

## De la fonderie à la laiterie

En 1962, la laiterie de Tourlaville disparaît dans un vaste mouvement de restructuration de l'industrie agro-alimentaire. Pourtant, juste après guerre, dans un moment crucial pour l'alimentation des populations, la laiterie Grillard constitue un exemple de réussite pour toute la région Basse-Normandie. Trois Tourlavillais ont connu cette époque et en content leurs souvenirs. Avec eux et grâce à eux nous avons mené notre enquête ; celle-ci nous mène de la fonderie à la laiterie.

**O**dette Marie, Tourlavillaise pure souche, a connu l'épopée de l'usine Grillard, de 1953 à 1962 : « ça peut paraître étonnant mais je garde de cette époque d'excellents souvenirs ; pourtant je peux vous dire que nos conditions de travail n'étaient pas faciles. Je travaillais à la chaîne avec cinq ou six autres femmes. On était toujours dans le froid, les courants d'air et l'humidité ; la chaîne marchait tous les jours de la semaine de huit heures à dix-sept heures. Elle ne s'arrêtait pas le dimanche, si bien que nous travaillions deux dimanches sur trois. Si une collègue était malade ou absente il fallait la remplacer. Je ne sais pas combien de fois on est revenu me chercher pendant mon jour de repos, le lundi, pour remplacer telle ou telle. Notre travail consistait à laver les bouteilles, les emplir, les capsuler et les mettre en casier. Les tâches étaient mécanisées et répétitives. »

Andrée Martin, elle aussi Tourlavillaise depuis toujours, a travaillé huit ans dans l'usine avec son amie Odette, de 1948 à 1956 : « J'ai exactement les mêmes souvenirs qu'Odette, on formait une équipe très solidaire et on passait de bons moments. Odette a quand même oublié de vous parler du nettoyage quotidien de l'écrèmeuse. Je crois que c'était le travail le plus dur surtout quand on était un peu en retard



La laiterie Grillard en pleine activité dans les années 60.

et que la crème commençait à coller. On lavait une cinquantaine d'assiettes plongées dans des bassines de soude caustique dissoute dans l'eau bouillante, le tout sans protection. Pendant au moins une demi-heure, on frottait, pliées en deux dans les bassines ; il fallait que ce soit impeccable bien sûr. Heureusement les hommes venaient nous aider pour diminuer notre peine. Je crois même qu'ils aimaient bien venir pour faire la causette et figurez-vous qu'Odette et moi, on a trouvé nos princes charmants, les crèmes des hommes, à la laiterie.... »

De fait, le sympathique Roger Martin a été embauché chez Grillard de 1953 à 1957 comme chauffeur-livreur. Au bout d'un an, il avait rencontré l'âme sœur car il s'est marié avec Andrée en 1954. « Nous étions

six livreurs. Moi, je livrais l'agglomération. Notre travail était minuté. On passait tous les jours au même endroit à la même heure. Plusieurs personnes m'ont dit que je leur servais de réveil matin et lorsqu'elles arrivaient en retard à leur travail, elles avaient de bonnes excuses : On n'a pas entendu le laitier passer ce matin !

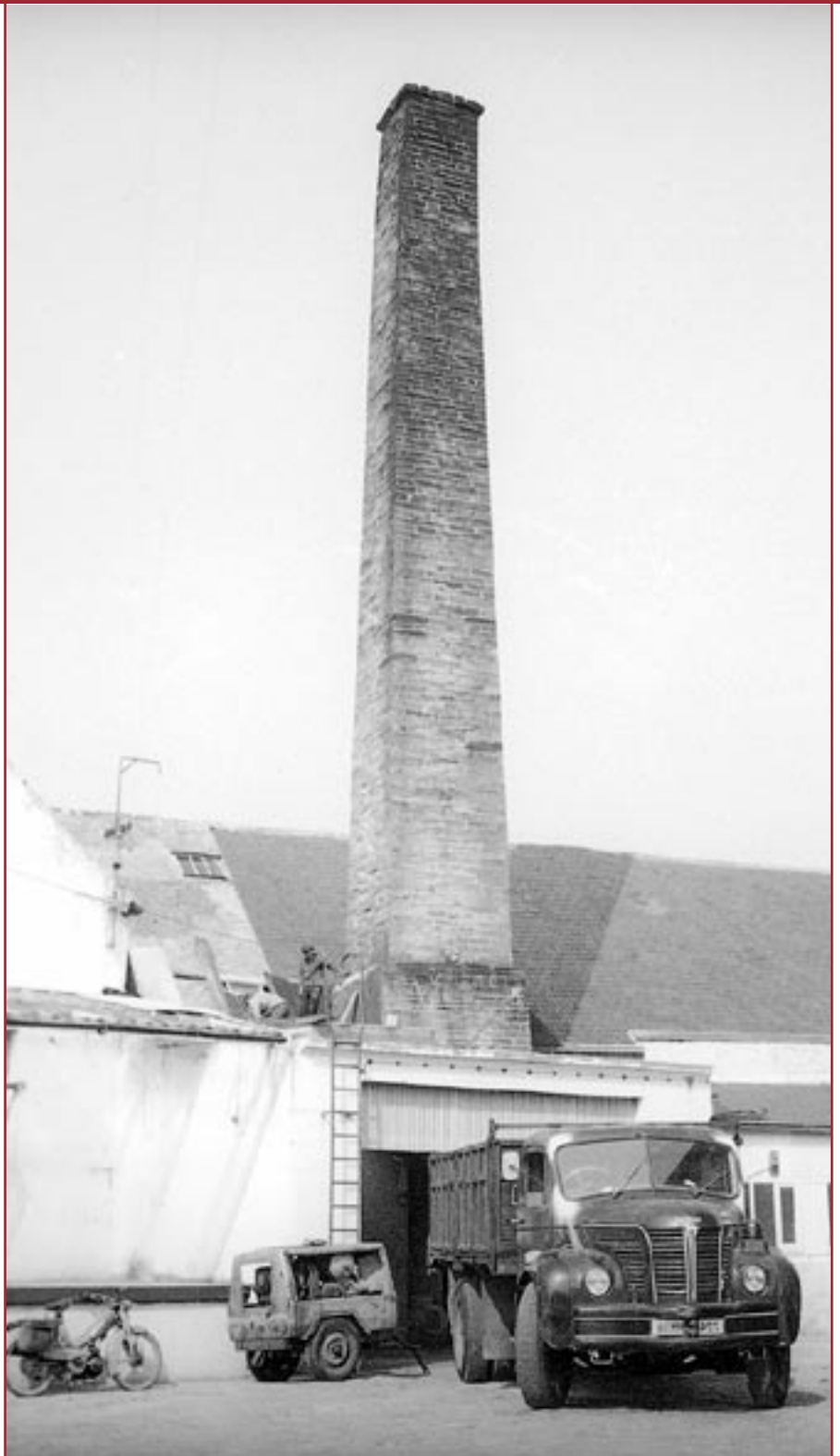
### Denise Gallis, chimiste jusqu'au bout du doigt !

L'entreprise comptait une vingtaine de salariés. Le directeur était Monsieur Tollemer, un homme agréable et dévoué. Il s'occupait aussi des équipes de sport de l'A.S. Tourlaville et conduisait les joueurs du foot dans le camion de la laiterie. Toute une époque !!!! Il y avait deux

agents sur le quai qui réceptionnaient les bidons, deux chimistes pour le contrôle du lait. La plus connue était Denise Gallis. Elle avait un poste clé dans l'entreprise car elle goûtait le lait. Cela vous paraît sans doute irréal mais c'était comme ça ! Dès que les bidons parvenaient sur le quai d'arrivée, elle trempait son doigt dans le lait, goûtait religieusement et en une seconde, triait le bon du mauvais. Un lait un tantinet acide n'avait aucune chance de passer la sélection. A ma connaissance elle ne s'est jamais trompée et n'a jamais eu recours aux éprouvettes du laboratoire. Elle était gentille mais un peu bougonne surtout lorsqu'il y avait trop de monde et de bidons autour d'elle ; là, elle s'énervait après les laitiers et commençait à ruer dans les bidons. Tout rentrait dans l'ordre assez vite car elle savait se faire respecter. Enfin, il y avait deux préposés à la chauffe, à la pasteurisation si vous préférez »

## De la municipalisation à la pasteurisation

C'est précisément le système de pasteurisation qui a fait les beaux jours de l'usine de Turlaville. A ce sujet, Charles-Henri Grillard, le fils du grand patron de la plupart des laiteries du Cotentin, dont celle de Turlaville, raconte : « A la libération, la collecte et le traitement du lait sont complètement désorganisés. C'est le sauve-qui-peut général pour distribuer la précieuse denrée si bien que les familles en manquent cruellement. Les nouvelles autorités municipales qui viennent de prendre les affaires de l'agglomération en main envisagent de municipaliser la laiterie de Turlaville qui, avec mille litres collectés par jour ne peut faire face à la demande croissante et ne garantit aucune sécurité d'approvisionnement dans ce concert de désordre. La polémique fait rage car on accuse la laiterie de Turlaville d'affamer les enfants de Cherbourg. André Picquenot, celui qui a donné



La cheminée de la fonderie photographiée juste avant sa démolition en 1966. Photo publiée dans la Presse de la Manche le 26 août 1966.

son nom au centre aéré de la ville de Cherbourg dans l'enceinte du château de Turlaville, ne craint pas la polémique et s'oppose à la municipalisation de l'entreprise. Il obtient gain de cause et finalement la laiterie de Turlaville va être complètement rénovée pour réaliser une centrale laitière moderne destinée à la four-

niture de lait pasteurisé en bidons puis en bouteilles. Les dommages de guerre permettent de financer les travaux et M. Bayle, ancien directeur de la beurrerie de Vire dessine les plans. Marcel Grillard, mon père, prend les commandes, signe les contrats et réorganise les circuits comme il savait le faire. Le premier



Trois anciens de la laiterie Grillard : Andrée et Roger Martin qui se sont connus à la laiterie dans les années 50 et Odette Marie.

*mars 1947, c'est le début de l'aventure à Tourlaville qui deviendra la plus fleurissante et la plus moderne des laiteries de Basse-Normandie. En 1949, Tourlaville collecte et pasteurise sept mille litres par jour contre mille litres quatre ans plus tôt. »*

Dans un article publié dans le journal Ouest-France du vingt-trois novembre 1947, le journaliste conclut ainsi son reportage : *« Que les consommateurs, les vieillards, les mamans soient pleinement rassurés. Le lait pasteurisé qui leur est fourni par l'usine Grillard est d'une grande pureté, débarrassé de tout germe de contamination. Dans cette usine qui alimente l'agglomération, souvent d'ailleurs par un véritable tour de force, la pasteurisation est opérée dans les conditions les plus modernes d'hygiène et de sécurité. »*

### Lait bouillu lait foutu

La belle aventure de la plus moderne des laiteries du Cotentin se terminera dans la douleur en 1962. Jusque là, Tourlaville a bien résisté à la concurrence féroce dominée par le géant américain Gloria qui rachète une à une les laiteries pour les fermer. Dans le même temps, la modernisation de l'agriculture accroît

les rendements mais les capacités de production de notre laiterie ne peuvent suivre. La rentabilité de l'usine décroît rapidement et dans ce contexte, Gloria absorbe l'entreprise Grillard connue aussi sous le nom d'Industrie Laitière du Nord-Cotentin. Gloria ne s'intéresse pas à l'usine de Tourlaville et la revend quelques mois plus tard à la coopérative Valco. L'activité de production du lait à Tourlaville est définitivement terminée. Odette Marie se souvient de ces moments difficiles : *« On ne savait pas ce qui se passait, on sentait seulement qu'il y avait beaucoup de changements les derniers mois dans les conditions de production. On s'est retrouvés sans travail du jour au lendemain. »*

Le dernier



mot de ce reportage sur la laiterie de Tourlaville revient à Odette : « *En tous cas, ça me fait plaisir que vous parliez de nous dans Reflets.* » Dont acte ! Si vous aussi vous avez des choses à nous dire, n'hésitez pas, vous serez bien reçus, promis.

J.J.B

Sources :

Odette Marie, Andrée et Roger Martin, Charles-Henri Grillard.

Pour en savoir plus, Souvenirs de Tourlaville page 50 à 56, l'industrie laitière à Tourlaville et portrait de Marcel Grillard.

Illustrations : Charles-Henri Grillard, Joseph Poirier

Louis Joly au volant de l'estaffette qui l'a rendu célèbre. En effet, avant que le sympathique « papy Joly » ne soit un joyeux bavard à plein temps, il sillonnait la région de part en part pour le compte de la maison Grillard. Avant lui, son père s'acquittait de cette tâche dans une voiture à cheval.



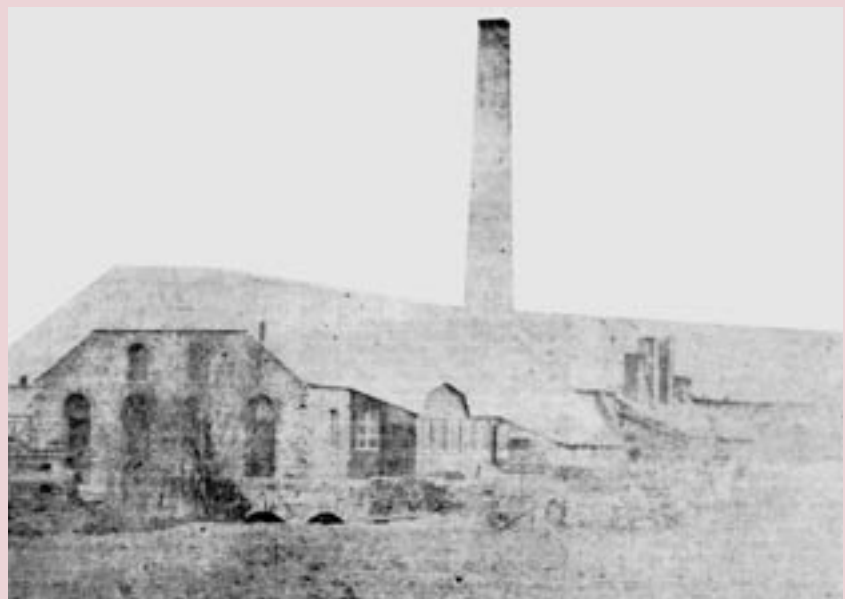
## La fonderie ? Une grande cheminée

Avant d'embrasser une brillante carrière de laiterie, l'établissement situé au lieu dit de la Fonderie avait pour vocation première d'être une fonderie. Ceci explique cela et, jusqu'en 1921 année de création de laiterie tourlavillaise du groupe Grillard, elle fut associée aux noms de Joseph Braün (1804-1879) son créateur et de Victor Bertaut qui par succession en devint propriétaire et changea la vocation de l'établissement en celle d'une scierie. L'établissement construit sur le Trottebec utilisait l'eau de la rivière pour entraîner des roues à aube qui alimentaient les machines. C'est le 22 avril 1839 que le Sous-Préfet de Cherbourg autorisa le sieur Braün à établir à Tourlaville une fonderie de fer et de cuivre. À l'époque, ce quartier isolé, rassemblait toutes les caractéristiques nécessaires à l'implantation d'une usine polluante sans compromettre la salubrité publique. Difficile d'imaginer la fonderie en action dans ce même quartier 166 ans plus tard, de quoi en faire touser plus d'un ! On y fabriquait, entre autres, des descentes de gouttières en fonte frappée du sceau de l'usine dont plusieurs ont été détruites lors de la réhabilitation de la rue Tour Carrée à Cherbourg.

L'usine a laissé son empreinte dans ce quartier qui porte désormais son nom, son fondateur a légué le sien à une petite rue voisine jadis située sur la route Cherbourg-Saint-Pierre-Église. Pour ce qui est du presbytère situé rue Médéric, juste en face, on l'appelle communément « maison Bertaut ». J'ai rencontré, il y a quelques années, des habitants du quartier aujourd'hui disparus qui m'ont affirmé que la création du village du Hameau Vivier datait de l'époque de la fonderie et que les logements y avaient été construits afin d'accueillir les ouvriers de l'usine.

Caractéristique de cette époque industrielle, une cheminée de 30 mètres de haut, identique à celle encore visible au lieu dit « le moulin Guibert », a du être démontée pour cause de vétusté en 1966. Le propriétaire de l'époque, l'industriel valognais Mr Guillerit fit appel à l'entreprise tourlavillaise Fassio qui eut raison de l'édifice en deux semaines. Il est vrai que l'entreprise n'en était pas à son coup d'essai puisque en 1966 elle totalisait 45 édifices semblables démontés dans la région bas-Normande.

TB



La fonderie photographiée en 1868 à une époque où son emplacement avait été choisi pour son isolement (!). Photo publiée dans la Presse de la Manche le 26 août 1966.