

STATISTIQUE
DU DÉPARTEMENT
DE LA DROME,

PAR
M. DELACROIX,

CHEVALIER DE LA LÉGIION-D'HONNEUR, MEMBRE DU CONSEIL GÉNÉRAL DU DÉPARTEMENT,
ANCIEN MAIRE DE VALENCE, MEMBRE-CORRESPONDANT DE LA SOCIÉTÉ ROYALE DES ANTIQUAIRES DE FRANCE
ET DE LA SOCIÉTÉ DE STATISTIQUE UNIVERSELLE.

NOUVELLE ÉDITION,
ENTIÈREMENT REVUE ET CONSIDÉRABLEMENT AUGMENTÉE,
AVEC TABLEAUX, CARTES ET DESSINS.



A VALENCE,
CHEZ BOREL, IMPRIMEUR;
MARC AUREL FRÈRES, IMPRIMEURS-LIBRAIRES, ET CHARVIN, LIBRAIRE.

A PARIS,
CHEZ FIRMIN DIDOT, IMPRIMEUR-LIBRAIRE,
RUE JACOB, N.° 24.

1835.



localités, ce qu'il fut autrefois, et que, quoique passagers, les grands froids qui ont régné à diverses époques lui ont fait beaucoup de mal.

L'expérience prouve que quand le froid est à 6 degrés au-dessous de zéro, thermomètre de Réaumur, les oliviers souffrent beaucoup, et l'on compte au nombre des hivers les plus désastreux ceux de 1819 et de 1829, où le froid s'est long-temps soutenu de 10 à 12 degrés.

On doit ajouter à cette cause de dépérissement de l'olivier les ravages du ciron : c'est un petit ver qui s'attache à l'arbre, et qui, en corrodant les rameaux, détruit souvent l'espoir des plus belles récoltes.

L'olivier est d'une longue durée, et comme il est très-lent à venir, on présume qu'il peut subsister plus de trois siècles. Le noyau ne lève que difficilement; aussi a-t-on renoncé à ce moyen de s'en procurer des plants. Il demande une culture soignée, et donne à peine une bonne récolte sur trois.

Les huiles de l'arrondissement de Nyons sont un objet assez intéressant de commerce. Lorsqu'elles sont faites avec précaution, on les confond avec les huiles d'Aix; ce n'est même que sous ce nom qu'on les vend à Paris et dans les départemens du nord. Celles de Saint-Maurice, notamment, ont une réputation méritée.

Les recensemens ont évalué la quantité d'huile d'olive récoltée dans le département à	10,000 ^{hwt.}
et la consommation à	4,000

D'où il résulterait sur les besoins un excédant de	6,000
--------------------------------------------------------------	-------

§ 8.

MURIERS.

C'est dans le territoire d'Allan, à 7 kilomètres de Montélimar, qu'ont été plantés, sur la fin du XV^e siècle, les premiers mûriers apportés en France, et Olivier de Serres, ce patriarche de l'agriculture, s'en explique ainsi : « Je ne recherchai, dit-il, les causes et le temps de l'introduction des mûriers en ce royaume plus avant que du règne de Charles VIII. Dans le voyage qu'il fit au royaume de Naples, en 1494, quelques gentilshommes de sa suite y ayant remarqué la richesse de la soie, à leur retour chez eux

» apportèrent l'affection de pouvoir leurs maisons de telles commodités.
 » Quand furent terminées les guerres d'Italie, ils envoyèrent à Naples chercher
 » du plant de mûrier qu'ils logèrent en Provence, le peu de distance qu'il y a
 » des climats d'un pays à l'autre facilitant l'entreprise. Aucuns disent que
 » ce fut en l'extrémité d'icelle province enclavée dans celle du Dauphiné,
 » où premièrement les mûriers abordèrent, marquant même Allan près de
 » Montélimar, qui en fut pourvu par le moyen de son seigneur, qui avait
 » accompagné le roi en son voyage, comme les gros mûriers blancs qu'on
 » y voit encore aujourd'hui en donnent quelque témoignage. »

Quatre de ces mûriers étaient au quartier du *Rieux* ou *Font-Chaude*, et un cinquième près du domaine de la Begude. « J'ai encore vu ce dernier, » m'écrivait, en 1817, M. le colonel Ferrent, et, dans mon enfance, j'ai mangé de ses mûres. Il était soutenu par un mur qui l'entourait. Il y a une trentaine d'années qu'il n'existe plus. Des anciens du pays m'ont assuré avoir vu le tronc des quatre autres. »

On remarque, au milieu du village de Rousset, un mûrier qui est maintenant le plus ancien du département. Curieux par sa grosseur et sa vétusté, il est un sujet de vénération pour les habitans de cette commune; ils lui vouent une espèce de culte de reconnaissance. Il porte encore quelques feuilles, mais on ne les cueille point, de crainte d'épuiser le peu de sève qui lui reste.

Comme nourriture des vers-à-soie, les feuilles de mûrier sont une des plus précieuses productions de ce département.

Le mûrier se plaît dans les terres graveleuses et les sables de grès.

Les limites où doit s'arrêter sa culture, du moins pour tous les avantages qu'on peut s'en promettre, sont, en général, le degré d'élévation au-delà duquel la vigne ne peut être cultivée avec succès.

Il y a deux espèces principales de mûriers : le noir et le blanc. Le dernier est préféré : il se multiplie plus aisément que le noir ; la feuille en est plus tendre, plus abondante et plus hâtive ; la soie qu'il produit est plus fine.

Il y a trois variétés de mûrier blanc : le mûrier sauvageon, le mûrier greffé à petites feuilles, ou mûrier gris, et le mûrier greffé à feuilles larges, appelé mûrier d'Espagne. On ne donne la feuille de celui-ci aux vers-à-soie que dans les deux derniers âges, et autant que possible mêlée avec des

feuilles de mûrier gris. Les feuilles de mûrier sauvageon ont l'avantage de pousser plus tôt que les autres, et de convenir aux vers dans leurs premiers âges.

Les vers-à-soie réussissent presque toujours mieux dans les petits établissemens que dans les grands, où ils sont, en général, moins soignés, et où il s'en perd proportionnellement beaucoup plus; aussi a-t-on reconnu qu'il faut, pour une couvée d'une à deux onces de graine, environ 20 quintaux de feuille par once (ancien poids); pour une de cinq à six onces, 47 à 48 quintaux; pour une de dix à douze onces, 15 à 16 quintaux; enfin, pour une de quinze à vingt onces, une douzaine de quintaux seulement.

Le prix de la feuille est ordinairement proportionné à la réussite des vers-à-soie. Lorsqu'on l'achète de bonne heure, elle ne se vend que 3 ou 4 francs le quintal; mais lorsqu'on attend vers la fin de l'éducation, le prix varie suivant les besoins.

§ 9.

PÉPINIÈRES.

Les propriétaires ont communément de petites pépinières pour leurs plantations, mais elles ne suffisent pas à tous les besoins, et outre les jeunes plants de mûrier qu'on apporte de Vaucluse et du Gard dans les foires et les marchés, le département est encore tributaire de Lyon, et surtout des belles pépinières de MM. Jacquemet-Bonnefont, d'Annonay, pour les arbres fruitiers et pour ceux d'agrément.

§ 10.

VIGNES.

Le climat de ce département est éminemment favorable à la vigne. On y récolterait presque toujours des vins excellens, si l'on s'attachait moins à la quantité, et si l'on choisissait de meilleurs plants et des expositions plus heureuses.

On cultive de deux manières : en *vignes basses*, qu'on laisse sans échelas, et en *vignes hautes*, qu'on nomme échamps, treilles ou hautains.