

# **Il y a deux siècles, un exemple de concours ouvert par la Société royale et centrale d'agriculture :**

## **Sur la culture du pavot [œillette]**

### **Présentation, organisation et résultats**

Par Christian FERAULT<sup>(1)</sup>

*Les Sociétés locales, départementales, régionales ou nationale touchant, souvent entre autres, à l'agriculture, ont toujours voulu le progrès de cet art sous ses différents aspects en ouvrant des **concours** proposant des thèmes d'émulation ou en contribuant, à côté des Comices, à des avancées vérifiables, sanctionnées par des prix de diverses natures, des médailles ou des honneurs.*

*La Société d'agriculture de Paris, devenue ensuite Académie d'agriculture de France, – et c'est consubstantiel à ses missions – a ainsi puissamment contribué, au cours de ses bientôt 260 années d'existence à cette pratique, là aussi sous des formes et modus operandi qui ont beaucoup varié, accompagnant l'évolution des idées, des enjeux et des façons de procéder selon les réalités du moment.*

*Il y a deux siècles environ, la Société, qualifiée alors de royale et centrale d'agriculture, sa sixième dénomination en 53 années sur douze au total, et qui se maintiendra entre 1814 et 1848, a été particulièrement féconde à ce niveau.*

*Afin de présenter le déroulé complet d'un concours, on a choisi ce qui s'est passé concrètement en 1820 – il y a tout juste deux siècles.*

#### **1. Les concours dans le volume des Mémoires d'agriculture, d'économie rurale et domestique de 1820<sup>(2)</sup>**

A côté de « *Rapports sur des mémoires* » - dont celui de MATHIEU de DOMBASLE<sup>(3)</sup> concernant la charrue (FERAULT, 2020), et de « *Notices et Rapports* » relatifs aux médailles d'encouragement décernées par la Société en séance publique, les concours y occupent deux espaces :

- celui des « *Rapports lus en séance publique du 9 avril 1820, sur les divers concours proposés par la Société* » (pp. 84-105),
  - celui des « *Programmes des nouveaux concours ouverts, ou d'anciens concours prorogés sous de nouvelles conditions, par la Société dans sa séance publique du 9 avril 1820* » (pp. 150-179),
- soit au total une partie non négligeable du volume (une cinquantaine de pages), ensemble traité au cours d'une seule séance.

Pour être complet en matière de contexte, on citera les thèmes :

---

<sup>(1)</sup> Directeur de recherche honoraire de l'INRA, Membre émérite et Vice-Secrétaire honoraire de l'Académie d'agriculture de France, Membre titulaire de l'Académie du Maine.

<sup>(2)</sup> 568 p, consultable sur gallica.fr

<sup>(3)</sup> Christophe-Joseph-Alexandre, Associé régnicole en 1834, éminent agronome et propagandiste, Correspondant de l'Académie des sciences, décédé le 27 décembre 1843.

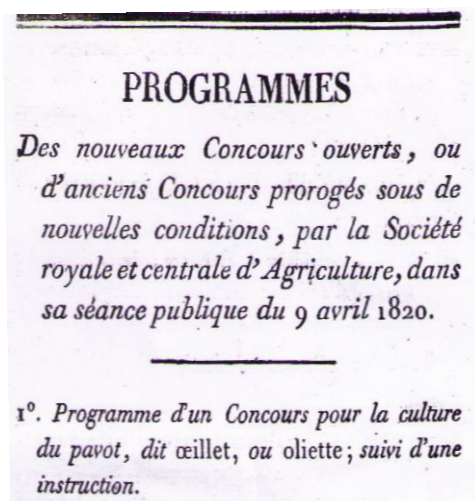
- **anciens pour lesquels un bilan est fait :**
  - la culture des arbres à cidre ;
  - le *crapaud* et autres maladies des pieds des bovins et ovins ;
  - l'introduction de nouveaux engrais et amendements ;
  - les notices biographiques *sur des hommes dignes d'être connus* pour les services qu'ils ont rendus à l'économie rurale de la France ;
  - les machines hydrauliques appropriées à l'agriculture et aux arts économiques.
- **nouveaux, ouverts à chacun :**
  - la culture du pavot ;
  - la construction et l'établissement de machines à égrener le trèfle et à nettoyer sa graine ;
  - la culture du pommier et du poirier à cidre (prorogation) ;
  - l'établissement de pépinières d'oliviers (prorogation) ;
  - les machines hydrauliques appropriées aux usages des exploitations rurales (prorogation) ;

Sur les cinq concours ouverts en 1820, trois sont renouvelés. La lecture de leurs attendus indique qu'il s'agit d'opérations anciennes jugées infructueuses par les membres et pour lesquelles, compte tenu des progrès en tous genres, il y a lieu en conséquence de modifier les objectifs assignés.

Afin d'illustrer l'objet de cet article, on a choisi le concours sur la culture du pavot [gravure d'illustration du Pavot somnifère, tirée de Wikipédia] car il nous paraît exemplaire de la façon de procéder par la Société d'autant qu'est annexée à son programme une *instruction* très éclairante.



## 2. Le Concours pour la culture du pavot, dit œillet, ou oliette, suivi d'une instruction



Le texte y afférant est établi sur quinze pages, signé des noms de trois *Commissaires-rédacteurs* : BOSCH<sup>(4)</sup>, COQUEBERT de MONTBRET<sup>(5)</sup> et TESSIER<sup>(6)</sup>, *rapporteur*.

<sup>(4)</sup> Louis-Augustin-Antoine, Membre résidant le 18 février 1807, Membre de l'Académie des sciences, décédé le 9 juillet 1828.

<sup>(5)</sup> Charles-Etienne, Baron, Membre résidant le 19 août 1798, Associé libre le 19 décembre 1810, Associé ordinaire le 12 novembre 1817, Membre de deuxième classe de l'Institut (Sciences morales et politiques), décédé le 9 avril 1831.

<sup>(6)</sup> Henri-Alexandre (1741-1837), Associé en 1783, Associé ordinaire en 1788, Fondateur en 1798, Président en 1818 et 1820, décédé le 11 décembre.

Il est divisé en deux sections de très inégale ampleur : deux pages sur le contexte et le pourquoi, et le reste sous forme d'*Instruction*.

La présentation du concours indique avec force – s'il en est besoin – l'insertion précise de la Société dans les **besoins** de l'agriculture du pays et les raisons conséquentes d'ouvrir ce concours sur accord du Bureau.

Elle débute par « *La Société [...] attentive à tout ce qui concerne les productions du sol français...* » et insiste sur les gelées de janvier 1820 qui ont fait beaucoup de mal aux oliviers des départements méridionaux. En conséquence, il lui faut encourager la culture des plantes oléifères, usitée depuis longtemps au nord du royaume, mais insuffisante dans sa production et obligeant à chercher des produits à l'étranger. Elle *jette particulièrement les yeux sur le pavot, dit œillet ou oliette, dont l'huile, mieux qu'aucune autre, remplace celle de l'olivier, sans présenter le moindre inconvénient pour la santé.*

Aussi, la Société engage à sa culture et *promet de donner des médailles d'or et autres témoignages de satisfaction à ceux qui s'en seront occupés d'une manière remarquable, sur au moins deux hectares, dans un arrondissement où cette culture n'est pas connue.*

Il faut donc un travail substantiel, sur une superficie non négligeable et là où cette culture apparaît nouvelle. Le cadre et les conditions sont très précisément indiqués.

Avec une grande raison, il est précisé qu'une seule année ne pouvant pas suffire, la Société donnera des encouragements quatre années de suite, et à la cinquième, le concurrent ayant obtenu les meilleurs résultats, recevra un prix de 2 000 francs et le second 1 000 francs<sup>(7)</sup>. On retrouve là le souci de l'expérimentation agronomique et agricole dont on ne peut retenir d'utiles leçons qu'après un certain nombre d'années...

La présentation s'achève par quelques indications concrètes et contraignantes :

- préciser la quantité d'huile extraite ;
  - mentionner combien les marcs auront produit de tourteaux et leur emploi ;
- et aussi fournir tous les éléments relatifs et précis sur la nature du terrain, les façons culturales apportées, les époques des différentes opérations exécutées sur les parcellesensemencées...

Par ailleurs, expériences et résultats **devront** être obligatoirement **constatés** par les autorités locales [municipalités ?] ou par les Sociétés d'agriculture les plus voisines [noter une forme de subordination... réelle].

Il est stipulé aux futurs candidats que toutes les pièces nécessaires seront envoyées au Secrétaire perpétuel – sous le couvert de S. Ex. le Ministre de l'intérieur – en janvier des cinq années à venir.

Suit l'**Instruction sur le pavot (œillet, œillette [pour la première fois], oliette)<sup>(8)</sup> : sa culture et son huile.**

Disons-le avant que de la présenter, elle est remarquable par sa précision et son caractère complet, et l'on peut la considérer comme étant une courte monographie sur le sujet, écrite en 1820. Sa présentation est en continu, comme souvent à l'époque. On en indiquera ici les points essentiels.

Le texte commence par un exposé des besoins et usages des huiles pour la nourriture, l'éclairage, la savonnerie, des remèdes et certains arts. Les sources en sont nombreuses, mais fréquemment aléatoires comme celles de noix ou de frêne. Par ailleurs, la qualité varie beaucoup selon les conditions de préparation puis de conservation. On en vient à celle d'olives *préférable à toutes les autres*, mais il y a la question des gelées même si celles qui sont survenues en 1820 n'ont rien à voir avec ce qui est arrivé en 1709 [quasi-destruction].

---

<sup>(7)</sup> Soit de l'ordre de 6 000 euros (barème diffusé par l'INSEE), somme importante donc.

<sup>(8)</sup> *Papaver somniferum* var. *nigrum* et aussi var. *album*.

Les rédacteurs affirment ensuite que la culture du pavot *paraît le moyen le plus propre à faire attendre patiemment le rétablissement des oliviers*. Une note infrapaginale signale que le mot « oliette » a été introduit par les Espagnols dans le sens *petite huile* pour opérer la distinction avec celle de l'olivier, qui mentionne qu'*œillet* et *œillette* en dérivent *par corruption*.

Sa culture remonte à loin dans les districts de Lille, Douai et Cambrai avec de l'ordre de 3 000 ha dont la production est faible par rapport aux besoins nationaux. Suit une description de son produit : l'huile qu'on en tire est *douce et saine et n'a ni la saveur, ni l'odeur, qui déplaisent dans celles de colza, de lin, de chanvre, etc.*, et un court rappel d'une Instruction à son sujet remontant à 1794 à l'initiative de la Commission d'agriculture et des arts, qu'il a fallu développer et actualiser dirait-on aujourd'hui.

Le semis peut être pratiqué en automne, au sud, ou au printemps ailleurs entre début mars et fin avril dans un sol « *substantiel* », après des céréales et avec une fumure suffisante, par exemple de gadoue ou de *bouze de vache*. Des *variétés* existent notamment une à fleur rouge et une autre à fleur blanche, la plus estimée semble-t-il et qu'il est souhaitable d'utiliser. Le semis, compte tenu de la finesse des graines, nécessite un mélange avec *le quadruple de sable, ou de poussière ou de sciure de bois bien séchée*, sera effectué *avec trois doigts et on la jette en avant*. Trois kilogrammes par demi-hectare suffisent, avec ensuite un enfouissement très léger.

La racine est forte et la plante atteint vite plus d'un mètre. En cas de semis d'automne, il faut commencer à sarcler dès la fin de l'hiver. Pour ceux de printemps, il y a nécessité d'attendre un bon développement avant que d'opérer. *Aux environs de Lille, ce sont les femmes [qui font ce travail] ; elles se traînent à genoux [...]*. On ne fait appel qu'à des hommes pour les sarclages suivants, afin que *les jupons ne rompent pas les tiges* [!]. Les plants doivent être distants de 8 à 10 pouces.

La maturité correspond à des capsules devenues blondes et jaunâtres. Il faut alors penser à récolter, en juillet et un peu plus tôt en cas de semis à l'automne. Deux façons de procéder sont possibles : couper les têtes puis les exposer sur des toiles au soleil, avec précaution [risque de perte de graines] avant de les battre au champ ou à domicile, ou – pour une exploitation plus importante – poser des toiles sur le sol, secouer les têtes et enfin récupérer les plantes qui restent, les laisser sécher et les battre ensuite au fléau sur des draps.

Racines, tiges, pailles et débris divers sont utilisables, après mise en fagots, pour chauffer des fours. Une note signale que des travaux de VAUQUELIN<sup>(9)</sup> indiquent que les cendres de tiges contiennent 30% de matière saline dont un petit tiers est composé de potasse et pour le reste de sulfate et de muriate de potasse.

En matière de rendement, au-delà de leur grande variabilité, on peut espérer autour de 10 hl par hectare, *conjecture, simple aperçu*. Et pour passer du produit en graines à celui en huile, il est nécessaire de diviser par quatre ou un peu moins. Il faut ajouter de l'ordre de 160 pains ou tourteaux très bons pour le bétail, (*quelques personnes estiment que les tourteaux payent les façons de l'huile*) et 150 bottes [= ?] de tiges et capsules ayant une valeur.

Les moulins à graines de colza, navette, ... conviennent au pavot, en nettoyant bien les pilons afin d'éviter de communiquer de mauvaises odeurs anciennes. Mieux vaut presser selon les besoins de crainte de rancidité malgré une bonne conservation.

Dans le Nord, la moitié du produit est consommée sur place, le reste partant vers le Midi pour la confection de savons ou la réalisation de mélanges avec l'huile d'olive.

Suit un court développement sur l'image associée à l'opium... Un cliché à relativiser au profit des dragées qui en contiennent ainsi que des gâteaux [pas encore en couche sur certains pains !]. La présentation favorable de la culture de cette plante s'achève pour une objection au fait que le pavot

---

<sup>(9)</sup> Louis-Nicolas, Membre résidant le 16 avril 1801, Associé libre le 8 février 1804, Membre de l'Académie des sciences, chimiste éminent, décédé le 14 novembre 1829.

*effritait, appauvriissait la terre. Au contraire, selon les auteurs, les façons culturales nécessaires constituent un avantage inappréciable pour améliorer le terrain.*

Ainsi, s'achève un plaidoyer très « *en faveur* ». Que seront les expériences rapportées et leurs résultats ?

### 3. Les « Rapports » présentés les années suivantes

*Tout d'abord, comment se faisait l'information des intéressés au premier chef ?*

*Par le biais des nombreuses gazettes et journaux véhiculant nombre de renseignements, souvent à partir d'une transmission réalisée par les notables. Un peu plus tard, les deux principales revues agricoles : le « Journal d'agriculture pratique » et le « Journal de l'agriculture » – dont les rédacteurs en chef sont soit le Secrétaire perpétuel soit un membre de la Société – joueront un rôle capital. Destinés à des agriculteurs « éclairés », ils constitueront le premier maillon d'une chaîne descendante et contiendront, à partir de la fin de la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle les comptes rendus des séances hebdomadaires de la Société. Un début remarquable de vulgarisation.*

Prévu pour durer cinq années, donc jusqu'en 1825, ce concours donnera matière à trois « Rapports », en 1821, 1822 et 1825 et donc à aucune communication en 1823 et 1824.

#### Rapport de 1821<sup>(10)</sup>

Les Commissaires ne sont que deux : TESSIER, précédemment cité, et LABBÉ<sup>(11)</sup> alors rapporteur.

Une introduction précise les motifs du concours – essentiellement le gel de 1820 et les qualités de l'huile du pavot – et rappelle l'attribution éventuelle d'encouragements.

Or ce concours, ouvert l'année précédente, va donner lieu à exposé des résultats obtenus puis communiqués dès l'année suivante, c'est dire la remarquable réactivité à l'époque.

Deux candidats sont distingués dès cette première année :

- DAILLY<sup>(12)</sup>, maître de poste à Paris et propriétaire à Trappes dans l'arrondissement de Versailles [cf. distances de l'époque : on parle d'arrondissements]. Avec un semis de neuf hectares d'œillette en mars 1820 – donc juste avant l'ouverture du concours par la Société – il a récolté 18 hl de graines par ha ainsi que 360 bottes de tiges bien feuillées d'environ 7 kg. Après déduction des dépenses, le profit sur les graines atteint 121 francs par ha et *son troupeau s'est bien accommodé* des feuilles et tiges, tout en notant *un léger assouplissement* des bêtes [cf. la composition], et les tiges sèches ont contribué à chauffer l'étuve de sa féculerie. Ce propriétaire a fait réaliser des analyses des parties aériennes mettant en évidence *une matière huileuse*, du muriate de soude, du nitrate de soude... Ces résultats sont détaillés dans sa note remise à la Société. Il paraît satisfait d'autant que précédemment (1818-1819), ses semis de colza, sur 25 ha, avaient été détruits par le froid de l'hiver.
- dans le même département, CAFFIN, cultivateur à la ferme d'Orsigny près de Jouy, avait déjà reconnu l'intérêt de ces plantes oléagineuses et fait des essais en 1819 puis en avait cultivé 30 ha l'année suivante [dans quelles proportions ?]. En 1821, ce sont 55 ha qui ont été emblavés dont 24 d'œillette dont il espère d'abondants produits.

Ce qui est particulièrement intéressant est que cet agriculteur a le souci d'extraire l'huile sur son exploitation afin de tirer de cette culture un maximum d'avantages. Aussi fit-il venir du Nord des

---

<sup>(10)</sup> Mémoires, pp. 65-68.

<sup>(11)</sup> Jean-Pierre (1765-1840), Membre résidant le 5 décembre 1810, Président en 1834, décédé le 23 février.

<sup>(12)</sup> En l'absence de prénom, il est difficile d'identifier cette personne. Quatre membres de cette famille ont été membres titulaires de la Société dont Gaspard-Adolphe (1816-1887), Président en 1881. Il pourrait s'agir de Gaspard ou de Claude-Gaspard (FERAULT, 2020a).

ouvriers et un moulin maintenant fonctionnel sur place, pour une dépense de l'ordre de 15 000 francs. Le rapporteur estime en conséquence que *la riche culture des plantes oléagineuses se trouve irrévocablement fixée dans tous les arrondissements environnants.*

Et d'élargir à d'autres réalisations sur place comme une féculerie et la construction de foudres imposants destinés à la conservation du cidre.

En conclusion, les Commissaires de la Société, avant tout pour la nouveauté de la culture du pavot en Seine-et-Oise [Yvelines] et ses résultats, objet du concours, recommandent pour *ces agriculteurs intelligents des encouragements* et la Société décide de la remise à chacun, dans cette séance publique, *en témoignage de sa satisfaction*, d'un exemplaire de l'édition du *Théâtre d'agriculture d'Olivier de Serres* publiée par ses soins.

### **Rapport de 1822<sup>(13)</sup>**

Cette fois, les Commissaires sont DUBOIS<sup>(14)</sup>, YVART<sup>(15)</sup> ainsi que TESSIER, rapporteur.

La présentation est du même type que la précédente, reprenant les idées à l'origine du concours, sous un développement légèrement modifié.

Cette année 1822, trois Mémoires sont parvenus à la Société qui atteste que les concurrents ont répondu d'une manière satisfaisante aux exigences du programme. Il s'agit de :

- LASNIER frères, de l'arrondissement de Tonnerre (Yonne),
- CASTERA, propriétaire-cultivateur à Saint-Etienne d'Orthe (Landes),
- GUITAUD, d'Épouisse, arrondissement de Semur (Côte-d'Or).

Aucun élément précis n'est apporté quant à leurs participations concrètes ; c'est bien dommage et surprenant.

Néanmoins, le Rapport, *d'après l'examen et le rapport des Commissaires*, est suffisamment satisfaisant pour que la Société accorde une médaille d'or aux frères LASNIER et à GUITAUD et une d'argent à CASTERA.

On aurait bien aimé en savoir plus...

### **Rapport de 1825<sup>(16)</sup>**

Trois années ont passé sans nécessité de nouvelle présentation, donc sans candidatures.

Les Commissaires sont TESSIER, DUBOIS et VILMORIN<sup>(17)</sup>, rapporteur.

Ce troisième rapport est le dernier de ce concours puisque cinq années avaient été données par son règlement. C'est donc l'épilogue attendu !

Le cadre d'origine est évoqué brièvement ainsi que les médailles, le cas échéant accordées pendant quatre années consécutives, *aux concurrents qui se seraient occupés de cette culture de manière remarquable*. En cette année 1825, restent deux prix à décerner éventuellement à *ceux qui auraient obtenu les plus grands produits*.

---

<sup>(13)</sup> Mémoires, 1822, pp. 77-79.

<sup>(14)</sup> Louis-Nicolas-Pierre-Joseph (Comte), Membre résidant le 18 février 1807, décédé en juillet 1847.

<sup>(15)</sup> Jean-Augustin-Victor, Fondateur en 1798, Associé ordinaire le 21 décembre 1814, Membre de l'Académie des sciences, décédé le 19 juin 1831.

<sup>(16)</sup> Mémoire, 1825, pp. 122-124.

<sup>(17)</sup> Pierre-Philippe-André LÉVÊQUE de, Membre résidant le 11 avril 1804, Correspondant de l'Académie des sciences, décédé le 21 mars 1862.

Pour la première partie du programme, cinq agriculteurs ont donné de bons exemples de la culture de l'œillette *dans leurs cantons respectifs* et ont, en conséquence, reçu médailles et récompenses honorifiques. Reste donc à prononcer – ou non – les droits aux prix définitifs.

Le rapport commence par CAFFIN, cultivateur près de Palaiseau : il a, chaque année, ensemencé en œillette de 5 jusqu'à 43 hectares, avec des cultures soignées et productives, *premières qui eussent eu lieu* dans ce canton. L'importance des ensemencements faits par rapport à ceux des autres concurrents, justifie l'attribution du premier prix, d'autant plus qu'il a élargi ses essais notamment au colza et qu'il a établi sur place un moulin à huile ouvert aux voisins suivant le chemin qu'il a tracé. D'où une somme de 2 000 francs, bien méritée selon le rapporteur.

Quant au second prix (1 000 francs), la Commission estime qu'aucun des autres candidats n'ayant rempli complètement les conditions du programme, il ne sera pas décerné mais elle tient à rappeler les mérites honorables de M. M. LASNIER, GUITTAUT et DAILLY *en témoignage de sa satisfaction pour le zèle dont ils ont fait preuve*.

La Société décide que ce thème sera l'objet d'un autre concours ouvert l'année suivante, avec un terme en 1831 et selon un nouveau programme.

## Conclusion

En présentant la totalité du déroulé de ce concours relatif à la culture du pavot (œillette) en 1820 et clos cinq années plus tard, ouvert par la Société royale et centrale d'agriculture, nous avons voulu montrer précisément comment il était procédé entre l'idée de départ et l'aboutissement final. On en retiendra quelques points forts :

- la procédure suivie est très codifiée jusque dans ses détails et la Société n'y déroge pas ensuite ;
- le système d'information descendant vers les agriculteurs est permis grâce d'une part à la presse spécialisée, d'autre part à de nombreux relais passant par les notables et les diverses sociétés d'agriculture ou autres ; il est efficace ;
- les Rapports présentés annuellement devant les membres sont des synthèses solides réalisées par des spécialistes et étayées par les documents remis par les postulants, vérifiés par des autorités locales ou d'autres structures dignes de foi ;
- l'émulation induite est de qualité et aboutit à des PROGRÈS qui constituent le but recherché, avancées qui rejailliront ensuite alentour et plus loin voire nationalement et à l'étranger ;
- l'obtention des récompenses – le terme demeure jusqu'à nos jours – est loin d'être automatique : les Commissaires jugent sur pièces puis souhaitent ou non que la Société décide d'attribuer un encouragement, une médaille ou un prix ;
- les Commissaires désignés facilitent au mieux la tâche de ceux qui répondront en présentant un point monographique conséquent et de la meilleure actualité ;
- en pratiquant de la sorte, la Société se constitue également un « vivier » de futurs Correspondants. Dans le cas présent, il n'aura pas échappé au lecteur que ce sera le cas pour DAILLY.

\*\*\*

Ce système de « concours » est donc avantageux à tous les titres : pour les lauréats d'abord et l'émulation induite, pour le progrès de l'agriculture et de l'élevage ensuite et pour la Société, en ce qu'elle est bien insérée dans les questions de son époque mais, offrant le recul indispensable, tout en exprimant le cadre scientifique nécessaire.

## Annexe 1

### Un Mémoire de 1822 traitant, entre autres, du pavot par MATHIEU de DOMBASLE<sup>(18)</sup>

Est-ce un hasard du calendrier ? alors que se déroulait la seconde année du concours relatif au pavot, le grand agronome publie un important « *Mémoire sur la culture comparée des plantes à huile* » d'une cinquantaine de pages, portant sur ses expériences personnelles – rapportées avec ô combien de minutie – et relatives à huit plantes, nombre élevé tenant compte des possibilités « d'hiver » et « de printemps » pour le colza, la navette, les moutardes ainsi que le pavot et le lin.

L'avant-dernière qui nous intéresse au premier chef figure à l'article septième aux pages 372 à 378. Le plan suivi est du même ordre pour les huit articles. Voyons de quoi il retourne selon cet auteur.

Il existe deux variétés : l'une à graines grises, l'autre à graines blanches, *cette dernière plus estimée : c'est la seule que j'ai cultivée*. Il s'agit donc de ce que nous nommons aujourd'hui var. *album* et non *nigrum* objet du concours. D'entrée, l'auteur résume les enjeux et les difficultés : le produit brut est *très considérable* mais les frais de main-d'œuvre *s'élèvent aussi très haut*.

Il insiste sur le choix d'un sol propice et la nécessité d'un semis en ligne, facteurs qui n'étaient pas les siens, avant de passer à un tableau des « *frais de culture* » dont les binages, sarclages et égrenages à la main représentent de l'ordre de 40% d'un total s'élevant à 411,50 francs par hectare pour un produit de 427,75, soit un bénéfice de 16,25 francs. Le produit moyen qu'il obtient est de 14,5 hectolitres et de 29 litres d'huile par hl. Il reconnaît que ce bénéfice est trop faible mais l'attribue à son sol. Mieux vaut *un sable gris et fertile ou un terrain graveleux*, avant que de poser la question de l'égrenage manuel très dispendieux en main-d'œuvre mais se faisant à *temps perdu*. D'où sa recommandation de réserver cette production aux petits propriétaires travaillant en famille. Et d'en vanter les vertus, car exécuté à compte propre et permettant, par exemple pour les sarclages, de les effectuer juste aux moments favorables.

En terminant, il souligne l'intérêt de la culture du pavot bien pratiquée dans la partie méridionale de l'arrondissement de Toul, sur des sols très légers, où cette plante réussit bien, contrairement au blé ou à l'orge, semée dans le cadre de l'assolement triennal à la place de la jachère, laissant ensuite le sol *dans un bien meilleur état*. Compte tenu des contraintes en main-d'œuvre de cette production, il pense que le mieux est de confier les parcelles à des manouvriers, avec un partage des produits par moitié.

On ne peut guère estimer que ce Mémoire du Grand homme aura été utile aux candidats au concours, compte tenu de son calendrier et de la localisation des lauréats. Une forme de convergence d'objectifs.

\*\*\*

### Références bibliographiques

- CHONÉ E., DUNGLAS J., FERAULT C., ZERT P., 2011. Index biographique des membres de l'Académie d'agriculture de France (1761-2011), 134 p, publié avec le concours de l'Association des Amis de l'Académie, ISSN 0989-6988.
- FERAULT C., 2020a. Il y a tout juste deux siècles, MATHIEU de DOMBASLE présentait son célèbre mémoire : « *De la charrue, considérée principalement sous le rapport de la présence ou de l'absence de l'avant-train* » devant la Société royale et centrale d'agriculture dont il devenait la même année Correspondant, 9 p, mises en ligne le 27 mai, [academie-agriculture.fr](http://academie-agriculture.fr)
- MATHIEU de DOMBASLE C.J.A., 1822. Mémoire sur la culture comparée des plantes à huile, Mémoires d'agriculture, d'économie rurale et domestique de la Société royale et centrale d'agriculture, 1, 339-391.
- Mémoires d'agriculture, d'économie rurale et domestique de la Société royale et centrale d'agriculture, pour 1820, 1821, 1822, 1823, 1824 et 1825. Références paginales *in* texte.

---

<sup>(18)</sup> Mémoires, 1822, (1), pp. 339-391.