

## CHAPITRE QUATRIEME

---

### **AGRICULTURE**

De tous les arts inventés par les hommes réunis en société pour subvenir aux principaux besoins de la vie, celui de la culture des terres, comme le premier et le plus utile, devrait fixer plus particulièrement leur attention et être l'objet de leurs recherches les plus constantes. Cependant, on pourrait peut-être avancer, à la honte de l'humanité, que les progrès de ces arts sont en raison inverse de leur utilité. Il est vrai que l'agriculture a été pendant plusieurs siècles chargée de tant d'entraves ; le régime féodal, la dîme ecclésiastique et les contributions de l'Etat ont tellement pesé sur l'agriculteur ; le découragement, le mépris et l'avilissement ont été si longtemps le partage de celui-ci, qu'il n'est pas étonnant de voir ce premier de tous les arts encore si loin de sa perfection.

Cependant, on ne peut disconvenir que cette partie de l'économie politique n'ait éprouvé une amélioration sensible, depuis que la Révolution a dégagé l'agriculture de

beaucoup d'entraves, multiplié le nombre des propriétaires, facilité la libération de beaucoup d'entre eux, répandu une certaine aisance sur cette classe intéressante, auparavant si malheureuse, propagé les lumières sur l'économie rurale, et fait disparaître une foule de préjugés nuisibles. Les propriétés sont cultivées avec plus de soin, plus de zèle, depuis que leur produit n'est plus le partage de l'oisiveté et la proie des vampires de toute espèce, qui dévoraient la substance du peuple.

Les progrès qu'a fait l'agriculture depuis la Révolution ont pénétré jusque dans les plus petites communes de la République. Celle des Mées s'est ressentie de ce bienfait inappréciable, et les produits de son territoire ont éprouvé une certaine augmentation. La nature, il est vrai, a beaucoup fait pour ce pays : placé sous un ciel doux, un climat tempéré, également à l'abri des froids rigoureux de la zone glaciale et des chaleurs excessives de la zone torride ; son territoire susceptible des principales productions, arrosé par deux rivières dont les eaux en fertilisent une grande partie, que ne peuvent pas se promettre ses habitants, en réformant les abus que le temps a, pour ainsi dire, consacrés, et en adoptant un meilleur système d'agriculture ? Tâchons de signaler ceux que nos faibles

connaissances ont pu nous indiquer. Nous nous estimerions trop heureux, si nous pouvions contribuer au perfectionnement d'un art que les Romains, vainqueurs de la terre, ne dédaignaient pas de cultiver, et qu'on doit regarder comme la source des véritables, des seules richesses et du vrai bonheur.

*O fortunatos nimium, sua si  
bona norint agricolas !*

« Combien les agriculteurs seraient heureux s'ils connaissaient tous leurs moyens de prospérité ! » disait un de leurs poètes philosophes, il y a dix-huit siècles.

Une grande partie du territoire des Mées, et spécialement la plaine arrosable située au nord de la ville, est cultivée à bras. On n'y introduit guère la charrue que lors des semailles, ou pour donner le labour qui les précède. La principale culture qu'on donne à la terre, dans cette partie du territoire surtout, se fait aujourd'hui presque entièrement avec la bêche appelée *lichet* dans ces contrées, instrument excellent qui affouille profondément la terre et la retourne parfaitement. Il est vrai que cette sorte de labour est fort dispendieuse, puisqu'elle revient à 48 francs et quelquefois à 60 pour chaque mille cannes, ou environ

39 ares et 38 centiares, tandis que celui fait à la charrue ne coûte que 10 à 12 francs pour une pareille contenance. Comme la terre est compacte, argileuse, forte et pesante, surtout dans cette partie, par la culture de la bêche, on diminue l'union intime et l'adhésion de ses parties ; les mottes symétriquement arrangées et présentant plusieurs surfaces à l'atmosphère reçoivent mieux son influence. Cette espèce de culture, il est vrai, n'est guère praticable que dans les pays où, comme celui-ci, les propriétés sont en général divisées en petites portions, et pour la plupart cultivées à bras.

Elle est incontestablement la meilleure pour obtenir de la terre un plus grand produit ; mais, en la forçant, comme on fait aux Mées, de produire sans repos, en lui demandant coup sur coup des récoltes de grains, les propriétaires l'épuisent, et ils sont toutes les années trompés dans leur attente. Leurs blés, tant qu'ils sont verts, offrent à la vue le spectacle d'une végétation vigoureuse et riche, qui promet une abondante moisson, mais au moment critique et décisif de la formation du grain, au moment où la terre fait son dernier, son principal effort pour amener son fruit à sa maturité, on voit tout à coup ces belles plantes de blé, faibles et languissantes, s'abattre et verser à la première pluie par le poids de l'épi sous lequel elles sont obligées de ployer.

Ces terres ainsi épuisées par des emblavements annuels et successifs produisent toutes sortes de plantes parasites qui dévorent les blés, et laissent des germes nombreux de reproduction. Parmi ces plantes, on distingue surtout dans notre territoire la folle avoine, plante d'autant plus pernicieuse qu'elle renferme avec elle sa semence pour deux années. C'est le plus grand ennemi de nos céréales dans nos terres substantielles, et une fois qu'elles en sont attaquées, il est très difficile de les en purger. Un bon moyen serait de défoncer la terre ; mais, outre qu'il serait très dispendieux, le manque de bras le rendrait impraticable. Celui de brûler le chaume en le laissant un peu plus haut à la moisson, et en y ajoutant quelque autre combustible, nous paraît le plus simple et le moins dispendieux. Les cendres provenant de ce brûlement seraient d'ailleurs un excellent engrais par les sels qu'elles renferment. Enfin, des dindons introduits dans ces terres les purgeraient également de ce grain malfaisant, dont cet oiseau vorace se nourrit volontiers. Avant la destruction des pigeons, les froments étaient purgés d'une infinité de mauvaises graines qu'ils becquetaient sur nos champs, et en particulier de la vesce ou pesote. Nous croyons que le rétablissement de ce volatile ne pourrait qu'être favorable à nos céréales.

Les inconvénients que nous venons de rappeler n'ont pas lieu dans les terres qu'on a laissées en jachères, ou dont on a seulement varié les productions. Là, le propriétaire est assuré de recueillir le fruit de ses travaux et de ses avances, à moins de quelque événement extraordinaire au-dessus de la prévoyance humaine. Dans ces terres ainsi alternées, il est rare que les blés versent, et le produit de la récolte s'élève communément du six au huit, et quelquefois jusqu'au dix.

Mais, disent les petits propriétaires, nous ne pouvons pas suivre cet assolement et alterner nos récoltes en grains : nos possessions sont trop bornées, et nos besoins journaliers trop pressants pour que nous fassions le sacrifice d'une récolte tous les deux ans. A cela on peut répondre que si trente ares ne leur produisent annuellement que dix à douze quintaux, ou cinquante à soixante miriagrammes, [de] froment de mauvaise qualité, en n'en emblavant tous les ans que la moitié, elle leur produira à peu près la même quantité d'une meilleure qualité, et ils auront gagné les frais de culture et de semence de l'autre moitié, sur laquelle ils pourront encore récolter quelques fourrages, tels que des vesces, etc., du chanvre, des légumes et des herbes potagères.

En alternant ainsi leurs récoltes, et surtout en variant leurs semailles, tantôt par des plantes pivotantes, tantôt par des plantes traçantes, ils pourraient compter sur des produits certains, au lieu qu'avec la méthode actuelle ils épuisent inutilement leurs terres qu'ils accusent trop légèrement d'infertilité, tandis qu'ils ne devraient s'en prendre qu'à eux-mêmes et à leur méthode routinière du manque de leurs récoltes. En général, les propriétaires dans ce pays y exploitent leurs terres comme s'ils devaient en être dépouillés dans peu d'années ; semblables au fermier, dont le bail de peu de durée ne lui laisse que la perspective d'une courte jouissance, ils épuisent leurs terres par des récoltes successives et trop multipliées.

Une autre cause du versement et de l'étiollement des blés est l'usage où sont en général nos cultivateurs de semer trop dru. Les terres les moins chargées en semence, celles même qui sont les plus riches et les plus fertiles, réussissent le mieux ; les plantes en sont plus vigoureuses, et leur talement en multiplie les rejetons. A ces avantages se joint celui d'économiser la semence qui est une perte réelle pour la société lorsqu'elle n'est pas proportionnée à la nature et à

l'étendue du terrain. Nous croyons, par exemple, que douze livres, ou six kilogrammes de blé doivent suffire pour ensemençer quatre ares de nos meilleures terres.

On ensemençe les terres trop tard aux Mées, et surtout celles de la plaine au nord de la ville. Si l'on y devançait les semailles de douze à quinze jours, les grandes chaleurs de la canicule trouveraient la plante plus avancée, elles amèneraient plus lentement le grain à un degré de perfection auquel il ne peut atteindre lorsqu'elles surprennent la plante encore verte et qu'elles précipitent la formation et la maturité du grain.

Parmi les autres vices qu'on remarque dans l'exploitation de nos terres, nous ne devons pas oublier celui de la mauvaise qualité des fumiers qu'on y emploie, et qui sont en général mal préparés et point assez mûris. A peine les pailles et les feuilles sèches des arbres, qui sont les matières ordinaires du fumier dans ce pays, ont-elles passé quelques jours sous les bestiaux ; à peine cette litière a été atteinte par leurs déjections, qu'elle est transportée aux champs dans cet état de crudité, sans qu'on la laisse fermenter, ni se décomposer. D'autres fois, ce fumier grossier est mis en tas et exposé au vent et au soleil



qui le dessèchent entièrement, ou aux eaux de pluie qui le lavent et lui font perdre le peu de sels qu'il avait acquis. Tout le mérite d'un pareil engrais, si c'en est un, est de tenir les parties de la terre divisées ; mais cet avantage, qui n'en serait pas un pour des terres moins fortes et moins compactes que les nôtres, disparaît devant l'inconvénient qu'a ce fumier de fournir à la terre une foule d'insectes dévorants, et une infinité de semences de mauvaises herbes dont la fermentation et la putréfaction seules pouvaient le purger.

Quoiqu'on emploie comme engrais certains végétaux tels que le genêt, le thym, la lavande et plusieurs autres plantes que produisent nos bois, nos terres vagues et les landes ou *iscles* de la Durance, on en néglige cependant beaucoup qui, si elles étaient mêlées avec le fumier, accéléreraient sa fermentation, amélioreraient sa qualité et en augmenteraient la quantité. Tels sont les herbes des graminées et autres plantes qui poussent le long des chemins, des sentiers et des fossés d'arrosage, les chardons qui couvrent et infestent nos champs, les bourgeons superflus qu'on enlève aux vignes, les plantes nombreuses qui les dévorent, telles que l'aristoloche appelée vulgairement *coucourelle*, qu'on laisse sécher et perdre le plus souvent, qui seraient un engrais

excellent s'ils étaient enfouis frais ou entassés avec le fumier, que ce mélange bonifierait et augmenterait considérablement ; la vase qui provient du curage des fossés, les cendres et les eaux des lessives, la lie du vin, les boues et terreaux des grands chemins, les plâtras et décombres provenant des démolitions, objets dont on ne fait presque aucun cas et qui, ajoutés par couches au fumier, ne pourraient que produire un bon effet, surtout dans nos terres fortes qu'ils ameubliraient et qu'ils enrichiraient des sels dont ils sont imprégnés.

Nous savons bien que les meilleurs engrais sont ceux provenant des bêtes à laine ; mais comme le plus grand nombre des propriétaires n'a ni la facilité ni les moyens d'entretenir des troupeaux, on doit tâcher de suppléer à cet engrais précieux en se procurant celui qui approche le plus de sa qualité. Pour y parvenir, il faut mêler nos fumiers avec les matières que nous avons indiquées ci-dessus ; il faut les laisser fermenter, les laisser mûrir, consumer et se décomposer ; il faut aider ces opérations en mouillant le tas de temps en temps, et fréquemment en été. Une eau déjà corrompue serait préférable : celle des routoirs par exemple, qu'on laisse perdre, et qui infecte l'air, celle des lessives, des égouts, etc., seraient excellentes pour hâter la fermentation par les principes et les sels qu'elles renferment.

En suivant cette méthode, on se procurerait de bons fumiers, au lieu qu'avec la méthode routinière actuelle on a beaucoup de fumier en apparence et peu d'engrais. Pour prouver que ce ne sont pas les matières grossières des fumiers qui fécondent le mieux la terre, on n'a qu'à jeter les yeux sur les prairies situées en dessous de la ville et qui reçoivent les égouts des eaux pluviales. Leurs propriétaires n'y font porter aucun engrais, et cependant ces prairies sont d'un produit bien supérieur à celles où l'on en emploie, parce que les eaux qu'elles reçoivent sont, pour ainsi dire, la quintessence des fumiers et autres engrais qui se trouvent sur les rues, qu'elles lavent, et dont il ne reste plus que le marc au propriétaire.

Il résulte des observations qui précèdent que, pour obtenir de nos terres un plus grand produit, il faudrait suivre un cours de moissons qui les épuisât moins, et pour cela les diviser en deux *soles* : l'une serait destinée au froment, et l'autre aux plantes légumineuses et potagères, aux grains dit de *mars*, tels que l'avoine, le chènevis, le blé noir ou sarrasin, aux plantes traçantes, ou aux jachères. Les vesces ou *pesotes* ont l'avantage de ne pas beaucoup épuiser la terre et offrent un excellent fourrage. Le trèfle, quoique beaucoup

vanté par la plupart des agronomes, effrite la terre, et nous avons observé que le froment, qu'on fait succéder à cette plante, et même à la fêverole, quoique enfouie avec la bêche, mûrit plus difficilement et plus tard. Le lupin et le colza, dont on retire de grands avantages dans beaucoup de départements, réussiraient peut-être mieux dans nos terres ; mais ces plantes ne sont pas connues dans celui-ci, et personne, que nous sachions, n'en a fait l'essai.

Il faudrait semer moins dru, devancer le temps des semailles de douze à quinze jours ; préférer le froment dit *seissette* à la tuzele dans les terres bien amendées. Un froment qui réussirait peut-être encore mieux dans ces terres est celui connu dans la ci-devant Provence sous le nom de *pessugale*, dont la tige devient fort élevée et fort épaisse et prend une couleur rouge vers le temps de sa maturité, dont l'épi sans barbe est plus long et plus vigoureux que celui de la tuzelle et tout au moins aussi blanc. Ces deux qualités de froment, la *seissette* et la *pessugale*, par la vigueur de leurs tiges, surtout celle-ci, sont moins sujettes à verser et son plus précoces. On devrait pareillement faire l'essai du froment dit *trémois*, qu'on sème tard et qu'on moissonne de bonne heure, et de celui dit *miracle*. L'un et l'autre sont en grande recommandation parmi les agronomes.

Il faudrait améliorer la qualité des fumiers par les procédés que nous avons indiqués, et en augmenter la quantité ; et ce qui vaudrait encore mieux, nourrir, autant que possible, des bêtes à laine qui produisent le meilleur engrais, en augmentant les prairies artificielles annuelles pour fournir à leur subsistance.

Réunir par des échanges les petites propriétés, afin d'asseoir avec plus de facilité un meilleur système d'agriculture pour l'ensemencement des terres, et de mettre en culture beaucoup de portions de terrain servant aux passages et aux fossés d'arrosage ; élever dans ces propriétés réunies de petits bâtiments, ne fussent-ils qu'en pisé, ou terre battue, pour y trouver un abri contre le mauvais temps, et mieux surveiller sa propriété.

Les grands propriétaires, ceux surtout qui possèdent les plus vastes domaines sur la plaine au sud, devraient faire des essais de la grande charrue pour labourer leurs champs : il n'est pas douteux que cet instrument donnerait des labours plus profonds et meilleurs que l'*araire* dont on s'est servi jusqu'à présent. Le système des jachères qu'ils suivent est condamné par les agronomes modernes qui les proscrivent et recommandent, à leur place, la variété dans l'ensemencement des terres, tantôt de plantes pivotantes, tantôt de plantes traçantes.

Il est inutile de recommander le chaulage des blés destinés à l'ensemencement des terres puisque, dans le territoire des Mées, ils sont en général exempts de la carie ou charbon, maladie qui exige cette opération dans les pays où les blés y sont sujets, et dont il est reconnu qu'elle les préserve. Ici, comme partout ailleurs, le charançon exerce ses ravages sur les blés entassés dans les greniers, surtout lorsqu'on les y laisse vieillir. Un remède à ce fléau serait d'y placer des écrevisses sur leur dos. La puanteur de ces animaux qui sont obligés de mourir dans cette attitude sans pouvoir se retourner fait désertier ces insectes ; mais, comme on n'est pas à portée de se procurer ce testacée avec facilité, il faut, pour prévenir l'inconvénient dont nous parlons, lorsqu'on est obligé de garder ses blés plusieurs années, les tenir dans des lieux aérés, à une exposition au nord, et les retourner de temps en temps avec des pelles en bois.

Parmi les animaux en grand nombre qui dévorent, ou qui détruisent nos céréales, nous devons surtout signaler les souris et les moineaux. Les premières, par leurs excavations multipliées dans les terres ensemencées, font périr beaucoup de plantes. Un moyen de les détruire est d'arroser les terres en chaume où fréquentent ces animaux. Lorsque l'eau

pénètre dans leurs demeures souterraines, ils en sont expulsés, et ils sont forcés de les abandonner : en les guettant avec quelque attention, on peut les détruire très facilement. Lorsque ce moyen n'est pas praticable, on peut les empoisonner, en plaçant à l'ouverture de leurs trous une figue sèche ou un petit morceau de pomme imprégnés de *nux vomica*.

Quand au moineau, cet oiseau si audacieux, si pétulant, si rusé, si prolifique, et dont l'espèce est plus multipliée dans ce pays que dans beaucoup d'autres, parce qu'il y trouve plus de facilité pour faire ses nids, soit dans les creux de nos immenses rochers, soit dans ceux de nos édifices, on pourrait parvenir à en diminuer beaucoup le nombre si, pendant l'hiver, et surtout lorsque la terre est couverte de neige, on parsemait sur les lieux qu'ils fréquentent habituellement de la paille avec laquelle on mêlerait du froment infusé dans l'eau avec la *nux vomica*. Attirés par cet appât, et excités par la faim qui les tourmente dans cette saison, on pourrait en faire périr une infinité par ce poison qui n'a pas l'inconvénient d'en être un pour l'homme. Nous sommes persuadé que, si cette mesure était généralement adoptée, on diminuerait considérablement cette engeance dévastatrice qui, en exerçant ses dégâts sur nos céréales et

sur beaucoup de plantes potagères, diminue plus qu'on ne l'imagine la masse de nos subsistances. En Angleterre, les moineaux sont frappés d'une proscription universelle ; ils ne devraient pas être tolérés davantage ailleurs.

Après avoir parlé de la culture de nos terres, nous allons dire un mot de la réduction des récoltes en grains et des vices qu'on y remarque. On moissonne les plantes céréales avec la faucille. Ne pourrait-on pas substituer à cet instrument d'une trop petite dimension un autre fer tranchant qui coupât une plus grande quantité de plantes à la fois ? Et si l'on emploie avec succès la faux pour la coupe des foins, quel inconvénient y aurait-il à la faire servir à celle des grains, en ajoutant à cet outil une espèce d'ados vers le manche qui ferait tomber les plantes du même côté ? Par ce mode, on économiserait un temps précieux en accélérant le travail de la moisson de plus du double.

Dans ces pays méridionaux, on ne connaît pas l'usage de battre les blés : on les fait fouler sur l'aire par le gros bétail. Il est sûr que l'action du soleil dans ces contrées y facilite beaucoup cette opération. Nous trouvons que cette méthode était établie en 1400, suivant le registre-journal du vicomte de Valernes, tenu par son agent Pierre-Isnard, où l'on lit



que ce seigneur avait quarante juments ou égues destinées à la foulaison des blés des habitants des Mées. Mais elle présente des vices qui devraient la faire proscrire. Un des plus frappants est celui de laisser sous l'airol, pendant toute la journée, le grain que la foulaison fait détacher de l'épi, au lieu de l'enlever et de le séparer de la paille au fur et à mesure que la foulaison s'avance, ainsi qu'on le pratique dans la plupart des pays où l'on fait fouler par les bestiaux, et où l'on appelle cette opération *dégrainement*. On l'y renouvelle deux et même trois fois dans la journée, et elle facilite beaucoup la foulaison. Cela est très sensible : le grain qui s'amasse sous la paille forme une couche de plusieurs centimètres, qui présente un corps mou, une espèce de matelas sur lequel les tiges et les épis encore entiers ne font que ployer sous les pieds des bestiaux qui les pressent. Une méthode si visiblement vicieuse rend la foulaison très difficile, et un travail qui serait terminé en quelques heures, et sans beaucoup fatiguer les bestiaux, par le moyen que nous indiquons, c'est-à-dire en *dégrainant*, se prolonge jusqu'à la nuit, et épuise de lassitude les bestiaux et les ouvriers préposés à la foulaison.

Il en résulte encore l'inconvénient que la paille est tellement brisée par cette foulaison trop prolongée qu'elle est, pour ainsi dire,

réduite en poussière, et peu propre à la nourriture des bestiaux. Un autre avantage qu'offre la méthode du *dégrainement* est qu'en la pratiquant, on facilite et l'on abrège encore considérablement l'opération ultérieure, qui consiste à séparer entièrement le grain d'avec ses enveloppes et ses pailles par le secours du vent, dont une moindre quantité suffit, au lieu qu'en ne dégrainant pas, on est obligé d'attendre quelquefois plusieurs jours un vent plus fort.

Au surplus, si l'on compare les avantages et les inconvénients qui résultent des deux méthodes du *battage* et de la foulaison des blés, on trouvera que la première telle qu'on la pratique dans les départements au nord de celui-ci, et notamment dans ceux des Hautes-Alpes, de l'Isère et de la Drôme, qui l'avoisinent, est préférable à tous égards. Elle économise le temps, elle exige moins de bras, on s'y passe du secours des bestiaux, elle est conséquemment moins coûteuse : enfin, dans le *battage* pas un grain n'est perdu, et la paille qui en provient conserve tous ses sucs nutritifs, avantages qu'on ne trouve pas dans la foulaison avec le bétail. Voici, en peu de mots, les procédés du *battage*.

Après avoir délié les gerbes, on les étend sur l'aire et on en forme plusieurs rangs, en observant de placer le côté des épis les uns

vis-à-vis des autres ou en face. On a soin de les bien exposer à l'action du soleil. On bat ensuite ces épis, ainsi arrangés et rendus presque friables par la chaleur de cet astre, avec des instruments appelés *fléaux*, composés de deux gros bâtons, chacun d'environ un mètre de long, attachés fortement par un de leurs bouts avec une courroie, de manière pourtant qu'elle laisse libre le jeu du bâton supérieur. Il est reconnu que par ce procédé bien simple, deux ouvriers un peu adroits doivent réduire en grains, dans un temps donné, une plus grande quantité que n'en réduisent dans ce pays deux et souvent trois ouvriers et deux chevaux. A l'égard des tiges ou tuyaux des plantes, les batteurs se servent de fers tranchants qui les coupent à volonté, au moyen d'une machine fort simple dans laquelle ils les assujettissent. La paille qui en provient est un fourrage très savoureux et très nutritif. Enfin, un motif bien important qui nous fait désirer que la méthode du *battage* pût prévaloir dans ce pays est que le temps de la foulaison des grains coïncide avec celui du premier labour que devraient recevoir nos terres immédiatement après la moisson. Par la méthode actuelle, on est obligé de renvoyer à un temps moins opportun ce labour utile, précieux, et duquel dépend souvent la récolte suivante, et cela parce que le bétail qui aurait pu servir à ce labour est employé à la foulaison.

Il nous reste à parler de la culture de nos vignes dont les productions sont l'objet principal des sollicitudes des habitants des Mées. Nous faisons ici l'aveu que c'est en tâtonnant que nous abordons ce sujet. En effet, si d'un côté nous croyons apercevoir des vices dans cette partie de notre agriculture, de l'autre, son produit, c'est-à-dire nos vins, sont depuis longtemps d'une qualité tellement supérieure, quoiqu'on ignore absolument les principes d'œnologie dans ce pays, ils jouissent d'une réputation si universelle, qu'il y aurait de la témérité à proposer des innovations qui pourraient amener un résultat moins avantageux. Aussi nous bornerons-nous à donner le tableau de cette partie de notre agriculture, en y ajoutant quelques réflexions, ou plutôt quelques doutes que le temps et l'expérience lèveront.

La culture de la vigne dans ce pays doit être très ancienne. Ses habitants durent s'apercevoir de bonne heure que ce précieux arbrisseau, transmis à nos ancêtres, d'abord par les Phocéens, suivant quelques auteurs, ensuite par les Romains sous l'Empereur Probe, il y a à peu près quinze siècles, prospérerait sous un climat tempéré et dans un terrain léger, sec et caillouteux. Le quartier de la *Coste*

dut être un des premiers qu'ils complantèrent. Il communiquait avec leurs habitations les plus élevées par un chemin pratiqué à angle aigu sur le penchant de la colline en-delà des derniers rochers. On voit encore aujourd'hui des traces de ce chemin en observant le local du milieu de la plaine. Le torrent de la *Combe*, qui n'a été longtemps qu'un faible ruisseau, et qui est encore plus à portée de leurs demeures, fut aussi sans doute très anciennement complanté en vignobles. Les autres quartiers de nos anciennes vignes sont ceux de Taura, du Buffet, de l'Auvière, de Moureisse, des Baumettes, de Jautard, du Retenau, et successivement ceux plus éloignés de la ville.

Il n'y a pas un siècle que les plaines du quartier de Saint-Pierre, enclavées dans celui du plan de Talon, aujourd'hui couvertes de vignobles, n'étaient que des terres vagues, des landes stériles, où l'on ne voyait de loin en loin que quelques amandiers. Peu à peu, une plaine immense, qui présente une surface de dix kilomètres de long par trois à quatre de large, a été presque entièrement complantée en vignes, et c'est là qu'on récolte le meilleur vin. La grande réputation dont jouit cette denrée en ayant accru le débit, les propriétaires, incités par l'appât du gain, en ont augmenté la quantité par les complantations

considérables qu'ils ont fait dans la plaine au nord, que la nature semblait avoir destinée exclusivement aux productions céréales et aux plantes potagères : aussi les raisins qui en proviennent, quoique en général d'une bonne qualité, n'atteignent pas celle des autres qui proviennent des terres caillouteuses. Mais par le mélange qu'on en fait, on obtient encore un vin excellent parce que le raisin du nord est bonifié par la grande quantité de matière sucrée que renferme celui du midi.

La culture de la vigne dans ce pays est vicieuse par l'insuffisance des labours. En effet, on ne lui en donne que deux. Le premier dans le cours de l'hiver, et le second, appelé binage du mot latin *bis* ou *binus*, dans les mois de floréal et prairial, encore celui-ci est-il très léger puisqu'il ne consiste ordinairement qu'à briser et aplanir la terre et la purger des plantes parasites. Ils sont faits l'un et l'autre avec la houe dite *eissade*, ou avec la pioche dont le fer se termine en pointe, mais d'une manière si superficielle qu'à peine on effleure la terre. Aussi le produit de ces vignes est-il proportionné aux cultures qu'elles reçoivent. Voilà une des causes auxquelles nous devons peut-être attribuer l'excellente qualité de nos raisins, parce que la souche en en produisant une petite quantité la mûrit

mieux que si elle était surchargée de fruits.

En effet, comment quatre cents cultivateurs tout au plus que renferme cette ville pourraient-ils suffire à la culture d'un territoire si vaste, et en particulier à celle des vignes, s'ils donnaient à celles-ci les labours profonds et réitérés qu'elles exigeraient ? Encore, si ces hommes utiles, moins asservis à leurs préjugés, employaient aux travaux agricoles une infinité de journées qu'ils passent dans l'ennui et trop souvent dans la dissipation, et qui sont perdues pour la société, l'agriculture éprouverait une amélioration considérable par cette augmentation de travail, parce que le travail est la véritable source de la richesse d'une nation.

Il faut espérer que le temps et les lumières amèneront cette heureuse révolution dans l'esprit des cultivateurs, et que, mieux éclairés sur leurs vrais intérêts, ils n'auront d'autre règle dans la distribution et la division de leurs occupations que celle qui leur est prescrite par la loi. S'ils savaient, ces hommes simples et crédules, qu'une journée de travail perdue coûte plusieurs millions à la République ; que cette perte est irréparable, surtout en agriculture ; s'ils savaient que les nations qui chôment le moins de fêtes, et qui, dans leurs travaux journaliers, ne se dirigent

pas d'après des impulsions superstitieuses, jouissent de beaucoup plus d'aisance, et sont conséquemment plus heureuses que celles qui sont encore asservies sous le joug des préjugés, ils se soumettraient volontiers à un nouvel ordre de travail qui tournerait au profit de tous.

Nous mettons au nombre des vices les plus radicaux de notre agriculture, dans cette ville, l'usage pernicieux où sont nos cultivateurs journaliers de quitter le travail de trop bonne heure, et d'être rendus à la ville à quatre heures ; en sorte que, lorsqu'ils travaillent aux quartiers éloignés, ils quittent à trois heures et quelquefois plus tôt, ce qui ne fait que quatre ou cinq heures de travail. Quoique ce temps ne soit pas perdu pour tous absolument, puisque la plupart des cultivateurs vont l'employer pour eux, ils pourraient cependant prolonger leur journée agricole d'une heure ou deux et davantage dans la belle saison, bien entendu qu'ils en augmenteraient le prix à proportion. Ce surcroît de travail tournerait au bénéfice de tous, et il n'y aurait point de temps perdu pour la société. Il serait à désirer pour le bien général que nos vœux fussent remplis ; nos terres et nos vignes seraient mieux cultivées, leur produit et conséquemment nos ressources ne pourraient que s'accroître.



Dans l'état actuel des choses, beaucoup de propriétaires font cultiver à grand frais de vieilles vignes dont le faible produit ne les dédommage pas de leurs avances. Ce qui peut excuser leur conduite, c'est qu'en mélangeant les raisins sucrés qui proviennent de ces vignes avec d'autres d'une qualité inférieure, ils obtiennent encore un vin excellent. Cette raison ne nous empêche pas pourtant de prononcer la condamnation de ces vieilles vignes qui pourraient être arrachées et renouvelées peu à peu, sans que le propriétaire se ressentît beaucoup de cette opération dont l'effet serait de décupler le produit de ses vignes, en les renouvelant par gradation.

Dans beaucoup de pays de vignobles, on cultive les vignes à la charrue ou à l'araire. Les souches y sont plantées et espacées, de manière qu'on peut y introduire ce genre de culture. Il est sûr qu'en l'adoptant on pourrait complanter beaucoup de terres vagues qui ne sont actuellement d'aucun produit. Mais il faut convenir que ces sortes de labours ne valent jamais ceux faits à bras, et l'on ne doit les employer que lorsqu'on ne peut pas faire autrement.

Ce qu'on pourrait imiter de ces pays, ce serait d'échalasser verticalement et de palissader

horizontalement avec des perches ces nouvelles vignes espacées d'après leur méthode, et un seul cep produirait plus que dix et peut-être vingt de ceux de nos vieilles vignes. On ne serait pas en peine de se procurer en peu d'années des échaldas et des perches de telle longueur qu'on voudrait, puisque sur les bords seuls de la Durance on pourrait complanter dans une longueur de vingt kilomètres plusieurs milliers de saules, d'yeuses et autres arbres aquatiques qui fourniraient tout le bois et même les liens nécessaires à cette opération.

On n'échalasse la vigne dans ce pays que jusqu'à l'âge de cinq à six ans, encore les appuis qu'on donne à ces jeunes plants sont en général faibles et trop courts. Après ce terme, on laisse la souche exposée à toute la violence des vents : aussi, tous les ans, une grande quantité en est-elle endommagée avant que les jets aient acquis assez de consistance pour résister aux secousses de ce météore. On n'est pas assez attentif dans la culture de la vigne à ne pas y toucher, et même à ne pas y entrer pendant la floraison de son fruit. On ne sait pas que le moindre ébranlement, le moindre contact peuvent le faire couler.

Nous avons peu de choses à dire sur la manière dont on taille la vigne dans ce pays,

parce que de toutes les opérations agricoles, quoique peut-être la plus délicate, c'est celle qu'on y soigne le mieux. D'ailleurs, cette opération dépend de tant de circonstances, telles que l'état de vigueur ou de faiblesse du cep, son âge, la qualité du sol, que l'expérience, le tact de l'ouvrier et son intelligence sont les meilleurs guides. A l'égard de l'élévation des ceps, nous pensons que, dans les bons terrains, on peut les laisser monter assez haut, au lieu que dans les terres maigres et légères on doit les tenir bas ; ils se renforceront davantage et dureront beaucoup plus de temps que ceux qu'on laisse trop filer et qui s'épuisent en bois. Ce qui devrait encore déterminer à adopter cette méthode, c'est que, dans les terrains maigres et caillouteux, on n'a pas à craindre que le raisin qui touche le sol pourrisse, au lieu que le contraire arrive sur la terre franche par son contact avec le raisin.

On est dans l'usage aux Mées, en plantant la vigne, de couder la crossete ou plant. On ouvre pour cela des fossés de six à sept décimètres de profondeur qui sont recouverts de l'un à l'autre. Il paraît qu'autrefois on ne connaissait guère l'usage de complanter en allées, même dans les terres susceptibles de produire du grain. Aujourd'hui, par cette méthode utile, on retire de la même terre qui était alors toute

complantée en vigne un produit égal en raisins, et l'on a le froment et autres productions en sus. Cela est sensible : en cultivant et en fumant bien l'allée de champ, celle de vigne, qui est ordinairement composée de deux pieds de souches sur le même rang et parallèles, profite de cette culture et donne un plus grand produit. On espace communément ces pieds d'un mètre à peu près. Dans les terrains maigres et caillouteux qui ne peuvent pas produire du grain, on ne laisse guère d'espace, tout est couvert de souches à la même distance d'un mètre, ou d'oliviers qui se plaisent, comme la vigne, dans ces sortes de terrains.

On entretient la vigne par le moyen des provins vulgairement appelés *cabus*, et des *sautelles* dits *courbets* en provençal. Nous sommes persuadé qu'il existe dans notre territoire plusieurs vignes où il n'y a plus un seul des pieds primitifs ou du temps de leur plantation. Semblables à ce fameux navire longtemps en vénération à Athènes, si souvent réparé qu'il n'existait plus rien de sa construction primitive, tous ont été couchés en terre et renouvelés. Si la vue pouvait percer à quelques décimètres dans l'intérieur de ces terres, on les verrait, pour ainsi dire, parquetées de tous les pieds et de toutes les branches devenues pieds qui ont été

couchés et couverts de terre. C'est ainsi qu'on restaure et qu'on renouvelle les vignes qui dépérissent de vétusté, mais le plus souvent, si l'on calculait bien, il vaudrait mieux les arracher en entier et les complanter de nouveau après un intervalle de cinq à six ans pour donner le temps aux racines de pourrir.

Il n'y a guère plus de trente ans qu'on pratique la greffe de la vigne dans ce pays : avant cette époque, elle n'y était pas connue, ou plutôt on en avait perdu le souvenir depuis longtemps. En effet, nous avons la preuve bien précise que nos ancêtres, tout ignorants qu'ils étaient, pratiquaient la greffe de la vigne en 1400. C'est dans le registre-journal de Pierrisnard, agent du vicomte de Valernes, que nous avons cité plusieurs fois, qu'est consignée cette preuve à [sic] folio 40. Ces siècles malheureux se présentent toujours à notre mémoire sous une telle défaveur, que ce n'a pas été sans quelque étonnement que nous avons lu le passage qui la renferme. Nous allons en transcrire ici les propres termes pour la curiosité du lecteur.

*« Pro inserendo seu entando vineam die jovis penultima martii, jussu et ordinatione domine mee domine comitisse inceperunt entare sive inserere vineam, aliquas vites sive sochas pravi planti de bono planto, in vinea magna in qua intraverunt septem jornalia hominum quibus solvi ad rationem duodecim*

*denariorum pro journali quolibet videlicet solidos septem.»*

Ce qui doit surprendre, c'est que la pratique de la greffe de la vigne se fût perdue pendant un si long espace de temps dans un pays de vignobles, où l'on devait toutes les années la mettre en usage. On ne peut attribuer cet oubli qu'aux désordres, aux troubles de toute espèce, aux guerres civiles, aux longues calamités auxquelles ces pays furent en proie, et à l'ignorance qui les suit ordinairement.

On emploie la greffe sur les ceps sujets à la coulure, ou sur ceux qui portent des raisins de mauvaise qualité. Cette opération se fait le plus souvent sur les ceps qui donnent des raisins blancs, parce que cette espèce, lorsqu'elle est en trop grande quantité, décolore trop le vin, et elle est plus sujette à la pourriture, l'enveloppe de ses grains étant plus mince et plus délicate.

Si l'on ne veut pas employer la greffe sur les ceps sujets à la coulure, qu'on nomme dans le pays souches *eiflorareles*, on peut la prévenir par l'opération suivante : elle consiste dans une incision circulaire sur le bois de l'année précédente, et à enlever un anneau de la substance corticale appelée écorce, de la largeur d'une ligne au plus, ou deux millimètres. Cette opération doit se faire lorsque les sujets

commencent à entrer en fleur ; elle prévient la coulure des raisins et en accélère la maturité.

La greffe de la vigne la plus généralement suivie dans ces contrées est celle en fente dite au coin ; c'est la même qui se pratique sur les arbres, à la différence qu'à l'égard de la vigne on scie le cep à fleur de terre, et qu'on ne laisse à découvert que les deux brochettes qu'on y insère, au lieu qu'on ne scie le pied de l'arbre qu'on veut greffer en fente qu'à une certaine élévation du sol. Il est rare que les ceps de vigne greffés de cette manière ne réussissent pas, pour peu qu'on apporte d'attention à l'opération. Elle se pratique ordinairement à la fin de germinal, temps auquel la vigne est en sève. On ne pratique pas dans ce pays la greffe dite en bec de brochet que les agronomes assurent être la meilleure à l'égard de la vigne.

De tous les ennemis de cet arbrisseau, le charançon doré, ou peut-être le gribouri, avec lequel on le confond ordinairement, appelé dans ces contrées *babarote*, est le plus redoutable, et celui qui détruit le plus complètement les vignes qui en sont infestées. Il serait bien à désirer qu'on découvrit quelque moyen efficace de détruire cet insecte dévastateur qui s'enveloppe dans les feuilles qu'il roule en spirale, et dans lesquelles il dépose ses

œufs. Voici ceux indiqués par des agronomes. 1° Ménager plus qu'on ne le fait plusieurs espèces de petits oiseaux qui s'en nourrissent. 2° Amasser avec soin les feuilles roulées, tant qu'elles sont sur pied, et les faire brûler ou les détruire en les écrasant. Et 3°, travailler la vigne de bonne heure, afin d'exposer les insectes qui la dévastent aux derniers froids de l'hiver, étant à présumer qu'ils s'enfoncent dans la terre aux approches de la saison rigoureuse. Mais il faudrait pour réussir entièrement que chaque propriétaire de vignes infestées employât les mêmes moyens, et qu'ils fussent simultanés, afin que ces insectes ne pussent échapper à cette mesure générale.

Nous ne pouvons résister au désir de rapporter ici une anecdote qui, en faisant connaître les moyens qu'employaient nos ancêtres pour détruire ces insectes malfaisants, donnera en même temps une idée de l'état de dégradation où les préjugés les avaient réduits, même à une époque qui n'est pas bien éloignée de notre temps. Elle est consignée dans une délibération du conseil municipal de cette ville, du 4 mai 1620, ainsi conçue : « *Il est délibéré qu'il sera mandé à la ville de Riez, pour obtenir (de M. l'Évêque) excommunication contre les chenilles et babarotes qui gâtent entièrement les vignes et arbres.* »



Rien ne nous apprend quel fut le résultat de cette mesure. Ce qui est certain, c'est que les fermiers du bois de la Coste et autres bois de la commune se prévalurent de cette délibération pour demander une diminution du prix de la ferme, sous prétexte que ces insectes, pour éviter l'anathème et la proscription dont ils avaient été frappés, avaient quitté les champs et s'étaient réfugiés dans les bois, tant on était fermement persuadé autrefois que rien ne pouvait résister à de pareilles mesures, et que tout dans la nature devait plier sous de tels ordres. Mais revenons à notre agriculture.

La méthode de greffer l'olivier n'est pas plus ancienne aux Mées que celle de la vigne. Aujourd'hui, elle est généralement pratiquée sur ceux de ces arbres dont le fruit n'est pas de bonne qualité, ou qui sont d'un faible rapport. On est assuré de l'augmenter par cette opération, parce qu'on choisit de bons sujets. La culture de cet arbre précieux est cependant encore dans son berceau aux Mées. On ne les élague pas assez souvent, quoiqu'il soit reconnu aujourd'hui qu'en émondant l'olivier régulièrement tous les deux à trois ans, on se procure des récoltes abondantes et assurées. Ce qui y contribue aussi beaucoup, ce sont les engrais qu'on doit mettre à chaque pied. La terre

vierge, les plâtras et décombres des bâtiments sont surtout préférables au fumier ordinaire.

Les divers instruments dont on se sert dans ce pays pour la culture des terres sont la petite charrue ou *araire*, à laquelle on attelle un ou deux mulets, chevaux ou bœufs. On n'y connaît presque pas la grande charrue. Ceux qui ont voulu en faire usage, après divers essais, ont fini par s'en dégoûter, soit qu'ils n'aient pas employé cet instrument dans une saison favorable, soit que la qualité de nos terres extrêmement fortes et compactes soit incompatible avec ce genre de culture. La herse, ni les rouleaux n'y sont guère plus connus que la grande charrue, sans doute par le même motif. On se sert ordinairement pour briser les mottes et aplanir la terre d'un instrument de fer appelé *eissadon d'araire* en idiome provençal, assez étroit, formant avec son manche un 7 de chiffre arabe. Cet instrument sert aussi à d'autres travaux de la terre. Il diffère du pic, dit *magaou*, en ce que celui-ci est plus lourd, plus épais, et qu'il est pointu. On se sert du pic pour briser les couches de poudingue, lorsqu'on veut complanter en vignes certaines terres en friche où l'on rencontre ces concrétions pierreuses.

Les autres instruments sont la bêche,

appelée *lichet*. On s'en sert pour la culture des terres et même des vignes où l'on ne trouve pas des pierres. La houe ou pioche, dite *eissade*, instrument large et recourbé qui a un manche de bois avec lequel on retire la terre à soi pour lui donner son labour. Il y en a de deux espèces ; celle qui a le tranchant large sert aux terres franches et sans pierres, et celle dont le fer est en pointe sert à la culture des vignes complantées dans les terrains caillouteux ; mais cet instrument est trop étroit et ne donne pas des labours assez profonds. Enfin, la pelle, dite *pale-prime*, dont le fer a la configuration des piques des jeux de cartes. Cet outil sert particulièrement au déblaiement des fossés qu'on ouvre pour la plantation des vignes et au récurément [sic] des fossés d'arrosage.

De tous ces outils, le mieux exécuté et le plus propre à la culture de nos terres fortes est la bêche ou liche : c'est un véritable levier, aussi il fatigue le corps infiniment moins que les autres. La culture avec ceux-ci est beaucoup plus pénible, parce que le corps courbé vers la terre est doublement fatigué, et par cette attitude gênante et par les efforts qu'exige ce genre de culture. Aussi voit-on beaucoup de cultivateurs qui paraissent courbés sous le poids des années, même avant l'âge de la vieillesse, parce que leur corps a

contracté cette habitude. C'est ce qui nous porte à former des vœux pour qu'on parvienne à soulager la classe si intéressante des cultivateurs par le perfectionnement de leurs instruments de labourage, de ceux surtout qui, par leur figure recourbée, tiennent leur corps trop penché vers la terre. On assure qu'en Amérique et dans d'autres pays de la République, ces sortes d'instruments ont des manches assez longs pour que les cultivateurs qui s'en servent conservent plus d'aplomb et ne soient presque pas courbés. Si l'usage de cet instrument pouvait être introduit dans la culture de nos terres, elle deviendrait beaucoup moins pénible, et les hommes se livreraient à cet art utile avec moins de répugnance.

Voilà ce que nous avons à dire sur notre agriculture. Il nous reste à faire connaître les bestiaux qui y sont employés, et ceux qui en sont le produit.

Dans un dénombrement fait par la municipalité en l'an 8, on trouva que le nombre des chevaux et juments de la ville et de la campagne,

S'élevait à,.....	164
Celui des mulets et mules à .....	80
Et celui des ânes et ânesses à .....	104

---

384 en tout.

Avant la Révolution, on comptait cent dix-huit charrues occupées toute l'année, dont quatre-vingt-dix étaient traînées chacune par deux bœufs, et vingt-huit par des chevaux ou mulets. Aujourd'hui, on n'en compte plus que cent, dont soixante-six traînées par des bœufs, et trente-quatre par des chevaux ou mulets. On attribue cette diminution à la cherté des fourrages.

On n'est plus dans l'usage aujourd'hui de nourrir des vaches, soit parce que les lieux de pâture ont diminué, soit que quelque mortalité en ait dégoûté depuis longtemps les habitants des Mées. Nous lisons cependant dans les anciens titres que ces animaux étaient élevés dans nos ménages. Il conste par une foule d'actes consignés dans les registres des anciens notaires que la ville louait autrefois, toutes les années, un gardien pour les vaches, ainsi que pour plusieurs autres espèces de bestiaux tels que les ânesses, les porcs, les chèvres, etc. Nous nous bornerons à citer ceux de l'année 1503, reçus par Julien Jrigii ou Eiriés, notaire, aux écritures du citoyen Denoize, notaire. Mais alors, on pouvait verser le bétail dans divers pâturages qui ont été ou détruits ou dont on a négligé de continuer l'usage. Cela est tellement vrai que, dans le fermage que la ville

donnait des pâturages du territoire, celui de Payerols, entre autres, y était toujours compris.

C'est aux foires du ci-devant Dauphiné que les habitants des Mées vont le plus souvent se pourvoir de chevaux, mulets, bœufs et autre bétail nécessaire à leur agriculture. Les chevaux sont presque tous originaires du ci-devant Poitou, les meilleurs sont tirés de la Bretagne. Les uns et les autres ont en général des formes peu régulières ; leur taille n'est pas haute ; mais ils sont endurcis au travail et à la fatigue. Ils y résisteraient bien plus longtemps et ils seraient beaucoup plus vigoureux si on ne les mettait pas de trop bonne heure au travail : il faudrait pour cela les laisser renforcer jusqu'à l'âge de quatre ans ; mais en les employant au travail dès l'âge de trois ans, ou même de deux, comme on le pratique ordinairement, on les épuise dans leur jeunesse, ils sont exténués, et presque hors de service au milieu de leur course, au lieu qu'ils pourraient le prolonger au-delà d'une vingtaine d'années si on les ménageait pendant les quatre premières.

Il est bien peu d'habitants qui ne nourrissent et n'engraissent un cochon. La chair de ces animaux qu'ils salent fournit un assaisonnement à leurs potages pendant une

grande partie de l'année. Le nombre de ces animaux, dont la chair se consomme dans le pays, doit s'élever à environ cinq cents. Outre ce nombre, on en engraisse au moins une quantité double dans les habitations de la campagne, dont on exporte la chair, après l'avoir salée, dans les départements plus méridionaux, et surtout à Marseille.

Avant la Révolution, on avait assez peu de politique pour imposer une taxe sur les moutons et brebis. C'était saper l'agriculture par sa base. Au lieu d'encourager ce premier des arts, il semble que tout conspirât à l'anéantir ; aussi nous ne devons pas être surpris qu'il fût si languissant ; et si on a tant de peine à le retirer de l'état d'abaissement où l'impéritie l'a tenu si longtemps.

Toutes les années, deux particuliers nommés par le conseil municipal dressaient un état de tout l'avérage de la ville et du territoire, pour être cotisé à l'impôt. Cet usage impolitique était établi de toute ancienneté et prenait sa source dans les siècles d'ignorance et de barbarie. Il fut expressément renouvelé en l'année 1481, par un acte mentionné dans un ancien inventaire des archives, fait en 1554, où il est dit que personne ne pouvait verser son avérage dans le territoire des Mées, qu'il n'eût

été alivré et inscrit dans le cadastre et livre de la ville. Aussi, dans les anciens livres terriers qui nous restent, on voit l'alivrement du bétail à la suite de celui des propriétés foncières.

Suivant les derniers états dressés peu d'années avant la Révolution, le nombre de moutons s'élevait à deux mille sept cents, non compris ceux du domaine de Payerols, qui pouvait être de trois cents : total trois mille. Des états dressés en 1735 portent à cette quantité de trois mille les moutons des habitants. Ceux de Payerols n'y sont pas non plus compris, ce qui annoncerait déjà une diminution de troupeaux dans l'espace d'un demi-siècle. Elle devait provenir de l'augmentation du prix du sel, sur lequel l'ancien gouvernement, par une politique très mal entendue, établissait des impôts destructifs de l'agriculture. Si nous avions des titres d'une époque plus reculée qui pussent nous servir de point de comparaison, nous trouverions une différence toujours plus sensible, puisqu'environ un siècle auparavant, le décroissement pour les temps plus modernes est de plus de la moitié. Nous en avons la preuve dans un rapport d'estimation générale des biens et domaines de la ville des années 1640 et 1641, où l'on voit que le nombre des moutons et des chèvres existants à cette époque était de cinq mille sept cents.



Plus nous nous éloignerions de notre temps, et plus nous trouverions de nombreux troupeaux chez nos ancêtres, plus nous les verrions rapprochés de la vie pastorale. Les titres qui sont parvenus jusqu'à nous en portent presque tous l'empreinte. Dans leurs règlements sur les délits ruraux, les peines du ban, les amendes et les dommages sont stipulés et payés, pour la plupart, en moutons, agneaux, chevreaux, en lait, en fromages. Pour s'en convaincre, on n'a qu'à lire la sentence arbitrale du 5 des calendes de septembre 1265, qui maintient les habitants des Mées dans le droit de compascuité sur une partie du territoire de Malijai, et qui trouvera place dans cet ouvrage. Cette sorte de marchandise, par son utilité et son universalité, tenait lieu de numéraire dans ces siècles où il était encore fort rare.

Nos bêtes à laine ont des formes assez belles : leur toison, sans être d'une qualité supérieure, ne le cède point à celles des races indigènes de France. Mais elles ne peuvent pas être comparées à celles de race espagnole, dont on propage actuellement l'espèce dans plusieurs départements de la République. Il serait à désirer, pour l'avantage du commerce et de l'agriculture, que l'éducation

de cette race précieuse fût introduite jusque dans les plus petits hameaux : ce serait là véritablement la conquête de la toison d'or. Le propriétaire qui ne retire aujourd'hui que deux à trois francs de la tonte d'un de ses moutons sextuplerait son bénéfice avec ceux de la race d'Espagne, dont la laine se vend à peu près six francs le kilogramme ou les deux livres pesant, c'est-à-dire trois francs la livre. Une expérience de plusieurs années a prouvé que ces animaux originaires d'un pays chaud prospéraient même dans les départements du nord de la France ; nous pouvons nous promettre un succès plus complet sous un ciel dont la température offre bien moins de différence avec celle de leur pays natal.

Ici se placent naturellement quelques observations que nous avons à faire sur les écuries et les étables où l'on enferme le bétail. En général, elles sont trop peu spacieuses, il n'y règne pas assez de propreté. On est souvent dans l'usage funeste d'y entasser et laisser fermenter le fumier provenant de la litière, dont les exhalaisons infectent et corrompent l'air ambiant, au point qu'en entrant dans ces écuries, on se sent suffoqué et comme asphyxié par la vapeur méphitique qui y règne.

Si ces lieux étaient mieux aérés, si surtout on

avait la précaution d'y pratiquer des ouvertures pour établir un courant d'air, il se renouvellerait continuellement, et l'on préviendrait par là les maladies auxquelles le bétail est souvent exposé. Elles sont encore occasionnées à l'égard du gros bétail par le peu de soin qu'on apporte à leur pansement, par les travaux pénibles dont ils sont souvent surchargés, par les coups et les mauvais traitements qu'on leur fait essuyer. On ne doit pas être étonné, d'après cela, si ces êtres malheureux que l'homme devrait regarder comme des compagnons de ses travaux, et traiter comme tels, périclitent si souvent avant le temps, ou traînent leur pénible existence dans un état de maigreur et d'exténuation qui excitent la pitié.

En terminant ce chapitre sur l'agriculture, peut-être déjà trop long, nous formons des vœux pour que les observations et les idées qu'il renferme soient accueillies par nos concitoyens, ou tout au moins qu'elles en fassent naître de meilleures. Nous nous croirions bien dédommagé de nos peines si notre travail pouvait contribuer aux progrès d'un art qui est la véritable base de la prospérité des peuples. Mais les hommes sont en général si fort attachés à leurs anciennes habitudes, ils tiennent tellement à leurs préjugés, que toute innovation leur paraît dangereuse.

Il n'en est pas de l'agriculture comme des autres arts. Ses enfants, attachés ordinairement au sol qui les vit naître, ne voyagent guère ; ils ne communiquent pas entre eux. Leurs observations, leurs expériences particulières sont perdues pour la société ; aussi ses progrès se ressentent de cet isolement et sont infiniment lents. Au lieu que dans les autres arts, tels que celui de guérir, par exemple, celui de bâtir, de peindre, etc., le médecin, l'architecte, le peintre acquièrent, dans leurs voyages, des connaissances qu'ils rapportent dans leurs pays, et dont la société profite.

L'agriculteur sédentaire pratique son art comme il l'a vu pratiquer à ses pères et ne se doute pas qu'on puisse faire mieux. Entre autres exemples du peu de progrès dans l'agriculture, nous citerons notre charrue ou *araire*. Dans ces contrées méridionales de la France, cet instrument agricole paraît être à peu près encore le même que celui dont se servaient, il y a trente siècles, les Grecs qui nous l'ont transmis <sup>1</sup>. Il faut donc attendre du temps, de l'expérience, des exemples, de la lecture des auteurs agronomes, de l'établissement des sociétés agricoles, l'amélioration et le perfectionnement d'un

<sup>1</sup> Voyez Goguet, De l'origine des lois, des arts et des sciences, tome premier, page 192.

art dont les inventeurs ou les restaurateurs ont reçu les honneurs de l'apothéose. Voici l'indication de quelques auteurs qui ont écrit sur l'agriculture, et dont les ouvrages jouissent d'une réputation méritée. Olivier de Serres, auteur du Théâtre d'agriculture, vivant en 1590 ; Rozier, auteur du Cours complet d'agriculture, en dix volumes in-4° ; La Maison rustique, dernière édition en trois volumes in-4° ; La Feuille du cultivateur, rédigée par nos plus célèbres agronomes ; Arthur Young, anglais, auteur de plusieurs ouvrages sur l'agriculture et, entre autres, de celui intitulé Voyage en France ; Duhamel, auteur de divers traités d'agriculture, et d'un en particulier sur les arbres et les arbustes, réimprimé l'an 9 par Didot l'aîné, à Paris ; Chaptal, ministre de l'Intérieur, auteur d'un Traité sur la culture de la vigne et l'art de faire le vin, deux volumes in-8°, édition de Paris, an 10.

