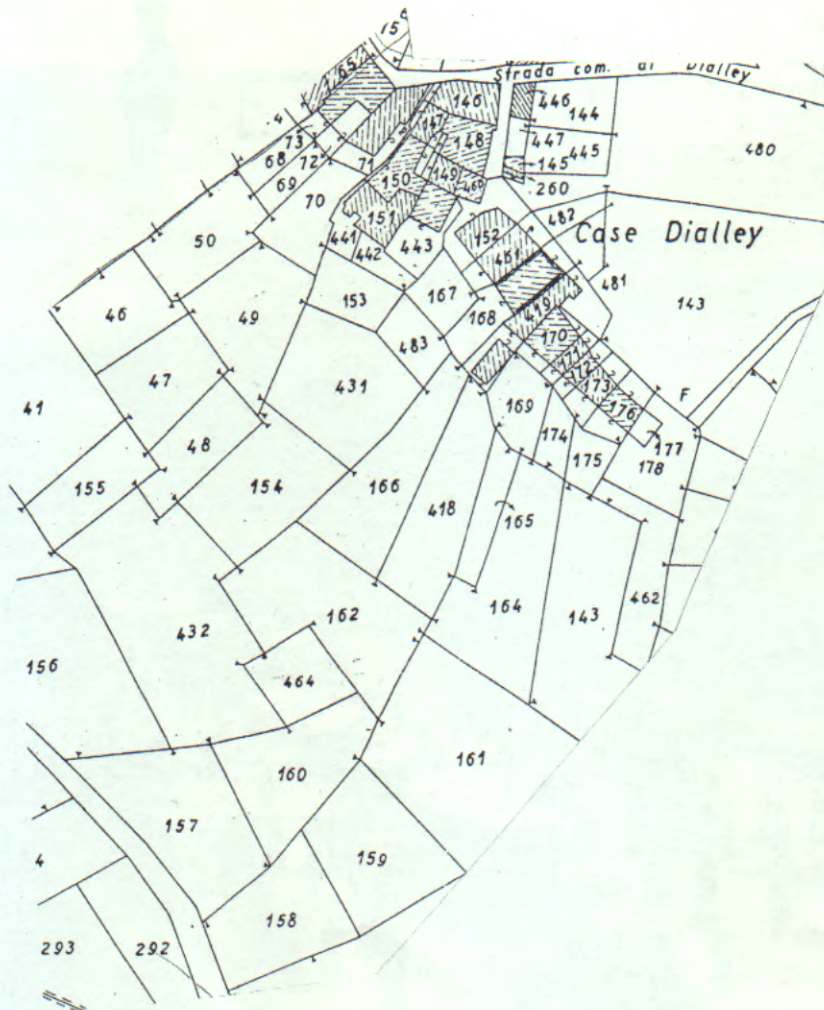
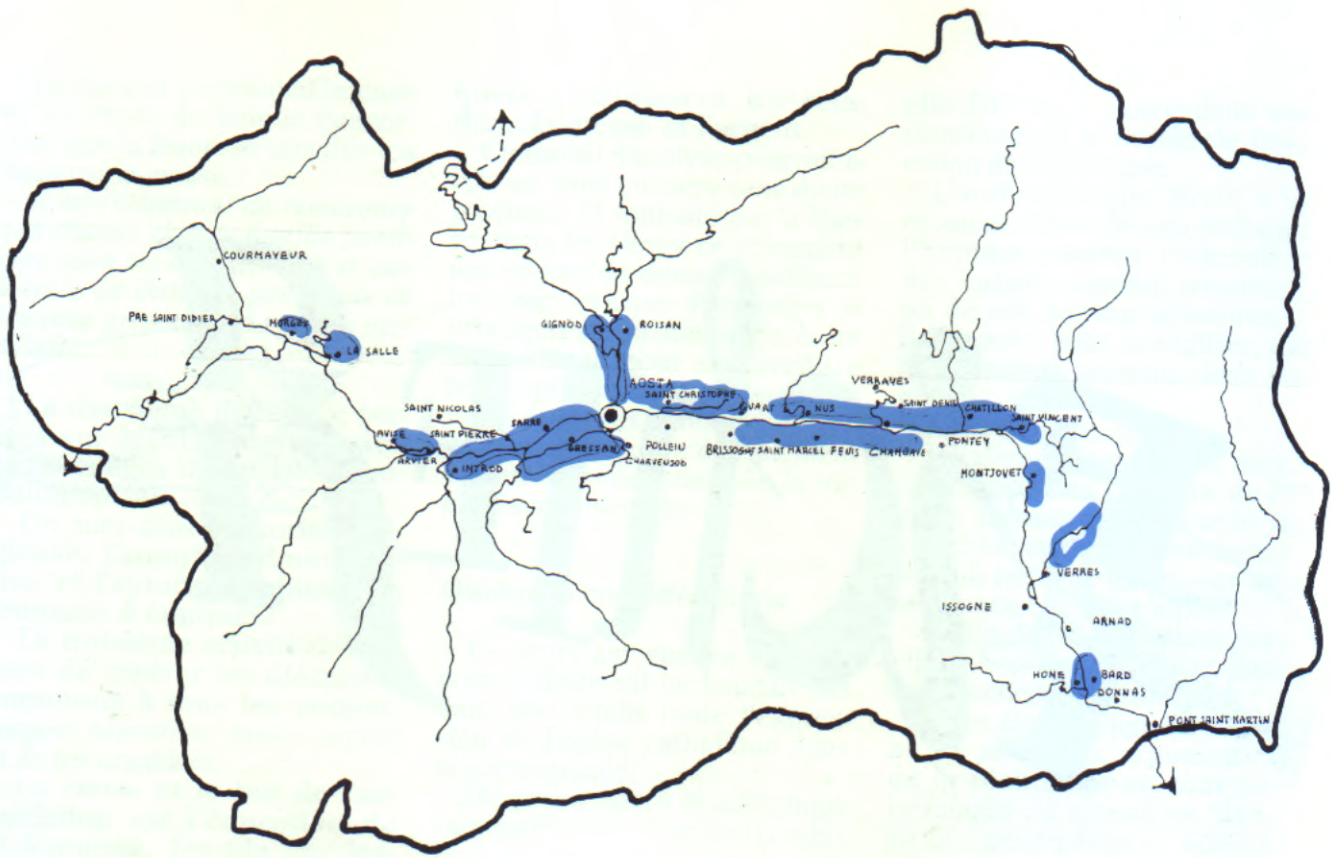


# Fichtler





- 47 Charrère Onorato  
de mère  
Bochet Firmina
- 50 Perotto Pietro  
acheté à  
Teppex Fidèle
- 49-431 Chapel Louise  
de mère  
Chillod Fideline  
de l'oncle  
Chillod Joseph
- 154 époux Boffa  
acheté à  
Carral Ernest et Louise
- 432 héritiers Carral Ernest  
du père  
Carral Attilio
- 166 Perotto Pietro  
acheté à  
Teppex Fidèle
- 418 Charrère Paolo  
leg  
Teppex Joseph
- 162 Bérard Vitalina  
du père  
Bérard Venance
- 164 Jérusel Germana  
du père  
Jérusel Alexandre
- 143 Jérusel Germana  
de l'oncle  
Jérusel Louis



## AU MARCHE D'AOSTE LE MARDI 12 DÉCEMBRE 1989.

### ASSUNTA NOUS RACONTE:

J'ai la tessera de "coltivatrice diretta": je suis paysanne depuis toujours. J'ai été orpheline à 13 jours et dès que j'ai été capable de tenir le bâton j'ai fait la bergère. Je continue à travailler ma terre et le samedi et le mardi je viens de Gressan tenir mon marché, toute l'année.

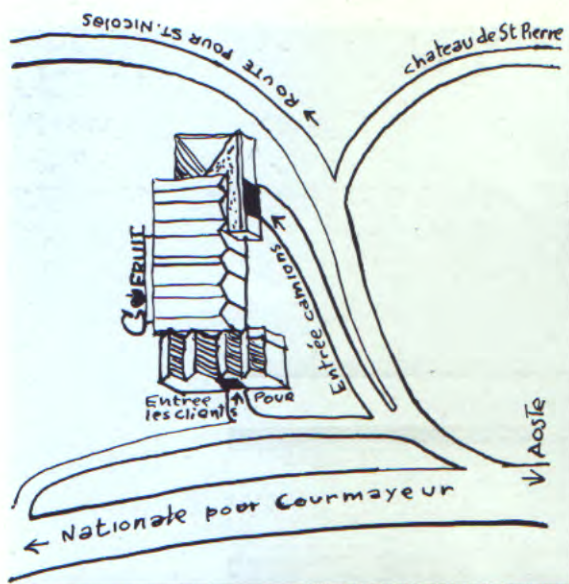
Comme j'arrive le matin je m'informe auprès des autres sur les prix: nous tenons tous les mêmes prix.

# AU MARCHÉ D'AOSTE LE MARDI 12 DÉCEMBRE 1989.

Nous sommes des vendeurs ambulants - dit l'un des verduriers - nous achetons aux marchés généraux de Turin et nous revendons au détail dans les marchés.

Les pommes! je ne sais pas combien on les a payées le Kilo, c'est mon frère qui a fait le marché, peut-être 1200-1300 si on les vend à 2000 L.





Intérieur de l'entrepôt. Ici a lieu le dépôt des fruits selon les modalités suivantes: on pèse les caisses et on les contre-marque (qualité de la pomme, sigle du producteur). Les caisses appartiennent à la Cofruit



**Corridor où se montrent les chambres frigorifiques**

**Le magasinier en train de transporter les caisses de la chambre frigorifique au rayon de triage.**



**Chambre frigorifique ouverte**

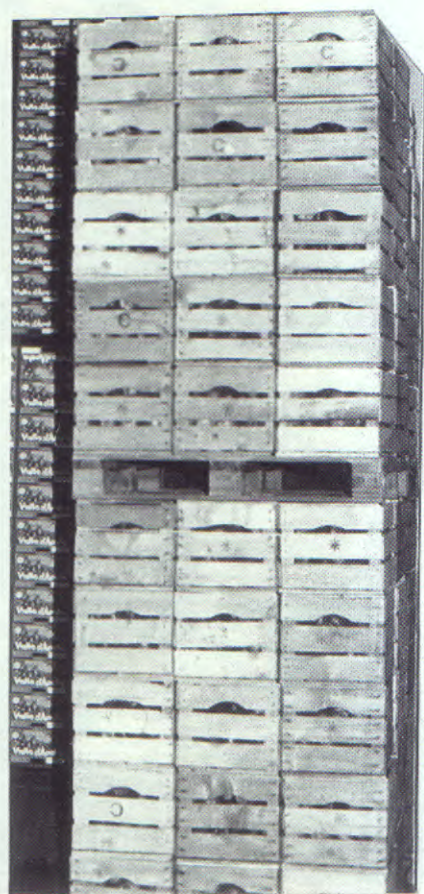


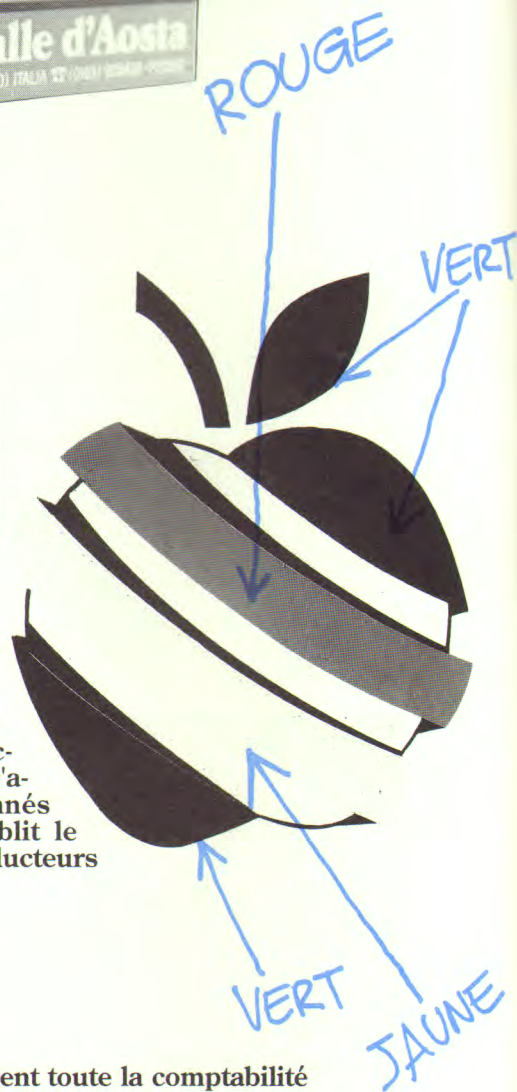
**Triage des pommes et confection des caisses pour la vente.**

La dame qu'on voit de dos à droite est la responsable du travail, elle passe aux ouvrières les consignes reçues du directeur relatives au genre de confection à réaliser, contrôle et enregistre, au fur et à mesure, les confections effectuées.

On voit deux confections: caisses et plateaux, elles répondent à des exigences du client, différentes: le client qui achète les produits en caisses conditionnera lui-même les fruits ou le client qui les achètera à lui.

Les ouvrières, une dizaine environ, sont saisonnières et précaires: elles sont embauchées grosso modo de juin à septembre. A l'intérieur de cette extension de temps le nombre de leurs jours de travail sont en fonction des demandes d'achat de la part des clients.



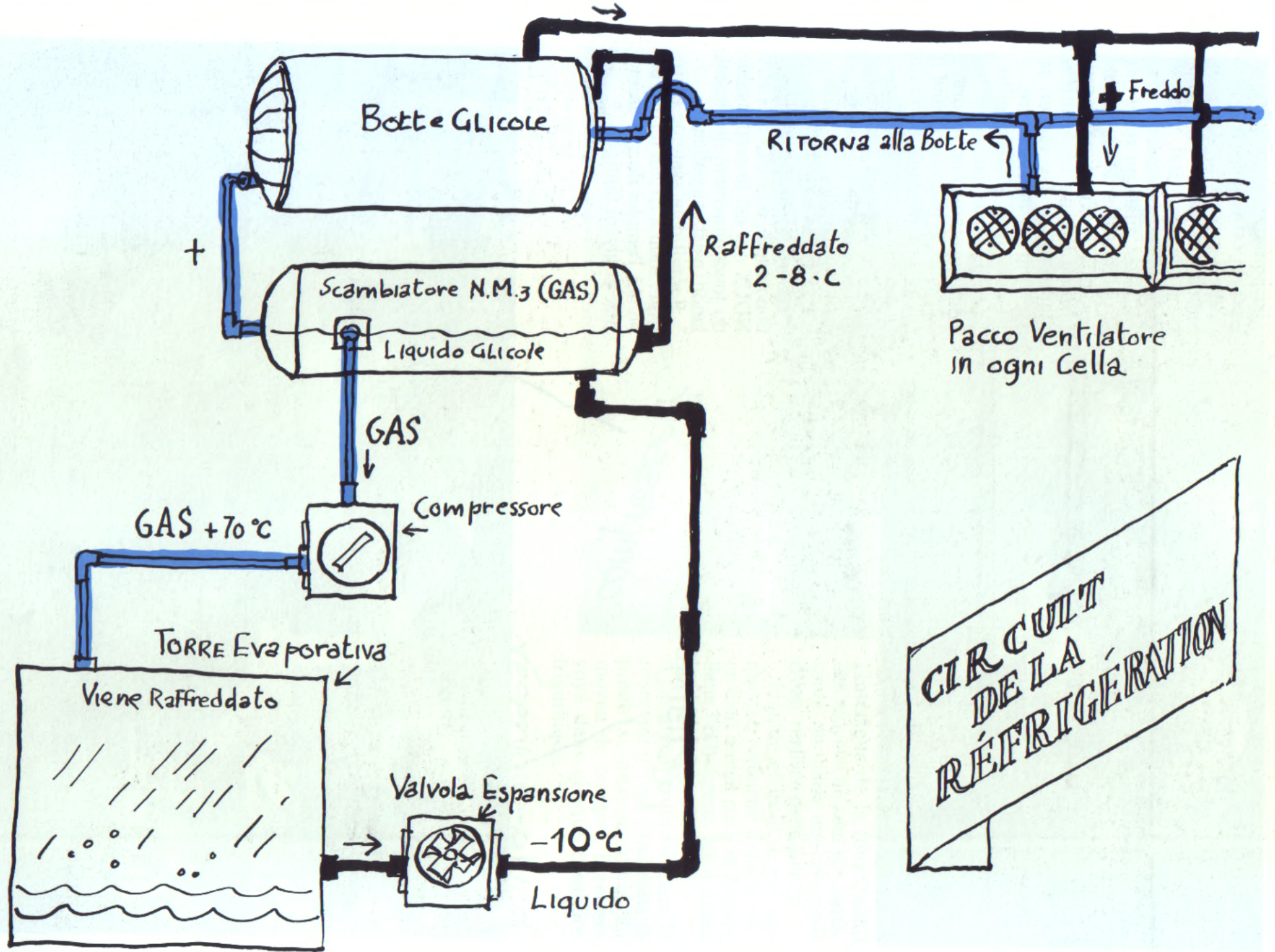


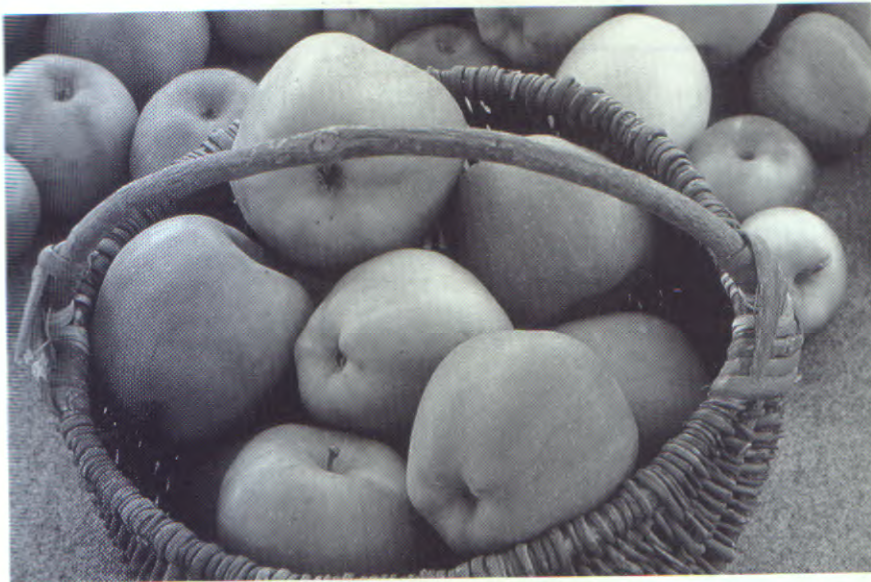
**Banc pour le contrôle:** on prélève au hasard une caisse parmi celles qui ont été déposées par chaque producteur et on l'examine. D'après les résultats donnés cet échantillon on établit le prix à liquider aux producteurs

**Bureaux:**  
 Les secrétaires tiennent toute la comptabilité  
 le directeur: s'occupe des ventes,  
 de l'organisation et de la distribution du travail









La pomme, lorsqu'elle est déposée, est vivante: l'énergie qu'elle a capturée aux rayons du soleil est active et elle entrera, élément vital, dans le corps du consommateur.

Elle est aussi un réservoir de potentialités de vie, mousses, micro-organismes qui, les conditions favorables, pourraient se développer, se nourrir d'elle et la détruire.

La pomme, juste cueillie, est belle, saine, parfaite et telle le consommateur voudra la voir dans le magasin quand il l'achètera et dans sa main lorsqu'il la mangera.

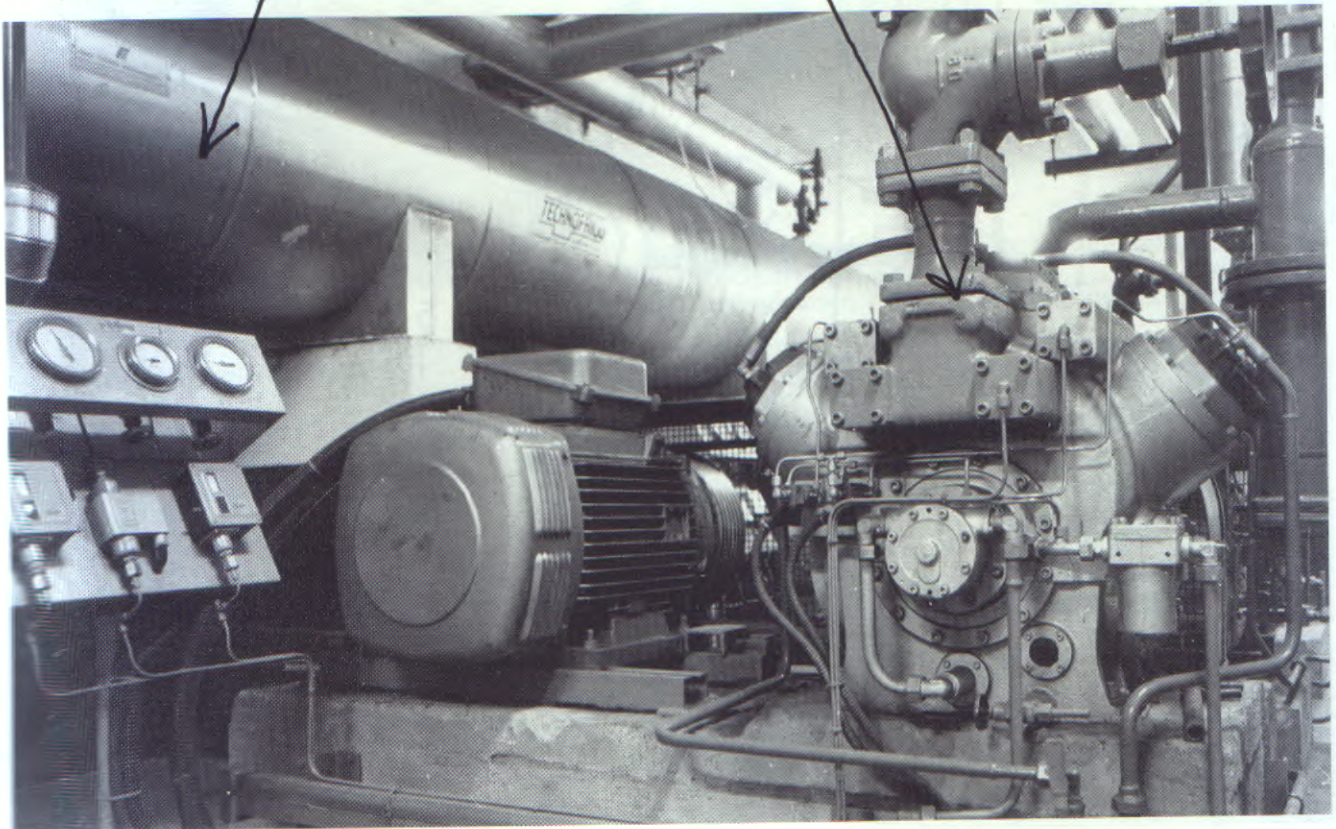
La réfrigération interrompt le processus de maturation et de décomposition des fruits.

Le processus de réfrigération adopté, dit FULVIO CHANOUX qui est le responsable du fonctionnement de l'installation, n'est pas polluant.

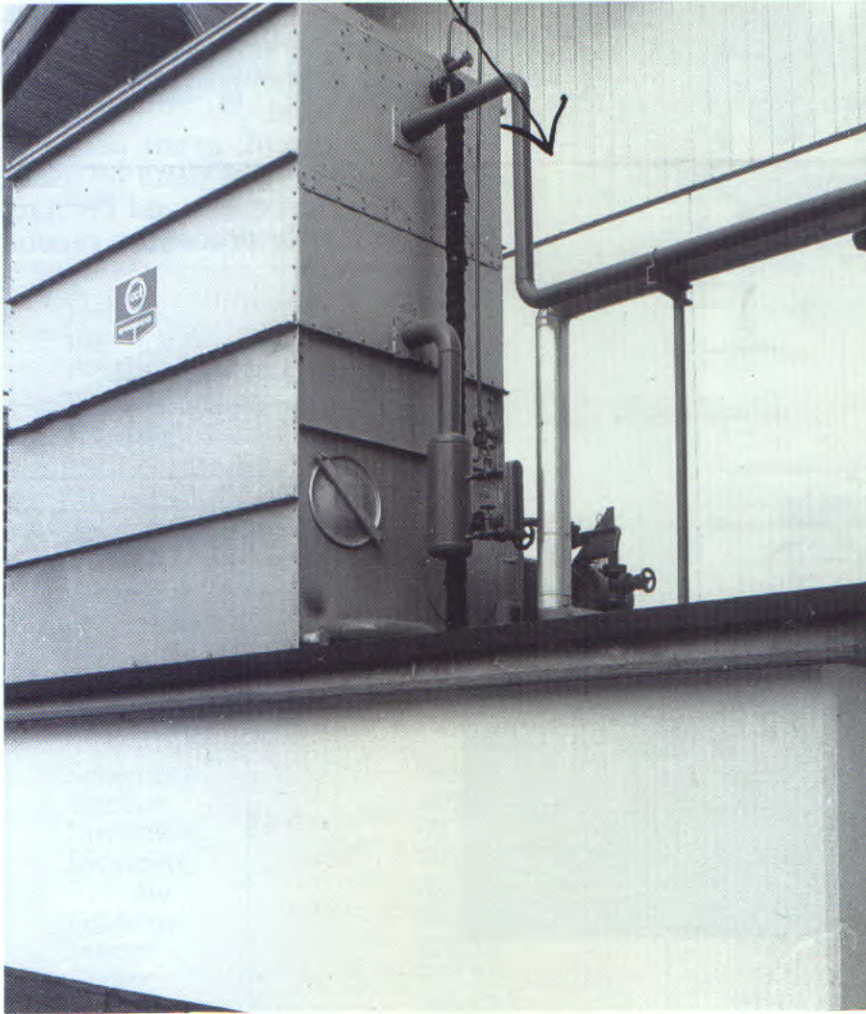
Il s'agit d'un système de réfrigération à circuit fermé, basé sur l'emploi de gaz ammoniac et glycol (antigel)

L'échangeur

compresseur



## tour d'évaporation



Le compresseur comprime le gaz ammoniac.

Le gaz comprimé devient très chaud et il est transporté par un tuyau dans la tour d'évaporation.

La tour est située dehors, à peu près dans l'endroit où dans la photo 1 on voit de la fumée.

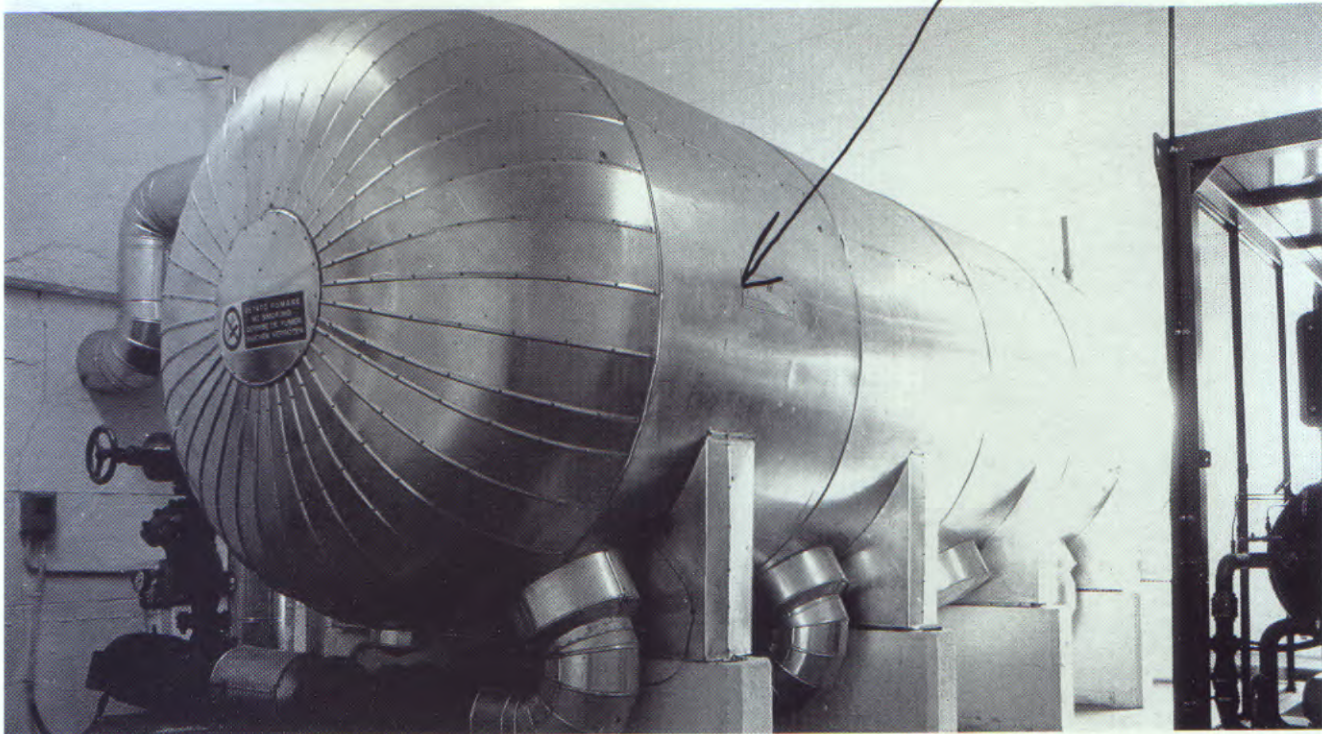
Dans la tour le gaz est refroidi à la température de  $-8/-10$ , expansé et il devient liquide.

Le refroidissement est produit, généralement, par dispersion de chaleur le long du trajet et au moyen d'un ventilateur de refroidissement situé à l'intérieur de la tour. Quand ces moyens ne sont pas suffisants, on utilise une fine pluie d'eau, réalisée dans la tour.

Liquide et froid le gaz ammoniac retourne dans la pièce d'où il était parti et il entre dans l'échangeur. Ici il passe le froid au glycol.

Le glycol froid va dans le réservoir-glycol situé dans la pièce au-dessus, d'où, au moyen de pompes, il est envoyé dans chaque chambre frigorifique.

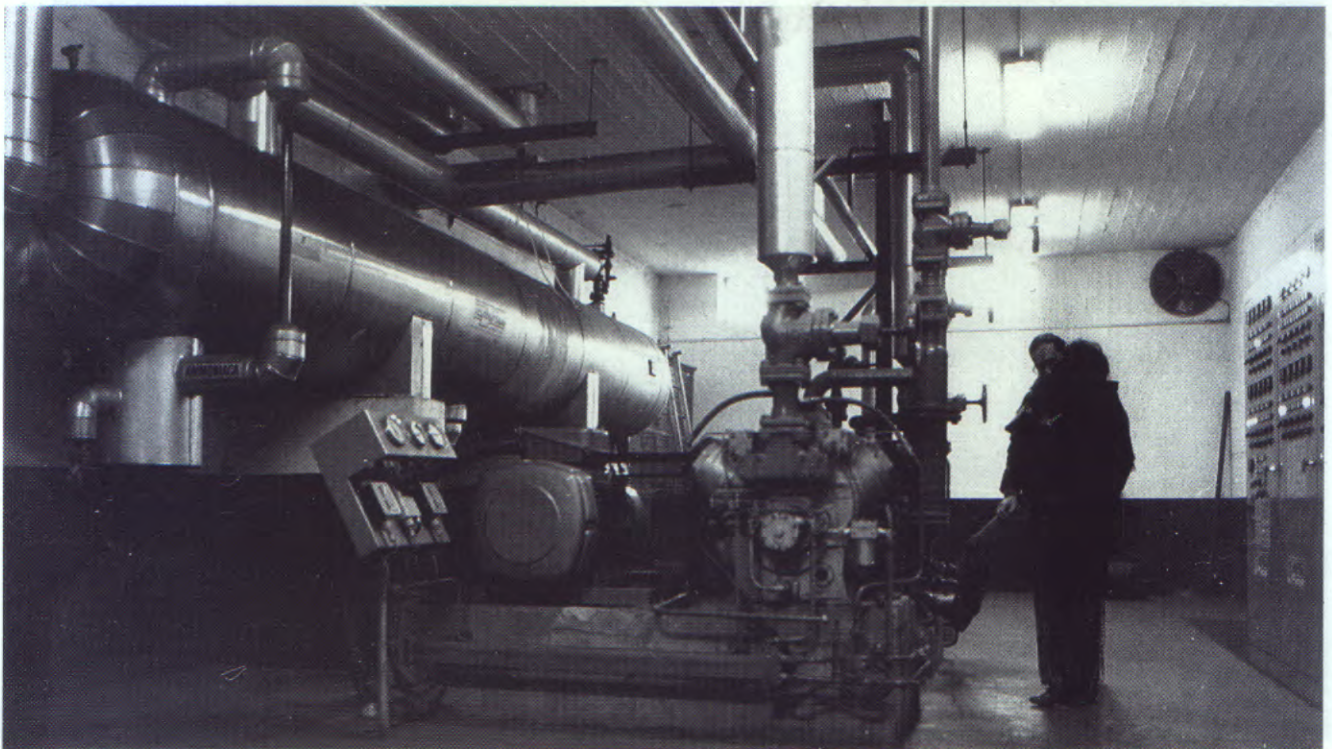
## réservoir-glycol





Dans chaque chambre frigorifique une unité de ventilation permet au glycol de libérer le froid.

Le glycol, ayant perdu le froid, revient dans le réservoir, descend dans l'échangeur et le processus recommence.



Anno	Prezzo medio per Kg. conferito
1980/81	£ 380
1981/82	£ 420
1982/83	£ 320
1983/84	£ 450
1984/85	£ 470

Prezzo medio liquidato ai soci			
VARIETÀ	85/86	86/87	87/88
Renetta	£ 315	£ 410	£ 483,39
Golden	£ 378	£ 453	£ 433,78

Riepilogo merce venduta 1987/88		
MESE	Ingresso (Interno - Estero - Industria)	Minuto
	PREZZO MEDIO	PREZZO MEDIO
Settembre	638,06	1155,0
Ottobre	640,89	1031,6
Novembre	682,15	1100,5
Dicembre	701,60	1142,89
Gennaio	627,12	1112,33
Febbraio	644,08	1162,70
Marzo	673,12	1166,96
Aprile	757,75	1121,4
Maggio	765,43	11104,89
Giugno	591,08	1185,71
Luglio	681,36	-
Agosto	669,48	-



Vendita all'estero	Renetta	Kg. 148.320	Incasso £ 122.079.068
			Prezzo Medio 823,07
	Golden	Kg. 22.094	Incasso £ 8.001.257
		Prezzo Medio 362,14	£/Kg.

Prezzi medi liquidati ai soci per la campagna 1988/89		
	Renetta Canada .....	£ 491
	Renetta Ruggine .....	£ 670
	Golden 70+ .....	£ 511
	Golden 65/70 .....	£ 261
	Martin Sec .....	£ 1.357

Vendita all'ingrosso		
MAGGIO 1988		
	Interno	P/medio
Renetta .....		629,07
Golden .....		695,52
Martin Sec .....		1548,27

Riepilogo progressivo della merce venduta al minuto	
MESE DI MAGGIO 1988	
	Prezzo Medio
Renetta .....	986,01
Golden .....	1175,6
Starking .....	1173,02
Martin Sec .....	1758,44

## FRAGMENTS DE VIE

Mes chers enfants.

Je m'appelle Camilla. Agée de 60 ans, je suis mère et grand-mère. Je suis heureuse de confier à des enfants quelques souvenirs de mon enfance surtout parce qu'ils racontent une vie tellement différente qu'elle paraît invraisemblable et très éloignée à moi-même qui l'ai aimée et vécue.

En famille nous étions six: mon père, ma mère, mes deux soeurs, Romain et moi.

Romain était un vieil homme, qui enfant abandonné à l'hôpital, avait été pris, garçonnet, par mes grands-parents maternels.

Il demeura valet chez eux jusqu'à leur mort, puis il vint s'installer dans notre maison.

Maman, quand elle plaisantait, lui disait: "Mon vieux Romain, t'es ma chaleur et ma douceur".

Romain préparait le bois à brûler pendant l'hiver. Il faisait cadeau à maman du demi kilo de sucre qu'une carte, que l'assistance sociale distribuait à tous les vieux, lui permettait de retirer gratuitement.

Ce sucre constituait sa richesse, seule et unique.

Papa et maman étaient paysans: papa jouissait d'une retraite de 49 livres, dévolue par l'"Infortunio", à cause d'un accident à une main, qui lui était arrivé quand il faisait le fromager à la laiterie du village.

L'hospitalisation de papa fut une triste expérience: je me souviens du jour où je montai avec maman à l'alpage supplier Mr. Ernest de nous donner le salaire de fromager qu'il devait à papa depuis la précédente saison d'été, pour payer l'hôpital.

La main de papa resta déformée.

Nous avions des prés fournissant foin et pâturage pour nos deux vaches qui, toutes les années, couchaient deux veaux.

Nous en vendions un et nous gardions l'autre.

On vendait la peau et l'on conservait sous sel une partie de la viande, avec l'autre partie nous faisons les saucisses.



Deux brebis enrichissaient notre cheptel. Elles se contentaient du mauvais foin laissé de côté par les vaches, des feuilles que mes soeurs et moi nous ramassions sous nos beaux pommiers, des gousses des haricots et de tous les rebuts végétaux qu'on pouvait amasser. En échange de si peu elles donnaient lait, laine et agneaux.

Quelques champs de blé et de maïs, le jardin potager, quelques vignes et cinquante beaux pommiers complétaient notre richesse.

J'étais toujours auprès de mes parents: je les suivais dans leurs travaux à la campagne et, en famille, j'aimais les écouter parler d'affaires et discuter avec les marchands.

A la mi-septembre les marchands de pommes arrivaient.

Ils étaient tous du pays, donc ils connaissaient les arbres et ils en avaient déjà évalué la production lorsqu'ils arrivaient avec leur offre déjà prête. Papa marchandait un peu, puis il demandait le temps de réfléchir. Quand tous les acheteurs avaient fait leur proposition, papa concluait la vente avec celui qui avait fait la meilleure offre.

En ce temps là on vendait les fruits sur la plante: ça s'appellait "vente en bloc": le marchand, la quantité et la qualité de production évaluées à vue, faisait son prix.

C'était le marchand lui-même qui s'occupait de la cueillette: il embauchait des ouvriers qui ramassaient les pommes et les transportaient, au moyen d'une charrette, tirée par le mulet ou le cheval, dans le magasin du marchand, où d'autres ouvriers s'occupaient du triage.

A son tour le marchand revendait les pommes à d'autres marchands.

Les fruits étaient alors transportés par le camion ou le train.

Papa, quand il recevait l'argent de la vente des pommes nous réunissait tous autour de la table et, un large sourire éclairant son visage, il nous annonçait pendant qu'il déposait religieusement l'argent sur la table:

«Cette année encore, nous aurons l'argent pour payer l'eau, le sulfate et les tailles».

Pour arroser quelques prés nous devions acheter du Ru d'Arberioz, quelques heures d'eau. Les tailles étaient un impôt que l'on payait sur les "biens fonds" au percepteur de Villeneuve.

Papa gardait pour la famille le pommier du jardin potager. Dans la cave il rangeait une partie des pommes sur des planches. Maman coupait l'autre partie en couronnes, y enfilait une corde, puis suspendait ces colliers au plafond du grenier.

On préparait ainsi les gâteaux de l'été.

Quand j'allais paître une de nos deux brebis le long des chemins, maman glissait dans ma poche quelques couronnes que je suçais pendant ces longs et chauds après-midi.

Blanchette n'allait jamais en montagne. Elle nous donnait chaque jour de l'été un demi litre de lait que maman allongeait avec un demi litre d'eau.

Basse et rondelette, un grand chignon trônant sur sa tête, la marchande frappait souvent à notre porte: elle nous achetait oeufs, (j'avais oublié d'inclure les poules dans notre cheptel), beurre, vin, fromage et des pommes aussi et elle payait ses achats.

Puis son fils, passait retirer la marchandise avec son mulet et son chariot et il allait tenir marché à Cogné.

J'adorais regarder la marchandise bien rangée sur le char et je rêvais de faire la vendeuse quand je serais grande, mais, en grandissant, j'ai perdu mon rêve.

Camilla est née à Aymavilles où elle a toujours vécu et où elle vit encore aujourd'hui.



# Souvenir, un marchand de pommes, rappelle....



## SOUVENIR, UN GRAND-PERE DE SOIXANTE DIX-HUIT ANS RAPPELLE...

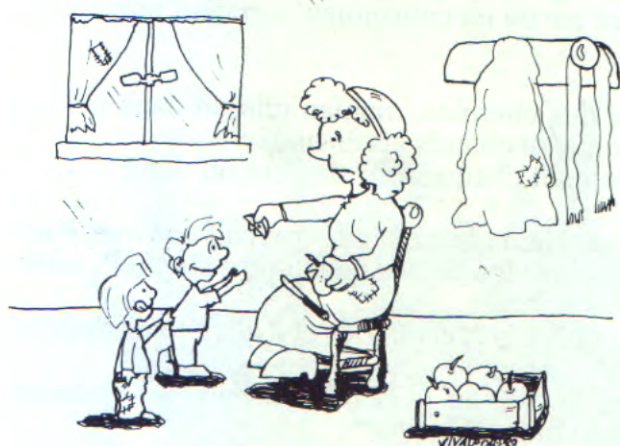
En revenant de mon service militaire, l'an 1934 à l'âge de 23 ans, j'ai commencé à faire le marchand de pommes en association avec mon beau-frère.

J'étais déjà marié et j'avais un fils.

Mon entreprise au début ne fut pas facile: elle était toujours interrompue par les rappels sous les drapeaux.

En 35 je fus rappelé, 18 mois, pour la guerre d'Afrique, en 39, 2 mois, pompier dans la milice au Petit St. Bernard, en 40 je reçus l'ordre de rejoindre l'armée, 18 mois à Montenegro. Finalement je fus dispensé du service et je pus déployer l'activité à mon compte.

Pendant 15 ans j'ai travaillé aussi à la Cogne, puis j'ai quitté: j'avais, entre temps, ouvert, avec ma femme, un magasin de denrées alimentaires donc j'avais assez de travail.



Je les payais à la journée ...

LES POMMES CUEILLIES étaient répandues dans une grande chambre dont le plancher avait été recouvert de paille.

La cueillette finie, les deux grands marchands en gros valdôtains, Quendoz et Freddo Gardèina, passaient voir la marchandise et, dès que j'avais conclu la vente avec l'un des deux, celui-ci venait prendre les pommes avec ses paniers d'osier qui contenaient de 25 à 30 kilos l'un et ressemblaient à ceux qu'on emploie pour le pain aujourd'hui.

Le triage des pommes était souvent fait en présence de l'acheteur.



Il restait toujours du rebut dont je faisais cadeau aux gens du village qui n'avaient pas de pommiers.

LE GROSSISTE me payait au kilo, il me donnait l'argent dès qu'il avait emporté toute la marchandise achetée, de la main à la main, sans produire aucun document écrit.

J'avais encore d'autres occasions de faire du commerce:

à cette époque-là, les gens étaient pauvres, elles achetaient dans mon magasin le café, le sucre, les pâtes, etc. et payaient avec des oeufs, du beurre, du fromage, que moi, le mardi, je portais vendre au marché d'Aoste.

Sac au dos, j'allais à pied jusqu'à Sarre où je prenais le train.

A SON TOUR LE GROSSISTE entreposait les paniers, retirés auprès des différents petits marchands, et il faisait ses contrats de vente avec des grossistes italiens ou étrangers.

A ce temps là, il n'y avait que trois qualités de pommes: les reinettes, les "ravendse" et de petites pommes à la couleur rouille que les suisses employaient comme médecine; on produisait aussi des poires, "le peut créchian (crécian)"

Les reinettes étaient vendues en Suisse, les "ravendze" à Turin et les poires à Milan. On les expédiait par le train, dès qu'on en avait assez pour remplir un wagon.

IL Y EUT UN TEMPS pendant la guerre, où les pommes furent vendues très cher, 25 livres le Kilo. On trouvait très peu de denrées alimentaires à cette époque et les gens se disputaient âprement ce qui était disponible.

Il arriva même que les pommes furent renvoyées de la Suisse: elles étaient malades: la "pitéca" (butteratura amara) et le pou de St. Martin les avaient atteintes. Le grossiste réussit à les placer sur le marché de Turin, mais nous eûmes une grosse perte: je dus rendre de l'argent.

En 45, juste après la fin de la guerre on commença à acheter les pommes déjà cueillies.

Les vendeurs m'apportaient les pommes dans des caisses. On les passait de leurs caisses dans les miennes et je les payais au Kilo.

AUJOURD'HUI je n'achète plus de pommes, je continue à cultiver et à vendre les miennes au marchand, avec qui je traite profitablement mes ventes depuis 26 ans: il achète aussi les petites qu'il vend à bas prix aux différents organismes d'assistance sociale: par ex: le Cotelengo.

Il s'agit d'un grossiste qui a un grand magasin équipé de chambres frigorifiques où il conserve les pommes qu'il revend durant l'année aux marchés généraux de Turin.

