

ESSAI

SUR LA

CULTURE MARAÎCHÈRE

DE

TOURLAVILLE
par M. F. Point

1904

L'initiative de la culture maraîchère à Tourlaville revient sans contredit aux frères Lemoigne de la Moignerie, Basile-Charles, dit La Vallée et Jean-Baptiste qui ont commencé les premiers vers 1845 à 1850 à cultiver les choux-fleurs.

J'ai entendu dire à mon grand-père, M. François Ribet, ancien facteur des Messageries, qu'ayant un jour invité à dîner chez lui des conducteurs de diligences qui faisaient alors le service de Cherbourg à Paris, il leur offrit pendant le mois de janvier des choux-fleurs qui lui avaient été donnés par la famille Lemoigne de Tourlaville, avec laquelle il était en très bons termes.

Ces messieurs, émerveillés de la rareté du produit, lui demandèrent où ils pourraient s'en procurer pour emporter à Paris, ce légume y étant tout à fait inconnu en hiver. Depuis, à chaque voyage, les conducteurs ne manquaient pas de prendre des choux-fleurs; l'un d'eux, M. Baudouin en emporta ainsi une assez grande quantité.

Ce trafic prenant une assez grande importance, les diligences ne suffirent plus car elles vinrent à transporter aussi des artichauts et du persil qui fut une fois vendu jusqu'à 100 francs le panier de 25 à 30 kilos.

Voyant les résultats obtenus, les frères Lemoigne agrandirent leurs cultures et commencèrent à expédier par le bateau du Havre. M. La Vallée Lemoigne fut à Paris se rendre compte de la vente puis en Bretagne voir la culture des choux-fleurs et y puiser d'utiles renseignements.

Ce n'était pas une petite affaire de voyager en ce temps-là, car les chemins de fer n'existaient pas ! Il fallait donc un certain courage d'autant plus que les habitants des campagnes, mêmes de nos jours hésitent à sortir de chez eux.. M. Lemoigne dut sentir l'utilité de ces voyages, car, dans la suite, il continua et ne s'occupa plus que du placement de sa marchandise.

Pendant ce temps, M. Basile et M. Jean-Baptiste Lemoigne, père de M. Jean Lemoigne vice-président de notre Syndicat, se livraient exclusivement à la culture, étant continuellement dans les champs avec leurs journaliers ; ils se chargeaient aussi de la correspondance et des expéditions.

La création du chemin de fer de Cherbourg à Paris en 1858 vint faciliter leur tâche ; la beauté des produits qu'ils obtenaient, le soin apporté dans les expéditions, tout cela fit connaître la marque de la maison Lemoigne frères, qui prospéra très vite et acquit une fortune et un renom bien mérités.

Quelques cultivateurs de Tourlaville imitèrent leur exemple et abandonnèrent peu à peu la culture des céréales, des pièces en herbe furent mises en labour et mon père m'a dit bien des fois combien il a eu de peine à développer cette culture : il lui fallait se procurer de la graine de choux-fleurs au prix de mille difficultés, en donner gratis à des cultivateurs, avec du fumier en leur louant une pièce de terre.

Les fils Chaumont, Le Blond, Hébert entre autres, y gagnèrent beaucoup d'argent les premières années, de 1872 à 1875. Je me rappelle très bien mon père engageant fortement

Jean-Baptiste Chaumont à prendre à loyer une pièce de terre d'un hectare, triage de la Croix-Morel, il lui donnait la graine de choux-fleurs tardifs et le fumier. L'hiver suivant, il gela assez fort pour détruire tous les choux-fleurs précoces, et avec cette seule récolte de tardifs, le jeune fermier gagna, d'un seul coup, les neuf ans du bail.

Depuis, les choux-fleurs se vendent plus ou moins suivant la rigueur des hivers mais leurs prix ont beaucoup baissé.

Il y a sept ou huit ans, je fit venir de la maison Vilmorin de la graine de deux espèces de choux-fleurs : le « Géant de Naples » tardif -et le géant d'automne que je donnai à essayer à M. Thomas Lelong, de Bourbourg. Depuis, ces variétés sont cultivées annuellement et ont donné, certaines années, de magnifiques résultats.

En même temps que pour les choux-fleurs, la culture des pommes de terre prit vers 1872 à 1875 une très grande extension ; elles ont valu 20 francs la caisse de 60 kilos dans certaines années. Chaque cultivateur envoyait ses produits personnellement dans des caisses marquées à son nom, la marchandise était triée en trois catégories : grosses, moyennes et petites, ce qui facilitait beaucoup la vente. A cette époque on cultivait les pommes de terre fluke ou « fluxe avoribles » et tardives, la savonnette, l'inférieure, etc. ; depuis une dizaine d'années on a adopté généralement une autre espèce plus précoce importée par un nommé, Jumelin, maçon, parent de MM. Fournel, de Tourlaville ; ayant été travaillé à Jersey vers 1876, il en avait rapporté. On a aussi essayé la Princesse de Galles, la Mazuriette, la saucisse rouge, puis comme tardive on continue en ce moment la Magnum-Bonum, la Tomasse (obtenue par M. Thomas Lelong), la bleue jaune, la fluke tardive, etc.

Enfin vers 1867, nos maraîchers ont essayé de cultiver en grand une espèce de choux-pommes venant de Lingreville, auprès de Coutances; ils ont, par la suite, et à force de sélections, modifié cette race de choux de façon à en former une espèce-type connue dans les catalogues de Vilmorin et autres sous le nom de « chou de Tourlaville », et ici sous celui de « chou prompt ».

On cultive aussi à Tourlaville le chou. grappé, le persil, les poireaux, carottes, navets, laitues, artichauts, etc, mais on expédie relativement peu de ces légumes qui sont plutôt destinés à alimenter le lundi et le jeudi les marchés de Cherbourg; néanmoins depuis deux ou trois ans, on commence à demander en Angleterre quelques-uns de ces légumes.

Pour donner une idée du changement apporté à Tourlaville par l'extension des cultures maraîchères, je dirai que cette commune était desservie autrefois par le bureau de poste de Cherbourg et qu'un seul facteur faisait le service.

En 1881, sur la proposition de M. le Sous Préfet, le Conseil municipal décida la création d'un bureau de poste à Tourlaville.

Il y a maintenant cinq facteurs et deux distributions par jour dans l'agglomération.

Jusqu'en 1888, les télégrammes nous venaient aussi de Cherbourg par un exprès qu'il nous fallait payer 1 à 2 francs de supplément (0 fr. 50 par kilomètre) en plus de la dépêche, sans compter les retards occasionnés par un aussi long parcours.

Les cultivateurs ayant besoin de connaître chaque soir les cours des marchés de la journée afin de régler leurs expéditions du lendemain, souffraient de cet état de choses, et demandèrent plusieurs fois au Conseil municipal de voter la création d'un bureau télégraphique qui était ajournée chaque fois faute de fonds.

Une souscription fut alors faite parmi les habitants et se monta vite à plus de 1000 francs. Dès lors il n'y avait plus de motifs de retard et par une délibération du 22 novembre 1887, le Conseil municipal vota enfin l'installation tant désirée.

Aujourd'hui, les cultivateurs reçoivent toutes leurs commandes télégraphiquement et il passe plus de 6000 dépêches par an au bureau de Tourlaville.

Les cultures des légumes ont donné un essor considérable à notre contrée ; il n'y avait pas de routes praticables, on en a créé. Tout le monde s'y est mis; la plupart des propriétaires

donnaient leur terrain pour élargir les chemins qui étaient très étroits, on a fait un travail de géant il y a quelques années sans qu'il n'en coûte à la commune que le temps de son cantonnier. Les cultivateurs fournissaient gratis leurs voitures et leurs journaliers. Mon pauvre père y a coopéré pour une large part; il était toujours des premiers dans le mouvement avec les fils Chaumont, Le Blond, Fournel, Hébert, Lelong etc.; il allait trouver chez eux les cultivateurs, on fixait un jour de corvée et personne n'y manquait. Les routes de la Place à Bourbourg, de Bourbourg à la mer; du Becquet à Cherbourg par les Flamands, etc., ont été créées de cette façon ; j'ai vu faire celles du Capelain et de la Croix-Morel, la rue Caron, la rue Froide rue, la Grande-Rue, etc., etc. On faisait des souscriptions pour avoir du cailloutis que les cultivateurs allaient chercher à la montagne du Roule dans leurs grandes charrettes. La création des routes facilitait les petits fermiers qui n'ayant qu'un cheval ne pouvaient avant, porter les engrais et tirer les récoltes; la culture s'est donc étendue au fur et à mesure que les routes ont été créées : aujourd'hui, nous avons environ 300 hectares de terre en plein rapport.

II / Climat.

Ce qui fait que Tourlaville est le pays de prédilection pour la culture des légumes, c'est qu'ayant un terrain, très fertile, nous jouissons ici d'un climat très favorable il fait rarement très chaud et il ne gèle que très peu relativement aux autres pays placés sous la même latitude; la neige dure rarement plus de trois à quatre jours; la température s'étend entre les points extrêmes de 25° centigrades à l'ombre en été et 6° au-dessous de zéro en hiver. Nous avons ici en pleine terre des figuiers, des lauriers, des draccenas, des camélias, etc., passant très bien l'hiver; j'ai eu dans mon jardin un olivier qui était assez fort mais qui est mort l'hiver exceptionnel de 1890.

La température relativement douce dont nous jouissons en hiver est due, dit-on, au « Gulf Stream », courant d'eau chaude qui, partant du golfe du Mexique, traversant le canal de la Floride et l'Océan Atlantique, vient baigner les côtes de Jersey et du département de la Manche.

III / Terrain.

Les terrains en culture de Tourlaville peuvent se diviser en trois zones distinctes d'après leur nature géologique.

1/La contrée qui s'étend de la lande Saint-Maur à l'église, les Câtelets, la Froide-Rue est formée de terre noire légère avec sous-sol de roches.

2/Une bande de terre partant de la lande Saint-Gabriel embrassant le Château, l'Eglise, Penesme, la Place, Bourbourg jusqu'au Becquet, est formée de terrain argileux avec sous-sol perméable ; cette bande longue de 3 kilomètres environ et large de 400 mètres en moyenne est comprise entre ses landes et la zone n°1 d'une part et les prairies de l'autre.

3/Enfin, la région comprise entre Cherbourg et la mare de Tourlaville, au nord de la rue Thiers, est formée de sable et constituait autrefois ce, que l'on appelait les Mielles de Tourlaville. Une grande partie de ces terrains, a été améliorée avec les sables ou tangles provenant des travaux de la Marine lorsque cette administration creusa la mare pour la conservation des bois destinés aux constructions navales.

IV / Engrais.

La proximité de la ville de Cherbourg pour le fumier de ville, des casernes d'artillerie pour le fumier de cheval, le voisinage de la mer fournissant le varech et le sable pour les amendements donnent de grands avantages à nos cultivateurs.

Ils se servaient autrefois de vidanges, mais ils ne les emploient plus aujourd'hui que sur les prairies. Il a été reconnu que cet engrais faisait pousser des mauvaises herbes en quantité tellement considérable qu'elles étouffaient et faisaient pourrir les choux. Depuis quelques

années on se sert d'engrais chimique complet fourni particulièrement par les maisons Hainneville, de Cherbourg et Dumoncel, d'Octeville.

Quant au varech, il est aussi presque complètement abandonné pour la pomme de terre. J'ai vu les Messieurs Le Blond, Burnel, Lelong, Hébert, etc., avoir leurs bateaux à eux pour aller à l'île Pelée ; j'ai vu des files de 15 à 20 voitures revenant de Nacqueville chargées de varech après les tempêtes. Les hommes s'avançaient dans la mer armés de longs râteaux et restaient ainsi dans l'eau jusqu'à la ceinture, des journées et même des nuits entières par les temps abominables de janvier et février.

Tout cela est passé : depuis sept ou huit ans l'engrais chimique a remplacé le goémon et les vidanges pour les pommes de terre et les choux.

On n'emploie donc maintenant que le fumier des casernes et de la ville ; on le dépose, au fur et à mesure qu'on l'apporte dans le champ même par couches alternatives de façon à mélanger les deux espèces. Quinze ou vingt jours avant de labourer, on recoupe le tout en épluchant les pierres et débris inutiles, puis on le charrie dans le champ et on le dispose ainsi qu'il va être expliqué ci-après pour les choux-pommes, le système étant le même pour toutes les espèces de légumes cultivés ici.

La terre étant constamment occupée exige une fumure abondante sans laquelle on ne pourrait obtenir de beaux produits. Le fumier seul coûte au cultivateur annuellement 500 francs l'hectare à raison de 5 francs le mètre cube et l'engrais chimique 300 francs (à 17 fr. les cent kilogrammes) ce qui fait annuellement pour 800 francs d'engrais pour un hectare.

V / Labour.

Je ne m'attarderai pas sur les labours et les amendements à donner aux terres suivant leur nature cette question est traitée dans tous les ouvrages d'agriculture par des personnes bien plus au courant que moi de cette question. Je dirai seulement que chaque champ est divisé en petites bandes de 6 à 8 tournants de charrue appelées « cants » dans le pays, laissant entre elles une « raie » de 0m50 de largeur par 0m20 à 0m50 de profondeur suivant l'état d'humidité du sol est destiné à maintenir toujours, en hiver, l'eau au-dessous de la racine des plantes, ce qui est essentiel.

VI / Assolements

La culture maraîchère de Tourlaville comprend trois espèces principales de légumes : les choux-fleurs, les choux-pommes et les pommes de terre. Les assolements sont donc presque toujours : choux-fleurs et pommes de terre précoces ou choux-pommes et pommes de terre tardives, chaque assolement alternant chaque année indéfiniment dans le même champ. Nous allons essayer d'exposer brièvement la culture de chacun de ces légumes.

VI / Procédés de culture

1/ Les choux-fleurs ou brocolis, suivant la saison, se divisent en 4 variétés appelées dans le pays : les automniers, les avoribles, les seconds et les tardifs. On les sème vers le 15 mai, dans un terrain sablonneux autant que possible et bien fumé, en rayons distants de 0,15 centimètres. Aussitôt que la troisième feuille apparaît, on les bine en passant une ratissoire entre les rangs, pour détruire les mauvaises herbes et permettre aux jeunes plantes de pousser avec vigueur, afin de lutter contre un insecte qui l'attaque presque toujours au début. Cet insecte nommé altise ou puce de terre, cause quelquefois un grand préjudice aux cultivateurs. Vers la mi-juin, on sarcle et on éclaircit la jeune plante à la distance de quatre doigts ; ce travail est fait par des femmes qui passent des journées entières, à genoux, sous un soleil brûlant. Vers le 20 juillet, on arrache les choux-fleurs de la pépinière et on les repique dans les champs, à la place des pommes de terre précoces. On donne simplement un coup de herse quinze jours avant la plantation, quelquefois on laboure sans mettre de fumier, et l'on passe une planche pour unir

la terre avant de planter ; on se sert souvent d'une des bannes de la voiture : un homme debout sur ce traîneau improvisé, tient une corde dont l'autre bout est attaché aux harnais du cheval, de l'autre main, il tient les rênes. La distance des plants est de 0,80 environ ; un homme fait des fossettes avec la bêche et un gamin place les choux ce qui va assez vite. Mais il y a des années où la sécheresse est telle qu'on est obligé de charrier de l'eau dans de grands tonneaux. Cette eau est ensuite reprise dans une « tîne » (barrique défoncée avec deux anneaux dans lesquels on passe de forts bâtons) et transportée au bout du champ, elle est versée avec des seaux sur le pied de chaque chou pour en assurer la reprise. CE travail est très pénible par les fortes chaleurs, mais il est nécessaire car il évite le passage répété des voitures sur la terre, ce qui est très important. Au bout d'une huitaine de jours, quand les choux commencent à se redresser on remplace les manquants, puis on donne un bon coup de ratissoire pour unir la terre et combler les fossettes que l'on avait laissées à moitié remplies de terre lors de l'arrosage, ensuite on bine de nouveau pour tenir la terre propre. On buttait autrefois les choux-fleurs, mais un de nos bons cultivateurs, Monsieur Hébert, ayant observé que dans les choux buttés, l'eau était plus exposée à séjourner sur la terre en hiver, et que la récolte venait tout aussi bien sans cela, cette opération est depuis quelques années abandonnée presque partout. A partir du mois d'octobre, on a plus d'autre soin que de tenir les raies bien propres et bien curées à une grande profondeur, car le chou-fleur craint, avant tout, l'eau séjournant à la racine. Suivant les années et la température, le chou-fleur d'automne est bon à couper vers le mois de novembre ; le précoce ou avorable du pays, en décembre et janvier ; le second en février et mars, et enfin le tardif en avril et mai. Pendant la culture du chou-fleur, les cultivateurs ont à lutter contre des ennemis redoutables : Outre les altises, il y a dans les années de sécheresse, des chenilles (particulièrement les larves du piéride du chou) qui dévorent des champs entiers de jeune plants, au point de les réduire à l'état de dentelle ; après plantation, les vers blancs les attaquent souvent, surtout si le temps est sec. Enfin, une maladie nommée dans le pays « la bosse du chou » cause régulièrement à Tournaville un préjudice annuel de plus de cinquante mille francs. Il y a une quinzaine d'années, j'avais envoyé des racines malades à M. Gaston Tissandier. Il m'a répondu que cette maladie existait aussi aux environs de Paris et que, jusqu'ici on n'avait pas trouvé de moyen efficace pour la combattre. Elle débute par quelques petites nodosités qui se forment sur le chevelu de la racine peu de temps après la plantation ; la racine entre en putréfaction à l'approche de l'hiver et le chou reste tout-petit. Quand on l'arrache, on trouve au pied une masse informe d'une odeur repoussante envahie de petites larves blanches d'environ un millimètre de longueur par un dixième de millimètre de grosseur. Il ne faut pas confondre cette maladie avec la bosse du navet, qui est aussi commune au chou, mais ne lui fait aucun tort. Cette dernière consiste en bosses arrondies, de la grosseur d'un petit pois et situées sur le collet de la racine, sur le ragot et non sur le chevelu. En ouvrant cette bosse avec l'ongle, on y trouve enfermée une larve recroquevillée, d'un millimètre de grosseur sur deux de longueur, semblable à celle des noisettes vérées et qui ne ressemble en rien aux petites larves que l'on trouve dans la vraie bosse du chou. Cette maladie est-elle due à un insecte ou à un champignon ? Ce qu'il y a de certain, c'est qu'elle est propre au chou, qu'elle ne se développe pas pendant l'hiver et qu'elle réside dans le sol puisqu'il y a des champs infestés et d'autres à côté qui ne le sont pas, bien que le plant vienne de la même pépinière. Quand elle commence à paraître dans un champ, on y voit, la première année, une ou deux places rondes de quelques mètres de diamètre ; l'année suivante, la tache s'est agrandie et par la suite le champ est envahi si bien qu'on est obligé d'y abandonner la culture du chou-fleur. Nous avons remarqué que si l'on est quelques années sans planter se choux-fleurs dans un champ infesté et que l'on engraisse fortement la terre avec du fumier provenant des balayures de la ville, la bosse disparaît très souvent pour recommencer plus tard, quand on y cultivera des choux plusieurs années de suite. Cette maladie est plus fréquente dans la terre noire que dans la terre argileuse, et pour ainsi nulle

dans la terre sablonneuse du bord de mer. Voilà tout ce que nous en savons, et si les savants pouvaient nous indiquer quelques remèdes que nous pourrions tenter, nous ferions toutes les expériences possibles pour nous débarrasser de ce fléau.

II Choux-prompts.

Le chou prompt se sème du 24 juillet au 24 août. La terre préparée à l'avance est reposée de quelques temps, on la fume convenablement, puis on laboure à la charrue par « cants » de quatre mètres environ de largeur, comme pour les choux-fleurs. Lorsque l'époque est arrivée, on donne un coup de herse pour détruire les mauvaises herbes qui ont commencé à pousser, puis avec le « rangueux » (espèce de lourd râteau portant seulement trois dents en fer de lance espacées de 0m15) on fait, en le traînant à la surface du sol, des rayons d'une profondeur de 0m03 environ, pour recevoir les graines. Le cultivateur profite autant que possible d'un temps pluvieux, mais il ne peut attendre longtemps car il faut semer à jour fixe. Bien que cela paraisse étonnant, l'expérience a démontré que les choux semés avant le 20 juillet montent en grande partie et ne pomment pas si le temps est doux pendant le renouveau, les autres sont autre sont sujets à se gâter sur pied au moment où la pomme commence à se former. Semée après le 6 août, la plante est trop petite et n'a pas acquis assez de force pour passer l'hiver, surtout si celui-ci est rigoureux ; d'un autre côté, les choux ne pomment pas assez tôt pour la vente. Néanmoins, quand on se sert des graines récoltées dans l'année, on peut semer jusqu'au 8 août, dernier délai ; les plants lèvent plus vite, mais par contre, on est exposé à avoir des choux dégénérés, qui ne pomment pas. Il est donc préférable de semer de la graine d'un an dans les limites les plus convenables, c'est à dire du 24 au 30 juillet. Lorsque la terre est trop sèche, ce qui arrive souvent, on est obligé de charrier de l'eau et d'en répandre en abondance dans les rayons avant de semer ; il est très rare qu'on arrose après. Quand la terre n'est pas trop sèche, on sème le soir pour rabattre le lendemain matin, afin que la rosée fasse gonfler les graines. Aussitôt que les choux commencent à lever, on passe la lame d'un ratissoire entre les rangs, de façon à détruire immédiatement les mauvaises herbes, on renouvelle cette opération plusieurs fois, et lorsque les plants ont acquis leur quatrième feuille, on les sarcle et éclaircit à la main. Trois femmes ordinairement font ce travail, une sur le milieu du « cant » met les mauvaises herbes et plantes inutiles dans un panier ; les deux autres, de chaque côté, jettent leur poignée dans la raie et vident le panier de leur camarade de temps en temps. Ce sarclage n'est fait qu'une seule fois, mais très soigneusement : les doigts s'enfoncent dans la terre pour en extraire les mauvaises herbes jusqu'aux racines. Les choux ne sont éclaircis qu'une seule fois aussi, et pour avoir de beaux plants, il faut que l'on puisse passer quatre doigts entre ceux que l'on laisse. Un léger binage est encore nécessaire une quinzaine de jours après, puis la plante arrive à son développement normal au milieu du mois de septembre. A partir de la fin août, par un temps sec, on charrie le fumier sur la terre destinée à la plantation. Avec de grands tombereaux et une fourche recourbée, appelée « havet » dans le pays, on dispose ce fumier par tas d'un demi-mètre cube environ, espacés de cinq à six mètres sur le milieu de chaque « cant » ; on laisse ce fumier s'échauffer ainsi une huitaine de jours, puis vers la mi-septembre, on l'« épand » et on laboure immédiatement à la charrue par « cants » de quatre mètres environ ; les raies sont ensuite soigneusement « parées » et bordées à la bêche. Vers le premier octobre, on donne un coup de râteau ou de herse pour détruire les mauvaises herbes qui ont commencé à germer, puis on plante les choux. Ceux-ci sont apportés à la barrière du clos dans les paniers ou des caisses par des charrettes venant de la pépinière, puis charriés à bras avec une civière, de façon à ce que les paniers soient disposés de place en place, et qu'on n'ait qu'à prendre la plante. Un homme, avec sa bêche, fait des fossettes de 10 à 15 centimètres de profondeur, espacées de 0,30m environ dans la largeur du « cant » (ce qui fait 12 à 15 choux du rang) puis un gamin place dans chaque fossette un chou, en ayant soin que l'œil ne soit pas enterré ; l'homme, en faisant

les fossettes du rang suivant à environ 0m40 du premier, jette la terre dans les fossettes correspondantes, et recouvre ainsi la racine des choux déjà posés. Cette opération se fait très vite un homme peut planter environ 4000 choux par jour ; on compte de 45 à 50 000 choux à l'hectare. Dans la journée, un homme, souvent le fermier, serre fortement la terre sur la racine de chaque chou avec le pied pour assurer la reprise. Une quinzaine de jours après, par un temps sec, lorsque les choux commencent à reprendre, des hommes armés de ratissoires, binent énergiquement la terre, cette opération efface les pas, redresse la terre, et surtout détruit les mauvaises herbes. Elle se renouvelle souvent, et dans un champ d'une certaine étendue, quand elle est finie par un bout, il est grand temps de la recommencer par l'autre. En décembre et en janvier, les choux ne demandent aucuns soins, si ce n'est de veiller à ce que l'eau s'écoule toujours librement, et dans les hivers rigoureux de défendre ces légumes contre les alouettes affamées, qui les dévorent en très peu de temps. Pendant la neige, chaque champ est gardé par un homme, qui muni d'un fouet, ou frappant sur une casserole, fait le plus de bruit possible pour effrayer ces oiseaux. Vers la fin février, aussitôt que la terre recommence à pousser, la ratissoire reprend son office ; en mars, on fait avec cet instrument une petite pochette immédiatement au-dessus de la racine de chaque chou, en ayant bien soin toutefois de laisser au moins un centimètre ou deux de terre ; on dépose dans chaque pochette une petite quantité d'engrais chimique (une bonne poignée pour trois choux), ce qui fait environ 50 grammes par plante, puis on butte à la houé. Ce dernier travail se fait ordinairement à la tâche, et se paie environ cinq francs les 20 ares (25 francs l'hectare). Vers la fin avril, les choux commencent à pommer ; comme ils sont très rares à cette saison, les premiers sont vendus avec ceux qui menacent de monter, au marché de Cherbourg. A la mi-mai, l'expédition commence.

III Pommes de terre

La culture de la pomme de terre à Tournlaville comprend deux variétés bien distinctes : les précoces et les tardives. Dès le mois de février, aussitôt que la pluie a cessé depuis quelques jours et que la terre s'est un peu ressuyée on s'empresse de charrier le fumier dans les champs qu'on laboure à la charrue dans la deuxième quinzaine du mois. Les premiers jours de mars, on commence à planter les pommes de terre sur les coteaux à l'abri des vents d'Est (le Capelain, la Bréqueure, les Câtelets, la Froide-Rue...) vers la mi-mars, on attaque les champs en plaine, de la Place, Bourbourg et la campagne du Becquet, pour finir par les Mielles où il gèle un peu plus tard. Les pommes de terre précoces se plantent germées d'après les procédés ordinaires, à la fossette en ayant soin de ne laisser, autant que possible, qu'un beau germe à chaque tubercule ; les rangs de fossettes sont à peu près espacés comme pour les choux prompts, mais les plants de pommes de terre sont plus serrés dans chaque rang. Le germe est recouvert de 2 à 3 centimètres de terre. Huit ou dix jours après la plantation, on rabat en promenant sur la terre un râteau qui brise les mottes, égalise la terre et contrarie la poussée des mauvaises herbes. Souvent on profite de cette opération pour répandre sur la terre l'engrais chimique (2500 à 3000 kilos à l'hectare) qui est enterré en même temps par le râteau. Certains cultivateurs préfèrent mettre l'engrais dans les fossettes, d'autres au pied de la pomme de terre avant de la buter. Quand les pommes de terre sont toutes bien levées, on les ratisse avec soin, en épluchant à la main le mauvaises herbes qui se trouvent contre les tiges. Enfin, un mois environ après, on bute à la houe ; ce travail se fait ordinairement à la tâche et se paie 25fr l'hectare comme pour les choux. Vers la mi-mai, suivant les années, on commence à arracher les pommes de terre dans les coteaux et les autres champs ensuite, on s'y dépêche car ce sont les premières qui rapportent le plus d'argent.

VIII Choix des types destinés à la reproduction.

Les **choux-fleurs** d'automne ou de Naples gelant très facilement, leurs graines ne peuvent être récoltées dans le pays. Celles des avoribles sont déjà très difficiles à obtenir ; la chose est souvent impossible dans certaines années rigoureuses, elles valent quelquefois de 150 à 200 francs le kilo et encore il est assez difficile de s'en procurer. Pour les porte-graines, on choisit les choux-fleurs les mieux faits, à pomme serrée, bien unie, bien arrondie, en pomme d'arrosoir, sans poil ni feuilles à la surface, au ragot court et trapu, aux feuilles serrées à la base. On jette une poignée de terre dessus pour les marquer et on les laisse en place. Plus tard, quand vient le moment de labourer, ils sont enlevés soigneusement en mottes et portés dans la raie, entre chaque « cant » ; on les accote de chaque côté avec la charrue en les adossant. Les porte-graines se coupent un peu avant la maturité des graines et sont empilés avec précaution les uns sur les autres par un temps sec ; on recouvre le tout de mauvaises herbes provenant des sarclages... et de vieux secs sur lesquels on met quelques gros cailloux ; ils sont de cette façon, à l'abri de l'eau, du vent et des oiseaux. Vers la mi-août, par un beau soleil, on bat la graine sur une toile et quand elle est bien vannée et sèche, on la conserve au grenier dans les sacs en toile bien étiquetés et lessivés.

II Choux prompts

On ne choisit pas pour la reproduction les choux qui pomment les premiers, ni les plus gros, l'expérience a prouvé qu'il vaut mieux attendre ceux qui donnent une quinzaine de jours après au moment de la pleine récolte. On remarque les choux se rapprochant le plus de l'idéal cherché : pomme moyenne serrée, en cône ; la première feuille enveloppant la pomme doit être contournée d'une façon gracieuse en formant au-dessus un petit entonnoir ; les feuilles suivantes rapprochées, arrondies, à grosses nervures ; les pédoncules des feuilles, tassés les uns sur les autres, larges et bien serrés, le dessous du chou le moins pointu possible et le ragot court. On coupe le chou au-dessus des trois feuilles du bas et on arrache immédiatement le ragot qui est seul conservé ; rapporté à la maison, il est planté dans le jardin, à part et loin de toute autre variété de chou qui en fleurissant viendrait contaminer l'espèce. On plante les ragots à la suite les uns des autres à 0m50 de distance dans tous les sens au fur et à mesure qu'on les rapporte et on en forme un carré. Ce n'est que vers le 20 juillet de l'année suivante que la graine est bonne à recueillir, le procédé est le même que pour les choux-fleurs. Les graines de chou conservent leur faculté germinatives pendant trois années.

III Pommes de terre

Lors de l'arrachage des pommes de terre précoces, on choisit des tubercules moyens et bien faits en excluant soigneusement les plantes des autres espèces qui peuvent se trouver par hasard parmi les bonnes. On transporte « la semence » dans les greniers où elle est étalée sur le plancher à raison de deux pommes de terre au plus l'une sur l'autre ; elles restent à germer jusqu'à la mi-février. A cette époque, elles sont transportées aux champs dans des paniers où on les a rangées soigneusement pour ne pas briser les germes. Il y a une douzaine d'années, j'entrepris avec quelques cultivateurs du village une excursion à Jersey. Ces messieurs y firent plusieurs remarques qui leur semblèrent intéressantes ; ils virent aussi que les habitants de l'île se servaient, pour faire germer les pommes de terre, de boîtes en bois de 0m60 X 0m33 par 0m15 de hauteur. Ce système est bien préférable, on y range les pommes de terre debout, le côté des yeux en haut et elles restent ainsi dans leurs boîtes jusqu'à ce qu'on les mette en terre. Les germes, poussent plus droits, sont plus robustes et ne risquent pas d'être cassés. D'un autre côté on peut superposer les boîtes les unes sur les autres, ce qui permet de loger plus de semence sous un plus petit espace. L'usage de ces boîtes tend à se généraliser de plus en plus à Tourlaville.

IX Récolte des légumes.

Choux-fleurs et choux prompts.

Les choux-fleurs et choux-pommes se récoltent et s'emballent de la même manière. Ce sont ordinairement les femmes des cultivateurs qui coupent les choux ; ce rude travail se fait de 3 à 8 heures du matin afin de profiter de la rosée pour que les légumes arrivent frais sur le lieu de l'expédition. Il faut couper régulièrement tous les matins et quand on n'est pas traversé par la pluie, on est trempé par la rosée. Deux hommes portant des hottes sur le dos, reçoivent les choux qu'ils vont alternativement porter à la barrière du clos où se fait l'emballage ; en arrivant, ils font une très grande révérence et tout le contenu de la hotte tombe à terre en leur passant par-dessus la tête. Deux personnes sont occupées à l'emballage, un gamin donne et compte les choux et un homme les tasse dans une « harasse », sorte de grande cage en bois longue d'un mètre, large de 0m80 et haute de 0m90. Sur un lit de « glui » placé au fond, l'homme range les choux en les serrant légèrement les uns contre les autres et par lits bien réguliers, la « coupe » en dehors correspondant entre deux « fissiaux » c'est à dire deux barreaux. Arrivé à la partie supérieure de la harasse, il continue à tasser en pyramide en tournant et diminuant de largeur à chaque tour ; il termine donc par un chou placé au sommet ; cette pyramide est à elle seule plus haute que la harasse elle-même. Il peut environ 100 choux-fleurs ou 200 choux pommes dans chaque harasse. On procède ensuite au ficelage qui se pratique de la manière suivante : Après avoir attaché trois bouts de forte ficelle à l'un des barreaux supérieurs du côté le plus large, on les jette par-dessus les choux pour se rendre compte s'ils sont assez longs pour être attachés de l'autre côté, puis on les coupe. On apporte ensuite une brassée de glui que l'on place sur le dessus, on attache les ficelles provisoirement puis on étale le glui en nappe de façon à recouvrir le dessus des choux, enfin on serre les ficelles. Pendant cette opération, un homme se couche à plat ventre sur le haut pour aider au serrage ; la hauteur de la pyramide est ainsi réduite de moitié. Enfin, on noue deux ficelles à chacun des bouts et l'on relie le tout ensemble après avoir placé une petite poignée de glui de chaque côté. Les harasses, pesant environ de 2 à 400 kilos, sont chargées à bras dans de grandes voitures où il en peut cinq ou six ; elles sont ensuite transportées, soit à la gare de Cherbourg, soit au bateau faisant trois fois par semaine le service de Southampton. Grâce aux belles routes, un cheval suffit pour faire le trajet. Il faut assister le matin vers 10 heures à la gare de Cherbourg à l'embarquement des choux pour se faire une idée de la quantité énorme qui est expédiée journellement. La cour de la gare est littéralement encombrée par les voitures des maraîchers de Tourlaville et il est impossible d'y circuler.

Pommes de terre.

Les cultivateurs expédient leurs pommes de terre dans des caisses en bois pesant pleines environ 55 kilos et appartenant à des marchands qui viennent sur place. Quelques-uns font leurs expéditions dans de petits barils, pour leur compte en Angleterre.

X Prix moyen aux différentes époques de l'année.

D'après ce qui précède, nous avons vu qu'au début les produits de Tourlaville étaient très rémunérateurs ; il n'en est pas toujours de même aujourd'hui. Une énorme concurrence s'est établie et dans les années où la récolte est abondante, par suite des conditions favorables de la température, la vente paie à peine les frais de culture. Cette année encore, j'ai vu mettre la charrue dans les clos de choux, magnifiques faute de débouchés pour les vendre ! Le cultivateur compte qu'en engrais, le travail et loyer, chaque chou lui revient à 0fr05 de frais de culture. Lorsque l'hiver est un peu rude sans être trop rigoureux les légumes rapportent, déduction faite des frais de transport et de vente : Les choux-fleurs de 15 à 20 francs le cent suivant grosseur et blancheur ; les petits de 6 à 7 francs. Les choux-pommes de 12 à 14 francs le cent au début pour finir à 6 francs. Enfin, les pommes de terre précoces 0fr25 à 0fr30 le kilo

au début pour finir à 0r07. Malheureusement il est survenu quelques années désastreuses par suite de fortes gelées tardives : tous les choux-fleurs ont été perdus, les pommes de terre qui commençaient à lever ont été très abîmées et il a fallu à beaucoup de nos cultivateurs les secours bienveillants du gouvernement pour les aider à se relever.

XI Expéditions et transports.

Les produits maraîchers de Tourlaville sont expédiés principalement sur Paris et Londres, en outre, il y a Rouen, Le Havre, Caen, Lisieux et beaucoup de villes du réseau de l'Ouest où certains envois se font également ; mais ce qui entrave le plus notre commerce, c'est le chiffre bien trop élevé du prix des transports et les restrictions apportées dans les tarifs des chemins de fer. Nous avons déjà bien des fois réclamé ; notre sénateur et notre député y ont fait tout leur possible mais la compagnie a de la peine à comprendre que son intérêt serait de transporter beaucoup plus, en réalisant un bénéfice un peu moindre. C'est l'histoire des grands magasins de Paris qui se rattrapent bien au-delà sur leur énorme chiffre d'affaires. La première réforme serait pour la compagnie de l'Ouest d'appliquer aux choux-pommes, choux-fleurs et pommes de terre pour des quantités de 200 kilogrammes par exemple les prix portés dans ses tarifs pour des quantités de 2500 et 4000 kilogrammes, que nos cultivateurs ne peuvent atteindre car il leur faut expédier leurs produits tous les jours au fur et à mesure de leur arrivée à maturité. Il n'en est pas de même pour les légumes comme pour les autres marchandises, bois, charbon... qui peuvent attendre plusieurs jours jusqu'à ce que le wagon soit complet. Et pourtant, nos cultivateurs font gagner à la compagnie bien plus que n'importe quel négociant ! J'estime à 80 000 francs en moyenne, la somme versée annuellement par les cultivateurs de Tourlaville à la compagnie de l'Ouest. Il y a des moments où il part de Cherbourg deux trains entiers de légumes sans compter une quantité égale et même plus forte qui se dirige en même temps sur l'Angleterre par le bateau de Southampton.

I Choux prompts.

Pour les choux pommés, le tarif du chemin de fer comporte un prix de 38fr95 pour 1000 kilogrammes et 31fr95 par wagon de 4000 kilogrammes pour Paris. Mais il y a une grosse difficulté, insurmontable, c'est l'impossibilité matérielle d'appliquer ce tarif, car un wagon complet ne peut contenir que 12 et 14 harasses au plus soit 1800 à 2000 kilos maximum. On met d'abord trois harasses dans le fond et puis trois ensuite, ce qui fait six ; autant de l'autre côté, cela fait 12. Dans les grands wagons il y a de la place pour mettre encore deux harasses dans les portes, ce qui fait 14. Il est donc impossible d'en mettre davantage, voilà un fait bien acquis. Or, une harasse de choux pommes pèse, au début de la saison, 150 kilos environ, plus tard quand les choux sont serrés en pommes on arrive à 200 kilos. Nous avons donc comme poids maximum de chargement d'un wagon complet de 12 harasses, 1800 kilos environ. La compagnie devrait donc, d'après ce qui précède, appliquer le tarif de 31fr15 en abaissant le minimum de chargement.

II Choux-fleurs.

Pour les choux-fleurs il y a une anomalie très curieuse. Le tarif porte actuellement sur 48fr50 les mille kilos pour le transport de ces légumes à Paris. Nous avons vu que pour les choux-pommes ce prix n'est que de 31fr15. Pourquoi cet écart de 7fr35 par tonne ? Quelle différence y-a-t-il pour la compagnie entre un wagon de choux pommes et un wagon de choux-fleurs ? Les harasses sont les mêmes exactement, le chargement et le débarquement s'opèrent donc dans les mêmes conditions ; le prix moyen de vente, et par conséquent la valeur d'une harasse de choux-fleurs est à peu près la même que celle d'une harasse de choux-pommes, par conséquent, l'encombrement étant moins grand, un wagon complet de choux-fleurs pèsera plus, d'où bénéfice pour la compagnie puisqu'il lui faut moins de matériel pour transporter le

même poids. Le prix de transport de la tonne de choux-fleurs devrait donc être moindre que le prix correspondant pour les choux-pommes, or c'est le contraire qui se produit !

Nous demandons depuis longtemps à la compagnie de transport de bien vouloir appliquer aux choux-fleurs le même tarif qu'aux choux-pommes c'est à dire 31fr15 pour 1000 kilos et non 48fr50 pour un minimum de 2500 kilos. Que résultera-t-il de cela ? La faible différence pour la compagnie de 7fr35 par tonne serait vite récompensée par l'augmentation considérable des expéditions sur Paris et tout le réseau, cela est facile à démontrer. La culture des choux-fleurs se fait actuellement à Tourlaville sur une superficie aussi grande et même plus grande que celle des choux-pommes, et lorsqu'on regarde la statistique, on est surpris de la différence énorme existant sur le chiffre des expéditions. En 1903 par exemple, il a été expédié à la gare de Cherbourg : 20802 tonnes de choux-pommes et 85 tonnes de choux-fleurs, où passe la différence ? En Angleterre ! Pourquoi ? Parce que le prix de vente des choux-fleurs ne permet plus d'expédier à Paris lorsqu'il s'abaisse au-dessous de 25 francs le cent car en comptant pour une harasse de 200 kilos contenant cent choux : le prix de l'emballage vide, souvent perdu, le glui et la ficelle à 5fr, le transport par chemin de fer 8fr, le camionnage dans Paris 1fr25, les frais de vente et de remboursement 3fr, le temps passé à couper, emballer et porter à Cherbourg le colis 2fr75 soit au total 20fr. Il reste donc net 5francs pour cent choux-fleurs ce qui ne vaut pas la peine qu'on se donne et le cultivateur n'a plus d'autre ressource que d'envoyer en Angleterre. C'est la compagnie du South-Western qui profite des bénéfices que la compagnie de l'Ouest réaliserait parce que la compagnie anglaise favorise les petits expéditeurs en n'exigeant pas de minimum de chargement et que le prix de transport pour Londres n'est que de 28 francs la tonne.

III Pommes de terre.

La pomme de terre paie actuellement pour Paris 42fr40 les 1000 kilos pour 500 kilos minimum et 33fr90 pour 5000 kilos au moins. Au début de la saison la pomme de terre nouvelle doit être expédiée aussitôt arrachée sous peine de noircir et de détériorer, or quel est le cultivateur qui peut envoyer 5000 kilos de pommes de terre chaque matin ? Il se passe donc pour ce produit la même chose que pour le chou-fleur : lorsque le prix de vente s'abaisse au-dessous d'une certaine limite, on expédie en Angleterre, où il y a encore de la marge, les frais de transport étant moins élevés. Si la compagnie de l'Ouest abaissait le minimum de poids et appliquait le tarif des choux pommés, aux choux-fleurs et aux pommes de terre, elle donnerait à nos cultivateurs la possibilité d'expédier une bien plus grande quantité de leurs produits sur toutes les villes de son réseau. Il y a encore à Tourlaville des terres à mettre en culture ; nous y jouissons d'un climat exceptionnel et si la compagnie comprenait son intérêt, elle arriverait sous peu à transporter autant de choux-fleurs qu'elle transporte actuellement de choux-pommes, ce qui doublerait ses bénéfices et donnerait à nos cultures une grande extension dont elle profiterait par la suite. En résumé, nous demandons : Que le prix de 31fr15 les 1000 kilos soit appliqué aux choux-pommes avec un minimum de 200 kilos, que les prix des transports des choux-fleurs et pommes de terre soient les mêmes que pour les choux-pommes. Nous appelons l'attention de Monsieur le ministre de l'agriculture sur cet état de chose et nous ne doutons pas que, voyant le travail pénible auquel se livrent nos cultivateurs, et les efforts constants que nous faisons tous pour la prospérité de notre contrée, il n'use de sa haute influence auprès de monsieur le ministre des travaux publics et des compagnies de chemin de fer afin de nous faire réduire les frais de transport qui paralysent notre élan.