

PARCOURS
civique & professionnel en montagne



2020 2018

LE MAGAZINE

RÉSIDENCE JOURNALISTIQUE
TRANSFRONTALIÈRE



**haute
savoie**
le Département



*Se vostro figlio vuole fare lo scrittore
o il poeta sconsigliatelo fermamente.
Se continua minacciatelo di diseredarlo.
Oltre queste prove, se resiste, cominciate
a ringraziare Dio di avervi dato un figlio
ispirato, diverso dagli altri.*

Grazia Deledda

scrittrice italiana,
Premio Nobel per la Letteratura nel 1926

*Tout ce qui dégrade la culture raccourcit
les chemins qui mènent à la servitude.*

Albert Camus

écrivain français,
Prix Nobel de Littérature en 1957

FRANCE

COLLÈGE

CLASSE DE 6^{ME} · 11-12 ANS
CLASSE DE 5^{ME} · 12-13 ANS
CLASSE DE 4^{ME} · 13-14 ANS
CLASSE DE 3^{ME} · 14-15 ANS

LYCÉE

CLASSE DE 2^{ME} · 15-16 ANS
CLASSE DE 1^{ERE} · 16-17 ANS
TERMINALE · 17-18 ANS

RÉSIDENCE JOURNALISTIQUE

**ÉTABLISSEMENTS
HAUT-SAVOYARDS**

Collège Samivel
Bonneville

Collège Geneviève Anthonioz de Gaulle
Cluses

Collège Jean-Jacques Gallay
Scionzier

Collège de l'Assomption Mont-Blanc
Saint-Gervais-les-Bains

Suisse

France

Italie

**ÉTABLISSEMENTS
VALDÔTAINS**

Lycée linguistique
Courmayeur

Institution scolaire Valdigne Mont-Blanc
Site de Courmayeur

Institution scolaire Valdigne Mont-Blanc
Site de Morgex

Institution scolaire Maria Ida Viglino
Villeneuve

RÉSIDENCE JOURNALISTIQUE

RÉSIDENCE JOURNALISTIQUE

ITALIE

ÉCOLE SECONDAIRE 1^{ER} DEGRÉ

CLASSE DE 1^{RE} · 11-12 ANS
CLASSE DE 2^{ME} · 12-13 ANS
CLASSE DE 3^{ME} · 13-14 ANS

ÉCOLE SECONDAIRE 2ND DEGRÉ

CLASSE DE 1^{RE} · 14-15 ANS
CLASSE DE 2^{ME} · 15-16 ANS
CLASSE DE 3^{ME} · 16-17 ANS
CLASSE DE 4^{ME} · 17-18 ANS
TERMINALE 5^{ME} · 18-19 ANS

**PARCOURS CIVIQUE
& PROFESSIONNEL
EN MONTAGNE**

PCPEM 2018-2020



L'AXE CENTRAL DU PCPEM CONSISTE EN LA MISE EN PLACE D'UNE RÉSIDENCE JOURNALISTIQUE TRANSFRONTALIÈRE DANS HUIT ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES DU DÉPARTEMENT DE LA HAUTE-SAVOIE ET DE LA RÉGION AUTONOME DE LA VALLÉE D'AOSTE DONNANT LIEU À LA CRÉATION DE CONTENUS PAR LES ÉLÈVES.

La coordination du projet est assurée par le **Département de la Haute-Savoie**

Coordinateur **Raphaël Perchoux**
Collaboration **Sophie Van Houteghem**

avec pour partenaire la **Région autonome de la Vallée d'Aoste**

Contacts :
Maria Vincenza Raso 2018-2019
Giuseppe Vanazzi 2019-2020

Le projet PCPEM, intégré au PITER Parcours, est financé par le fonds FEDER dans le cadre du programme européen de coopération transfrontalière Interreg V-A France Italie Alcotra 2014-2020

We Report

Collectif de journalistes chargé de la résidence dans les huit établissements transfrontaliers concernés :

Pierre Gouyou Beauchamps
Lycée linguistique · Courmayeur
Collège Samivel · Bonneville

Mathieu Martinieri
Institution scolaire Maria Ida Viglino · Villeneuve

Magali Vagneur
Collège Geneviève Anthonioz de Gaulle · Cluses

Alberto Campi
Institution scolaire Valdigne Mont-Blanc · Morgex

Mathieu Périssé
Collège Jean-Jacques Gallay · Scionzier

Fabio Lo Verso
Institution scolaire Valdigne Mont-Blanc · Courmayeur

Daphné Gastaldi
Coordinatrice
Collège de l'Assomption Mont-Blanc · Saint-Gervais-les-Bains

CHÈRES LECTRICES, CHERS LECTEURS

Le projet Interreg France-Italie Alcotra « Parcours civique et professionnel en montagne » (PCPEM), porté par le Département de la Haute-Savoie et la Région autonome Vallée d'Aoste, s'inscrit dans la continuité des politiques éducatives de nos deux collectivités, et plus largement de la coopération entre nos deux pays. Il vise à favoriser une projection citoyenne et professionnelle de la jeunesse de notre territoire commun.

Concrètement ce « parcours » s'est traduit par la mise en place d'une *résidence journalistique transfrontalière*, soit l'immersion sur un temps long de professionnels de l'information et des médias dans nos établissements scolaires.

Exercice d'un esprit critique, sensibilisation au journalisme et décryptage de l'information, découverte des métiers du territoire, engagements citoyens, mais aussi rencontres binationales sont autant de propositions que nous avons pu faire à notre jeunesse, qui y a répondu avec enthousiasme.

Des temps d'Éducation aux Médias et à l'Information (EMI), sujet éducatif prioritaire de l'Union européenne, ont précédé la pratique et les sessions d'investigation sur le terrain, avec à la clé la réalisation de reportages. Les élèves ont ainsi pu interviewer celles et ceux qui font vivre nos territoires : acteurs économiques de tous secteurs, membres de structures associatives, élus... Une réalité de métiers parfois ignorée est ainsi mise en lumière.

Ces reportages ont donné lieu à des productions sur différents médias per-

mettant de multiplier les pratiques et les expériences : presse écrite, reportages sonores, émission de radio, journal TV, carte interactive et expositions photo.

L'année scolaire 2019-2020 se termine dans un contexte spécifique, celui d'une crise sanitaire sans précédent, ayant conduit à la fermeture de l'ensemble des établissements scolaires de part et d'autre de la frontière. De nouvelles méthodes d'enseignement et d'apprentissage se sont développées et généralisées, le télétravail et l'école à distance étant devenus incontournables lors du confinement.

Le projet PCPEM a bien évidemment été impacté. Pour autant, la mobilisation des chefs d'établissement, des équipes enseignantes et surtout des élèves a permis de finaliser à distance les projets en cours, en collaboration avec les journalistes du collectif *We Report*. Certains élèves ont même relevé le défi de participer à l'écriture de « carnets de confinement » sous forme de photographies légendées, d'interviews d'amis ou de proches, et d'articles traités sous un angle journalistique.

Certains d'entre eux ont pu être intégrés dans ce *mook* (contraction de *magazine* et de *book*) que nous sommes heureux de vous offrir. Ce dernier rassemble une sélection d'articles rédigés par les élèves de la résidence journalistique transfrontalière lors des années scolaires 2018-2019 et 2019-2020.

Les défis du « monde d'après » sont nombreux... mais qui mieux que la jeunesse de nos territoires transfrontaliers pour les relever ?

Bonne lecture, bonne découverte.

LAURE TOWNLEY-BAZAILLE & CHANTAL CERTAN

Vice-présidente en charge de la Lecture Publique, des Affaires et Programmes Européens, de la Culture et du Patrimoine du Département de la Haute-Savoie

Assesseure de l'Éducation, de l'Université, de la Recherche et des Politiques de la jeunesse de la Région autonome de la Vallée d'Aoste



LYCÉE LINGUISTIQUE COURMAYEUR

FRANCO COSSARD *directeur*

AMANDINE DEMARTEAU *enseignante référente et professeure de français*
VERONICA REVEL *professeure de sciences*
GIULIA BRUNOD *professeure d'italien, droit et économie*
FLAMINIA CACCIAFESTA *professeure de mathématiques*
MATTEO JACQUEMOD *professeure d'histoire et philosophie*
PASCAL ROVEYAZ *professeure d'histoire de l'art*
ANNA PERRON *professeure d'italien et latin*
PETRA SEIF *professeure d'allemand*
MARA BIANCHINI *professeure de mathématiques*
et **GAËL JEANNET** *professeure de français*
ont contribué à la résidence journalistique

PIERRE GOUYOU BEAUCHAMPS *journaliste*



Luciano Mareliati, guide de haute montagne.

© Classes de 1^{ère} A et B du Lycée linguistique de Courmayeur / Mars 2019

« La haute montagne subit les effets négatifs du tourisme de masse »

COURMAYEUR Rencontre avec Luciano Mareliati, doyen des guides et mémoire vivante du métier, et Alex Campedelli, jeune président de la Société des guides. Ils parlent de l'évolution du métier de guide et de la gestion des déchets en montagne.

Un reportage de Ludovica et Beatrice, élèves de 1^{ère} A et B du Lycée linguistique de Courmayeur / Mars 2019

Le musée des guides de Courmayeur est situé sur la place de l'église, dans la zone piétonne du petit centre-ville de Courmayeur. Une grande maison blanche de trois étages avec des photos et des plaques commémoratives en pierre attachées à la façade.

Les deux guides s'accordent pour dire qu'il y a encore vingt ans, ils étaient employés à la saison. Mais aujourd'hui, ils sont employés pour seulement un ou deux jours. « Dans les années 1960, je me faisais de bons copains, je les suivais pendant plusieurs années, parfois plusieurs décennies, raconte Luciano Mareliati, grand gaillard aux yeux bleus glaciers et barbe blanche. Ce n'est pas pour être romantique, mais on a vécu un âge d'or du métier de guide à Courmayeur. Avant et juste après la Seconde Guerre mondiale, la bourgeoisie de Milan, de Turin et de Gênes, les industriels, les intellectuels, choisissaient cet endroit où ils trouvaient un bon accueil. L'aristocratie fréquentait la montagne. »

La montagne ne serait donc plus un terrain de jeu fréquenté par des gentlemen ? Non, selon Luciano Mareliati. Le guide, qui connaît très bien la haute montagne et le massif du Mont-Blanc, regrette l'arrivée du tourisme de consommation. « Avant, il y avait du fair-play entre les guides, on laissait les pitons que l'on installait en montagne pour les guides qui suivaient. Ça c'est fini. »

POLLUTION DANS LES LIEUX À FORTE AFFLUENCE

Alex Campedelli, président de la Société des guides de Courmayeur, confirme cette impression et déplore l'évolution du métier, malgré son jeune âge. « Avant, je pense que l'on pouvait revoir les clients plusieurs années de suite, on grandissait ensemble, on faisait des sommets et des ascensions de plus en plus difficiles. »

Quel est l'impact de cette évolution sur l'environnement ? Là aussi, les choses ont changé. Les expéditions sont moins polluantes car le matériel est plus léger et les équipements lourds ne sont plus délaissés en haute montagne, comme ça pouvait être le cas avant. Reste le problème de la pollution autour des lieux touristiques à forte affluence. « L'environnement est tout de même plus propre qu'il y a une dizaine d'années, remarque Luciano Mareliati. Sous les télésièges, il y avait des quantités de déchets, aujourd'hui les gens sont plus res-

pectueux de l'environnement. » Malgré le fait que les touristes soient plus responsables, le plastique reste encore un gros problème, car il n'est pas dégradable. « Puisque certains ne font que passer par ici, ils se sentent moins investis, ils ont des gestes qu'ils n'auraient pas chez eux, ajoute Mareliati. C'est une question d'éducation. »

Pour Alex Campedelli, le gros problème, ce sont les bivouacs, des refuges non gardés à haute altitude. « Les gens montent de l'équipement et laissent parfois sur place des débris, notamment les contenants de nourriture. Il faut ensuite nettoyer. » Dans les refuges gardés, les gardiens sont responsables des déchets produits ou jetés par les utilisateurs du refuge et tout est géré par le responsable. Pour nettoyer les bivouacs, il existe dans la Vallée d'Aoste des projets menés par des guides volontaires qui montent en hélicoptère dans les refuges non gardés et les bivouacs et redescendent les déchets dans la vallée. « Mais ce n'est pas assez, il reste toujours des débris autour des structures touristiques. »

Pour Luciano Mareliati, la société a changé au point que les anciens ne la reconnaissent plus. « Il y a moins de respect envers le milieu montagnard. Je vais peut-être passer pour un vieux, peut-être que je suis trop ancien pour vivre ce temps là. Mais ce n'est plus la montagne que j'ai connue. »

« Il y a moins de respect pour le milieu montagnard. Ce n'est plus la montagne que j'ai connue. »

LUCIANO MARELIATI
guide de haute montagne

« Nous avons tenté d'instaurer le tri des déchets, mais nous avons renoncé »

COURMAYEUR Interview de Laure Desmaris, responsable du développement durable pour la Compagnie du Mont-Blanc, qui gère le site de l'Aiguille du Midi.

Par Johan, classe de 2^{ème} du Lycée linguistique de Courmayeur / Mars 2019

Est-ce que les touristes sont respectueux au niveau des déchets ?

Nous avons tenté d'instaurer le tri des déchets sur le site de l'Aiguille du Midi, mais nous avons renoncé. Malheureusement, certaines personnes en vacances ne sont pas très respectueuses, parce que nombre d'entre elles se disent qu'elles ont payé et elles ne se préoccupent pas du devenir de leurs déchets. En effet, il y a beaucoup de poubelles sur le site pour faire le tri, mais les gens jettent tout dedans sans se poser de questions, si c'est du papier, du plastique ou autre. Évidemment, il y a des exceptions. Par exemple, les Japonais sont très responsables. Au contraire, les Français sont moins regardants.

Comment transportez-vous les déchets de l'Aiguille du Midi vers la vallée ? Et si les touristes ne font pas le tri, c'est la commune qui s'en occupe ?

D'abord, on le fait tous les jours après la fermeture aux visiteurs. Au début, on prend les sacs en plastique des poubelles et on les met dans des gros conteneurs qui sont descendus avec le téléphérique. À l'arrivée, ils sont mis dans des moloks et après la commune se charge de les transférer au centre de tri. La commune ne fait pas le tri à la

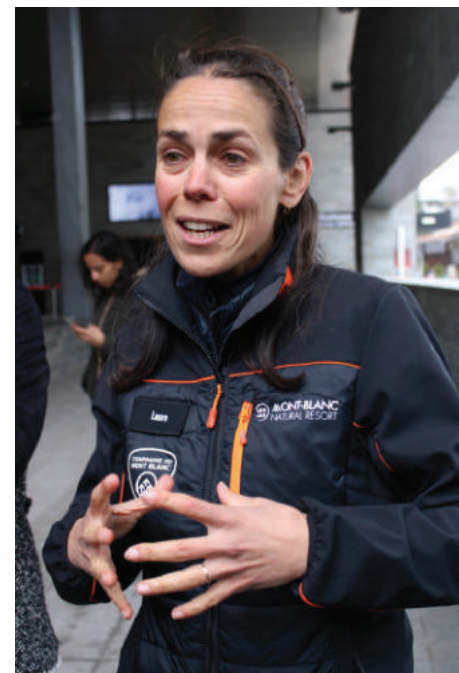
place des clients et donc les sacs sont incinérés et pas recyclés, même ce qui devrait l'être.

Y a-t-il des différences entre le comportement des alpinistes qui font des courses en montagne et les touristes qui ne font que l'aller-retour au sommet de l'Aiguille ?

La différence est vraiment propre à chaque individu. Les alpinistes comme les touristes qui aiment la montagne respectent la nature. Les autres se comportent comme s'ils se disaient : « *Moi j'ai payé et je dois avoir un service !* » Le premier groupe d'individus descend ses déchets et fait le tri chez soi. Les autres ont tendance à jeter n'importe quoi dans les poubelles.

Et si on ne propose pas de poubelles aux touristes, les gens descendront-ils leurs déchets ?

Chaque année, on fait des opérations de nettoyage du site et on trouve beaucoup de déchets, aussi cachés sous les cailloux. Pendant notre collecte, on trouve beaucoup d'emballages plastiques, des papiers et de nombreux mégots, très dangereux pour la santé. Même si les dépurateurs les bloquent, les propriétés nocives se dispersent dans l'environnement. Voyez-vous qu'il n'est pas possible de ne pas mettre des poubelles !



Laure Desmaris, responsable du développement durable de la Compagnie du Mont-Blanc.

© Classe de 2^{ème} du Lycée linguistique de Courmayeur / Mars 2019



COLLÈGE SAMIVEL

BONNEVILLE

NATHALIE NICOLLIN *principale*
DAVID MARCELLIN *principal adjoint*

CLAIRE PREVITALI *enseignante référente et professeure documentaliste*
ALICE HUCHET *professeure d'anglais*
MARIE SERODES *professeure d'éducation musicale*
CÉCILE GUERRY *professeure d'éducation physique et sportive*
ÉLISE NOBLET *psychologue de l'éducation nationale*
CORENTIN SIGONNET *professeur de lettres*
ESTELLE WILLEQUET *professeure de lettres*
LÉA SEBIRE *professeure de lettres*
et **MARION LORDET** *professeure d'histoire-géographie*
ont contribué à la résidence journalistique

PIERRE GOUYOU BEAUCHAMPS *journaliste*

© Classe 4^{ème} B du Collège Samivel de Bonneville / Avril 2019

Lorsque la température grimpe, les montagnes s'écroulent

CHAMONIX Rencontre avec Ludovic Ravel, géomorphologue pour le CNRS, le Centre national de la recherche scientifique. Il nous explique les conséquences du réchauffement climatique sur la Mer de Glace et la transformation inévitable du milieu montagnard.

Un reportage de Maëlys, Mateo, Marion, Enes et Souhayb, de la classe 4^{ème} B du Collège Samivel de Bonneville / Avril 2019

Il a neigé et il fait encore frais devant la gare du Montenvers lorsque nous rencontrons Ludovic Ravel, géomorphologue. Ce jeune homme de 36 ans est un scientifique spécialisé dans les milieux de haute montagne à plus de 2000 mètres d'altitude. « Nous étudions tout ce qui bouge en montagne, tout ce qui potentiellement peut être déstabilisé par des processus dus au réchauffement climatique : les glaciers, les parois rocheuses et les moraines glaciaires, la physiologie des montagnes. »

Le petit train rouge de deux wagons à crémaillère, équipé d'une roue dentée en dessous qui permet de monter des pentes très fortes, roule lentement. Nous avons même le temps de voir un chevreuil dans les pentes boisées. Par les grandes fenêtres qui s'ouvrent de bas en haut nous pouvons observer la vue imprenable sur Chamonix et le téléphérique du Brévent.

La Mer de Glace, troisième plus important glacier des Alpes, a été baptisée en 1741 par deux jeunes anglais, William Windham et Richard Pococke, qui sont partis de Genève et sont montés au Montenvers avec des chasseurs de chamois et de cristaux puisqu'ils étaient les seuls à pouvoir monter. Quand ils ont vu ce glacier, ils l'ont nommé la Mer de Glace, car il ressemblait à une mer agitée.

SOMMETS MYTHIQUES

Le terminus du train est situé à la terrasse de Montenvers, à 1913 mètres d'altitude. Face à quelques aménagements touristiques, une boutique et un restaurant, nous pouvons admirer une magnifique vue sur les sommets mythiques : les Drus, la Dent du Géant, le Mont Blanc du Tacul. Et, très loin en contrebas, la Mer de Glace.

Il faut s'imaginer que 150 ans en arrière, la Mer de Glace glissait une dizaine de mètres sous la terrasse. Aujourd'hui, un téléphérique et un escalier de 530 marches permettent d'accéder au glacier. Preuve que la Mer de Glace a perdu en épaisseur. « Le glacier a perdu 150 mètres de glace en 150 ans, explique Ludovic Ravel. Les glaciers sont blancs et renvoient la radiation solaire. Plus il fait chaud, plus les glaciers se retirent, plus les glaciers se retirent plus il y a de rochers qui accumulent la chaleur. »

C'est un cercle infernal. Dans quelques dizaines d'années, le glacier aura certainement disparu sous la terrasse du Montenvers. Les infrastructures seront à revoir. L'évolution du glacier va en s'accéléralant. Plus les années passent, plus elles sont chaudes et plus la glace fond.

(suite en page 18)

Le glacier de la Mer de Glace recule chaque année de 30 mètres et perd de 4 à 6 mètres d'épaisseur. « Cette langue de glace aura probablement disparu dans 50 ans », poursuit Ludovic. Les 70 mètres d'épaisseur restant auront fondu. D'une longueur de 10 kilomètres en 1870, le glacier mesure aujourd'hui 7 kilomètres. Quelles sont les conséquences sur le milieu montagnard ?

Au-delà de la disparition progressive des glaciers, le réchauffement climatique entraîne une déstabilisation globale des montagnes. En cause, la fonte du permafrost, le sol gelé en permanence, été comme hiver. « Le permafrost, c'est une sorte de ciment qui soutient les montagnes. Si il fond, la montagne s'en trouve déstabilisée. » De la terrasse, on voit de grandes trainées grises sur le flanc de certains sommets. C'est le cas de la face nord des Drus, lacérée par une balafre grise de 700 mètres de hauteur. « En 2005, 265 000 mètres cubes de roches de

la face Ouest se sont effondrés dans la vallée. Depuis, d'autres éboulements se sont produits. C'est l'évolution future du massif du Mont-Blanc. »

Le réchauffement climatique lui-même n'est pas homogène partout autour de la planète. La planète se réchauffe globalement mais pas à la même vitesse partout. Les milieux de haute montagne c'est comme les régions polaires, ça se réchauffe plus vite que la moyenne générale du globe. « Ici, on est dans un secteur qui se réchauffe deux à trois fois plus vite que la moyenne globale. C'est le cas pour quasiment tous les massifs de montagnes à travers le monde. »

UN FUTUR DÉSERT TOURISTIQUE ?

« Pour Chamonix spécifiquement, cela aura un impact touristique parce que la montagne peut-être attirera moins par rapport à ces paysages. Par contre, elle attirera peut-être plus en lien avec les températures qui seront plus fraîches

que partout ailleurs. Les gens vont venir se mettre au frais en montagne. Par contre, les risques naturels sont nombreux et peuvent impacter les fonds de vallées : glissement de terrains, avalanches rocheuses, laves torrentielles... »

La municipalité doit faire face à des questions d'ordre économique, de gestion des risques naturels et du tourisme. La pratique de l'alpinisme, par exemple, va être bouleversée. « Actuellement, la haute saison est en juillet et en août. Mais avec la montée des températures, il faudra pratiquer l'alpinisme en fin d'hiver ou au début du printemps. Et la clientèle est absente à cette période. » La vallée de Chamonix doit se préparer aux conséquences du réchauffement climatique, certaines encore inconnues. Un défi pour les générations futures.

Les classes du collège de Courmayeur se sont bien amusées, tout en apprenant des comportements essentiels pour vivre la montagne à fond.

La disparition progressive de la « Mer de Glace »

Le glacier de la « Mer de Glace » a perdu 150 mètres de glace en 150 ans. Il faut désormais prendre un téléphérique et un escalier de 530 marches pour accéder au glacier.

Sur l'une des photos (en page 16), en haut de la moraine latérale, on peut voir distinctement une ligne droite qui marque la hauteur du glacier il y a 150 ans, lorsqu'il n'avait pas encore perdu la quasi totalité de sa glace. D'une longueur de 10 kilomètres en 1870, le glacier mesure aujourd'hui 7 kilomètres.

Le glacier de la Mer de Glace recule chaque année de 30 mètres et perd, dans le même temps, de 4 à 6 mètres d'épaisseur. Selon le géomorphologue Ludovic Ravanel, « cette langue de glace aura probablement disparu dans 50 ans ».

Au-delà de la disparition progressive des glaciers, le réchauffement climatique entraîne une déstabilisation globale des montagnes. En cause, la fonte du permafrost, le sol gelé en permanence, été comme hiver.



© Classe 4^{ème} B du Collège Samivel de Bonneville / Avril 2019

Solenne Dorenlot, l'adrénaline du feu

BONNEVILLE Au Centre d'Intervention et de Secours de Bonneville, Solenne Dorenlot, 28 ans, pompier volontaire depuis 13 ans, nous raconte son parcours et sa passion pour cette activité.

Un portrait des élèves de 4^{ème}C du Collège Samivel de Bonneville / Mars 2019

Dans ce vaste lieu froid et sombre, nous sommes impressionnés par la taille des véhicules de secours et leurs reflets brillants. Solenne Dorenlot, fascinée par les flammes, nous raconte son parcours et sa passion pour son activité de pompier volontaire. Elle est sympathique, sûre d'elle, joyeuse, elle choisit bien ses mots et elle n'a pas d'hésitation en parlant de son métier.

Quand elle était petite, elle allait tout le temps à la caserne avec son père, lui-même pompier et elle appréciait beaucoup ce métier. Dès l'âge de 14 ans, Solenne intègre l'équipe des jeunes sapeurs pompiers. À 28 ans, Solenne est officiellement cheffe d'agrès à la caserne de Bonneville : elle est responsable d'un véhicule et, durant une intervention, dirige l'équipe qui monte à son bord.

En dehors de son activité de pompier volontaire, Solenne travaille dans un centre de radiologie, mais elle est tellement passionnée par son activité de pompier volontaire qu'elle a récemment décidé d'en faire sa profession. Elle est en train de passer les concours pour y parvenir.

Ce que Solenne préfère dans l'activité de pompier, ce sont les interventions où elle sent monter l'adrénaline, comme les accouchements d'urgence. Elle nous raconte cette journée particulière où elle a aidé une femme à accoucher dans son véhicule : « *La sensation de voir naître un enfant est incroyable, c'est quelque chose que je n'oublierai jamais.* »

En revanche, elle évoque avec nous la difficulté de gérer les proches, inquiets pendant certaines interventions. Consoler, calmer les pleurs, rassurer peut s'avérer très difficile. C'est le feu qui la passionne le plus. « *Il y a cette sensation d'adrénaline. Personne ne peut comprendre la sensation que l'on peut avoir face au feu si nous n'avons jamais été dans cette situation.* »

Solenne raconte qu'au début, lorsqu'elle a débuté en tant que pompier volontaire, il y avait des petites moqueries sexistes, mais qui n'étaient pas méchantes. « *Nous aussi on taquine beaucoup, c'est une sorte de jeu.* » Si Solenne pouvait changer quelque chose dans sa vie de femme, elle ne changerait rien, car elle se dit « *une femme comblée* ».

« Personne ne peut
comprendre la sensation
qu'on peut avoir
face à un feu. »

SOLENNE DORENLOT
pompier volontaire
au Centre d'intervention
et de Secours de Bonneville



Solenne Dorenlot, pompier volontaire.

© Classe 4^{ème} C du Collège Samivel de Bonneville / Mars 2019



Claudius Felisaz, gardien du refuge de Chavan.

© Classe 4^{ème} B du Collège Samivel de Bonneville / Mai 2019

Un gardien en quête de sagesse

CHAVAN En mai 2019, une partie des élèves de 4^{ème} B du collège Samivel est partie à la rencontre de Claudius Felisaz, gardien du refuge de Chavan. Il vit toute l'année dans un chalet de bois, entouré des livres qu'il lit. Ou qu'il écrit. Rencontre avec un intellectuel de la montagne.

Un portrait rédigé par les élèves Joe-Elfried, Marion, Camille, Maëlis, Sarah, de la classe 4^{ème} B du Collège Samivel de Bonneville / Mai 2019

Sous un temps ensoleillé et frais, il faut marcher deux heures pour atteindre le refuge de Chavan, à 1600 mètres d'altitude. Par endroit, nous devons chausser nos raquettes pour traverser les restes de l'hiver. Nous traversons une forêt de pins aux odeurs sucrées. La forêt est peuplée d'animaux sauvages : traces de sangliers, roucoulement d'un tétras-lyre et le sifflement d'une marmotte.

Lorsque nous arrivons à proximité du chalet, quelques flocons de neige se mettent à tomber et le froid se fait plus intense. Yeux bleus comme un lac de montagne, barbe poivre et sel, bérêt sur le côté, Claudius nous accueille chaleureusement devant son chalet. Il vit ici, seul, depuis une vingtaine d'années. « *À l'âge où la plupart des gens se mettent en retrait de la vie active, j'ai eu besoin de me mettre en retrait, non pas de la vie active mais de la vie sociale.* »

Claudius Felisaz est un personnage atypique. Ayant exercé une double activité pendant vingt ans, à la fois à la tête d'un cabinet d'architectes et maire de Bellevaux, la petite commune de la vallée, ce chalet était d'abord pour lui, avant d'être ouvert au public, un refuge personnel où il venait trouver un peu d'équilibre.

LOIN DU MONDE, MAIS PAS ASOCIAL

« *Je suis venu vivre là, au départ, sans être gardien de refuge, pour découvrir de grands espaces de solitude, de silence et ténèbres. La trilogie de l'absolu. J'en avais besoin car j'avais une spiritualité imprécise qui m'interpellait. Je voulais beaucoup de temps pour méditer, lire et réfléchir.* » Du temps, Claudius en a. Beaucoup. Il passe des heures attablé à sa longue table en bois, entouré de livres. Autour du foyer ouvert, un chaudron qui servait à faire du fromage est suspendu à une poutre. Le cartable et les chaussures d'écolier de Claudius ornent les murs, ainsi qu'une grande quantité d'icônes religieuses. « *Elles sont toutes orientées dans un même sens. C'est ce qui m'a permis de découvrir la montagne. J'ai une foi profonde, une foi qui m'est personnelle, très personnelle. J'ai quitté je me suis éloigné de tout et de toute forme de collectivité de la pensée aussi bien sur un plan religieux que politique. Ce sont les deux plans principaux qui à mon avis gênent le bon fonctionnement d'une société, et j'ai créé ma propre religion. Elle n'est qu'à moi et je ne cherche pas à la transmettre. J'avais besoin de comprendre toutes les questions métaphysiques qui m'interpellaient.* »

Malgré sa quête de solitude et de recherche intérieure, Claudius ouvre son chalet aux randonneurs de passage. « *L'accueil est une tradition en montagne. Je respecte cette tradition de l'accueil en montagne.* » Dix-neuf personnes peuvent dormir sur place. Claudius prépare des plats traditionnels savoyards : polentas, tartiflettes, soupes... sans oublier de servir un digestif fait maison. Sur une petite étagère, une dizaine de bouteilles de liqueur faites maison. « *Je connais trente-neuf variétés de plantes qui poussent autour du chalet. C'est avec certaines d'entre elles que je concocte ces liqueurs.* »

Ici, Claudius se sent bien. Pour rien au monde il ne voudrait retourner à la vie des vallées. Seules les années de sécheresse ont eu raison de son mode de vie favori. Cette année, il a dû fermer à clé son chalet pendant une courte période, lorsque la source locale s'est tarie. Espérons que le dérèglement climatique ne dérègle pas la vie originale du gardien de refuge Claudius Felisaz.

« Je suis venu vivre là, au départ, sans être gardien de refuge, pour découvrir de grandes espaces de solitude, de silence et de ténèbres. La trilogie de l'absolu. »

CLAUDIUS FELISAZ
gardien du refuge de Chavan
Bellevaux, Haute-Savoie

« Ce que j'aime le plus, c'est le contact avec le public »

BONNEVILLE Manon Bourget est directrice de l'Office de Tourisme de Faucigny-Glières, situé au centre-ville de Bonneville, en Haute-Savoie. Elle nous raconte son parcours professionnel et personnel.

Un article rédigé par Manon, Eléonor et Emma, élèves de 4^{ème} C du Collège Samivel de Bonneville / Mars 2019

La salle de réunion est pleine de cartons. Des piles contre les murs, des tas sur la longue table. C'est ici que Manon Bourget nous accueille, ce mardi 19 mars, à la veille d'un événement important pour l'office touristique : le salon du randonneur de Lyon. « *On doit encore préparer beaucoup de prospectus à emporter, désolée pour le désordre* », sourit-elle.

Cette jeune femme aux yeux bleus et au regard pétillant anime une équipe de quatre personnes. Elles ont cependant un système « *collaboratif plus que hiérarchique : chacun a ses responsabilités même si parfois, le poste de direction doit prendre en main un peu plus que les autres. On essaye de travailler tous ensemble* », nous précise Manon Bourget.

Très jeune, Manon a été attirée par les langues et le tourisme. N'étant pas de la région, elle a dû visiter tous les sites touristiques autour de la vallée pour transmettre son savoir aux visiteurs. « *Même lorsqu'on est né dans une région, on ne connaît pas toujours les sites ou activités intéressantes autour de nous. À l'Office de Tourisme, nous sommes là pour révéler justement les atouts et les attraits touristiques ou de loisirs auprès de la population locale* », nous explique-t-elle. Originaire de La-Roche-sur-Yon, près de Nantes, Manon a choisi de rester dans la région Auvergne-Rhône-Alpes, car son stage lui a donné une bonne

opportunité de travail. C'était surtout un choix professionnel. « *L'éloignement de la famille se fait ressentir, mais on arrive toujours à les voir.* »

D'après Manon Bourget, en général, dans les offices de tourisme, il y a plus de femmes que d'hommes, car elles seraient plus attirées par les longues études. Une des hypothèses de Manon Bourget, pour expliquer qu'il y a plus de femmes dans le milieu touristique, est qu'elles seraient plus attirées par un métier avec un fort relationnel : « *Nous avons des sensibilités sûrement distinctes, hommes et femmes, qui nous servent parfois dans nos relations aux autres. Mais je ne prône pas un regard différent sur le fait d'être une femme. Nous devrions être considérées au même titre que des hommes. Malgré cela, on trouve souvent plus d'hommes que de femmes dans certains postes, notamment dans les postes de direction. Ça définit un peu la société dans laquelle on vit, où beaucoup de femmes font des études mais lorsqu'il s'agit de postes à responsabilité, on trouve beaucoup d'hommes. J'ose espérer que c'est juste un hasard, peut-être ?* »

Si Manon Bourget avait une baguette magique, elle aimerait changer l'image qu'ont les habitants de la région sur leur propre territoire : « *La plupart des gens imaginent qu'il n'y a rien à faire à Bonneville. Je pense qu'on n'ouvre juste pas assez les yeux sur ce qui nous entoure, on a vraiment des richesses à montrer.* »



Manon Bourget, directrice de l'Office de Tourisme de Faucigny-Glières. © Classe 4^{ème} C du Collège Samivel de Bonneville / Mars 2019



Nomoora Hueang, réfugiée politique originaire du Laos.

© Classe 4^{ème}E du Collège Samivel de Bonneville / Mars 2019

Une boutique aux senteurs exotiques au cœur de Bonneville

Un article de Lou, Marjorie, Oscar, Camille, Elsa et Karim,
classe 4^{ème}E du Collège Samivel de Bonneville / Mars 2019

BONNEVILLE Nomoora Heuang, réfugiée politique, a quitté le Laos en 1981 en raison de la guerre. Elle nous raconte sa vie à Bonneville, où elle est propriétaire d'une boutique située sous les arcades du centre-ville.

En poussant la porte d'Europ Orient, une odeur inhabituelle et prononcée d'épices accueille les clients. Le magasin est sombre et les rayons sont étroits. Pâtes asiatiques, paniers de cuisson à la vapeur, petit chat porte-bonheur « Maneki-Neko », boissons à l'aloé vera, légumes et coriandre s'empilent sur les étagères surchargées de « toutes sortes de produits importés de Chine, de Thaïlande, mais aucun du Laos » explique la propriétaire Nomoora Hueang. La boutique propose également des produits européens car « les clients sont de toutes origines ici ». Les horaires sont écrits à la fois en français et en lao. En effet, il y a beaucoup de Lao-tiens à Bonneville et « je croise souvent les membres de la communauté, car ici c'est 'La' boutique, où se ravitaillent les Lao-tiens, Chinois, Thaïlandais qui habitent désormais à Bonneville ».

Nomoora Heuang est petite et souriante, pourtant sa vie n'a pas été un long fleuve tranquille. Jusqu'en 1981, elle vivait avec ses deux enfants au Laos. Cette année là, elle part dans un camp en Thaïlande pour fuir la guerre dans son pays. De la guerre, elle n'en retient pas grand-chose, à part des souvenirs douloureux. Après quatre années passées dans ce camp de réfugiés, Nomoora Hueang, alors jeune maman, part en direction de la France à Angoulême, près de Bordeaux : « Je suis vite partie car il était difficile de trouver du travail. » Sa famille est dispersée aux États-Unis, au Canada et en Australie.

C'est ensuite à Bonneville qu'elle s'installe pour retrouver une partie de sa famille et notamment sa sœur qui tient un magasin de fleurs. À quelques mètres de là, Nomoora Hueang décide d'ouvrir un magasin de produits asiatiques fin 2016. Preuve qu'elle n'oublie pas

son passé. Son magasin est un voyage en lui-même. Un cadre d'un moine bouddhiste surplombe discrètement l'étagère au fond du magasin.

Passée la nostalgie du pays lors des premières années, elle s'habitue à la vie ici et retrouve sa communauté au quotidien dans sa boutique et également lors de fêtes religieuses organisées ici à Bonneville, mais aussi à Lyon ou à Strasbourg. « Ici, je me sens entourée et mes enfants sont en France. » Ce pays offre des aides, comme la Sécurité sociale, et il y a plus de liberté.

Quand on demande à Nomoora Hueang si elle aimerait retourner au pays, elle dit qu'elle ne retournerait pas y vivre, mais il lui arrive d'aller voyager en Asie. Finalement, pour elle, « la vie en France n'est pas vraiment différente qu'au Laos ».

« La vie en France
n'est pas vraiment
différente qu'au Laos. »

NOMOORA HUEANG
propriétaire de l'épicerie
Europ Orient à Bonneville



INSTITUTION SCOLAIRE
MARIA IDA VIGLINO
VILLENEUVE

GABRIELLA SOTTILE *directrice jusqu'en 2019*
SONIA D'AURIA *directrice depuis 2019*

ANNA MARTIN *enseignante référente et professeure de français*
NADIA ROSAIRE *professeure de français*
STEFANIA POLETTI *professeure de français*
ont contribué à la résidence journalistique

MATHIEU MARTINIERE *journaliste*



Dans la ferme de Claudio David, à Villeneuve.

© Classe 1^{ère}C de l'Institution scolaire Maria Ida Viglino de Villeneuve / Février 2019

Les élèves visitent la ferme de Claudio David, à Villeneuve.

© Classe 1^{ère}C de l'Institution scolaire Maria Ida Viglino de Villeneuve / Février 2019

Le travail d'un éleveur de la Vallée d'Aoste

VILLENEUVE Claudio David, éleveur de Villeneuve, voisin de l'Institution scolaire Maria Ida Viglino, présente son étable à une classe de 1^{ère}.

Reportage réalisé par la classe 1^{ère}C de l'Institution scolaire Maria Ida Viglino de Villeneuve / Février 2019

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

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

Car la Vallée d'Aoste est connue pour ses vaches et ses produits laitiers. Dans cette région montagneuse, il y a 35 000 bovins et 1 200 exploitations. Les pies rouges sont 2 200, c'est une race de vache qui produit du lait. Les pies

noires et brunes sont environ 14 000, c'est une vache qui produit plus de viande, elle est plus agressive dans les batailles.

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

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

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

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

C'est facile ou difficile d'être fermier en 2019 ?
Le travail, pour moi, est plus facile qu'autrefois parce qu'il y a de nouvelles technologies. Mais le travail est toujours dur.

Combien d'heures travaillez-vous par jour ?
Je me réveille à 6h, et je me couche à 21h. Je travaille aussi pendant les fêtes de Noël, l'Épiphanie, à Pâques ...

Depuis combien de temps faites-vous ce travail ?
Je fais ce travail depuis dix ans, mais ma famille le faisait déjà avant.

Votre famille vous aide à faire ce travail ?
Ma famille m'aide beaucoup.

C'est une tradition de famille d'être agriculteur ?
Oui, c'est une tradition et j'espère que mon fils sera aussi agriculteur.

Vous avez des employés ?
Non, nous travaillons tous en famille.

Vous gagnez combien par mois ?
Je gagne 1 600€ environ par mois.

Vous aimez votre travail ?
Oui, assez ! J'aime travailler en plein air et j'aime les animaux.

Combien d'animaux avez-vous dans votre ferme ? Lesquels ?
Dans ma ferme, j'ai 14 vaches et quelques veaux et génisses. Au total, il y a 24 bêtes.

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



Claudio David. © Classe 1^{ère}C du collège de Villeneuve / Février 2019

Quelle est votre vache la plus vieille ?
J'ai une vache de onze ans.

Vous conduisez les troupeaux à l'alpage ?
Non, pas moi personnellement. Je les donne à une autre personne, qui les porte à Valgrisenche.

Avec qui travaillez-vous ? À qui vendez-vous vos produits ?
Je travaille presque tout seul, et je vends mes produits à Villeneuve ou à Saint-Pierre.

Est-ce que vous avez des reines qui vont à « la bataille » ?
Non, il faut encore attendre que les vaches grandissent, et ce n'est pas une tradition de ma famille.

Propos recueillis en février 2019 par la classe 1^{ère}C de l'Institution scolaire Maria Ida Viglino de Villeneuve

*Fête populaire de la Vallée d'Aoste.



Les objets traditionnels en bois de la boutique de bois d'Aoste, L'Artisanà. © Classe 1^{ère}D, Institution scolaire Maria Ida Viglino de Villeneuve / Mars 2019



La tradition valdôtaine du bois

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

Par la classe 1^{ère}D de l'Institution scolaire Maria Ida Viglino de Villeneuve / Mars 2019

En mars 2019, nous sommes allés place Chanoux, à Aoste, dans la boutique L'Artisanà, où nous avons interviewé Stefano Parussolo, qui travaille pour l'IVAT (Institut valdôtain de l'artisanat de tradition). Il nous a expliqué qu'ils utilisent les mêmes matériaux qu'avant, comme le fer, la pierre et la laine.

Dans la Vallée d'Aoste, le noyer est le plus répandu et le plus précieux pour l'artisanat. Il sert par exemple pour les meubles. Dans cette boutique, on vend aussi la *grolla*, la « coupe de l'amitié », devenue un des symboles typiques de la vallée, ou encore le *tata*, qui est un petit cheval sur roues. Tous sont faits à la main.



Un artisan potier au travail.

© Classe 1^{ère}C de l'Institution scolaire Maria Ida Viglino de Villeneuve / Mars 2019

Ceramica Derby, la fabrique de la poterie valdôtaine

VILLENEUVE Les élèves de l'Institution scolaire Maria Ida Viglino ont visité l'atelier d'Ermanno Bonomi, situé juste à côté de leur école.

Reportage réalisé par les élèves de la classe 1^{ère}C de l'Institution scolaire Maria Ida Viglino de Villeneuve / Mars 2019

Ermanno Bonomi, le directeur de Ceramica Derby, a commencé à expliquer son métier de potier. Puis, il nous a fait une balade guidée dans son atelier. Il nous a parlé de fusion. « *C'est la fusion de l'émail, c'est un peu chimique, mais tout*

ce qui passe dans le four est naturel », explique le potier. Pour réaliser des poteries, il faut mélanger dans un appareil la terre et l'eau, puis le liquide est versé dans un moule.

Après un peu de temps, il sèche et devient malléable. On

fait les détails à la main et on plonge l'objet dans un récipient plein de couleurs et d'eau, puis on le cuit.

Ermanno Bonomi nous a ensuite raconté d'où venait son argile et nous a parlé de ses différents objets (*voir photos*).



Des poteries de l'atelier « Ceramica Derby » de Villeneuve (également ci-dessous).

© Classe 1^{ère}C, Institution scolaire Maria Ida Viglino / Mars 2019



Giovanni Moniotto, ancien ouvrier de l'usine Cogne.

© Classe 2^{ème}C de l'Institution scolaire Maria Ida Viglino de Villeneuve / Mars 2019

L'usine « Cogne » racontée par un ancien ouvrier

AOSTE La classe 2C du collège de Villeneuve a rencontré un ancien ouvrier qui a travaillé pendant 35 ans dans la grande aciérie du chef-lieu de la région.

Reportage réalisé par la classe 2^{ème}C de l'Institution scolaire Maria Ida Viglino de Villeneuve / Mars 2019

Il y a beaucoup de vent et il fait très froid. Giovanni Moniotto nous attend devant la « Cogne », la grande aciérie d'Aoste, la plus grande de la région. Cet ancien ouvrier a travaillé juste à côté pendant 35 ans : « *Il y avait beaucoup plus d'ouvriers qui y travaillaient*

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

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

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

Valentino Georgy, un habitant de Villeneuve. © Classe 1^{ère}C / Février 2020

Bruno Jocallaz, le maire de Villeneuve.

© Classe 1^{ère}C / Février 2020

Enquête sur l'éboulement de Villeneuve

VILLENEUVE Il y a plusieurs semaines, un éboulement a provoqué la fermeture de la route. Est-il lié au réchauffement climatique ? Nous avons posé la question au maire et à un habitant de la ville.

Par la classe 1^{ère}C de l'Institution scolaire Maria Ida Viglino de Villeneuve / Février 2020

Le 10 février 2020, nous sommes allés à pied dans le village de Villeneuve pour faire des interviews du maire, Bruno Jocallaz, et d'un habitant, Valentino Georgy, pour parler de l'éboulement qui a eu lieu dans le village.

Le maire nous a dit que l'éboulement avait eu lieu la première fois, à 21 heures, le soir du 27 décembre 2019. Il a frappé six maisons. Des familles ont dû évacuer la « zone rouge ». « *C'était sûrement dû à la pluie, qui a pourri la roche.* » La zone est encore dangereuse, et la rue est fermée.

Pour le maire, le réchauffement climatique est l'une des causes. « *Je pense que le changement climatique est un gros problème* », explique Bruno Jocallaz. « *À mémoire d'homme, on*

ne se souvient pas que sont tombés des rochers ici. » Le maire a rappelé que le réchauffement climatique n'est pas seulement un problème de Villeneuve, mais du monde entier.

Valentino Georgy, ancien professeur de sciences au lycée à Aoste, habite le village de Villeneuve. Il était là quand les pierres sont tombées. « *La pluie a fait des infiltrations et les rochers sont tombés* », nous explique-t-il. Mais il ne sait pas si c'est lié au réchauffement climatique. « *Peut-être que oui, car il pleut dans une saison où normalement, ici, il devrait neiger, mais la pluie est quelque chose à laquelle on a affaire tout le temps et les rochers pourrissent. Et là où il y a du relief, les éboulements, c'est normal.* »



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

© Classe 2^{ème}C du collège de Villeneuve / Mai 2019.

Lo tsandzemèn de Valgrisenche

VALLÉE D'AOSTE Le Valgrisenche en images. Du barrage de Beauregard à la coopérative des Tisserands, en passant par le village de Bonne. En patois, « lo tsandzemèn » signifie « les changements ».

Par la classe 2^{ème}C de l'Institution scolaire Maria Ida Viglino de Villeneuve / Mai 2019



Une vieille machine à tisser dans la coopérative des Tisserands.
© Classe 2^{ème}C du collège de Villeneuve / Mai 2019



Matériel utilisé autrefois par les tisserands de Valgrisenche pour travailler la laine. © Classe 2^{ème}C du collège de Villeneuve / Mai 2019



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

© Classe 2^{ème}C du collège de Villeneuve/ Mai 2019



Méthode d'autrefois pour faire de la *fontina*, le fromage AOP de la Vallée d'Aoste, à l'intérieur de la laiterie du village de Bonne.
© Classe 2^{ème}C de l'Institution scolaire Maria Ida Viglino de Villeneuve / Mai 2019



COLLÈGE GENEVIÈVE ANTHONIOZ DE GAULLE **CLUSES**

DAMIEN RAYMOND *principal*

PEGGY INGREMEAU *principale adjointe 2018-2019*

MATHIEU PETIT *principal adjoint depuis 2019*

CORALIE JACQUOT *enseignante référente 2019-2020 et professeure d'histoire-géographie*

CHARLÈNE BLANC *professeure de français*

MÉLANIE CHALENTON *professeure de technologie*

CHLOÉ GUILLOT *en charge de l'institut médico-éducatif (IME)*

POME HOMINAL *en charge du dispositif relais itinérant*

LUCILE JACQUIER *professeure d'anglais*

PERRINE PIERQUIN *professeure de français*

MANON THORAVAL *professeure de français*

et **CHRISTINE GUIMET** *professeure documentaliste*

ont contribué à la résidence journalistique

MAGALI VAGNEUR *journaliste*



Au « Saudi Tacos » de Cluses.

© Classe IME du Collège Geneviève Anthonioz de Gaulle / 2018-2019

À table!

CLUSES Quelle est la vie des personnes qui travaillent dans les commerces d'alimentation ? Faut-il faire des études ? Est-ce qu'ils aiment bien leur métier ? Est-ce qu'ils gagnent bien leur vie ? Est-ce un métier difficile ? Micro en main, les élèves de la classe IME sont allés chercher les réponses.

Par la classe IME du Collège Geneviève Anthonioz de Gaulle / 2018-2019
Reportage à écouter sur le site wereport-atelier.fr



Les élèves de la classe IME (Institut médico-éducatif) du Collège Geneviève Anthonioz de Gaulle travaillent sur les métiers de l'alimentation. Les reportages sont l'occasion d'enrichir leurs recherches et leurs questionnements. Dans un premier temps, les élèves ont élaboré l'ensemble des questions qu'ils souhaitaient poser, avant d'aller mener des interviews auprès de commerçants de Cluses. Ils ont été reçus par Claude, le patron de la boulangerie

« Au coin du four », ainsi que par Riad, patron de « Saudi Tacos », et Carine, poissonnière au magasin Carrefour. Les élèves ont posé les questions qu'ils avaient préparées, et capté des « sons d'ambiance » : bruit du poisson qu'on écaille et qu'on rince, conversations lointaines dans le tacos, bruits du four que l'on ouvre et referme dans la boulangerie, des clients qui passent commande... Les élèves ont ensuite amorcé le montage des sons.



À la poissonnerie du magasin Carrefour.

© Classe IME du Collège Geneviève Anthonioz de Gaulle / 2018-2019

MORCEAUX CHOISIS

des interviews réalisées par les élèves

CLAUDE, le boulanger

Comment faites-vous du pain ?

Le pain est fait à partir d'eau, de farine et de levure, c'est une recette de base. Après, on peut l'agrémenter de pâte fermentée, de levain ou de grains, pour apporter du goût.

Où achetez-vous vos ingrédients ?

La plupart des ingrédients en farine me sont fournis par un minotier de Saint-Pierre-de-Faucigny. C'est lui qui me fournit la farine. Le blé est récolté depuis Passy jusqu'à Saint Pierre. Lui va le récupérer, le moulin, faire la farine, et moi je lui achète par la suite. Au niveau pâtisserie, j'ai des fournisseurs, ce sont des groupements d'artisans à qui j'achète le beurre, le chocolat, le jambon.

CARINE, à la poissonnerie

Quelles études avez-vous fait ?

Aucune ! Comme ça, c'est sûr ! J'ai été une fois à Noël pour aider la poissonnerie, c'était par une agence d'intérim.

Ça fait maintenant 12 ans que je fais ce métier ! J'adore ce métier, je ne changerai pour rien au monde !

RIAD, le patron de Saudi Tacos

Est-ce que c'est un métier fatigant ?

C'est très fatigant, mais c'est un métier que j'aime !

Quels sont vos horaires ?

C'est un temps complet, le matin je commence à 8 heures et je finis à 11 heures le soir. C'est pour ma petite famille !



Boulangerie « Au coin du four ».
© Classe 4^{ème}8 du collège Geneviève Anthonioz de Gaulle / 2018-2019



Yassine Benabedrabou et les élèves du dispositif relais itinérant, lors de l'interview.

© Collège Geneviève Anthonioz de Gaulle / 2018-2019

« Dans ma salle de sport, je ne vois pas passer la journée »

ÉTAUX Le coach sportif Yassine Benabedrabou répond aux questions des élèves du dispositif relais itinérant.

Par les élèves du dispositif relais itinérant / 2018-2019

Que faisiez-vous avant de monter une salle de sport ?

J'ai toujours voulu travailler dans le milieu sportif, mais une blessure au dos m'a forcé à arrêter le sport durant dix ans. Durant cette période, j'ai exercé en tant que conseiller principal d'éducation dans différents collèges, dont celui de Cluses. Je me suis senti limité dans

l'Éducation nationale. J'ai vu que, parfois, pour aider les élèves en décrochage, le sport avait de bons résultats ! Comme dans le pôle Lutte de Fayçal à Cluses. C'est comme ça que j'ai décidé d'ouvrir ma salle.

Comment avez-vous fait ?

Cela m'a pris trois ans pour monter ce

projet. J'ai commencé par reprendre les études pour obtenir un diplôme. Après une année d'études, j'ai obtenu mon Brevet Professionnel Jeunesse, Éducation populaire et Sport. La spécialisation que j'ai choisie, de coach sportif, me permet d'enseigner plusieurs disciplines en salle de sport. Ensuite, pour me faire mon expérience, j'ai travaillé dans différentes structures. Dans l'une des salles où j'ai travaillé, j'ai fait venir 400 nouveaux adhérents, sans que cela change quoi que ce soit à mon salaire. C'est pour cela que j'ai décidé d'ouvrir ma propre salle !

J'ai commencé à chercher un local et je suis allé à la banque faire un emprunt. Pour convaincre la banque de me prêter de l'argent, j'ai préparé une étude de marché sur La Roche-sur-Foron et les alentours. J'ai constaté qu'il y avait de la clientèle, un vrai besoin.

Une salle de sport de 600 mètres carrés trouverait tout à fait son public dans ce secteur. Mais j'ai préféré me lancer dans un projet à taille humaine, une salle plus petite, où les gens se rencontrent et se parlent...

Aujourd'hui, parmi ceux qui fréquentent ma salle, j'ai des sportifs de 7 à 86 ans, des mamans avec poussettes, aussi bien que des champions ! La plupart viennent avec un objectif : gagner du poids, perdre du poids, courir plus vite, se défouler, se vider la tête...

Quelle est votre journée type ?

Je commence à 8 heures du matin, et je termine à 22 ou 23 heures. Tous les jours, je continue à aménager la salle, dans la journée je donne aussi des cours. Le soir, je ferme à 20 heures, mais je passe encore deux ou trois heures après, à faire du ménage : nettoyer désinfecter pour que tout soit clean à l'ouverture. C'est ma passion, je ne vois pas passer la journée ! L'avantage, c'est que ma maison est juste à côté.

Est-ce que votre affaire tourne bien ?

Pour le moment, je gagne juste de quoi payer le loyer de la salle, je ne me verse pas de salaire. En général, on dit qu'il faut compter trois ans pour qu'une entreprise soit rentable. J'ai ouvert ma salle depuis 6 mois et j'ai entre 50 et 60 abonnés par mois. Mon objectif est d'en avoir entre 120 et 150. Et j'espère pouvoir devenir propriétaire !

« Pour le moment, je gagne juste de quoi payer le loyer, je ne me verse pas de salaire. On dit qu'il faut compter trois ans pour qu'une entreprise soit rentable. J'ai ouvert ma salle de sport depuis six mois. »

YASSINE BENABEDRABOU

coach sportif, titulaire d'une salle de sport

Zoom sur le dispositif relais itinérant

Le dispositif relais itinérant est fait pour les personnes en difficulté à l'école, pour ceux qui sèchent, pour se rétablir dans l'école et arrêter de faire n'importe quoi. Le dispositif sert à faire des activités, pas du *laser game*, mais des choses qui sont en rapport avec le collège.

Les élèves se retrouvent un jour par semaine au Collège Geneviève Anthonioz de Gaulle à Cluses. Ils viennent aussi de différents collèges, comme Samivel à Bonneville, Camille Claudel à Marignier... Les élèves font des activités comme le sport, le bricolage, le théâtre. Cela les aide à se réintégrer dans le collège. Ils apprennent à refaire un effort dans la durée. Ils découvrent qu'ils ont aussi des qualités, des compétences.

« Pour prendre les décisions nous avons le Conseil. Au conseil, nous décidons par exemple qui prend des photos, qu'est-ce qu'on va manger... toutes les décisions sont prises en groupe. Il faut savoir s'exprimer, s'écouter, s'arranger entre nous. »

« Nous avons rénové une pièce, et en échange, Yassine, qui est prof de sport, nous a donné des cours de sport. Yassine a entraîné des champions de haut niveau, en boxe thaïlandaise et aussi pour les jeux olympiques de ski. Nous avons fait du self défense, de la musculation, du gainage, et des jeux de cartes revisités ! »

« Nous avons fait du théâtre d'improvisation avec Loïc. C'est comme le théâtre, sauf qu'on invente notre rôle. On a créé un animal imaginaire qui s'appelle le dahu, et nous avons créé des histoires avec cet animal. »

« Nous avons percé du bois, de la brique, du béton. Nous avons isolé une salle pour faire une chambre pour Yassine et sa femme. »

© Élèves de la classe de 6^{ème}2 du Collège Geneviève Anthonioz de Gaulle / Cluses 2018-2019

Comment tu parles à ta mère ?

« On ne choisit pas, on parle deux langues en même temps, dans la même phrase. Elle me parle français, et parfois espagnol. Elle mélange les deux langues. »

Par les élèves de la classe 6^{ème}2 du Collège Geneviève Anthonioz de Gaulle de Cluses / 2018-2019
Reportage à écouter sur le site wereport-atelier.fr

© Élèves de la classe de 6^{ème}2 du Collège Geneviève Anthonioz de Gaulle / Cluses 2018-2019

À partir de cette simple question, les élèves se sont interviewés mutuellement, réalisant une plongée dans l'utilisation des différentes langues entre les enfants et leur mère. Pour préserver leur intimité familiale, le montage publié sur le site www.wereport-atelier.fr est un pêle-mêle de leurs interviews. Quelques extraits.

Comment tu parles à ta mère ?

Quand elle m'énervé je dis rien, je vais dans ma chambre et quand elle est gentille, je lui parle gentiment. Je lui parle gentiment, en la respectant.

En quelle langue tu parles à ta mère ?

Ça dépend, des fois je lui parle en français, d'autres fois en turc. Je lui parle français, parce que c'est la langue que j'ai connue dès ma naissance. Je parle à ma mère en turc-français. Je parle à ma mère en français, en arabe et en kabyle, parce que c'est nos langues maternelles. Je lui parle en arabe. Parce que je suis né là-bas, c'est ma langue maternelle. Là-bas, c'est en Tunisie.

Comment choisis-tu la langue dans laquelle tu parles à ta mère ?

On choisit pas, on parle deux langues en même temps, dans la même phrase. Elle me parle français, et parfois espagnol. Elle mélange les deux langues. Parce qu'avant, elle était en Espagne, parce que mon père travaillait là-bas. Quand elle se moque de moi, elle parle en français.

Quand elle est énervée, elle me parle en turc ou pour rigoler elle parle français aussi, parce que c'est drôle. Elle me parle en français mais, des fois, elle case des mots en arabe dans la phrase. À la base, elle est Française mais, comme mon père est Algérien, il lui a appris des mots en algérien. Elle parle en arabe surtout quand elle est fâchée.

Quand elle est en colère, elle te parle dans quelle langue ?

Elle me parle en espagnol, parce qu'elle est Espagnole et sa mère était Espagnole.

Et elle te dit quoi ?

Je sais pas, je ne comprends pas l'espagnol.

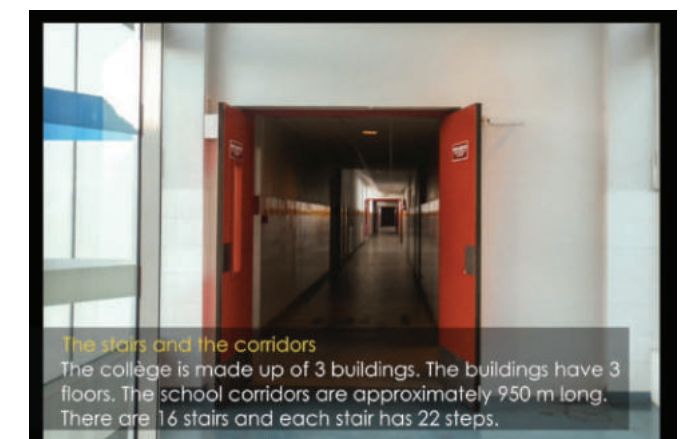
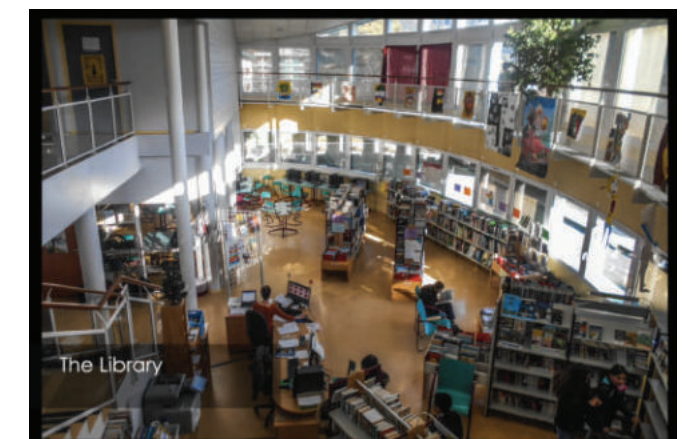
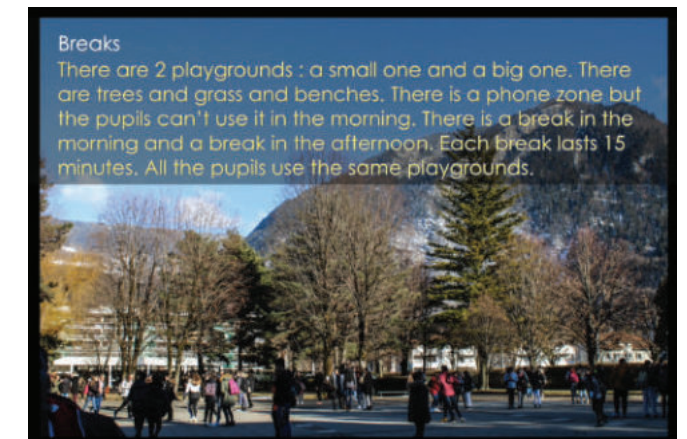
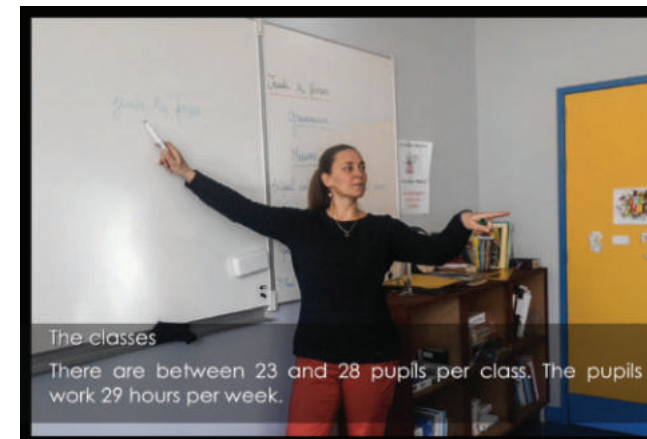
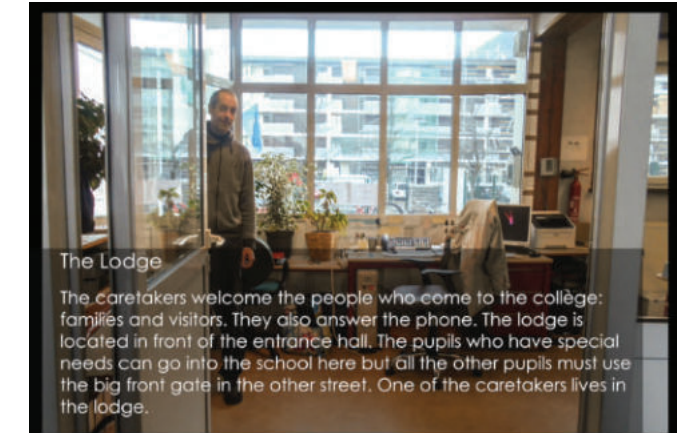
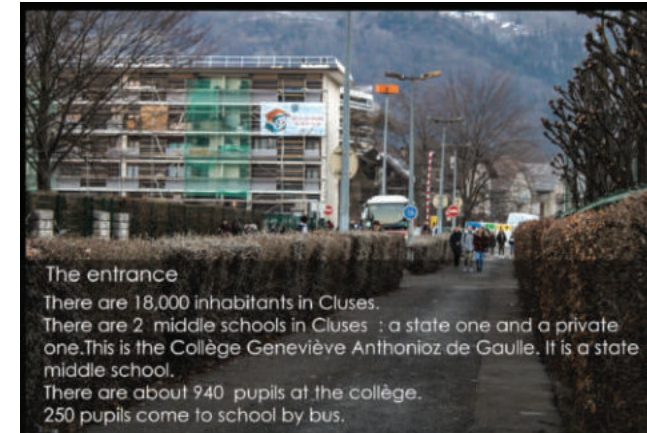


© Élèves de la classe 6^{ème}2 du Collège Geneviève Anthoinoz de Gaulle / Cluses 2018-2019.

The College from the inside

CLUSES Comme s'ils étaient en reportage pour un magazine anglais, les élèves de 6^{ème}2 ont pris des photos pour montrer la vie dans leur collège, et les endroits stratégiques. Les légendes, rédigées avec leur professeur d'anglais, sont donc dans la langue de la reine Elizabeth !

Par les élèves de la classe 6^{ème}2 du Collège Geneviève Anthoinoz de Gaulle à Cluses / 2018-2019
Vidéo à regarder sur le site wereport-atelier.fr





L'agence immobilière
« Mountain base »,
destinée à la clientèle britannique.
© Classe 4^{ème}3 du Collège
Geneviève Anthonioz de Gaulle
de Cluses / 2020



Les élèves interviewent
Claire Burnet, de l'Office
de Tourisme de Chamonix.
© Classe 4^{ème}3 du Collège
Geneviève Anthonioz de Gaulle
de Cluses / 2020

Chamonix à l'heure du Brexit

Nichée au pied du Mont-Blanc, la ville attire un grand nombre d'Anglais. Certains s'y sont installés pour de bon, ouvrant des commerces, scolarisant leurs enfants... Quelles conséquences le Brexit aura-t-il pour cette population ? Et pour la ville de Chamonix ? Micro et appareil photo en main, les élèves de 4^{ème}3 sont allés sur le terrain chercher les réponses à ces questions.

Reportage à écouter sur le site wereport-atelier.fr / 2020



Copeaux de métal « décollés »
des barres de métal
pour fabriquer les pièces.
© Classe 4^{ème}1 du Collège
Geneviève Anthonioz de Gaulle
de Cluses / 2020



Les collégiens suivent la description
du fonctionnement des machines.
Leur guide est Stéphane Binet,
le directeur de l'usine.
© Classe 4^{ème}1 du Collège
Geneviève Anthonioz de Gaulle
de Cluses / 2020

Au cœur des pièces

Dans la vallée de l'Arve, tout le monde connaît le décolletage. Mais qu'en sait-on vraiment ? D'où viennent les matériaux ? Comment sont fabriquées les pièces ? Où vont-elles ? Les élèves de 4^{ème}1 sont allés en reportage à AMD décolletage, une usine implantée à Marnaz.

Reportage à écouter sur le site wereport-atelier.fr / 2020





INSTITUTION SCOLAIRE
VALDIGNE MONT-BLANC
MORGEX

ANNAMARIA DISTASI *directrice jusqu'en 2019*
MIKAELA BOIS *directrice depuis 2019*

AGNESE FILISETTI *enseignante référente et professeure de français*
STEFANIA ROULLET *professeure d'italien, histoire et géographie*
ELISA NICOLETTA *professeure d'italien, histoire et géographie*
ENRICA MOSCA *professeure d'italien, histoire et géographie*
NOEMI BARMAS *professeure de français*
ELISA BERTHOD *professeure de français*
CATHERINE PÉAQUIN *professeure d'anglais*
ALEXIS VALLET *professeur de mathématiques*
SARA DELEO *professeure de français*
SARA HELMY *professeure de mathématiques*
ELISABETTA GADIN *professeure de mathématiques*
ELENA MORINO *professeure d'art*
MARCO BENECH *professeur de musique*
PATRICK BARREL *professeur de technologie*
ANGELO MORELLI *professeur de technologie*
CONSUELO MARELIATI *professeure d'éducation physique*
et **GIULIO CUMINO** *professeur de religion*
ont collaboré à la résidence journalistique

ALBERTO CAMPI *photojournaliste*



Agneaux bicolores du troupeau de Jean-Marc Chanoine. © Maddalena, classe 2^{ème}A, Institution scolaire Valdigne Mont-Blanc de Morgex / Avril 2019

Des nuages qui bêlent

MORGEX Dans ce village de la Vallée d'Aoste, il est plutôt commun d'élever des vaches, mais Jean-Marc Chanoine élève, lui, des brebis. Rencontre.

Elodie, Maddalena et Sara, de la classe 2^{ème}A de l'Institution scolaire Valdigne Mont-Blanc de Morgex / Avril 2019

Les brebis sont élevées dans une écurie encerclée par de grosses prairies et une clôture électrifiée pour qu'elles ne s'échappent pas.

Jean-Marc Chanoine a seulement 27 ans et il a commencé ce travail quand il en avait dix, grâce à sa famille. Pour lui, ce travail est vraiment important parce qu'il aime rester en contact avec la nature et les animaux, mais il le fait aussi par passion.

Emy, un petit chien *Border Collie* de deux mois blanc et noir, lui donne un coup de patte. Emy aime beaucoup jouer, mais elle est aussi très douée dans sa tâche principale, regrouper les brebis et ne

pas les laisser s'enfuir. Emy est aussi très obéissante; en effet, quand Jean-Marc lui dit « STOP ! », elle s'arrête.

Dans l'écurie il y a aussi de petits agneaux de quelques mois. Ils ne peuvent pas survivre dehors parce qu'il fait trop froid. Les autres brebis sont environ cinquante, elles broutent à l'extérieur sans jamais dépasser la clôture. Elles sont regroupées en petits groupes. Les plus indisciplinés sont les agneaux, parce que les petits courent partout, surtout quand ils ne connaissent pas les personnes qui les approchent, parce qu'ils ont peur.



Portrait de l'éleveur Jean-Marc Chanoine.

© Maddalena, classe 2^{ème}A, Institution scolaire Valdigne Mont-Blanc de Morgex / Avril 2019



Jean-Marc nourrit les moutons, sa chienne Emy regroupe les brebis.



© Maddalena, classe 2^{ème}A, Morgex / Avril 2019

« Aujourd’hui, il y a de plus en plus de femmes monitrices de ski »

LA RUINE À la fin d’une saison de ski avec très peu de neige, dans un village près de Morgex, nous avons interviewé Marcella Biondi, monitrice et championne de ski de la Vallée d’Aoste.

Surya, Daniel et Christophe, de la classe 2^{ème}B de l’Institution scolaire Valdigne Mont-Blanc de Morgex / Mars 2019

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

Bonjour, pouvez-vous vous présenter ?

Bonjour à vous, je suis Marcella Biondi. Pendant l’hiver je suis monitrice de ski. Je skie depuis longtemps, depuis que je suis un enfant. J’habitais à Courmayeur et j’ai commencé à faire beaucoup de ski, j’ai fait des courses aussi et c’est pour ça que je suis devenue monitrice de ski. Un aspect négatif, c’est que parfois l’hiver il fait très froid et c’est difficile de gérer le froid aux pieds mais sinon ça se passe pas mal.

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

Quand j’étais petite, oui, il y en avait autant qu’aujourd’hui, mais je pense qu’aujourd’hui il y a de plus en plus de femmes monitrices de ski.

Pouvez-vous nous montrer votre équipement ?

Oui, bien sûr, venez ! Ça, c’est mon sac, on va l’ouvrir. Dans mon sac, je tiens toujours mes chaussures de neige, des Atomic, et mes gants. Je skie toujours avec un casque. Le casque est obligatoire pour les enfants jusqu’à 14 ans, mais je conseille aussi aux adultes de le mettre. Il y a aussi mes lunettes de ski, qui me protègent du soleil. Voilà, c’est tout ce que j’ai dans mon sac !

Où sont vos skis ?

Si vous voulez, on va dans le garage les voir. Suivez moi ! Voilà, nous sommes arrivés, je vous montre les skis, on a des skis pour le géant, ils sont bleus. Ceux pour le slalom sont rouges et je les utilise parfois quand je veux faire des courbes plutôt étroites. Par contre, quand je veux faire des courbes plus longues, j’utilise les skis pour le géant. Ça, ce sont mes bâtons Scott. C’est tout mon équipement. Je faisais beaucoup de compétition jusqu’à l’âge de 25 ans, et j’étais plutôt géantiste.



Le casque est obligatoire pour les enfants jusqu’à l’âge de 14 ans, mais je conseille aussi aux adultes de le mettre.

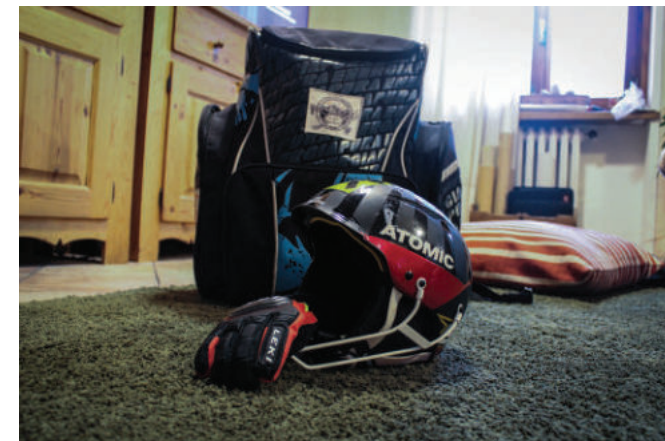


MARCELLA BIONDI
monitrice de ski et maman



Marcella Biondi avec son pull-over de monitrice de ski.

© Daniel, classe 2^{ème}B, La Ruine, Morgex / Mars 2019



Le casque, le sac et les gants; les chaussures de ski, les lunettes et les bâtons de Marcella Biondi.

© Daniel, classe 2^{ème}B, La Ruine / Mars 2019



Nathan Pavese, 23 ans, dans son vignoble.

© Giampiero, classe 2^{ème}A, Institution scolaire Valdigne Mont-Blanc de Morgex / Mars 2019

Vignes en pergola de la Vallée d'Aoste.

© Giampiero, classe 2^{ème}A, Institution scolaire Valdigne Mont-Blanc de Morgex / Mars 2019

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

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

Davide, Luca et Giampiero, de la classe 2^{ème}A de l'Institution scolaire Valdigne Mont-Blanc de Morgex / Mars 2019

Le 22 mars 2019, à 15h30, Nathan Pavese, 23 ans, nous accueille chaleureusement dans sa cave à La Salle, en Vallée d'Aoste, où il produit son vin. Il nous montre aussi sa petite production de farine et de chips. À l'extérieur de la cave, il y a beaucoup de vignes et un petit chien qui s'appelle Spock qui traîne entre nos jambes.

Devant la cave, il y a aussi une fourgonnette avec, sur le côté, le sticker « Ermes Pavese ». À

l'intérieur de la cave, la première chose que nous voyons, c'est un comptoir avec une étagère de bouteilles de vin. Dans la cave, il fait froid et on sent une forte odeur de vin.

La cave est divisée en deux parties. Dans la partie la plus spacieuse se trouvent les grands fûts en acier inox pour le vin « jeune ». Dans une petite partie, complètement en pierre traditionnelle, sont conservées les barriques pour les vins



Les fûts en bois et la cave moderne d'Ermes Pavese.

© Giampiero, classe 2^{ème}A, Institution scolaire Valdigne Mont-Blanc de Morgex / Mars 2019

plus âgés. Il y a aussi un joli angle bien aménagé avec la reproduction d'une pergola, où les visiteurs peuvent déguster les vins. La température de la cave est très importante pour la bonne conservation du vin.

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

activité agricole. Nathan Pavese produit de la farine de maïs, des pommes de terre et s'occupe aussi de l'élevage de lapins. L'élevage des lapins est situé dans une étable spécialement équipée avec des cages modernes. Les lapins sont nourris avec du fourrage, du pain sec et de l'eau. Dans la même étable, au rez-de-chaussée, il y a des brebis. La bergerie est fermée avec une simple clôture.

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



Mario Ravello, guide alpin de haute montagne.

© Elia, classe 2^{ème}A, Morgex / Avril 2019

Le guide alpin, maître de la montagne

MORGEX Mario Ravello est un guide alpin de haute montagne qui aime beaucoup son travail. Rencontre.

Elia, Joël et Mattia, de la classe 2^{ème}A de l'Institution scolaire Valdigne Mont-Blanc de Morgex / Avril 2019



Mario Ravello, en route pour le Mont-Blanc.

© Elia, classe 2^{ème}A, Morgex / Avril 2019

Pour son travail, le guide alpin Mario Ravello a voyagé partout dans le monde, de la Grèce au Pérou, où il a escaladé la plus haute montagne de sa carrière, le Huascarán, à 6 768 mètres.

En hiver, son équipement de travail se compose de crampons et de piolets, d'un casque, du baudrier, des mousquetons et des skis de randonnée avec peau de phoque.

En été, il aime beaucoup grimper sur les rochers, avec des chaussures d'escalade et une corde.

Mario Ravello a escaladé plusieurs fois le Mont-Blanc, la plus haute montagne d'Europe : il la décrit comme « *la plus belle montagne du monde* ».

Le guide accompagne aujourd'hui ses clients sur les montagnes de la Vallée d'Aoste pour des excursions faciles, mais aussi sur des voies d'escalade difficiles et dangereuses.

Les clients peuvent le contacter par téléphone ou en s'adressant à l'Association des guides alpins de Courmayeur.



Emilio Donnet nourrit ses veaux.

© Sophia, classe 2^{ème}A, Morgex / Mars 2019

Les étables d'Emilio Donnet.

© Sophia, classe 2^{ème}A, Morgex / Mars 2019

Emilio Donnet prépare le fromage dans son alpage à 1800 mètres d'altitude.

© Sophia, classe 2^{ème}A, Morgex / Mars 2019

Préparation de la fontina et une meule de fontina prête pour l'affinage.

© Sophia, classe 2^{ème}A, Morgex / Mars 2019

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

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

Aurora, Claudia et Sophia, de la classe 2^{ème}A de l'Institution scolaire Valdigne Mont-Blanc de Morgex / Mars 2019

Emilio Donnet, un homme dans la cinquantaine, est fermier et éleveur. Depuis son enfance, il vit avec des animaux magnifiques. Il voulait devenir chauffeur de camions. Finalement, il a décidé de poursuivre le métier de son arrière-grand-père. Pendant l'été, ici l'alpage commence vers fin mai et se termine vers fin octobre, l'éle-

veur se rend à 1800 mètres d'altitude, où il fait monter son bétail et celui de certains de ses amis qui, en échange, lui préparent le foin pour l'hiver.

Emilio Donnet est heureux ici en altitude, mais il aimerait passer plus de temps avec sa famille. Écoutez son interview radiophonique sur le site www.wereport-atelier.fr





COLLÈGE JEAN-JACQUES GALLAY **SCIONZIER**

CHRISTINE ROUSSEL *principale*
JACKY FRÉDÉRIC *principal adjoint*

JENNIFER PANCHOUT *enseignante référente 2018-2019 et professeure documentaliste*
LAURE CHARLOU *enseignante référente 2019-2020 et professeure d'histoire-géographie*
FRÉDÉRIQUE MONTMAYEUR *professeure de langues vivantes*
ALEXIA MERCHEZ *professeure de lettres classiques (latin et grec)*
MARJORIE TARDIF *professeure de français*
et **ROSELINE GOUILLOU** *professeure d'histoire et géographie*
ont contribué à la résidence journalistique

MATHIEU PÉRISSE *journaliste*



Maison forte de Saint-Gervais.

© Classe de 5^{ème}3 du Collège Jean-Jacques Gally de Scionzier / Novembre 2019

Les nouvelles vies des maisons fortes

Moins connu que le ski ou que les activités de montagne, le patrimoine architectural et historique de la Haute-Savoie est pourtant riche, notamment celui des maisons fortes disséminées sur le territoire. Des bâtiments qu'il faut restaurer et faire revivre. Une fouille journalistique des élèves de 5^{ème}3 du Collège Jean-Jacques Gally de Scionzier.

Les maisons fortes de Haute-Savoie datent pour la plupart des XIII^e et XIV^e siècles. Elles sont des traces de l'histoire du Moyen-Âge dans la région. Elles appartenaient aux familles de nobles comme les sires du Faucigny à Saint-Gervais, les seigneurs installés dans le château de Bonneville, ou la famille de Loche à Magland.

Les maisons fortes servaient à garder les vallées pour défendre les frontières. Chaque maison forte n'était pas défensive individuellement, mais il existait en réalité plusieurs maisons, qui

formaient un réseau, un système défensif. Mais ces maisons fortes permettaient surtout d'administrer la vie du territoire, de lever les taxes et de produire.

Les maisons fortes possèdent des éléments caractéristiques de l'architecture fortifiée, notamment l'épaisseur des murs. On retrouve des ouvertures qui font penser à des meurtrières, mais qui n'en sont pas. Le bâtiment n'a pas de meurtrières, pas de pont-levis, pas de douves, pas de donjon, qui sont des éléments typiques de l'architecture

d'un château. C'est ce qui différencie la maison forte du château fort.

On note l'existence de fenêtres avec des rebords, des appuis, en dessous des fenêtres. Des fenêtres « à meneaux », ou « à croisées », typiques de l'architecture des maisons fortes, que l'on retrouve à plusieurs endroits, qui datent de la fin du Moyen-Âge et du début de la Renaissance. C'est une fenêtre que l'on a rouverte pendant la restauration du bâtiment, mais qui existait probablement déjà avant.

(suite en page 68)



Fenêtre de la maison forte de Saint-Gervais.

© Classe de 5^{ème}3 du Collège Jean-Jacques Gally de Scionzier / Novembre 2019

Fenêtre en accolades de la maison forte de Saint-Gervais.

© Classe de 5^{ème}3 du Collège Jean-Jacques Gally de Scionzier / Novembre 2019

Fenêtre murée au château de Bonneville. © Classe de 5^{ème}3 JJ GallayFenêtre restaurée au château de Bonneville. © Classe de 5^{ème}3 JJ Gallay

Ces bâtiments possèdent souvent un toit à quatre pans, qui était typique des maisons fortes.

Certains bâtiments visités font l'objet de fouilles archéologiques. Les archéologues cherchent à connaître le passé du bâtiment, son histoire, le mode de vie des anciens habitants. Les archéologues font des fouilles pour trouver des fondations, des pièces, des informations sur l'histoire de la maison forte ou du château fort.

Les fouilles organisées sur place permettent de découvrir des aspects oubliés de ces bâtiments. Par exemple, à Bonneville, une crypte cachée a été révélée. Une trouvaille exceptionnelle, qui n'arrive « *qu'une ou deux fois par carrière* », explique Loïc Benoit, qui a dirigé les fouilles à Bonneville.

L'étude des maisons forte et des châteaux permet aussi de comprendre leur évolution. À Saint-Gervais, le guide explique ainsi que certaines fe-

nêtres ont été créées ou fermées selon les époques. Il est encore possible d'observer des fenêtres gothiques, avec des « *linteaux en accolades* » au-dessus des ouvertures. Certaines parties du bâtiment ont pu être rasées dans le passé. À Saint-Gervais, il est possible de voir des pierres qui ressortent du mur, qui sont des restes d'anciens bâtiments qui avaient été construits le long de la maison forte mais qui n'existent plus aujourd'hui.

FAIRE REVIVRE LE PASSÉ

Ces connaissances sont aussi cruciales pour pouvoir restaurer ces monuments. L'objectif est de transmettre ce patrimoine aux générations futures. La restauration vise à éviter que la structure ne s'effondre. Les professionnels restaurent des bâtiments médiévaux ou certaines parties. Ils peuvent s'appuyer sur les maisons fortes voi-

sines, nombreuses en Haute-Savoie, pour restaurer le plus fidèlement possible les bâtiments.

À la maison forte de Hautetour, à Saint-Gervais, des fenêtres ont été conservées pour garder l'aspect de la maison forte qui date du XIII^e siècle. Ils ne veulent pas les détruire car ce sont des fenêtres très anciennes, très rares. On veut les restaurer pour les montrer au passant et garder leur rareté. Certaines fenêtres du XVIII^e siècle ont été conservées.

Pour les restaurations, il est possible de s'inspirer des autres maisons fortes en bon état. À Magland, Christophe Chieze souhaite restaurer une maison forte, reconvertie en bar au XX^e siècle (*lire pages 70 et 71*). Pour cela, il va « détruire » une partie du bâtiment ajoutée récemment, mais conserver les parties les plus anciennes.

Restauration ou rénovation ? Une restauration, cela veut dire qu'on fait

Visite scolaire à Bonneville. © Classe de 5^{ème}3 JJ Gallay / Octobre 2019Château de Bonneville. © Classe de 5^{ème}3 JJ Gallay / Octobre 2019Tour du château de Bonneville. © Classe 5^{ème}3 JJ Gallay / Octobre 2019Tour du château de Bonneville. © Classe 5^{ème}3 JJ Gallay / Octobre 2019

des recherches sur l'histoire du bâtiment, pour lui rendre l'aspect qu'il a eu à une certaine époque. Quand on fait des restaurations, c'est difficile parce qu'il y a souvent différentes époques. Quand on restaure un bâtiment, on ne peut pas faire n'importe quoi. On doit regarder ce qui a été vrai historiquement. Tandis que, quand on fait une rénovation, on peut mettre ce que l'on veut.

UNE SECONDE JEUNESSE

Une fois réhabilités, ces bâtiments doivent avoir un but, pour continuer à faire vivre les lieux. Certains accueillent du public. Le château de Bonneville, qui vient d'être rénové, propose des jeux de piste, des visites guidées théâtralisées, ou des spectacles pendant l'été. La maison forte de Hautetour est devenue un musée sur la Compagnie des guides de

Saint-Gervais et accueille quelques résidences d'artistes. À Magland, où la maison forte n'a pas encore été rénovée, le projet est de construire un centre d'art, permettant de présenter au public de la région des œuvres diverses, de la peinture à la sculpture en passant par la musique ou le spectacle vivant. Le choix des activités installées dans ces lieux permet de transmettre le patrimoine autrement que par de simples visites.

FINANCES ET POLITIQUE

Que ce soit pour la restauration, pour l'installation de musées ou pour faire vivre les lieux au quotidien, il faut des sous. Christophe Chieze estime qu'il a besoin de 5 millions d'euros pour créer son projet. Une somme importante, qu'il espère obtenir auprès des pouvoirs publics, mais aussi des industriels de la vallée de l'Arve, très nom-

breux. Mais la majorité des projets liés au patrimoine sont financés par les collectivités locales (Département, Région...). Pour les élus, c'est aussi un investissement : ils paient pour restaurer les maisons fortes, mais en échange les territoires peuvent développer du tourisme ou des activités culturelles, en complément avec les principales activités alpines. Par exemple, à Magland, l'installation prochaine du Funiflaine, un téléphérique qui pourra relier la vallée à la station de ski de Flaine, pourrait permettre l'arrivée de nouveaux touristes dans la maison forte, notamment « *les jours de mauvais temps* », espère Christophe Chieze. Mais ces lieux sont avant tout faits pour les habitants et pour leur permettre de mieux connaître leur patrimoine.

Enquête effectuée par la classe de 5^{ème}3, Collège JJ Gallay de Scionzier / Novembre 2019

« La maison forte de Magland sera un centre de fraternité des arts »

Président de l'association Art'Vallée, Christophe Chieze défend la création d'un centre d'art dans la maison forte de Loche, à Magland. Pour mener à bien ce projet culturel ambitieux, il compte avant tout sur le financement des industriels de la vallée.

Propos recueillis par les élèves de 5^{ème}3 du Collège Jean-Jacques Gally de Scionzier / Février 2020

Quelle est la particularité de la maison forte de Magland ?

Je ne suis pas spécialiste de l'histoire des maisons fortes. Je suis porteur d'un projet qui a pour objectif de rénover la maison forte de Magland. C'est une maison forte du XIV^e siècle, de 1352, qui avait une vocation défensive pour le seigneur de Loche.

Plus récemment, elle a été utilisée comme bar et restaurant jusqu'en 1985. On le sait parce qu'il y a encore des descendants de ceux qui tenaient ce bar et il reste l'enseigne « café Perola » sur la façade. Depuis, plus rien n'a été fait. Il y des fissures, le plancher est en train de se voûter, la toiture s'affaisse... Mais c'est un bâtiment de 1000 mètres carrés, tout en pierre, avec un escalier en vis, des plafonds à caisson décorés, une charpente remarquable.

Que comptez-vous faire de ce lieu ?

Notre association a eu l'idée, il y a deux ans, de le réhabiliter. En trois étapes : d'abord, refaire les fondations pour stabiliser la maison. Ensuite, arrêter que les murs s'affaissent, refaire le plancher. Enfin, la restaurer dans son état d'origine, en écoutant le murmure des pierres. C'est l'intérêt d'un bâtiment d'art, c'est qu'on tient compte de son histoire. Si à l'intérieur on ne mettait que du plastique, ça perdrait de son cachet. Ça va demander beaucoup de temps et beaucoup d'argent. Le projet de réhabilitation de cette maison forte, c'est entre 5 et 6 millions d'euros.

Une simple rénovation ?

Non, nous avons surtout prévu d'y installer un centre d'art contemporain. Ce lieu sera gratuit d'accès. Nous souhaitons pouvoir fon-

ctionner entre 2023 et 2024. On pourra y trouver des expositions d'artistes, des peintures, des sculptures, des photos, du son, du spectacle vivant... Ça ne sera pas un musée, mais un centre de fraternité des arts, sans instaurer un art majeur par rapport à un autre. En laissant les artistes libres, car ils sont les témoins de notre humanité et de notre siècle. Nous allons exposer des artistes contemporains vivants. Notre idée est de pouvoir organiser des rencontres avec les artistes. Nous souhaitons présenter des œuvres qui soient expliquées, de faire de la pédagogie, pour permettre au public de comprendre les codes et s'y intéresser plus facilement.

À quoi ressemblera ce centre ?

Nous avons 1000 mètres carrés à aménager sur quatre niveaux. Nous pourrions y mettre des expositions



Christophe Chieze, président de l'association Art'Vallée, interviewé par les élèves de 5^{ème}3 du Collège Jean-Jacques Gally de Scionzier / Février 2020

permanentes, des expositions temporaires, une salle de séminaires pour les entreprises, notamment de décolletage, qui sont nombreuses dans notre vallée, un atelier d'artistes et une résidence pour les loger. L'idée, c'est que lorsqu'on voit comment un artiste travaille, ça nous rapproche de l'art. Si vous voyez un sculpteur en train de créer une œuvre, cela donne une autre compréhension de ce qu'il fait. Nous aurons aussi un lieu de restauration, permettant de découvrir des goûts. Les gens pourront venir pour manger et pour regarder !

Qui va payer pour cette rénovation ?

Nous sommes allés voir plusieurs mairies, à Megève, au Mont-Saxonnex, à Châtillon sur Cluses, pour chercher un bâtiment suffisamment grand. La maison de Magland était la plus adaptée. Mais

tout part d'une volonté politique. Cette maison est désaffectée depuis 1985. On aurait pu imaginer qu'on fasse un parking à la place, ça aurait coûté moins cher. Ou bien une maison médicale, il y a des besoins.

Mais aujourd'hui une mairie n'a pas les moyens de financer 5 millions d'euros. Nous avons des possibilités du côté de la Fondation du Patrimoine, mais ça ne suffira pas. Ceux qui ont de l'argent dans la vallée, ce sont les industriels.

Il y a près de 500 entreprises de décolletage dans la vallée. Si chacune met 10 000 euros, c'est jouable. C'est beaucoup, mais dans un monde idéal, c'est possible, d'autant que 60% du montant est défiscalisé. C'est donc réalisable. Nous pouvons aussi envisager des aides européennes. Notre volonté, c'est que ce projet ne doit pas générer des impôts supplémentaires pour les habitants de Magland.

Cette maison devra-t-elle aussi attirer des touristes, en profitant de la construction du Funiflaine, qui fera une liaison téléphérique entre Magland et les stations du Grand Massif ?

Si le Funiflaine est construit, nous allons avoir un afflux de touristes en bas à Magland, qui vont monter en station à Flaine. Nous pouvons espérer capter une partie de ce tourisme, notamment les jours de mauvais temps.

Certains pourraient descendre grâce au téléphérique pour visiter notre centre d'art. Mais j'espère surtout qu'il y aura aussi des gens du coin. C'est l'objectif.

Aujourd'hui, pour aller dans un beau centre d'art, il faut aller en Suisse à Martigny, à plus d'une heure de route, au Palais Lumière à Evian, ou à Genève. Nous voulons que les habitants s'approprient ce lieu.

« C'est le mythe de l'Égypte, mais en Haute-Savoie »

Christophe Guffond est responsable de l'unité archéologie et patrimoine bâti au Département de la Haute-Savoie. Du château de Bonneville aux fouilles de chalets d'alpages, il fait le point sur les projets en cours.

Propos recueillis par les élèves de 5^{ème}3 du Collège Jean-Jacques Gallay de Scionzier / Octobre 2019

Pourquoi faire des fouilles ici, au château des sires de Faucigny de Bonneville ?

Parce qu'il y a un projet de musée à l'intérieur du château. Le château étant en partie médiéval, on s'est dit qu'il était intéressant d'en savoir un peu plus sur son histoire. Les fouilles ont commencé en 2018. Ce sont des fouilles financées par l'Union européenne. C'est notre travail d'étudier ce patrimoine et de faire en sorte de vous le transmettre à vous. Le château au milieu de Bonneville, plein de personnes ne connaissent pas son existence alors qu'elles passent devant tout le temps.

Pourquoi fait-on appel aux archéologues pour faire des fouilles avant une rénovation ?

On fait appel aux archéologues parce que notre métier est de voir les parties anciennes. Dans un château comme celui-ci, il y a des parties du XIX^e siècle, des parties du XVIII^e siècle, mais aussi du Moyen-Âge. Nous on va pouvoir dater ces parties, et dire qu'il ne faut pas le détruire ou le masquer... Si on restaure un château sans avoir conscience des parties anciennes, on est aveugle. On va guider les ar-

chitectes et les maçons. Et au passage, on a l'espoir de trouver des objets qui pourront être présentés dans le musée.

Comment faites-vous pour savoir si une pierre date du XX^e ou du XVIII^e siècle ?

Ce n'est pas la pierre en tant que telle. C'est plutôt la manière dont elle va être taillée, ou le bâtiment dans lequel elle est employée. Mais parfois, il y a des « remplois », c'est-à-dire des pierres anciennes qui sont réutilisées dans un autre bâtiment. C'est l'œil de l'archéologue, le contexte, qui va permettre de les dater.

Quelle a été votre découverte la plus intéressante ici ?

La plus grande découverte des fouilles a été cette salle voûtée, cette cave qui a été trouvée l'année dernière. Elle était complètement oubliée, alors qu'elle a été bouchée il y a deux siècles. Ça a surpris tout le monde. C'est le mythe de l'Égypte, mais en Haute-Savoie. On tombe sur une salle oubliée, non pas dans une pyramide, mais dans un château savoyard...

Une fois les fouilles terminées, votre travail s'arrête-t-il ?

À la fin des fouilles, on va tout reboucher. Ensuite, on rend un rapport au ministère. C'est un gros document qui résume tout ce qu'on a trouvé. Ce rapport raconte l'histoire de cette campagne de fouille. Après, on va faire des conférences, des articles, des livres, et valoriser ce qu'on a trouvé en lien avec les musées. Par exemple, nous avons travaillé avec les organisateurs d'une exposition sur la période romaine d'Annecy, qui devrait commencer au printemps 2020.

Quels sont vos autres projets ?

Nous avons des projets de fouilles sur un alpage à Sixt-Fer-à-Cheval. Il s'agit d'un chalet du Moyen-Âge que nous avons fouillé pendant cinq ans, un gros chantier. Une exposition est prévue à Sixt en 2021. Nous avons aussi un projet européen sur les ponts, dont le vieux pont de Cluses, qui est à côté de l'Office de Tourisme.

On travaille sur tout le patrimoine du département. On aide les personnes ou les communes qui veulent restaurer des bâtiments : par exemple une commune qui veut restaurer son église va demander une subvention au Département de la Haute-Savoie. Nous sommes là pour les conseiller.



Loïc Benoît, archéologue au Département de la Haute-Savoie. © Les élèves de 5^{ème}3 du Collège Jean-Jacques Gallay de Scionzier / Octobre 2019



Fouilles archéologiques au château de Bonneville.

© Les élèves de 5^{ème}3 du Collège Jean-Jacques Gallay de Scionzier / Octobre 2019



Rénovation de la maison forte de Saint-Gervais.

© Classe 5^{ème}3 du Collège Jean-Jacques Gallay Scionzier / Novembre 2019

Patrimoine, qui décide quoi ?

La maison forte de Saint-Gervais est l'un des exemples typiques d'une rénovation menée par plusieurs collectivités : Commune, Département, Union européenne. Ici on se trouve dans une ancienne maison forte qui a subi différents événements dans sa vie. Elle a servi à différentes fonctions depuis le XIII^e siècle. Depuis 2012, elle est devenue un petit musée qui raconte l'histoire de la compagnie des guides de Saint-Gervais, et qui accueille des expositions.

Le patrimoine doit-il être préservé ? À l'occasion d'une visite de terrain, la classe de 5^{ème}3 du collège de Scionzier a interrogé des élus et responsables du Département de la Haute-Savoie et de la Région de la Vallée d'Aoste.



CHANTAL CERTAN

Assesseure de l'Éducation, de l'Université, de la Recherche et des Politiques de la jeunesse et de la Région de la Vallée d'Aoste

« Entre la Haute-Savoie et la Vallée d'Aoste, nous avons une histoire commune : le Duché d'Aoste a longtemps fait partie de la Maison de Savoie. Nous avons un patrimoine historique et naturel commun. Nous partageons le Mont-Blanc, nous partageons une montagne, un tunnel, une langue aussi... »

En Vallée d'Aoste, il existe beaucoup de projets de restauration en rapport avec le patrimoine culturel des châteaux. On intervient pour maintenir le territoire et l'exploiter de manière convenable.

Le patrimoine fait partie de nous, de nos racines, de nos familles. Chacun de nous, pour avoir des racines bien plantées, doit avoir un patrimoine, une culture, des traditions... En Vallée d'Aoste, nous avons par exemple créé une association qui s'occupe des archives sonores. Il s'agit d'habitants, de personnes âgées, que l'on a enregistrés et qui racontaient leur vie. Ça fait partie d'un patrimoine sonore qui devient notre mémoire, comme les maisons fortes. »

Pourquoi restaure-t-on le patrimoine de notre territoire ? Comment les élus décident-ils de sauvegarder tel ou tel bâtiment ? Comment ces projets sont-ils financés ?

Des élus et responsables du Département de la Haute-Savoie et de la Région de la Vallée d'Aoste ont répondu à nos questions.

Propos recueillis par les élèves de 5^{ème}3 du Collège Jean-Jacques Gallay de Scionzier / Novembre 2019



LAURE TOWNLEY-BAZAILLE

Vice-présidente en charge de la Lecture Publique, des Affaires et Programmes Européens, de la Culture et du Patrimoine du Département de la Haute-Savoie



CHRISTOPHE POPOVICS

Directeur du Pôle Culture Patrimoine du Département de la Haute-Savoie

« Préserver le patrimoine est important, parce que le patrimoine c'est connaître d'où on vient, garder des traces du passé pour comprendre comment les hommes ont aménagé le territoire, comment ils ont vécu, ce qu'ils ont à nous transmettre... La maison forte de Hautetour est au centre du village de Saint-Gervais, elle date du XIII^e siècle, c'était donc une trace importante du passé. Le patrimoine, il ne faut pas seulement le restaurer, il faut aussi le faire vivre. On a beaucoup de patrimoine en Haute-Savoie, mais si on restaure un bâtiment mais qu'on n'en fait rien, les gens ne vont pas se l'approprier. Nous avons donc installé une exposition à Hautetour, pour expliquer ce qui s'est passé dans ce bâtiment. »

Dans chaque territoire, il y a des élus. Donc ce sont le maire et ses conseillers municipaux qui décident de la fonction à donner à une maison forte. Le Département peut aussi posséder certains lieux et choisir de faire certaines choses. Par exemple, le Département a un château à Clermont, où l'on fait du spectacle vivant, des spectacles, justement pour le faire vivre.

La plupart du temps, le Département est là pour accompagner les territoires qui possèdent du patrimoine. Il aide les communes, par exemple en participant au financement. Mais quand les communes ont beaucoup de patrimoine à rénover, elles peuvent faire appel à l'État, à la Région où même aux habitants ou aux entreprises, par ce qu'on appelle le mécénat, pour aider à entretenir le patrimoine.

Le patrimoine permet aussi de faire rayonner un territoire et de proposer d'autres choses... C'est vrai qu'on est un territoire de montagne, donc on pense tout de suite au sport, au ski, mais c'est important aussi pour les gens qui viennent visiter Saint-Gervais de savoir qu'il y a aussi un musée, des choses à visiter. Le ski est finalement assez récent sur notre territoire, c'est important de montrer qu'il y a une identité, une histoire, qui sont tout aussi intéressantes à découvrir. »

« Pourquoi restaure-t-on le patrimoine ? La maison de Hautetour était dans un état de dégradation important. Soit on la laissait en l'état et donc avec le temps, la météo, elle allait continuer de se dégrader puis un jour elle serait tombée en ruines. Soit on faisait en sorte de la restaurer, de lui retrouver un usage, de façon à ce qu'elle puisse être transmise au travers des générations. »

La maison forte de Hautetour est l'un des bâtiments les plus anciens de Saint-Gervais, le plus emblématique aussi. Maintenant qu'elle a été restaurée, elle a été réaménagée pour en faire ce qu'on appelle un espace d'interprétation sur l'ascension du Mont-Blanc. Aujourd'hui, c'est vraiment un des points importants à visiter pour des touristes qui viennent à Saint-Gervais.

Celui qui décide de faire payer l'entrée d'un monument, c'est son propriétaire, donc ici c'est la Commune de Saint-Gervais-les-Bains.

Il faut aussi faire connaître ce patrimoine auprès des touristes. Il y a d'abord une politique touristique de la commune, du territoire. Pour la publicité, il peut y avoir des dépliants, des affiches, des annonces dans la presse... La maison forte y est mise en valeur. Les saisons avec le plus de visiteurs sont le mois de février en hiver, et juillet-août en été. Durant ces deux saisons, il y a beaucoup de monde dans le secteur. »

« Entre la Haute-Savoie et la Vallée d'Aoste, nous avons une histoire commune. »

CHANTAL CERTAN

Assesseure de l'Éducation, de l'Université, de la Recherche et des Politiques de la jeunesse de la Région autonome de la Vallée d'Aoste



INSTITUTION SCOLAIRE VALDIGNE MONT-BLANC **COURMAYEUR**

ANNAMARIA DISTASI *directrice jusqu'en 2019*
MIKAELA BOIS *directrice depuis 2019*

NORA GIRARDI *enseignante référente et professeure de français*
ELEONORA NARDO *professeure d'art*
FABIANA CHARBONNIER *professeure de mathématiques*
ROSANNA CHARREY *professeure de français*
MATTEO PELLICCIOTTA *professeur de lettres*
EDVINA CARREL *professeure de français*
VITTORIA PIGNATARO *professeure d'art*
ELEONORA ELIA *professeure de lettres*
PIERRE ROSSINI *professeur de lettres*
MARCO COCCO *professeur de mathématiques*
ANGELO BEZZA *professeur de musique*
ALESSANDRO RATTI *professeur de musique*
SUSANNA MARLIER *professeure d'anglais*
FRANCESCA CIAFFI *professeure de lettres*
et **MASSIMO VENNARI** *professeur de technologie*
ont collaboré à la résidence journalistique

FABIO LO VERSO *journaliste*



Le Pavillon du Mont Fréty.

© Institution scolaire Valdigne Mont-Blanc Courmayeur / Mars 2019

La sécurité en montagne, il ne faut pas la prendre à la légère !

COURMAYEUR Lors d'une excursion au Mont-Blanc, les classes de deuxième année de l'école moyenne de Courmayeur ont appris les comportements essentiels pour vivre la montagne à fond, et pour survivre en cas d'avalanche.

Reportage réalisé par Loïc, élève de la classe 2^{ème}B de l'Institution scolaire Valdigne Mont-Blanc de Courmayeur / Mars 2019



La climatologue Nathalie Durand travaille pour la Fondation Montagne Sûre.

© Institution scolaire Valdigne Mont-Blanc Courmayeur / Mars 2019

Dans un milieu montagnard comme celui de Courmayeur, village italien au pied du Mont-Blanc, la sécurité en montagne est un thème fondamental, et c'est pour cela qu'on y trouve le siège de la Fondation Montagne Sûre. Installée dans les murs de la Villa Cameron, édifice prestigieux à l'embouchure du Val Ferret, elle a pour mission de développer une culture de la sécurité en montagne attentive aux exigences des populations qui habitent et fréquentent ces territoires.

La Fondation propose, d'une part, des parcours destinés aux jeunes, pour les sensibiliser aux activités en altitude et, d'autre part, elle s'adresse aux professionnels (gardiens de refuges, pisteurs-secouristes, directeurs de pistes, accompagnateurs, guides fluviaux et moniteurs de ski), avec une attention particulière au monde des guides de haute montagne.

Les enfants du village participent à des activités de sensibilisation dès leur plus jeune âge, afin de leur apprendre où et comment sortir, et même « jouer dans leur jardin ». Les classes de deuxième année de l'école moyenne de Courmayeur se sont rendues au Pavillon du Mont Fréty pour

une de ces activités. Le temps était magnifique, le soleil brillait dans le ciel et la neige reflétait cette luminosité. Les uniques sons dans ce calme majestueux étaient les cris d'un aigle qui volait dans l'immensité bleue et le bruit des moteurs des téléphériques. Des skieurs passaient continuellement et leurs carres crissaient sur la neige. L'abolement des chiens d'avalanche retentissait dans les montagnes.

SENTINELLES DE LA MONTAGNE

Les enfants ont tout d'abord rencontré la guide Anna Torretta. Elle leur a expliqué ce qu'il faut savoir pour faire du hors piste et le fonctionnement des équipements qu'il faut porter sur soi. Elle raconte : « Pour aller faire du hors piste, il est indispensable d'avoir un détecteur Arva, une pelle et une sonde, ça peut te sauver la vie, mais l'important est de connaître les lieux et d'utiliser sa tête. Sans elle, vous n'allez nulle part. C'est aussi important de savoir quel temps il a fait les jours précédents et s'il y a eu beaucoup de vent susceptible de provoquer des avalanches. »

(suite en page 80)



Le chien des secouristes surveille l'arrivée des touristes par la Skyway.

© Angelica, classe 2^{ème}B, Courmayeur / Mars 2019

« La meilleure chose à faire, si on n'habite pas sur les lieux, est d'interroger les guides pour savoir si les conditions sont favorables pour skier hors piste. »

Nous lui avons demandé si elle avait eu un accident en montagne : « Oui, j'ai déjà eu un accident. J'étais avec deux clients. Pendant la matinée, il avait plu. Eux ils voulaient faire du hors piste. Nous en avons fait dans les bois. Après, ils voulaient aller faire un hors piste que je considérais dangereux. J'ai refusé. Ils ont insisté et nous nous sommes disputés. À la fin, nous n'y sommes pas allés. Quand nous sommes redescendus, nous avons appris qu'à l'endroit où ils voulaient aller plusieurs personnes étaient décédées... »

Ensuite, nous avons rencontré la climatologue Nathalie Durand. Elle travaille pour la Fondation Montagne Sûre au bureau Neige-Avalanches. « Au début, je pensais devenir technicien forestier, mais j'ai eu la chance de rencontrer des professeurs passionnés de nivologie qui m'ont transmis cette passion. Mon travail consiste à rédiger le bulletin neige-avalanches qui décrit le danger en montagne et qui se concentre, comme le dit son nom, sur les avalanches. La dangerosité va de 1 à 5. Chaque jour, nous recevons beaucoup de données sur la quantité et sur le type de neige, sur le terrain, sur la météo... Nous travaillons avec beaucoup de monde, comme par exemple

les guides, qui nous donnent ces informations. Nous, les nivologues, essayons de les retranscrire toutes et de les regrouper dans un seul texte. Parfois, c'est très difficile parce que la quantité de données est énorme, mais il est important de toutes les enregistrer parce que le skieur doit être au courant de tout. Toutes ces informations sont archivées dans un cadastre régional public », raconte-t-elle. « Nous faisons aussi un travail de cartographie. Sur une carte, nous dessinons toutes les avalanches tombées pendant l'hiver et, comme ça, nous pouvons essayer de comprendre où sont les endroits les plus dangereux. Normalement, pour faire tout ce travail difficile, nous sommes plusieurs, quelqu'un est spécialisé sur les cartes, un autre sur le bulletin. »

UN SECOURISTE ET SON CHIEN

Nous avons fait la connaissance des chiens d'avalanche, le moment fort de la journée, et discuté avec leurs maîtres, des douaniers spécialisés dans le secours en montagne, mais aussi dans la recherche des personnes disparues dans les bois et lors de tremblements de terre. Les secouristes ont expliqué en quoi consiste leur travail, comment ils dressent les chiens, et quel type de chiens ils doivent avoir. Il y avait deux



Un secouriste-douanier de la Garde des finances et son chien dressé pour les secours en montagne.

© Davide, classe 2^{ème}B / Mars 2019

chiens, mais leurs maîtres nous ont dit qu'en Italie on en trouve une vingtaine. Ils sont dressés longtemps à chercher un jeu en tissu caché sous la neige, leur récompense. Au fur et à mesure qu'ils s'entraînent, ils associent à ce jeu l'odeur de leur maître et enfin d'une personne. Quand ils sont prêts pour leur travail, ils retrouvent la piste d'une personne sous la neige de très loin, et même si elle est enfouie sous des mètres de neige. Il peuvent ainsi avoir leur récompense et jouer avec le maître qui les félicite.

Pour nous démontrer tout cela, Daniele, un douanier, a creusé un trou et il y est entré en le refermant. Un autre douanier a libéré le chien Yuki, qui n'avait rien vu parce qu'il jouait, et il l'a incité à chercher. Le chien a posé le nez par terre et il s'est mis à humer le terrain. Il a trouvé le trou et il a commencé à creuser. Il y est entré et a sorti Daniele, en le traînant par un bras. Ensuite, les douaniers ont caché un t-shirt sale sous terre, à côté d'une famille de touristes. Le chien n'a pas hésité. Il a pris le t-shirt et il l'a porté à Daniele, son maître.

À la fin de la journée, les classes de l'école moyenne de Courmayeur se sont bien amusées, tout en apprenant des comportements essentiels pour vivre la montagne à fond.

« Nous, les nivologues, travaillons avec les données sur la quantité et le type de neige. Nous faisons aussi un travail de cartographie, nous dessinons toutes les avalanches tombées pendant l'hiver et, comme ça, nous pouvons essayer de comprendre où sont les endroits les plus dangereux. »

NATHALIE DURAND
climatologue et nivologue
Fondation Montagne Sûre

En Vallée d'Aoste, le tourisme durable est aussi une affaire d'endurance

COURMAYEUR Les compétitions de trail connaissent un succès grandissant. Selon Erika Noro, responsable de la communication de ces compétitions, elles ont favorisé l'essor du « tourisme durable » à Courmayeur et ailleurs.

Par Arianne et Matteo, classes 2^{ème}A et 2^{ème}B, de l'Institution scolaire Valdigne Mont-Blanc de Courmayeur / Mars 2019

Erika Noro est chargée de la communication des compétitions de trail qui se déroulent à Courmayeur et dans la Vallée d'Aoste. La saison du trail commence avec la course goliardique « Arrancaslimba » en février, après il y a la « Winter Eco Trail » et le « Gran Trail Courmayeur », avec ses parcours de 100 km, 50 km et de 30 km. Ensuite se déroulent le « Tor des Géants », le « Tor des Glaciers », le « Tor Dret », le « Passage Malatra » et la compétition de l'« Arrancabirra », en octobre.

La compétition la plus importante, et la plus appréciée, est le Tor des Géants, qui a lieu au mois de septembre, avec la participation de nombreux concurrents. Cette année, le Tor des Géants fêtera ses 10 ans ! Cette compétition dure environ une semaine, avec un parcours de 330 km sur 24 000 mètres de dénivelé.

Il y a environ 2800 volontaires, ou « volontor », qui sont prêts à aller

dans toute la vallée pour aider les coureurs avant, pendant et après les compétitions. Ils ne sont pas seulement Valdôtains, ils viennent du monde entier. Ils travaillent 24 heures sur 24 et, sans eux, « on ne pourrait rien faire ! », dit Erika Noro.

LA MEILLEURE RÉCOMPENSE

Dans cette compétition, 73 nationalités sont représentées par environ 900 coureurs: il y a des Italiens, des Français, des Russes, des Argentins, des Espagnols, des Japonais, etc. C'est un événement très important pour le tourisme de Courmayeur et de la Vallée d'Aoste.

Beaucoup de personnes arrivent quelques jours avant la compétition pour s'habituer au lieu, rester avec leur famille avant de partir en montagne pendant une semaine en septembre : une ressource touristique durant la période de basse saison.

Dans les premières années du Tor des Géants, il y avait le problème des hôtels qui fermaient parce que les propriétaires ne se rendaient pas compte de l'importance de cette compétition et du nombre de touristes. Aujourd'hui, il est devenu facile de trouver un hôtel ouvert pendant le mois de septembre, et il y a même des auberges qui hébergent gratuitement les bénévoles étrangers.

Après la compétition, tous les sentiers sont nettoyés par les bénévoles, « ça veut dire que le tourisme du Tor est un tourisme durable », explique Erika Noro. Tous les concurrents doivent faire très attention à ne pas jeter par terre des papiers, des bouteilles, etc. Pour organiser le Tor des Géants, beaucoup de communes de la Vallée d'Aoste, des guides alpins et des professionnels du 118 se mobilisent.

« La meilleure récompense après la fatigue de l'organisation est le sourire des personnes à l'arrivée de la compétition,

même si, souvent, elles sont un peu exténuées. Le lundi, après l'effort de la veille, on ressent un air de mélancolie, parce que les concurrents sont tous heureux d'avoir participé ! », affirme Erika Noro.

TOUS BÉNÉVOLES !

Les conditions météo peuvent parfois déstabiliser les concurrents: quand il fait beau, on a dans les yeux des paysages particulièrement beaux et les concurrents sont vraiment enthousiastes. « Mais le Tor des Géants se déroule même s'il fait mauvais temps et c'est une chose qu'il ne faut pas sous-évaluer ! », explique Erika Noro.

Elle ajoute: « Tous les bénévoles viennent seulement pour aider et soutenir les concurrents et pour les remercier nous leurs offrons un tee-shirt du Tor, mais nous organisons aussi, à la fin de la saison, un dîner pour les remercier. Cette année, environ 650 bénévoles ont participé au dîner. Pour nous, c'est très important, parce qu'on peut partager un moment tous ensemble et se connaître mieux. Les bénévoles font tous ça seulement par plaisir ! Quand l'année suivante, un coureur ne peut pas participer à la compétition, il me demande d'être bénévole ! »

Qui d'autre peut devenir bénévole pour une compétition de trail ? « Il suffit d'aider un coureur ou d'autres bénévoles, et on est bénévole. Quand un participant arrive à un point de repos et qu'il a envie de légumes, salades ou autres, la personne du village qui lui prépare une assiette est un bénévole ! », conclut Erika Noro.



Erika Noro, responsable du Service communication des compétitions de trail en Vallée d'Aoste.
© Matteo, classe 2^{ème}A de l'Institution scolaire Valdigne Mont-Blanc Courmayeur / Mars 2019

Una fattoria nel cuore della Valle d'Aosta

PRÉ-SAINT-DIDIER Mucche, tori, vitelli, pecore, fieno in abbondanza e trattori giganti: il lavoro in una fattoria è intenso ma la soddisfazione è grande. Reportage.



© Istituzione scolastica Valdigne Mont Blanc Courmayeur / Febbraio 2019

Di Hervé e Yannick, alunni dell'Istituzione scolastica Valdigne Mont-Blanc Courmayeur / Febbraio 2019

La stalla è immensa e i trattori sembrano dei giganti. L'odore dello sterco è forte, ma con il passare dei minuti ci abbiamo fatto l'abitudine. Nella stalla piena di mucche nere e rosse, c'è fieno dappertutto. Le vacche sono legate con una catena, una accanto all'altra. Proprio in quel momento il pastore le munge, con un macchinario speciale. Il proprietario della fattoria, Davide Bieller, ci fa anche vedere i suoi due tori, grandi e minacciosi, sembrava quasi che ci volessero attaccare.

È stata invece più piacevole la visita alla latteria appena ridipinta di bianco, spaziosa e ben il-

luminata da una finestra che fa entrare tanta luce. In questa stanza si mette il latte nella caldaia, per poi fare il tipico formaggio valdostano, la Fontina. Dopo una breve spiegazione siamo passati nell'ufficio dove si firmano i fogli quando si vende o si compra una mucca. Nella stanza ci sono numerose foto e trofei vinti alla "Bataille des reines", la famosa battaglia delle mucche della Valle d'Aosta. La stanza è anch'essa spaziosa, ma piuttosto buia e dipinta di giallo.

Dopo un'ora di visita, il proprietario ci ha portati a visitare il box dei vitelli nati nel 2018 e nelle

prime settimane del 2019. Lo spazio a loro disposizione è ben poco, ma presto dovrebbe aumentare perché a mano a mano i vitelli saranno stati venduti. Nella parte destra del box ci sono mangiatoie e abbeveratoi. All'arrivo del pastore che gli porta da mangiare, i vitelli si precipitano verso di lui spingendosi e accavallandosi l'uno con l'altro. Dopo un primo periodo in cui il piccolo resta con la mamma, viene separato da lei e a quel punto è compito del proprietario della stalla dargli del latte tutte le mattine e le sere. I vitellini sono tenuti tutti insieme, indistintamente maschi e femmine. Verranno separati solo molto più avanti, quando saranno adulti.

La nostra visita prosegue con il fienile, uno spazio anch'esso immenso che però viene ridotto ai nostri occhi dalla montagna di fieno che viene ospitato al suo interno. In alto, delle aperture servono a fare circolare l'aria affinché il fieno secchi bene e non marcisca. Per portare il fieno all'interno di questa enorme stanza, si utilizza un sistema motorizzato. Viene prelevato dalla stanza tramite un nastro trasportatore condotto ad un tubo che arriva fino al fienile. Per prendere il fieno e portarlo alle mucche, invece, il lavoro tocca ai pastori che, con i forconi, lo lanciano sotto, direttamente in stalla.

Un'altra zona molto importante della stalla, ma anche la più brutta da visitare, è il letamaio. È comunque una parte fondamentale perché ogni stalla la deve avere per legge. È composta da due vasche: una più piccola, ed una molto più grossa, il triplo dell'altra. Durante l'inverno, il letamaio viene riempito, per poi essere svuotato a giugno, quando le mucche se ne vanno in montagna e ci staranno per tutta l'estate.

La bella stagione è il momento in cui il letame viene sparso per i prati; sarà il concime per un'erba sempre più verde e rigogliosa. Il letamaio viene svuotato grazie alla «bottalla», una grossa botte di acciaio con apertura posteriore dove fuoriesce il letame che si sparge nei campi. Questo tipo di lavoro impegnerà il pastore durante molte giornate del mese di giugno. Quando siamo arrivati a visitarlo, non ci siamo soffermati più di tanto perché l'odore era talmente forte che ci prendeva lo stomaco. Siamo allora andati a visitare una seconda stalla. Visto che le mucche sono numerose e la stalla non riesce ad ospitarle tutte, esiste una stalla secondaria: la stalla dei manzi. Questa per quasi metà anno è vuota perché i manzi sono ospitati negli alpeggi. Con la "Désarpa" scendono a valle e ritornano nella loro stalla. La stalla dei manzi rispetto alla stalla principale è più piccola ma è comunque grande e luminosa, con due grandi portoni per fare entrare il trattore.

Dopo aver visitato la stalla la visita è proseguita con le varie macchine utili all'agricoltore. Il proprietario ci ha spiegato che per trasportare le mucche c'è bisogno di un camioncino speciale.



© Istituzione scolastica Valdigne Mont Blanc Courmayeur / Febbraio 2019

Grande e spazioso, è dipinto di rosso. Con il camioncino delle mucche, abbiamo anche visitato i rimorchi essenziali per coltivare i prati: "l'imbaleusa", il voltafieno, la barra falciante e il pianale per le rotoballe. L'imbaleusa è il macchinario che forma le rotoballe di fieno. È composta da un tubo con dei dentini, che grazie a questi tira nel macchinario il fieno, e una volta che la rotoballa è pronta, automaticamente, un portellone si apre e la fa scendere. Il voltafieno è un rimorchio composto da forche che girano e mettono il fieno in tante file per facilitare il lavoro dell'imbaleusa.

La barra falciante serve invece per tagliare l'erba nei campi ed è composta da due pezzi: uno che si aggancia dietro al trattore, e un altro che si aggancia davanti. Dentro alla barra falciante ci sono delle lame coperte da un telone. Sembrano leggere e poco pericolose ma invece è il contrario.

Infine il pianale si usa per portare le rotoballe dal prato al fienile. Grande, con due sponde, una davanti e una dietro, può contenere fino a quindici rotoballe. Altri macchinari più piccoli, come la falciatrice, l'ape e trattorini, completano gli utensili di lavoro dell'agricoltore.

La laiterie de La Saxe, voyage dans la vie d'antan

LA SAXE Dans cet hameau près de Courmayeur, les habitants partageaient la production de pain, de fromage et de beurre. Trois femmes gardent la mémoire de cet ancien consortium, qu'on appelait autrefois la « Maison commune ».

Reportage réalisé par Julian, classe 2^{ème}A, de l'Institution scolaire Valdigne Mont-Blanc de Courmayeur / Février 2020

La « propriété commune » était une institution courante dans le passé. Les forêts et les alpages appartenaient souvent à des consortiums, regroupant les gens d'un ou de plusieurs villages. Le four, le moulin, l'école et la laiterie étaient gérés en commun par les ayants droit qui devaient suivre des règlements très stricts.

Le 20 février 2020, les élèves de la deuxième année de l'école moyenne de Courmayeur ont passé une matinée intéressante, hors des salles de classe, pour découvrir le fonctionnement de l'ancienne laiterie de La Saxe, un hameau de la commune de Courmayeur. Accompagnés par un soleil tiède et par quelques nuages, nous nous sommes rendus dans ces lieux caractérisés par des maisons en pierre et en bois entourées de ruelles très étroites.

La « Maison commune » était très importante pour le village : elle réunissait le four, l'école et la laiterie. Dans le passé, la vie était plus difficile et dure, tous les habitants d'un hameau devaient s'aider et participer à la production du pain, du fromage et du beurre. Il n'y avait pas de supermarché !

Pour arriver dans ces lieux, les élèves ont remonté la route du Col Ferret. À l'entrée du petit bourg, silencieux et désert, seules les voix stridentes des jeunes retentissent dans l'air. Sur la droite, il y a une vieille maison aux murs gris et épais. Devant elle, trois dames attendent les élèves : Igia Wuiller, Lidia Berthod et Teresa Mochet, prêtes à expliquer comment étaient utilisés le four et la laiterie dans la vie d'antan.

Nous entrons dans la maison. Derrière une grande et robuste porte en bois foncé, on trouve à gauche une autre vieille porte, plus étroite, qui s'ouvre avec un grincement sourd sur le « vieux four », une petite

pièce simple et modeste qui mène à la laiterie, composée de deux chambres. La première est très grande, rectangulaire, et on y respire une odeur humide et épaisse qui se dégage des murs décrépits et rugueux. Au milieu, il y a une longue table en bois qui ne semble pas appartenir aux meubles de l'époque. Une lumière pâle et faible entre par les fenêtres. Elle laisse dans l'ombre certains coins de la pièce. On entrevoit à peine la « burire », une grande boîte ovale en bois foncé qui servait à faire le beurre, ainsi qu'un petit poêle en fonte.

Igia Wuiller, une dame âgée, très gentille et énergique, raconte qu'à la place de ce dernier, il y avait auparavant un poêle gros et rond, où on mettait à cuire un chaudron géant en cuivre. Après quelques secondes, la laiterie était envahie par la fumée et par l'odeur âcre et rance du fromage. « *Tout le monde au village avait des vaches, trois, six, sept ou huit. Tous les matins et tous les soirs, on portait le lait à la laiterie avec des seaux* », dit avec une voix douce Igia Wuiller, nostalgique de cette époque où elle était jeune et les gens étaient solidaires. Souvent, elle devait parcourir un long chemin sous la neige froide et abondante, en portant la « boille », un grand seau avec des bretelles plein de lait blanc et frais, et en marchant avec ses « soques », de lourdes chaussures en bois et en cuivre, avec des semelles à clous pour ne pas glisser.

Ensuite, Lidia Berthod et Teresa Mochet ont conduit les élèves dans la deuxième chambre, plus petite et plus froide, malgré un timide rayon de soleil qui pénétrait par une fenêtre aux vitres opaques et fines. D'une voie patiente et émue, elles ont montré tous les instruments que leurs ancêtres utilisaient pour faire du fromage et du beurre. Voilà, dans un coin, l'énorme et



Igia Wuiller, l'une des trois « gardiennes » de la Maison commune. © Adam, 2^{ème}A, Institution scolaire Valdigne Mont-Blanc Courmayeur / Février 2020

lourd chaudron en cuivre qui était utilisé pour faire le fromage : sa surface n'est plus luisante comme dans le passé, elle est aujourd'hui sombre et abîmée par le temps et l'usage. Cet objet pouvait contenir 200 litres de lait, qu'on mélangeait grâce au « modon », un long outil en bois très clair qui ressemblait à un râteau. Près de la porte d'entrée, Teresa Mochet fait noter un vieux buffet en bois accroché au mur : il faut ouvrir avec délicatesse le volet poussiéreux pour découvrir des étagères avec des éprouvettes en verre taché. Elles étaient utilisées pour s'assurer que le lait était bon.

Pour faire le beurre, on utilisait un chaudron plus petit, dans lequel on mettait du lait cru, blanc et gras. Avec une pelle en bois, on écrémait la crème et on la mettait dans la « burire », qui était secouée avec force par deux personnes. Ce travail exigeait du temps et de l'énergie, mais il était indispensable pour que la crème se transforme en beurre. Enfin, on coulait le beurre, délicieux et douceâtre, dans des moules en bois lisse qui avaient la forme d'un nuage. Lidia Berthod explique avec émotion qu'elle s'occupe de cette maison pour préserver le souvenir de ses ancêtres et pour garder dans son cœur l'histoire de son village : « *J'ai vu travailler ici beaucoup de gens de mon village, dont je me rappelle avec amour. Je les estimais et ils étaient pour moi comme des grands-parents. Je dis toujours à mes enfants que je regrette qu'ils ne puissent pas avoir la jeunesse que j'ai eue : on n'avait rien de tout ce qu'on a maintenant, mais on avait l'amour et l'affection pour les choses simples et les traditions.* »



Lidia Berthod et Teresa Mochet, habitantes du village et mémoire historique de la Maison commune de La Saxe. © Adam, classe 2^{ème}A, de l'Institution scolaire Valdigne Mont-Blanc Courmayeur / Février 2020



Dans le parc de l'abbé Henry, à Courmayeur.

© Gaia, classe 2^{ème}B / Institution scolaire Valdigne Mont-Blanc Courmayeur / Février 2020

Le parc de l'abbé Henry, un poumon vert peu fréquenté

COURMAYEUR Il reste bien peu aujourd'hui du « Jardin d'Henry », qui s'étendait sur 1200 mètres carrés. Ce coin de paix, que peu de gens connaissent, a reçu la visite d'élèves sensibles à l'environnement.

Par Anaïs, classe 2^{ème}B, Institution scolaire Valdigne Mont-Blanc de Courmayeur / Février 2020

Le parc de l'abbé Henry est un coin de paix à Plan Gorret, au dessus du village de Courmayeur. En effet, très peu de gens le connaissent et encore moins le fréquentent. Et c'est dommage, car en quelques hectares de forêt, on trouve différentes variétés de plantes.

Né comme jardin, le parc aurait dû être, dans l'idée de son fondateur, l'abbé Henry, enfant du village et homme éclectique, passionné de botanique, « *le complément du Jardin Chanousia du Petit Saint Bernard, pour les plantes qui*

croissent entre 1000 et 2000 mètres ». Grâce à son travail, le jardin arriva à comprendre six cents espèces, tant autochtones qu'exotiques.

Une cristalline matinée de février, avec un beau soleil et une température agréable, c'est ce qu'il y a de mieux pour observer ce lieu amène. Les élèves des classes de deuxième du collège de Courmayeur se rassemblent à l'entrée de ce poumon vert, qui se situe exactement en face du restaurant Chalet du Plan Gorret.

Des élèves ramassent des déchets dans le parc de l'abbé Henry. © Gaia, 2^{ème}B / Institution scolaire Valdigne Mont-Blanc Courmayeur / Février 2020

Le jardin et le restaurant ont une histoire commune, comme le raconte l'entrepreneur abbé Henry : « *Le guide Fabien Croux venait de faire construire dans la forêt de mélèzes du Plan-Gorret un petit chalet restaurant. L'eau y était déjà amenée et, au-dessus du jeu de boules, à vingt pas du chalet s'ouvre une clairière, sur un terrain communal qui me fut vite cédé et, le 18 juillet 1899, j'y donnais mon premier coup de pioche et j'inaugurerai la série de plantations par la Véronica Spicata.* »

La charge de curé de Valpelline, dans la Comba Freide, tenait souvent l'abbé Henry loin de son jardin, mais il fut aidé : « *Je dois témoigner toute ma reconnaissance à M. Croux Fabien qui veut bien arroser le jardin et faire les honneurs aux visiteurs..., c'est un avantage inappréciable d'être à côté d'un petit chalet restaurant dont le propriétaire veille sans cesse sur lui.* » Celle qui jadis fut une clairière s'est transformée en un bois parsemé et les élèves se promènent sur une fine couche de neige gelée qui craque sous leur poids. Ils sont surpris de découvrir les empreintes de renard, lièvre, chevreuil et de chien... ou, peut-être, de loup, vu qu'il a élu domicile dans les bois aux alentours.

Il y a des tables et des bancs pour pique-niquer, parfois recouverts d'aiguilles de mélèze ou de feuilles sèches. Ce n'est pas difficile d'imaginer un voyageur du début du XXe siècle assis dans ce petit coin de paradis en train d'écrire. « *Une table avec un banc permettra aussi aux visiteurs de dater leurs correspondances du Jardin du Plan-Gorret* », disait l'abbé. Les arbres que les élèves observent sont très diffé-

rents et en moyenne très hauts. Certains ont une étiquette à leur base, qui en indique le type et les caractéristiques. On découvre un *douglasia*, bientôt centenaire, qui a été classé arbre monumental, et certaines espèces exotiques. Aujourd'hui, du « Jardin d'Henry », qui s'étendait autrefois sur 1 200 mètres carrés environ, il reste bien peu, mais certains arbustes plantés sur le côté latéral existent encore et les étiquettes permettent de reconnaître les espèces : le troène, le prunellier, l'églantier commun, le rosier pimprenelle, l'aubépine, le lantana, le chèvrefeuille.

En 1987, à l'occasion de l'exposition organisée pour le quarantième anniversaire de la mort de l'abbé Henry, l'espace, alors abandonné, fut nettoyé et clôturé sous la direction du Corps Forestier Valdôtain, les espèces étrangères présentes sur le terrain furent identifiées par les étiquettes. Cependant, la clôture a englobé une aire plus vaste, d'une superficie supérieure à 13 000 m², donnant vie à un bois complexe qui possède les caractéristiques d'un parc.

Ce que les élèves découvrent ce n'est plus le jardin, mais le parc de l'abbé Henry. Il n'y a plus de casiers et de plate-bandes pour les fleurs, mais on trouve quand même les traces de ce que fut l'espoir de son fondateur : « *Mon jardin, ayant pour but surtout de vulgariser la connaissance des plantes.* » Un espace agrémenté par le plaisir du silence, interrompu parfois par le pépiement des oiseaux. Le parfum des pommes de pin, l'odeur de la mousse, du sous-bois humide, remplit l'air et libère les narines. En ces temps-ci, ce n'est déjà pas mal !



COLLÈGE ASSOMPTION MONT-BLANC **SAINT-GERVAIS-LES-BAINS**

PIERRE CHAVAND *directeur*
CÉLINE JACQUET *directrice adjointe et professeure d'histoire*

GUILLAUME GLINEL *professeur de mathématiques et physique*
PAULINE GAUTHIER *professeure de musique*
MAÉVA DESHAYES *professeure d'anglais*
MICKAËL VANNÉREAU *professeur de technologie*
EVA GARCIA *professeure documentaliste*
et **ANNE TUAZ** *conseillère principale d'éducation*
ont collaboré à la résidence journalistique

DAPHNÉ GASTALDI *journaliste*



© Collège Assomption Mont-Blanc de Saint-Gervais-les-Bains / Mai 2019

« On attend la sonnerie », une émission pour décortiquer l'information

L'émission « On attend la sonnerie » est l'aboutissement de cinq semaines de résidence journalistique. Une opération d'éducation aux médias pour aider les collégiens de Saint-Gervais-les-Bains à distinguer le vrai du faux et à réaliser eux-mêmes leurs reportages, en respectant les règles de déontologie.

Par les élèves de 5^{ème} et 4^{ème} du Collège Assomption Mont-Blanc de Saint-Gervais-les-Bains / Mai 2019
Émission à écouter sur le site wereport-atelier.fr



Depuis le mois de janvier 2019, les élèves de cinquième et quatrième du Collège Assomption Mont-Blanc de Saint-Gervais-les-Bains participent à une résidence journalistique transfrontalière, un projet européen mené dans huit établissements entre la France et l'Italie.

Après cinq semaines de résidence journalistique, pour les deux émissions enregistrées en mai 2019, le collège s'est transformé en studio radio, en partenariat avec la radio

RCF. Les élèves ont réalisé de nombreux reportages sur l'environnement, la solidarité, le patrimoine, le tourisme en montagne ou encore l'identité à la frontière.

En cours de musique, les élèves ont réalisé tout l'habillage sonore de l'émission (générique, jingles, slam...). Tout au long de ce projet d'éducation aux médias, les journalistes en herbe ont appris à développer leur esprit critique, avant d'animer leur propre émission.



© Collège Assomption Mont-Blanc de Saint-Gervais-les-Bains / Mai 2019

Pour les deux émissions radio enregistrées en mai 2019, les élèves ont réalisé des reportages sur les thèmes de l'environnement, de la solidarité, du patrimoine, du tourisme en montagne ou de l'identité à la frontière.

Parmi les reportages diffusés sur le site wereport-atelier.fr, les apprentis reporters du collège Assomption Mont-Blanc ont rencontré des demandeurs d'asile au *Café du Monde* à Annecy, et des personnes handicapées qui utilisent une application numérique

pour faire du handisport en Haute-Savoie. D'autres ont présenté un sujet économique sur les thermes de Saint-Gervais-les-Bains.

Plusieurs groupes ont choisi des sujets culturels comme la sauvegarde du patois, une exposition des affiches de la compagnie PLM ou une résidence d'écrivain à Saint-Gervais. Enfin, des portraits ont été réalisés d'un pilote d'hélicoptère du Mont-Blanc et de sportifs renommés de *freeride*, de ski de descente ou de hockey sur glace.



Marie-Claire, 83 ans, est assistée deux fois par semaine par une aide à domicile.

© Tigane, classe de 5^{ème} / Mars 2020

« Si on donnait tous dix minutes, il n'y aurait plus de personnes isolées »

CLUSES Comment aider les seniors isolés ?
Les apprentis reporters ont mené l'enquête.

Reportage réalisé par Marylou, Noémie et Tigane, en classe de 5^{ème},
Collège Assomption Mont-Blanc de Saint-Gervais-les-Bains / Mars 2020



Julie et Maxence sont bénévoles à l'association « Les Petits Frères des Pauvres » de Cluses.

© Noémie et Marylou, classe de 5^{ème} / Mars 2020

Plus d'une personne âgée de plus de 60 ans sur trois ne sort pas de chez elle tous les jours. C'est le constat d'une étude menée par l'association « Les Petits Frères des Pauvres » et l'institut CSA en 2017. Les plus touchées par l'isolement sont généralement des femmes, de plus de 75 ans et aux revenus modestes. L'association se veut un « dernier rempart contre la solitude ». Pour en savoir plus, allons à la rencontre de ceux qui œuvrent au quotidien sur le terrain.

Avenante, Floriane Jacquet est investie auprès de l'ADMR, l'aide à domicile en milieu rural, depuis cinq ans. « Avec l'ADMR de Saint-Gervais, on doit aider une centaine de personnes environ », explique-t-elle. Tous les jours, elle s'occupe de cinq à six personnes, des soins jusqu'aux courses ou aux loisirs.

Dans son travail, elle est confrontée à l'isolement de certaines personnes âgées. « On essaye d'organiser plus de sorties avec ces personnes et plus d'intervention », détaille-t-elle. « Mais cela ne marche pas toujours. » Nous l'avons suivie dans une de ces missions auprès d'une bénéficiaire de l'ADMR,

dans un chalet à deux kilomètres environ du centre de Saint-Gervais-les-Bains.

Sur la table du salon, Marie-Claire, 83 ans, s'installe devant une tablette numérique rouge. Ensemble, elles découvrent un jeu pour stimuler la mémoire. Alors que certaines personnes s'enferment à double tours chez elles, d'autres essaient de remonter la pente grâce aux aides à domicile ou encore grâce à des associations comme « Les Petits frères des Pauvres ». Ils accompagnent des personnes de plus de 50 ans, qui se retrouvent dans des situations de précarité ou de solitude.

Chaque semaine, Maxence et Julie essayent d'apporter une présence à ces personnes en marge de la société. « Il ne faut pas les obliger sinon elles se recroquevillent sur elles-mêmes », préviennent-ils. « Si on donnait tous dix minutes par semaine, il n'y aurait plus de personnes isolées », conclut Maxence.

Le reportage sonore est à écouter sur wereport-atelier.fr.



Charlotte Dubailou dans son épicerie de vrac à Sallanches. © Matis, classe 5^{ème} du Collège Assomption Mont-Blanc de Saint-Gervais / Février 2020

Le vrac, une solution pour lutter contre le suremballage ?

SALLANCHES En Haute-Savoie, de nouveaux commerces de vrac ouvrent. Les consommateurs cherchent des solutions pour lutter contre le suremballage et réduire leur consommation de plastique.

Dans cette épicerie de vrac, on trouve de tout : des fruits, des légumes, des pâtes, des cosmétiques et même, plus insolite, des pisse-debout. Charlotte Dubailou, une des trois gérantes du magasin « le père des Z'héros » à Sallanches, s'exprime sur son implication personnelle et professionnelle pour lutter contre le suremballage (une pratique non durable mais parfois jugée nécessaire, consistant à commercialiser des produits avec un emballage excessif).

« J'ai tout d'abord ouvert ce magasin pour répondre à mes besoins », raconte-t-elle. Ce magasin a ouvert ses portes en octobre 2018.

Y a-t-il vraiment zéro déchet même pour acheminer les produits ? « Il y a des contenants dans lesquels nous recevons nos marchandises, qui sont pour la plupart des contenants recyclés, recyclables ou réutilisables, donc du verre, des seaux en plastique, des bacs en plas-



L'épicerie de vrac à Sallanches.

© Matis, classe 5^{ème} du collège Assomption Mont-Blanc de Saint-Gervais-les-Bains / Février 2020

Reportage réalisé par Héloïse, Matis et Lilou, classe de 5^{ème} du Collège Assomption Mont-Blanc de Saint-Gervais-les-Bains / Février 2020

tique, des bidons », assure la fondatrice. Ce qui veut dire qu'elles font un maximum pour supprimer les déchets, mais malheureusement elles ne peuvent atteindre le zéro déchet absolu pour le moment. La boutique envisage d'évoluer encore pour atteindre cet idéal. Leurs fournisseurs sont passés pour la plupart à la consigne.

Et la formule semble marcher. « En moyenne, nous recevons une cinquantaine de

clients par jours, il sont demandeurs », explique la gérante. Les ventes de bio en vrac explosent (+51% au cours des dix premiers mois de 2019), selon une enquête du journal *Le Monde*. Depuis l'ouverture du magasin, les ventes ne font qu'augmenter.

Le reportage sonore est à écouter sur wereport-atelier.fr.





Une fourchette en bambou.

© Collège Assomption Mont-Blanc / Saint-Gervais-les-Bains / Février 2020

La fin des couverts en plastique

SAINT-GERVAIS-LES-BAINS Pour sortir de la société du « tout-jetable », depuis le 1^{er} janvier 2020, une loi interdit les couverts en plastique. Reportage

Un sujet réalisé par Inès, Ilhan et Marine, en classe de 5^{ème} au Collège Assomption Mont-Blanc de Saint-Gervais-les-Bains / Février 2020

Depuis le début de l'année, la diffusion de pailles et de couverts en plastique ou de cotons-tiges est interdite en France. Après les sacs plastiques jetables en 2017, tous les magasins doivent désormais écouler leurs stocks de ces produits à usage unique.

Cela est une obligation depuis un décret publié fin décembre au *Journal officiel*, sur l'abandon de ces pro-

duits plastiques. « *Les pailles, couverts, piques à steak, couvercles à verre jetables, plateaux-repas, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons frappés d'une interdiction de mise à disposition, à compter du 1^{er} janvier 2020* », peut-on lire.

Des responsables de lieux de restauration ont réagi avant le 1^{er} janvier. François-Xavier Sire, exploitant d'un bar branché à la station de Saint-Ger-

vais-les-Bains, n'a pas attendu la nouvelle année pour changer ses pailles. Sur le bar trônent des pots remplis de pailles en bambou ou en acier brillant, depuis avril dernier.

Derrière le comptoir, les serveurs se préparent à accueillir les premiers clients à la sortie des pistes. François-Xavier Sire nous accorde quelques minutes. « *J'ai eu une opportunité lors d'un voyage en Indonésie, à Bali, et je*

Des pailles en acier et en bambou remplacent les pailles en plastique au *Pur bar* de Saint-Gervais. © Collège Assomption Mont-Blanc / Février 2020

François-Xavier Sire. © Collège Assomption Mont-Blanc / Février 2020

les ai ramenées tout de suite », raconte-t-il. « *J'ai trouvé l'idée super, à la fois dans le concept bambou et métal, et puis par rapport au problème de pollution, de durabilité et de recyclage.* »

Il nous parle aussi des différentes pailles alternatives : « *Il faut savoir qu'il existe d'autres produits qui ont été mis sur le marché pour s'adapter à la loi, notamment des pailles en carton, mais que je ne les ai pas adoptées parce qu'elles ont un coût, c'est du jetable et elles laissent un goût franc dans la bouche.* » Et enfin, il y a les couverts. « *Je suis également*

passé aux couverts en bois pour remplacer les couverts en plastique qui accompagnent les plats que je propose à emporter, comme les pâtes, les croque-messieurs ou les hamburgers, avec du papier recyclé. »

Reste à savoir si cela est économique. Pour le moment, il est difficile de faire le bilan. « *Il y a de la perte, certains les gardent, donc on est obligé de les renouveler* », modère-t-il. Aujourd'hui, il envisage de mettre ces pailles alternatives à la demande du client seulement. L'objectif de cette

loi est d'atteindre une politique « zéro plastique ». En 2040, on devrait voir des alternatives aux tubes de dentifrice, bidons de lessive ou aux pots de yaourts.

Au Sénat de la République française, il y a quelque temps, on estimait qu'environ 1500 à 2000 emplois seraient menacés à cause de cette interdiction. Pour rappel, une sanction est prévue par le Code de l'environnement pour non respect de la loi, jusqu'à deux ans d'emprisonnement et 100 000 euros d'amende.



Ce jeune réfugié indique son parcours jusqu'en Haute-Savoie.

© Collège Assomption Mont-Blanc / Sallanches / Février 2020



Aidé par l'association Arve Réfugiés, ce jeune adulte préfère rester anonyme.

© Collège Assomption Mont-Blanc / Sallanches / Février 2020

« La France, on se dit que c'est l'Eldorado »

SALLANCHES Depuis 2017, l'association Arve Réfugiés œuvre dans la vallée pour aider de jeunes réfugiés.

Un sujet réalisé par Lucie, Paul, Nathan P et Nathan G, François-Xavier, Léo et Alexandre, en classe de 5^{ème} du Collège Assomption Mont-Blanc de Saint-Gervais-les-Bains / Février 2020.

À leur majorité, les jeunes réfugiés se retrouvent souvent adémunis une fois sortis du centre d'accueil pour mineurs isolés. Sur le territoire de la Vallée de l'Arve, une association leur vient en aide pour offrir un toit dans des familles d'accueil ou dans un logement pour ceux qui travaillent.

Michelle Challamel, trésorière de l'association et accueillante, nous présente deux jeunes, Aboubakar et Battani. Ils ont failli se retrouver sans rien à leur majorité. « *S'il n'y avait pas Arve Réfugiés, je serai à la rue* », explique Aboubakar. Ce qu'ils n'imaginaient pas dans « *l'Eldorado fran-*

çais ». L'association Arve Réfugiés les a aidés à trouver un toit et poursuivre leur formation, dans le but de mieux s'intégrer. Mi-mars, l'association avait trouvé un hébergement pour une cinquantaine de jeunes. Elle reste toujours en recherche de familles d'accueil.

Le reportage sonore est à écouter sur wereport-atelier.fr.

La musique du reportage a été réalisée en cours de musique de Pauline Gauthier, du Collège Assomption Mont-Blanc.



Michèle Challamel est une des bénévoles de l'association Arve Réfugiés.

© Collège Assomption Mont-Blanc / Sallanches / Février 2020



CARNETS de CONFINEMENT

Par son ampleur, inédite, la crise sanitaire du Covid-19 a bouleversé nos vies.
Les écoles ont fermé et les élèves se sont retrouvés face à une situation
sans précédent. Comment ont-ils vécu le « confinement » ?

Des élèves de trois établissements ont livré leur récit personnel de cette période de crise :
— le Collège Assomption Mont-Blanc de Saint-Gervais-les-Bains,
— l’Institution scolaire Valdigne Mont-Blanc de Courmayeur,
— et le Lycée linguistique de Courmayeur.

Ces récits ont été consignés dans les *Carnets de confinements*,
publiés sur le site *wereport-atelier.fr*. Dans les pages suivantes,
vous découvrirez trois carnets, un pour chaque établissement.

« On a parlé de la « liberté » comme si c'était la fin de la guerre, sauf que ce n'est pas la guerre »



Les gestes barrière à cause de la pandémie de Covid-19, en mai 2020.

© Lucie, en classe de 5^{ème} au Collège Assomption Mont-Blanc de Saint-Gervais-les-Bains.

Au moment où j'écris, je suis rentrée chez moi. Vu qu'il pleuvait, nous avons fait un feu dans la cheminée. Puis, nous avons pris toutes nos attestations, tous les trucs du confinement qui ne nous servaient plus et nous les avons jetés dans le feu.

Par Lucie, classe de 5^{ème} du Collège Assomption Mont-Blanc de Saint-Gervais-les-Bains / Mai 2020

Nous sommes lundi 11 mai. Jour 57 du confinement, le dernier jour. Je pensais qu'il n'arriverait jamais mais, enfin, il est là. Ce matin, je me suis réveillée et je me suis dit « libérée, délivrée ». J'étais tellement excitée que je me suis réveillée à 7h30 du matin, alors que j'aurais pu me réveiller à 8h, ou même à 8h30. Je suis retournée en cours virtuels. En techno, nous allons travailler sur Gustave Eiffel. En cours de français, nous avons fait des exercices sur le conditionnel présent par visioconférence.

Puis, j'ai pu sortir. Je suis allée faire un tour au circuit *Pumptrack* [circuit pour les amateurs de skateboard, vélo ou roller à Saint-Gervais, *ndlr*]. C'était trop cool : il y avait des gens. Mais ils avaient tous des masques. L'après-midi, nous sommes parties faire du shopping avec ma maman. Bien sûr, nous étions obligées de porter des masques, mais j'étais contente de pouvoir me balader aussi loin, sans attestation. Nous avons fait plein de courses et nous avons acheté plein de trucs.

Au moment où j'écris, je suis rentrée chez moi. Vu qu'il pleuvait, nous avons fait un feu dans la cheminée. Puis, nous avons pris toutes nos attestations, tous les trucs du confinement qui ne nous servaient plus et nous les avons jetés dans le feu.

Nous avons invité les voisins à prendre l'apéritif. Juste les voisins parce que nous sommes limités à 10 personnes. C'était trop cool. Bien sûr, ça n'a pas duré des plombes. Juste une heure, mais c'était génial. On a pu faire autre chose que parler du confinement. On a parlé de la « liberté » comme si c'était la fin de la guerre, sauf que ce n'est pas la guerre.

Avant de me coucher, je me sentais trop bien. J'ai hyper envie de reprendre une vie normale, de pouvoir retourner au collège le 18 mai, alors que, dans un autre contexte, je n'aurais pas du tout eu envie d'aller au collège. Les cours à distance sont horribles, c'est impossible quand tu ne comprends pas quelque chose.

Ils ont de la chance les primaires : ils peuvent rentrer avant, le 12 mai. Ma soeur est dégoûtée, elle est en troisième et le collège n'a toujours pas dit si les troisièmes pouvaient rentrer. Les professeurs nous ont expliqué exactement comment ça allait se passer. Bon, ça ne sera pas comme avant mais bon, ça sera quand même cool de revoir des personnes.

« Nous sommes devenus des experts en profiteroles » »



© Alice, classe 2^{ème}A de l'Institution scolaire Valdigne Mont-Blanc de Courmayeur / Mai 2020

En cette période de crise, il y a à mon avis un côté positif. Pour moi, c'est la nature, le fait que la pollution a diminué, la déforestation aussi et les animaux sont plus heureux sans que l'homme n'envahisse leur habitat !

Par Alice, classe 2^{ème}A de l'Institution scolaire Valdigne Mont-Blanc de Courmayeur / Mai 2020

La première fois que j'ai entendu dire qu'il y avait une possibilité de fermeture des écoles dans toute l'Italie, j'étais en train de skier et je me suis sentie très heureuse. J'ai fêté avec mes copains de ski et j'ai discuté avec mon entraîneur de comment nous nous entraînerions si les écoles fermaient. Le soir, quand on a annoncé officiellement la fermeture des écoles, j'étais encore très heureuse, mais quelques jours plus tard, quand les remontées mécaniques ont fermé, j'étais très triste. En ce temps de quarantaine, j'ai toujours quelque chose à faire, mais mes amis et l'école me manquent.

Pour moi, ma maison est plus un refuge qu'une prison, même si parfois je m'ennuie ; c'est juste que nous restions à la maison et c'est pour cela que, pour moi, c'est plus un refuge qu'une prison, et c'est le seul endroit où nous pouvons « nous sauver ». En ce moment, ma chambre n'est pas mon univers, car elle n'est pas très grande, il n'y a pas beaucoup de place pour jouer ou faire de la gymnastique et j'en fais beaucoup pendant la quarantaine. Je préfère utiliser d'autres parties de la maison où il n'y a plus de place.

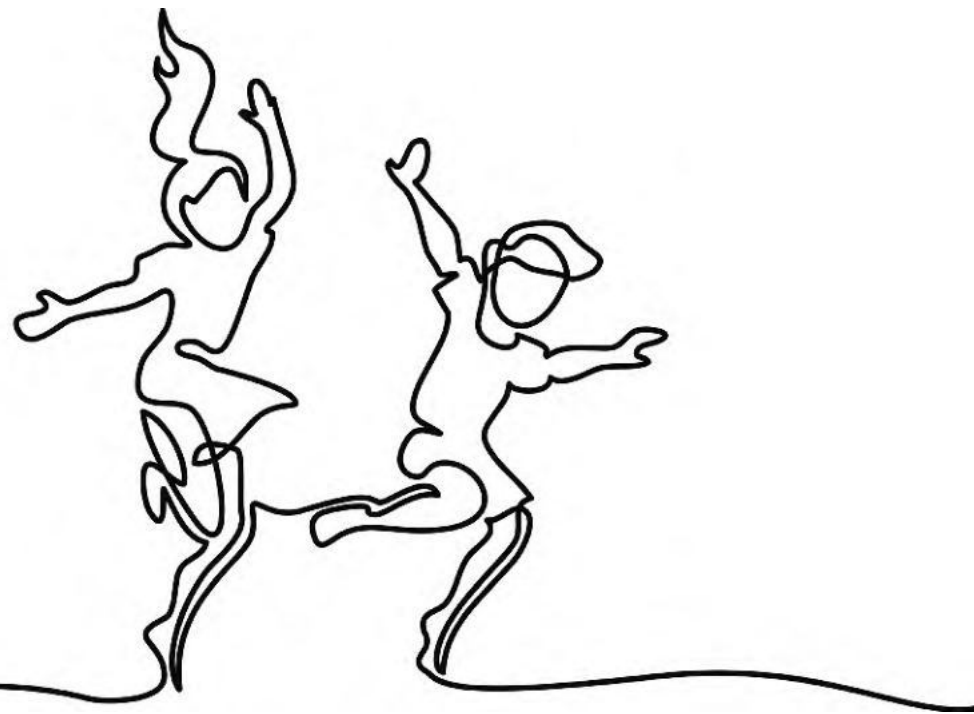
Ces jours-ci, je passe beaucoup de temps avec ma famille. En ce temps de quarantaine, je profite pour faire plus de choses avec mon père : de la gymnastique, cuisiner (nous sommes devenus des experts en profiteroles), regarder des films. Avec ma mère, je fais des pizzas et des biscuits, nous jouons au *Monopoly* et nous regardons des films. Ce qui m'a le plus étonné, c'est de cuisiner avec mes parents, c'est quelque chose que nous ne faisons pas souvent !

Le silence est de plus en plus sombre et intense, les seuls bruits qu'on entend sont : le chant des oiseaux le matin, les premières feuilles qui frémissent quand un peu de vent se lève et le bruit du voisin qui ratisse son jardin. Les animaux sont de plus en plus heureux que l'homme s'éloigne, ils se rapprochent de plus en plus de la route. J'ai vu des lièvres traverser la route et, avec des jumelles, j'ai vu un cerf, des chamois et le loup aussi.

Je me tiens bien informée sur ce virus, surtout par les nouvelles du téléjournal, et je regarde parfois le quotidien que mon père lit en ligne. Je parle aussi beaucoup avec mes parents du Covid-19, parfois même avec des amis par vidéoconférence. J'ai appris l'arrivée du coronavirus dans la vallée principalement grâce aux nouvelles et mes parents, nous en avons beaucoup parlé ; je l'ai aussi découvert grâce à un livre, intitulé *Spillover. L'evoluzione delle pandemie*, publié en 2014, qui anticipait l'arrivée du virus en 2020 (mon père était en train de lire ce livre). Je ne me souviens pas exactement quand je l'ai découvert. Chaque soir, je regardais les nouvelles et discutais avec ma famille du Covid-19. J'étais donc déjà bien informée, mais je cherchais aussi des informations sur internet.

En cette période de crise, il y a à mon avis un côté positif. Pour moi, c'est la nature, le fait que la pollution a diminué, la déforestation aussi et les animaux sont plus heureux sans que l'homme n'envahisse leur habitat !

« Mon frère a été pour moi une bouée de sauvetage »



© We Report / Mai 2020

Quand je vivais à Turin, avec mon frère, je ne m'entendais pas très bien et maintenant nous sommes presque amis. Nous jouons ensemble, rions et plaisantons, cuisinons, dansons, chantons, nous entraînons et mangeons.

Par Alice, classe 2^{ème}A du Lycée linguistique de Courmayeur / Mai 2020

Je suis confinée chez moi depuis deux mois et ma situation est tendue. Je n'avais plus l'habitude d'être avec ma famille et, pendant cette quarantaine, j'ai réalisé comment ma famille est devenue : ma sœur grandit, elle devient adolescente. Elle est souvent très bourrue et, en même temps, ironique. Elle est douce mais aussi en colère et se moque souvent de moi. C'est insupportable !

Au contraire, mon frère est devenu une bouée de sauvetage : quand je vivais à Turin, nous ne nous entendions pas très bien et maintenant nous sommes presque amis. Nous jouons à *Mario Kart* ensemble, rions et plaisantons, cuisinons, dansons, chantons, nous entraînons et mangeons.

Ma mère et moi avions auparavant une bonne relation, mais maintenant nous nous disputons souvent. Nous ne sommes jamais d'accord, même sur des choses triviales, et elle veut toujours être parfaite, même lorsqu'elle a tort. Un matin, après avoir écouté mon interrogation *online*, pour laquelle je sais que je n'étais pas très bonne, elle m'a dit que ce n'était pas possible, que si elle avait été dans cette situation, elle étudierait tout le temps et ne passerait pas de temps à parler avec ses amis. Je sais que je ne suis pas comme elle, parfaite dans tout ce qu'elle fait. Mais, au moins, j'essaie de maintenir des relations avec mes amis, même à distance.

J'ai aussi pris le temps, pendant cette période étrange, de repenser à la relation qui s'est créée avec mon père : quand j'avais sept ans, il est parti vivre à Dubaï pour travailler, en nous laissant ma famille et moi à Turin. Mes parents n'étaient pas séparés mais leur relation n'était plus la même. En réalité, il avait rencontré une femme et a commencé à avoir une relation avec elle. Lorsqu'il revenait à Turin quelques semaines par an, il ne restait jamais à la maison. Il était toujours au téléphone ou au bureau « pour le travail ».

L'année dernière, mon frère et moi sommes allés dix jours à Dubaï et j'ai découvert la relation secrète de mon père. Lui et moi ne nous étions pas parlés depuis des mois. Grâce à cette quarantaine, j'ai recommencé à lui parler. Mon frère, malgré son secret, n'a jamais cessé de parler avec lui et ils sont souvent en visioconférence. Je participe parfois à ces conversations, même s'il y a beaucoup de tension.

Honnêtement, j'attends juste le bon moment pour sortir de cette cage et, en attendant, je fais de nombreuses activités pour surmonter cette période : je bronze dans le jardin, je m'enferme dans la chambre pour lire un livre ou étudier, je vais marcher et jouer avec les chiens, j'explore les bois sous la maison. Vivement l'ouverture de la cage !



Un quiz pour déjouer les *fake news*

À la demande des partenaires — le Département de la Haute-Savoie et la Région de la Vallée d'Aoste —, le collectif de journalistes *WeReport* a élaboré un parcours pédagogique sur les *fake news*, sous la forme de deux quiz en ligne.

Le premier quiz est destiné aux élèves des établissements scolaires de la Haute-Savoie et de la Vallée d'Aoste engagés dans le PCPEM, afin qu'ils puissent entretenir les connaissances et les réflexes que nous avons souhaité leur transmettre sur les *fake news*.

En effet, en début de résidence, dans chaque classe, nous avons consacré un atelier aux *fake news* et à la vérification de l'information.

Le deuxième quiz s'adresse au grand public.

L'élaboration de ces quiz — en français et en italien— s'est faite avec deux objectifs :

- rappeler aux élèves l'existence d'outils de vérification de l'information ;
- faire réfléchir sur les informations relatives au Covid-19, et démentir des *fake news* de manière étayée et argumentée.

Découvrez, dans les pages suivantes, des extraits du quiz, en français et en italien.


Image made by Freight from Getty Photos.com

Apprendre à identifier une *fake news* et à distinguer le vrai du faux, c'est l'un des objectifs de la résidence journalistique.

QUIZ EN DIX QUESTIONS RÉALISÉ PAR LA JOURNALISTE MAGALI VAGNEUR


FAKE NEWS DETECTOR

RIFLETTI




DOVE SEI?

Su un *social network*, un giornale *online*, un blog, un sito ufficiale. Qual è lo scopo del sito?



BUFALA?


Non dimenticare che la satira e la comicità esagerano la realtà per fare ridere.



PREGIUDIZI


Assicurati che le tue idee non ti impediscano di analizzare la realtà dei fatti.

VERIFICA




L'AUTORE

C'è una firma, un nome reale, un *nickname*. Fai una ricerca sull'autore per capire chi è.



LA DATA


C'è una data di pubblicazione o di modifica, è di attualità o è materiale datato.



PUBBLICITÀ


Stanno cercando di venderti qualcosa? O di promuovere idee?

APPROFONDISCI




ESPERTI

Non esitare a chiedere ai tuoi docenti. Saranno felici di aiutarti.



VAI ALLA FONTE

Ci sono delle prove valide che supportano la notizia? Ci sono riscontri su altre fonti?



GRAFICA

Titoli, colori, immagini, sono usati solo per attrarre l'attenzione o sono informativi?

Created by We Report CC 2020 - www.wereport.it

Capiamo insieme

I **media** sono i mezzi di comunicazione di massa. La carta stampata, la radio, la televisione e internet sono i supporti attraverso i quali la notizia viene trasmessa.

Nei media non vi è solo giornalismo!

Anzi la maggior parte del loro contenuto è **comunicazione** e **pubblicità**, tutta merce che non ha niente a che vedere con il giornalismo.

Riconoscere oggi una *fake news* è fondamentale per gli alunni ma è anche importante capire come funziona un media.
QUIZ IN DIECI DOMANDE REALIZZATO DAL FOTOREPORTER ALBERTO CAMPI

LE MAGAZINE | 114

115 | LE MAGAZINE



RINGRAZIAMENTI

La Regione Autonoma Valle d'Aosta-Région Autonome Vallée d'Aoste ringrazia le persone e gli enti che hanno contribuito al successo dei primi due anni della residenza giornalistica transfrontaliera, in particolare: i dirigenti delle istituzioni scolastiche, gli insegnanti, le Unité des communes valdôtaines Grand-Paradis e Unité des communes valdôtaines Valdigne Mont-Blanc, il collettivo *We Report*, il Dipartimento Sovrintendenza agli studi, Ufficio supporto autonomia scolastica e Ufficio Politiche giovanili e fondi europei, il Dipartimento politiche strutturali e affari europei, Ufficio Cooperazione territoriale, il Dipartimento soprintendenza per i beni e le attività culturali, Struttura attività espositive e promozione dell'identità culturale, la Fondazione Montagna Sicura, ... come le 150 persone e più, da una parte come dall'altra della frontiera, che hanno accettato di prestarsi al gioco delle interviste da parte degli alunni durante questi due anni: esponenti politici, protagonisti economici, sociali, ambientali del territorio... Grazie a queste inchieste sul campo, sono più di trenta le categorie socio-professionali che sono entrate in contatto con i giovani, il che ha permesso di soddisfare uno degli obiettivi principali del progetto: la scoperta dei mestieri e la loro proiezione sul territorio!



REMERCIEMENTS

Le Département de la Haute-Savoie remercie les personnes qui ont contribué à la réussite de ces deux premières années de résidence journalistique transfrontalière, et notamment : les principaux, principaux adjoints et les enseignants des collèges fortement mobilisés sur le projet ainsi que toute la communauté éducative associée, les collectivités territoriales, relais indispensables sur le territoire : Communauté de Communes Pays du Mont-Blanc, Communauté de Communes Vallée de Chamonix Mont-Blanc, Communauté de Communes Cluses Arve et Montagnes, Communauté de Communes Faucigny-Glières, les membres du collectif de journalistes *We Report*, la Direction des Services Départementaux de l'Éducation nationale (DSDEN74), la Direction diocésaine de l'enseignement catholique, le Réseau Canopé, la Direction Régionale des Affaires Culturelles Auvergne-Rhône-Alpes (DRAC), les services du Département de la Haute-Savoie, ... ainsi que les plus de 150 personnes qui ont accepté de se prêter au jeu des interviews par les élèves durant ces deux années: élus, acteurs économiques, sociaux, environnementaux du territoire... Grâce à ces reportages de terrain, ce sont plus de trente catégories socio-professionnelles qui ont été approchées par les jeunes, permettant de répondre à l'un des objectifs principaux du projet : la découverte des métiers et la projection professionnelle de ces derniers sur leur territoire !

2018-2020

Département de la Haute-Savoie
Pôle Culture Patrimoine
Service: développement culturel
18 avenue du Trésum
74000 **Annecy**

Imprimerie Uberti Jourdan · Bonneville
Tirage : 300 exemplaires

Date de parution : 25 juin 2020
Dépôt légal : à parution

Dessin de couverture : © Tina Bits / 2018
Graphisme : © WeReport 2020

Retrouvez tous les reportages et articles
sur www.wereport-atelier.fr

