

Bué passé & présent

SERVICES VETERINAIRES du CHER

PATENTE SANITAIRE

LOI du 7 JUILLET 1933

ETABLE INDEMNE de TUBERCULOSE

1959

N° 3 décembre 2023

Il y a 60 ans, la fin de l'épicerie de Denise Thuillier



six maisons d'aujourd'hui jadis des épicerie de g. à dr. selon l'ordre du texte : à Venoize (Millet-Brion), au Carroir Picard (Reverdy), rue des Juifs (Sautereau), au Carrou (Rollin), place de l'église (Clotaire et Germaine Thuillier), au Carrou (Denise Thuillier).

Il y a 60 ans, le 9 décembre 1963, ma mère Denise mourait brutalement, à 53 ans, d'une congestion cérébrale (on ne parlait pas encore des Accidents Vasculaires Cérébraux). La fermeture de son épicerie fut aussitôt décidée pour le 31 décembre, le temps de vendre les stocks. Ce triste anniversaire me donne l'occasion d'évoquer ces commerces des deux siècles passés.

Il aurait été intéressant de connaître les dates précises des ouvertures et fermetures des épicerie buétones. Mais, les registres analytiques du commerce du canton de Sancerre ne sont pas actuellement consultables aux Archives Départementales, sauf celui de 1920. Le recours aux recensements de Bué à partir de 1836, de nombreuses archives personnelles (généalogies, factures de l'épicerie de ma mère) et les souvenirs de nombreux Buétons et Buétonnes que j'ai interrogé(s) me permettent cependant de faire la présentation suivante.

Presque tous les commerces de Bué se trouvaient au Bourg (et à l'Estérille). Cependant, au début du 20^e siècle, à Venoize, une petite épicerie était installée dans une maison Chemin des Prés tenue par François Millet (1835-1918) et son épouse Marie Mélanie Brion (1842-1917) ; on m'a dit que la mère de Pierre et Michel Girault allait y acheter 2 biscuits !

Au Carroir Picard, l'épicerie du marchand de fromages Émile Reverdy, et de son beau-père Germain Raffaitin dit « Gognial » créateur de la fromagerie de Bué, est signalée dès 1876 et perdue jusque vers 1960 environ avec son fils Marcel Reverdy et son épouse Geneviève Lagautrière (les grand-parents maternels de Laurent Crochet). Au Bourg, dans la maison actuelle de Colette Garnon-Péronelle, en bas de la rue des Juifs, ont exercé Joseph Sautereau et surtout son épouse Clémence qui, veuve dès 1931, tient son commerce jusqu'à son décès pendant la guerre. Geneviève Crochet et Madeleine Pinon allaient y acheter du fil au Chinois ou du vermicelle, Régine Picard et Yvette Champion du pétrole pour les lampes ; elles se souviennent d'un local bien sombre.

Le café du Carrou ouvert en 1924 tenu par Marcel Rollin, le coiffeur, puis par son gendre Roger Pinon, le père de José, avait une arrière-boutique ouverte sur la rue qui mène à l'Estérille. Louise Siguret, son épouse, et leur fille Jacqueline ont maintenu cette petite épicerie jusque vers 1955.

Les épicerie Thuillier de Clotaire et Denise. Un peu d'histoire familiale ! Les Thuillier meuniers installés au moulin de Bué depuis le début du 18^e siècle ont fini par se reconvertir au milieu du 19^e à cause de la concurrence des minoteries. C'est ainsi qu'on retrouve mes arrière-grands-parents maternels, Jean-Baptiste

Première de couverture : Denise Thuillier devant son épicerie en tenue de Berrichonne le jour de la première Foire aux Sorciers le dimanche 15 septembre 1946, Clotaire Thuillier devant son café-épicerie en février 1970, et plaque sanitaire attestant de l'absence de tuberculose dans une étable de vaches et de chèvres (1959).

Il y a 60 ans, la fin de l'épicerie de Denise Thuillier

Thuillier et Jeanne Chevalier, marchands de bois à l'Estérille dans les bâtiments du futur café-restaurant achetés en 1878. Leurs 4 enfants seront commerçants. L'un, prénommé aussi Jean-Baptiste, épouse en 1897 Clotilde Morin et vient s'installer dans le café-épicerie de la place de l'église tenu par ses beaux-parents, en face de la boulangerie. Ils ont deux fils, Antoine qui sera marchand d'articles de confection à Saint-Satur et Clotaire, qui prendra la suite du café-épicerie avec son épouse Germaine Dion mais seulement en 1939.

En effet du début des années 20 jusqu'en 1939, c'est ma grand-mère Lucie Moreux, devenue veuve de Louis Thuillier, aubergiste au Bourg et mort pour la France en 1918, qui tiendra comme locataire le café-épicerie de son beau-frère. Dans cet intervalle, sa fille Denise née en 1910 aura épousé mon père André Crochet en 1931 (Lucien en 1932 et Monique en 1934 naîtront place de l'église). Quand Denise et André achètent en 1937 ma maison actuelle du Carrou, c'est pour que Denise y crée sa propre épicerie puisque son cousin germain Clotaire reprend logiquement le commerce de ses parents en juin 1939 (il le gardera jusqu'en 1973).



ma maison avec l'épicerie vers 1950
(gouache de Jacques Malvaux)

À la même date, après un an et demi de travaux, c'est l'ouverture de la toute neuve épicerie du Carrou. Denise et sa mère Lucie devaient être bien fières de leur « boutique » avec sa devanture et ses vitrines, ses comptoirs et rayonnages faits sur mesure par le menuisier voisin Lucien Roger, le père de Sylvain. Satisfaction de courte durée car André, mobilisé deux mois plus tard dans l'Est, est fait prisonnier près de Nancy en juin 1940 ; transféré en Allemagne puis en Pologne, il restera dans un stalag près de Dantzig de juin 1941 à décembre 1943. En

l'absence du mari et du père pendant 4 ans et demi, la belle épicerie du Bourg a eu des heures difficiles ; mais malgré les soucis d'approvisionnement et les pénuries liées à la guerre, Denise et Lucie ont fait face courageusement.

Heureusement la fin des années 40 et le début des années 50 ont donné des raisons d'optimisme : le retour de mon père, la fin de la guerre, la vendange mémorable de 1947, ma naissance en février 1948, le dynamisme de la commune et de la paroisse avec son maire, son curé, ses instituteurs, ses commerçants, ses restaurateurs, ses vigneronniers fiers de leur AOC pour le blanc et bientôt pour le rouge, ses premières Foires aux Sorciers, son vignoble exemplaire de la Poussie, etc. À l'épicerie, les prémices de nouvelles habitudes de consommation caractéristiques des fameuses Trente Glorieuses attiraient les clients ; ce fut un plaisir d'aller faire ses courses chez Denise dans les années 50 et 60 avant l'apparition des supermarchés (Carrefour à Bourges en 1969, Major à Fontenay en 1971).

Je n'ai, hélas, aucune photo de l'intérieur de l'épicerie de ma mère mais comme d'autres je la revois telle quelle. La surface carrée de la « boutique » était pleine à craquer, parfois bien encombrée. Côté lavoir au Nord, deux grandes vitrines, chargées de bocaux transparents de bonbons et friandises et d'articles de parfumerie ou de vaisselle (porcelaine de Limoges, faïences de Gien et de Digoins-Sarreguemines), encadraient la porte d'entrée où, sur la vitre, étaient collées des publicités. Au fond, dans les murs couverts de rayonnages, deux portes ouvraient sur la petite cuisine et une ancienne chambre devenue arrière-boutique bien fraîche pour stocker des marchandises. Dans cette réserve fut installée la fameuse armoire à deux portes de marque Frigidaire qui permettait à la clientèle des années 50 encore peu dotée de réfrigérateur d'acheter des produits frais (beurre, œufs, fromages). Sur le comptoir de

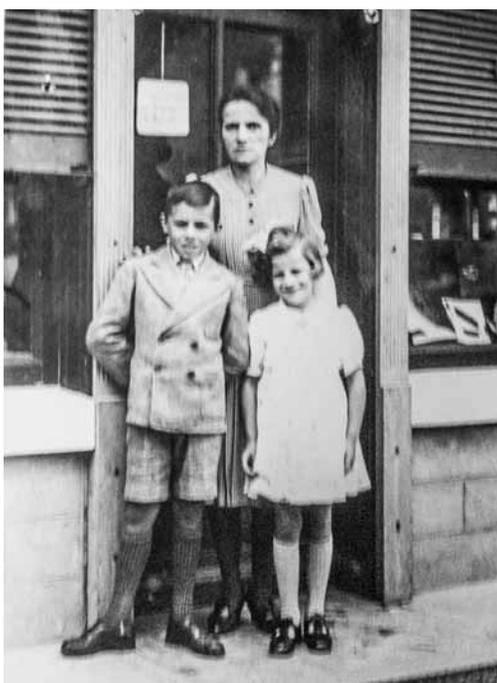


la porte de l'épicerie de Denise à sa fermeture en 1963.



Il y a 60 ans, la fin de l'épicerie de Denise Thuillier

gauche trônait la moderne balance Testut (après la balance Roberval), car beaucoup de produits étaient vendus au détail : fruits et légumes bien sûr mais aussi le beurre à la motte, le café moulu, le gruyère coupé ou râpé sur place, et de nombreuses sucreries. Pas de caisse enregistreuse ; les comptes étaient faits à la main sur un bout de papier ou « de tête » (vive le calcul mental !) ; ni chèque, ni cartes bancaires, tout était payé en liquide et ce ne fut pas simple le 1er janvier 1960 de passer au nouveau franc ! Et puis Denise faisait facilement crédit ! Elle-même payait ses factures par mandat postal !



Denise et ses deux enfants, Lucien et Monique, août 1942

Et on trouvait un peu de tout chez Denise ! Côté alimentaire, toutes sortes de pâtes, de biscuits, petits beurres, boudoirs, Filet Bleu, biscottes, chocolats, gaufrettes, nonnettes, madeleines, nougats, dragées, sucettes, bonbons de la Pie qui Chante, chewing-gum, pastilles, des conserves de toutes sortes, choucroute, pâtés, sardines, pilchards, confitures, condiments, thés, cafés et chicorée, miel et pain d'épices, petits caramels mous à un centime que Denise offrait aux enfants... Toutes sortes de liquides vendus souvent en bouteilles en verre consignées, un choix d'eaux minérales (Évian, Vichy Célestins, Vals, Pougues, Saint-Parize !), et les Vittel Délices ! les vinaigres et les huiles... et même du vin de Talbot contre la morsure des aspics ! C'était un monde d'odeurs, celle des fruits, des agrumes, celle tenace des harengs saurs, de la présure ou du caillon, parfois celle de certaines chevrières de Bué venues directement de leur étable ou écurie !

L'épicerie était aussi une droguerie avec tous les produits d'entretien, les savons, brosses, balais, balayettes, éponges, lessives, poudres à récurer, crèmes, Snowfire, brosses, lames de rasoirs, papier de verre, encaustique, attrape-mouches... et les produits de la parfumerie : des shampoings Dop, de l'eau de Cologne, de l'eau de fleur d'oranger, du Pétrole Hahn, du coton hydrophile, des poudriers, des lunettes de soleil, de la brillantine, des bigoudis, du Rouge Baiser, des peignes, des brosses à dents, des filets en résille pour les cheveux, des pinces à épiler, des porte-monnaie mais aussi

les graines Delbard... De la vaisselle : bocaux à confiture ou à conserves, bols, pichets, pots de La Borne, verres Duralex, vaisselle de table ; objets de quincaillerie avec des pointes, des épingles, des punaises, des piles Wonder, des ampoules, des bougies, de la toile émeri, du cirage, des allumettes, même des crochets à vigne !

Dans le rayon papeterie : cahiers, enveloppes, carnets, cartes postales, crayons, stylos Bic, plumes, encres, craies et ardoises, trousse, plumiers, compas, règles, rapporteurs, doubles décimètres et les sacs en papier (les fameux « poch(t)ons » qui servaient d'emballages)... Dans le

rayon bonneterie et mercerie : des lacets, des boutons, des fermetures éclair, des pelotes de laine, des aiguilles à tricoter, des broches, du fil, des rubans, de la ficelle, des toiles cirées, des tissus... des bas, des culottes, des bonnets de coton, des chaussettes, des gants, des mouchoirs... Et aussi des chaussures, surtout des chaussons et pantouffles, des sandalettes, des bottillons pour les enfants... Et puis en toutes saisons mais surtout en décembre à l'approche de Noël, des jouets, des dînettes, des tirelires, des hochets, des toupies, des voitures en miniature, et les fameuses pochettes surprises géantes !

Bref l'épicerie tenait du bazar. Un bazar ouvert toute la semaine, même le dimanche matin avant la messe ; et il n'était pas rare d'être dérangé pendant les repas par une cliente qui passait par la cuisine pour chercher une denrée oubliée ! Tous louaient la gentillesse de Denise, son calme, son sourire. Jamais de vacances, comme pour les chevrières ! Privée de l'aide de sa mère Lucie décédée en 1959 et de celle de sa fille Monique installée à Verdigny après son mariage en 1961. Denise n'a jamais eu d'employée. Avec les heures passées aux commandes, aux livraisons, aux rangements, aux étiquetages, à la vente et à la tenue des comptes, et aussi par manque de suivi médical hélas courant à l'époque, elle a donc fini, épuisée, sa courte vie, en décembre 1963, à 53 ans, bien loin de la retraite !

Gérard Crochet

Où sont passées les chèvres ? (2)

Du début du 20^e siècle aux années 70-80, l'élevage caprin contribue à l'image pittoresque du Sancerrois¹. Il s'agit également d'une activité économique importante qui participe de la polyculture et de la diversité des ressources des familles. En 1952, G. Gilbank le souligne : « Il n'y a pas une exploitation viticole dans tout le vignoble sancerrois qui n'ait au moins un ou deux animaux. Même ceux qui n'ont presque pas de terres peuvent avoir une vache et quelques chèvres »². Il poursuit « Les chèvres sont l'élément caractéristique du vignoble. À Bué ou à Chavignol tout le monde a de trois à dix chèvres. »³ S'interrogeant 35 années plus tard⁴ sur la disparition progressive de cette activité, il souligne qu'il s'agit de l'effet direct du développement à partir des années 60 de la monoculture de la vigne, et du passage d'une production de survie à une production commerciale du fromage⁵.

Évolution quantitative et qualitative du cheptel à l'aube du 20^e siècle

Le cheptel caprin de Bué ne cesse d'augmenter du dernier tiers du 19^e au tout début du 20^e, passant de 183 bêtes en 1875 à 451 en 1901. L'intérêt économique de l'élevage caprin et de la production de fromage à Bué dans cette période mérite quelques réflexions. En effet, s'il est admis que, à cette époque, « l'autoconsommation en lait et fromages est assez importante, la soupe au lait et le crottin se trouvant à la base de l'alimentation »⁶, une partie conséquente de la production est commercialisée et apporte aux finances des ménages un appoint non négligeable. Celui-ci compte d'autant plus dans les périodes où la vigne rapporte peu, soit du fait d'une baisse des rendements ou d'une qualité médiocre du vin (1850-1860), d'une crise de surproduction et d'effondrement des prix, soit des effets de l'infestation du vignoble par le phylloxéra à partir de 1893 qui entraîne l'arrachage des vignes⁷.

Tout n'est pas toujours allé pour le mieux dans le monde des chèvres sancerroises, du moins si l'on en croit un article de 1907 intitulé « Les chèvres dans le Sancerrois. Une heureuse initiative »⁸. Dans cet article, un certain Joubert, professeur d'agriculture à Fontainebleau se félicite de l'existence de la chèvre « moussette » en Sancerrois qui est « pour cette contrée, une source de richesses », les cultivateurs trouvant « en elle un revenu des plus importants ».

Las, le même auteur peint « l'état lamentable » des bêtes en un tableau qui ne manquerait nettement pas, avec raison, de déclencher aujourd'hui protestation, voire accusation de maltraitance animale. « Là, comme partout ailleurs en France, la chèvre n'est soumise à aucun sélectionnement (sic), à aucune hygiène, aussi l'abâtardissement de la variété est-il grand ... Mal soignées et mal nourries, elles doivent pendant toute la saison d'hiver, alors qu'elles sont en gestation, se contenter de quelques ramilles desséchées qu'on leur jette avec parcimonie, juste pour les empêcher de mourir de faim ». Et de souligner que « la pauvre chèvre, épuisée, dégénérée, sacrifiée, finit par ne plus donner son rendement d'autrefois, et la production de ces exquis et renommés petits fromages de Chavignol diminue d'année en année ». Heureusement, le salut de la chèvre sancerroise est venu des initiatives du « Comice agricole de Sancerre, Sancergues et Léré, dont M. Duvergier de Hauranne est le très distingué et dévoué président ». Acquisition de boucs de qualité, création de récompenses pour les plus belles chèvres, de quoi favoriser l'émulation chez les éleveurs etc. « De cette façon, en très peu de temps, ... le Sancerrois sera doté d'une population caprine des plus productives ». Ce que l'histoire des chèvres de Bué, toujours plus belles et plus nombreuses, aura démontré au 20^e siècle.⁹



Le Carroir Picard vu de Château. Au premier plan, le hâloir à fromages (vers 1920).

Où sont passées les chèvres ? (2)

Un jalon essentiel vers une activité à haute valeur ajoutée : la création de la fromagerie de Bué

Un premier collecteur de fromages, peut-être un dénommé Vattan semble avoir été actif à Bué vers 1866. L'affaire n'est guère importante d'autant que ce collecteur n'est pas à son compte mais apporte les fromages avec son âne à Chavignol pour un épicier de Bourges (Boin ?). Il cède son affaire, sans doute vers 1875, à Germain Raffaitin (1834-1915) qui réoriente la collecte à son profit. Ce dernier, fils d'un vigneron buéton¹⁰, apparaît lui-même comme propriétaire vigneron dans les recensements jusqu'en 1872. Habitant Venoize¹¹, il développe une activité de roulier¹² de produits variés, notamment de bois vers Sancerre et de fromages de chèvre et de vache (les bondons) et autres denrées vers Bourges où il crée une épicerie en gros place Saint-Bonnet, mais aussi de produits de l'artisanat liés à la vigne (poinçons, cercles à tonneaux), de l'essence, etc. Son activité prend un autre tour à la fin des années 1870. Ainsi, en 1876 il se déclare marchand de fromages et sa deuxième épouse, Mélanie Picard, épicière. Tous deux résident désormais au Carroir Picard.



Germain Raffaitin, dit Gognial et Marie Saulet, sa troisième épouse, vers 1900

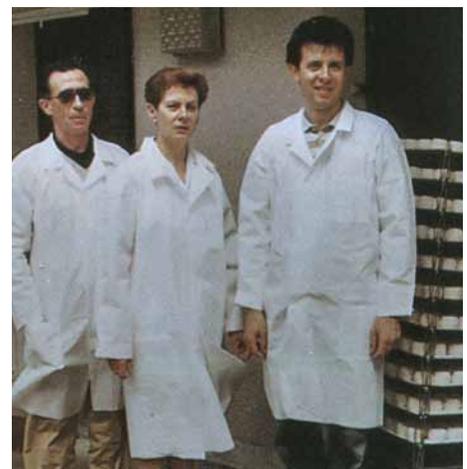
En 1884 son acte de mariage avec sa troisième épouse, Marie Saulet, veuve Reverdy, et les recensements de 1886 et 1891 l'identifient à la fois comme négociant et fabricant de fromages. Comme l'indiquent ses livres de compte, il fournit à ses clients charbon, sel, sucre, œufs, blé, farine, haricots, marsèche¹³... Il vend également des services comme la « location » d'un cheval et exploite les vignes dont il reste propriétaire, sans oublier la vente à tempérament de ces mêmes biens et services, parfois troqués contre des travaux à façon dans ses vignes. Mais la fabrication et la commercialisation des fromages s'imposent comme activité principale. Vers les années 1910-1914, sa « petite fabrique de fromages occupe trois ouvriers »¹⁴. Ses tournées de collecte

des fromages le conduisent de Bué à Chavignol, Crézancy, Sury-en-Vaux... Il transpose à grande échelle les procédés empiriques de séchage des crottins qu'il a observés chez les chevrières (il construit le hâloir à fromages, toujours visible aujourd'hui), met en place un réseau de collecteurs et de dépôts et assure aux chevrières un débouché régulier pour leur production, créant ainsi une véritable chaîne de valeur pour la production et la commercialisation des crottins.

À la veille de la Grande Guerre « le commerce des fromages de chèvre dits de Sancerre est très important ; c'est par milliers que chaque jour on en fait l'expédition dans des directions différentes ; la petite gare de Vinon-Bué, distante de deux kilomètres seulement, en envoie 30 000 douzaines environ par an à destination de Paris¹⁵ ». Au début du 20^e siècle, cet entrepreneur audacieux et opportuniste, surnommé le père Gognial et dont la descendance assurera la pérennité de la fromagerie de Bué jusqu'au début du 21^e siècle¹⁶, inscrit l'activité fromagère dans une perspective moderne tant sur le plan technique qu'économique avec le brillant avenir que l'on sait pour la diffusion et la notoriété des crottins.

Les femmes, actrices essentielles de l'essor de l'élevage caprin et de la production fromagère

Dans la communauté villageoise et dans les familles buétonnes, ce sont essentiellement les femmes qui s'occupent des chèvres et de la production laitière et fromagère. Est-ce pour cette raison que ni l'activité, ni celles qui l'assurent ne sont identifiées spécifiquement dans les recensements¹⁷ du 19^e siècle et du début 20^e ? À l'importance économique répond l'invisibilité statistique et, de fait, sociale. Comme le soulignait Martine Segalen¹⁸ à propos de la répartition des activités dans la famille paysanne, pour certains folkloristes et historiens des mentalités de la première moitié du 20^e siècle qui



Claude Crochet, Jeannette Crochet-Reverdy et Laurent Crochet vers 1985

Où sont passées les chèvres ? (2)

s'intéressaient plus à la famille des classes populaires en général qu'à la famille rurale, la question était vite réglée : l'homme est aux champs, la femme à la maison, l'homme produit et la femme assume les tâches domestiques, improductives. Or, c'est oublier l'étroite imbrication des travaux dans une exploitation qui, à l'époque « forme un tout, résidence et ferme étant le plus souvent confondues ».

L'élevage caprin et la fabrication des fromages exigent de la technicité, de la disponibilité et de la régularité dans l'exécution et l'enchaînement des tâches qui scandent la journée

de travail de la chevrrière, quelle que soit la taille du troupeau. De l'abnégation, aussi, car les chèvres exigent une attention de tous les jours, toute l'année et ne laissent aucun répit à leur gardienne. Nous sommes loin d'un folklore sympathique mais suranné et d'une micro-activité qui serait marginale et anecdotique. Du point de vue de la place et du rôle de la femme dans la famille paysanne buétonne, on peut sans doute affirmer que cette activité économiquement essentielle conférait aux chevrrières de Bué une autorité et une position sociale bien différentes de l'image de la bergère des contes de fée. Mais ceci est une autre histoire...

Martine et Michel Aribaud, avec l'aimable collaboration de Laurent Crochet



Chevrrière «modant» ses chèvres à la Cochotte (1970).

- 1 Voir « Mais où sont passées les chèvres ? » ; *Le Tambour de Bué* n°14, décembre 2021, supplément 1.
- 2 G. Gilbank, « La région du vignoble sancerrois » ; *L'information géographique*, volume 16, n°2, 1952.
- 3 Voir Marie-José Garniche-Mérit, « Mémoire du système buéton - Profil socio-économique », (1981).
- 4 G. Gilbank est l'auteur d'une thèse de référence intitulée « Les vignobles de qualité du sud-est du Bassin Parisien : Chablis, Pouilly-sur-Loire, Sancerre, Quincy, Reuilly, Menetou-Salon, Irancy, Saint-Bris », publiée en 1981.
- 5 G. Gilbank, « D'une production de survie à une production commerciale. L'histoire du Crottin de Chavignol », *Histoire et Géographie des fromages*, 1987.
- 6 Marie-José Garniche-Mérit. Op. cit.
- 7 En 1898, le vignoble buéton ne couvre plus que 50 hectares contre 171 hectares en 1894.
- 8 « Le Petit Journal agricole, supplément paraissant toutes les semaines », 27 octobre 1907.
- 9 Des témoins de l'âge d'or des chèvres estiment à près de 600 le nombre de bêtes dans les années 70, d'autres évoquent Bué comme étant le village aux mille chèvres ! L'étude statistique exhaustive reste à faire.
- 10 Germain est le fils de Germain Raffaitin (1800-1886) et de Suzanne Moreux.
- 11 En 1872, il est cependant recensé au Bourg avec sa deuxième épouse Mélanie Picard.
- 12 Le roulier, ancêtre du transporteur, proposait des services de transport de marchandises en chariot attelé d'un cheval ou, parfois, d'un âne.
- 13 Il exploite un moulin en direct ou agit en intermédiaire entre le meunier de Saint-Satur et ses clients.
- 14 Les ouvriers des deux mondes, publication de la société d'économie sociale : « Aveugle brossier de Bué », 1911.
- 15 ibidem. Les chiffres sont peut-être excessifs mais reflètent bien l'importance économique de l'activité.
- 16 Dans la généalogie descendante très sommaire du père Gognial figurent celles et ceux qui présidèrent aux destinées de la fromagerie de Bué pendant plus d'un siècle : Germain Raffaitin lui-même, les Reverdy (Émile, Marcel, Jeannette) et les Crochet (Claude, Laurent).
- 17 Les recensements ou états nominatifs des habitants dont il est question couvrent la période 1836 à 1946. Ils ont lieu tous les cinq ans, sauf les années de guerre (1871, 1916, 1941).
- 18 Martine Segalen, *Mari et femme dans la société paysanne*, 1980.

Le Petit Journal agricole

Supplément paraissant toutes les semaines

12^e Année. — N° 617

LE NUMÉRO CINQ CENTIMES

27 Octobre 1907

LES MANUSCRITS NON INSÉRÉS NE SONT PAS RENDUS

ABONNEMENTS POUR LA FRANCE

SIX MOIS 2 fr. »
UN AN..... 3 fr. 50

RÉDACTION — ADMINISTRATION — ANNONCES

Paris, 61, Rue Lafayette, Paris

On s'abonne sans frais dans tous les bureaux de poste.

ABONNEMENTS (UNION POSTALE)

SIX MOIS..... 2 fr. 50
UN AN..... 5 fr. »



TROUPEAU DE CHÈVRES DANS LE SANCERROIS

SOMMAIRE

Les chèvres dans le Sancerrois (E. Joubert). — *Mérite agricole. — Le sucrage et la consommation personnelle* (L. M.). — *Hygiène vétérinaire : la litère* (J.-M. Fontan). — *La situation du marché des céréales* (D. Zolla). — *Concours de l'arrondissement d'Argentan. — Les pommes de terre : les meilleures variétés potagères* (P. Dujardin). — *L'exposition de chrysanthèmes. — Le chauffage des serres* (F. Crista). — *La fumure des prairies naturelles* (A. Joñon). — *Assolements en pays de fourrages* (L. Reclus).

Informations agricoles. — Renseignements départementaux. — Correspondance. — Etat du marché. — Tableaux des cours.

Les chèvres dans le Sancerrois

UNE HEUREUSE INITIATIVE

Dans le Sancerrois, la population caprine est très importante. Certaines communes comptent jusqu'à 500 et 600 têtes de ce petit bétail.

La variété de cette région est assez bien fixée et ressemble, à s'y méprendre, à la race du Massif Central, dont les origines probables sont le résultat d'un croisement de la chèvre alpine avec la pyrénéenne.

La majorité des sujets est de bonne taille, de 0 m. 65 à 0 m. 70 au garrot. La tête est, le plus souvent, celle de l'alpine, mais les formes du corps se rapprochent de la chèvre des Pyrénées.

Le poil est court sur le cou, le poitrail et les épaules ; mais, à partir du garrot, il est long sur le dos, le ventre et les cuisses. La robe est tantôt noire, tantôt d'un brun foncé, avec le dessous du ventre et la partie interne des cuisses souvent de teinte claire.

On rencontre environ 30 % de chèvres sans cornes, et la préférence des cultivateurs s'adresse à ces chèvres *moussettes*, comme ils les appellent. A tous les points de vue, nous ne pouvons qu'approuver leur choix.

Là, comme partout ailleurs en France, la chèvre n'est soumise à aucun sélectionnement, à aucune hygiène, aussi l'abâtardissement de la variété est-il grand. Les formes laissent à désirer et le rendement en lait est faible. Très rares sont les chèvres qui, après la mise-bas, donnent trois litres de lait et dont la production, au