

Legge regionale 7 marzo 1973, n. 7:

**NORME ED INTERVENTI NEL SETTORE
DELL'AGRICOLTURA PER LA CONSERVAZIONE
DEL PAESAGGIO AGRICOLO MONTANO E PER
LA PROTEZIONE DELLA NATURA.**

Il Consiglio Regionale ha approvato;

Il Presidente della Giunta Regionale

PROMULGA

la seguente legge:

ART. 1

Sono approvate, le norme della presente legge, intese alla tutela delle attività agricolo-montane ed alla protezione della natura nelle località rurali, al mantenimento delle condizioni ecologiche ed alla difesa della stabilità dei terreni montani.



Legge regionale 24 ottobre 1973, n. 34:

PROVVIDENZE A FAVORE DI COOPERATIVE AGRICOLE E DI ASSOCIAZIONI DI PRODUTTORI AGRICOLI.

Il Consiglio Regionale ha approvato; Il Presidente della Giunta Regionale
PROMULGA
la seguente legge:

ART. 1

L'Assessorato regionale dell'Agricoltura e delle Foreste è autorizzato a promuovere iniziative destinate a favorire il sorgere di impianti e relative attrezzature (compreso l'acquisto delle aree fabbricabili occorrenti) destinati alla raccolta, trasformazione, lavorazione, conservazione e vendita di prodotti agricoli e zootecnici, nonché alla commercializzazione in comune del bestiame da allevamento e da carne e ad utilizzazioni di legname.

LA PAROLE AUX SOCIÉTAIRES.

Teppex Renato 40 ans.
Employé de l'usine "Cogne"

J'ai, d'abord, adhéré à la Cofruit pour contrecarrer les commerçants qui, sachant que les producteurs n'avaient pas de magasins aménagés pour la conservation d'un fruit aussi délicat que la pomme, avaient bon jeu de décider eux le prix qu'ils voulaient.

Par la suite, j'ai appris à bien cultiver mes plantes, à connaître quels sont les traitements antiparasitaires plus indiqués et comment ils doivent être employés. Avant on suivait les conseils des revendeurs qui, ne visant que leur profit, conseillaient d'utiliser beaucoup de traitements antiparasitaires et très souvent. Mon appartenance à la coopérative m'a offert la possibilité de

suivre des cours organisés par la Cofruit et l'Institut Agricole où j'ai appris les techniques de la culture. Je consulte encore leurs techniciens pour toute résolution de mes problèmes.

J'ai enfin développé un bon esprit de compétition: quand on apprend qu'un sociétaire a réalisé une production meilleure que la propre on est intéressé à savoir comment il a atteint ce but et on s'engage à améliorer la propre production. Comme l'esprit de compétition appartient à tous, tous ensemble nous avons amélioré. Maintenant la pomme Cofruit est de bonne qualité, bien placée sur le marché et le profit des sociétaires est satisfaisant.

Dernière chose la quantité a sensiblement augmenté.



La Cofruit! c'est une bonne chose.
La région a très bien fait à construire ce magasin. Nous, les producteurs, on en ressentait la nécessité depuis longtemps, mais on n'a jamais eu la force économique pour le réaliser. Il faut encore dire, qu'il y a une quinzaine d'années, nous, les paysans, on ne pensait pas à un bon essort de marché pour la pomme. Puis les temps changent et les gens apprennent à mieux cultiver ...

CHARRERE Onorato
83 ans - retraité



ART. 3° - Scopo della società è quello di promuovere mediante opportune iniziative:

a) il miglioramento economico e morale dei propri Soci;

b) l'incremento e la valorizzazione della produzione agricola mediante l'adozione in comune di moderni e razionali sistemi nel campo della coltivazione, conservazione e commercializzazione dei prodotti agricoli conferiti dai soci;

d) la raccolta, il trasporto, la lavorazione, la manipolazione, la conservazione, la estrazione e la trasformazione dei prodotti agricoli freschi, estratti e trasformati mediante la costruzione e l'esercizio degli impianti e delle attrezzature occorrenti;

e) la commercializzazione in qualsiasi modo dei prodotti di propria produzione sia sui mercati nazionali che esteri;

ART. 6° - Possono essere soci i produttori di frutta che offrono garanzia di onestà e moralità e che non abbiano interessi contrastanti con quelli della Società.

ART. 7° - I soci hanno l'obbligo:

a) di sottoscrivere e versare una quota di partecipazione al capitale sociale in ragione di lire 10.000= e di lire 20.000= i soci che superano i ql. 30 di produzione annua;

b) di osservare lo statuto, i regolamenti e le deliberazioni degli organi sociali;

c) di servirsi della Società per la manipolazione, lavorazione e vendita dei prodotti impegnandosi ad effettuarne la consegna alla stessa secondo le modalità che saranno stabilite dai regolamenti e dalle deliberazioni sociali ed assoggettandosi, in caso di inadempienza a tale obbligo, al pagamento alla società di un indennizzo;

d) di cooperare al raggiungimento dei fini sociali.

ART. 8° - I soci hanno diritto:

a) di partecipare alle deliberazioni dell'Assemblea ed alle elezioni delle cariche sociali;

b) di usufruire dei servizi e dei vantaggi offerti dalla Società;

c) di prendere visione del bilancio annuale e di presentare agli

organi sociali eventuali osservazioni o desideri riferentesi alla gestione sociale.

ART. 9° - Il vincolo sociale cessa in seguito a esclusione o a morte del socio.

ART. 10° - L'esclusione, oltre che nei casi previsti dalla legge, può essere deliberata dal Consiglio di Amministrazione nei confronti del socio che venga meno all'adempimento degli obblighi derivanti dal presente statuto, dai regolamenti e dalle deliberazioni sociali, o arrechi in qualunque modo danno morale o materiale alla Società oppure perda i requisiti previsti per l'ammissione.

Contro la deliberazione del Consiglio di Amministrazione il socio escluso può appellarsi, entro trenta giorni dalla comunicazione avuta, al comitato dei probiviri, la cui decisione è definitiva.

ART. 13° - Il Capitale Sociale è costituito:

a) dalle quote di partecipazione dei soci

b) dai beni mobili ed immobili e dai valori che a qualsiasi titolo vengano ad appartenere alla società;

d) dai sussidi statali, regionali e di altri Enti;

Durante la vita della Società il fondo di riserva è indivisibile.

Regolamento interno.

ART. 1° - Gli associati sono tenuti ad adottare tutte le tecniche appropriate nella potatura, concimazione e trattamento in base alle direttive impartite dai tecnici della Cooperativa e dagli esperti regionali dell'Assessorato Agricoltura e Foreste, al fine di conferire un prodotto che risponda alle caratteristiche della "cultivar", alle esigenze del mercato e per una perfetta conservazione, per quanto attiene la pezzatura e colorazione.

ORGANI SOCIALI

ASSEMBLEA

ART. 16° - L'Assemblea è ordinaria e straordinaria.

Spetta all'Assemblea ordinaria:
eleggere le cariche sociali; approvare il bilancio annuale e decidere circa la destinazione degli utili o il compimento delle perdite; fissare la tassa di ammissione per i nuovi soci; approvare i regolamenti formulati dal Consiglio di Amministrazione;

ART. 17° - L'Assemblea ordinaria deve essere convocata almeno una volta all'anno entro quattro mesi dalla chiusura dell'esercizio.

CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

ART. 21° - L'amministrazione della Società è affidata ad un Consiglio di Amministrazione composto dai nove membri eletti dall'Assemblea tra i Soci.

ART. 22° - Il Consiglio di Amministrazione elegge fra i suoi membri un Presidente ed un Vice Presidente che sostituisce il Presidente nei casi di assenza o impedimento.

ART. 23° - Il Consiglio di Amministrazione dura in carica tre anni.

Il "Direttore Tecnico", dovrà compiere in genere tutti gli atti di ordinaria e straordinaria amministrazione che dal presente statuto o dalla legge non siano espressamente riservati all'assemblea".

ART. 25° - assumere e licenziare il personale, fissandone le retribuzioni e le mansioni;

- stabilire le condizioni e le modalità per la consegna dei prodotti da parte dei soci e determinare, d'accordo con il Collegio dei Sindaci, in base ai ricavi ed ai risultati dell'esercizio, i prezzi da corrispondersi ai soci, secondo le qualità dei prodotti consegnati;

- stipulare tutti i contratti e gli atti attinenti all'attività sociale;

ART. 28° - Il Presidente del consiglio ha la legale rappresentanza della Società di fronte ai terzi

COLLEGIO DEI SINDACI

ART. 30° - Il Collegio dei Sindaci è composto di tre membri effettivi e due supplenti, eletti dalla Assemblea fra i soci a maggioranza relativa di voti.

Essi durano in carica un triennio e sono rieleggibili.

Il Collegio sindacale controlla la gestione sociale, vigila sull'osservanza delle leggi e dello Statuto ed accerta l'esattezza delle scritturazioni contabili e del bilancio.

I Sindaci non sono retribuiti.

COLLEGIO DEI PROBIVIRI

ART. 31° - Il Collegio dei Probiviri è composto di tre membri, di cui uno eletto dall'Assemblea a maggioranza relativa di voti, il secondo è riservato al Sindaco di Saint Pierre ed il terzo con funzioni di Presidente del Collegio, nominato dall'amministrazione Regionale.

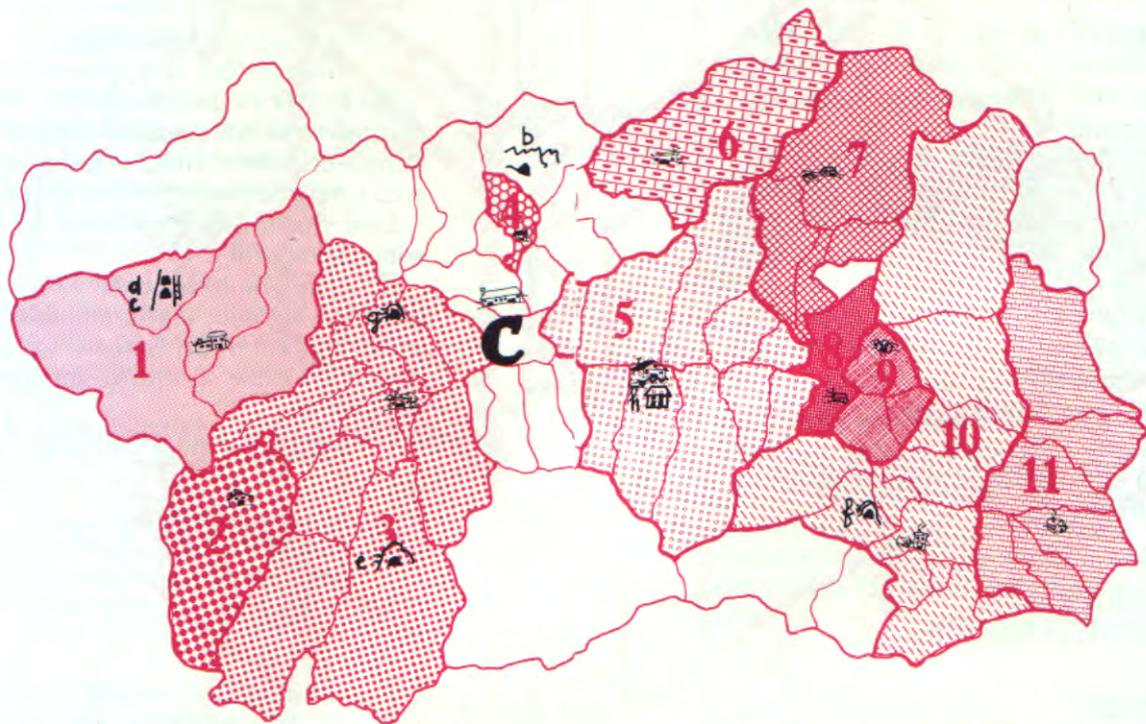
E' di competenza del Collegio dei Probiviri, oltre alla decisione definitiva sull'esclusione dei soci, la risoluzione di tutte le controversie che avessero a sorgere fra i soci e la Società

o gli organi di essa;

I Probiviri durano in carica tre anni e sono rieleggibili.

Coopératives agricoles en V.d.A.

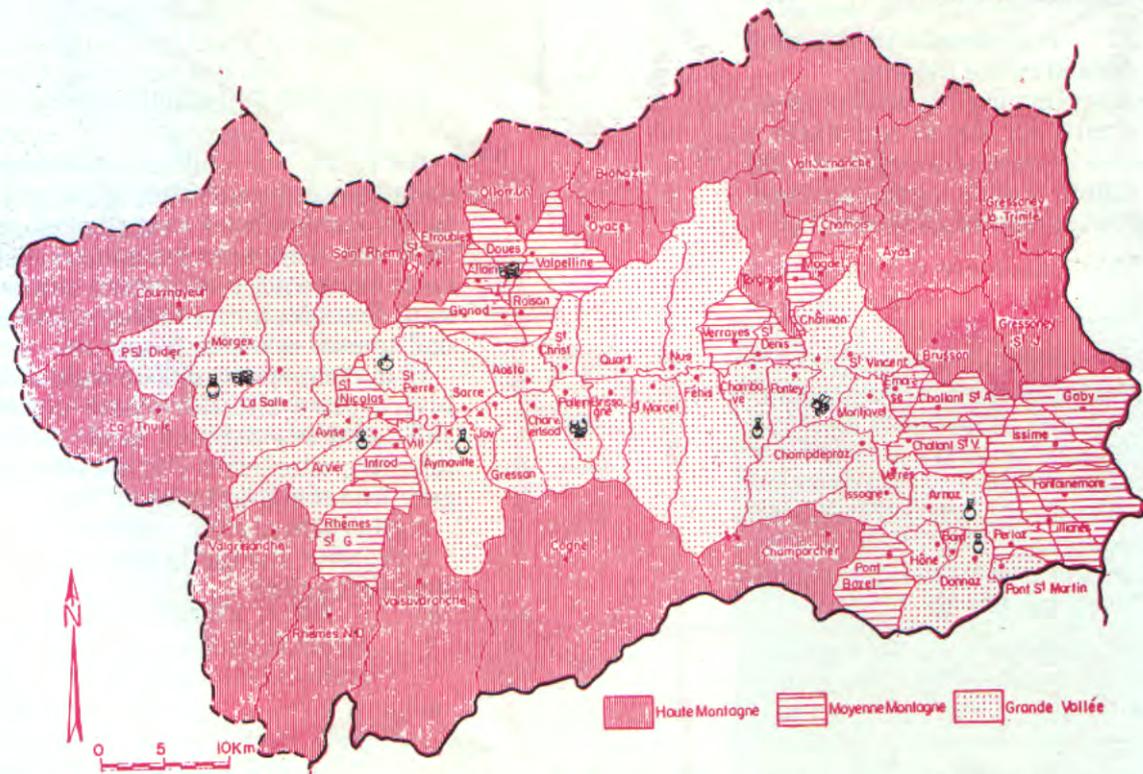
Carte tirée du livre la «fontina» publié en 1986



Magasins de conservation de la fontina b- c- d - e - f - g - h

1 Società Cooperativa del Valdigne	1969
2 Società Cooperativa Agricola Valgrisenche	1976
3 Società Cooperativa Chatel Argent	1969
4 Cooperativa Allevatori Doues	
5 Società Cooperativa Caseificio di Saint-Marcel	1974
6 Società Cooperativa Agricola Bionaz	1977
7 Società Cooperativa Valle del Marmore	1986

8 Società Cooperativa Latte Châtillon	1978
9 Società Cooperativa Sarilod	1978
10 Società Cooperativa Evançon	1977
C Società Cooperativa La Vallaise	1973
Società Cooperativa prodotto di latte e fontina s'occupe de la vente de la production réalisée par totes les fromageries	
Società Cooperativa Agricola Grand-Saint-Bernard	1986
Società Cooperativa Agricola Plan Verrayes	1987
Società Cooperativa Agricola La Laiterie d'Allein	1987
Società Cooperativa Agricola Champagne	1987
Società Cooperativa Agricola Grand Paradis	1987
Società Cooperativa Agricola Grand Combin	1987



Società Cooperativa Caves Cooperative de Donnas	1971
Società Cooperativa di Kiuva	1975
Società Cooperativa de l'Enfer - CO.ENFER	1978
Società Cooperativa La Crotta di Vigneron	1985
Società Cooperativa Cave du Vin Blanc de Morgex et de La Salle	1981
Società Cooperativa Cave des Onze Communes	1984
Società Cooperativa Becca d'Aver	1980

Società Cooperativa Eleveurs La Salle	1976
Società Cooperativa Allevatori Pollein	1976
Società Cooperativa Allevatori e produttori carne Doues	1977
Società Cooperativa Miel du Val d'Aoste	1977
Società Cooperativa Producteurs des Fruits de St-Pierre - CO.FRUITES	1964

DE CET ARBRE NOUS
TIRERONS UNE BELLE
POLITRE POUR NOTRE LAITERIE!..

MOI JE SUIS UN PEU
MAÇON, JE TRAVAILLERAI
À LA CONSTRUCTION!



Réglement de la laiterie sur les bases et les conditions suivante.

L'an dix huit cent huitante huit le jour
sept septembre.

Nous soussigné, réunis dans un Domicille de Praz Julien à Runaz commune Davise. Voulant fondé une laiterie sociale à Runaz et Désirant donner toute la prospérité possible à cette association formée pour la fabrication en communauté du laitage des vaches nous avons unanimement convenus d'établir entre nous une société sur le base et réglemt ci aprèt que nous nous obligeons d'observer et respecter exatement.

Constitution d'une laiterie



Organismes sociaux

ART 2^{ème}

La Société est formée par un temps indéterminé et ne sera point dissoute par la mort de quelque associés leurs héritiers succéderont aux droits des associés décédés, mais dans ce cas les nouveaux associés ne feront partie de la société que par la quote part qui leur est parvenue de la succession de l'associé décédé

ART 6^{ème}

Chaque membre sociétaire devra payer pour droit d'entrée à la laiterie une taxe minimale de deux francs et cinquante centimes par vaches. Cette taxe ne sera versée qu'à titre d'anticipation à la fin de la Campagne. Les frais ordinaires et extraordinaires seront payés par chaque associé en proportion du lait par lui apporté.

ART 11^{ème}

Chaque associé devra fournir à la laiterie des chaudières pour le dépôt de l'écrémage, en proportion du lait qu'ils auront apporté il conserve la propriété de ces ustensiles et en subit la détérioration.

ART 14^{ème}

Le lait sera présenté dans des vases propres et renfermé tout lait gâté sera refusé.

ART 18^{ème}

On ne devra présenter que du lait de vache, sans sustraction de crème ni addition d'eau ou toute autre substances étrangère

ART 23^{ème}

Tout associé qu'il intervient pas aux séances général lorsqu'il sera appelé par la Commission sauf en cas d'empêchement reconnu il sera possible d'une amende de cinquante centimes

ART 27

Chaque associé ne pourra emporter du fromage du magasin sans le consentement du président de la Commission qui désignera la quantité de fromage que Chaque associé devra laisser dans le magasin pour garantir le paiement de sa quote part des dépenses, mais le beurre sera emporté chaque jour et les seras ne devront rester aux magasin pendant le temps de luer Salaison.



Cave de la laiterie Quintsou de Challant-St.-Anselme. L'eau courante maintenait frais le lait et le faisait bien crémier.



Valtournenche 1982

ART 33^{ème}

Pour l'exécution de l'acte de société, il sera nommé, au scrutin et à la majorité des suffrages une Commission composée d'un président de deux membres effectif et d'un membre suppléant, tous choisis parmi les sociétaires.

Cette commission est élue pour un an et est toujours, rééligible, cette Commission sera renouvelée toutes les années le dernier dimanche de juin,

ART 35^{ème}

La Commission est chargée de contacter les contrevenants au présent règlement, de condamner aux amendes, prononcer l'exclusion et la confiscation, de surveiller le fruitier, de l'engager et de le révoquer, de faire toutes les dépenses prévues et imprévues, et généralement de soigner tout ce qui concerne les intérêts de la société.

Toute fois l'orsqu'il s'agira de faire des dépenses extraordinaires à faire l'assemblée générale est de Rigueur.

ART 36^{ème}

Toutes les amendes saisies prononcées en vertu du présent Règlement seront faites et perçues au non et au profit de la société: leur produit arrivera en déduction des frais de fabrication et autre pour l'année à laquelle appartient.

ART 37^{ème}

Le prévenu est appelé pour présenter ses moyens de défense devant la Commission, sur un simple avis du président, et celle-ci prononcera l'une des pénalités suivantes

- 1° L'avertissement
- 2° L'amende
- 3° Les dommages et intérêts
- 4° La confiscation
- 5° L'expulsion

ART 38^{ème}

Le président convoque la Commission, ainsi que l'Assemblée des Sociétaires. Chaque fois que le besoin s'en fait sentir, ou que cinq sociétaires, au moins, requièrent cette convocation.

ART 24^{ème}

Le produit total du lait de chaque jour appartiendra à celui des associés qui en a fournis la plus grande quantité. Dans la Colone du Régistre en lui tenant compte bien entendu de l'exedant quil devra porter les jours successif et en ca l'egalité de la quantité du lait; le produit sera devolu à celui qui sera signé avant lautre dans ce Réglement

ART 40

Le fruitier tiendrat proprement et Régullièrement ses livres ou il inscrira soir et matin;

l'apport en lait de chaque societaire à la fruitière, les Régistre du lait seront fournis par la société. Le fruitier pourra tenir ses livres sous Chef mais il doivent toujours demeurer ouvert, à l'exament de chaque societaire.



Les élèves de Valtournenche ont fait une recherche sur la laiterie tournoire l'année scolaire 1980-81 et ils ont reporté ces pages du livre du fruitier avec les explications.

1^{ère} page.

	Matin	soir	total	dette	crédit
n. 1	7,4	*2 8,5	15,9		15,9
n. 2	4,9	4,8	9,7		9,7
n. 3	10,9	8,6	*3 19,5	*5 52,6	
n. 4	*1				
n. 5					
n. 6	7,8	7,7	15,5		15,5
n. 7					
n. 8	5,1	6,4	11,5		11,6
	36,1	36,0	*4 72,1	52,6	52,6

*1 Chaque societaire est marqué par un numéro. Il y a des societaires qui pendant quelques années n'ont pas de bêtes.

*2 La quantité du lait n'est pas toujours la même

*3 Le total du lait de la journée est fait le soir De la page de notre régistre il résulte que le n°

3 a porté le plus de lait. Il lui revient alors de jouir de tout le lait porté par tous les societaires. Il a "le tor"

*4 Le n. 3 bénéficie de 72,1 Kg de lait

*5 Kg 72,1-Kg 19,5: si on enlève à tout le lait dont le n. 3 a bénéficié le lait qu'il avait porté, on trouve la dette qu'il lui reste à payer: Kg 52,6

ART 25

L'associé qui à le produit du lait devra ce jour nourrir le fruitier lui Trouver un ouvrier pour laider e fournir le bois nécessaire pour ce jour Cet associé pourra ce jour faire travailler le laitège comme il lui convient.

2ème page

	Matin	soir	total	dette	crédit
n. 1	8,1	8,5	*2 16,6	*4 44,4	
n. 2	5,8	6,7	12,5		22,2
n. 3	10,9	8,8	19,7	*1 32,9	
n. 4					
n. 5					
n. 6	7,9	8	15,9		31,4
n. 7					
n. 8	5,3	6,9	12,2		23,7
	38,0	38,9	*3 76,9	77,3	77,3

*1 à la dette que le n. 3 avait hier on enlève la quantité de lait apportée aujourd'hui.
On procédera ainsi chaque jour, jusqu'à ce qu'il aura soldé sa dette

*2 Aujourd'hui c'est le n. 1 qui a le plus de lait (15,9 de hier + 16,6 d'aujourd'hui = 32,5)

*3 le n. 1 bénéficie de 76,9 Kg de lait

*4 Il lui reste une dette de 44,4 Kg de lait

Ainsi de suite jusqu'à la fermeture de la laiterie.

LE JOUR DU LAIT

Memoire orale de Joséphine, 78 ans, sociétaire de la laiterie tournoire "Barral" de Gressan, encore en fonction.

Le jour du lait est toujours jour de fête, mais il l'était davantage quand j'étais petite. *Je les rappelle tous ces jours: ils appartiennent aux jalons de ma vie.* Le "tor", ainsi on l'appelait en patois, touchait très rarement à notre famille: nous n'avions qu'une vache.

Ma famille était pauvre. On n'avait que quelques prés donnant le foin pour une vache, un champ pour les pommes de terre et un jardin potager, mais pas un champ de blé.
On devait acheter la farine pour faire le pain.

A ces temps là on n'achetait pas le pain au magasin. On cuisait le pain noir au four du village, une ou deux fois par an.

Quand le grand jour arrivait moi, mes trois soeurs et mon frère nous aidions maman à préparer le bois, nous le portions à la laiterie et nous préparions le dîner.

Maman devait aider le fruitier: nous n'avions pas d'argent pour payer un homme et papa était souvent absent. Pendant l'hiver mon père faisait le ramoneur pour gagner de l'argent. Souvent il devait aller bien loin, jusqu'en France, et il ne rentrait pas en famille pendant longtemps.

Le matin du tor je montais très tôt à la laiterie, un grand verre dans une main, un seau dans l'autre, pour prendre de la crème et du lait. C'était l'unique fois, au cours de l'année, où la famille avait accès à ces gourmandises. Habituellement on consommait le lait de la chèvre.

Un "tor" nous faisons la fontine que papa vendait à une riche famille d'Aoste, un "tor" le beurre et la gryère. Le fromage était destiné à la consommation familiale, le beurre à la vente, toujours auprès de la même famille.

Nous, on assaisonnait avec le beurre de "brossa" ou l'huile de noix que nous tirions de notre noyer.
L'argent tiré de ces ventes servait pour payer les frais de la laiterie et acheter un rouleau d'étoffe.

Maman cousait alors une robe pour moi, la fille la plus grande, une jupe pour Aline, la fillette grasse de la famille qui difficilement pouvait utiliser mes vêtements usagés comme il arrivait à l'autre soeur, un tablier pour elle ou une chemise pour papa.

Si de l'argent avançait on le cachait dans la tirelire pour les impôts et les imprévus possibles.

Maintenant j'ai mon jour du lait très souvent je fais de belles fontines, je les dépose au magasin de St. Pierre et c'est la Coopérative de la fontine qui s'occupe de leur vente. J'en tire un très bon profit qui me permet de vivre aisément: je gagne plus que je ne sais dépenser.

HOMMES



Challant St. Anselme 1982



ART 20^{ème}

Indépendamment de la vérification par l'éprouvette, nul associé ne pourra, sous aucun prétexte quelconque, refuser l'entrée de son étable aux membres de la commission, lorsqu'ils se présenteront pour constater la qualité et la quantité de son lait.

ART 21^{ème}

Toutes fraude constaté est punis par l'exclusion de la Société du membre. Délinquant et il sera passible d'une amende non moindre de trente francs.

ART 32^{ème}

Si quelqu'un des associé découvre quelque fraude de la part de ces hassocié il est obligé d'en avertir la Commission sous peine d'être considéré lui même comme complice.

FAITS

Les élèves d' Etroubles ont recueilli, à l'occasion d'une recherche sur la laiterie pour le concours Cerlogne de l'année scolaire 1970-71, les mémoires suivantes.

Depuis quelques jours le fruitier se plaignait:

"Quelque sociétaire a du mauvais lait. La fontine ne réussit pas bien. Si cela dure je donnerai mes huit jours."

Les sociétaires commencèrent à se disputer entre eux se jetant l'un l'autre la faute.

Le fruitier intervint: "Je le dirai au Président qui rendra la due visite aux étables".

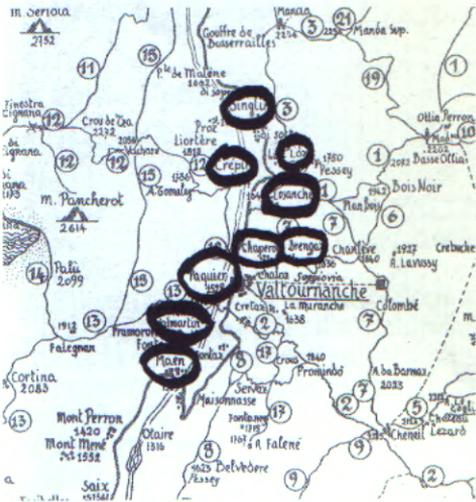
Et il fut ainsi. Le président découvrit le sociétaire qui avait deux vaches malades donnant du lait à grumeaux. Lui rappela ses devoirs moraux de bon sociétaire "le mauvais lait de l'un gêne la production de tous". Le paysan soigna ses vaches et, dès ce moment, fit bien attention à la qualité de son lait.

Il y eut une fois où l'on eut un doute sur le lait du président. Alors on décida de faire le contrôle du lait sans prévenir le président.

Quand l'intéressé arriva et s'aperçut du fait, il s'achoppa à un degré de la porte et il tomba en renversant son lait. Mais une partie du lait put être récupérée et analysée. Elle contenait de l'eau. Le président fut expulsé. Dès lors les gens du village, le rencontrant, le saluait "Bonjour président de l'eau !!!"

L'éprouvette contenant son lait avait été déposée par le président sur la table et lui, le pauvre homme, ne savait plus à quel saint se vouer... alors, glup, d'un seul souffle il avala tout le lait. S'agissait-il d'une soif terrible ou d'une mauvaise conscience ?

ENTETES DE QUELQUES ACTES DE FONDATION DE LAITERIES.



	Ouverture	Clôture
MAEN	1939	1967
VALMARTIN	1900	1960
PAQUIER	1880	1967
CREPIN	?	1968
SINGLIN	?	1940
LOSANCHE	?	1962
CHEPERON	1938	1945
BRENGAZ	1945	Encore en fonction

Laiteries de village de Valtournenche.
Concours Cerlogne 1982



Contract Social et Statut d'une Société établie au chef lieu de la Commune de Saere entre les propriétaires ci après soucrits.

L'an mille neuf cent et douze et le jour trente du mois d'Avril à Saere par acte sous seing privé les

L'office municipal de La France Valtournenche.

L'an Mil neuf cent et treize le jour six du mois de Janvier par le présent acte les propriétaires

Convention de Société pour l'organisation d'une Laiterie au Chef lieu de la Commune d'Almondi.

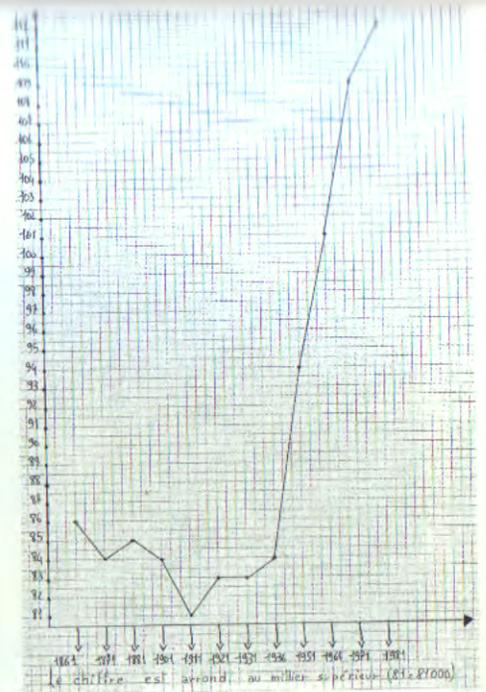
N° 773 Vol. atti privati REGISTRATO IN AOSTA OGGETTO ESATTE LIRE del 11 Gennaio 1899

Il Ricevitore

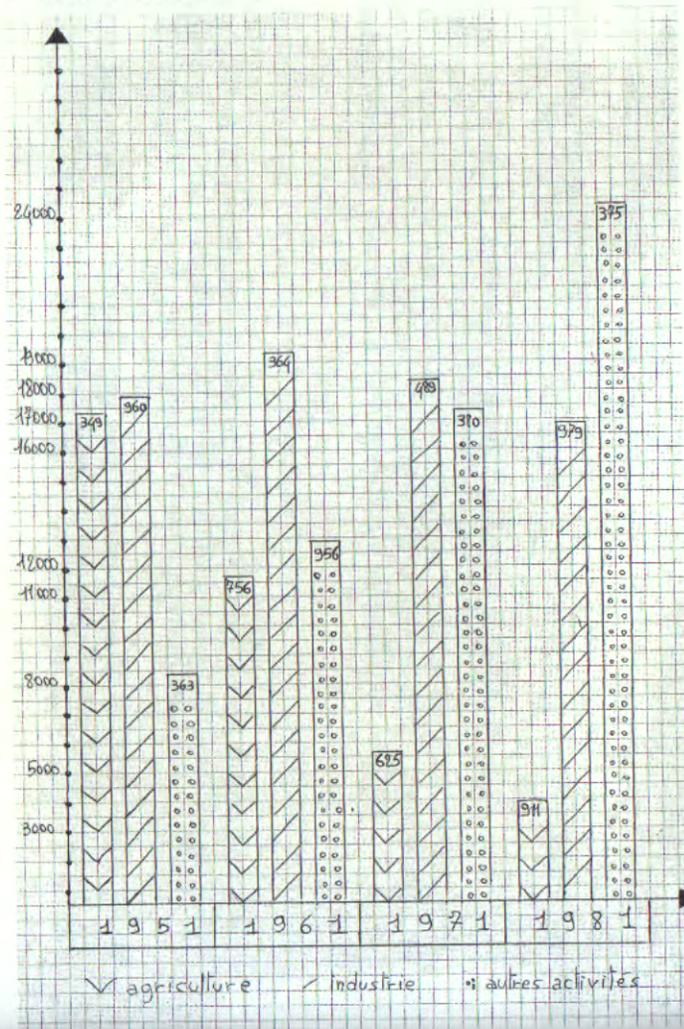
POPULATION

Note: Le graphique relatant la situation de la population active de 1861 à 1961 est placé à la page 325 du livre «Le Val d'Aoste»...

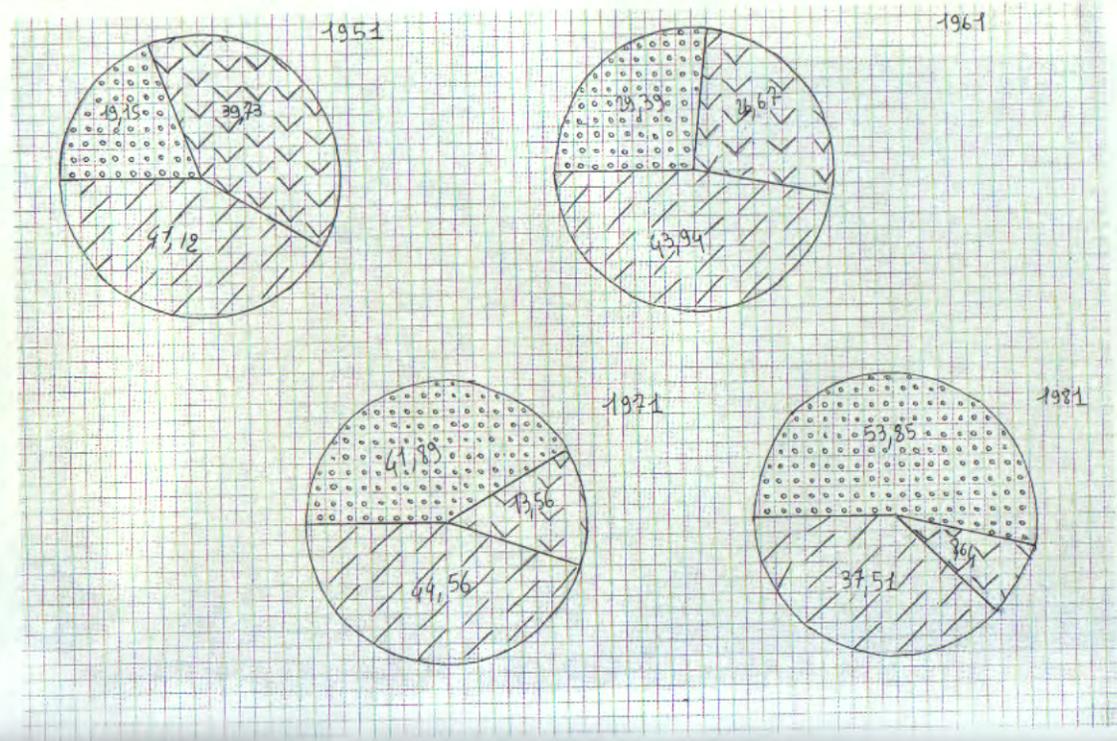
Population résidente



Total de la population active



Pourcentage de la population active



Jean Battista Pellissier

BREVE HISTOIRE ÉCONOMIQUE D'UNE FAMILLE,

Prosper Pellissier

d'après les mémoires de
Marie Pellissier

Marie Pellissier

En 1860 JEAN BATTISTA PELLISSIER, originaire de Rhêmes et ici domicilié avec sa femme Marceline BUILLET, se rend à Aymavilles pour tenir sur les fonds baptismaux son neveu Alexandre BUILLET.

En cette occasion il s'entretient avec le curé et conclut une affaire: il prend en location les fonds de la curie de St. Leger et il s'établit à la ferme avec sa famille.

Par la suite, il prend en location aussi l'alpage "La Roué" situé dans la même commune et dont la propriété revient aux époux Henri BAREING et Delphine BIANCHI, possesseurs du château de Pont S. Martin.

Jean Battista embauche différents domestiques surtout l'été, selon les exigences du travail: deux bergers, un frutier et un "tchit" (cit) pour l'alpage, des ouvriers et des ouvrières pendant la période de la fenaison à la curie.

Le tchit est un enfant âgé de huit, neuf ou dix ans, qui remplit deux tâches fondamentales: il porte les seaux, contenant le lait à peine trait, de l'étable à la laiterie et il surveille, pendant le pacage, que les vaches ne dépassent pas l'aire qui leur a été destinée.

L'automne venu, la cave est pleine de moules de fontine, Battista en distribue aux propriétaires des vaches en raison du lait que chacune d'elles a donné et des accords convenus. Il embauche des ouvriers pour transporter les moules restantes dans sa cave à la curie. Elles constituent son profit.

Enfin il paie les "arpians".

En 1914 il a réalisé un bon épargne et il peut acheter une maison. Entre temps, Prosper le dernier de ses 7 fils s'est marié et il a continué à vivre en famille et à travailler avec son père. En 1918 Jean Battiste meurt et son fils Prosper en relève l'activité et il achète à ses soeurs la partie de la maison qui leur revient en héritage.

Vers l'an 1925 le curé met aux enchères des incultes, Prosper, mon père, participe à la vente, il gagne et il devient ainsi propriétaire d'une belle extension de terres qu'il défriche et transforme en une vigne, un champ pour les pommes de terre, des vergers où il plante des pommiers qui en 1932 commenceront à donner une bonne production garantissant un appréciable profit.

Il nous manque encore les champs de blé et il nous faut acheter la farine pour le pain qu'à ce temps-là on cuisait dans le four du village une ou deux fois l'an.

Je rappelle bien mon père à cette époque-là, moi j'étais petite et j'adorais cet homme toujours occupé dans des affaires: je revois ses fortes poignées de main quand il concluait les contrats avec les domestiques, avec madame Barenig ou avec les marchands.

A ce temps là on concluait tout contract sur la parole, sans produire aucun document écrit.

Je rappelle tous les ouvriers: il s'agissait d'habitants du pays qui n'avaient aucune propriété et un grand besoin de gagner de l'argent, souvent ils étaient mariés et ils habitaient en famille avec les parents et d'autres frères mariés.

Je rappelle aussi quelques tchit. Ils arrivaient de Chamois, ils étaient maigres et affamés. Mon père, les premiers jours, leur donnait beaucoup de crème. Ainsi les petits se rassasiaient, prenaient un peu de force et ils n'étaient pas tentés de voler.

Enfin je me souviens de la joie qui rayonnait du visage de mon père et de ma mère quand les moules de fontine de l'alpage, remplissaient notre cave à la curie.

On avait là une cave capable et adaptée à la conservation.

Papa tout le long de l'année, dès qu'un bon nombre de moules était affiné, le descendait à Aoste au grossiste "Chiaberto" qui constituait son point de vente.

Vers l'an trente le curé ne loue plus ses biens.

Prosper se dédie au petit commerce: il achète des vaches et les revend plus cher.

Sa famille a entre temps grossi: six filles l'ont réjouie dont les aînées l'aident dans ses travaux à l'alpage et dans sa propriété.

Dans le pays on construit le canal pour porter l'eau à la centrale électrique.

Beaucoup d'ouvriers travaillent à cette entreprise.

Prosper, accompagné d'une des ses filles, monte dans les villages de la haute montagne acheter des chèvres et des veaux. Il les tue et, aidé par toutes les femmes de la famille, confectionne des paquets et les vend aux ouvriers.

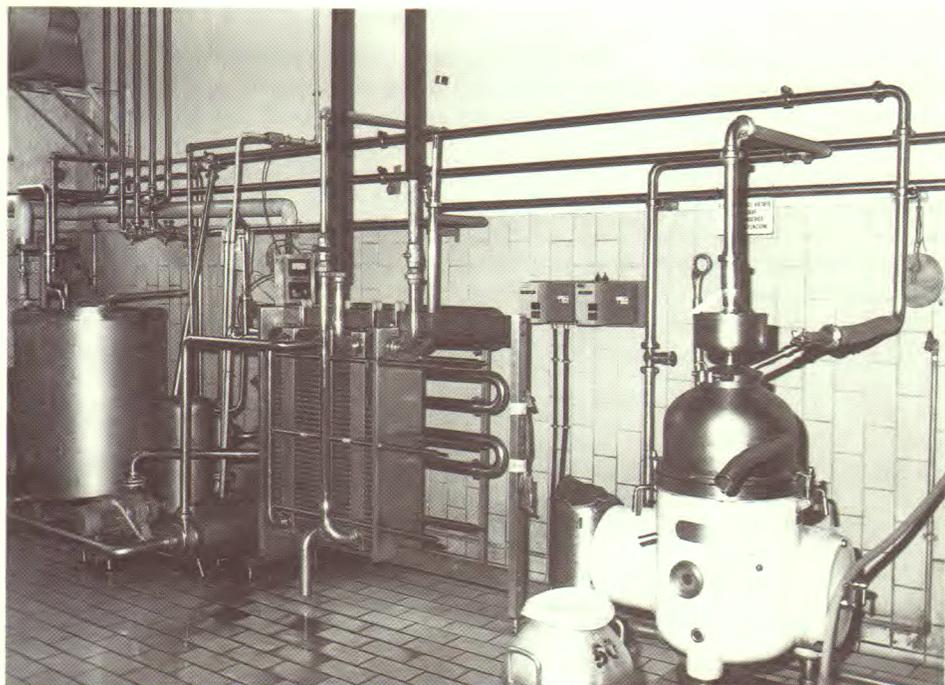
Puis la guerre... et l'organisation de la vie change.

Vue de l'intérieur de la laiterie coopérative de Chatillon



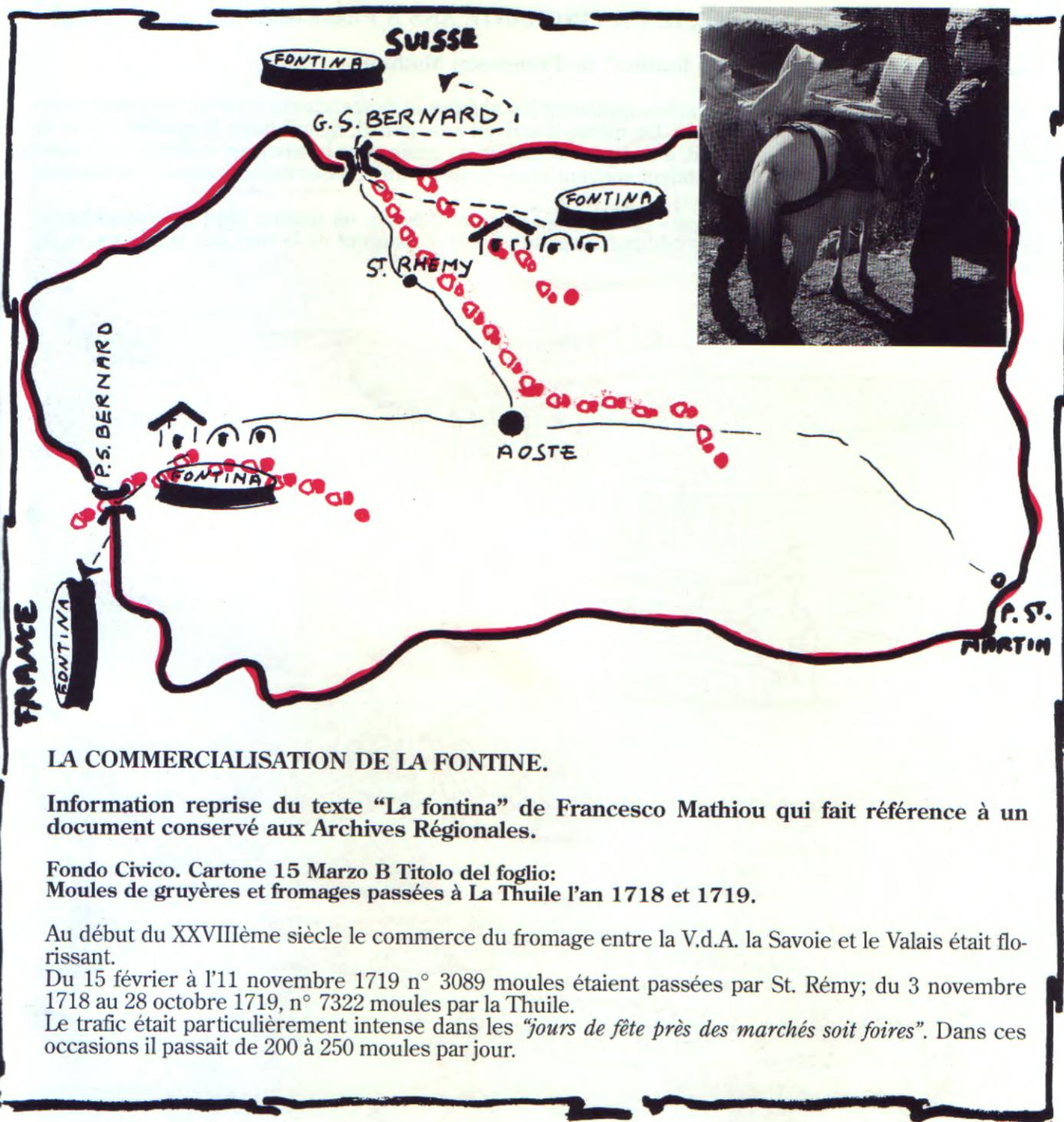
secteur pour le travail de la fontine

Le bruit ne peut pas impressionner une pellicule photographique, mais, l'imagination t'aidant, tu pourras l'évoquer et la rumeur des moteurs t'accompagnera le long de ta visite.



secteur pour le travail du beurre





LA COMMERCIALISATION DE LA FONTINE.

Information reprise du texte "La fontina" de Francesco Mathiou qui fait référence à un document conservé aux Archives Régionales.

Fondo Civico. Cartone 15 Marzo B Titolo del foglio:
Moules de gruyères et fromages passées à La Thuile l'an 1718 et 1719.

Au début du XXVIIIème siècle le commerce du fromage entre la V.d.A. la Savoie et le Valais était florissant.

Du 15 février à l'11 novembre 1719 n° 3089 moules étaient passées par St. Rémy; du 3 novembre 1718 au 28 octobre 1719, n° 7322 moules par la Thuile.

Le trafic était particulièrement intense dans les "jours de fête près des marchés soit foires". Dans ces occasions il passait de 200 à 250 moules par jour.

NAPOLI MOIS D'OCTOBRE 1877 - FOIRE DE PORTICI

Exposition-concours de fromages, organisée par le Ministre du Trésor.
La fontine est représentée par la maison Frassy de Valgrisenche.
Elle gagne une médaille d'or et un diplôme d'honneur.

EXPOSITION MONDIALE DE PARIS - 26 JANVIER 1878

Sous invitation du Ministre du Trésor les frères Frassy participent à l'exposition et ils reçoivent du ministre de l'Agriculture une médaille d'argent et un prix de 500 £.

AOSTE 1888 LE COMICE AGRICOLE D'AOSTE organise une exposition de fromages "fontine" dans le but de faire connaître le fromage valdôtain aux opérateurs commerciaux des autres régions.

LE MARCHÉ DE LA FONTINE, IL Y A CINQUANTE ANS À PEU PRES.

Informations tirées du livre "la fontina" de Francesco Mathiou

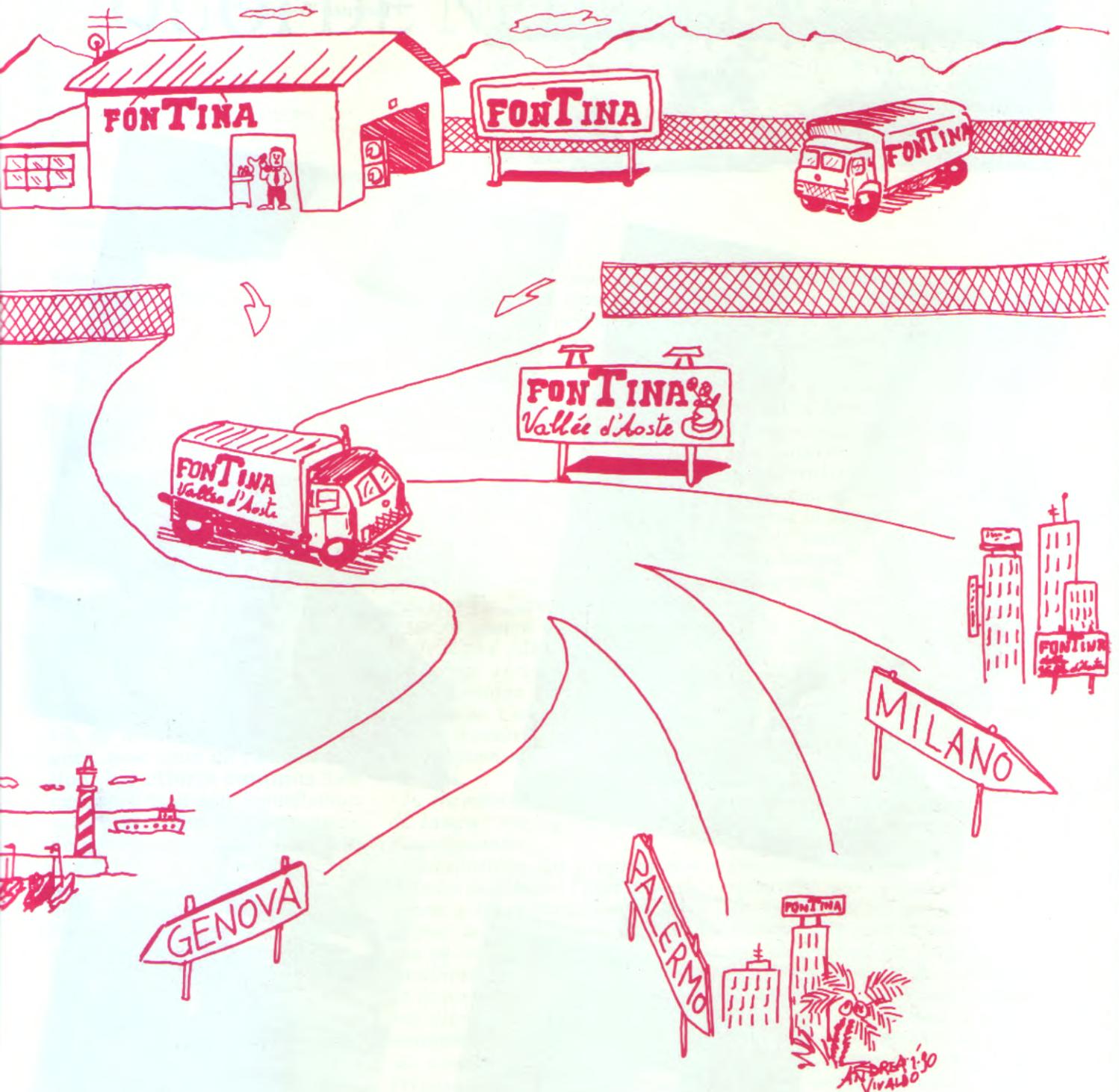
A la fin de septembre, quand les vaches quittaient les alpages et descendaient en aval, un grand nombre de fontines était prêt pour la vente. De même il arrivait à la fin mai, quand toute la production de la laiterie allait s'achever. Or il n'existait, à ce temps là, aucun magasin pour le stockage collectif de la marchandise et les caves individuelles étaient souvent inadéquates à une conservation longue d'un produit si facilement périssable.

Alors les producteurs portaient leurs produits au marché d'Aoste, où quatre, cinq grossistes profitaient de la situation, beaucoup de produits et grande nécessité d'argent de la part des vendeurs, et ils offraient un prix très bas.



La nuit tombait et la marchandise qui tellement de fatigue avait coûté se voyait dévalorisée. Les pay-
sés, poussés par la grande nécessité d'argent et craignant une baisse ultérieure, vendaient.

MARCHÉ DE LA FONTINA



La coopérative dans le but d'obtenir un débit facile du produit a organisé un service de livraison rapide et efficace.

Elle utilise quelques gros camions frigorifiés qui exécutent les parcours comme il suit: tours hebdomadaires chez les clients grossistes de Piemonte, Lombardia, Liguria, tours bimensuels dans les régions, Emilia Romagna, Toscana et Veneto.

La distribution à d'autres régions ou à l'étranger est confiée aux courriers routiers ou aux expéditeurs internationaux.

Tiré du livre "La Fontina" de Francesco Mathiou. (1986)

LA VILLE D'AOSTE



Le collège de Saint-Bénin
avant la construction de
"l'Istituto Tecnico"...

