

L'homme qui aimait la montagne

Une vie pour la montagne

Francesco Veticoz est un homme très grand et costaud, il habite au Villair de Morgex. Il est né le 21 mai 1936. Il avait deux frères et deux sœurs. Il a travaillé comme couvreur de toits mais il a été aussi Alpin. À 19 ans il a fait le service militaire à Aoste.

« J'ai connu beaucoup de gens mais mon meilleur ami, quand j'étais militaire, était un jeune qui s'appelait Franco ».

Francesco Veticoz

Pendant son temps libre, il aimait fabriquer des paniers en saule et des bâtons en bois. Il aimait aussi travailler la vigne pour produire du vin blanc et de l'eau de vie.

En été, il allait faire des promenades en montagne : quand j'allais avec lui, il me laissait toujours de regarder le paysage avec ses jumelles.

L'homme qui aimait la montagne

Quand il était petit, il a été berger : il montait à l'alpage pendant tout l'été. Lorsqu'il était tout seul pour garder le troupeau, il aimait beaucoup chanter.

Un jour il a expliqué à son neveu comment on jouait aux cartes. Depuis alors, ils ont fait beaucoup de parties ensemble et il le laissait toujours gagner. Ils ne jouaient pas seulement aux cartes, mais aussi au football et au tennis.

Maintenant, il aime regarder la télé et lire des livres sur la montagne. Il aime aussi beaucoup raconter des histoires de son enfance.

Benoît de la classe 2A de Morgex. Institution scolaire « Valdigne Mont-Blanc »

QUAND L'ÉMISSION « LE PETIT TOUR » RETOURNE À L'ÉCOLE

Le Petit Tour est une émission télé de dix épisodes réalisée en 2018 entre la vallée d'Aoste et les régions voisines de la France et de la Suisse. Le thème est la rencontre de personnes à travers l'énogastronomie territoriale. Dix épisodes... dix voyages sur les routes de montagne avec la mythique « Rio-Portar », une fourgonnette devenue [...]

[LIRE LA SUITE](#)

haute savoie

Le Petit Tour

Quand l'émission « Le petit tour » retourne à l'école

Le Petit Tour est une émission télé de dix épisodes réalisée en 2018 entre la Vallée d'Aoste et les régions voisines de la France et de la Suisse. Le thème est la rencontre des personnes à travers l'énogastronomie territoriale. Dix épisodes... dix voyages sur les routes de montagne avec le mythique « Re-Porter », une fourgonnette devenue célèbre.



Gaël Truc et Mathieu Champrévie en visite à l'École de Morgex. Morgex, Italie 04.2019

Quand l'émission « Le petit tour » retourne à l'école

Gaël Truc et Mathieu Champrévi sont venus dans l'école moyenne Valdigne Mont-Blanc de Morgex pour expliquer toutes les difficultés et tout le travail qu'il y a derrière à ce que nous voyons à la télé. Ils ont été heureux de faire connaître leur métier et le présenter aux élèves.

« Quand tu es sur le terrain ça marche [...] il y a l'adrénaline ! »

Mathieu Champrévi



Quand l'émission « Le petit tour » retourne à l'école



Gaël Truc, réalisateur de l'émission « Le Petit tour ». Morgex, Italie 04.2019

Quand l'émission « Le petit tour » retourne à l'école



Mathieu Champrévie, conducteur de l'émission « Le Petit tour ».
Morgex, Italie 04.2019

*Giada, Jannina et Miriam de la classe 2B de Morgex.
Istituzione Scolastica « Valdigne Mont-Blanc »*

À MORGEX, LES MÉTIERS DE MONTAGNE DÉVOILENT LEURS VISAGES

Morgex est un village d'un peu plus de 2000 habitants, situé à 923 mètres d'altitude qui, en plus d'offrir au voyageur arrivant de l'est une belle vue sur le massif du Mont-Blanc, accueille sur son territoire de nombreux personnages qui pratiquent encore avec passion les métiers traditionnels de la montagne. Même touristique que Courmayeur, dans [...]

[LIRE LA SUITE](#)

À Morgex, les métiers de montagne dévoilent leurs visages



Nathan Pavese, agriculteur, La Salle.

© Davide, Giampiero, Luca / Classe 2B

À Morgex, les métiers de montagne dévoilent leurs visages

Morgex est un village d'un peu plus de 2000 habitants, situé à 923 mètres d'altitude qui, en plus d'offrir au voyageur arrivant de l'est une belle vue sur le massif du Mont-Blanc, accueille sur son territoire de nombreuses personnes qui pratiquent encore avec passion les métiers traditionnels de la montagne. Moins touristique que Courmayeur, dans ce carrefour du Valdigne, la culture des plus hautes vignes d'Europe dessine les pentes du fond de la vallée. L'élevage de vaches pour la production de la célèbre Fontina offre toujours une alternative au secteur touristique. La boulangerie, la menuiserie et l'agriculture restent des métiers d'avenir.

Un exemple : Nathan Pavese, 23 ans, a étudié l'art de la vinification en Alsace. C'est avec enthousiasme qu'il a repris la ferme familiale en se donnant le défi d'exceller dans le secteur viticole et en poursuivant la production de farine de maïs, la culture de pommes de terre — pour produire les « Chips des Alpes » — et l'élevage des lapins. D'autres personnes comme lui voient toujours dans ces métiers « anciens » une chance pour leur avenir professionnel et pour le confort de leur vie. Ils jettent un regard nouveau et moderne sur une tradition parfois oubliée ou désuète comme la culture du safran ou l'élevage ovin.

Entre la richesse du passé et une ouverture intelligente vers l'avenir, à Morgex, les élèves de l'école Valdigne Mont-Blanc de Morgex ont rencontré des personnages qui vivent en pleine harmonie avec leur territoire.

À Morgex, les métiers de montagne dévoilent leurs visages



Francesca Gaglione, panettiera, Morgex.

© Asia, Nora, Sophia / Classe 2B

À Morgex, les métiers de montagne dévoilent leurs visages



Jean-Marc, éleveur de brebis, Morgex.

© Elodie, Maddalena, Sarah / Classe 2A

À Morgex, les métiers de montagne dévoilent leurs visages



Mario Ravello, guide alpin de haute montagne,
Morgex.

© Elia, Joel, Mattia / Classe 2A

DANS LES COULISSES DU TÉLÉPHÉRIQUE VAL VENY

Le 26 mars 2019 à 15h30, Ill-Tempain nous raconte le monde du téléphérique Val Veny et nous explique comment il travaille et comment fonctionnent les installations. Le téléphérique est une installation très compliquée parce qu'il y a plusieurs appareils de sécurité. On doit avoir beaucoup d'expérience pour faire ce travail. Il faut constamment surveiller [...]

[LIRE LA SUITE](#)

Dans les coulisses du téléphérique Val Veny □

Le 26 mars 2019, à 15h30, Jil Tampan nous raconte le monde du téléphérique Val Veny et nous explique comment il travaille et comment fonctionnent les installations.



Jil Tampan devant le panneau de contrôle du téléphérique. Courmayeur, Italie 03.2019

Dans les coulisses du téléphérique Val Veny □

Le téléphérique est une installation très compliquée parce qu'il y a plusieurs appareils de sécurité. On doit avoir beaucoup d'expérience pour faire ce travail, il faut constamment surveiller le fonctionnement des machines pour garantir la sécurité des personnes. La machinerie du téléphérique nécessite de manutentions périodiques. On doit toujours nettoyer les accès quand il neige et éliminer le givre sur les câbles.

En 1939, le comte Dino Lori Totino fonde l'entreprise Mont Blanc et la construit en reliant La Palud et la Pointe Helbronner. Dans les années 40 et 50, on commence à construire les autres structures : téléphérique de Courmayeur, Plan Checrouit, Youla, Colle Checrouit...

Écoutez l'interview radiophonique de Jil Tampan :



Dans les coulisses du téléphérique Val Veny □



Le téléphérique du Val Veny vu du parking. Courmayeur, Italie 03.2019

Dans les coulisses du téléphérique Val Veny □



Une télécabine du téléphérique. Courmayeur, Italie 03.2019

Dans les coulisses du téléphérique Val Veny □



La vue sur le village de Courmayeur et sur le Val Ferret depuis la salle du panneau de contrôle. Courmayeur, Italie 03.2019

Dans les coulisses du téléphérique Val Veny □



Les engrenages du téléphérique et les différents moteurs. Courmayeur, Italie
03.2019

Dans les coulisses du téléphérique Val Veny □



Le téléphérique vu du sommet du deuxième étable sur les pistes.
Courmayeur, Italie 03.2019

Dans les coulisses du téléphérique Val Veny □



La vue de l'étable de la télécabine. Courmayeur, Italie 03.2019

*Cloe, Erica et Kristel de la classe 2B de Morgex.
Institution scolaire « Valdigne Mont-Blanc »*

À LA SALLE, LA PASSION POUR LA VIGNE EN HÉRITAGE

Vendredi 29 mars 2019, dans la petite fraction de Derby à La Salle, quatre élèves de l'école moyenne de Manges ont interviewé le viticulteur Pierino Pascual. Né à Aoste, Pierino Pascual vit au Villaret de La Salle. Depuis enfant, il a une passion pour les vignes. Écoutez son interview radiophonique. Pierino est un homme [...]

[LIRE LA SUITE](#)

À La Salle, la passion pour la vigne en héritage

Vendredi 29 mars 2019, dans la petite fraction de Derby, à La Salle, quatre élèves de l'école moyenne de Morgex ont interviewé le viticulteur Pierino Pascal.



Rangée de vignes qui n'ont pas encore été taillées, Morgex, Italie.

© Alessio, Benoit, Sophia et Tania 04.2019

À La Salle, la passion pour la vigne en héritage

Né à Aoste, Pierino Pascal vit au Villaret de La Salle. Depuis enfant, il a une passion pour les vignes. Écoutez son interview radiophonique :



Pierino est un homme grand et costaud, il a les cheveux gris et il porte des lunettes. Aujourd'hui, il est à la retraite et vit avec sa femme dans une modeste maison. Il consacre à la vigne quinze à vingt jours par an. Il cultive du Muscat Friè Blanc : il en recueille environ 7 à 8 quintaux. Son père a commencé à travailler dans les vignes il y a cinquante ans. Pierino tient beaucoup à ses vignes et les montre avec fierté. Il explique qu'il faut beaucoup d'attention pour cultiver la vigne. En effet, on a besoin :

- 1- de tailler la vigne , de l'engraisser et de ramasser les résidus ;
- 2- de mettre les traitements pour les maladies, comme le soufre pour la floraison ;
- 3- d'assurer durant tout l'été un traitement fongicide pour éviter les maladies ;
- 4- de vérifier que le degré de sucré soit agréable.

À La Salle, la passion pour la vigne en héritage



Un plant de vigne en train de grandir. Morgex, Italie

© Alessio, Benoit, Sophia et Tania 04.2019

À La Salle, la passion pour la vigne en héritage



Exemple de comme on attache la vigne aujourd'hui. Morgex, Italie

© Alessio, Benoit, Sophia et Tania 04.2019

À La Salle, la passion pour la vigne en héritage



Exemple de comme on attachait les vignes dans le passé. Morgex, Italie.

© Alessio, Benoit, Sophia et Tania 04.2019

À La Salle, la passion pour la vigne en héritage



Une vieille vigne qui aujourd'hui n'est plus utilisée. Morgex, Italie

© Alessio, Benoit, Sophia et Tania 04.2019

*Alessio, Benoit, Sophia et Tania de la classe 2A di Morgex.
Istituzione Scolastica « Valdigne Mont-Blanc »*

ÊTRE ÉLEVEUR « N'EST PAS AUSSI FACILE QUE VOUS LE PENSEZ »

Dans un alpage de montagne près de Morges, Emilio Donnet fait l'un des derniers anciens métiers de la Vallée d'Aoste. Emilio Donnet, un homme dans la cinquantaine, est fermier et éleveur. Depuis son enfance, il vit avec ces animaux magnifiques, il voulait devenir chauffeur de camion. Finalement, il a décidé de poursuivre le métier [...]

[LIRE LA SUITE](#)

Être éleveur « n'est pas aussi facile que vous le pensez »

Dans un alpage de montagne près de Morgex, Emilio Donnet fait l'un des derniers anciens métiers de la Vallée d'Aoste.

Emilio Donnet, un homme dans la cinquantaine, est fermier et éleveur. Depuis son enfance, il vit avec ces animaux magnifiques. Il voulait devenir de chauffeur de camions. Finalement, il a décidé de poursuivre le métier de son arrière grand-père. Pendant l'été, — ici l'alpage commence vers fin mai et se termine vers fin octobre —, Emilio se rend à 1800 m d'altitude, où il fait monter son bétail et celui de certains de ses amis qui, en échange, lui préparent le foin pour l'hiver. Emilio est heureux ici en altitude, mais il aimerait passer plus de temps avec sa famille. Écoutez son interview radiophonique :



Être éleveur « n'est pas aussi facile que vous le pensez »



Emilio Donnet prépare le fromage dans son alpage à 1800 m d'altitude.
Morgex, Italie

© Sophia Donnetnet

Être éleveur « n'est pas aussi facile que vous le pensez »



Les vaches dans les étables. Morgex, Italie

© Sophia Donnet

Être éleveur « n'est pas aussi facile que vous le pensez »



Emilio Donnet nourrit ses veaux. Morgex,
Italie
© Sophia Donnet

Être éleveur « n'est pas aussi facile que vous le pensez »



Emilio Donnet prépare le fromage dans son alpage à 1800 m d'altitude. Morgex, Italie

© Sophia Donnet

Être éleveur « n'est pas aussi facile que vous le pensez »



Les étables de Emilio Donnet. Morgex, Italie
© Sophia Donnetnet

Être éleveur « n'est pas aussi facile que vous le pensez »



Préparation de la Fontina. Morgex, Italie
© Sophia Donnetnet

Être éleveur « n'est pas aussi facile que vous le pensez »



Pressage des meules de Fontina. Morgex,
Italie

© Sophia Donnetnet

Être éleveur « n'est pas aussi facile que vous le pensez »



Meule de Fontina prête à l'affinage. Morgex, Italie
© Sophia Donnetnet

*Aurora, Claudia et Sophie de la classe 2A de Morgex.
Institution scolaire « Valdigne Mont-Blanc »*

VISITE À LA CAVE DE MORGEX ET LA SALLE

Travailler la vigne en Vallée d'Aoste est un métier qu'on fait depuis plusieurs générations. La viticulture en Vallée d'Aoste est très difficile parce que les températures sont très froides et les vignes sont inclinées, ce qui rend le travail parfois dangereux. Pour protéger les vignes des basses températures, on allume un feu chaque soir, mais [...]

[LIRE LA SUITE](#)

Visite à la Cave de Morgex et La Salle

Travailler la vigne en Vallée d'Aoste est un métier qu'on fait depuis plusieurs générations. La viticulture en Vallée d'Aoste est très difficile parce que les températures sont très froides et les vignes sont inclinées, ce qui rend le travail parfois dangereux. Pour protéger les vignes des basses températures, on allume un feu chaque soir, mais ici à Morgex on n'utilise plus cette méthode. Le territoire valdôtain est riche de vignobles et de caves qui produisent différentes qualités de vin valdôtain, comme le blanc de Morgex et de La Salle. Dans le reste de la Vallée, il y a aussi beaucoup de caves qui produisent des vins blancs mais aussi rouges. Nous sommes allés à la Cave Mont Blanc de Morgex et La Salle. Nous avons visité la zone d'embouteillage, avec les embouteilleurs et les étiqueteuses.

Interview radiophonique d'Agostino Quenson, responsable de la Cave Mont Blanc :



Visite à la Cave de Morgex et La Salle



À la Cave Mont Blanc. Morgex, Italie 04.2019

Visite à la Cave de Morgex et La Salle



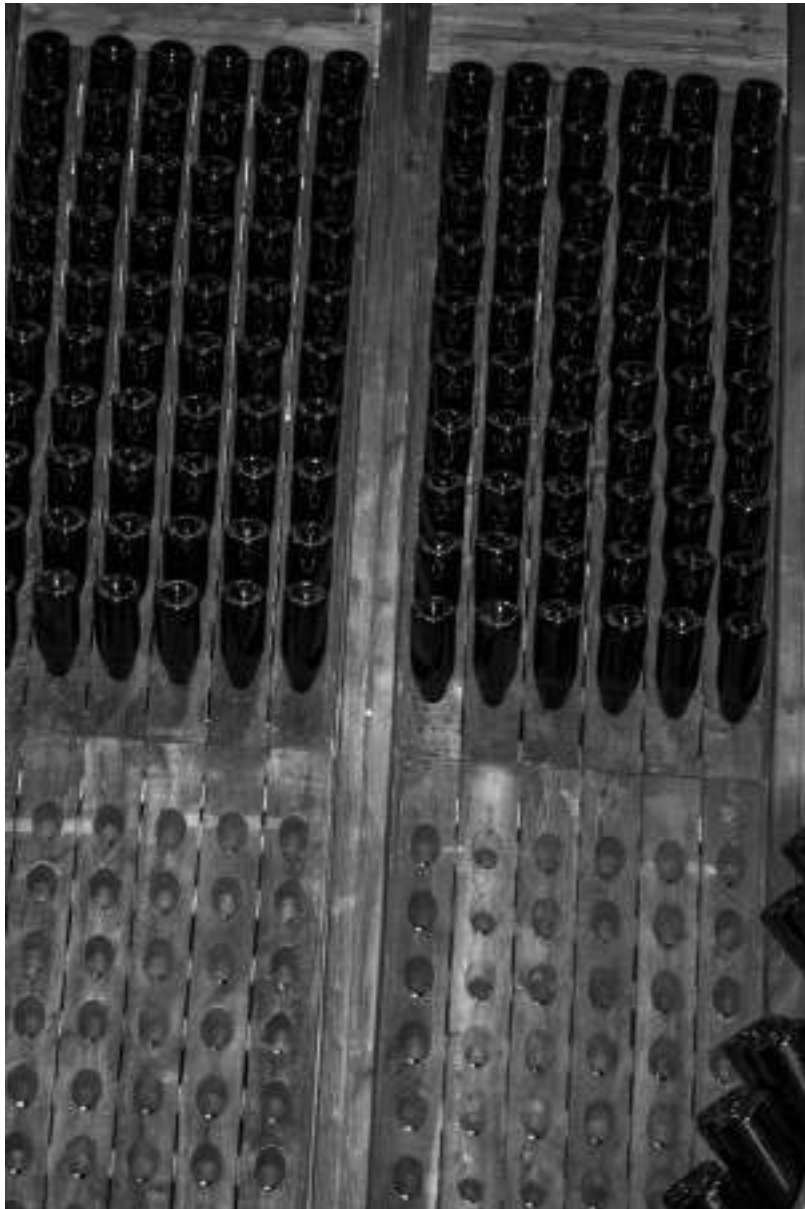
Bouteille et piolets. Coffret de l'édition spéciale de la Cave Mont Blanc. Morgex, Italie
04.2019

Visite à la Cave de Morgex et La Salle



Bouteilles en vente à la Cave Mont Blanc. Morgex, Italie 04.2019

Visite à la Cave de Morgex et La Salle



Bouteilles de spumante. Morgex, Italie 04.2019

Visite à la Cave de Morgex et La Salle



Bouteilles prêtes pour l'étiquetage. Morgex, Italie 04.2019

Visite à la Cave de Morgex et La Salle



Le logo de la Cave Mont Blanc. Morgex, Italie 04.2019

*Matteo, Mathieu et Simone de la classe 2A de Morgex.
Institution scolaire « Valdigne Mont-Blanc »*

«L'AVENIR DU VIGNOBLE VALDÔTAIN EST PROMETTEUR»

Au pied du massif du Mont-Blanc, la plus haute d'Europe, la Cave Mont Blanc produit des vins blancs très réputés à partir du cépage autochtone valdôtain. Prêt blanc, survécu à l'épidémie de Phylloxera de la fin 1800. Interview de son responsable Mauro Jacodt. Aline Pasquale et Valerio de la classe 2B de Montgex (institution savoyarde)...

[LIRE LA SUITE](#)

« L'avenir du vignoble valdôtain est prometteur »

Au pied du massif du Mont-Blanc, la plus haute d'Europe, la Cave Mont Blanc produit des vins blancs très réputés à partir du cépage autochtone valdôtain Prié blanc, survécu à l'épidémie de Phylloxéra de la fin 1800. Interview de son responsable Mauro Jaccod :



« L'avenir du vignoble valdôtain est prometteur »



Bouteille du Blanc de Morgex et de La Salle . Morgex, Italie 04.2019

« L'avenir du vignoble valdôtain est prometteur »



Machines pour la production du vin. Morgex, Italie 04.2019

« L'avenir du vignoble valdôtain est prometteur »



Mauro Jaccod, responsable de la Cave Mont Blanc, dans son bureau.
Morgex, Italie 04.2019

« L'avenir du vignoble valdôtain est prometteur »



Fûts en acier pour la production de vin. Morgex, Italie 04.2019

« L'avenir du vignoble valdôtain est prometteur »



Machine pour la mise en bouteille du vin. Morgex, Italie 04.2019

« L'avenir du vignoble valdôtain est prometteur »



Cartons de vin prêts pour le mise en vente. Morgex, Italie. 04.2019

*Aline, Pasquale et Valerio de la classe 2B de Morgex.
Institution scolaire « Valdigne Mont-Blanc »*

À 23 ANS, IL CROIT EN L'AVENIR DU VIN DE LA VALDIGNE

Le vin est réputé dans toute l'Italie, mais comment est-il produit dans la cave de Ennes Pavese, en Val d'Aoste ? Reportage dans les vignes les plus hautes d'Europe, à 950 mètres d'altitude, avec Nathan Pavese, 23 ans, jeune vigneron passionné par son travail. Vendredi midi du 22 mars 2019, à 15h30, Nathan Pavese, [...]

[LIRE LA SUITE](#)

À 23 ans, il croit en l'avenir du vin de la Valdigne

Le vin est répandu dans toute l'Italie, mais comment est-il produit dans la cave de Ermes Pavese, en Val d'Aoste ? Reportage dans les vignes les plus hautes d'Europe, à 950 mètres d'altitude, avec Nathan Pavese, 23 ans, jeune paysan passionné par son travail.



Le Prié blanc, cépage de raisin blanc autochtone originaire de la Vallée d'Aoste, est cultivé sur la structure traditionnelle dite de la "pergola".

Morgex, Italie 03.2019

© Giampiero Givigliano

À 23 ans, il croit en l'avenir du vin de la Valdigne

L'après-midi du 22 mars 2019, à 15h30, Nathan Pavese, 23 ans, nous accueille chaleureusement dans sa cave à La Salle, en Vallée d'Aoste, où il produit son vin. Il nous montre aussi sa petite production de farine et de chips. À l'extérieur de la cave, il y a beaucoup de vignes et un petit chien qui s'appelle Spock qui traîne entre nos jambes. Devant la cave, il y a aussi une fourgonnette avec, sur le côté, le sticker « Ermes Pavese ». À l'intérieur de la cave, la première chose que nous voyons, c'est un comptoir avec une étagère de bouteilles de vin. Dans la cave, il fait froid et on sent une forte odeur de vin.



À 23 ans, il croit en l'avenir du vin de la Valdigne



Nathan Pavese, 23 ans, dans la vigne. Morgex, Italie 03.2019

© Giampiero Givigliano

À 23 ans, il croit en l'avenir du vin de la Valdigne



La cave de Ermes Pavese. Morgex, Italie 03.2019

© Giampiero Givigliano

À 23 ans, il croit en l'avenir du vin de la Valdigne



Les fûts en bois dans la cave en pierre. Morgex, Italie 03.2019

© Giampiero Givigliano

À 23 ans, il croit en l'avenir du vin de la Valdigne

La cave est divisée en deux parties. Dans la partie la plus spacieuse se trouvent les grands fûts en acier inox pour le vin « jeune ». Dans une petite partie, complètement en pierre traditionnelle, sont conservées les barriques pour les vins plus âgés. Il y a aussi un joli angle bien aménagé avec la reproduction d'une pergola, où les visiteurs peuvent déguster les vins. La température de la cave est très importante pour la bonne conservation du vin.

À 23 ans, il croit en l'avenir du vin de la Valdigne



Voûte en pierre en style ancien de la cave Ermes Pavese. Morgex, Italie
03.2019

© Giampiero Givigliano

À 23 ans, il croit en l'avenir du vin de la Valdigne



Étiquette dessinée par un ami de famille du vigneron pour le vin blanc de Morgex.

Morgex, Italie 03.2019

© Giampiero Givigliano

À 23 ans, il croit en l'avenir du vin de la Valdigne

Nathan Pavese a 23 ans, il a fréquenté l'Institut Agricole Régional et passé deux années en France, précisément en Alsace, en alternance à l'école et au travail, pour étudier la production du vin. Sa passion pour l'agriculture est née depuis qu'il était tout petit, en aidant son père dans la vigne. Aujourd'hui, il est très heureux d'avoir créé sa propre activité agricole. Nathan Pavese produit de la farine de maïs, des pommes de terre et s'occupe aussi de l'élevage de lapins.

"Ce métier est en contact avec la nature et tout le monde le devrait aimer."

Nathan Pavese

À 23 ans, il croit en l'avenir du vin de la Valdigne



Vignes de Morgex. Morgex, Italie 03.2019

© Giampiero Givigliano

À 23 ans, il croit en l'avenir du vin de la Valdigne



Lapins dans la cage. Morgex, Italie 03.2019
© Giampiero Givigliano

L'élevage des lapins est situé dans une étable spécialement équipée avec des cages modernes. Les lapins sont nourris avec du fourrage, du pain sec et de l'eau.

À 23 ans, il croit en l'avenir du vin de la Valdigne



Lapins dans la cage. Morgex, Italie 03.2019

© Giampiero Givigliano

À 23 ans, il croit en l'avenir du vin de la Valdigne



Stock de pain sec pour nourrir les lapins. Morgex, Italie 03.2019

© Giampiero Givigliano

À 23 ans, il croit en l'avenir du vin de la Valdigne



Abattoir pour les lapins. Morgex, Italie 03.2019

© Giampiero Givigliano

À 23 ans, il croit en l'avenir du vin de la Valdigne

Dans la même étable, au rez-de-chaussée, il y a des brebis. La bergerie est fermée avec une simple clôture.



Les moutons dans l'étable. Morgex, Italie 03.2019

© Giampiero Givigliano

À 23 ans, il croit en l'avenir du vin de la Valdigne

Nathan Pavese est passionné par son travail, il voit un futur positif pour son activité. Les anciens métiers repris par les jeunes, est-ce l'avenir de la Vallée d'Aoste ?

*Davide, Luca et Giampiero de la classe 2A de Morgex.
Institution scolaire « Valdigne Mont-Blanc »*

ALLA SEGHERIA QUINSON DOVE IL LEGNO È ALL'80% VALDOSTANO

Appena entrati nella segheria Quinson a Morgex, poco lontano dalla Dora Baltea, si sente un leggero profumo di legno, che ci pestelliamo per terra, dove ci sono molti pezzi piccoli. Ci sono le macchine per lavorare il legno, certe lo rendono liscio e in pezzi lunghi di forma rettangolare. Stefano Quinson, il capo della segheria, è [...]

[LIRE LA SUTTE](#)

Alla Segheria Quinson dove il legno è all'80% valdostano

Appena entrati nella segheria Quinson a Morgex, poco lontano dalla Dora Baltea, si sente un leggero profumo di legno, che calpestiamo per terra, dove ci sono molti pezzi piccoli.

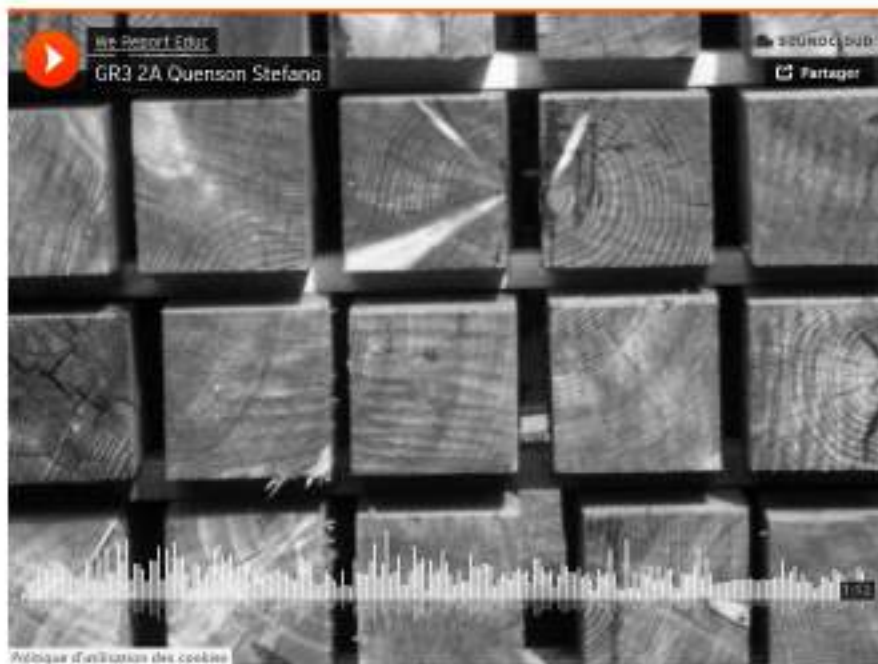


Macchina per la lavorazione del legno. Morgex Italia
© Michel 03.2019

Alla Segheria Quinson dove il legno è all'80% valdostano

Ci sono le macchine per lavorare il legno, certe lo rendono liscio e in pezzi lunghi di forma rettangolare.

Stefano Quinson, il capo della segheria, è un artigiano. Prende il legname per lavorarlo e per costruire i tetti. Gli piace molto il suo lavoro perché adora andare in mezzo alle foreste per cercare tronchi adatti per produrre oggetti.



Alla Segheria Quinson dove il legno è all'80% valdostano

Qui si lavora il legno fino a renderlo utilizzabile, ma a volte non viene bene e quindi lo si scarta.

Le giornate non sono sempre uguali perché ogni giorno si fanno sempre cose diverse per esempio certe volte si lavora il legno e poi si costruisce qualcosa.

Il legno è valdostano all'80%.

Stefano Quinson

Alla Segheria Quinson dove il legno è all'80% valdostano



Tronchi in attesa di essere lavorati. Morgex, Italia

© Michel 03.2019

Alla Segheria Quinson dove il legno è all'80% valdostano

La falegnameria ha un edificio dove si trovano le macchine per lavorare il legno e fuori vi è un deposito dove le cataste di tronchi, pronte per essere lavorate, sono tenute insieme da funi per non farle cadere.

Il lavoro in segheria è un lavoro duro e pericoloso perché oltre a movimentare tronchi molto pesanti bisogna usare macchinari con lame molto taglienti con cui ci si può ferire, i falegnami hanno molta paura di tagliarsi un dito.

Alla Segheria Quinson dove il legno è all'80% valdostano



Legname. Morgex, Italia
© Michel 03.2019

Alla Segheria Quinson dove il legno è all'80% valdostano

Il lavoro del falegname è faticoso, stancante e anche molto duro perché per esempio in caso di brutto tempo si fa più fatica a prendere il legno.

Quando siamo arrivati per fare l'intervista gli operai stavano bevendo una birra probabilmente era stata una brutta giornata...

*Clarissa, Ilaria et Michel de la classe 2A de Morgex.
Institution scolaire « Valdigne Mont-Blanc »*

LA BONTÀ DEL PANE

Intervista a Francesca Galloni, commessa in una panetteria di Morgex. Tutti i giorni si occupa della presentazione e della vendita del pane. « Quando parli di un alimento che è il pane, parli della salute di tutte le persone. » Francesca Galloni, Asia, Nora et Sophie de la classe 28 de Morgex, Institution scolaire « Val-digne Mont-Blanc »

[LIRE LA SATE](#)

La Bontà del Pane

Intervista a Francesca Gallione, commessa in una panetteria di Morgex. Tutti i giorni si occupa della presentazione e della vendita del pane.



Francesca Gallione, commessa nella panetteria « La bontà del grano » di Morgex. Morgex, Italia 04.2019

La Bontà del Pane

« Quando parli di un alimento che è il pane, parli della salute di tutte le persone. »

Francesca Gallione



La Bontà del Pane



Francesca Gallione non vende solamente pane, ma anche focacce, pizza e pasta fresca. Morgex, Italia 04.2019

La Bontà del Pane



Oltre al pane fresco sugli scaffali troviamo grissini, pane grattato, colombe.
Morgex, Italia 04.2019

*Asia, Nora et Sophia de la classe 2B de Morgex.
Institution scolaire « Valdigne Mont-Blanc »*

MARCELLA BIONDI. MONITRICE DE SKI, ET MAMAN

Le 23 mars 2019, à la fin d'une saison de ski avec très peu de neige, nous avons interviewé, à Morgex, Marcella Biondi, monitrice et championne de ski de la Vallée d'Aoste. Interview radiophonique : M. Biondi : Bonjour à tous, je suis Marcella Biondi. Pendant l'hiver je suis monitrice de ski, Je skie depuis [...]

[LIRE LA SUITE](#)

Marcella Biondi. monitrice de ski, et maman

Le 23 mars 2019, à la fin d'une saison de ski avec très peu de neige, nous avons interviewé, à Morgex, Marcella Biondi, monitrice et championne de ski de la Vallée d'Aoste.

Interview radiophonique :



M. Biondi : Bonjour à vous, je suis Marcella Biondi. Pendant l'hiver je suis monitrice de ski. Je skie depuis longtemps, depuis quand je suis un enfant. J'habitais à Courmayeur et j'ai commencé à faire beaucoup de ski, j'ai fait des courses aussi et c'est pour ça que je suis devenue monitrice de ski.

Marcella Biondi. monitrice de ski, et maman



Marcella Biondi avec son pull-over de moniteur de ski. La Ruine, Morgex, Italie. 23.03.2019

© Daniel Marcoz

M. Biondi : Un aspect négatif, c'est que parfois l'hiver il fait très froid et c'est difficile de gérer le froid aux pieds mais sinon ça se passe pas mal.

Marcella Biondi. monitrice de ski, et maman



Signe du moniteur de ski. La Ruine, Morgex, Italie.

23.03.2019

© Daniel Marcoz

Marcella Biondi. monitrice de ski, et maman

Quand vous étiez petite, il y avait beaucoup de monitrices femmes ?

M. Biondi : Quand j'étais petite, oui, il y en avait autant qu'aujourd'hui, mais je pense que maintenant il y a de plus en plus de femmes monitrices de ski.

Pouvez-vous nous montrer votre équipement ?

M. Biondi : Oui, bien sûr, venez! Ça, c'est mon sac, on va l'ouvrir. Dans mon sac je tiens toujours mes chaussures de neige, elles sont rouges, des Atomic. Mes gants sont noirs.

Marcella Biondi. monitrice de ski, et maman



Chaussures de ski, La Ruine, Morgex, Italie. 23.03.2019

© Daniel Marcoz

Marcella Biondi. monitrice de ski, et maman



Masque de ski. La Ruine, Morgex, Italie. 23.03.2019

© Daniel Marcoz

Marcella Biondi. monitrice de ski, et maman

M. Biondi : Je skie avec le casque, c'est un casque noir. Le casque est obligatoire pour les enfants jusqu'à 14 ans, mais je conseille aussi aux adultes de le mettre.

Il y a aussi mon masque (lunettes de ski) qui me protègent du soleil. Voilà, c'est tout ce que j'ai dans mon sac !

J'ai mes skis, si vous voulez on va dans le garage les voir. Suivez moi ! Voilà, nous sommes arrivés, je vous montre les skis, on a des skis pour le géant, ils sont bleus. Ceux pour le slalom sont rouges et je les utilise parfois quand je veux faire des courbes plutôt étroites. Par contre, quand je veux faire des courbes plus longues, j'utilise les skis pour le géant.

Marcella Biondi. monitrice de ski, et maman



Les ski de Marcella Biondi. La Ruine, Morgex, Italie.

23.03.2019

© Daniel Marcoz

Marcella Biondi. monitrice de ski, et maman



Les bâtons de ski. La Ruine, Morgex, Italie. 23.03.2019

© Daniel Marcoz

M. Biondi : Ça, ce sont mes bâtons Scott. C'est tout mon équipement.

Je faisais beaucoup de compétition jusqu'à l'âge de 25 ans, et j'étais plutôt géantiste.

Marcella Biondi. monitrice de ski, et maman



Carte postale de Marcella Biondi à l'époque des compétitions. La Ruine, Morgex, Italie. 23.03.2019

© Daniel Marcoz

Marcella Biondi a 48 ans et a dédié sa vie au ski, nous pensons qu'elle est vraiment passionnée pour ce travail. Nous avons appris comment est la vie d'une monitrice de ski, et de maman.

*Surya , Daniel et Christophe de la classe 2B de Morgex.
Institution scolaire « Valdigne Mont-Blanc »*

UNE PASSION POUR LES HERBES

David Desaymonet cultive des herbes médicinales et aromatiques. David Desaymonet est un jeune homme de 28 ans résident à Introd et né à Aoste. Il a étudié pour devenir géomètre mais, un jour, pour passer, il a décidé de se consacrer à la culture de certaines herbes comme par exemple la lavande, le génepi ([...])

[LIRE LA SUITE](#)

Une passion pour les herbes

Davide Desaymonet cultive des herbes médicinales et aromatiques.

Davide Desaymonet est un jeune homme de 28 ans résident à Introd et né à Aoste.

Il a étudié pour devenir géomètre mais, un jour, pour passion, il a décidé de se consacrer à la culture de certaines herbes comme par exemple: la lavande, le génépi, la menthe, le safran, les violettes, la camomille, l'edelweiss, le thym, le souci, le sureau et l'hysope.

Davide m'a expliqué qu'il cultive ses plantes à Introd. Pour les planter, il a besoin de l'aide de ses parents.

Il produit de nombreuses huiles essentielles et du génépi à l'aide du distillateur.

Une passion pour les herbes



Distillateur pour faire les huiles aromatiques.
Introd, Vallée d'Aoste. 31.01.2019

© Elodie De Lio

Une passion pour les herbes

Il offre à ses clients aussi d'autres produits: des tisanes avec les violettes, et du safran. Pour obtenir 1 gramme de safran, Davide a besoin de plus ou moins 250 fleurs! Il le vend à 25 euro par gramme.

Davide aimerait aussi fabriquer des crèmes avec de l'arnica, mais tout est encore dans sa tête pour le moment.

Ce travail se déroule principalement pendant l'été, car c'est à cette saison qu'on peut cultiver les herbes, mais en hiver on doit réussir à vendre les fruits du travail estival dans les foires et sur les marchés.

*Elodie de la classe 2A de Morgex.
Institution scolaire « Valdigne Mont-Blanc »*

GIOVANI, ALLIEVI, RAGAZZI (8/19)

GIOVANI

Lucie BUEZI (Insegnante Pedagogica)
(ALLENATORE 2° LIVELLO FIS - LAUREATO ISEE)

ALLIEVI

Alvinia BELFROND
(ALLENATORE 2° LIVELLO FIS - GRADUATA CONSIGLIO
MORDO)

RAGAZZI

Clement CHABOD
(ALLENATORE 2° LIVELLO FIS)

SPORTIF... MAIS GOURMAND !

Pour Clement le ski, c'est toute sa vie. Clement Chabod a 40 ans et, en hiver, est entraîneur de ski de descente du ski club "Grammont". Tandis qu'en été il est serveur dans le local de sa sœur situé à 1500 mètres d'altitude. Clement pratique le ski depuis qu'il a 3 ans... Il a commencé [...]

[LIRE LA SUITE](#)

Sportif... mais gourmand !

Pour Clément le ski, c'est toute sa vie.

Clément Chabod a 40 ans et, en hiver, est entraîneur de ski de descente du ski club "Crammont", tandis qu'en été il est serveur dans le local de sa sœur situé à 1500 mètres d'altitude. Clément pratique le ski depuis qu'il a 3 ans. Il a commencé dans le club de ski, ensuite, à 16 ans, est entré dans le centre sportif des Alpes. Il a aussi gagné des compétitions au niveau européen, mais il a dû tout laisser tomber parce qu'il avait nostalgie de sa famille.

À 18 ans, il est devenu entraîneur de ski à Courmayeur. Il voyage beaucoup avec l'équipe de ski entre la Vallée d'Aoste et la France. Il le fait avec passion, même s'il n'aime pas beaucoup voyager parce qu'il souffre du « mal de voiture ».

Voilà son caractère: il est peu bavard, en effet il est très timide, introverti et très compétitif avec ses amis.

Sportif... mais gourmand !

Sa deuxième passion est le football, son équipe préférée est la Juventus, mais il aime tous les autres sports. De 7 à 13 ans il a joué au foot, maintenant pendant son temps libre il joue avec son neveu: en hiver à la PlayStation et en été au football. Clément est aussi très fort en mathématiques. C'était sa matière préférée à l'école . Malgré le fait qu'il est sportif, il ne fait pas très attention à son alimentation, il déteste les légumes et il adore les raviolis. Son rêve c'est d'entraîner une équipe de ski alpin de haut niveau.

*Clarissa de la classe 2A de Morgex.
Institution scolaire « Valdigne Mont-Blanc »*

19 ANS, DEUX EMPLOIS

Sara Vitola a 19 ans et habite à la Ruine. Elle a deux emplois à Courmayeur. Le même jour où Sara Vitola célébrait ses 7 ans, ses deux frères jumeaux voyaient le jour. Aujourd'hui à 19 ans, elle travaille à Courmayeur dans deux hôtels, le Cresta et Duclé et la Gran Baita. Au Cresta et [...]

[LIRE LA SUITE](#)

19 ans, deux emplois

Sara Vitola a 19 ans et habite à la Ruine. Elle a deux emplois à Courmayeur.

Le même jour où Sara Vitola célébrait ses 7 ans, ses deux frères jumeaux voyaient le jour. Aujourd'hui, à 19 ans, elle travaille à Courmayeur dans deux hôtels, le Cresta et Duc et la Gran Baita. Au Cresta et Duc, elle travaille à la réception tandis qu'au Gran Baita elle est serveuse.

Ses hobbies préférés sont : écouter la musique, aller faire du shopping et acheter des vêtements. Son rêve est d'aller à Londres, New York et d'avoir une belle maison sur quatre étages. Voilà son caractère : elle est parfois arrogante, mais la plupart du temps elle est douce et aimable.

Elle n'a pas fait beaucoup de voyages, mais pendant la cinquième classe à l'Institut supérieur elle est allée à Berlin pour trois jours.

Sara a beaucoup d'amis car elle est sympa et se fait facilement de nouvelles amitiés.

Elle adore donner de jolis sobriquets à ceux qu'elle aime et aux amis les plus chers.

19 ans, deux emplois

Sara cuisine d'excellents gâteaux comme par exemple des muffins ou des crêpes. Elle a travaillé en Allemagne dans la pizzeria de son oncle. Sa tante et son oncle faisaient la pizza tandis que Sara préparait les boules (pâte à pizza). Quand Sara est allée en Allemagne, son père l'a accompagnée. Sara a ainsi appris de son oncle comment préparer une bonne pizza !

*Matteo et Ilaria de la classe 2A de Morgex.
Institution scolaire « Valdigne Mont-Blanc »*

GUIDE, AMI, RÊVEUR, VOYAGEUR

Un guide alpin qui voyage dans le monde pour aider et amuser les gens. Daria Brodier est un guide valdôtain depuis de nombreuses années. C'est un homme très gentil et serviable. Il plaisante beaucoup, mais au travail il est très sérieux. Depuis qu'il était un garçon, il passe ses journées dans les montagnes ; pour lui,

[LIRE LA SUITE](#)

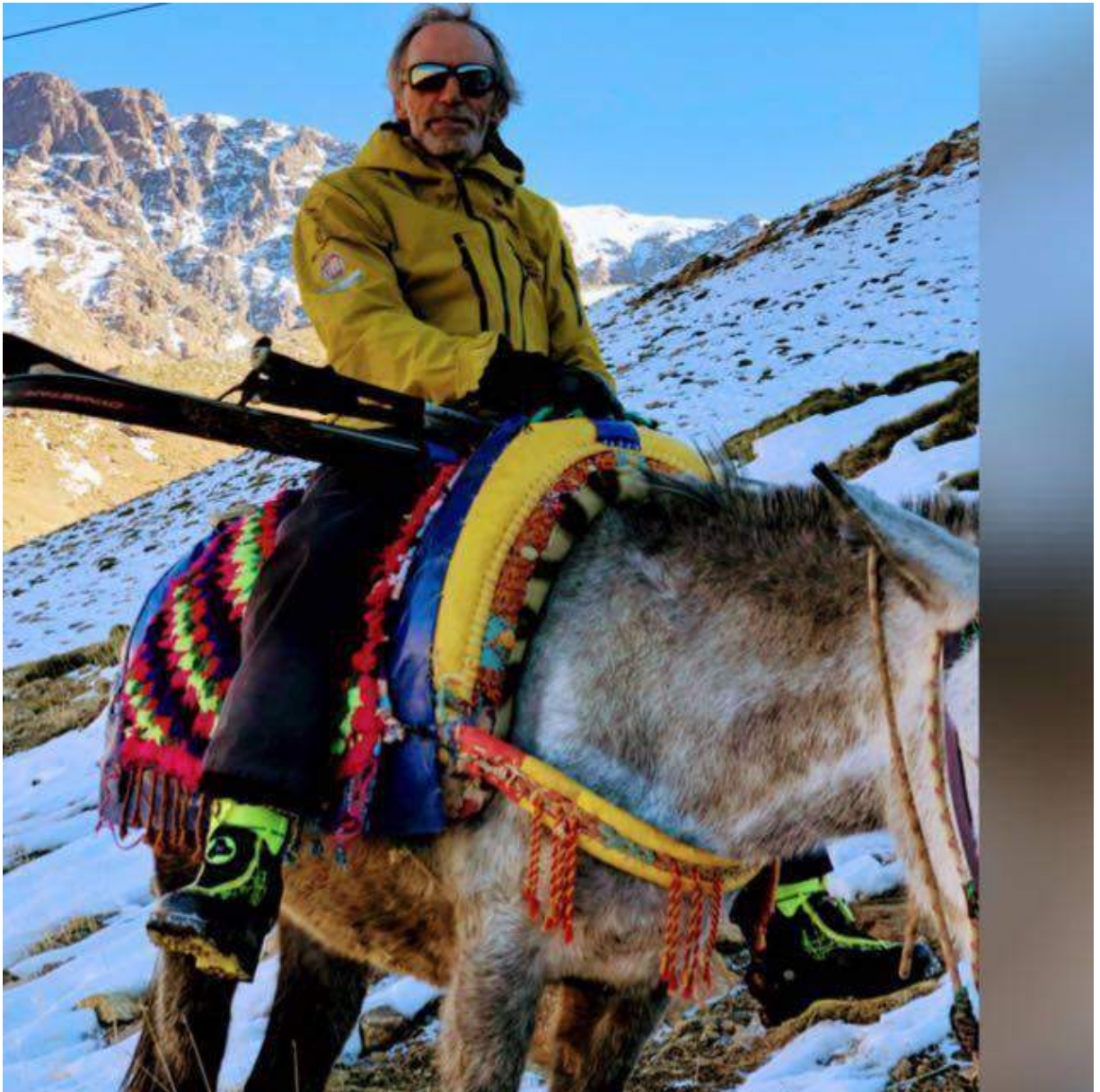
Guide, ami, rêveur, voyageur

Un guide alpin qui voyage dans le monde pour aider et amuser les gens.

Dario Brocherel est un guide valdôtain depuis de nombreuses années. C'est un homme très gentil et serviable. Il plaisante beaucoup, mais au travail il est très sérieux. Depuis qu'il était un garçon, il passe ses journées dans les montagnes ; pour cette raison il a décidé de devenir guide alpin de haute montagne. Il amène ses clients faire des randonnées et il leur fait visiter des lieux magnifiques. Les meilleurs escaladent avec lui des parois rocheuses et glacées ou font de la raquettes à neige sur le Mont-Blanc.

Ce n'est pas l'argent qui le pousse sur les sommets, mais sa passion pour la montagne.

Guide, ami, rêveur, voyageur



Dario Brocherel pendant une expédition au Maroc 01.2019

© Archive privées

Guide, ami, rêveur, voyageur

C'est un passe-temps qu'il partage également avec ses amis, dont la plupart sont aussi des guides ou des moniteurs de ski. Dario est aussi un très bon skieur !

Avec ses amis il a beaucoup voyagé, ils sont montés sur de nombreuses montagnes en Europe, mais surtout en Vallée d'Aoste. C'est ici qu'il connaît les endroits les plus beaux et cachés.

Son plus grand rêve : escalader la plus haute montagne du monde, le Mont Everest.

Tout ça c'est Dario, un guide, un ami, un rêveur et enfin un voyageur.

*Mattia de la classe 2A de Morgex.
Institution scolaire « Valdigne Mont-Blanc »*

Restitution des travaux de l'Institution scolaire Maria Ida Viglino, Villeneuve

Journaliste en résidence : Mathieu Martinière

IMMERSION DANS LA CANTINE DE VILLENEUVE

Il est 11 h 15, ce 6 février 2019, nous sommes à la cantine de Villeneuve, dans le Val d'Aoste. Il y a beaucoup de lumière, qui entre par plusieurs fenêtres. Dehors, on voit un terrain de ski et encore un peu de neige sur les arbres. La cuisine se divise en deux parties : [...]

[LIRE LA SUITE](#)

IMMERSION DANS LA CANTINE DE VILLENEUVE

Il est 11h15, ce 6 février 2019, nous sommes à la cantine de Villeneuve, dans le Val d'Aoste. Il y a beaucoup de lumière, qui entre par plusieurs fenêtres. Dehors, on voit un terrain de basket et encore un peu de neige sur les arbres.

La cantine se divise en deux parties : la cuisine et la salle où l'on mange. Dans la salle où les élèves mangent, il y a 15 tables blanches et 112 chaises rouges. Il y a deux baby-foot et une armoire, où à l'intérieur il y a des jeux de cartes. Les murs sont orange, rose et blanc, et le parquet est vert et gris. On sent le parfum du fenouil et de la viande.



L'entrée de la cantine du collège de Villeneuve est encore calme, quelques minutes avant le déjeuner, le 6 février 2019.

© Mathieu Martiniere / We Report

IMMERSION DANS LA CANTINE DE VILLENEUVE

Il y a beaucoup de silence, mais quelquefois, on entend des chariots. On entend des personnes qui marchent et des camarades qui chuchotent. Ici, on ne peut pas utiliser le smartphone.

Quand Loris Berard, le responsable de la cantine, nous emmène dans la cuisine, il y a de grands stocks, avec à manger pour les autres écoles. À l'intérieur de la cuisine, il y a quatre cuisiniers et beaucoup de fours, des frigos et des grandes casseroles. Dans le dépôt, ils conservent des fruits, des légumes, des yaourts, des pâtes... On y conserve les aliments dans un congélateur, à -24 degrés, et un immense frigo, à 5 degrés.

Reportage de Cédric Gontel, Océane Lorenz, Xhevrije Dushku, Lorenzo Pjollaj, Matteo Pellegrinelli et Tommaso Piotti, Davide Albiero, Charlotte Berard, Jenny Berthod, Chloé Béthaz et Giorgio Blanchet (classe 2C).

« LES FRUITS ET LES LÉGUMES VIENNENT DE TURIN, LA VIANDE DE SARRE, LES PÂTES ET L'HUILE DE GÈNES »

Deux employés de la cantine du collège de Villeneuve ont répondu à nos questions sur le « manger local ». Loris Serard, responsable de la cantine du collège de Villeneuve : Est-ce que nous pouvons voir la liste des menus ? Oui, c'est possible d'avoir les menus, mais on peut les voir sur le site de l'unité Grand [...]

[LIRE LA SUITE](#)

« Les fruits et les légumes viennent de Turin, la viande de Sarre, les pâtes et l'huile de Gênes »

Deux employés de la cantine du collège de Villeneuve ont répondu à nos questions sur le « manger local ».

Loris Berard, responsable de la cantine du collège de Villeneuve.



Loris Berard, responsable de la cantine du collège de Villeneuve, au centre du stock de nourriture, le 6 février 2019.

© Mathieu Martiniere / We Report

Est-ce que nous pouvons voir la liste des menus ?

Oui, c'est possible d'avoir les menus, mais on peut les voir sur le [site de l'unité Grand Paradis](#). Les menus sont contrôlés par les médecins et les bureaux sanitaires.

[Menu d'hiver – Cantine du collège de Villeneuve](#)

« Les fruits et les légumes viennent de Turin, la viande de Sarre, les pâtes et l'huile de Gênes »

Est-ce que vous cuisinez "local" ?

Oui, comme produit local, on cuisine la "carbonada" et la "polenta".

Où achetez-vous vos produits ?

Les fruits et les légumes viennent de Turin, la viande de Sarre, les pâtes et l'huile de Gênes.

Vous travaillez avec des agriculteurs de la région ?

Oui, avec les agriculteurs de la Cofruits (Saint-Pierre), où nous achetons le vinaigre, les pommes de terre et les pommes.

À la cantine, mangent aussi des adultes ?

Oui, mangent des personnes des communes de Saint-Pierre, de Sarre et de Villeneuve.

Combien de personnes travaillent ici ?

Ici, travaillent quatre cuisiniers et deux assistants.

Propos recueillis par Aurora Caddeo, Sofia Cairo, Corinne Darensod, Sergio Di Dedda et Matteo Distrotti (classe 2C)

« Les fruits et les légumes viennent de Turin, la viande de Sarre, les pâtes et l'huile de Gênes »

« On cherche des produits en vallée d'Aoste. Sinon, on les prend chez des magasins des régions voisines »

Renato Neyroz, cuisinier de la cantine de Villeneuve.



Renato Neyroz, cuisinier de la cantine de Villeneuve, le 6 février 2019, quelques minutes avant le déjeuner.

© Mathieu Martiniere / We Report

Où est-ce que vous achetez vos produits ?

On cherche des produits en vallée d'Aoste. Sinon, on les prend chez des magasins des régions voisines.

« Les fruits et les légumes viennent de Turin, la viande de Sarre, les pâtes et l'huile de Gênes »

Pourriez-vous me donner la recette d'un plat valdôtain ?

Oui, je vous donne la recette de la « Carbonada » :

- Viande de veau
- Cuire beaucoup d'oignons avec de l'huile et du beurre
- On ajoute la viande en petits morceaux
- On met aussi du vin rouge, avec des épices
- On cuit pendant 1h-1h30
- On fait la liaison avec de la farine

Qu'est-ce que vous faites des restes ?

On a peu de restes, et nous les jetons.

Propos recueillis par Aurora Vetrugno, Mouhsin Salah, Anna Scognamiglio, Federico Piotti et Lorenzo Vignolini (classe 2C)

AU CŒUR DE LA COMMUNAUTÉ DE MONTAGNE GRAND PARADIS

Le 8 février 2019, une matinée dans les bureaux de la communauté de montagne Grand Paradis, à Villeneuve. C'est une collectivité locale, qui comprend 13 villages de la vallée d'Aoste : Aymavilles, Arvier, Aulès, Coignes, Introd, Saint-Pierre, Rhêmes-Saint-Georges, Rhêmes-Notre-Dame, Saint-Nicolas, Sânt, Villeneuve, Valgrisenche et Valsavaranche. La communauté a beaucoup de bureaux. Il y a [...]

[LIRE LA SUITE](#)

Au cœur de la communauté de montagne grand paradis

Le 8 février 2019, une matinée dans les bureaux de la communauté de montagne Grand Paradis, à Villeneuve. C'est une collectivité locale, qui comprend 13 villages de la vallée d' Aoste : Aymavilles, Arvier, Avise, Cogne, Introd, Saint-Pierre, Rhêmes-Saint-Georges, Rhêmes-Notre-Dame, Saint-Nicolas, Sarre, Villeneuve, Valgrisenche et Valsavaranche.

La communauté a beaucoup de bureaux. Il y a des murs rose et jaune. Il y a six pièces, et pour chacun des bureaux, il y a un ordinateur. Vraiment bien équipée, cette communauté.

Nous rencontrons deux responsables de l'Unité des communes Grand Paradis : Angela Battisti, secrétaire, et Claudia Zolla, responsable des projets européens de la communauté. Interviews.

Au cœur de la communauté de montagne grand paradis



Angela Battisti, secrétaire de la communauté de montagne Grand Paradis, le 8 février 2019 à Villeneuve.

© Mathieu Martinieri / We Report

Combien y-a-t-il d'habitants dans la communauté ?

Angela Battisti : Pour toutes les communes du Grand Paradis, il y a 15 800 habitants.

Claudia Zolla : Dont environ 2 000 enfants de 0 à 13 ans.

Au cœur de la communauté de montagne grand paradis

Qu'est-ce que vous faites au sein de l'unité ? Quelles sont vos missions ?

Angela Battisti : C'est un guichet unique pour les collectivités locales.
Claudia Zolla : Moi, je cherche de l'argent pour organiser des projets dans les écoles et les communes.



Claudia Zolla, responsable des projets européens pour la communauté de montagne Grand Paradis, le 8 février 2019 à Villeneuve.

© Mathieu Martiniere / We Report

Au cœur de la communauté de montagne grand paradis

Quand est née cette communauté ? Combien de travailleurs y travaillent ?

Angela Battisti : Elle est née en 1973, et il y a plus au moins 150 travailleurs

Reportage et interviews réalisés par la classe 1D du collège Maria Ida Viglino de Villeneuve.

LE TRAVAIL D'UN ÉLEVEUR DE LA VALLÉE D'AOSTE EN 2019

Le 9 février 2019, à dix heures, Claudio David présente son étable, à Viltèneuve, à côté du collège Virginio. Or, pour comprendre le travail d'un éleveur en 2019, À l'extérieur de l'étable, il y a beaucoup des choses : on potage, du bois et des tracteurs. À l'intérieur, la première chose que nous voyons sont [...]

[LIRE LA SUITE](#)

Le travail d'un éleveur de la vallée d'Aoste en 2019

Le 9 février 2019, à dix heures, Claudio David présente son étable, à Villeneuve, à coté du collège Viglino. Ce, pour comprendre le travail d'un éleveur en 2019.

A l'extérieur de l'étable, il y a beaucoup des choses : un potager, du bois et des tracteurs. A l'intérieur, la première chose que nous voyons sont des bottes de foin. Après ça, nous allons dans la pièce suivante, où on voit les vaches. Il y en a une vingtaine, dont des veaux, des génisses et des vaches, qui sont toutes des femelles. Il y a quelques années, il y avait aussi un taureau. Les vaches mangent le foin. Ici, il y a une odeur très forte.

Les vaches qui ont les cornes les plus longues sont les plus vieilles. Celles qui ont les plus courtes sont les plus jeunes. Pendant l'été, le troupeau monte vers les alpages, puis descend en automne. Les vaches ont des puces, pour comprendre lesquelles sont celles du fermier. Avant, il utilisait le lait des vaches pour produire des produits laitiers.

Au cœur de la communauté de montagne grand paradis



Dans la ferme de Claudio David, Villeneuve, le 9 février 2019.

© Mathieu Martinieri / We Report

Car la vallée d'Aoste est connue pour ses vaches et ses produits laitiers. Dans cette région montagneuse, il y a 35 000 bovins et 1 200 exploitations. Les pies rouges sont 2 200, c'est une race de vache qui produit du lait. Les pies noires et brunes sont environ 14 000, c'est une vache qui produit plus de viande, et sont plus agressives dans les batailles.

Le travail d'un éleveur de la vallée d'Aoste en 2019

Notre produit laitier le plus célèbre est le fromage la fontina. On croit le voir déjà dans une fresque du château d'Issogne, datant de la fin du XVème siècle. Le peintre représente deux marchands en train de vendre du fromage pratiquement identique à la fontina. Le nom pourrait provenir de l'alpage Fontin, du village Fontinez ou du nom d'une famille.

Avec la viande des bovins, on peut produire beaucoup de produits typiques valdôtains. Comme la motsetta, viande séchée de bovin (mais aussi de chamois, cerf ou sanglier), qui est préparée avec des morceaux crus entiers. Elle macère avec des herbes de montagne, du sel et des épices. Ou la saousseuse, une saucisse qui est préparée avec de la viande hachée de bovin et le lard du porc, et aromatisée avec du sel, du poivre et autres épices.

Reportage réalisé par Emma, Serena, Giulia, Luca, André, Lorenzo, Maurizio, Davide, Aurora, Giulia et Andrea, de la classe 1C du collège de Villeneuve.

« C'EST UNE TRADITION, J'ESPÈRE QUE MON FILS SERA AUSSI AGRICULTEUR »

Interview avec Claudio David, 44 ans, agriculteur et éleveur du village de Ville-Heuve, dans la vallée d'Aoste. C'est facile ou c'est difficile d'être fermier en 2019 ? Le travail, pour moi, est plus facile qu'autrefois parce qu'il y a des nouvelles technologies. Mais le travail est toujours dur. Combien d'heures vous travaillez chaque jour ? Je [...]

[LIRE LA SUITE](#)

« C'est une tradition, j'espère que mon fils sera aussi agriculteur »

Interview avec Claudio David, 44 ans, agriculteur et éleveur du village de Villeneuve, dans la vallée d'Aoste.

C'est facile ou c'est difficile d'être fermier en 2019 ?

Le travail, pour moi, est plus facile qu'autrefois parce qu'il y a des nouvelles technologies. Mais le travail est toujours dur.

Combien d'heures vous travaillez chaque jour?

Je me réveille à 6h, et je me couche à 21h. Mais, je travaille aussi pendant les fêtes de Noël, l'Épiphanie, à Pâques...

« C'est une tradition, j'espère que mon fils sera aussi agriculteur »



Entretien avec Claudio David, Villeneuve, le 9 février 2019.
© Mathieu Martinieri / We Report

Depuis combien de temps vous faites ce travail ?

Je fais ce travail depuis dix ans, mais ma famille le faisait déjà avant.

Votre famille vous aide à faire ce travail ?

Ma famille m'aide beaucoup.

« C'est une tradition, j'espère que mon fils sera aussi agriculteur »

C'est une tradition de famille d'être agriculteur ?

Oui, c'est une tradition et j'espère que mon fils sera aussi agriculteur.

Vous avez des employés ?

Non, nous travaillons tous en famille.

Vous gagnez combien par mois ?

Je gagne 1 600 € environ par mois.

Vous aimez votre travail ?

Oui, assez ! J'aime travailler en plein air et j'aime les animaux.

"Le travail, pour moi, est plus facile qu'autrefois parce qu'il y a des nouvelles technologies"

Claudio David, éleveur et agriculteur de Villeneuve, dans le Val d'Aoste.

Combien d'animaux vous avez dans votre ferme ? Lesquels ?

Dans ma ferme, j' ai 14 vaches et quelques veaux et génisses. Au total, il y a 24 bêtes.

« C'est une tradition, j'espère que mon fils sera aussi agriculteur »

Combien coûtent les vaches?

Les vaches coûtent beaucoup, entre 1 500 € et 2 000 €.

Quelle est la vache la plus vieille que vous avez ?

J'ai une vache de onze ans.

Vous conduisez les troupeaux à l'alpage ?

Non, pas moi personnellement. Je les donne à une autre personne, qui les porte à Valgrisenche.

Avec qui vous travaillez ? A qui vous vendez vos produits ?

Je travaille presque tout seul, et je vends mes produits à Villeneuve ou à Saint-Pierre.

Est-ce que vous avez des reines qui vont à « la bataille * » ?

Non, il faut encore attendre que les vaches grandissent, et ce n'est pas une tradition de ma famille.

** Fête populaire de la vallée d'Aoste.*

Propos recueillis par Carlotta, Thierry, Ambra, Gabriel, Arianna, Jacopo, Alisée, Linda, Jael, Lorenzo et Matteo, de la classe 1C du collège de Villeneuve.

DIAPORAMA : DANS LES COULISSES DE LA RAI

Trois classes du collège Marie Ida Vigliani de Villeneuve ont visité les coulisses de l'antenne régionale de la Rai, à Aoste. Reportage en images.

[LIRE LA SUITE](#)

Diaporama : dans les coulisses de la Rai

Trois classes du collège Maria Ida Viglino de Villeneuve ont visité les coulisses de l'antenne régionale de la Rai, à Aoste. Reportage en images.



La table de mixage, pendant l'enregistrement d'une fausse émission de radio de la Rai, avec les élèves de la classe 1D du collège de Villeneuve, Aoste, mars 2019

© Classe 1D / Collège de Villeneuve / 2019.

Diaporama : dans les coulisses de la Rai



Le hall de l'antenne régionale de la Rai, Aoste, mars 2019.

© Classe 2C / Collège de Villeneuve / 2019.

Diaporama : dans les coulisses de la Rai



Le panneau indique qu'une émission est en cours d'enregistrement, Aoste, mars 2019.

© Classe 2C / Collège de Villeneuve / 2019.

Diaporama : dans les coulisses de la Rai



Luciano Caveri, responsable des programmes de l'antenne régionale de la Rai, Aoste, mars 2019.

© Classe 2C / Collège de Villeneuve / 2019.

Diaporama : dans les coulisses de la Rai



Les élèves de la classe 2C du collège de Villeneuve, pendant l'enregistrement de la fausse émission de radio, Aoste, mars 2019.

© Classe 2C / Collège de Villeneuve / 2019.

Diaporama : dans les coulisses de la Rai



La fausse émission de la Rai des élèves de la classe 1C, vue de la régie.

© Classe 1C / Collège de Villeneuve / 2019.

Diaporama : dans les coulisses de la Rai



Les anciennes tables de mixage ont été conservées dans les locaux de la Rai,
Aoste, mars 2019.

© Classe 2C / Collège de Villeneuve / 2019.

Diaporama : dans les coulisses de la Rai



Au cœur de la régie des programmes télévisés de la Rai, Aoste, mars 2019.

© Classe 1C / Collège de Villeneuve / 2019.

Diaporama : dans les coulisses de la Rai



Dans un bureau de l'antenne régionale de la Rai, un écran affiche le visage du pape François, Aoste, mars 2019.
© Classe 2C / Collège de Villeneuve / 2019.

Diaporama : dans les coulisses de la Rai



L'entrée de l'antenne régionale de la Rai, Aoste, mars 2019.

© Classe 1D / Collège de Villeneuve / 2019.

REPORTAGE RADIO : VILLENEUVE, ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ

Pendant une matinée, les élèves de la classe 2C du collège de Villeneuve (Val d'Aoste) ont interrogé les commerçants et les habitants sur l'évolution et l'avenir de leur village. Le 7 février 2019, nous sommes allés interviewer les personnes qui travaillent dans les magasins de Villeneuve. Devant l'église du village, nous avons aussi posé nos (...)

[LIRE LA SUITE](#)

Reportage radio : Villeneuve, entre tradition et modernité

Pendant une matinée, les élèves de la classe 2C du collège de Villeneuve (Val d'Aoste) ont interrogé les commerçants et les habitants sur l'évolution et l'histoire de leur village.

Le 7 février 2019, nous sommes allés interviewer les personnes qui travaillent dans les magasins de Villeneuve. Devant l'église du village, nous avons aussi posé nos questions à l'ancien maire de Villeneuve, Clément Dupont. Il nous a dit qu'il avait été élu quand il était très jeune.



Reportage radio : Villeneuve, entre tradition et modernité

Nous sommes allés dans le magasin de chaussures Baroli Sport, où nous avons interviewé le propriétaire du magasin, Giuseppe, qui nous a expliqué comment on fabriquait les chaussures avant. Dans le magasin, il y avait beaucoup de chaussures pour aller à la montagne, des bérets, des gants, des blousons et d'autres vêtements sportifs.



Reportage radio : Villeneuve, entre tradition et modernité

Une autre personne interviewée a été le pharmacien, Cesare Saroglia. Dans la pharmacie, il y a beaucoup de médicaments et de vases anciens. Une génération complète (grand-père, père et fils) y a travaillé. Le pharmacien nous a expliqué que le magasin était à son grand-père et que les médicaments étaient conservés dans des grands flacons en verre.



Reportage radio : Villeneuve, entre tradition et modernité

Après cette interview, nous sommes allés chez le boucher, M. Segor. Dans ce magasin, nous avons vu les tranches de viande, les saucisses, les jambons, les viandes séchées ou crues exposées dans le frigo.



Reportage radio : Villeneuve, entre tradition et modernité

Puis, nous sommes allés à l'Hôtel Valdôtain, où nous avons posé nos questions à Roberta Durand, mi-hôtelière, mi-agricultrice.



Reportage radio : Villeneuve, entre tradition et modernité

Enfin, nous sommes allés à la pâtisserie Dupont, pour poser des questions au pâtissier, Giancarlo Bertola.



« La pâtisserie, c'est un art, pas un métier. Ce n'est pas un travail, seulement. Il faut la faire avec le cœur. »

Giancarlo Bertola, pâtissier de Villeneuve.

Reportage, textes et interviews réalisés par la classe 2C du collège de Villeneuve.

LO TSANDZEMÈN DE VALGRISENCHÉ

Le Valgrisenche, dans la vallée d'Aoste, en images. Du barrage de Beauregard à la coopérative des Tisserands, en passant par l'école de Bonne. Par la classe 2C du collège de Villeneuve. « Lo Tsandzemèn » signifie « les changements », en patois de la vallée d'Aoste. Reportage photo réalisé par la classe 2C du collège de Villeneuve.

[LIRE LA SUITE](#) ➔

Lo tsandzemèn de valgrisenche

La Valgrisenche, dans la vallée d'Aoste, en images. Du barrage de Beauregard à la coopérative des Tisserands, en passant par l'école de Bonne. Par la classe 2C du collège de Villeneuve.

« Lo Tsandzemèn » signifie « les changements », en patois de la vallée d'Aoste.



Le barrage de Beauregard, bâti entre 1951 et 1954, dans la vallée de Valgrisenche

© Classe 2C du collège de Villeneuve, mai 2019.

Lo tsandzemèn de valgrisenche



Le barrage de Beauregard, vue de face, dans la vallée de Valgrisenche.

© Classe 2C du collège de Villeneuve, mai 2019.

Lo tsandzemèn de valgrisenche



Luana Usel, de la coopérative des Tisserands basée à Valgrisenche, explique comment on travaille la laine de brebis Rosset.

© Classe 2C du collège de Villeneuve, mai 2019.

Lo tsandzemèn de valgrisenche



Matériel utilisé autrefois par les tisserands de Valgrisenche pour travailler la laine.

© Classe 2C du collège de Villeneuve, mai 2019.

Lo tsandzemèn de valgrisenche



Une vieille machine à tisser dans la coopérative des Tisserands, à Valgrisenche.

© Classe 2C du collège de Villeneuve, mai 2019.

Lo tsandzemèn de valgrisenche



Une tisserande de la coopérative est en train de travailler sur les motifs d'une écharpe.

© Classe 2C du collège de Villeneuve, mai 2019.

Lo tsandzemèn de valgrisenche



Nathalie Durand, une experte de la fondation Montagne sûre, montre les problèmes des avalanches dans la vallée de Valgrisenche.

© Classe 2C du collège de Villeneuve, mai 2019.

Lo tsandzemèn de valgrisenche



L'intérieur de la vieille classe de l' école de Bonne.

© Classe 2C du collège de Villeneuve, mai 2019.

Lo tsandzemèn de valgrisenche



Méthode d'autrefois pour faire de la fontina, le fromage AOP de la vallée d'Aoste, à l'intérieur de la laiterie du village de Bonne.

© Classe 2C du collège de Villeneuve, mai 2019.

Lo tsandzemèn de valgrisenche



Vue du village de Valgrisenche de nos jours, avec le clocher de l'église.

© Classe 2C du collège de Villeneuve, mai 2019.

Reportage photo réalisé par la classe 2C du collège de Villeneuve

L'ART DU VERRE À VILLENEUVE

En mots, en images et en sons, reportage multimédia au sein d'un atelier de verrerie situé sur la commune de Villeneuve, dans le Val d'Aoste. Nous sommes le 20 mars 2019. Des plaques en verre colorées nous accueillent à l'entrée de la verrerie co-MANUFATTO, dans la commune de Villeneuve, en vallée d'Aoste. Comme Pellissier, une [...]

[LIRE LA SUITE](#)

L'art du verre à Villeneuve

En mots, en images et en sons, reportage multimédia au sein d'un atelier de verrerie situé sur la commune de Villeneuve, dans le Val d'Aoste.

Nous sommes le 20 mars 2019. Des plaques en verre colorées nous accueillent à l'entrée de la verrerie coMANUFATTO, dans la commune de Villeneuve, en vallée d'Aoste.

Corinne Pellissier, une jeune femme de trente ans qui travaille le verre depuis deux ans, nous a accompagné faire le tour de sa verrerie.

Nous avons vu un grand nombre de ses œuvres artistiques en verre, toutes différentes. Nous avons vu toutes les machines de Corinne et l'atelier où elle travaille.



Puis, nous avons interviewé Corinne sur ses techniques de travail et sur les débuts de son activité.



L'art du verre à Villeneuve



L'art du verre à Villeneuve



L'art du verre à Villeneuve



L'art du verre à Villeneuve



L'art du verre à Villeneuve



VISITE GUIDÉE DANS LES RUES D'AOSTE

En mars, la classe 10 du collège Maria Ida Veduggio de Villeneuve-sur-Los a été accueillie par un guide dans les rues de la capitale du Val d'Aoste. Maurizio Distasi, guide touristique, nous explique en quoi la ville d'Aoste a évolué depuis trente ans. Maurizio Distasi nous parle ensuite de la statue du chasseur alpin, située [...]

[LIRE LA SUITE](#)

Visite guidée dans les rues d'Aoste

En mars, la classe 1D du collège Maria Ida Viglino de Villeneuve a suivi les pas d'un guide dans les rues de la capitale du Val d'Aoste.

Maurizio Distasi, guide touristique, nous explique en quoi la ville d'Aoste a évolué depuis trente ans.



Visite guidée dans les rues d'Aoste



La place Chanoux est située au centre-ville d'Aoste. Sur la place, il y a des magasins comme la boutique d'artisanat de bois Ivat ou encore des cafés.

© Classe 1D, Aoste, mars 2019.

Maurizio Distasi nous parle ensuite de la statue du chasseur alpin, située devant l'Hôtel de ville, sur la place Chanoux.



Visite guidée dans les rues d'Aoste



Sur la place Chanoux, la place centrale d'Aoste, l'Hôtel de Ville, et devant une statue représentant un chasseur alpin.

© Classe 1D, Aoste, mars 2019.

Enfin, le guide raconte la vie d'Innocenzo Manzetti, l'inventeur du téléphone, devant son ancienne maison.



Visite guidée dans les rues d'Aoste



L'ancienne maison d'Innocenzo Manzetti, l'inventeur du téléphone, à Aoste.

© Classe 1D, Aoste, mars 2019.

Reportage multimédia réalisé par la classe 1D du collège de Villeneuve

AU COEUR D'UN ATELIER DE MENUISERIE

Didier Orrellier est menuisier à Villeneuve. La classe 3D du collège l'a rencontré dans son atelier. Reportage. Didier Orrellier travaille dans un atelier à Villeneuve, Concetto Legno. « J'ai commencé à travailler à 21 ans », nous explique-t-il. Son atelier n'est pas très grand, mais il a toutes les machines et les outils utiles. Didier Orrellier [...] »

[LIRE LA SUITE](#)

Au coeur d'un atelier de menuiserie

Didier Oreiller est menuisier à Villeneuve. La classe 1D du collège l'a rencontré dans son atelier. Reportage.

Didier Oreiller travaille dans un atelier à Villeneuve, Concetto Legno. « *J'ai commencé à travailler à 21 ans* », nous explique-t-il. Son atelier n'est pas très grand, mais il a toutes les machines et les outils utiles.



Au coeur d'un atelier de menuiserie



Des outils, comme des tournevis, pour faire de la menuiserie .
© Classe 1D du collège de Villeneuve, mars 2019.

Au coeur d'un atelier de menuiserie



Une ponceuse, jaune et noire, utilisée pour limer le bois .

© Classe 1D du collège de Villeneuve, mars 2019.

Au coeur d'un atelier de menuiserie



Un mur pour poser le marteau, les ciseaux, une brosse et d'autres outils pour construire des objets en bois.

© Classe 1D du collège de Villeneuve, mars 2019.

Au coeur d'un atelier de menuiserie

Didier Oreiller construit beaucoup de lits et de petits objets. Il dessine des formes avant de construire.

Il utilise des casques de chantier parce que les machines font beaucoup de bruit. Le menuisier nous fait finalement écouter une machine qui sert à raboter le bois.



Reportage réalisé par la classe 1D du collège de Villeneuve

LA TRADITION VALDÔTAINE DU BOIS

Reportage multimédia dans la boutique traditionnelle de bois d'Aoste, L'Artisané. En mars, nous sommes allés place Chanoux, à Aoste, dans la boutique L'Artisané, où nous avons interviewé Stefano Parussolo, qui travaille pour l'IVAT (Institut valdôtain de l'artisanat de tradition). Il nous a expliqué qu'ils utilisent les mêmes matériaux qu'autrefois, comme le fer, la pierre et [...]

[LIRE LA SUITE](#) >

La tradition valdôtaine du bois

En mars, nous sommes allés place Chanoux, à Aoste, dans la boutique L'Artisanà, où nous avons interviewé Stefano Parussolo, qui travaille pour l'IVAT (Institut valdôtain de l'artisanat de tradition).

Il nous a expliqué qu'ils utilisent les mêmes matériaux qu'avant, comme le fer, la pierre et la laine.

Dans la Vallée d'Aoste, le noyer est le plus répandu et le plus précieux pour l'artisanat. Il sert par exemple pour les meubles.



Dans cette boutique, on vend aussi la grolla, la « coupe de l'amitié », devenue un des symboles typiques de la vallée, ou encore le tata, qui est un petit cheval sur roues. Tous les objets sont faits à la main.



La tradition valdôtaine du bois

« Il n'est pas si facile d'être artisan. »

Stefano Parussolo, responsable de la communication de l'Ivat.



© Classe 1D, Villeneuve

La tradition valdôtaine du bois



© Classe 1D, Villeneuve

La tradition valdôtaine du bois



© Classe 1D, Villeneuve

La tradition valdôtaine du bois



© Classe 1D, Villeneuve

La tradition valdôtaine du bois



© Classe 1D, Villeneuve

La tradition valdôtaine du bois



© Classe 1D, Villeneuve

Reportage multimédia dans la boutique traditionnelle de bois d'Aoste, L'Artisanà.

Reportage réalisé par la classe 1D du collège de Villeneuve

IRIS MORANDI : « QUAND J'ÉTAIS JEUNE FILLE, JE PARLAIS SEULEMENT LE PATOIS »

Le 21 mars, la classe de 1^{ère} C du collège Maria Ida Viglino de Villeneuve a visité Aoste en compagnie d'Iris Morandi, ancienne conseillère municipale et grande connaisseuse de la ville. Iris Morandi nous a parlé de la vie à Aoste dans les années 1950. « Quand j'étais jeune fille, je parlais seulement le patois » [...]

[LIRE LA SUITE](#)

Iris Morandi : « Quand j'étais jeune fille, je parlais seulement le patois »

Le 21 mars, la classe de 1ère C du collège Maria Ida Viglino de Villeneuve a visité Aoste en compagnie d'Iris Morandi, ancienne conseillère municipale et grande connaissance de la ville.

Iris Morandi nous a parlé de la vie à Aoste dans les années 1950. « *Quand j'étais jeune fille, je parlais seulement le patois* », nous a confié notre guide d'un jour au micro.



Iris Morandi : « Quand j'étais jeune fille, je parlais seulement le patois »



Iris Morandi, au micro des élèves de la classe 1C .

© Classe 1C du collège de Villeneuve, mars 2019, Aoste.

Iris Morandi : « Quand j'étais jeune fille, je parlais seulement le patois »

Nous avons parcouru ensemble la rue Croix-de-Ville et découvert ses « secrets ». « *La rue s'appelle Croix-de-Ville, le nom n'est pas lié à la croix de Calvin ** », explique Iris Morandi. « *Il dérive des deux rues principales, qui ont des origines romaines, le Cardo et le Decumanus.* »

** Monument historique situé sur la rue, représentant une croix.*



Iris Morandi : « Quand j'étais jeune fille, je parlais seulement le patois »



Le panneau de la rue Croix-de-Ville, à Aoste.
© Classe 1C du collège de Villeneuve, mars 2019, Aoste.

Iris Morandi : « Quand j'étais jeune fille, je parlais seulement le patois »

« Dans les années 1950, les voitures ne pouvaient pas passer dans cette rue. Dans les années 1970, elles pouvaient », se souvient Iris Morandi au micro.



Dans le centre de la ville d'Aoste, on utilise beaucoup le vélo. Seules les voitures autorisées peuvent rouler.

© Classe 1C du collège de Villeneuve, mars 2019, Aoste.

Iris Morandi : « Quand j'étais jeune fille, je parlais seulement le patois »

Puis, nous sommes allés sur la place Roncas, où il y a le musée archéologique régional.



La place Roncas prend le nom de Pierre-Léonard Roncas, ancien seigneur du Val d'Aoste. Ce bâtiment est le musée archéologique régional.

© Classe 1C du collège de Villeneuve, mars 2019, Aoste.

Enfin, Iris Morandi nous a raconté la tradition des processions.



Reportage multimédia réalisé par la classe 1C du collège de Villeneuve

AOSTASERA, UN JOURNAL SUR INTERNET

Jeudi 21 mars, la classe de 1ère C du collège de Villeneuve est allée dans la rédaction du site AostaSera.it pour interviewer les journalistes sur leur travail. Le nom «AostaSera» a été choisi parce que l'on parle dans ce journal seulement des nouvelles de la vallée d'Aoste. Les journalistes de AostaSera ont un bureau pour [...]

LIRE LA SUITE

Aostasera, un journal sur internet

Jeudi 21 mars, la classe de 1ère C du collège de Villeneuve est allée dans la rédaction du site AostaSera.it, pour interviewer les journalistes sur leur travail.

Le nom « AostaSera » a été choisi parce que l'on parle dans ce journal seulement des nouvelles de la vallée d'Aoste. Les journalistes de AostaSera ont un bureau pour envoyer en ligne leurs infos sur le site. Le site AostaSera.it peut transmettre les infos pendant la journée en direct. Par exemple, s'il y a un accident, ils communiquent l'information tout de suite, comme l'explique Massimiliano Riccio, journaliste à la rédaction.



AostaSera, un journal sur internet



Massimiliano Riccio, journaliste à AostaSera.
© Classe 1C du collège Maria Ida Viglino, mars 2019.

Les journalistes utilisent plusieurs objets pour interviewer les personnes, comme des micros, des caméras, des casques et des appareils photos numériques.

AostaSera, un journal sur internet



Logo du site AostaSera.it.

© AostaSera

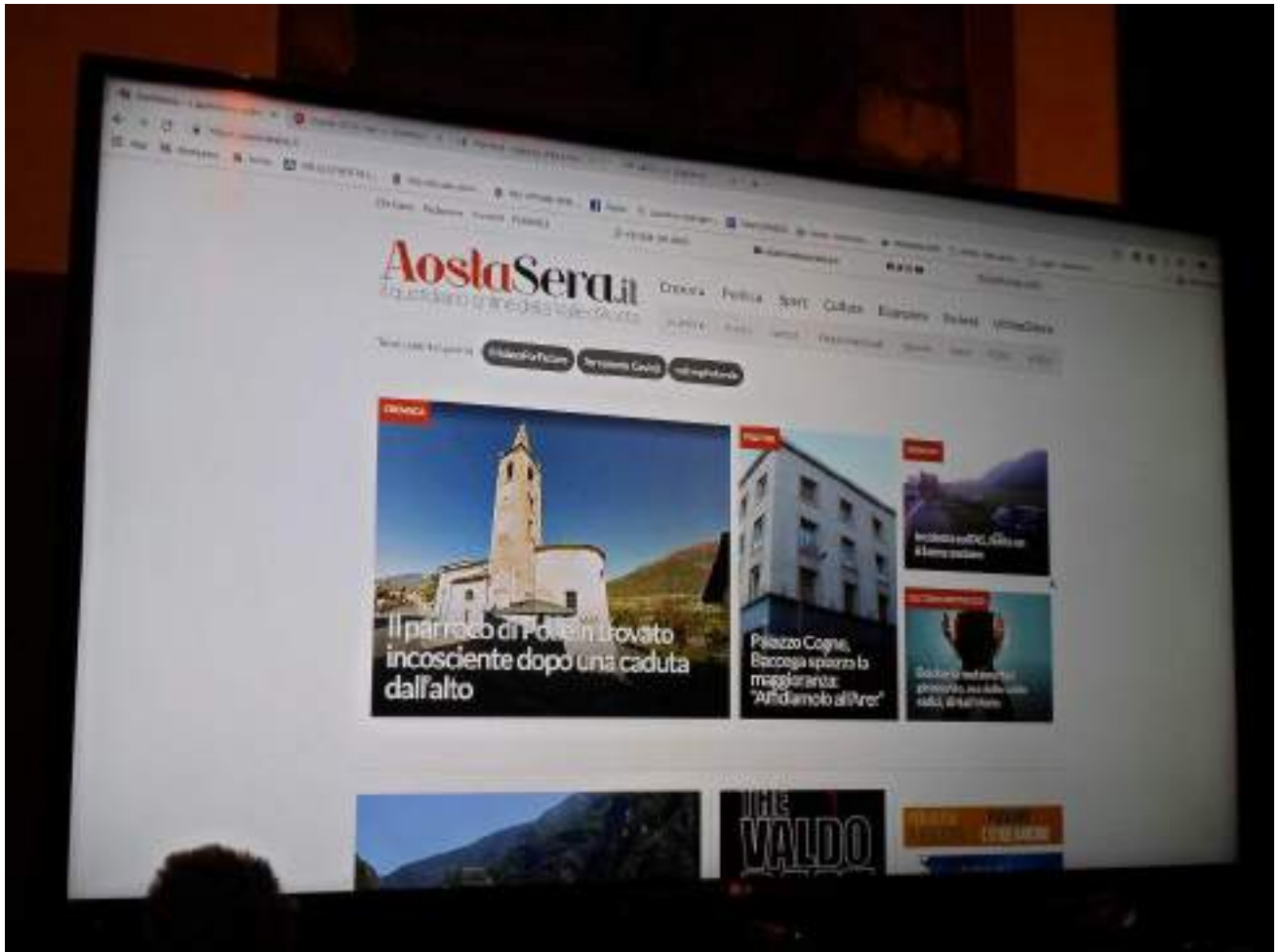
« Le site AostaSera.it est visible sur téléphone, tablette et ordinateur. »

Massimiliano Riccio, journaliste à Aostasera.it

Le site est gratuit et accessible à tous. AostaSera n'est pas un quotidien en papier, mais est disponible sur Internet. *« Le site AostaSera.it est visible sur téléphone, tablette et ordinateur »*, explique Massimiliano Riccio.



AostaSera, un journal sur internet



Le site AostaSera.it est plein d'informations. Tous les jours, on peut lire de nouvelles informations sur ce qui se passe en vallée d'Aoste.

© Classe 1C du collège Maria Ida Viglino, mars 2019.

Reportage réalisé par la classe 1C du collège de Villeneuve

LA FABRIQUE DE LA POTERIE VALDÔTAINE

Le 19 mars, les élèves de la classe 3ème C de l'école Maria Ida Vigliani de Ville-neuve ont visité l'atelier de poterie "Ceramica Derby" de Ermanno Bonomi. L'atelier se situe juste à côté de leur école. Reportage en sons, en mots et en images. Au mi-cro, M. Ermanno Bonomi, le directeur de Ceramica Derby, a commencé à expli-quer [...] :

[LIRE LA SUITE](#) >

La fabrique de la poterie valdôtaine

Le 19 mars, les élèves de la classe 1ère C de l'école Maria Ida Viglino de Villeneuve ont visité l'atelier de poterie « Ceramica Derby » de Ermanno Bonomi, situé juste à côté de leur école. Reportage en sons, en mots et en images.

Au micro, M. Ermanno Bonomi, le directeur de Ceramica Derby, a commencé à expliquer son métier de potier.



La fabrique de la poterie valdôtaine



Logo de l'atelier de poterie « Ceramica Derby ».
L'atelier se situe à Villeneuve (vallée d'Aoste).
© Classe 1C, Villeneuve, mars 2019.

Puis, Ermanno Bonomi nous a fait une balade guidée dans son atelier. Il nous a parlé de la fusion de l'émail.



La fabrique de la poterie valdôtaine

« C'est la fusion de l'émail, c'est un peu chimique, mais tout ce qui passe dans le four est naturel. »

Ermanno Bonomi, potier à Villeneuve.



© Classe 1C, Villeneuve, mars 2019.

La fabrique de la poterie valdôtaine



© Classe 1C, Villeneuve, mars 2019.

La fabrique de la poterie valdôtaine

Pour réaliser des poteries, il faut mélanger dans un appareil la terre et l'eau, puis le liquide est versé dans un moule. Après un peu de temps, il sèche et devient malléable. On fait les détails à la main et on plonge l'objet dans un récipient plein de couleurs et d'eau, puis on le cuit.

Ermanno Bonomi nous a raconté d'où venait son argile, et nous a parlé de ses différents objets.



La fabrique de la poterie valdôtaine



Un artisan potier au travail.
© Classe 1C, Villeneuve, mars 2019.

Reportage réalisé par les élèves de la classe 1C du collège de Villeneuve

L'USINE DE LA COGNÉ RACONTÉE PAR UN ANCIEN OUVRIER

La classe 2C du collège de Villeneuve a rencontré un ancien ouvrier qui a travaillé pendant 35 ans à côté de l'usine de la Cogné. Balade sonore autour de la grande usine d'Aoste. Nous sommes le 18 mars, à Aoste. Il y a beaucoup de vent et il fait très froid. Nous rencontrons Giovanni Mariotto. [...]

[LIRE LA SUITE](#)

L'usine de la Cogne racontée par un ancien ouvrier

La classe 2C du collège de Villeneuve a rencontré un ancien ouvrier qui a travaillé pendant 35 ans à côté de l'usine de la Cogne. Balade sonore autour de la grande usine d'Aoste.

Nous sommes le 18 mars, à Aoste. Il y a beaucoup de vent et il fait très froid. Nous rencontrons Giovanni Moniotto, devant l'usine de la Cogne, la grande aciérie d'Aoste. Cet ancien ouvrier a travaillé juste à côté pendant 35 ans.



L'usine de la Cogne racontée par un ancien ouvrier



Giovanni Moniotto devant l'usine de la Cogne, à Aoste.

© Classe 2C, Aoste, mars 2019.

« La Cogne » est la plus grande usine de la vallée d'Aoste. Il y avait beaucoup plus d'ouvriers qui y travaillaient avant.



L'usine de la Cogne racontée par un ancien ouvrier



Devant l'usine de la Cogne, à Aoste.

© Classe 2C, Aoste, mars 2019.

L'usine s'étend sur plusieurs mètres, elle est très haute. Elle produit des métaux et elle extrait les minéraux de la vallée. A l'extérieur de l'usine, il y a beaucoup de cheminées et elle est entourée d'un mur avec des barbelés.

L'usine de la Cogne racontée par un ancien ouvrier



Devant l'usine de la Cogne, à Aoste.

© Classe 2C, Aoste, mars 2019.

Giovanni Moniotto a commencé comme ouvrier, puis a fini cadre. Il a fait toute sa carrière dans le quartier « Cogne ».



L'usine de la Cogne racontée par un ancien ouvrier

Les ouvriers avaient des horaires très difficiles, tandis qu'aujourd'hui les journées sont moins longues. Avant, on travaillait tous les jours, aussi pendant les fêtes.



Reportage réalisé par la classe 2C du collège de Villeneuve



Contacts techniques

Département de Haute-Savoie :

- Raphaël PERCHOUX – Coordinateur projet PCPEM
 - Mail : raphael.perchoux@hautesavoie.fr
 - Téléphone : 04 50 33 23 62

Sophie VAN HOUTEGHEM – Chargée de mission projet PCPEM

- Mail : sophie.vanhouteghem@hautesavoie.fr
- Téléphone : 04 50 33 23 62

Emilie BAYART – Chef de service Développement culturel

- Mail : emilie.bayart@hautesavoie.fr
- Téléphone : 04 50 33 23 62

Région Autonome de la Vallée d'Aoste :

Giuseppe VANAZZI – Chargé de mission projets européens
(Assessorat de l'Education, de l'Université, de la recherche et des politiques de la jeunesse)

- Mail : g.vanazzi@regione.vda.it

Gabriella VERNETTO (Assessorat de l'Education, de l'Université, de la recherche et des politiques de la jeunesse)

- Mail : g.vernetto@regione.vda.it

Collège Samivel (Bonneville) :

- Principale : Nathalie NICOLLIN
 - Mail : nathalie.nicollin@ac-grenoble.fr
 - Téléphone : 04 50 25 73 97
- Principal adjoint : David MARCELLIN
 - Mail : david.marcellin@ac-grenoble.fr
- Professeurs référents : Claire PREVITALI
 - Mails : claire.previtali@ac-grenoble.fr
 - Téléphone : 06 73 22 63 18

Collège Geneviève Anthonioz-de Gaulle (Cluses) :

- Principal : Damien RAYMOND
 - Mail : damien.raymon@ac-grenoble.fr
 - Téléphone : 04 50 18 49 20
- Professeur référent : Céline CONTAT
 - Mail : celine.contat@ac-grenoble.fr
 - Téléphone : 06 22 74 20 49

Collège Jean-Jacques Gallay (Scionzier) :

- Principale : Christine ROUSSEL
 - Mail : christine.rousseau1@ac-grenoble.fr
 - Téléphone : 04 50 98 34 95
- Principal adjoint : Jacky FREDERIC
 - Mail : jacky.frederic@ac-grenoble.fr
 - Téléphone : 04 50 98 34 95
- Professeurs référents : Marjorie TARDIF et Jennifer PANCHOUT
 - Mails : marjorie.tardif1@ac-grenoble.fr / jennifer.panchou@ac-grenoble.fr
 - Téléphones : 06 72 20 64 65 / 06 81 83 14 04

Collège Assomption Mont-Blanc (Saint-Gervais-les-Bains) :

- Directeur : Pierre CHAVAND
 - Mail : pierre.chavand@cneap.fr
 - Téléphone : 04 50 93 51 21
- Directrice adjointe et professeur référent: Céline Jacquet
 - Mail : c.jacquet.avm@gmail.com
 - Téléphone : 06 63 02 69 26

Lycée linguistique de Courmayeur :

- Chef d'établissement : Franco COSSARD
 - Mail : segreteria@liceocourmayeur.it
 - Téléphone : +39 01 65 84 67 73
- Professeur référent : Amandine DEMARTEAU
 - Mails : a_demarteau@yahoo.fr

Collège de Courmayeur, Institution scolaire Valdigne Mont Blanc :

- Chef d'établissement : Annamaria DISTASI
 - Mail : a.distasi@regione.vda.it
 - Téléphone : +39 01 65 80 10 66
- Professeur référent : Nora GIRARDI
 - Mails : n.girardi@mail.scuole.vda.it

Collège de Morgex, Institution scolaire Valdigne Mont Blanc :

- Chef d'établissement : Annamaria DISTASI
 - Mail : a.distasi@regione.vda.it
 - Téléphone : +39 01 65 80 10 66
- Professeur référent : Agnese FILISETTI
 - Mails : a.filisetti@mail.scuole.vda.it

Collège de Villeneuve, Institution scolaire Maria Ida Viglino :

- Chef d'établissement : Gabriella SOTTILE
 - Mail : g.sottile@regione.vda.it
- Professeur référent : Anna MARTIN
 - Mails : a.martin@mail.scuole.vda.it

