

Hervé Villard : « La Vallée de Chamonix joue son avenir dans la transition écologique »

En mars 2022, la classe 3èmeC du collège Roger Frison Roche de Chamonix a rencontré le conseiller municipal Hervé Villard, élu à la transition écologique et à l'économie circulaire de la Communauté de communes de la vallée de Chamonix.

Le thème de la «transition écologique» a déjà été enseigné au collège Roger Frison Roche de Chamonix. Il a surtout été question de ce qui a été fait dans le passé. La classe de 3èmeC a voulu savoir quels sont les projets d'avenir dans la région. Dans ce but, les élèves ont interviewé le conseiller municipal Hervé Villard, élu à la transition écologique et à l'économie circulaire de la Communauté de communes de la vallée de Chamonix.

Qu'est ce qui sera bientôt mis en place dans le cadre de la transition écologique?

Hervé Villard : Rapidement, c'est la collecte des bio-déchets. Dès la fin de l'année prochaine, partout en France, on ne pourra plus jeter dans nos poubelles les épluchures de légumes et nos restes de repas. Dans la vallée de Chamonix, cela correspond à la moitié des déchets que l'on produit. Aujourd'hui, ils sont incinérés à Passy, et on pourra les amener dans cette usine jusqu'à fin 2023. Ensuite, si on a la chance d'avoir une maison, tous ces déchets-là, on pourra les récupérer dans un bio-seau et les mettre au fond du jardin pour en faire du compost. Et bien là, ce qu'il nous faut, c'est organiser à l'échelle de toute la vallée la collecte de bio-déchets. à celles et ceux qui habitent dans un immeuble ou en plein centre ville, il faudra offrir d'autres options pour leurs bio-déchets.

Hervé Villard : « La Vallée de Chamonix joue son avenir dans la transition écologique »

Y a-t-il d'autres projets aussi urgents en cours ?

Non, mais il y a d'autres projets un peu plus compliqués. En ce moment, on vise par exemple à mettre en place des réseaux de chaleur. Dans la vallée de Chamonix, on vit dans des maisons individuelles et dans des petits immeubles. Et chacun dispose de son propre système de chauffage, ce qui fait que l'on multiplie les sources de pollution. Les réseaux de chaleur, ce sont des unités de production qui permettraient de distribuer de la chaleur de manière optimisée via des tuyaux dans plusieurs maisons et bâtiments. On pourrait chauffer entre deux cents et trois cents personnes avec une seule source de production de chaleur. Et puis, il y a aussi tout ce qui tourne autour de la production locale d'énergies renouvelables. On a des projets pour utiliser la force de nos torrents pour la transformer en électricité. Ce qu'il nous faut, pour poursuivre le chemin de la transition écologique, c'est de passer des véhicules thermiques aux véhicules électriques. Et pour cela, il faudrait multiplier par deux ou par trois le nombre de bornes de recharge électriques.

Comment voyez-vous Chamonix dans dix ans ?

J'espère qu'à Chamonix, dans dix ans, on n'aura réalisé un autre grand projet, pour que vous, qui aurez vingt-cinq ans, puissiez partir de chez vos parents et avoir votre propre logement. Aujourd'hui, il est difficile de trouver de quoi se loger convenablement quand on est jeune ou quand on ne gagne pas beaucoup d'argent. Les loyers restent chers. Le projet qui consiste à pouvoir offrir de l'habitat collectif abordable, avec des solutions écologiques pour le chauffage, améliorant ainsi la qualité de l'air, devrait être pour moi la priorité dans dix ans.

Hervé Villard : « La Vallée de Chamonix joue son avenir dans la transition écologique »

Propos recueillis par Alice, avec la collaboration de Béatrice (opératrice audio), la retranscription de l'entretien audio a été réalisée par Rohz et Louis, le texte introductif par Emma et Charline, élèves de la classe 3èmeC du Collège Roger Frison Roche de Chamonix / Mars 2022



Hervé Villard, élu à la transition écologique et à l'économie circulaire à la mairie de Chamonix.
Photo © Noëmi / Classe 3èmeC du Collège Roger Frison Roche de Chamonix / Mars 2022

XAVIER DUNAND: «DANS LA VALLÉE DE CHAMONIX, LA BIODIVERSITÉ EST FRAGILE, IL FAUT EN PRENDRE SOIN»

Xavier Dunand, président de l'association des réserves naturelles des Alpes de Haute-Savoie, est invité par la classe Savoir Collège Roger Frison-Roche de Chamonix dans le cadre de la résidence journalistique sur le thème «Chamonix face aux enjeux de la transition écologique : la création d'une réserve a pour but de préserver la beauté [...]»

[LIRE LA SUITE →](#)

WE REPORT ATELIER

DEBUT

XAVIER DUNAND: «DANS LA VALLÉE DE CHAMONIX, LA BIODIVERSITÉ EST FRAGILE, IL FAUT EN PRENDRE SOIN»

Xavier Dunand : « Dans la Vallée de Chamonix, la biodiversité est fragile et il faut en prendre soin »

Xavier Dunand, président de l'Association des réserves naturelles des Aiguilles Rouges, a été invité par la classe 3èmeC du collège Roger Frison Roche de Chamonix dans le cadre de la résidence journalistique sur le thème «Chamonix face aux enjeux de la transition écologique».

La création d'une réserve a pour but de faire admirer la beauté de la nature, de la préserver et de faire prendre conscience au public de l'impact des activités humaines sur l'environnement. Xavier Dunand, président de l'Association des réserves naturelles des Aiguilles Rouges (ANAR), explique le rôle que joue l'ANAR dans la transition écologique de la région.

Tout d'abord, où se situe la réserve naturelle des Aiguilles Rouges ? Et quelles sont les communes concernées?

Xavier Dunand: Elle se situe dans le massif montagneux des Aiguilles Rouges, en face du Mont-Blanc, dans le versant riche en biodiversité, qui est moins parcouru par les randonneurs. La réserve concerne les communes de Vallorcine et de Chamonix.

Xavier Dunand : « Dans la Vallée de Chamonix, la biodiversité est fragile et il faut en prendre soin »

Quand l'association ANAR a-t-elle vu le jour?

En 1972. Elle va fêter 50 ans cette année. Elle a été fondée pour faire découvrir la montagne et la nature. La réserve, elle, a été créée deux ans plus tard, en août 1974, par arrêté ministériel. Dès le début, elle a été gérée par l'ANAR, qui a pris par exemple en charge la gestion des gardes de la réserve et d'autres missions qui lui ont été déléguées dans le cadre du service public national. Au fil des ans, l'ANAR a intégré les réserves de Carlaveyron et du Vallon de Bérard.

Aujourd'hui, la réserve des Aiguilles Rouges est gérée par l'association Asters, chargée de l'ensemble des réserves de la Haute-Savoie. L'ANAR est appelée à donner son avis sur la gestion de la réserve et prend des initiatives en matière éducative et scientifique. Il faut rappeler que le comité scientifique a été créé dès la fondation de l'association pour observer la nature et sensibiliser à sa beauté. Des étudiants viennent régulièrement en été. Ils font un stage pour travailler ensuite dans les réserves naturelles.

Xavier Dunand : « Dans la Vallée de Chamonix, la biodiversité est fragile et il faut en prendre soin »

Y a-t-il des recherches scientifiques en cours dans la réserve?

Il y en a beaucoup qui sont motivées par la pollution, qui peut causer des troubles, des difficultés et des maladies, mais aussi la transformation d'un écosystème. On observe par exemple que certaines plantes, qui résistent à la pollution, sont apparues dans la réserve. On peut aussi voir que certains animaux, comme les chamois, vont lécher le sel qu'on met en hiver sur les routes parce qu'ils en ont besoin pour leur digestion. L'environnement change sous l'impulsion des activités humaines et les espèces adaptent leur comportement. Les scientifiques ont ainsi de nouveaux points de vue sur l'évolution de la nature. D'autres études ont été menées sur les oiseaux, sur le chocard par exemple, qui se nourrit dans les pâturages et alpages, en bordure des plaques de neige fondante.

Quelles sont les espèces animales et végétales protégées dans la réserve?

Elles sont très nombreuses, je ne peux pas toutes vous les dire. Mais il y a le loup, qui revient dans notre vallée, une espèce protégée emblématique. Cinq ou six bouquetins ont été réintroduits récemment, il y en a environ 500 dans la réserve. Il y a aussi des renards, des chevreuils, des cerfs, des écureuils, des marmottes. Sans oublier les espèces végétales, des arbres aux plantes, jusqu'aux plus simples, comme les fougères et les mousses

Xavier Dunand : « Dans la Vallée de Chamonix, la biodiversité est fragile et il faut en prendre soin »

Le Tour du Mont-Blanc et le Trail des Aiguilles Rouges sont autorisés au cœur de la réserve. Quel est l'impact sur la faune et la flore ?

Avec le Tour et le Trail, il y a aussi des randonnées très fréquentées comme par exemple celle qui mène au Lac Blanc, avec parfois une participation de plus de 3000 personnes. Il y a aussi bien d'autres événements autorisés par l'État, après avoir examiné les différents avis sur l'impact de la fréquentation sur ces lieux. Enfin, la randonnée est libre, tout comme les activités d'alpinisme, mais elles dérangent les oiseaux, les bouquetins et d'autres animaux. On peut se demander en effet pourquoi préserver la nature et permettre à tout le monde d'aller dans des endroits sauvages protégés.

Y a-t-il beaucoup de déchets dans la réserve après les compétitions ?

Les organisateurs ont l'obligation de nettoyer après le passage du Tour et du Trail. Les participants ne laissent donc pas de trace et tous les déchets vont dans une grande décharge. Dans la réserve, les gardes sont chargés de coller des amendes. Mais ils informent d'abord les randonneurs des règles à respecter, de façon à prévenir les problèmes.

Xavier Dunand : « Dans la Vallée de Chamonix, la biodiversité est fragile et il faut en prendre soin »

Quelles leçons faut-il retenir de l'expérience de votre association cinquante ans après ?

à 50 ans, cette association a déjà un bel âge. Si on regarde en arrière, et on observe la nature comme elle était à cette époque-là, c'était quelque chose d'assez utopique de vouloir préserver un environnement naturel pour qu'il continue de nous apporter beaucoup de belles choses à partager. Un demi-siècle plus tard, à mon sens, ce qu'il faut retenir, c'est que il n'y a aucun sens de constituer des espaces protégés pour pouvoir détruire la nature qu'il y a autour. Il faut protéger toute la nature, dans son ensemble, et prendre soin de la biodiversité. La nature est belle, mais fragile, il faut y faire attention.

Propos recueillis par Émile, avec la collaboration de Samuel (opérateur audio), la retranscription de l'entretien audio a été réalisée par Hugo et Geoffroy, le texte introductif par Alice et Zoë M., élèves de la classe 3èmeC du Collège Roger Frison Roche de Chamonix / Mars 2022



Xavier Dunand, président de l'Association des réserves naturelles des Aiguilles Rouges à Chamonix.
Photo © Jannelle / Classe 3èmeC / Collège Roger Frison Roche de Chamonix / Mars 2022

Productions du Lycée linguistique de Courmayeur

Journaliste en résidence : Fabio Lo Verso

POUR HERVÉ STEVENIN, «LA VALLÉE D'AOSTE EST LA RÉGION DU CIEL BLEU»

Le 30 mars 2022, l'hydrologue valdôtain Hervé Stevenin a rendu visite à la classe 2ème internationale du Lycée Linguistique de Courmayeur. Portrait.
Hervé Stevenin est un hydrologue de la Région autonome Vallée d'Aoste, mais il est venu répondre à nos questions sur la météorologie, car il travaille tous les jours dans ce secteur. Il a [...]

[LIRE LA SUITE](#)

WE REPORT ATELIER

[MENU](#)

POUR HERVÉ STEVENIN, «LA VALLÉE D'AOSTE EST LA RÉGION DU CIEL BLEU»

Pour Hervé Stévenin, « la Vallée d'Aoste est la région du ciel bleu »

Le 30 mars 2022, l'hydrologue valdôtain Hervé Stevenin a rendu visite à la classe 2ème internationale du Lycée linguistique de Courmayeur. Portrait.

Hervé Stevenin est un hydrologue de la Région autonome Vallée d'Aoste, mais il est venu répondre à nos questions sur la météorologie, car il travaille tous les jours dans ce secteur. Il a besoin de connaître les conditions météo pour répondre aux situations d'urgence dont s'occupe la Protection Civile: prévoir les crues et les éboulements, les tremblements de terre, les avalanches, les inondations, les trombes d'air et les dangers liés à la foudre. Il a fait ses études à Milan pour devenir ingénieur de l'environnement, ensuite il a fait une spécialisation en hydrologie en Suisse.

Hervé Stevenin est une personne ouverte et on peut le définir un globe-trotteur. Sa passion pour les voyages lui a permis de devenir polyglotte: il parle couramment le français, l'anglais, l'espagnol et il connaît un peu l'indonésien. De la Norvège à l'Indonésie, de la Bolivie à la Californie, Hervé Stevenin a pu scruter toute sorte de ciel. Pour lui, «la Vallée d'Aoste est la région du ciel bleu».

Eleonora, Jannat, Lucrezia et Martina / Classe 2ème Internationale
Lycée linguistique de Courmayeur



Hervé Stevenin, hydrologue et météorologue de la Région autonome Vallée d'Aoste.

Photo © Anna / Classe 2ème internationale
/ Mars 2022



« Cino Apolosto, sculpteur sur cuir »

Le 31 mars 2022, deux classes du Lycée linguistique de Courmayeur ont rendu visite, à Aoste, à l'artisan valdôtain Cino Apostolo, âgé de 83 ans. Portrait.

Cino Apostolo est un artisan valdôtain qui fabrique principalement des colliers en cuir pour les vaches, mais aussi des socques (chaussures) en cuir et bois. Sa famille était composée d'artisans, donc il a décidé de faire ce métier. « *C'est mon père qui m'a appris à travailler le cuir.* » Avec son frère, il a longtemps tenu un magasin dans la vallée, où ils vendaient les produits artisanaux qu'ils fabriquaient. Aujourd'hui âgé de 83 ans, il nous a dit que son métier est difficile, car il demande beaucoup de temps.

Pendant soixante ans, il a participé à la foire de Saint-Ours, une grande manifestation populaire très importante en Vallée d'Aoste, consacrée à « *l'esprit industriel* », nous explique-t-il, des gens de montagne. Mais, en 2020, il a arrêté: d'autres artisans ont pris la relève. Cino Apostolo est une personne très énergique qui aime beaucoup son métier. Il l'a appris à beaucoup d'apprentis de la région. Quand nous sommes arrivés chez lui, il nous a accueillis chaleureusement et puis il nous a amenés dans son laboratoire pour nous expliquer comment il faisait son métier. Il nous a montré tous les outils qu'il utilisait pour travailler le cuir. À la fin de notre visite, il nous a offert des médailles en cuir gravées avec la représentation de Saint-Ours.

Emma et Alessandro, Classe 1ère internationale
Lycée linguistique de Courmayeur

« Cino Apostolo, sculpteur sur cuir »



Cino Apostolo montre un modèle de chaussures en cuir et bois. Photo © Estelle / Classe de 1ère internationale / Mars 2022



Plan de travail dans l'atelier de Cino Apostolo, avec quelques outils. Photo © Estelle / Classe de 1ère internationale / Mars 2022



Détail de l'atelier de Cino Apostolo. Photo © Estelle / Classe de 1ère internationale / Mars 2022



Détail de l'atelier de Cino Apostolo. Photo © Estelle / Classe de 1ère internationale / Mars 2022

ANNA TORRETTA, BOUILLONNANTE GUIDE ALPIN

Le 29 mars 2022, deux classes du Lycée Linguistique de Courmayeur ont rencontré au Vill Gemet l'ancienne championne d'escalade Anna Torretta. Portrait. Vice-championne du monde d'escalade en 2006, Anna Torretta invente un nouveau sport paralympique appelé ice-sliding. Il consiste en une sorte d'escalade sur la glace, mais à l'horizontale. Elle a inventé ce sport [...]

LIRE LA SUITE →

WE REPORT ATELIER

MENU

ANNA TORRETTA, BOUILLONNANTE GUIDE ALPIN

« Anna Torretta, bouillonnante guide alpin »

Le 29 mars 2022, deux classes du Lycée linguistique de Courmayeur ont rencontré au Val Ferret l'ancienne championne d'escalade Anna Torretta. Portrait.

Vice-championne du monde d'escalade en 2006, Anna Torretta a inventé un nouveau sport paralympique appelé ice-sliding. Il consiste en une sorte d'escalade sur la glace, mais à l'horizontale. Elle a inventé ce sport pour aider une amie très chère à retrouver les sensations de l'escalade sur glace après un accident de montagne qui l'a rendue invalide. Le ice-sliding est une activité où les personnes valides et les personnes handicapées peuvent s'amuser et rivaliser ensemble.

Née à Turin, Anna Torretta a la passion de la montagne depuis qu'elle est toute petite, ses parents l'emmenaient tous les étés en Vallée d'Aoste, où elle a ensuite décidé de s'établir. Aujourd'hui guide alpin, elle fait découvrir la Vallée d'Aoste aux touristes.

Elle nous a montré son livre, *Whiteout: Coraggio, Audacia, Speranza* (Courage, Audace, Espoir), qu'elle a écrit après avoir pris part à une émission de reality show, où elle était en tandem avec un VIP dans une compétition télévisée pour escalader le Mont-Blanc. Le sujet de son prochain livre est sur la quarantaine qu'elle a vécue avec sa famille, sur comment elle a passé le temps durant le confinement, en construisant un camp de base dans son appartement pour continuer à s'entraîner.

Sofia, Giada et Maxime Classe de 1^{ère} internationale
Lycée linguistique de Courmayeur

« Anna Torretta, bouillonnante guide alpin »



Anna Torretta, ancienne championne d'escalade, aujourd'hui guide alpin et écrivain. Photo © Guido / Classe de 1ère internationale / Mars 2022

NICOLA DEL NEGRO, ARTISAN VIGNERON

Le 5 novembre 2021, la classe générale internationale du Lycée Linguistique de Courmayeur a rencontré Nicola Del Negro, viticulteur indépendant de Morges. Portrait. Nicola Del Negro est un viticulteur artisanal à Saint-Pierre, une commune valdônoise à une dizaine de kilomètres au nord d'Alcotra. Il a lancé sa vigne dans le val de l'Isère, au nord d'Alcotra, dans le val de l'Isère.

UNE LA DITE ->

WE REPORT ATELIER

MENU

NICOLA DEL NEGRO, ARTISAN VIGNERON

« Nicola Del Negro, artisan vigneron »

Le 1 novembre 2021, la classe première internationale du Lycée linguistique de Courmayeur a rencontré Nicola Del Negro, viticulteur indépendant de Morgex. Portrait.

Nicola Del Negro est un viticulteur artisanal à Saint-Pierre, une commune valdôtaine à une dizaine de kilomètres au nord d'Aoste. Il a lancé son entreprise parce qu'il y avait déjà des viticulteurs dans sa famille, qui lui ont transmis la passion pour le vin. Il a fait des études universitaires de viticulture à Milan et il a fait aussi une expérience en Suisse comme caviste. Il n'a pas d'ouvriers, il travaille seulement avec sa mère et son cousin. Son vignoble fait presque la taille d'un terrain de football, plus ou moins sept mille mètres carrés.

Nous l'avons rencontré à la Cave du Mont-Blanc à Morgex. Jeune et compétent, il nous a donné l'impression d'être une personne vraiment passionnée par son métier, dont il est très fier. Il nous a expliqué que, pour un viticulteur, il y a une distinction entre les saisons. «On travaille plus en été qu'en hiver», dit-il. «Pendant l'hiver, on fait seulement des améliorations.» Il nous a raconté que, dans sa vigne, il y a plusieurs types de vins comme le *muscat*, le *dolcetto*, le *barbera* et le *fumin*. Ce dernier est un cépage typique de la Vallée d'Aoste centrale, qui se cultive jusqu'à 650 mètres d'altitude. Nicola Del Negro produit environ dix mille bouteilles de vin par an. Après les vendanges, la récolte est transportée à la Cave du Mont-Blanc de Morgex, où le vin est mis en bouteille.

Emma, Giada et Simone / Classe 1ère internationale
Lycée linguistique de Courmayeur

« Nicola Del Negro, artisan vigneron »



Nicola Del Negro, viticulteur de Morgex. Photo © Antoni / Classe 2ème internationale / Lycée linguistique de Courmayeur / 1 novembre 2021

PAOLO BAL, ÉLEVEUR DE PÈRE EN FILS

Le 1 novembre 2021, la classe neuvième internationale du lycée linguistique de Courmayeur a rencontré Paolo Bal, éleveur et producteur de lait à Morges. Portrait. Paolo Bal est un éleveur de vaches de Morges. Son père lui a transmis la passion pour les vaches et, maintenant, il cherche à la transmettre à ses trois fils. [...]

[LIRE LA SUITE →](#)

WE REPORT ATELIER

☰ MENU

PAOLO BAL, ÉLEVEUR DE PÈRE EN FILS

« Paola Bal, éleveur de père en fils »

Le 1 novembre 2021, la classe deuxième internationale du Lycée linguistique de Courmayeur a rencontré Paolo Bal, éleveur et producteur de lait à Morgex. Portrait.

Paolo Bal est un éleveur de vaches de Morgex. Son père lui a transmis la passion pour les vaches et, maintenant, il cherche à la transmettre à ses trois fils. En effet, c'est lui qui conduit l'activité familiale. Paolo Bal est très attentif à ses vaches, surtout à ce qu'elles mangent, car pour produire la *fontina*, elles doivent consommer seulement du foin ou de la paille valdôtaine. «La vie d'éleveur est dure», dit-il, «chaque matin et soir, tu dois traire les vaches, dans la journée, il faut les sortir, il n'y a pas un jour de vacances». Une vie fatigante, mais qu'il vit avec plaisir et avec le sourire. L'éleveur de Morgex est très souriant et cherche toujours de faire rire les autres. Mais il est vraiment inquiet sur les effets de la pollution et des changements climatiques sur son activité. «Chaque année, je trouve des déchets sur mes prés, je dois les jeter, car autrement les vaches les mangent», et elles peuvent tomber malades ou même mourir. Aussi la fonte des glaciers est une menace pour lui, car l'eau dans le futur peut se raréfier.

Clarissa et Lucrezia (Texte) Anna (Photos)

Classe 1ère internationale

Lycée linguistique de Courmayeur

« Paola Bal, éleveur de père en fils »



Paolo Bal, éleveur et producteur de lait à Morgex. Photo © Anna / Classe 2ème internationale / Lycée linguistique de Courmayeur / 1 novembre 2021



L'une des vaches de la ferme de Paolo Bal à Morgex. Photo © Anna / Classe 2ème internationale / Lycée linguistique de Courmayeur / 1 novembre 2021

NATHALIE DURAND, LA PASSION POUR LA NIVOLOGIE

Le 28 octobre 2021, la classe première Internationale du Lycée Linguistique de Courmayeur a rencontré Nathalie Durand, nivologue à la Fondation Montagne Sûre à Courmayeur. Portrait. Nathalie Durand est le nivologue de la Fondation Montagne Sûre. C'est une personne très compétente et passionnée par son travail. Sa passion pour la nivologie est née quand elle [...]

[LIRE LA SUITE →](#)



« Nathalie Durand, la passion pour la nivologie »

Le 28 octobre 2021, la classe première internationale du Lycée linguistique de Courmayeur a rencontré Nathalie Durand, nivologue à la Fondation Montagne Sûre à Courmayeur. Portrait.

Nathalie Durand est la nivologue de la Fondation Montagne Sûre. C'est une personne très compétente et passionnée par son travail. Sa passion pour la nivologie est née quand elle était enfant: "Quand j'étais petite, j'aimais jouer sur la neige et faire des sports d'hiver, comme le ski... En grandissant, j'ai compris que ma passion serait devenue mon métier." Pendant l'interview, elle semblait timide parce qu'elle n'aime pas les caméras ou les micros. Mais quand elle parlait, elle était spontanée.

Elle a passé ses examens universitaires à Turin pour devenir médecin forestier, mais grâce à ses professeurs, qui étaient aussi des passionnés de nivologie, elle a eu la possibilité de commencer à étudier cette matière, qui était encore nouvelle. Une fois diplômée, elle réussit à entrer dans la Fondation Montagne Sûre, qui recherchait du personnel qui avait déjà étudié la nivologie. Aujourd'hui, elle travaille toujours pour la Fondation Montagne Sûre

« Nathalie Durand, la passion pour la nivologie »



Nathalie Durand, nivologue à la Fondation Montagne Sûre, à Courmayeur. Photo © Nicole / Classe 1ère internationale / Lycée linguistique de Courmayeur / 28 octobre 2021

« Nathalie Durand, la passion pour la nivologie »

Étudier la nivologie sert à comprendre s'il y a danger ou risque d'avalanche. On parle de danger, quand il y a un risque pour la sécurité de la population. Concernant les instruments et les moyens qu'on utilise pour étudier la neige, elle nous explique qu'il y a: les stations automatiques, qui mesurent le temps et la pression; les personnes qui vont directement sur le territoire pour prendre une série de mesures; les guides, qui font des profils de neige et des essais de stabilité. Pour faire tout ça, ils utilisent une pelle, une sonde, une assiette et une loupe. Pour comprendre s'il y aura une avalanche, ils vérifient la tendance saisonnière. Quotidiennement, ils regardent des dates et ils font des hypothèses. Ils vont sur le territoire pour observer la neige et, selon les précipitations et la couverture de neige, ils essaient de comprendre comment la situation va évoluer, en faisant des prévisions. La Vallée d'Aoste est une vallée alpine, rappelle Nathalie Durand, donc on a beaucoup d'avalanches: environ 500 par an.

Portrait réalisé par **Beatrice, Greta et Nicole** / Classe 1ère internationale Lycée linguistique de Courmayeur



Nicole et Rebecca tirent le portrait de Nathalie Durand. © LLC / 28 octobre 2021 / Courmayeur

ISABELLA VANACORE, CURATRICE DU JARDIN ALPIN DE COURMAYEUR

Le 27 octobre 2021, deux classes du lycée linguistique de Courmayeur se sont rendues au Jardin alpin botanique Saussuriana de Courmayeur pour rencontrer sa directrice, Isabella Vanacore. Portrait : Isabella Vanacore est la curatrice du Jardin botanique alpin Saussuriana de Courmayeur. C'est une personne très compétente, que nous avons interviewée dans son jardin à près de 1.100 m.

[LIRE LA SUITE](#)

WE REPORT ATELIER

MENU

ISABELLA VANACORE, CURATRICE DU JARDIN ALPIN DE COURMAYEUR

« Isabella Vanacore, curatrice du jardin alpin de Courmayeur »

Le 27 octobre 2021, deux classes du Lycée linguistique de Courmayeur se sont rendues au Jardin alpin botanique Saussurea de Courmayeur pour rencontrer sa curatrice, Isabella Vanacore. Portrait.

Isabella Vanacore est la curatrice du Jardin botanique alpin Saussurea de Courmayeur. C'est une personne très compétente, que nous avons interviewée dans son jardin à près de 2200 mètres d'altitude. Sa passion pour la botanique est née ici, comme elle nous l'a dit: "Quand j'étais étudiante à l'université, j'ai fait un stage ici et je suis tombée amoureuse de ces plantes et de ce paysage." Elle s'occupe surtout des plantes alpines locales, mais aussi de celles étrangères qui proviennent, par exemple, de l'Himalaya. Dans le jardin, il y a encore 900 espèces, sa préférée est l'"Aquilegia Alpina" (Ancolie des Alpes): une plante rare qui se trouve principalement en Val Veny.

Lors de notre visite, nous avons compris qu'Isabella Vanacore est très claire et structurée quand elle parle de son travail. Elle nous a expliqué que la surface du jardin botanique est d'environ 7000 mètres carrés, presque comme un terrain de foot. En été, y travaillent plus au moins douze personnes, avec des rôles différents. Comme celui de la récolte de graines et l'accueil des touristes. Chaque été, il y a plus au moins 50 000 visiteurs.

Devant la caméra, elle portait un pull blanc immaculé avec ce slogan: SAVE THE GLACIER. Avec cette phrase, elle veut transmettre un message pour encourager les personnes à sauver les glaciers et donc la planète. Isabella Vanacore est une environmentaliste convaincue.

Portrait réalisé par **Ginevra, Italo et Rebecca**/ Classe 1ère internationale Lycée linguistique de Courmayeur

« Isabella Vanacore, curatrice du jardin alpin de Courmayeur »



Isabella Vanacore, curatrice du Jardin botanique alpin Saussurea de Courmayeur. Photo © Rebecca / Classe 1ère internationale / Lycée linguistique de Courmayeur / 27 octobre 2021

Boule de neige, le média du lycée linguistique de Courmayeur

WE REPORT ATELIER
Labo de journalisme et d'innovation

MENU

BOULE DE NEIGE, LE MÉDIA DU LYCÉE LINGUISTIQUE DE COURMAYEUR

Boule de neige, le média du lycée linguistique de Courmayeur

Le média **Boule de Neige** est un projet réalisé par les classes du Lycée linguistique de Courmayeur. Il a été conçu dans le cadre du PCPEM (*Parcours civique et professionnel en montagne*), dont l'axe central 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.

Le média **Boule de Neige** se compose de :

- la rédaction du journal papier, avec ses reporters et ses photographes;
- la rédaction du journal télévisé, avec ses présentateurs et ses réalisateurs vidéo.

La composition du média **Boule de Neige** se déroule en quatre phases:

Sélection des talents

Les élèves sont choisis sur la base de leur meilleure prédisposition à l'écriture, à la photographie, à la vidéo ou à la présentation orale; des tests sont organisés et les rédactions (journal, radio et télévision) sont formées sur la base de cette sélection de talents.

Répartition des sujets

Les rédactions ainsi formées (journal, radio et télévision) sont chargées de traiter un aspect du thème annuel de la résidence journalistique.

Le travail sur le terrain

Accompagnés par leurs professeurs, les élèves réalisent des interviews, prennent des notes et des photos, et réalisent des vidéos.

Le rendu des articles et des reportages

Les élèves rédigent des textes pour le journal papier et travaillent avec le journaliste chargé de la résidence dans le montage du journal télévisé, qui est réalisé grâce aux vidéos, aux photos et aux enregistrements sonores effectués sur le terrain.

Boule de neige, le média du lycée linguistique de Courmayeur

LE JOURNAL TÉLÉVISÉ «BOULE DE NEIGE»



Ce journal télévisé a été réalisé lors de la résidence journalistique 2020-2021.

LE JOURNAL PAPIER «BOULE DE NEIGE»



Productions de l'institution scolaire Valdigne Mont Blanc, Courmayeur

Journaliste en résidence : Magali Vagneur

L'EAU DE COURMAYEUR : PLUS DE 90 KM DE TUYAUX ET UNE PURETÉ... USANTE!

L'eau en montagne peut être une ressource menacée... Il faut veiller l'eau que l'on boit à Courmayeur? De quelle qualité est-elle? Pour la maître de Courmayeur, Alexandre Glarey et Matteo Pissol répondent aux questions des élèves de la deuxième B du Collège Valdigne Mont Blanc de Courmayeur. Une grande table de l'eau que l'on boit à Courmayeur [...]

[LIRE LA SUITE](#)

WE REPORT ATELIER

[MENU](#)

L'EAU DE COURMAYEUR : PLUS DE 90 KM DE TUYAUX ET UNE PURETÉ... USANTE!

« L'eau de Courmayeur, plus de 90 km de tuyaux et une pureté... usante ! »

L'eau en montagne peut être une ressource menacée... d'où vient l'eau que l'on boit à Courmayeur? De quelle qualité est-elle?

Pour la mairie de Courmayeur, Alexandre Glarey et Matteo Pascal répondent aux questions des élèves de la deuxième B de l'institut Valdigne Mont Blanc de Courmayeur.



Une grande partie de l'eau que l'on boit à Courmayeur provient des glaciers. Pour en savoir plus sur les glaciers, vous trouverez [ici le reportage de la classe deuxième a sur le glacier de la Brenva.](#)

À LA UNE GLACIER DE LA BRENVA: LA FONTE D'UN GÉANT

À Courmayeur, le glacier de la Brenva s'écroule juste en dessous du Mont Blanc. Ce monument de glace est en partie saisi menacé par le réchauffement climatique. Il a déjà perdu un quart de sa surface. Pour ne pas perdre le glacier, les élus de la SA de l'Institut Val de la Montagne Mont Blanc de Courmayeur ont initié le projet Elena [...]

LE FILA MONT

WE REPORT ATELIER

≡ MENU

GLACIER DE LA BRENVA: LA FONTE D'UN GÉANT

« Glacier de la Brenva : la fonte d'un géant »

À Courmayeur, le glacier de la Brenva s'accroche juste en dessous du Mont Blanc. Ce monument de glace et de pierre est menacé par le réchauffement climatique. Il a déjà perdu un quart de sa surface.

Pour mieux connaître le glacier, les élèves de la 2A de l'institut Valdigne Mont-Blanc de Courmayeur ont rencontré Elena Motta, spécialiste des glaciers pour la Fondation Montagne Sûre et Michiardi Maggiorino, guide alpin de Courmayeur.

Ils ont aussi été reçus par Luciano Maregliati, qui les a guidés dans [le musée de la société des guides de Courmayeur](#), à la recherche des traces de l'histoire commune du glacier et de la ville.

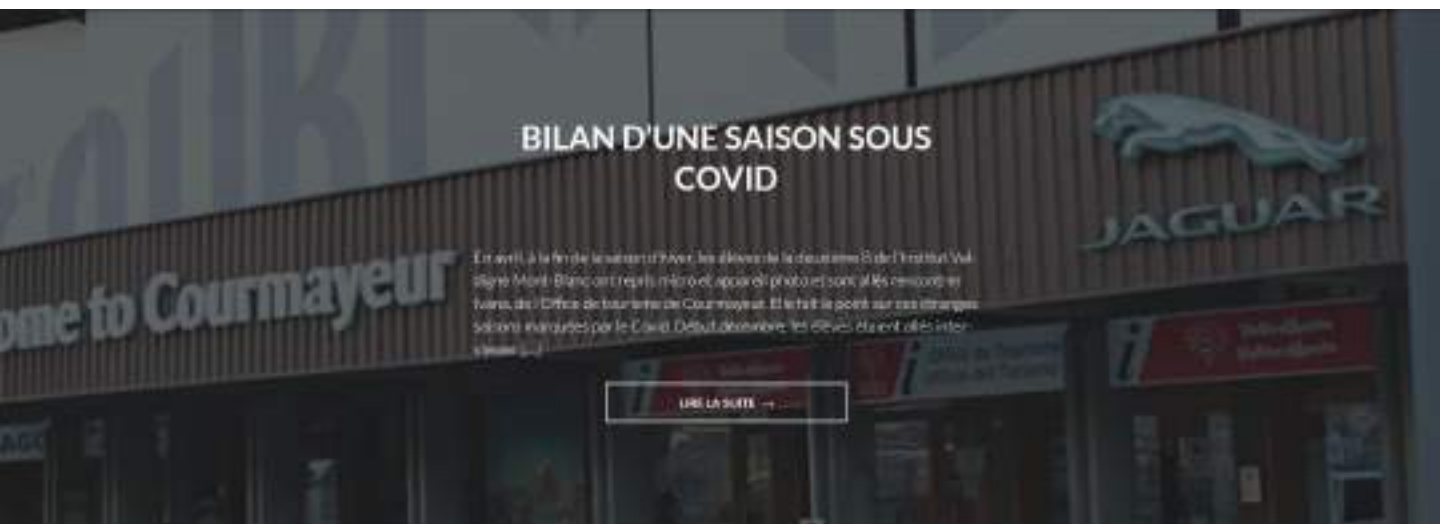


« Glacier de la Brenva : la fonte d'un géant »



Michiardi Maggiorino dévoile l'origine du nom du glacier

Les glaciers fournissent une grande partie de l'eau que l'on boit à Courmayeur. Vous trouverez [ici le reportage de la classe de deuxième B sur l'eau de Courmayeur.](#)



BILAN D'UNE SAISON SOUS COVID

En avril, à la fin de la saison d'hiver, les élèves de la deuxième E de l'Institut Val
digne Mont-Blanc ont repris leurs cours et ont pu aller à l'école. Les enseignants
Ivans, de l'Office de tourisme de Courmayeur. Et le fait le point sur une étrange
saison marquée par le Covid. Début décembre, les élèves de cet établissement

[LIRE LA SUITE →](#)



WE REPORT ATELIER

[MENU](#)

BILAN D'UNE SAISON SOUS COVID

« Bilan d'une saison sous Covid »

En avril, à la fin de la saison d'hiver, les élèves de la deuxième B de l'Institut Valdigne Mont-Blanc ont repris micro et appareil photo et sont allés rencontrer Ivana, de l'Office de tourisme de Courmayeur. Elle fait le point sur ces étranges saisons marquées par le Covid.



La semaine blanche, une pratique en voie de disparition

Début décembre, les élèves étaient allés interviewer sur ce sujet les commerçants et les touristes dans les rues de Courmayeur. Pour écouter leur reportage, c'est [par ici!](#)

DANS LA FABRIQUE DE LA NEIGE ARTIFICIELLE

Vous voulez tout savoir sur la neige artificielle? En février, les élèves de la deuxième B de l'Institut Vallée Mont-Blanc de Courmayeur ont rencontré Joseph Grange, le directeur des pistes de ski de Courmayeur. Ses explications, en image et images.

[LIRE LA SUITE](#)

WE REPORT ATELIER

 MENU

DANS LA FABRIQUE DE LA NEIGE ARTIFICIELLE

« Dans la fabrique de la neige artificielle »

Vous voulez tout savoir sur la neige artificielle? Fin février, les élèves de la deuxième B de l'Institut Valdigne Mont-Blanc de Courmayeur ont rencontré Joseph Grange, le directeur des pistes de ski de Courmayeur.

Ses explications, en sons et images



En bas de la piste de Dolonne, celle qui arrive jusque dans le village de Courmayeur, Joseph Grange répond aux questions des élèves



En février déjà, le bas de la piste ne tenait que grâce à la neige artificielle

« Dans la fabrique de la neige artificielle »

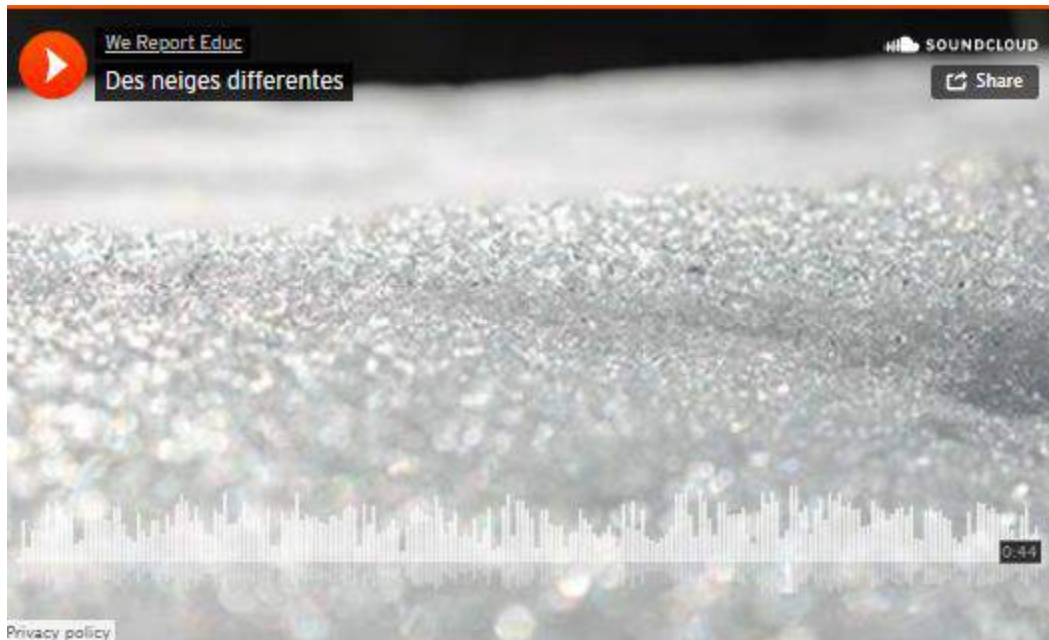


Des tuyaux, des câbles, des sondes, une trappe en dessous... Josph Grange montre aux élèves les coulisses d'un canon à neige



Les perches au fond sont les fameux canons à neige

« Dans la fabrique de la neige artificielle »



Alors, artificielle ou naturelle?



Quelles conséquences pour les réserves en eau? Et pour la nature?

COURMAYEUR, LE TOURISME EN TEMPS DE COVID

Est-ce que la covid a eu des conséquences sur le tourisme à Courmayeur? Les élèves de la deuxième B de l'Institut Valdigne Mont Blanc sont allés poser la question aux touristes et aux commerçants dans les rues de la ville, à la veille des fêtes de fin d'année. Réponses en son et en image.

[LIRE LA SUITE](#) →

WE REPORT ATELIER

"Journalisme citoyen et participatif"

[LE MENU](#)

COURMAYEUR, LE TOURISME EN TEMPS DE COVID

« Courmayeur, le tourisme en temps de Covid »



Andrea travaille dans une pizzeria. Il aime son travail. Il trouve que les touristes en général sont gentils. Le Covid a eu beaucoup de conséquences sur l'économie.



Cette jeune femme vient de Milan. Elle est ici pour travailler. Elle doit organiser un événement pour ses clients. Elle aime la neige et elle trouve que Courmayeur est un bon endroit pour venir en vacances.



Patrizia travaille dans une librairie à Courmayeur. Elle trouve que la Covid a changé des choses. Elle pense que les touristes Italiens sont plus exigeants que les touristes étrangers.

« Courmayeur, le tourisme en temps de Covid »



Ces touristes viennent de Turin. Ils trouvent que Courmayeur est un endroit très joli.



Le glacier pense qu'il y a suffisamment de travail pour tous les glaciers à Courmayeur !

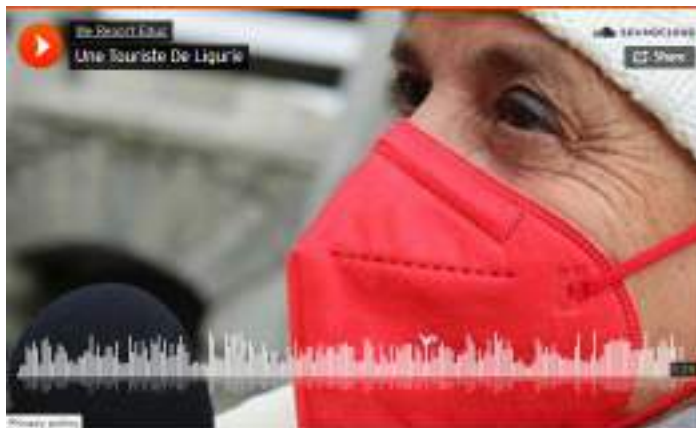


Il n'y a pas que des touristes ! Ce monsieur vit à Courmayeur

« Courmayeur, le tourisme en temps de Covid »



Rosalba travaille au Caffè Della Posta. Elle s'est adaptée aux règles du Covid. Elle explique qu'il est très difficile dans cette période de trouver des gens pour travailler au café. En hiver, il y a beaucoup de touristes, mais le café travaille bien en été aussi



Cette dame vient de Ligurie, un endroit touristique très touché par le Covid aussi...



Cette jeune femme vient de Milan. Elle retournera skier, quand son bébé sera né!

LE RAVI A DISPARU !

En 1880, le président Courmayeur, don Gregorio Minicozzi, a présenté la collection d'élèves de la deuxième A de l'école d'Institut Valdigney Mont Blanc. Cette année, il y avait un personnage sur lequel on ne pouvait pas compter. Et vous, connaissez-vous le Ravi ? On trouve son histoire racontée à travers...

[LIRE LA SUITE](#)

WE REPORT ATELIER

7 ateliers de formation pour les jeunes

 MENU

LE RAVI A DISPARU !

Le ravi a disparu !

En décembre, le prêtre de Courmayeur, don Gregorio Mrowczynski, a présenté la crèche aux élèves de la deuxième A de l'école l'institut Valdigne Mont Blanc . Cette année, il y avait un personnage surprise avec le Covid... mais pas de ravi !



Don Gregorio est le nouveau pretre de Courmayeur



La crèche est une tradition chrétienne qui date du 9eme siècle



Les personnages de la crèche sont Jésus, Joseph, Maria, les animaux, et aussi d'autres personnages qui représentent notre époque

Le ravi a disparu !



Le Covid crée de la solitude et il est plus difficile de chanter avec le masque



Toutes les personnes qui rentrent dans l'église peuvent voir la crèche. Elle plaît aux grands comme aux petits



Don Gregorio ne connaît pas le ravi...

Et vous, connaissez-vous le ravi ?

On trouve son histoire racontée [ici, chez des fabricants de santons](#)

UN PETIT TOUR AU MUSÉE

Pour leurs recherches sur le glacier de la Brenva, les élèves de la SA de l'Institut Valdigne Mont-Blanc de Courmayeur se sont rendus au Musée de la société des guides alpins de Courmayeur. Ils ont trouvé mille informations intéressantes. Voici, en photos, quelques-unes de leurs trouvailles.

[LIRE LA SUITE →](#)

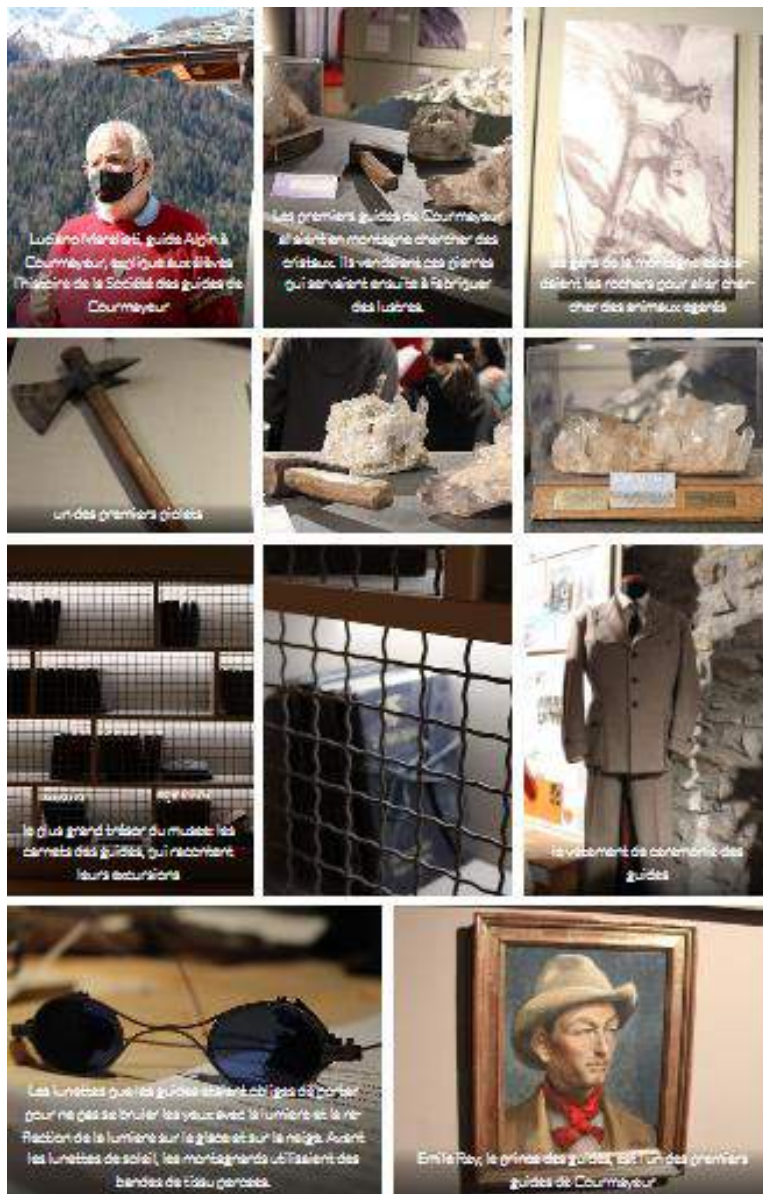
WE REPORT ATELIER

 MENU

UN PETIT TOUR AU MUSÉE

« Un petit tour au musée »

Pour leurs recherches sur le glacier de la Brenva, les élèves de la 2A de l'institut Valdigne Mont-Blanc de Courmayeur se sont rendus au Musée de la société des guides alpins de Courmayeur. Ils ont trouvé mille informations intéressantes. Voici, en photos, quelques-unes de leurs trouvailles.



Luciano Mareliati et quelques uns des objets du musée...

Productions de l'institution scolaire Valdigne Mont Blanc, Morgex

Journaliste en résidence : Alberto Campi

« RU »: LA RICHESSE EN EAU DE LA VALDIGNE

Par une journée de printemps encore un peu hivernale, la 2A de Morgex est partie à la découverte du Ru Colombaz, un système d'irrigation réalisé en 1690 qui prend l'eau du ruisseau Eicony et la transporte à travers les pâturages de Morgex et La Salle. Au cœur des Alpes occidentales, au pied du Mont-Blanc, entre [...]

[LIRE LA SUITE →](#)

WE REPORT ATELIER

 MENU

« RU »: LA RICHESSE EN EAU DE LA VALDIGNE

« Ru » : la richesse en eau de la Valdigne

Par une journée de printemps encore un peu hivernale, la 2A de Morgex est partie à la découverte du Ru Colombaz, un système d'irrigation réalisé en 1690 qui prend l'eau du ruisseau Licony et la transporte à travers les pâturages de Morgex et La Salle.



Un des ruisseaux qui apporte l'eau au Ru

« Ru » : la richesse en eau de la Valdigne

Au cœur des Alpes occidentales, au pied du Mont-Blanc, entre forêts et pâturages, le sentier reliant Morgex et La Salle permet de découvrir la richesse du patrimoine hydraulique du Ru.

Les rus sont de petits cours d'eau artificiels construits en 1690 pour irriguer les pâturages et les champs de l'adret (côté ensoleillé) de la basse Valdigne.

Les rus ont été utilisés au fil du temps pour donner aux habitants la possibilité d'élever du bétail pour produire de la Fontina.



Ru Colombaz

« Ru » : la richesse en eau de la Valdigne

À cette période de l'année, l'herbe n'est pas encore assez haute, ni pour faire du foin ni pour emmener les vaches au pâturage, si bien que les animaux sont encore au chaud dans leurs étables.

Le fumier qui engraisse les pâturages répand une odeur, qui, ici en Valdigne, est aussi habituelle au printemps que l'odeur des cheminées en hiver.

On peut entendre le grondement de l'eau qui coule dans les rus et le bruissement des petits animaux qui courent dans les feuilles et les branches sèches.



Ru visible le long du sentier

« Ru » : la richesse en eau de la Valdigne

Il fait froid à l'ombre, mais agréable au soleil.

La vue d'en haut commence par les maisons de La Salle, la zone marécageuse appelée le Marais, la Dora Baltea, Morgex et l'usine d'eau minérale qui se détache dans le paysage avec le viaduc de Pré-Saint-Didier. Heureusement, le Mont-Blanc embellit la vue.

À l'avenir, en raison du réchauffement climatique, le ru et ces systèmes d'irrigation deviendront encore plus importants.



Les gorges dans lesquelles coule le ruisseau Licony.

« Ru » : la richesse en eau de la Valdigne



Lit du torrent Colombaz

« Ru » : la richesse en eau de la Valdigne



Panneau indiquant l'itinéraire de RU.



Tour de Châtelard.



Vu sur Morgex et le Mont-Blanc.

Toutes les photos ont été prises entre Morgex et La Salle, Italie en avril 2022.

Reportage réalisé par la 2A de l'année scolaire 2021/2022 de Morgex.
Institution scolaire « Valdigne Mont-Blanc ».

INTERVISTA CON FEDERICO BARZAGLI

Il sindaco Federico Barzagli, la vice sindaco Mariella Rietti e Marco Turato gestore dell'ufficio tecnico del comune di Morgex, rispondono alle domande degli allievi della SA di Morgex per comprendere le competenze della gestione delle risorse idriche del comune centrale della Vallée de l'Aoste (Lacquecotto del Morgex) tendente al merito e in buone condizioni, anche se ci sono alcune parti [...]

[LIRE LA SUITE](#)

WE REPORT ATELIER

≡ MENU

INTERVISTA CON FEDERICO BARZAGLI

« Intervista con Federico Barzagli »

Il sindaco Federico Barzagli, la vicesindaca Mafalda Rollet e Marco Turato geometra dell'ufficio tecnico del comune di Morgex, rispondo alle domande degli allievi della 2A di Morgex per comprendere le competenze della gestione delle risorse idriche del comune centrale della Valdigne.



Vista sul paese di Morgex. Italie, febbraio 2022.



L'acquedotto (di Morgex) tendenzialmente è in buone condizioni, anche se ci sono alcune parti che sono effettivamente un po' vecchiotte e quindi dobbiamo iniziare a pensare a fare dei lavori di manutenzione [...] mi riferisco principalmente all'acquedotto del Villair.
F. Barzagli

« Intervista con Frederico Barzagli »



Fontana pubblica a Morgex. Italia, aprile 2022.

I problemi (alla rete idrica) si verificano soprattutto in inverno per il problema del ghiaccio e poi nei periodi di maggiore afflusso turistico. E quindi la combinazione delle feste natalizie è sempre quella più problematica per l'acquedotto.

F. Barzagli

« Interviewa con Frederico Barzagli »



Il sindaco F. Barzagli, la vicesindaca M. Rollet e il geometra dell'ufficio tecnico M. Turato. Morgex, Italie, mars 2022.

Interview réalisé par la 2A de l'année scolaire 2021/2022 de Morgex.
Institution scolaire Valdigne Mont-Blanc

INTERVIEW AVEC RENÉ RAY

Entretien avec le représentant du Comité régional de la pêche pour la Vallée d'Aoste. Une rencontre qui vise à expliquer les problématiques liées à la faune piscicole, à la pratique de la pêche de loisir, à la protection de l'environnement et à la réglementation environnementale européenne en Vallée d'Aoste. Il y a deux cents ans, nous [...]

[LIRE LA SUITE →](#)



« Interview avec René Ray »

Entretien avec le représentant du Comité régional de la pêche pour la Valdigne. Une rencontre qui vise à expliquer les problématiques liées à la faune piscicole, à la pratique de la pêche de loisir, à la protection de l'environnement et à la réglementation environnementale européenne en Vallée d'Aoste.



Il y a deux cents ans, nous n'avions que des truite marbrées et des ombres ici.

R. Ray

« Interview avec René Ray »



Chacun emporte l'eau (de la Dora) loin mais in faut laisser un minimum d'eau pour les poissons,
R. Ray

« Interview avec René Ray »



René Ray, représentant du Comité régional de la pêche pour la Valdigne.
Morgex, Italie, mars 2022.



Cartographie des régimes de pêche 2021. Morgex, Italie, mars 2022.

Interview réalisé par la 2A de l'année scolaire 2021/2022 de Morgex.
Institution scolaire « Valdigne Mont-Blanc ».

INTERVIEW AVEC CHRISTOPHER CHISTE

L'été de neige, il explique cette discipline sportive pratiquée sur le Doron Balmet d'autre part de la Vallée. Un peu de vue non seulement sur les lieux de pratique des deux alpinistes. Avec des vues très chaudes, nous avons le plaisir plus chaud, mais les glaciers fondent. Et c'est mal [...] Si cela continue...

[LIRE LA SUITE](#)

WE REPORT ATELIER

"L'été de neige, une discipline sportive"

MENU

INTERVIEW AVEC CHRISTOPHER CHISTE

« Interview avec Christopher Chiste »

Guide de rafting, il explique cette discipline aquatique pratiquée sur la Dora Baltea et d'autres rivières de la Vallée. Un point de vue non seulement ludique sur les ressources des eaux alpines.



Avec des étés très chauds, nous avons de plus en plus d'eau, mais les glaciers fondent. Et c'est mal. [...] Si nous continuons comme ça, avec la pollution, la chaleur qui va toujours à augmenter, les glaciers qui vont toujours diminuer, je crois que (la Dora) va s'assécher [...] Nous ne pourrons plus le faire (le rafting). [...]

C. Chiste

« Interview avec Christopher Chiste »



Christopher Chiste, Guide de rafting. Morgex, Italie, mars 2022.

« Interview avec Christopher Chiste »



Une combinaison en néoprène est très importante pour le rafting sur les rivières alpines car la température de l'eau est très basse. Morgex, Italie, mars 2022.



Chaussures de sports d'eau vive. Morgex, Italie, mars 2022.



Gilet de sauvetage, indispensable pour ce type de sport. Le gilet du guide contient un certain nombre d'outils indispensables, tels que des mousquetons, une corde et un couteau. Morgex, Italie, mars 2022.

Interview réalisé par la 2B de l'année scolaire 2021/2022 de Morgex.
Institution scolaire « Valdigne Mont-Blanc »

INTERVIEW AVEC NICOLAS BOVAR

Président de la Cave du Mont-Blanc à Morgex et La Salle, il explique les enjeux de l'utilisation de l'eau dans la viticulture et la production de vin en Valdigne. Nous utilisons le moins d'eau possible dans les vignobles, car les critères de la réglementation de l'ACIP ne nous permettent d'utiliser l'eau pour arroser les vignes [...]

[LIRE LA SUITE](#)

WE REPORT ATELIER

 MENU

INTERVIEW AVEC NICOLAS BOVAR

« Interview avec Nicolas Bovar »

Président de la Cave du Mont-Blanc à Morgex et La Salle, il explique les enjeux de l'utilisation de l'eau dans la viticulture et la production de vin en Valdigne.



Nous utilisons le moins d'eau possible dans les vignobles, car les critères de la réglementation de l'AOP ne nous permettent d'utiliser l'eau pour arroser les vignes qu'en cas d'urgence, comme les années précédentes, avec des étés très chauds, où nous avons utilisé un petit peu d'eau.

N. Bovar

« Interview avec Nicolas Bovar »



Nicolas Bovar, président de la Cave du Mont-Blanc. Morgex, Italie, mars 2022.



Paysage viticole de la Valdigne. Morgex, Italie, avril 2022.

Interview réalisé par la 2C de l'année scolaire 2021/2022 de Morgex.
Institution scolaire « Valdigne Mont-Blanc ».

L'EAU DE MORGEX EN IMAGES

La finalité d'un projet civique en Val digne est de sensibiliser au développement durable.
Récapitulatif : Un portfolio photographique qui raconte la présence de l'eau dans
l'espace public de la commune de Morgex. Des images qui relient la tradition et
la modernité. Photos prises en avril 2022 à Morgex, Italie. Reportage réalisé
par la 24 de l'année [...]]

[LIRE LA SUITE](#) →

WE REPORT ATELIER

 MENU

L'EAU DE MORGEX EN IMAGES

« L'eau de Morgex en images »

Le bruit de l'eau qui coule en Val digne accompagne ceux qui veulent bien l'écouter. Un portfolio photographique qui raconte la présence de l'eau dans l'espace public de la commune de Morgex. Des images qui relient la tradition et la modernité.

Photos prises en avril 2022 à Morgex, Italie.



Une tradition ancienne : deux fagots de saule plongés dans l'eau de la fontaine pour fabriquer des paniers en osier. Fontaine du Villair.



Machine à laver manuelle. Planche en bois pour laver le linge à la fontaine. Fontaine du Villair.

« L'eau de Morgex en images »



Fontaine avec deux tuyaux, un pour l'eau potable et un pour l'eau non contrôlée. Fontaine du Villair.



« La Maison de l'eau », une installation où, pour quelques centimes, vous pouvez remplir vos propres bouteilles d'eau filtrée, plate ou gazeuse. Un moyen de réduire l'utilisation des bouteilles en plastique.

« L'eau de Morgex en images »



Une fontaine au design moderne, en acier, récemment installée dans le parc public de Morgex.



La Dora Baltea, rive gauche, près du « Parco della lettura », est la principale rivière de la Vallée d'Aoste. Sur la droite se trouve l'usine d'eau minérale de Monte Bianco.



Fontaine couverte près du centre de Morgex.

« L'eau de Morgex en images »



Fontaine avec deux bassins

« L'eau de Morgex en images »



Enseigne de l'usine Acque Minerali Mont Blanc, rive droite de la Dora Baltea. Morgex



Grande fontaine en forme de « L ». Dans le passé, les fontaines étaient également utilisées pour abreuver le bétail.

Reportage réalisé par la 2A de l'année scolaire 2021/2022 de Morgex. Institution scolaire « Valdigne Mont-Blanc ».

UNE MATINÉE AU MARAIS, « L'AUTOGRILL DES OISEAUX »

Un reportage qui vous emmène à la découverte du coin marais du Val d'Aigne où les oiseaux se reposent avant de reprendre leurs longs voyages. Le 4 mai 2022, pendant une brève période de printemps, le dernier 30 mai, célébré par le Marais d'Aigne se trouve sur les communes de La Gâche et Morgon. [...] [Lire la suite](#)

[LIRE LA SUITE](#)

WE REPORT ATELIER

[MENU](#)

UNE MATINÉE AU MARAIS, « L'AUTOGRILL DES OISEAUX »

« Une matinée au marais, « l'autogrill des oiseaux » »

Un reportage qui vous emmènera à la découverte du calme marais de la Valdigne où les oiseaux se reposent avant de reprendre leurs longs voyages.



Exemple du paysage de la zone humide du Marais. Valdigne, Italie avril 2022



Panneau en italien indiquant la zone protégée.



Panneau en français indiquant la zone protégée.

« Une matinée au marais, « l'autogrill des oiseaux »

Le 4 avril 2022, pendant une froide journée de printemps, la classe 2C est allée visiter le Marais.

Le Marais se trouve sur les communes de La Salle et Morgex, au centre de la Valdigne, et il s'étale sur 30 hectares, tout au long de la Doire Baltée.

Il est une zone marécageuse protégée depuis 1992, parce que c'est un "Autogrill" pour les oiseaux migrateurs qui doivent franchir le Mont-Blanc, ici les oiseaux mangent, boivent, dorment; avant de continuer leur long voyage.

Le soleil brillait, les oiseaux chantaient, les canards grinçait, l'herbe était jaune, l'eau était froide, grise et trouble.



« Une matinée au marais, « l'autogrill des oiseaux »

C'est un endroit très calme pour les animaux mais ici, à droite de la Doire, il y a un ruisseau où, pendant la bonne saison, on peut pêcher même si c'est une zone protégée. Il y a un barrage qui permet de gérer le niveau de l'eau jusqu'à 5 mètres de hauteur.

Depuis ici il y a une conduite qui amène l'eau à la centrale hydraulique de Villeneuve.

On a vu beaucoup d'espèces d'animaux avec des couleurs différentes selon le genre: par exemple le mâle du canard a la tête bleu ou vert avec le bec orange pour se montrer; au contraire la femelle a un couleur plus mimétique parce qu'elle doit protéger le nid et les petits.



Exemple du paysage de la zone humide du Marais. Valdigne, Italie avril 2022

« Une matinée au marais, « l'autogrill des oiseaux » »



Démonstration de la manière dont la zone entourant le marais s'est formée géologiquement par des débris de glissement de terrain. Valdigne, Italie avril 2022.



La réserve existe depuis 1992, mais elle est devenue un Site d'intérêt communautaire (SIC) seulement dans les années 2000.

H. Marguerettaz

« Une matinée au marais, « l'autogrill des oiseaux » »



La carte de la zone protégée du Marais. Valdigne, Italie avril 2022.

Il y avait un héron cendré qui a survolé le Marais et après il s'est posé sur un arbre sans feuilles.

Au milieu du lac sur une petite île de sable, visible parce qu'il n'y avait pas beaucoup d'eau, on a vu trois poulettes d'eau noires avec le bec blanc.

Au nord, il y a une passerelle en bois qui amène les visiteurs à travers la zone humide jusqu'à la rive gauche de la Doire.

La durée de la visite a été de plus au moins 5 heures parce que les guides, Hélène et Daniele, nous ont donné beaucoup d'informations sur l'environnement et sur l'histoire géologique de la Vallée d'Aoste.

« Une matinée au marais, « l'autogrill des oiseaux » »



Ce qui reste d'une ancienne remontée mécanique, à la limite entre la réserve naturelle et la zone anthropique. Valdigne, Italie avril 2022.

« Une matinée au marais, « l'autogrill des oiseaux » »



Le point de départ de la réserve naturelle du Marais. Valdigne, Italie avril 2022.



La passerelle en bois qui permet aux visiteurs de découvrir le centre de la réserve. Valdigne, Italie avril 2022.

« Une matinée au marais, « l'autogrill des oiseaux » »



La berge artificielle sur le côté droit de la dora, à l'intérieur de la zone protégée. Val digne, Italie avril 2022.



Brochure explicative de la zone naturelle. Val digne, Italie avril 2022.

Reportage réalisé par la 2C de l'année scolaire 2021/2022 de Morgex. Institution scolaire « Val digne Mont-Blanc ».

Productions de l'institution scolaire Maria Ida Viglino, Villeneuve

Journaliste en résidence : Mathieu Martinier

À LA RENCONTRE D'UN CAVISTE D'AOSTE

Vendredi 8 avril, les élèves de la classe 3ème D de Villeneuve se sont rendus dans une cave à vin d'Aoste, « La Vinea ». Reportage, avec au sommaire, Filippo, est le propriétaire de La Vinea. Au micro, il raconte l'histoire de son magasin. Le caviste révèle le nombre de bouteilles qu'il propose et quel est le...

[LIRE LA DATE](#)

WE REPORT ATELIER

≡ MENU

À LA RENCONTRE D'UN CAVISTE D'AOSTE

« A la rencontre d'un caviste d'Aoste »

Vendredi 8 avril, les élèves de la classe 1ère D de Villeneuve se sont rendus dans une cave à vin d'Aoste, « La Vineria ». Reportage.

Avec sa femme, Filippo est le propriétaire de La Vineria. Au micro, il raconte l'histoire de ce magasin.



Filippo, propriétaire de « La Vineria », Aoste, avril 2022. ©Classe 1D de Villeneuve

« A la rencontre d'un caviste d'Aoste »

Le caviste révèle le nombre de bouteilles qu'il propose et quel est le vin le plus cher de sa cave.

▶ 0:00 / 0:24



La cave fait aussi restaurant et propose des petits plats pour accompagner son verre de vin.

▶ 0:00 / 0:14



« La Vineria », Aoste, avril 2022. ©Classe 1D de Villeneuve

Reportage réalisé par la classe 1D (2021-2022) de Villeneuve

DANS LE PLUS GRAND HYPERMARCHÉ DE LA VALLÉE D'AOSTE

Vendredi 10 avril, les élèves de 2de D de Villeneuve ont arpenté les allées de l'hypermarché Gros Cidac d'Aoste. Reportage en photos et en vidéos. Chloé Cebalga, responsable commerciale, retrace l'histoire familiale du Gros Cidac, le plus grand magasin agro-alimentaire de la Vallée d'Aoste. La responsable commerciale raconte le déroulement de ses journées de travail [...]

— L'ES-LA-MATE —

WE REPORT ATELIER

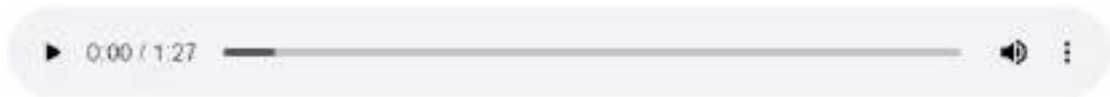
≡ MENU

DANS LE PLUS GRAND HYPERMARCHÉ DE LA VALLÉE D'AOSTE

« Dans le plus grand hypermarché de la Vallée d'Aoste »

Vendredi 8 avril, les élèves de 1ère D de Villeneuve ont arpenté les allées de l'hypermarché Gros Cidac d'Aoste. Reportage en sons et en images.

Chiara Celesia, responsable commerciale, retrace l'histoire familiale du Gros Cidac, le plus grand magasin agro-alimentaire de la Vallée d'Aoste.



Gros Cidac, Aoste, avril 2022. ©Classe 1D de Villeneuve

« Dans le plus grand hypermarché de la Vallée d'Aoste »

La responsable commerciale raconte le déroulement de ses journées de travail et précise sa formation.



Chiara Celesia, Gros Cidac, Aoste, avril 2022. ©Classe 1D de Villeneuve

« Dans le plus grand hypermarché de la Vallée d'Aoste »

Chiara Celesia explique ce que l'hypermarché fait des produits périmés et détaille l'organisation du magasin.



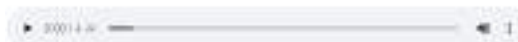
Gros Cidac, Aoste, avril 2022. ©Classe 1D de Villeneuve

La responsable commerciale révèle si la pandémie ou la guerre en Ukraine ont un impact sur les prix au Gros Cidac. Puis, elle parle de la publicité.



Gros Cidac, Aoste, avril 2022. ©Classe 1D de Villeneuve

Chiara Celesia emmène les élèves dans l'entrepôt de l'hypermarché. Elle explique comment sont déchargés et contrôlés les produits



DANS LA CAVE D'AFFINAGE D'ERBAVOGLIO

Mercredi 6 avril, les élèves de la classe 1ère A de Villeneuve ont visité la cave de la fromagerie Erba Voglio, dans le centre d'Aoste. Reportage, Guido Zuberla, un employé à la fromagerie Erba Voglio, il explique sa formation et l'histoire du magasin. Le fromager précise que le magasin vend plus d'une centaine de fromages différents. en [...]]

EN LA SUITE →

WE REPORT ATELIER

"L'élève journaliste en action"

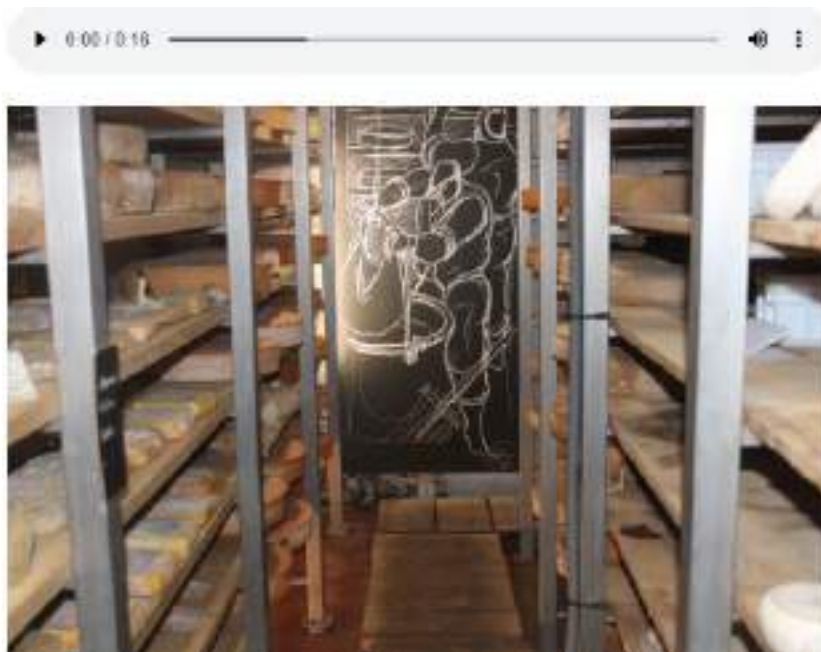
MENU

DANS LA CAVE D'AFFINAGE D'ERBAVOGLIO

« Dans la cave d'affinage d'Erbavoglio »

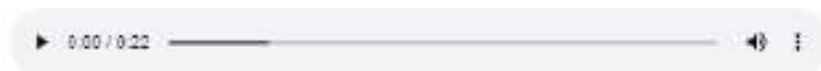
Mercredi 6 avril, les élèves de la classe 1ère A de Villeneuve ont visité la cave de la fromagerie ErbaVoglio, dans le centre d'Aoste. Reportage.

Guido Zublena est employé à la fromagerie ErbaVoglio. Il explique sa formation et l'histoire du magasin



Fromagerie ErbaVoglio, avril 2022. ©Classe 1A de Villeneuve

Le fromager précise que le magasin vend plus d'une centaine de fromages différents, en majorité locaux.

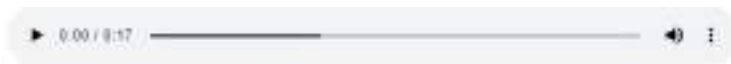


« Dans la cave d'affinage d'Erbavoglio »



Fromagerie ErbaVoglio, avril 2022. ©Classe 1A de Villeneuve

Enfin, Guido Zublena révèle quels sont les fromages les plus vendus et qui compose la clientèle du magasin.



La fontina est l'un des fromages les plus vendus chez ErbaVoglio, avril 2022. ©Classe 1A de Villeneuve

Reportage réalisé par la classe 1A (2021-2022) de Villeneuve

AU CŒUR DE LA COOPÉRATIVE COFRUITS

Les élèves de la classe 3^{ème} B de Villeneuve ont visité le 7 avril à Saint-Pierre l'arrière-boutique d'une importante coopérative de la Vallée d'Aoste : Cofruits. Reportage Mathieu Carlin est agronome à Cofruits. Au micro, il précise son travail, des vergers jusqu'à la coopérative. Le technicien de Cofruits explique quels sont les critères pour le [...]

[LIRE LA SUITE →](#)

WE REPORT ATELIER

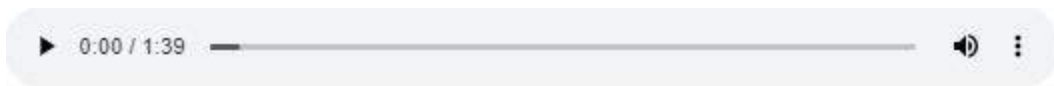
[≡ MENU](#)

AU CŒUR DE LA COOPÉRATIVE COFRUITS

« Au cœur de la coopérative Cofruits »

Les élèves de la classe 1ère B de Villeneuve ont visité le 7 avril à Saint-Pierre l'arrière-boutique d'une importante coopérative de la Vallée d'Aoste : Cofruits. Reportage.

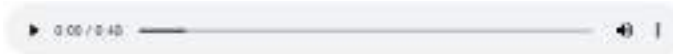
Mathieu Carlin est agronome à Cofruits. Au micro, il précise son travail, des vergers jusqu'à la coopérative.



Mathieu Carlin, agronome à Cofruits, Saint-Pierre, avril 2022. ©Classe 1B de Villeneuve

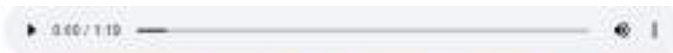
« Au cœur de la coopérative Cofruits »

Le technicien de Cofruits explique quels sont les critères pour le choix des producteurs, puis répond à la question du bio.



Magasin de la coopérative Cofruits, Saint-Pierre, avril 2022. ©Classe 1B de Villeneuve

Les élèves interrogent l'agronome sur la question des pesticides.



Magasin de la coopérative Cofruits, Saint-Pierre, avril 2022. ©Classe 1B de Villeneuve

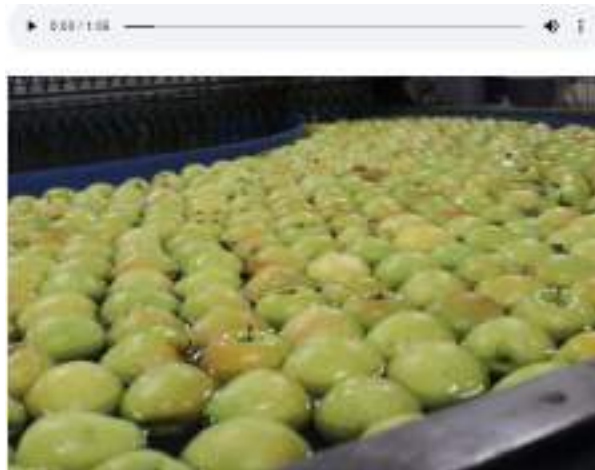
« Au cœur de la coopérative Cofruits »

Mathieu Carlin explique l'organisation de la coopérative, puis détaille les types de produits vendus dans le magasin.



Fromagerie de la coopérative Cofruits, Saint-Pierre, avril 2022. ©Classe 1B de Villeneuve

Les élèves sont enfin embarqués dans l'entrepôt, où Mathieu Carlin explique comment sont acheminées et stockées les pommes – produit phare de la coopérative et de la Vallée d'Aoste.



Dans l'entrepôt de la coopérative Cofruits, Saint-Pierre, avril 2022. ©Classe 1B de Villeneuve

Reportage réalisé par la classe 1B (2021-2022) de Villeneuve

LES SECRETS DE LA PASTA

Mercredi 5 avril, la classe de 3ème A a rencontré à Aoste Sandro Nogara, le gérant du magasin de pâtes « Officina della pasta ». Reportage en sons et en images. Ancien prêtre et architecte, Sandro Nogara a ouvert son magasin de pâtes à Aoste il y a six ans. Au micro, il détaille tout ses produits. Lisez...

[LIRE LA SUITE →](#)



« Les secrets de la pasta »

Mercredi 6 avril, la classe de 1ère A a rencontré à Aoste Sandro Nogara, le gérant du magasin de pâtes « Officina della pasta ». Reportage en sons et en images.

Ancien prêtre et architecte, Sandro Nogara a ouvert son magasin de pâtes à Aoste il y a six ans. Au micro, il détaille tous ses produits.



Sandro Nogara, gérant de L'Officina della pasta, Aoste, avril 2022. ©Classe 1A de Villeneuve

Sandro Nogara raconte les coulisses de son métier.



L'Officina della pasta, Aoste, avril 2022.
©Classe 1A de Villeneuve

Reportage réalisé par la classe 1A (2021-2022) de Villeneuve

AU POTAGER DE GRAND-MÈRE, UNE FERME VALDÔTAINE

Mardi 5 avril, la classe de 1ère C de Villeneuve s'est rendue au marché couvert d'Agost. Elle y a rencontré Mattia Nicoletta, producteur de l'entreprise locale « Au potager de grand-mère ». Interview audio. Mattia Nicoletta vend ses produits locaux, légumes, sauces tomates et autres coulis de fruits, sur le marché couvert d'Agost, mais aussi dans son [...]

LIRE LA SUITE →

WE REPORT ATELIER

≡ MENU

AU POTAGER DE GRAND-MÈRE, UNE FERME VALDÔTAINE

« Au potager de grand-mère, une ferme valdôtaine »

Mardi 5 avril, la classe de 1^{ère} C de Villeneuve s'est rendue au marché couvert d'Aoste. Elle y a rencontré Mattia Nicoletta, producteur de l'entreprise locale « Au potager de grand-mère ». Interview audio.

Mattia Nicoletta vend ses produits locaux, légumes, sauces tomates et autres coulis de fruits, sur le marché couvert d'Aoste, mais aussi dans son magasin, à Fénis.



Mattia Nicoletta, marché couvert d'Aoste, avril 2022. ©Classe 1C de Villeneuve

Le producteur explique ce qu'est le syndicat « Coldiretti »



Sur le stand d'Au potager de grand-mère, avril 2022. ©Classe 1C de Villeneuve

Interview et photos réalisées par la classe 1C (2021-2022) de Villeneuve

DIAPORAMA : AOSTE, CAPITALE GASTRONOMIQUE

Mercredi 6 avril, les élèves de la classe 1A de Villeneuve se sont rendus dans les rues d'Aoste, pour enquêter sur l'alimentation. Reportage en images. Reportage réalisé par la classe 1A (2021-2022) de Villeneuve

[LIRE LA SUITE →](#)

WE REPORT ATELIER

 MENU

DIAPORAMA : AOSTE, CAPITALE GASTRONOMIQUE

« Diaporama : Aoste, capitale gastronomique »

**Mercredi 6 avril, les élèves de la classe 1A de Villeneuve se sont rendus dans les rues d'Aoste, pour enquêter sur l'alimentation.
Reportage en images**



Machine pour couper la charcuterie, Aoste, avril 2022.
©Classe 1A de Villeneuve



Vitrine à l'intérieur de la fromagerie « ErbaVoglio », avril 2022. ©Classe 1A de Villeneuve

« Diaporama : Aoste, capitale gastronomique »



Cèpes séchés devant une vitrine d'un magasin d'Aoste, avril 2022.
©Classe 1A de Villeneuve



Devant le magasin « Officina della pasta », une affiche pour la fête de la Saint-Ours, fête très populaire dans la Vallée d'Aoste, où artisans et producteurs viennent vendre leurs produits. Aoste, Avril 2022. ©Classe 1A de Villeneuve

« Diaporama : Aoste, capitale gastronomique »



Vitrine de produits valdôtains, à côté d'un magasin d'Aoste, avril 2022.
©Classe 1A de Villeneuve



Fruits et légumes devant un magasin d'Aoste, avril 2022. ©Classe 1A de Villeneuve



La fontina, fromage emblématique de la Vallée d'Aoste, dans les caves de la fromagerie « ErbaVoglio », avril 2022.
©Classe 1A de Villeneuve

Reportage réalisé par la classe 1A (2021-2022) de Villeneuve

DANS LES COULISSES DE L'INSTITUT AGRICOLE DE LA VALLÉE D'AOSTE

Mardi 5 avril, les élèves de la classe 1C de Villeneuve sont partis visiter l'Institut agricole régional de la Vallée d'Aoste, à la ferme de Montfleury. Reportage en sons et en images. Mathieu Gerbelle est le responsable des étables de la ferme de Montfleury. Il précise en quatre conseils son travail. Mathieu Gerbelle explique pourquoi [...]

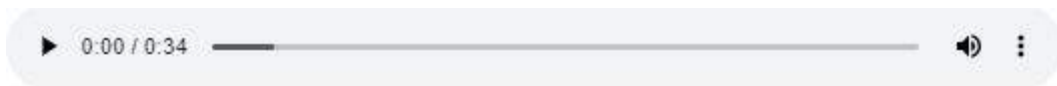
[LIRE LA SUITE →](#)



« Dans les coulisses de l'institut agricole de la Vallée d'Aoste »

Mardi 5 avril, les élèves de la classe 1C de Villeneuve sont partis visiter l'Institut agricole régional de la Vallée d'Aoste, à la ferme de Montfleury. Reportage en sons et en images.

Mathieu Gerbelle est le responsable des étables de la ferme de Montfleury. Il précise en quoi consiste son travail.



Mathieu Gerbelle, responsable des étables de la ferme de Montfleury, avril 2022.
©Classe 1C de Villeneuve

« Dans les coulisses de l'institut agricole de la Vallée d'Aoste »

Mathieu Gerbelle explique pourquoi il est important de faire attention à la qualité de la viande



Institut agricole régional de la Vallée d'Aoste, avril 2022. ©Classe 1C de Villeneuve

Mathieu Gerbelle révèle combien de litres de lait est produit chaque jour, puis raconte quand la ferme de Montfleury a été créée.



Le château de Montfleury, à l'Institut agricole régional de la Vallée d'Aoste, avril 2022. ©Classe 1C de Villeneuve

« Dans les coulisses de l'institut agricole de la Vallée d'Aoste »

Michel Oreiller fait des recherches sur la production laitière. Il explique au micro le fonctionnement de la laiterie.



Michel Oreiller, chercheur à l'Institut agricole régional de la Vallée d'Aoste, avril 2022
©Classe 1C de Villeneuve

Michel Oreiller détaille les produits de la laiterie, des fromages au lait cru ou pasteurisés, jusqu'aux yaourts.



Dans le magasin de l'Institut agricole régional de la Vallée d'Aoste, avril 2022.
©Classe 1C de Villeneuve

Interviews et photos réalisées par la classe 1C (2021-2022) de Villeneuve

DIAPORAMA : LES MARCHÉS D'AOSTE

Mardi 5 avril, les élèves de la classe 1C de Villeneuve se sont rendus sur les marchés d'Aoste. Reportage en images. Reportage photo réalisé par l'association 1C (2021-2022) de Villeneuve.

[LIRE LA SUITE](#)



« Diaporama : les marchés d'Aoste »

Mardi 5 avril, les élèves de la classe 1C de Villeneuve se sont rendus sur les marchés d'Aoste.
Reportage en images.



Le marché en plein air d'Aoste, avril 2022. ©Classe 1C de Villeneuve

« Diaporama : les marchés d'Aoste »



Olives noires sur le marché d'Aoste, avril 2022.
©Classe 1C de Villeneuve



Fruits secs sur le marché d'Aoste, avril 2022.
©Classe 1C de Villeneuve

« Diaporama : les marchés d'Aoste »



Boucher sur le marché d'Aoste, avril 2022. ©Classe 1C de Villeneuve

Le stand d'Au potager de grand-mère, sur le marché couvert d'Aoste, avril 2022. ©Classe 1C de Villeneuve



Salade sur le marché couvert d'Aoste, avril 2022. ©Classe 1C de Villeneuve



Reportage photo réalisé par la classe 1C (2021-2022) de Villeneuve

MARCO GLAREY, APICULTEUR DEPUIS 35 ANS

Vendredi 11 avril, les élèves de 1ère D ont rencontré Marco Glarey, apiculteur à Villeneuve. Interview, un logo et images. Marco Glarey explique qu'il a commencé à travailler il y a 35 ans. Il a aujourd'hui 250 ruches. L'apiculteur détaille les étapes de production du miel. Marco Glarey précise quels types de miels il produit. [...]

[LIRE LA SUITE →](#)

WE REPORT ATELIER

≡ MENU

MARCO GLAREY, APICULTEUR DEPUIS 35 ANS

« Marco Glarey, apiculteur depuis 35 ans »

Vendredi 18 mars, les élèves de 1ère D ont rencontré Marco Glarey, apiculteur à Villeneuve. Interview, en sons et images.

Marco Glarey explique qu'il a commencé ce travail il y a 35 ans. Il a aujourd'hui 250 ruches.

▶ 0:00 / 0:10



Marco Glarey, apiculteur à Villeneuve, classe 1D, mars 2022.

« Marco Glarey, apiculteur depuis 35 ans »

L'apiculteur détaille les étapes de production du miel.

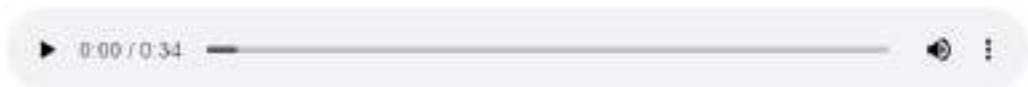


Marco Glarey précise quels types de miels il produit.



Ruche et matériel de Marco Glarey, apiculteur à Villeneuve, classe 1D, mars 2022.

Enfin, l'apiculteur confie que ce métier demande beaucoup de sacrifices.



La classe 1D (2021-2022) de Villeneuve

« POTAGER DE FAMILLE », DES PRODUITS LOCAUX À VILLENEUVE

J jeudi 17 mars, les élèves de 1ère A sont partis en reportage chez Roberta Durand, maraîchère et vendeuse de produits locaux, à Villeneuve. Reportage sonore, Roberta Durand présente son entreprise, « Potager de famille », créée il y a six ans. L'agricultrice détaille ses produits, des fruits aux légumes jusqu'aux confitures. La productrice révèle quelles sont les [...]

LIRE LA SUITE →

WE REPORT ATELIER

MENU

« POTAGER DE FAMILLE », DES PRODUITS LOCAUX À VILLENEUVE

« Potager de faille, des produits locaux à Villeneuve »

Jeudi 17 mars, les élèves de 1ère A sont partis en reportage chez Roberta Durand, maraîchère et vendeuse de produits locaux, à Villeneuve. Reportage sonore.

Roberta Durand présente son entreprise, « Potager de famille », créée il y a six ans.



Roberta Durand, à Villeneuve, classe 1A, mars 2022.

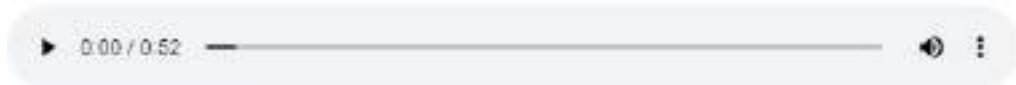
L'agricultrice détaille ses produits, des fruits aux légumes jusqu'aux confitures.



Plants de salades, chez « Potager de famille », à Villeneuve, classe 1A, mars 2022.

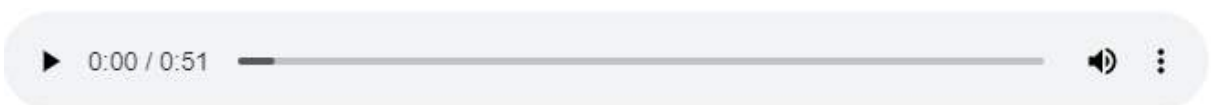
« Potager de faille, des produits locaux à Villeneuve »

La productrice révèle quelles sont les confitures les plus vendues.



Roberta Durand, à Villeneuve, classe 1A, mars 2022.

Enfin, Roberta Durand explique qu'il n'est pas facile de vivre de ce métier.



La classe 1A (2021-2022) de Villeneuve

« ON NE VEND PAS DE LA VIANDE QUI ARRIVE DE L'AGRICULTURE INTENSIVE »

Le 15 mars 2022, les élèves de 1ère B ont rencontré Corrado Segor, boucher-charcutier à Villeneuve. Interview, en sons et en images. Corrado Segor explique que son métier de boucher est l'héritage d'une tradition familiale. Le boucher de Villeneuve travaille avec des producteurs de la Vallée d'Aoste, mais aussi du Piémont. Des fournisseurs qui ne [...]

LIRE LA SUITE →

WE REPORT ATELIER

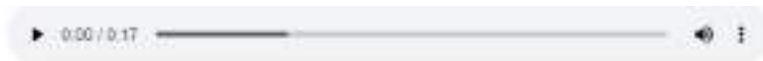
MENU

« ON NE VEND PAS DE LA VIANDE QUI ARRIVE DE L'AGRICULTURE INTENSIVE »

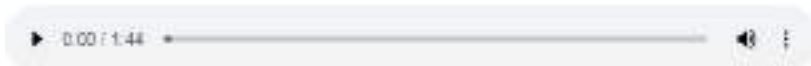
« On ne vend pas de la viande qui arrive de l'agriculture intensive »

Le 15 mars 2022, les élèves de 1ère B ont rencontré Corrado Segor, boucher-charcutier à Villeneuve. Interview, en sons et en images.

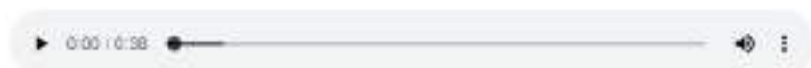
Corrado Segor explique que son métier de boucher est l'héritage d'une tradition familiale.



Corrado Segor, boucher-charcutier à Villeneuve, classe 1B, mars 2022.



Le boucher de Villeneuve travaille avec des producteurs de la Vallée d'Aoste, mais aussi du Piémont. Des fournisseurs qui ne viennent pas de l'agriculture intensive.



La classe 1B (2021-2022) de Villeneuve

RENCONTRE AVEC UN PRODUCTEUR D'HUILE DE NOIX

Valentino Georgy est producteur traditionnel d'huile de noix, à Villeneuve. Les élèves de 1ère C Forêt rencontrent dans son atelier, pendant ses journées de production. Reportage sonore. Valentino Georgy, ancien professeur de sciences à Aoste, explique que la production d'huile de noix est une tradition familiale. Valentino Georgy dit être le seul producteur traditionnel d'huile [...]

LIRE LA SUITE →

WE REPORT ATELIER

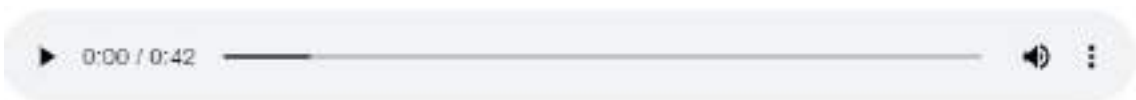
≡ MENU

RENCONTRE AVEC UN PRODUCTEUR D'HUILE DE NOIX

« Rencontre avec un producteur d'huile de noix »

Valentino Georgy est producteur traditionnel d'huile de noix, à Villeneuve. Les élèves de 1ère C l'ont rencontré dans son atelier, pendant ses journées de production. Reportage sonore.

Valentino Georgy, ancien professeur de sciences à Aoste, explique que la production d'huile de noix est une tradition familiale.



La production d'huile de noix est une tradition familiale chez les Georgy. ©Classe 1C, collège de Villeneuve, mars 2022.

« Rencontre avec un producteur d'huile de noix »

Valentino Georgy dit être le seul producteur traditionnel d'huile de noix de la Vallée d'Aoste. Sa production d'huile, très faible, sert surtout à la consommation de sa famille et de ses amis, même s'il lui arrive de vendre quelques bouteilles.



Produire de l'huile de noix « à l'ancienne » peut être une activité très physique ! ©Classe 1C, collège de Villeneuve, mars 2022.

Valentino Georgy explique tout le processus qui permet de produire de l'huile de noix.



La pâte de noix, avant de produire l'huile. ©Classe 1C, collège de Villeneuve, mars 2022.

La classe 1C (2021-2022) de Villeneuve

Journées de rencontres transfrontalières

Rencontre inter-enseignants

Vendredi 26 novembre, Cluses

Une trentaine d'enseignants issus de 10 établissements engagés dans le PCPEM se sont retrouvés pour évoquer de futures collaborations, réfléchir à de nouvelles pistes de travail après PCPEM.



© Dep74 – R. Perchoux



© Dep74 – R. Perchoux

Journée de rencontres – événement de clôture du PCPEM

Vendredi 12 mai 2022, Chamonix



225 élèves français et valdôtains se sont retrouvés une journée pour dresser un bilan du PCPEM, évoquer leurs attentes en termes d'éducation aux médias et à l'information et travailler à la rédaction d'un journal collaboratif.



© Dep74 – R. Perchoux



© Dep74 – R. Perchoux



Evènement de clôture – EMIDIA

Événement de clôture du PCPEM

Jeudi 11 et vendredi 12 mai 2022, Chamonix



LES RENCONTRES TRANSFRONTALIÈRES

de l'éducation aux médias
& à l'information

- 2 conférences plénières ;
- 3 tables rondes ;
- 2 ateliers « découverte » & « mise en pratique » ;
- 400 participants ;
- 1 journée transfrontalière de plus de 200 élèves sur 5 ateliers ;
- 1 restitution en plénière des travaux.



© Signature communication



© Signature communication



Contacts techniques



Département de la Haute-Savoie

Raphaël PERCHOUX - Coordinateur administratif et financier de projets européens

raphael.perchoux@hautesavoie.fr - 04 50 33 23 61

Sophie VAN HOUTEGHEM - Coordinatrice de projets éducation artistique et culturelle

sophie.vanhouteghem@hautesavoie.fr - 04 50 33 23 61

Christophe BAUDE – Responsable de l'Unité EAC

christophe.baude@hautesavoie.fr – 04 50 33 23 61

Emilie BAYART - Chef du service Développement culturel

emilie.bayart@hautesavoie.fr - 04 50 33 23 61

Région autonome de la Vallée d'Aoste

Assessorat de l'éducation, de l'Université, de la recherche et des politiques de la jeunesse

Giuseppe VANAZZI - Chargé de mission projets européens

g.vanazzi@regione.vda.it

Gabriella VERNETTO - Inspectrice

g.vernetto@regione.vda.it

Collège Samivel (Bonneville)

Principal : Hervé BOSRAMIEZ

herve.bosramiez@ac-grenoble.fr - 04 50 25 73 97

Principal adjoint : Lucile VALENTIN

lucile.valentin@ac-grenoble.fr

Professeur référent : Claire PREVITALI

claire.previtali@ac-grenoble.fr

Collège Geneviève Anthonioz-de Gaulle (Cluses)

Principal : Eric BIGAY

eric.bigay@ac-grenoble.fr – 04 50 18 49 20

Principal adjoint : Mathieu PETIT

mathieu.petit1@ac-grenoble.fr

Professeur référent : Coralie JACQUOT

coralie.jacquot@ac-grenoble.fr

Collège Jean-Jacques Gallay (Scionzier)

Principale : Christine ROUSSEL

christine.roussel1@ac-grenoble.f – 04 50 98 34 95

Principal adjoint : Jacky FREDERIC

jacky.frederic@ac-grenoble.fr – 04 50 98 34 95

Professeur référent : Jennifer PANCHOUT

jennifer.panchout@ac-grenoble.fr

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

Directeur : Pierre CHAVAND

pierre.chavand@cneap.fr - 04 50 93 51 21

Directrice adjointe et professeur référent : Céline JACQUET

c.jaquet.avm@gmail.com

Collège Camille Claudel (Marignier)

Principal : Guillaume DUSSAUSOY

guillaume.dussausoy@ac-grenoble.fr – 04 50 34 57 50

Principal adjoint : Paul AMBIELLE

paul.ambielle@ac-grenoble.fr – 04 50 34 57 50

Professeur référent : Delphine Reverdy

delphine.reverdy@ac-grenoble.fr

Collège du Verney (Sallanches)

Principale : Helene GRINGOZ

helene.gringoz@ac-grenoble.fr - 04 50 58 02 40

Principal adjoint: Philippe DUCROT

philippe.ducrot@ac-grenoble.fr- 04 50 58 02 40

Professeur référent : Elodie BARBOTEAU

elodie.barboteau@ac-grenoble.fr

Cité scolaire Frison Roche (Chamonix)

Principale : Séverine RIGOMMIER

severine.rigommier@ac-grenoble.fr - 04 50 53 15 16

Principal Adjoint : Remy POUX

remy.poux@ac-grenoble.fr - 04 50 53 15 16

Professeur référent : Véronique ESPINAR

veronique.espinar@ac-grenoble.fr

Lycée linguistique de Courmayeur

Chef d'établissement : Franco COSSARD

segreteria@liceocourmayeur.it - +39 01 65 84 67 73

Professeur référent : Amandine DEMARTEAU

a_demartea@yahoo.fr

Institution scolaire Valdigne Mont Blanc (Courmayeur)

Chef d'établissement : Mikaela BOIS

m.bois@regione.vda.it - +39 01 65 80 10 66

Professeur référent : Nora GIRARDI

n.girardi@mail.scuole.vda.it

Institution scolaire Valdigne Mont Blanc (Morgex)

Chef d'établissement : Mikaela BOIS

a.distasi@regione.vda.it - +39 01 65 80 10 66

Professeur référent : Agnese FILISETTI

a.filisetti@mail.scuole.vda.it

Institution scolaire Maria Ida Viglino (Villeneuve)

Chef d'établissement : Sonia D'AURIA

s.dauria@regione.vda.it

Professeur référent : Anna MARTIN

a.martin@mail.scuole.vda.it



Journées de clôture du PCPEM – mai 2022 © Dep74 – R. Perchoux