



L'ASSESSORAT
DE L'ÉDUCATION
ET DE LA CULTURE
PRÉSENTE

**ETHNOGRAPHIE
ET CINÉMA**



RÉGION AUTONOME VALLÉE D'AOSTE
ASSESSORAT DE L'ÉDUCATION ET DE LA CULTURE

ETHNOGRAPHIE ET CINÉMA

**DOCUMENTS
D'ANTHROPOLOGIE
VISUELLE**

DE ALBINO IMPÉRIAL

Assessorat de l'éducation et de la culture
de la Région autonome Vallée d'Aoste

Assesseur à l'éducation et à la culture
Laurent Viérin

*Directeur de la Direction du soutien
et du développement des activités culturelles,
musicales, théâtrales et artistiques*
Elmo Domaine

Projet graphique et mise en pages
Pier Francesco Grizi

Textes
Albino Impérial
Adriana Del Re

Coordination du dévédérom
Albino Impérial

*Composition, arrangements,
interprétation des musiques*
Giorgio Negro

Enregistrement et mastering
Albino Impérial, août 2010

Duplication pour l'édition
Master Data s.r.l.

© Région autonome
Vallée d'Aoste
Assessorat de l'éducation
et de la culture 2010
pour cette édition
Tous droits réservés
Œuvre hors commerce

« Le savant n'est pas
celui qui fournit
les bonnes réponses ;
c'est celui qui pose
les bonnes questions ! »

Claude Lévy-Strauss

ETHNOGRAPHIE ET CINÉMA

TABLE DES MATIÈRES

- 9 Préface
- 11 Avant-propos
- 15 Qu'est-ce-que l'ethnographie
et ... l'anthropologie ?
- 17 Introduction
- 19 Présentation des films
- 21 Le drap**
- 23 Le film *Lo drap de Vagresentze* (Le drap de Valgrisenche)
- 26 Le pain noir**
- 29 Le film *Lo pan ner a Ozein* (Le pain noir à Ozein)
- 33 Le maréchal-ferrant**
- 36 Le film *Lo dèrè manescal* (Le dernier maréchal-ferrant)
- 39 L'huile de noix**
- 42 Le film *L'oullio de gneu* (L'huile de noix)
- 46 L'auteur

L'affirmation de l'anthropologie visuelle remonte aux années 60 du XXe siècle, grâce surtout à la révolution technologique et à l'œuvre d'un précurseur, Jean Rouch, fondateur du Musée de l'Homme à Paris, qui commence alors à tourner des films sur les populations primitives d'Afrique.

C'est toutefois aux années 20 que remontent les prémisses de cette discipline, lorsque Robert Flaherty, que l'on peut considérer comme le père du documentaire, tourne *Nanook l'esquimau*.

En Vallée d'Aoste, si l'on exclut la production d'Octave Bérard, qui relève plutôt de la documentation historique, ce sont Edy Tillot et Luigi Novaro qui, dans les années 50 à 60, ont été les pionniers de l'anthropologie visuelle, domaine encore nouveau et peu exploré.

Au début des années 70, Albino Impérial, qui fait lui aussi figure de précurseur, se lance dans une recherche ethnographique visant à documenter, grâce à une caméra, certains des aspects en voie de disparition de notre civilisation valdôtaine.

L'époque était encore favorable, si bien que le réalisateur est parvenu à immortaliser sur la pellicule les gestes quotidiens de la vie paysanne, dans toute leur authenticité, pour en transmettre le souvenir aux générations futures.

Afin de raconter cette époque et de la faire découvrir aujourd'hui à la communauté et aux nouvelles générations, l'Assessorat a décidé de sélectionner quatre documentaires pour décrire ce monde qui s'éteint lentement et en évoquer quelques-unes des images les plus représentatives et les plus prenantes : c'est ainsi qu'il présente au grand public

d'aujourd'hui « Le drap », « Le pain noir », « Le maréchal-ferrant » et « L'huile de noix ».

Les prises de vue d'Albino mettent en lumière des gestes ancestraux, effectués avec ce naturel propre aux dépositaires d'anciens savoir-faire, qui ne manqueront pas d'enchanter jusqu'au spectateur le moins averti : les images sont en effet bien plus éloquentes que les mots quand il s'agit de transmettre des émotions. Mais l'on ne perçoit pas la moindre volonté de nous ramener en arrière dans l'œil de la caméra, qui se borne à immortaliser la réalité afin de nous permettre de ne pas oublier...

Ces films s'insèrent de plein droit dans la démarche entreprise par l'Assessorat de l'éducation et de la culture, qui souhaite valoriser notre patrimoine culturel – et notamment celui qui est en voie de disparition – pour nous le restituer, afin que la communauté valdôtaine tout entière puisse faire siens ces éléments constitutifs de son histoire, de son identité et de sa civilisation.

La philosophie de la restitution, qui est en effet l'un des points d'excellence de la politique culturelle de l'Assessorat, vise à permettre aux Valdôtains de jouir de l'ensemble du patrimoine matériel de la collectivité, tel que les châteaux ou les monuments, mais aussi – et surtout, dirais-je – de son patrimoine immatériel, fait de biens intangibles, tels que les traditions, les anciens savoirs et les langues ancestrales : ces dernières revêtent une importance capitale, mais sont fragiles de par leur nature même et méritent donc la priorité absolue.

Laurent VIÉRIN

*Assesseur à l'éducation et à la culture
de la Région autonome Vallée d'Aoste*

Dans la société où nous vivons, notre passé de « civilisation alpestre » se heurte souvent aux effets de la globalisation et à un présent technologique qui a révolutionné le monde du travail, la famille, la société même. Dans ce contexte complexe, il peut arriver que, pris entre une vision hyper-moderniste et un romantique « refuge » dans le passé, nous n'ayons pas une vision globale, lucide et consciente des perspectives de développement, qui prennent l'apparence d'une pelote de fils toujours plus embrouillés.

Il n'y a pas si longtemps, pour survivre l'homme devait élever du bétail, cultiver la terre et savoir construire ses instruments de travail, ses « machines » plus ou moins complexes. Il entretenait avec la Nature un rapport quotidien direct, prudent et respectueux : chaque partie du territoire était sacrée et source de subsistance.

Nous croyons que le passé ne doit ni devenir un mythe, ni être oublié : il doit au contraire être connu et compris, afin que soient mises en évidence les valeurs fondatrices qui constituent nos racines et qui sont à la base de la coopération, par exemple. C'est ainsi que, dans l'intérêt commun, sont nés, depuis des siècles, les consortiums, les laiteries sociales, les fours de village, les écoles publiques ... Les personnes s'aidaient réciproquement pour les travaux plus lourds de la campagne, ils collaboraient spontanément

en cas d'inondation ou d'incendie.

La dure fatigue physique du travail était entrecoupée de pauses : il y avait un temps pour le travail et un temps pour le repos et, parfois, ... pour la fête ! Ce temps était immuable et rythmé par les saisons, selon une alternance millénaire qui ne devait pas être perturbée sous peine de compromettre l'équilibre même des choses.

L'industrialisation a sans doute allégé la fatigue de l'homme mais elle a en même temps bouleversé ces rythmes millénaires pour en imposer de nouveaux, plus frénétiques, et nous a ôté la capacité de construire certains objets ... ainsi que le contact avec la Nature ; paradoxalement, il arrive aujourd'hui, que l'on n'ait plus le temps de se reposer ... ni de penser.

Ces films, tournés en 16 mm, font partie d'une série de recherches d'ordre ethnographique menées au début des années 70 par Albino Impérial et Adriana Del Re, qui avaient pour but d'enregistrer grâce à la caméra, les gestes, les situations, les travaux et les métiers en voie de disparition de notre « civilisation alpestre ».

À l'époque, je travaillais à Turin et, chaque semaine, quand je rentrais à la maison, je m'apercevais qu'il y avait, dans mon village, un mulet de moins et un tracteur ou une « Ape » en plus. Instinctivement, j'ai senti que j'étais le témoin d'une évolution historique et j'ai ressenti le besoin de documenter cette réalité qui était aussi la mienne, de fixer dans la mémoire les scènes de la vie réelle, encore présentes à l'époque, de notre population, de ce que nous pourrions appeler la « geste paysanne ».

Ce « devoir de mémoire » consiste un peu, comme dit le poète René Char, à « ... tenir entre nos mains des bougies dont la flamme vacille mais ne s'éteint pas ... ».

Il s'avère donc important d'introduire dans les écoles, avec une opiniâtre conviction, parmi les matières du curriculum, l'étude comparée entre l'organisation sociale dans laquelle nous sommes issus et celle où nous vivons au quotidien, selon un parcours pédagogique et didactique qui puisse contribuer à la formation de nouvelles générations plus équilibrées, pour mieux prévoir le futur, pour en influencer positivement, avec sagesse et une conscience renouvelée le défi de la globalisation et de la révolution numérique en cours.

En faisant ce travail modeste et silencieux, en observant les instruments, les relations entre les personnes, les rapports de production, nous avons mieux compris que notre histoire ne vient pas de l'obscurité mais d'un ancien savoir faire de travail et de la capacité de chacun de trouver, avec des moyens limités, des solutions adéquates aux besoins. Les documentaires ethnographiques que je propose montrent quelques-uns des anciens travaux tels que la fabrication des tissus, la production du pain, le ferrage des chevaux ou la préparation de l'huile de noix.

Aujourd'hui, ces tranches de vie filmées n'existent plus. Mais les activités n'ont pas complètement disparues : leurs fonctions et leurs rapports avec la société et l'économie se sont modifiés. Voilà pourquoi il nous semble intéressant de présenter ces « morceaux » du passé par un regard qui passe par le médium de la caméra. L'au-

thenticité de la narration par image en résulte, en quelque sorte, renforcée parce que le réalisateur n'est pas du tout étrange vis-à-vis du sujet du tournage, étant lui-même issu de cette communauté.

Nous souhaitons ainsi éveiller le souvenir des anciens et la curiosité des plus jeunes pour lancer un lien utile à la réflexion, entre passé et présent ou, mieux encore, entre les générations !

Albino IMPÉRIAL

QU'EST-CE-QUE L'ETHNOGRAPHIE ET ... L'ANTHROPOLOGIE ?

On dit normalement que l'ethnographie est la science qui étudie les mœurs et les traditions des peuples vivants avec une intention descriptive.

L'ethnologie est la science qui étudie les cultures et les civilisations des différents peuples éteints ou vivants, faisant recours à l'ethnographie pour établir l'évolution, la diffusion ou l'affirmation des cultures humaines.

L'anthropologie (« άνθρωπος », homme, e « λόγος », discours), à l'origine, est définie comme un champs d'étude faisant partie des sciences sociales qui se repère à la connaissance, entendue dans sa signification la plus large possible, des activités culturelles et mentales produites par l'homme en tant que être pensant et rationnel.

Donc, on pourrait encore ajouter que l'anthropologie visuelle est une enquête sociale, une recherche, par le moyen d'images ethnographiques, à savoir, cinématographiques dans notre cas.

Dans ce sens nous pouvons affirmer que la différence entre l'anthropologie et l'ethnologie, au-delà des définitions pointues, tend à s'annuler et le cinéma, avec ses images d'ordre ethnographique, permet de produire un document qui décrit, sans la prétention d'être exhaustif, dans la façon la plus directe possible, les phases de travail

d'anciens métiers typiques de notre « civilisation alpestre ».

« Nous avons rencontré les démarches constituantes d'un champ qui serait celui de l'anthropologie visuelle mais se confondrait souvent avec ceux de l'anthropologie dans son ensemble et du cinéma du réel pour une large part. La plupart des documentaristes procèdent à la façon des ethnologues sur le terrain et explorent des langages appropriés, même s'ils n'ont pas toujours l'expérience d'un certain relativisme culturel. Par contre les anthropologues devraient s'approcher un peu plus du langage de l'image et de son usage, cela les engagerait certainement vers une anthropologie différente ; les démarches proposées en anthropologie visuelle semblent en effet conduire à une reconsidération de la discipline dans son ensemble. »

[Marc Henri Piault¹]

¹ Marc Henri Piault, *Anthropologie et cinéma*, Nathan Cinéma, Paris, 2000.

C'est avec cette même conviction profonde, guidé au début par un sentiment plutôt que par des théories, qu'on est parti, à la recherche sur le terrain, au début des années 70 pour raconter, par le biais de l'image cinématographique, les phases de travail de certains métiers, telles que je me rappelais quand j'étais encore tout petit gamin habitant dans la campagne qui relie la commune de Gressan à celle de Jovençan.

Les films présentés n'ont pas un but spectaculaire ; le rythme lent de certaines séquences a été choisi afin de montrer et mieux comprendre les détails de production de chaque métier.

ETHNOGRAPHIE ET CINÉMA

PRÉSENTATION
DES FILMS



LE DRAP

Le drap est un tissu rustique exécuté avec la laine de brebis sur les Lanciens « métiers » en bois d'érable. Les draps avaient les couleurs naturelles de la laine blanche, grise, noire ou encore la teinte appelée « tannet », un brun foncé qui rappelle le tanin du moût après le pressurage. On faisait feutrer le drap en le passant dans plusieurs bains d'eau froide et en la battant avec des brosses en bois. En ce temps-là, on ne connaissait que cette méthode pour rendre le tissu imperméable. Ce produit artisanal lourd et rugueux avait l'avantage de protéger absolument contre le froid et l'eau : il s'avérait donc indispensable pour les interminables hivers en haute montagne. Ce fut justement le long isolement hivernal qui fit éclore, dans la Valgrisenche, l'art des tissus, qui était exercé aussi par les hommes.

Une véritable activité commerciale qui occupait pendant le long hiver les habitants de la vallée. Dans de nombreuses familles on possédait jusqu'à trois métiers pour faire face aux requêtes provenant de la plaine.

M. Sulpice Frassy nous raconte² :

² Extrait d'interview (sonore) à Sulpice Frassy, Albino Impérial et Adriana Del Re, Valgrisenche, le 19 juillet 1979.

« ... Après la guerre (II^e guerre mondiale n.d.r.) tout a disparu. Vers la fin de 1800 jusqu'à la guerre de 1914, toutes les familles avaient au moins un métier. Les premiers métiers on les avait déjà depuis 1772 mais il y en avait de plus anciens (1600 n.d.r.) ; ce fut vers 1703, 1704 que de nos émigrés sont allés en Belgique et de ce pays ont porté des améliorations importantes, au cours du temps, au niveau de la mécanique de la navette ...

En moyenne on avançait d'un mètre par heure, donc, considérant quatre heures de travail pour chaque jour, une famille, avec deux métiers, pouvait tisser du drap jusqu'à un km et demi par an !

L'unité de mesure était l'âne, environ 82 cm. »

À cause de la guerre et, puis, à cause du dépeuplement de la montagne, rendu encore plus dramatique dans la vallée par la construction d'un gigantesque barrage, l'activité familiale des tisseurs prit fin. Ce fut en 1966, grâce à l'intérêt des Administrations régionale et communale, que l'on put organiser un cours de tissage ayant comme instructeur M. Sulpice Frassy, véritable mémoire historique qui encore connaissait les principes de la fabrication des draps. Naquit ainsi une coopérative de douze personnes qui a perpétué son activité jusqu'à nos jours offrant une vaste gamme de couleurs et de produits résistants et durables qui émanent une chaleur typique des réalisations artisanales.

LE FILM

LO DRAP DE VAGRESENTZE

(LE DRAP DE VALGRISENCHÉ)

COMMENTAIRE

C'était l'automne de 1974 et j'étais, en tant que technicien de l'ENEL,³ à Valgrisenche pour réaliser le réseau d'alarme radio nécessaire à la surveillance du barrage. Et là, à l'entrée du village, j'ai aperçu des couvertures et un petit point de vente. Ma curiosité m'a poussé à visiter l'atelier, où j'ai trouvé des gens occupés à fabriquer des tissus en laine : les *draps*.

Ainsi donc, dans ce village que le dépeuplement de la montagne avait décimé, comme tant d'autres, il était resté quelque chose des anciens savoir-faire, signe d'identité et d'une opiniâtre volonté de survivre malgré tout.

Mais l'histoire récente de Valgrisenche s'inscrit dans le ciment du barrage réalisé entre les années 50 et 60, qui a fortement contribué à l'abandon de la montagne.

Le barrage a été construit pour exploiter les eaux des glaciers

³ Ente Nazionale Elettricità.

environnants. Suite à sa réalisation, sept villages furent partiellement ou complètement engloutis par les eaux et plus de 150 personnes durent abandonner leur maison pour s'installer ailleurs. Tout ce territoire, jadis peuplé et bruyant de vie, a été effacé au nom du progrès. Et en dépit de ce progrès, le barrage a dû, faute de projet, être presque complètement vidé ... à jamais !

Avec ce déracinement, nous avons aussi perdu une grande partie des porteurs des anciens savoir-faire de notre culture montagnarde et, notamment, de l'art de fabriquer les tissus ou art de Pénélope comme l'appelait joliment le chanoine Gérard dans ses vers dédiés à Valgrisenche.

Mais c'est grâce à la mémoire de Sulpice Frassy et à la sensibilité des élus locaux que cet art n'a pas disparu à jamais. S'il fut un temps où chaque famille avait son métier à tisser, ce fut en revanche à la fin des années 60 qu'un premier métier fut reconstruit et que naquit une coopérative comptant une douzaine d'associés.

La naissance d'un tissu passe par le projet des dimensions et du motif qu'on veut obtenir ; pour ce faire, il faut choisir les couleurs et tirer les fils de laine de la chaîne, qui constitue la base de tout tissu. Il est ensuite indispensable de procéder avec un certain ordre si l'on veut obtenir un beau résultat final.

Une fois la préparation de la chaîne terminée, il faut disposer les fils comme il se doit sur le métier et les y accrocher solidement, puis les étaler à l'aide d'un gros peigne.

D'un autre côté, on prépare les canettes avec les fils qui for-

meront la trame du tissu ; pour compléter le projet, il faut donc encore une fois choisir les couleurs ...

Quand la chaîne se termine, il faut y nouer les nouveaux fils un à un ... On dit que la navette chante : c'est bien la musique qu'on entend ...

Le tissu qui sort du métier nous donne la mesure de l'avancement du travail, fruit d'une certaine capacité et créativité. Une satisfaction pour le tisserand !

LE PAIN NOIR

Depuis la nuit des temps, dans la tradition des peuples on connaît, notamment, l'importance du pain pour la survie des hommes. Le pain « noir » a toujours été la base de l'alimentation de nos populations de montagne. Il était fabriqué une ou deux fois par an par chaque famille, suivant un rythme qui s'accrochait à celui des saisons.

M. Emir Gerbelle⁴ se souvient de ces saisons lointaines ... : « Ils l'appelaient le mois des femmes parce que le mois d'août était le mois de la moisson et, vu le nombre de champs qu'il y avait, les femmes étaient occupées en permanence. On moissonnait et on faisait les gerbes ; on les laissait sur le champ trois ou quatre jours pour les faire sécher et, ensuite, il fallait vanner et porter à moudre ... mais il fallait toujours garder une petite provision pour l'année suivante. On devait, si possible, ne pas voir le fond du pétrin. Dans le pétrin, il fallait toujours garder du grain parce qu'on ne pouvait pas savoir comment serait la saison ... Certaines années il arrivait de semer et la terre était bonne. Avec une émine (environ 17 kg) on pouvait presque faire une quartanée⁵, une quartanée

4 Entretien de Albino Impérial, Ozein, le 17 décembre 2005.

5 100 Toises = 0,035 hectares (350 m²).

et demie de superficie semée. Les années où la saison n'était pas bonne il fallait en mettre plus. Si l'année était propice on disait avec satisfaction : elle a monté en épi ! En général pour la moisson et le battage on s'aidait les uns les autres, pour le labourage non : pour le labourage chacun procédait pour son compte, chacun préparait le champ pour son compte ... Les semailles étaient réservées aux anciens parce qu'ils connaissaient mieux l'endroit où la terre était meilleure ou pire, où il fallait jeter plus ou moins, une chose réservée aux anciens ...

Pour le battage, pour faire le battage à quatre, la première chose était d'avoir quatre bon batteurs et deux femmes pour faire le tour ... voilà, pour commencer à battre la question était d'avoir le seigle sec ; alors on pouvait étendre les gerbes en cercle : aussi bien les hommes que les femmes battaient, ils étaient six. On disait battre à lap, c'est-à-dire on devait battre une fois d'un côté et une fois de l'autre. Ensuite on tournait les gerbes et on obtenait le quatren ou battage à quatre. Battre le quatren ... était parfois difficile parce que s'il y avait quelqu'un qui ne respectait pas le temps, il mettait tout le monde hors course, alors chacun avait tendance à accuser l'autre : -c'est toi qui vas dehors !-, on se faisait des reproches réciproquement ... : -tu es hors temps !-. Au contraire quand on trouvait le juste quatren c'était aussi moins fatigant.

Ensuite après avoir vanné on devait porter à moudre. Vanner dans les temps anciens ... je pense que nos aïeux ont dû avoir beaucoup de peine parce que vanner avec le petit van à main était fatigant ; moi, des vans mécaniques, j'en ai toujours vu, le van mécanique était déjà une machine très évoluée avec son ventilateur.

On nettoyait le grain, puis on le mettait dans le pétrin à sécher,

quand il était bien sec on le portait à moudre, ensuite, comme de nos jours, au mois de décembre on commençait à cuire.

À l'époque à Ozein il y avait cinq fours et dans des temps encore plus reculés les anciens racontaient qu'il y avait quatre moulins ... quand les champs étaient nombreux.

Ensuite les champs ont commencé à reculer, comme disait mon grand-père, quand est arrivé le chemin de fer ; lui affirmait : -ah ! depuis qu'il y a le chemin de fer les champs de seigle ont reculé et la forêt avance de plus en plus ...-».

Mais qu'est-ce qu'il faut pour faire du bon pain ? Voici le témoignage de Benedetto Millet, un des protagonistes du film :

« Moi j'ai fait le pain pendant 50 ans pour tout le monde, pour les uns et pour les autres et, maintenant, j'en fais encore malgré que je sois déjà un peu vieux et, ... pourtant on en fait encore ...

La première chose pour faire du bon pain est celle d'avoir une bonne farine. Après celui qui ..., nous, jadis, on pétrissait à la main, maintenant on possède la machine [...] ... il faut être un peu expert : il faut doser le levain, le sel, la quantité d'eau que nous mettons. Ensuite, les femmes commencent à faire les miches. Puis, il faut plus d'une heure pour le lever. Après la levée on met les pains au four et, encore, après une autre heure nous défournons : une personne extrait les pains et l'autre les entasse ... »

LE FILM

LO PAN NER A OZEIN (LE PAIN NOIR À OZEIN)

COMMENTAIRE

En 1975, à Ozein, un vieux village perché à 1350m d'altitude à l'embouchure de la vallée de Cogne, on pouvait encore voir certains gestes, témoins de la tradition de la fabrication du pain, de même que les derniers champs de seigle et de froment ...

Au mois d'août, dans les champs recouverts d'épis les femmes commencent la moisson, alignent sur le terrain les gerbes de grain coupées qui seront ensuite transportées dans le grenier pour le battage ...

L'emploi du pain remonte aux temps les plus reculés. Il est très difficile d'établir quel fut le premier peuple à l'utiliser. Les pains retrouvés en Egypte remontent au troisième millénaire avant Jésus-Christ. Selon la Bible, Sarah, la femme d'Abraham, pétrissait la farine et faisait cuire des pains sous la cendre.

Mais, si les origines du pain se perdent dans la nuit des temps, ses recettes, qui furent à la base de l'alimentation de nos ancêtres,

se sont transmises, pratiquement inchangées au fil des millénaires jusqu'à nos jours.

Pour la civilisation paysanne en général comme d'ailleurs pour notre culture de montagne, le pain est beaucoup plus qu'une pâte à base de farine, eau et sel : il est le symbole de la dure existence, de la nourriture essentielle du corps, cadeau de la Providence !

Dans le grenier, on étend les gerbes sur le plancher avec les épis tournées vers l'intérieur, puis on commence le battage à deux ou quatre personnes ; pour économiser les énergies, chaque batteur doit avoir son espace et accorder son rythme sur celui des autres.

Si les batteurs sont, selon la meilleure configuration, au nombre de quatre comme dans le cas présent, l'alternance des fléaux produit le son du « quatren » : un, deux, trois, quatre ..., un rythme agréable à l'oreille et fatigue beaucoup moins les batteurs.

Une fois le battage terminé, après avoir enlevé la paille, il faut libérer les grains de la balle. Louise nous montre comme on faisait jadis avec le van à main ; un geste ancien, une fatigue, une danse de sons ..., à vrai dire, cette opération sera effectuée avec un van mécanique appelé aussi, de façon onomatopéique, « tarare » à cause du son qu'il produit.

Le van mécanique est composé d'un entonnoir à portée réglable dans lequel on verse le grain qui tombe sur deux tamis métalliques superposés à fines mailles. Avec un mouvement oscillatoire ils tamisent le grain, retenant les impuretés de plus grandes dimensions. Le grain, en tombant sur le tamis situé en-dessous, est soumis à un courant d'air produit par un ventilateur de sorte que la balle rési-

duelle est soufflée vers l'extérieur ; le grain coule vers le bas sur un plan incliné et s'entasse vers la sortie ... pour la joie aussi des enfants !

Jadis, le grain était mis à sécher pendant quelques semaines, puis moulu dans les moulins actionnés par l'eau ; de nos jours, la mouture est faite à l'aide de moulins électriques.

Quand la neige recouvre la campagne, au mois de décembre commence la panification ; chaque famille, tour à tour, fabriquera son pain. Pour épargner des ressources, le four devra travailler sans cesse jour et nuit jusqu'à la dernière famille !...

La recette du pain est simple mais il faut avoir beaucoup d'expérience pour obtenir un bon résultat : la farine, l'eau, le sel, le levain doivent être opportunément dosés ; ils formeront la pâte dont on extraira les miches de pain !

La température de la pièce et l'humidité qui provient de la grande marmite posée sur le poêle favorisent le levage de la pâte. Entre-temps, Guerrino arrive au four avec son chargement de combustible : les hommes s'affairent à faire chauffer le four peut-être encore un peu tiède de la fournée précédente. Quand la voûte en pierre deviendra blanche, ayant atteint une température de plus de 200 degrés, le four sera donc prêt pour la cuisson.

Le four doit être nettoyé des braises et des cendres que l'on expulse vers l'extérieur à travers l'ouverture spécialement conçue et placée à l'entrée du four.

Le pétrissage, une opération plutôt lourde, doit être effectué avec soin afin de rendre la pâte homogène et enlever d'éventuels grumeaux.

Une fois le pétrissage terminé, les pains reposeront pendant presque une heure, recouverts d'un drap. Juste le temps d'une petite pause.

Après une heure environ, le pain noir est cuit. On transporte ce don de la Providence sur les râteliers placés dans le *talapan*, une pièce bien aérée située sous le toit de la maison, ce sera la provision de la famille pour une année !

LE MARÉCHAL-FERRANT

L'homme au fil des siècles pour les travaux de la terre s'est toujours servi des animaux ; notamment des chevaux et des mulets, « instruments » de l'essor même de la civilisation humaine. Dans le domaine de la montagne il était nécessaire, encore plus, de ferrer ces animaux pour mieux grimper les sentiers inaccessibles. Donc, le travail du maréchal-ferrant était important pour l'économie campagnarde. Mais voici le reportage d'un témoin, M. Edouard Pascal⁶ qui ha exercé ce métier pendant toute sa vie :

« J'ai commencé à travailler comme maréchal-ferrant quand mon père est mort, en 1931. En 1932, à l'âge de dix ans je suis allé à Morgex chez un cousin qui était maréchal-ferrant et là j'ai appris le métier. Je suis resté chez lui jusqu'à l'âge de 18 ans, quand je suis parti à la guerre. Après la guerre, je me suis marié et je me suis établi à Villeneuve ; j'ai ouvert la maréchalerie ici, à Villeneuve, et j'y ai passé toute ma vie. Maintenant, j'ai 84 ans : j'ai cessé parce que j'ai pris ma retraite ; sinon, j'ai toujours travaillé.

Mon métier, je l'ai appris à Morgex, mais après, je me suis perfec-

⁶ Entretien de Albino Impérial, Villeneuve, hiver 2000.

tionné à Pinerolo, où l'armée m'a envoyé suivre un cours pendant la guerre pour que je puisse ferrer les chevaux du régiment. Là, j'ai beaucoup appris et j'ai aussi étudié la médecine vétérinaire, parce que le maréchal-ferrant doit connaître et les pattes, et les animaux : il s'agit d'une chose un peu délicate.

Pour faire un fer, il faut commencer par regarder comment se présente le cheval, comment sont ses sabots et sa façon de marcher. Après, on fait le fer sur mesure. On prend une barre de fer ou un rond, on le coupe à la bonne longueur puis on le chauffe et, avec l'aide du daubeur, on le bat pour l'étirer à la juste mesure et le plier ; ensuite on fait les étampures, 7 ou 8 trous. Il y a le fer droit et le fer gauche. Enfin, petit à petit, on finit. Quand le fer est forgé, il faut y ajouter les finitions : les crampons et la barbiche sur le devant et puis les trous, et l'adapter à la forme du sabot.

Le fer du cheval est beau, rond et plutôt grand, celui du mulet est plus ovale ; le mulet possède un meilleur sabot, il est plus facile à ferrer, comme l'âne d'ailleurs ...

La procédure pour ferrer un cheval ou un mulet. Il faut commencer par faire connaissance avec l'animal, le toucher, lui parler : cela permet aussi d'éviter de prendre des coups de pied ! Ensuite il faut ôter le vieux fer, nettoyer le sabot, le recouper et le niveler, puis on chauffe le fer au rouge et on le présente sur le pied pour avoir la bonne empreinte, de façon qu'il soit bien adapté au sabot. Après ça, on lime bien la corne et ensuite on fixe le fer : on commence par planter deux clous, puis on appuie le pied sur le sol pour vérifier si tout va bien. Alors on plante les autres clous et enfin on les coupe et on les rebat doucement sans faire mal au

cheval. Parce que planter les clous, c'est difficile : la paroi de corne est tellement mince que si l'on se trompe de quelques millimètres, le cheval va boîter parce que tu l'auras piqué et ça, cela crée des problèmes et les clients protestent. Moi, ça ne m'est jamais arrivé parce que je savais bien faire mon métier que j'avais appris quand j'étais jeune : c'est un travail très délicat !

À l'époque, voilà comment était organisée la maréchalerie : quand il y avait beaucoup de mulets, ils venaient tous ici, à Villeneuve, pour être ferrés, de Saint-Nicolas et des vallées latérales des alentours : Cogne, Valgrisenche, Valsavarenche, Rhêmes ... Ils venaient tous à Villeneuve pour ferrer leurs bêtes.

Bien de gens profitaient du dimanche matin. Ce jour-là les paysans se rasaient, changeaient de vêtements, descendaient un demi litre ... Après, ils arrivaient tous ici ; parfois il y avait 10 ou 12 mulets qui attendaient d'être ferrés, et avant les deux heures de l'après midi, je les ferrais tous !

Dans les derniers temps, j'allais moi-même ferrer sur place avec la voiture. À cause des poids-lourds, on ne pouvait plus faire voyager les mulets sur les routes, alors je devais me rendre sur place. Dans les villages, les gens se passaient le mot, ils se mettaient d'accord : moi, j'arrivais avec des fers déjà forgés dans ma voiture et je ferrais.

Jadis, il y avait plus de mulets. Les paysans avaient presque tous des mulets pour le transport ; en ce temps-là, c'était l'animal le plus adapté pour cela. Aujourd'hui, il n'y a plus que des chevaux de manège, pour les personnes qui montent avec une selle : les choses ont bien changé !

LE FILM
LO DÉRÈ MANESCAL
 (LE DERNIER MARÉCHAL-FERRANT)

COMMENTAIRE

Si l'art de cercler les pieds (les pattes) des chevaux, pour éviter que leurs sabots ne s'usent, semble remonter aux Celtes, il est certain que, dans notre civilisation alpestre, les chevaux et surtout les mulets ont depuis toujours joué un rôle très important au sein de la famille rurale.

Le mulet était un animal à tout faire : du labourage aux transports, sur les pentes des chemins de montagne et des sentiers muletiers caillouteux qui sillonnaient notre région, de la plaine jusqu'aux alpages les plus hauts. C'est pour cela qu'il fallait munir ses sabots de fers.

En 1975, à Aymavilles, un village situé à l'entrée de la vallée de Cogne, nous assistons au ferrage du cheval de Guerrino par le dernier maréchal-ferrant traditionnel ...

Le ferrage comprend quatre temps : le premier consiste à déferrer la bête ; le deuxième à parer le sabot ; le troisième, à prépa-

rer et essayer le fer et le quatrième, à fixer le nouveau fer.

Mais faisons un pas en arrière, avant de suivre toute cette procédure, et voyons à la forge comment on fabrique un fer.

Edouard le maréchal-ferrant, qui connaît son métier et les animaux de ses clients, découpe une pièce de fer de la bonne mesure puis, fort de son expérience dans l'antique art de travailler le fer, met cette pièce à réchauffer dans le charbon incandescent de sa forge.

« Il faut battre le fer quand il est chaud » répète souvent Édouard, en souriant de cette métaphore qui s'applique bien à sa vie quotidienne !

Il commence par plier la première branche, avant de faire les étampures pour les clous : aucun coup n'est perdu, toutes les énergies de l'homme sont concentrées sur l'objet qui est en train de naître sous les coups de son marteau.

Voilà qu'avec le pliage de la deuxième branche, le fer prend forme mais, pour un cheval qui doit grimper jusqu'en haut de la montagne, il faut y faire les crampons.

À ce point, afin que le fer soit vraiment complet il faut encore lui faire un petit talon ou une barbiche du côté antérieur.

Voilà, le fer est finalement forgé et prêt pour l'emploi. Édouard nous montre la différence entre un fer à cheval et un fer à mulet.

Pour le déferrage, il faut d'abord dériver le fer, c'est-à-dire relever les lames des clous rabattues sur la paroi, puis soulever le fer avec la tricoise et arracher les clous un à un. Il faut maintenant retrancher la corne qui a poussé depuis la dernière ferrure. On ne

doit parer que la paroi en faisant attention à ne pas toucher la sole qui est de la « chair vive ! ».

Le fer a été forgé sur mesure et avec soin ; cette fois, donc, on fera un ajustement à froid, alors que normalement on utilise le fer chaud pour brûler les irrégularités de la corne. La fixation se fait par des clous en fer très ductiles. Leurs têtes en forme de pyramide s'encastrent dans les étampures de la face inférieure. Leurs lames quadrangulaires sont terminées par une affilure qui guide le clou dans la corne.

La ferrure terminée, le cheval peut rentrer à l'écurie, prêt pour commencer son travail au printemps qui va bientôt venir.

L'HUILE DE NOIX

Le noyer par rapport à l'économie campagnarde a toujours été considéré comme un arbre « fort » et important pour la nourriture et pour son bois apprécié aussi par les menuisiers. Mais c'est surtout pour les noix qui a été toujours très considéré au sein des familles montagnardes. Mais suivons plutôt un témoin particulier, Mario Georgy⁷, qui connaît de proche un des emplois historiques de la noix, celui de la fabrication de l'huile de noix :

« On récolte les noix au mois de septembre et on doit les faire bien essuyer, ensuite, on les cerne, nous disons faire lo mendé ; jadis on faisait l'huile à décembre et aussi à janvier-février : deux fois par an. Le mendé on le fait, normalement, 10-15 jours avant de faire l'huile.

À l'époque ce travail on le faisait à l'étable, parce que c'était l'endroit de la réunion, de la veilla. Il y avaient les animaux, les vaches et, alors, tout le monde, les familiers et les voisins, participaient et, vers la fin de la soirée, on faisait un casse-croute qui se terminait un peu tard, juste avant minuit.

Ensuite, les cerneaux (les gremou) sont déposés dans des sacs et sus-

⁷ Entretien de Albino Impérial, Villeneuve, hiver 1999.

pendus dans le fénil pour les faire essuyer, parce que si le cerneau reste humide ne rend pas bien l'huile.

Pour faire un litre d'huile il faut environ deux kilos et demi de cerneaux. Il y a une différence de qualité : les noix de l'adret (le côté orographique droit de la Doire) rendent beaucoup plus par rapport à celles de l'envers (côté orographique gauche) qui sont plus maigres ; peut-être c'est dû au soleil : il dépassent parfois le 50% de rendement !

Le premier travail est celui de moudre les cerneaux (lo peulé) qui deviennent farine. Ensuite on porte tout dans l'endroit du treuil où il y a une grande chaudière en cuivre dans laquelle on fait rechauffer uniformément la farine, jusqu'à une température de 30-35°C au maximum, pour obtenir un rendement optimal. On prend de suite la farine chaude (lo matson) et on la met dans des draps à maillot raides (faudes) qui, enfermée convenablement, est soumise au treuil avec lequel on fait le pressurage : c'est ici que l'huile commence à sortir !

A la fin de la procédure ce pain qui reste dans le treuil (lo troillet) est encore comestible et riche en matière grasses : jadis c'était le goûter des enfants.

Cette activité dans ce lieu existe depuis au moins la moitié de 1700 (il y a une date dans le coin de l'ancien moulin : 1786). Ma famille a repris l'atelier vers la fin de 1800 et les différentes générations se sont succédées jusqu'à nos jours ; nous avons hérité cette activité que nous exerçons encore aujourd'hui (1999, n.d.r.).

Le treuil, selon des relevés faites par mon père, exerce une pression de 4 voir 5 atmosphères (à savoir, 4/5 kg/cm²) au maximum. Les accessoires sont en bois de noyer [...].

Personnellement j'ai commencé ce travail vers l'âge de huit ans pour aider mes parents. Souvent on était pas si utiles que ça ...

Vers l'âge de 16 ans au contraire j'ai repris moi même le métier jusqu'à la période du service militaire. Au retour j'ai continué jusqu'à nos jours ...

J'espère qu'on continue à faire l'huile de noix tant qu'il y aura des noix et des personnes qui veulent encore en faire! ».

LE FILM
L'OULLIO DE GNEU
 (L'HUILE DE NOIX)

COMMENTAIRE

En septembre, sur la colline, de la plaine aux mayens on récolte les noix ... Dans les familles rurales de notre civilisation alpestre, le noyer est depuis toujours considéré comme un arbre « fort », non seulement pour son bois de grande qualité, mais surtout pour ses fruits, dont on tirait la précieuse huile de noix.

En 1975, à Villeneuve, quelques familles se sont réunies chez Mario pour le *mendé*, pour monder les noix. Autrefois, ces *veillà* avaient normalement lieu dans l'étable, entre décembre et janvier. Les gens du village s'aidaient réciproquement et l'occasion était propice pour échanger des nouvelles. Les vieux racontaient des histoires plus ou moins fantastiques qui enchantaient les enfants et ceux-ci les écoutaient, curieux de pénétrer les secrets du monde des adultes, tout en collaborant au travail ... et en goûtant les cerneaux ! Mario a hérité de sa famille un ancien pressoir pour faire l'huile de noix.

Allons donc voir comment on obtient l'huile, en visitant cet atelier vieux de plusieurs siècles mais, qui depuis les premières décennies du XX^e siècle, a été savamment mécanisé grâce à la technologie de l'époque, comme nous pouvons encore le voir ...

Les cerneaux, que l'on a laissé sécher pendant une dizaine de jours après le *mendé*, descendent dans la trémie grâce à un mécanisme spécialement conçu pour alimenter le petit moulin qui broie les noix et produit le *matson*, une farine riche en graisses végétales ...

Pour obtenir un litre d'huile, il faut environ 2 ou 2,5 kg de cerneaux, tout dépend du fait que les noix proviennent d'arbres situés sur un versant exposé au sud ou au nord.

Après cette phase indispensable, l'on passe de l'autre côté de l'atelier où, pour augmenter le rendement en huile, on fait chauffer la farine de noix dans une chaudière en cuivre : nous aurons donc un pressurage à chaud.

Une mélangeuse mécanique aide au bon déroulement de cette opération qui est extrêmement importante : elle demande beaucoup d'attention car le mélange doit être continu et homogène, afin que la température ne dépasse pas 30 à 35 degrés. Sinon, la farine se torréfie et donne mauvais goût à l'huile, la rendant inutilisable ...

Le réchauffement terminé, la farine doit être enveloppée dans plusieurs épaisseurs de drap, un tissu résistant qui laissera couler l'huile tout en résistant à l'énorme pression exercée sur le baluchon ainsi formé : jusqu'à 5 atmosphères, à savoir 5 kg/cm².

Mario, qui connaît très bien sa machine, achève le chargement et commence à serrer le grand écrou à manette : le pressurage commence.

Durant la première phase, les hommes manœuvrent à la force du bras une robuste barre de frêne qui sert de levier.

Et l'huile commence à jaillir ! Comme l'eau d'une source. L'huile de noix contient environ 10% de graisses saturées, 15% de graisses insaturées et 55% de graisses polyinsaturées ; bien dosée, elle pourrait faire partie d'un régime de notre époque ...

Quand l'effort devient trop dur, vers la fin, la machine vient à l'aide des hommes. On installe une barre plus robuste, munie d'un crochet d'où part une corde qui s'enroule autour d'un treuil entraîné par un moteur électrique, avec un mécanisme de vis sans fin et une roue hélicoïdale.

Toute l'installation est sous le contrôle direct de l'homme, qui doit veiller aux délais nécessaires à chaque manœuvre, pour éviter tout dommage à la structure et aux personnes.

Sous l'énorme pression exercée par le pressoir, la farine a perdu toute l'huile qu'elle contenait ...

L'ancien pressoir installé dans cet atelier, où plusieurs générations sont venues l'employer au fil des siècles a encore une fois accompli sa tâche.

Ses parties mobiles sont démontées et l'on récupère ce qui reste du *matson*, le *troillet*, une galette de noix dure, à la saveur agréable et particulière, encore riche en matières grasses, que l'on distribuait autrefois aux enfants pour le goûter ou que l'on donnait, riche pro-

vende, aux veaux de lait ...

Voici l'huile, ce précieux liquide qui a demandé tant de travail : elle sera conservée dans des récipients placés loin de toute lumière pour que ses caractéristiques organoleptiques ne s'altèrent pas.

Jadis, l'on donnait une petite cuillerée d'huile de noix aux enfants qui avaient mal au ventre ; les femmes l'employaient pour protéger leur peau du soleil pendant la fenaison ; en cuisine, elle servait surtout pour assaisonner la salade de pissenlit au printemps, une entrée tout à fait particulière toujours fort appréciée de nos jours.

L'atelier de la famille Georgy existe toujours et il y a encore des personnes de nos jours, vrais témoins du temps, qui sont capables de faire revivre cette activité historique ...

ALBINO IMPÉRIAL

Né à Aoste le 28 juin 1943, est licencié en Physique à l'Université de Turin. Entre 1962 et 1979 il a été ingénieur de projet de réseaux radio pour l'ENEL à Turin. A partir de 1979 il est passé au service de la RAI, siège régional pour la Vallée d'Aoste. Il a aussi collaboré avec le CNR¹ pour la construction d'un radar de nouvelle conception destiné à l'étude du climat (RASS)². Pour l'Administration régionale, au début des années 80, il a réalisé la *Rete Regionale Servizi di Radiocomunicazioni della Valle d'Aosta* (Protection Civile) ; ensuite, il a élaboré un Plan régional des sites de télécommunications destinés au Ministère des Communications et au Cadastre régional des sites.

À partir de 1998 il est chercheur associé au LDES (Laboratoire de Didactique et Epistémologie des Sciences) de l'Université de Genève. Depuis 2006 il est chargé de « Didattica della Fisica » à l'Université de la Vallée d'Aoste. Il s'est occupé pendant cinq ans du Comité Scientifique de l'Observatoire Astronomique de la Vallée d'Aoste.

Passionné par l'éducation scientifique il a toujours mis, en même temps, en valeur les bases de la « Civilisation alpestre » et dans ce but il a réalisé plusieurs films aussi pour RAI-Vd'A.

Quelques essais au sujet de personnages valdôtains qui ont contribué à la Science universelle, complètent un parcours dédié à la recherche et à la valorisation de la Culture locale³.

Les films de cet aperçu remontent au début des années 70 et ils font partie d'une recherche d'anthropologie visuelle, illustrée par le biais de la caméra sur pellicule 16 mm N/B.

1 Conseil National des Recherches.

2 Radio Acoustic Sounding System: *Rass decimetrico per la misura del profilo termico dello strato limite atmosferico*, Torino, 1975-1989.

3 Cfr. Sergio Noto (a cura di), *La Valle d'Aosta e l'Europa*, ad vocem: "Filosofia, scienza e tecnologia in alcuni importanti contributi valdostani al pensiero universale", Casa editrice Leo S. Olschki, Firenze, 2008.

DVD ETHNOGRAPHIE ET CINÉMA

1. Présentation de l'Assesseur à l'éducation et à la culture de la Région autonome Vallée d'Aoste, Laurent Viérin (Luce testa, v32, m32)
2. Présentation de l'auteur, Albino Impérial (Luce testa, v212, m32)
3. Luce coda (m70)
17. Harp age (m20)
18. Berni bambini (m21)
19. GPad5 (m220)
20. Lo fléyé (m120)
21. Luce testa x 2 (m64)

Lo dérè manescal (v556)

Lo drap de Vagresentze (v660)

22. Intro13 (m13)
23. Lo manescal (m134)
24. Lo manescal (m70)
25. La famille (m124)
26. Générique Pad (m92)
27. Luce testa (m32)
4. Intro13 (m13)
5. Lo drap (m191)
6. L'ordito (m151)
7. In un vecchio praticello (m98)
8. Orgue de barbarie (m66)
9. Michaudine (m64)
10. Impromptus (m36)
11. Luce testa (m32)

L'oullio de gneu (v674)

Lo pan ner a Ozein (v751)

28. Intro13 (m13)
29. Oullio (m240)
30. Oullio (m130)
31. Savoir faire (m134)
32. Tema della fioraia (m83)
12. Intro13 (m13)
13. Lo pan ner (m30)
14. Marian (m85)
15. Lo battage (m66)
16. Le trombe di Eustachio (m30)

v : durée du vidéo
m : durée du son

Achevé d'imprimer
en février 2011
sur les presses de
Musumeci S.p.A.
Quart (Vallée d'Aoste)