes dans ce silo que l'on a baptisé du nom expressif de « Boîte à Albumine ».

Conseils aux Aviculteurs

La contamination des œufs

D'une étude récemment publiée par le ministère de l'Agriculture des Etats-Unis et due à une sommité bactériologique de ce pays, Mrs Penington, il ressort que les œufs introduits en chambres froides pour être conservés un temps plus ou moins long sont souvent dépréciés du fait de leur contamination antérieure par des microbes ou des moisissures.

En recherchant l'origine des microorganismes trouvés dans les œufs, l'éminente doctoresse a établi très nettement, par des expériences consistant à faire varier les modes d'emballage et les conditions de transport, que les altérations étaient impotables à la poussière qui pénètre facilement dans les caisses à claire voie.

Cette poussière contient pour ainsi dire normalement des spores de Cladosporia de Penicillium, d'Aspergillus, et en un mot de tous les champignons qui se développent sur les plantes et sont les auteurs des si nombreuses maladies cryptogamiques dont les cultivateurs ont à se plaindre.

La pénetration dans les emballages est d'autant plus prononcée et atteint un nombre d'œufs d'autant plus grand, que les caisses sont exposées occasionnellement à un vent violent chargé de sable ou à un simple courant d'air qui déplace les spores dont le bois, la paille ou la fibre de bois sont plus ou moins recouverts.

Les emballages servant à nouveau à des transports, sans avoir été nettoyés, sont ceux dans lesquels la contamination est la plus grande, ceux qui sont faits avec du bois insuffisamment sec sont aussi très mauvais.

Les altérations avant l'entrée en frigorifiques s'accentuent forcément au cours de la conservation, et d'autant plus que celle-ci est plus prolongée N'employer pour le transport des œufs que des caisses en bois sec et à parois pleines et de la paille ou de la fibre de bois absolument propres semble nécessaire

Mais on ne doit pas oublier que l'œuf souillé par les excréments de la poule et exposé à l'humidité comme cela arrive souvent à la devanture des boutiques peut être contaminé en trois jours des bacilles pathogènes et en particulier par le B. Coli, aussi bien que par des champignons.

La condensation qui se produit à la surfroide — condensation qui varie suivant l'état hygrométrique et la température de l'atmosphère — est la cause adjuvante de la contamination si fréquente de ces œufs.

Les recommandations des détaillants pour que soit rendu impossible le mélange des œufs de « frigo » avec des œufs frais, sont pleinement justifiées.

Paul DUBUS.

RÉPONSE A DES DEMANDES

M. Mondy Jules, 50 rue Desaix à Roubaix. — On rencontre assez souvent en élevage des phénomènes semblables à ceux que vous nous signalez, mais nous n'avons jamais eu l'occasion de constater une nichée complète de lapereaux comme la vôtre ou sur 4 sujets trois n'ont qu'une oreille et le quatrième pas du tout.

Ce fait doit être assez rare.

Le garde-chasse X. de W. — Nous publions aujourd'hui un article sur l'élevage des perdreaux, qui peut s'appliquer aux faisandeaux.

P. D.

L'ÉLEVAGE DES PERDREAUX

Les perdrix ne font souvent qu'une ou deux couvées par an, composées de 12 à 16 œufs, le nid consiste en un trou creusé dans la terre et matelassé grossièrement d'herbes et de feuilles. L'incubation dure 30 jours : pendant ce temps et après l'éclosion, le mâle déploie la plus tendre sollicitude pour la mère et les petits.

Il existe plusieurs variétés de perdrix dont deux surtout sont très communes en France : la grise et la rouge.

La perdrix grise est la plus répandue en France, en Belgique et en Hollande

Toutes les perdrix sont faciles à domestiquer, mais elles pondent difficilement en captivité et il faut pour cela leur laisser une certaine liberté.

Au moment de la fauchaison des foins beaucoup de nids de perdrix sont détruits involontairement par les moissonneurs et on peut tirer partie des œufs de ces nids abandonnés en les confiant à des poules naines ou à une couveuse artificielle. Nous avons vu des œufs de perdrix ramassés dans la matinée, mis en couveuse le midi et éclos le soir ; ils étaient bien entendu sur le point d'éclore quand on les a trouvés.

L'élevage des perdreaux se pratique tout à fait comme celui des faisandeaux Si l'incubation des œufs se fait aisément en couveuse artificielle, il est néanmoins avantageux d'avoir des poules de races naines pour conduire les jeunes.

Lorsque les perdreaux sont éclos, il faut les retirer au fur et à mesure et les placer dans un panier garni de coton cardé pour maintenir dans ce nouveau nid une température douce et égale

Quand l'éclosion de tous les œufs est terminée, la poule et les petits sont placés dans une boîte dont voici la description : longueur 1 m. 70 environ ; largeur, 0 m 50 Cette boîte est à deux compartiments séparés par une rangée de barreaux en bois espacés entre eux de cm. environ. Le compartiment dans lequel la poule doit être placée a 50 cm carrés Il est recouvert d'un dessus à charnières, construit en forme de toit pour empêcher l'eau de pénétrer à l'intérieur ; l'autre partie est recouverte d'une claie mobile au travers de laquelle on peut jeter la nourriture.

Aussitôt que les perdreaux ont la force la passent par les barreaux qui forment la séparation pour se promener dans la partie qui leur est destinée Le sable de la boîte d'élevage doit être recouvert de sable fin. La premier jour, les perdreaux n'ont besoin d'aucune nourriture et celle-ci se composera exclusivement d'œufs durs hachés les jours suivants ; par la suite on pourra ajouter un peu de jaune d'œuf haché avec du pain rassis et des feuilles de salade On peut employer également certaines pâtées composées spécialement pour cet élevage et vendues dans le commerce.

Cet élevage n'est intéressant que si l'on a à sa disposition des œufs de fourmis à discrétion.

La perdrix a toujours passé pour un excellent gibier, très estimé des gastronomes. Sa chair a peut-être moins de fumet que celle du faisan, mais on s'en lasse moins vite.

La vieille perdrix doit être cuite à la casserole, avec des choux, aux lentilles etc.. ; à la broche, elle serait trop dure.

Les jeunes perdreaux se mangent rôtis leur chair est tendre, délicate, facile à digérer, d'un goût fin et d'un fumet agréable.

On distingue une jeune perdrix d'une vieille, à la dernière plume de l'aile qui se termine en pointe, au lieu d'être arrondie ; à la couleur des pattes qui sont jaunes tandis que chez les vieilles elles sont presque noires. En outre, les pattes sont fines et lisses chez les jeunes et écailleuses chez les vieilles.

La chair des perdrix élevées en captivité est plus tendre et plus succulente que celle des animaux sauvages, mais elle a moins de parfum et son goût est moins relevé ; elle s'éloigne de la saveur du gibier pour se rapprocher de celle de la basse-cour ; ici comme pour le lapin, il manque le parfum de la liberté.

Paul DUBUS.

JARDINAGE PRATIQUE

Les travaux du Mois de Juin

Jardin Potager. — Continuez, en les echelonnant, les semis de pleine terre à récolter en automne et en hiver Semez : chicorée frisée, choux de toutes sortes, ciboules, haricots (les derniers à manger en sec), laitues, navets, poireaux, pois ridés, pourpier, scaroles etc. Repiquez les semis à point. Recueillez les graines mûres des légumes sélectionnes. Liez les salades bonnes à cueillir ; couchez les fanes des oignons ; ramez haricots et pois. Paillez les planches nouvelles plantées ou semées. Multipliez les arrosements : binez et sarclez Buttez les pommes de terre. Abritez et repeignez coffres et chassis : rangez cloches et paillassons. Récoltez : artichauts, asperges, carottes, choux, choux-fleurs, concombres, épinards, fèves, haricots (de chassis), navets, persil, poireaux, pois, radis, romaines, etc.

Jardin Fruitier. — Pincez et palissez en vert les arbres d'espaliers. Pincez et palissez la vigne ; soufrez (2e fois) et traitez aux bouillies cupriques ; ciselez les raisins. Eclaircissez les fruits et ensachez les plus beaux quand ils commencent à mûrir. Enlevez les filets des fraisiers. Bassinez le feuillage des arbres. Binez. Détruisez les insectes. Récoltez : abricots hâtifs du clos cerises guignes et bigarreaux, fraises à gros fruits remontants, fraises à petits fruits, groseilles à grappe et groseilles à maquereau hâtive.

Jardin d'agrément. — Taillez en vert les aubépines, boules de neige, lilas et autres arbustes d'ornement à floraison printanière, à mesure qu'ils défleurissent. Arrosez, fauchez les gazons Semez encore à mi-ombre et en terre legere, un certain nombre de plantes annuelles à repiquer en Juillet-Août, pour voir fleurir à l'automne : capucines, chrysanthèmes à carène, coréopsis, gilias, immortelles, cinéraire, phlox de Drummond, réséda, soucis doubles etc. Continuez à semer les plantes bisannuelles et vivaces indiquées en Mai. Arrachez et rentrez les oignons de crocus, jacinthes, narcisses, tulipes. Détachez les caïeux : arrachez les griffes d'anémones et de renoncules. Cueillez un grand nombre de fleurs.

PORCS. — J'expédie franco de port et d'emballage votre gare de gros porcs oreilles tombantes assurés un mois contre la mortalité Laitons 2 mois env 135 fr ; Porcs 15 kgs env 140 fr ; Porcs 20 Kgs env 160 fr ; Porcs 25 kgs env 195 fr ; Porcs 30 kgs env 225 fr ; Porcs 35 kgs env 270 fr
EVAUS LACOQUILLE (Dordogne)
9577

LA TENDANCE DU MARCHÉ DU SUCRE

Alors que les semis de betteraves ont eu une levée satisfaisante dans le Nord et le Pas-de-Calais, ils sont moins bien réussis dans la région de Paris et la Beauce.

Le Marché réglementé des sucres reste ferme, ceci doit être attribué dit « Le Fermier » à deux raisons : en tout premier lieu à la nouvelle baisse du franc qui peut entraîner une nouvelle hausse des salaires ; la seconde raison est que l'on a appris que l'Angleterre constituait un stock de sécurité et l'on se demande pourquoi la France ne serait-elle point de même.

La consommation du sucre en France reste satisfaisante.

L'Institut international d'Agriculture de Rome, dans son dernier bulletin, est pessimiste quant à la tendance du marché du sucre.

L'augmentation des superficies emblavées en betteraves serait de 9 à 11 % dans les plus importants pays producteurs de sucre parmi lesquels l'Allemagne, l'Italie, la Pologne, le Royaume-Uni, elle est instable dans les autres pays, sauf en Tchécoslovaquie. En France, on a repris le chiffre de l'an dernier.

Pour l'Europe on arrive à une superficie totale qui dépasse de 8 % la superficie betteravière de l'an passé, et de 21 % la superficie moyenne de la dernière période quinquennale.

Pour l'U. R. S. S., le chiffre du plan est égal à celui de l'an dernier.

Les semailles sont partout terminées par un temps plutôt favorable, mais on n'a pas encore d'informations suffisantes sur les effets produits par le grand abaissement de la température du milieu d'Avril.

LA PRODUCTION DU PLANT DE POMMES DE TERRE

En présence des difficultés de vente des pommes de terre de consommation que l'on a observé à la fin de cette campagne, les réflexions suivantes de M. Brétignière, professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Grignon, méritent de retenir l'attention.

« La culture de la pomme de terre, écrit-il dans « l'Agriculture Pratique », subit une évolution dont il est facile de saisir les diverses manifestations notamment au point de vue commercial ; l'acheteur délaisse de plus en plus les pommes de terre conservées pendant de longs mois ; il désire de la pomme de terre fraîche ; peu importe sa valeur nutritive. La production doit tenir compte de ce desir.

D'autre part, un certain nombre de variétés qui faisaient les délices des consommateurs, disparaissent de la circulation, très sensibles aux maladies de dégénérescence, elles exposaient ceux qui les produisaient à de graves mécomptes Dès que sont apparues des variétés plus robustes, les genres Hollande ont dû abandonner la partie. Enfin, des symptômes encourageants permettraient de penser que l'industrie de la féculerie dont le sort est devenu meilleur, ne se contenterait plus d'utiliser très souvent des restes Elle songerait à partir de tubercules de qualité, exactement comme opère l'industrie sucrière. »

M. Brétignière étudie ensuite les avantages et les inconvénients que présentent les variétés de pommes de terre le plus couramment cultivées, et termine son article par ces lignes :

« Chaque année, pour planter toutes les surfaces que la pomme de terre occupe en France, il faut environ 15 millions de quintaux ; le plant sélectionné en présente la centième partie, c'est-à-dire qu'il y a de la marge pour du bon travail. En admettant que l'on cesse l'importation, c'est plus de 2 millions de quintaux que l'on pourrait produire et écouler en plant sélectionné. Le champ est donc vaste pour faire de la sélection en variétés appropriées.

Échos et Informations

CRÉATION D'UN COMITÉ CONSULTATIF DE L'ENSEIGNEMENT DE L'ELEVAGE OVIN

Par arrêté du 14 Mai 1938, un Comité consultatif de l'Enseignement de l'Elevage ovin, a été créé. Il a pour mission d'élaborer le programme d'enseignement des Ecoles d'Elevage Ovin et d'assurer l'unité de vues et les liaisons nécessaires à son fonctionnement.

UN CONGRÈS DU FROMAGE S'EST TENU A PARIS

Sur l'initiative de la C. G. L., un Congrès du Fromage s'est tenu au siège de la Confédération, 11 bis, rue Scribe, à Paris

Au cours de la réunion, furent discutées de nombreuses questions relatives à l'importation et à l'exportation des fromages.

L'unanimité s'est réalisée quant à la nécessité d'obtenir pour le lait de fromagerie, une protection équivalente à celle dont bénéficie le lait de beurrerie.

UN PARASITE DU BETAIL EN MEURTHE-ET-MOSELLE

Le professeur Marotel, de l'Ecole Vétérinaire de Lyon, vient de découvrir dans les viscères d'animaux, l'agent de l'emphistomose gastrique.

Ce parasite, visible à l'œil nu, a été trouvé sur des animaux de la Meurthe-et-Moselle.

Dans une communication à l'Académie, M. Marotel signale que M. Bézert, vétérinaire départemental à Nancy, s'est mis à l'œuvre pour dépister les animaux infectés et pour assurer la destruction dans les pâtures des petits mollusques qui hébergent et mûrissent les larves et que les animaux absorbent avec les fourrages.

Il s'agirait d'un parasite se rapprochant de la douve, originaire d'Orient.

LE CONGRES DES ECOLES D'AGRICULTURE

Ce Congrès organise par les Syndicats des Directeurs et Professeurs d'Ecoles d'Agriculture et l'Amicale de l'Ecole Régionale d'Agriculture du Chesnoy, s'est tenu à Montargis, les 27, 28 et 29 Mai dernier, sous la présidence de M. Cassez, ministre de l'Agriculture, et de M. Lecomte, inspecteur général de l'Agriculture.

IMPORTATION DE PRODUITS ALIMENTAIRES POUR LES BESTIAUX

L'« Officiel » publie l'arrêté suivant : « Les dispositions de l'article premier de l'arrêté du 31 mars 1938, portant fixation des contingents de produits agricoles à importer au cours des 2e et 3e trimestres de 1938, sont modifiés, ainsi qu'il suit, en ce qui concerne les tourteaux de graines oléagineuses.

» Numéros du tarif : ex 166. — Désignation des marchandises: tourteaux de graines oleagineuses.

» Contingents à importer au cours des 2e et 3e trimestres de 1938 : 150.000 quintaux.

Ex 166 bis. — Tourteaux atres et dréches : 50.000 quintaux.

CONTRE LA DÉSERTION DES CAMPAGNES

Paris, 4. — Le ministère de l'Agriculture publie un bulletin N° 32, contenant, par régions agricoles, des indications relatives à de petites et moyennes exploitations agricoles vacantes ou délaissées à vendre, à louer ou à prendre en métayage, qui lui ont été signalées. Ces exploitations sont, en général, susceptibles de convenir à des familles désirant s'établir à la campagne et possédant, à cet effet, les aptitudes et les moyens suffisants, moyens nécessairement variables selon la nature et l'étendue de l'exploitation, ainsi que le mode de faire-valoir choisi.

Le bulletin est adressé sur demande formulée au ministère de l'Agriculture, service de la main-d'œuvre agricole, 38, boulevard Raspail à Paris (7e).

LA RÉGLEMENTATION DE LA FABRICATION DE LA CHICORÉE

Le « Journal officiel » du 4 juin publie le décret suivant :

Le pourcentage minimum de cossettes de chicorée à café d'origine et de provenance françaises, que les fabricants de chicorée doivent obligatoirement mettre en œuvre dans les industries fixé à 90 p. 100 par le premier alinéa de l'article 1er du décret du 29 avril 1937, est porté à 95 p. 100 à partir du 1er octobre 1938.

MARCHÉ DE PARIS

PARIS, 4. — **Viandes** : Bœufs : quartier derrière 10.25 ; devant 5.00 ; aloyau 16.00 ; culisses 11.75 ; train entier 11.75 ; Veaux : 1re qual. 13.75 ; 2e qual 9.95 ; 3e qual. 8.25 ; pan cuisseau 12.75 ; Moutons : 1re qual. 14.00 ; 2e qual. 12.45 ; 3e qual. 10.95 ; gigots 19.00 ; carrés parés 21.00 ; épaule 12.25 ; Porcs (entier ou demi) : 1re qual. 13.25 ; filets 16.50 ; jambons 14.75 ; lards 8.00. — **Beurres** : Kilo des Laiteries Coopératives Industrielles Normandie 570 ; Bretagne 510 ; Poitou, Touraine Centre, 565 ; outre mer 495. — **Fromages** : Brie moyen 130 ; camembert Normandie 230 ; divers 187.50 ; Lisieux 487.50 ; Pont Lévêque 265 ; Port Salut 1350 ; Gruyère et Comte, 1575. — **Volailles** : canards Rouennais 18.25 ; Nantais 18.25 ; fermes 12.00 ; lapins morts 11.75 ; oies en peau 12.00 ; poulets morts Nantais 23.50, de Bresse 27.25 ; poules de Bretagne 16.00. — **Poissons** : barbues 17.00 ; bars 24.00 ; homards vivants 25.00 ; langoustes vivantes 31.50 ; maquereaux français gros 7.50 ; petits 9.50 ; merlans brillante 8.75 ; ordinaires 6.50 ; raies 5.50 ; sardines fraîches 65.00 ; soles 32.50 ; moules Isigny 135.

MARCHÉS DE LA RÉGION

A Valenciennes, 4. — Beurre 20 à 21 fr. le k. ; œufs, 0.70 à 0.75 p. ; fromage blanc 2 à 2.50 le k. ; marolle 10 à 11 fr. pièce ; pommes de terre nouvelles 2 à 2.50 le k. ; pommes de terre vieilles 1 à 1.30 le k ; carottes 1.50 à 2 fr la petite botte ; poireaux 2.75 à 3.25 la botte de 12 ; jambons 32 à 36 fr le k. ; lard 24 à 24 fr. le k. ; tripes 7 à 7.50 le k. ; pigeons 17 à 18 fr. le couple ; poulets vivants 25 à 30 fr. p., morts 26 à 30 fr. le k. ; poules vivantes 20 à 24 fr. p., mortes 19 à 20 fr. le k. ; lapins vivants 19 à 23 fr. p. morts 18 à 19 fr. le k. ; canards vivants 19 à 21 fr. p., morts 20 à 24 fr. le k. ; viande chevaline, contrefilet 23 à 26 fr. le k. ; bifteck, 22 à 24 fr. le k. ; côte, pot au feu, jarret, 6 à 7 fr. le kilo

Au Cateau, 4. — Beurre, 11 fr. la livre ; œufs, 0.60 et 0.65 la pièce ; fromage blanc frais du pays, 1.50 le kilo ; pommes de terre, 1 fr le kilo ; nouvelles, 2.25 le kil. ; carottes, 4 fr. le kil. ; poireaux, 0.50 la b. ; épinards, 1.50 à 3 fr. le kilo ; petits pois, 2.50 la livre ; haricots secs, 5.50 le kilo ; asperges, 6 fr. la botte ; artichauts, 1.75 à 2 fr. la pièce ; radis, 0.50 à 0.75 la botte; tomates, 3 fr. la livre ; salades pommées, 0.50 à 0.75 la pièce ; choux verts, 1 à 2 fr. la pièce ; choux-fleurs, 3 à 4.50 la pièce.

Volailles : Poules, de 17 à 30 fr. la pièce ; poulets, de 20 à 40 fr. la pièce ; pigeons, 12 et 13 fr la couple ; canards, de 25 à 35 fr. la pièce ; lapins domestiques, de 13 à 30 fr. la pièce, suivant force et poids

A Saint-Quentin, 4. — Œufs, 0.65 ; beurre, 20 fr. ; lapin, poule, 17 fr. ; poulet, 30 fr. ; canard, 19 fr. ; oie, 16 fr. ; dinde, 23 fr. ; pommes de terre nouvelles, 1 fr. 75.

A Boulogne, 4. — Poulets, 30 fr. pièce ; poules, 26 fr. ; poulettes, 28 fr. ; pigeons, 5 fr. ; canards, 24 fr. ; oies, 35 fr. ; dindes, grosses, 90 fr. ; lapins, 28 fr. ; œufs, 16 fr. les 26 ; beurre, 17 fr. le kil. ; choux, 1 fr. ; choux-fleurs, 2.25 ; poireaux, 1.50 ; haricots, 3 fr. le litre ; pomes de terre vieilles, 1 fr. le kil. ; carottes vieilles, 3 fr.

A Guines, 3. — Beurre, 8.50 à 9 fr. ; œufs, 13, 13.50, 14 fr. ; bananes, 0.65 ; oranges, 1 fr. ; mandarines, 0.80 ; citrons, 0.70 ; salades, 0.60 ; carottes, 0.50 la botte ; poireaux, 0.50 l abotte ; navets, 0.50 la botte ; oignons, 0.50 la botte ; pommes de terre, 2.50 le kilo ; lapins, 5 à 30 fr. ; poules, 35 francs.

A Saint-Omer, 4. — Beurre, 17 à 18 fr. le kg; Œufs, 14.50 à 15.50 les 26 ; Poules, 24 à 40 fr. la couple ; Poulets, 40 à 50 fr. la couple ; Canards, 28 à 35 fr. la couple ; Pigeons, 9 à 11 fr. la couple ; Lapins, 12 à 30 fr. la pièce.

A Aire-sur-la-Lys, 3. — Poules, 48 à 55 francs la couple ; poulets, 50 à 60 fr. la couple ; canards, 32 à 35 fr. la couple ; pigeons, 10 à 13 fr. la couple ; oies, 64 à 70 fr la couple ; lapins, 24 à 28 fr. la pièce ; œufs, 14.50 à 15.50 le quart ; beurre, 17 à 19.50 le kilo ; pommes de terre, 70 à 80 fr les 100 kilos.

Imp du Réveil du Nord
186, rue de Paris, Lille
Le Gérant : Emile GEST

AUX MALADES
faibles, nerveux :
TRAITEMENT DES MALADIES
Il est prouvé par la science médicale d'aujourd'hui, que des troubles nombreux : faiblesse générale, raideur musculaire, perte de mémoire, dépression nerveuse, constipation, insomnie, tremblement des membres, intoxication par l'acide urique (goutte, rhumatisme, etc) ; diverses maladies neurasthénie, etc., ainsi que tous les signes de Vieillesse précoce, et même la mort prématurée, sont dûs au mauvais fonctionnement de nos glandes vitales En même temps, les expériences scientifiques prouvent que, par l'introduction dans notre circulation d'extrait de glandes vitales KALEFLUID, l'on peut rétablir le fonctionnement normal des glandes et par conséquent restaurer la Santé, les Forces et la joie de la vie jeune
Le remède KALEFLUID rajeunit et fortifie tout notre organisme, rend la santé et les forces perdues, active la nutrition, dissout et élimine l'acide urique, les urates et les toxines En un mot, après la cure de KALEFLUID, vos malaises et maladies cesseront, la dépression nerveuse disparaîtra Vous deviendrez dispos et gai, et jouirez de la vie jeune et saine
KALEFLUID a obtenu 5 gr médaillés d'or Pet, fl 6 fr 35, fl 34 fr 15 double fl 56 fr 50 Gratis la brochure avec opinion médicale Toutes pharmacies et contre remboursement Laborat A. N. KALEFLUID, 66 Boulevard Exelmans Paris (16e)

RETARDS RÈGLES SUPPRIMÉES, PERTES INSUFFISANCE OVARIENNE TRAITEMENT STAR 22 Francs Phie LENFANT, 14, rue Chemin de Fer, ROUBAIX

TAPIS-USINE
FINS DE SERIES
Moquettes 52, rue G.-Delory, Tourcoing

VIN FIN, 216 litres 498
Vieux Bourgogne 7 fr. 50 la bouteille, Champagne 14.90, Fromont, Rikwandé-Bergheim (Rhin)

Faites une Situation à vos Enfants
STÉNO-DACTYLO 25 FRS Comptabilité -COUPE par mode COUTURE
Renseignez-vous sans tarder
Lille, 1, r du Sec-Arembault
Douai 13, rue des Malvaux,
Béthune, 37, rue Légillon,
Cambrai, 58, r des Anglaises
Carvin, 4, rue de Libercourt
Hénin-Liétard, 5, rue Pasteur
Lens, 65, rue de Lille,
Somain, 55, rue Sadi-Carnot
Denain 38, rue de Douai,
St-Quentin, 21, rue d'Isle,
Croix, face à la gare N° 13

MÉCANICIENS - GARAGISTES - TRANSPORTEURS
POUR TOUTES VOS PIÈCES DÉTACHÉES, ADRESSEZ-VOUS AU
SPÉCIALISTE DE LA PIÈCE DE RECHANGE
MAGASINS LILLOIS DE PIÈCES DE RECHANGE ET ACCESSOIRES AUTOMOBILE
112-114, Boulevard de la Liberté, à LILLE
TÉLÉPHONES 24.09 et 69.63

OR MONTRES et BIJOUX d'occasion
1re Communion COLLIER avec MEDAILLE OR dep. 75 fr.
42 RUE DES POSTES ACHETE AU MAXIMUM LILLE

Pour MAIGRIR sans danger
une infusion de Tisane de Touraine chaque soir est un moyen infaillible qui supprime en même temps la constipation habituelle Faites un essai. Boîte 4 fr. 60
Poste 5 fr. Toutes pharmacies et PHARMACIE PRINCIPALE - TOURS

RETARD