

# Portrait

## Président du syndicat des maraîchers il aurait pu être maire en 1900 : FRANÇOIS POINT, UN TOURLAVILLAIS DANS LE VENT

### François Point (1861 - 1917)



« Président du syndicat maraîcher de Tourlaville M. Point a fait ses études au collège de Cherbourg. Reçu à l'examen avec la note «très bien», comme engagé conditionnel, il fit son service militaire à Saint-Brieuc (Côtes-d'Armor) du 8 novembre 1879 au 8 novembre 1880. Ayant concouru aux examens pour le grade d'officier d'administration de réserve, il fut reçu avec la note « très bien » et promu le 16 février 1886.

Elevé d'une classe dans son grade le 13 mai 1902, il fut libéré définitivement, sur décision présidentielle du 29 novembre 1904, ayant accompli les vingt-cinq années de service exigées par la loi. Conseiller municipal de Tourlaville pendant une quinzaine d'années, il s'est occupé activement des affaires communales et a notamment obtenu avec l'aide d'une souscription chez les habitants, le bureau télégraphique dans la commune qui était, à cette époque, desservie par Cherbourg, ce qui occasionnait des frais d'express très importants et entravait considérablement le développement du commerce. Il a aussi organisé et installé les soupes scolaires pour les enfants pauvres dans toutes les écoles. Nommé maire de Tourlaville en 1900, il ne crut pas devoir accepter cette fonction. Depuis six ans, M. Point est président du Syndicat maraîcher de Tourlaville qu'il a fondé. Il vient d'être réélu pour une nouvelle période de six ans, par les cultivateurs de Tourlaville, qui lui ont offert un objet d'art en reconnaissance des services qu'il a rendus à l'agriculture. Ce Syndicat qui est de plus en plus prospère, s'occupe principalement d'expériences de cultures, d'achats en commun, de composition rationnelle des engrais chimiques suivant les terrains et les plantes, du développement des expéditions de légumes et de primeurs en France et à l'étranger »

Dictionnaire Biographique illustré de la Manche. Librairie Flammarion \*

#### La fin d'une belle histoire

François Point meurt à 56 ans des suites d'une petite blessure qu'il s'était fait en travaillant dans son jardin. Marguerite sa femme mourra le 22 février 1963, à l'âge de quatre-vingt-quinze ans.

François Point a publié : ouvrage de défense contre la mer signé par Napoléon II le 5 juin 1861, la culture maraîchère de Tourlaville (collaboration au Bulletin du Congrès pour l'avancement des sciences), 1905, (Cherbourg, Imprimerie Lemaout); - Etude sur les engrais chimiques, 1906 (Cherbourg, Imprimerie L'Hôtelier); - Les expéditions et les ventes en commun des légumes, 1906 (Cherbourg, Imprimerie L'Hôtelier.) - Le décret constitutif du syndicat des Mielles, 1910

C'est grâce au travail de généalogie remarquable de Madame et Monsieur Jean-Louis Marsset que nous pouvons vous présenter un Tourlavillais hors du commun : François Point. Au travers de la vie et de l'oeuvre de ce « propriétaire rentier », c'est une page de notre histoire qui s'ouvre, images à la clef. Faisons le point.

Madame et Monsieur Marsset ont bien voulu nous confier un petit livret très bien documenté sur la famille Point de Tourlaville, branche maternelle de Madame Marsset. Nous y avons trouvé nombre de belles

Cela explique l'appellation du lotissement Hamel (nom de jeune fille de Madame Marsset) -Point, tout proche. Curieux de tout, François Point a effectué de nombreux voyages d'où il ramènera des observations sur les diverses méthodes de



photos et de documents écrits par François Point qui ont un rapport direct avec l'histoire de Tourlaville et de son passé maraîcher. La famille a longtemps occupé une maison de Bourbourg, aujourd'hui 818 rue Wilson.

travail des maraîchers partout en France et à l'étranger.

Dans son «Essai sur la Culture Maraîchère de Tourlaville» François Point nous raconte :

« *L'initiative de la culture*

*Bourbourg : aujourd'hui 818 rue Wilson, la maison où naquit François Point en 1861 ainsi que ses trois enfants Marie-Anne en 1891, Denise en 1895 et Charles en 1897. Denise Point ne quittera pas Bourbourg avant 1982. et beaucoup de vieux Tourlavillais se souviennent du dévouement de Mademoiselle Point*

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-ours.

### Curieux de tout

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-ours 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 tra c prenant de l'importance, les diligences ne suf rent 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-ours 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, même de nos jours hésitent à sortir de chez eux. (...) 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 t connaître l a 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-ours au prix de mille dif cultés, en donner gratis à des cultivateurs, avec du fumier, en leur louant une pièce de terre.

### La naissance du chou de Tourlaville

Il y a sept ou huit ans, je s venir de la maison Vilmorin de la graine de deux espèces de choux-ours : 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... 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 a n 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 en nl '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 route 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 Is Chaumont, Le Blond, Fournel, Hébert, Lelong etc ; il allait trouver chez eux les cultivateurs, on xait un jour de corvée et personne n'y manquait. Les routes de



1908, voyage au Mont-Saint-Michel pour la famille Point. Le tricycle (voir couverture) est détrôné par une De Dion Bouton qui permet de transporter toute la famille en Bretagne où François observe les méthodes de travail des maraîchers, en Espagne, en Italie...



Le chalet et le calvaire du Caplain.

Vers 1890 François Point qui était propriétaire de terres sur le Caplain, y a fait construire un petit « chalet » d'où on avait une vue magnifique sur la rade de Cherbourg et sur une partie de Tourlaville. La famille aimait à venir pique-niquer et les enfants à jouer. Cette photo date de 1894, peu de temps après la construction.

Pendant la guerre 39/45, les allemands pensent que c'est un point de repère précis pour les avions et les bateaux alliés, ils le démolissent et rasant le bois de sapins.

En 1946 Madame François Point a donné l'emplacement du chalet à la paroisse pour y construire un calvaire qui sera béni le 20 juillet 1947.

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 Caplain et de la Croix-Morel, la rue Froide-Rue, la Grande-Rue, 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. » Il faut dire que les routes passionnent F. Point, dans tous les sens du terme.

### Les voyages par tous les moyens !

François et Marguerite étaient des voyageurs intrépides. Très tôt il acheta un véhicule à moteur et ils n'hésitèrent pas à aller à Rouen puis à Paris dans cet amusant équipage.

Séjour de Monsieur et Madame Point chez leurs amis à Hauteville sur mer au mois de septembre 1899. La fille des amis Point, a 15 ans quand elle écrit ce journal. Lundi 4 septembre 1899: « Ce matin j'ai un peu travaillé à mes leçons et devoirs. A midi sont arrivés des amis puis Monsieur le Curé. Ils venaient déjeuner à la maison. Nous étions au rôti lorsque nous avons entendu ouvrir la barrière. C'était Monsieur et Madame Point qui arrivaient en automobile (Carl Benz fabrique le premier tricycle à moteur en 1885). Nous ne les attendions pas avant 5 heures ! Monsieur Point désirant voir Granville a préparé son teuf-teuf. C'est un tricycle à pétrole auquel est attachée une voiturette ravissante. Je suis montée avec Marguerite dans la voiture et j'ai été les conduire sur la grande route. Tous les Hautais sortaient de leurs maisons pour nous voir passer, mais nous allions si vite que lorsqu'ils arrivaient sur le chemin nous étions déjà bien loin. On est très bien dans cette petite voiture

car les roues sont garnies de pneus et elle a des ressorts qui sont très doux. Monsieur Point a arrêté devant le château d'Annoville, je suis descendue et je suis rentrée à la maison. Monsieur le Curé m'a demandé si l'on nous avait regardés et lorsque je lui ai dit que tous les Hautais étaient sur pied, il a éclaté de rire et m'a demandé si je n'étais pas partie en automobile avec l'intention d'épater le village. A 6h Monsieur et Madame Point étaient de retour, ils n'avaient mis que 2h pour aller et revenir de Granville, et nous ont dit n'avoir mis que 5h pour faire les 80km qui nous séparent de Cherbourg. »

sources :

archives familiales Hamel collectées par Madame & Monsieur Marsset de Bretteville/Odon avec les compléments biographiques de Jean Canu.

photos sauf mention : famille Hamel



La boulangerie petite bâtisse juste en face de la maison, elle abritait un beau four à pain.

Quelques jours après la libération, Madame Ermisse, une voisine, vient chercher quelque chose dans la boulangerie... Surprise ! : des yeux brillent dans l'ombre du fond. Un soldat allemand s'y était réfugié et ne savait plus que faire !

# les expéditions et les ventes en commun des légumes par F.Point en 1906 - extraits

## Ce qui se fait

Quelquefois, certains expéditeurs peu scrupuleux emballent leurs marchandises en mettant les plus beaux échantillons sur le dessus du panier. Nous avons pu nous rendre compte nous-mêmes en visitant les principaux marchés de Paris, Londres, Bruxelles... que ce mode de procédé est extrêmement défectueux et nuit considérablement aux intérêts des expéditeurs. La plupart d'entre eux ayant vu leurs voisins opérer ainsi, font de même ; ils ne se rendent pas compte que ce petit artifice ne conduit à rien, attendu que les acheteurs y étant habitués n'en sont pas dupes. A Londres, voici comment les acheteurs opèrent assez souvent : Pour les choux, les harasses arrivent après avoir subi des manipulations successives : embarquement à Cherbourg, arrimage dans la cale, débarquement à Southampton, mise en wagon... Je me suis laissé dire que les choux dépassant du bord de la harasse sont souvent abimés et froissés dans ces manipulations diverses ; il n'y a pas toujours de la faute du personnel, car les harasses sont quelquefois très lourdes. Il serait peut-être préférable de ne pas faire déborder ainsi les marchandises qui se trouvent, de ce fait, insuffisamment protégées. Or, qu'arrive-t-il ? les plus beaux choux étant sur le dessus, ce sont eux qui sont écrasés par les chocs, et les petits choux, au-dessous, ayant moins de valeur, sont seuls intacts ! Sur le marché, un acheteur arrive : étant pressé, il coupe vite les ficelles, met la harasse sur le flanc, plonge les deux bras jusqu'au fond et ramène tout à lui. Combien de choux ??? Ils ont souvent perdu à ce moment la moitié de leur valeur, et il est regrettable que les expéditeurs ne puissent les voir ! Ils pourraient déplorer amèrement de n'avoir pas mis les beaux échantillons dans le fond ; les petits choux seraient seuls abimés et leur harasse, con-

tenant encore quelques douzaines de beaux choux intacts (les seuls qui ont vraiment de la valeur) se vendraient encore !

Lorsqu'un acheteur se présente, il est méfiant, il observe, tourne, retourne les caisses, puis offre un prix moitié moindre que celui qu'il paierait s'il était sûr du contenu de chaque caisse, il l'évalue à la moitié de sa valeur ; d'où perte considérable pour l'expéditeur qui est en réalité, seul à supporter les conséquences de sa routine mais donne au pays producteur en général une très mauvaise réputation ! Tous les marchands que j'ai vus sont unanimes à déplorer cet état de choses.

Avantages de vendre des légumes classés « Times is money », disent les Anglais. Les marchands des autres pays savent apprécier, eux aussi, toute les améliorations ayant pour but de simplifier le travail et faciliter les transactions. Nous voudrions arriver d'abord, en préconisant cette méthode, à inspirer une confiance absolue dans la marque de notre syndicat : c'est le point essentiel. Dès maintenant nous pouvons nous faire une idée de la plus value qui serait obtenue par les marchandises vendues sous cette marque. Au bout de peu de temps, les acheteurs ayant constaté que la fraude n'y existe pas, que la qualité indiquée sur l'étiquette correspond exactement à ce qui se trouve en réalité dans chaque colis, achèteraient nos produits de préférence et sans les examiner. Ils n'auraient même pas besoin de venir sur le marché et il leur suffirait de téléphoner à notre correspondant : « Combien nous vendrez-vous tant de caisses de pommes de terre de la qualité A, tant de harasses de choux de la qualité B ? (...) » Et tous seraient satisfaits, car ils auraient exactement ce qu'ils désirent ; ils paieraient le double, n'ayant plus à se déranger ni à passer un temps infini à choisir, éplucher, trier ce dont ils ont



L'emballage des choux dans les harasses L.G.B. St-Pierre-Eglise - coll. Marcel Corbet

besoin ; sans compter que toutes ces manipulations abiment la marchandise.

A Jersey, on fait depuis longtemps le triage des pommes de terre sur le quai d'embarquement ; cela se pratique également à St Malo depuis quelques années : elles sont toujours vendues plus cher. On les emballe dans de petits barils et elles arrivent ainsi en meilleur état ; néanmoins nous pourrions faire mieux en les triant dans le champ même et en ayant bien soin de ne pas les meurtrir en les ramassant, surtout au début de l'expédition. Cela ne paraît pas beaucoup au départ, mais il faut bien se rappeler qu'au bout de 24 heures chaque éraflure forme une tache noire qui enlève à la marchandise toute sa bonne apparence. Nous ne pourrions trop insister sur le point suivant : Un marché peut être comparé à une exposition dont le public constitue le jury ; les récompenses sont décernées par les acheteurs, non seulement aux expéditeurs qui ont envoyé les plus beaux produits, mais surtout à ceux qui ont su apporter le plus de soin à bien présenter ce qu'ils mettent en vente... Tout est là.

Vente des marchandises

(...) La culture maraîchère de notre

contrée, qui jouit d'un climat tout à fait privilégié, est appelé à prendre une extension considérable. Nos efforts doivent tendre surtout à développer l'exportation, car nos cultivateurs, faisant sortir du sol de beaux légumes qu'ils expédieront au loin, obligeront l'étranger à nous envoyer en échange de l'or qui enrichira notre contrée. Tout le monde s'en ressentira, surtout les ouvriers, agricoles et autres, qui seront occupés en plus grand nombre et mieux payés. (...)

Application des nouveaux tarifs

(...) Comme nous le disions dans notre rapport de l'année dernière, sur les cultures de Tourlaville, les frais de transport, de vente... s'élèvent au total pour chaque harasse de 100 choux-fleurs, pesant 250 kilos environ, à 20 francs ! ce qui est beaucoup trop lorsqu'on regarde les prix perçus de Cherbourg à Londres qui ne sont que de 34 francs environ les 4000 kilos au lieu de 47 francs et pourtant la compagnie anglaise a deux manipulations à faire à Southampton ! Presque tous nos choux-fleurs vont donc aller encore cette année en Angleterre et c'est forcé !

sur [www.mairie-tourlaville.fr](http://www.mairie-tourlaville.fr)

plus de photos de la collection Hamel, l'intégrale de «L'Essai sur la culture maraîchère de Tourlaville» et des extraits de «Les expéditions et les ventes en commun des légumes» par François Point.