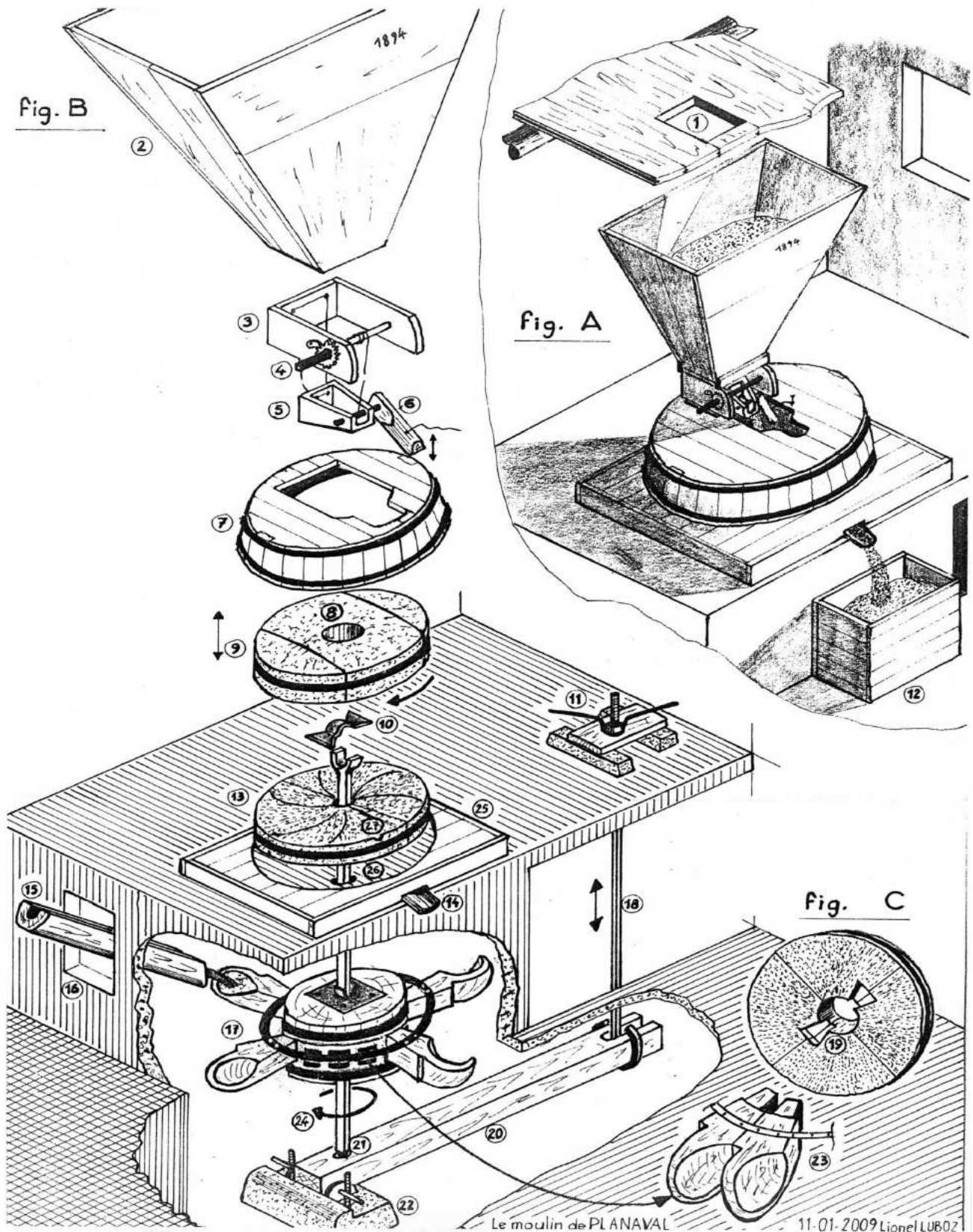


Le moulin • Il mulino

Le moulin à eau • Il mulino ad acqua



Le moulin • Il mulino

1. Glossaire : Les mécanismes du moulin Glossario: I meccanismi del mulino

			Patois:		
	Français	Italiano	Introd	Saint-Marcel	Patois
1	Trappe	Botola	Topèn	Tupèn	
2	Trémie	Tramoggia	Ten-etta	Étéi	
3	Chaise • caisson	Cassetta	*	*	
4	Roue à rochet	Ruota dentata	Réilladzo	Rovva	
5	Auget	Distributore • Coppo • Cantarello	Coppa • Devouedzè	Écouèletta	
6	Babillard	Bàttola	Bartalla	Bataillet	
7	Cerce	Cassone	Topèn	*	
8	Œillard	Occhio della macina	Borna	Borna	
9	Meule tournante/ virante	Macina superiore	Moula de damòn	Moula dè dè'uc	
10	Annille	Merlaia	Payoula	*	
11	Écrou à bras	Dado	*	Via'oula	
12	Huche • coffre	Madia	Artse • Ma	Artsón	
13	Meule dormante/ gisante	Macina fissa • sot- tomacina	Moula de dézò	Moula réita	
14	Goulotte	Scivolo	Coulise	Détsardze	
15	Trompe	Caditoia	Tsin-ouè	Tsin-ouè	
16	Abée	Apertura per la gora	*	Borna de la tsin-ouè	
17	Roue motrice	Ruota idraulica	Rouè	Torbillet	
18	Barre de relevage	Asta di regolazione	*	Vis	
19	Entaille	Incavo	*	*	
20	Banc	Banchina	*	Ran-a	
21	Crapaudine	Bronzina	Bronzin-a	*	
22	Appui du banc	“Capezzale”	*	Téita dè la ran-a	

* mot pas repéré.

* termine non trovato.

P. 3

Fiche thématique • Scheda tematica

Le moulin • Il mulino

1. Glossaire : Les mécanismes du moulin

Glossario: I meccanismi del mulino

			Patois:		
	Français	Italiano	Introd	Saint-Marcel	Patois
				
23	Aube	Pala • cucchiara	Potse	Cop	
24	Arbre	Albero motore	Abro	Abro	
25	Coffrage de la meule dormante	Cassone della sottomacina	*	*	
26	Plancher	Basamento	Solàn	'Oulàn	
27	Gorge	Scanalatura	Di • Potte	Di	
	Rainure de la meule dormante	Scanalatura di evacuazione	Euntsapluya • Tsarî	*	
	Cerceau (de la meule)	Cerchio (della macina)	Sirhllò	*	

2. Glossaire : Autres mots liés au moulin

Glossario: Altri termini legati al mulino

			Patois:		
	Français	Italiano	Introd	Saint-Marcel	Patois
				
	Meunier	Mugnaio	Meleun-î	Moulunî	
	Moulin	Mulino	Meleun	Moulén	
	Meule	Macina	Moula	Moula	
	Prise du canal	Pescaia	Mare di ru	Eppa • Prèira	
	Canal	Canale	Ru	Ruc	
	Vanne	Paratoia	Guetsè	Tsèriète	
	Réservoir	Bacino di carico	Rezervouar • Vasca	*	
	Bief d'amont	Gora	Tsin-ouè	Tsin-ouè	
	Bief d'aval • goulotte	Gora di deflusso • canale di scolo	Detsardze	*	

* mot pas repéré.

* termine non trovato.

3. Glossaire : la filière des céréales

Glossario: la filiera dei cereali

		Patois:		
Français	Italiano	Introd	Saint-Marcel	Patois
Grain	Grano	Gran	Gran	
Blé	Fumento	Fromèn	Froumèn	
Seigle	Segala	Blo	Blo	
Orge	Orzo	Ordzo	Ordzo	
Avoine	Avena	Aven-a	Aven-a	
Maïs	Grano turco	Mirga	Mérگا	
Araire	Aratro in legno	Piatòn • eunrèi	Enrèi	
Charrue	Aratro in ferro	Seloria	Sèloria	
Faucille	Falcetto	Fèiheuille	Feiéille	
Gerbe	Covone	Dzoaillòn	Manéi	
Fléau	Correggiato	Fliyì	Flèyì	
Batteuse	Trebbiatrice	Machina a batre	Bateuza	
Van	Ventilabro	Van	Van	
Vanneuse	Ventolatore	Van	Vâneuza	
Hémine	Emina	Émiya	Èimin-a	
Quartaine	Quartara	Cartan-a	Cartan-a	
Sac	Sacco	Sacque	Sac	
Tamis	Setaccio	Tamise	Tamì	
Farine	Farina	Faèna	Faeunna	
Son	Crusca	Crutse	Crutse	

* mot pas repéré.

* termine non trovato.

Le moulin • Il mulino

4. Glossaire : la filière des céréales (verbes)

Glossario: la filiera dei cereali (verbi)

		Patois:		
Français	Italiano	Introd	Saint-Marcel	Patois
Fumer, engraisser	Concimare	Eundridjé	Fèmi	
Labourer	Arare	Rèyé	Boûé	
Semer (les céréales)	Seminare (i cereali)	Vagné	Vâgni	
Moissonner	Mietere	Myîre	Mière	
Battre	Trebbiare	Batre	Batre	
Vanner	Spulare	Vané	Vâni	
Moudre	Macinare	Moudre	Moudre	
Tamiser	Setacciare	Tamizé	Tamurì	

* mot pas repéré.

* termine non trovato.

5. Le fonctionnement du moulin • Il funzionamento del mulino

Dérivée du torrent, l'eau amenée par le bief d'amont entraîne dans sa chute la roue motrice horizontale. Cette roue, reliée à la meule tournante par un arbre vertical, permet la rotation de la meule.

Provenant de la trémie, les grains à moudre chutent dans l'auget et sont distribués dans le trou central de la meule tournante. La distribution est ajustée par l'inclinaison et la vibration de l'auget. La vibration est engendrée par le babillard, pièce en bois dur solidaire de l'auget et constamment en contact avec la surface rugueuse de la meule tournante.

La mouture obtenue par le broyage des grains entre les deux pierres s'achemine à la périphérie de la meule dormante, dans un coffrage circulaire, avant de s'évacuer dans le coffre.

La finesse de la mouture est réglée en ajustant l'espace entre les deux meules, car la tournante peut être à cet effet relevée ou abaissée en agissant sur l'écrou de relevage du banc.

Après son travail l'eau s'évacue vers le torrent par le bief d'aval.

Derivata dal torrente, l'acqua condotta attraverso la gora muove con la sua caduta la ruota orizzontale. Questa, collegata alla macina superiore da un albero verticale, permette la rotazione.

I chicchi da macinare, provenienti dalla tramoggia, cadono nel distributore e da qui passano nel foro centrale (occhio) della macina superiore. La distribuzione è regolata dall'inclinazione del distributore e dalla sua vibrazione provocata dalla battola, elemento costituito da un pezzo di legno duro costantemente in contatto con la superficie rugosa della macina.

La macinazione, ottenuta mediante la frantumazione dei chicchi tra le due pietre, prosegue verso la periferia della macina fissa, all'interno di una cassaforma circolare, prima di scaricarsi nella madia.

Il grado di finezza della macinazione è regolato mediante l'aggiustamento della distanza tra le due macine; è possibile, infatti, aumentarla o diminuirla agendo sul dado di sollevamento della banchina.

Terminato il suo lavoro, l'acqua viene condotta verso il torrente attraverso un canale di scolo.

6. Les moulins de Saint-Marcel • I mulini di Saint-Marcel



Le moulin de Seissogne • Il mulino di Seissogne

Photo Nives Réan

A Saint-Marcel il y avait 8 moulins : 6 publics et 2 privés.

Les 6 moulins publics, gérés par des consortiums (*lè consor*), étaient ceux de **Voméyàn, Méhèn, Réyàn, Entsoura, Porèi et Seissogne** (qui se trouve entre la Petite et la Grande-Seissogne et sert les deux villages).

Le moulin de Seissogne, récemment restauré par l'administration communale, et celui de Entsoura sont encore en bon état de marche.

Les deux moulins privés étaient celui de Ferrol, toujours en fonction, et celui de De Marchi, désormais démolì, la maison ayant été complètement réaménagée.

A Saint-Marcel esistevano 8 mulini: 6 pubblici e 2 privati.

I 6 mulini pubblici, gestiti da consorzi (*lè consor*), erano quelli di **Voméyàn, Méhèn, Réyàn, Entsoura, Porèi e Seissogne** (che si trova tra la Petite et la Grande-Seissogne e serve i due villaggi).

Il mulino di Seissogne, recentemente restaurato dall'amministrazione comunale, e quello di Entsoura sono ancora in buone condizioni.

I due mulini privati, invece, erano quelli di Ferrol, ancora in funzione, e quello di De Marchi, oggi demolito dopo la ristrutturazione dell'intero edificio che lo ospitava.

6. Les moulins de Saint-Marcel • I mulini di Saint-Marcel

Organisation des moulins publics

Chaque moulin était régi par un règlement ; celui d'Entsoura établissait entre autres que chacun, dans ses heures, pouvait moudre autant de céréales qu'il voulait, à condition qu'il s'agisse bien des siens. C'est-à-dire qu'il était interdit de moudre pour compte de d'autres personnes.

La clef et les documents du moulin étaient gardés par le président. Il n'y avait ni commission ni secrétaire, c'était le président même qui encaissait l'argent, qui effectuait les paiements et qui tenait les comptes.

Chaque ayant-droit avait des heures et des jours assignés. Si, par exemple, un ayant-droit disposait de 12 heures le 17 du mois, cela voulait dire qu'il pouvait employer le moulin tous les 17 du mois, et ceci pendant les 12 heures qui lui revenaient. Les heures se transmettaient par héritage ; elles pouvaient donc être partagées entre les différents héritiers.

Organizzazione dei mulini pubblici

Per l'utilizzo del mulino ci si basava su un regolamento; quello di Entsoura stabiliva che ogni utente, nell'orario concesso, avrebbe potuto macinare quanti cereali avesse voluto, a condizione che si trattasse dei suoi. Era proibito, quindi, macinare per conto di altre persone.

La chiave e i documenti del mulino erano custoditi dal presidente. Non esistevano né un consiglio né un segretario, ma era lo stesso presidente a incassare il denaro, a provvedere ai pagamenti e a tenere la contabilità.

Ogni avente-diritto aveva delle ore e dei giorni assegnati. Se, per esempio, si disponeva di 12 ore il 17 del mese, si poteva utilizzare il mulino il giorno stabilito di ogni mese per le 12 ore spettanti. Le ore si trasmettevano per via ereditaria e, dunque, potevano essere divise tra gli eredi.

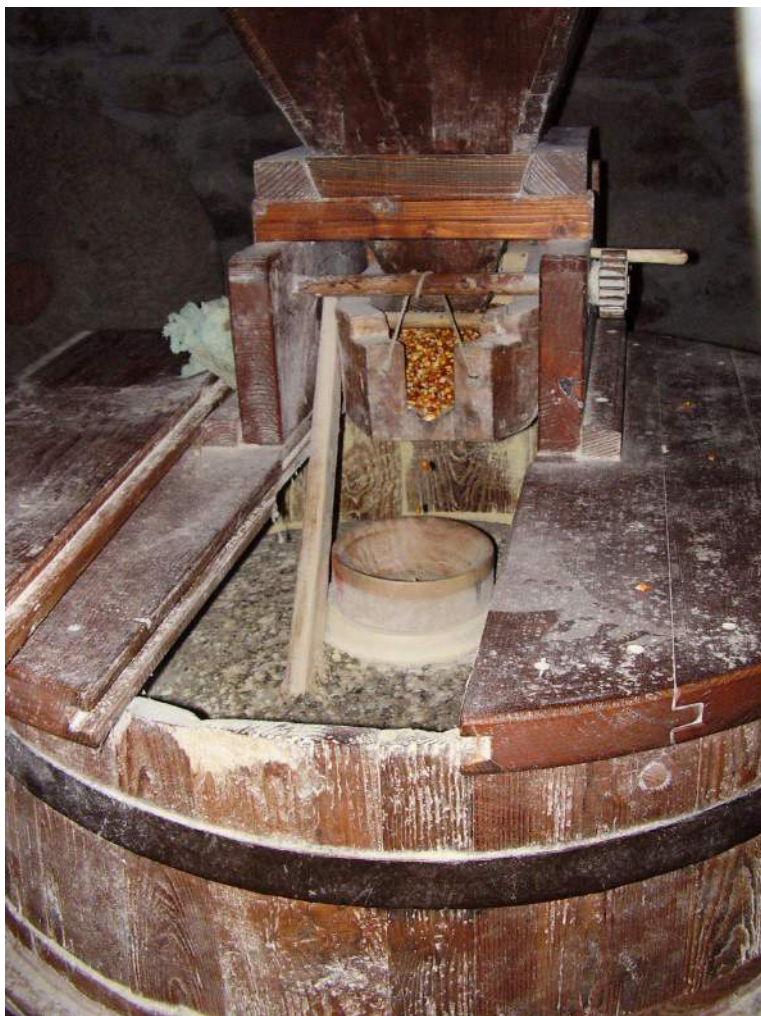


Intérieur du moulin de Seissogne

Interno del mulino di Seissogne

Photo Nives Réan

6. Les moulins de Saint-Marcel • I mulini di Saint-Marcel



Détail de la chaise, de l'auget, de la roue à rochet, du babillard, de l'occhietto et de la cerce.

La cerce comportait une planche centrale rainurée que l'on enlevait pour moudre et que l'on remettait ensuite pour protéger les meules de la saleté, des crottes de souris etc. On appelait cette planche tout simplement «tupèn».

Dettaglio della cassetta, del distributore, della ruota dentata, della battola, dell'occhio della macina e del cassone.

Il cassone era costituito da un asse centrale scanalato che veniva tolto per macinare e, in seguito, nuovamente posizionato per proteggere le macine dalla sporcizia, dagli escrementi dei topi ecc. Questo asse era chiamato «tupèn».

Photo Nives Réan

Il n'y avait pas de meuniers : chaque ayant-droit moulait lui-même ses céréales.

Évidemment le moulin avait des frais d'entretien. Pour subvenir à ces frais les ayants-droit cotisaient ; la somme était partagée en proportion des heures de chacun.

Non esistevano mugnai: ogni utente macinava da solo i cereali.

Naturalmente, la manutenzione del mulino comportava delle spese. Per provvedere, ogni avente-diritto contribuiva e la somma era divisa in proporzione alle ore di cui si disponeva.

6. Les moulins de Saint-Marcel • I mulini di Saint-Marcel

L'eau

L'eau qui faisait tourner tous les moulins était celle du canal de *La riva*, alimenté par la source du Verney, qu'on utilise encore de nos jours pour l'arrosage des prés. Les moulins pouvaient fonctionner de l'automne au printemps, plus rarement en été car, en cette période, l'eau était prioritairement destinée à l'arrosage.



L'acqua

L'acqua che faceva girare tutti i mulini era quella del canale della *Riva*, alimento dalla sorgente del Verney, utilizzata ancora oggi per l'irrigazione dei prati. I mulini potevano funzionare dall'autunno fino alla primavera, più raramente in estate quando l'acqua era destinata prioritariamente all'irrigazione.

Le bief d'amont du moulin de Seissogne.

La gora di afflusso del mulino di Seissogne.

Photo Nives Réan

L'eau amenée par le bief d'amont entraîne dans sa chute la roue motrice horizontale.

Dans la photo on entrevoit la trompe, les aubes (lè cop), le banc (la ran-a).

L'acqua, condotta mediante la gora di afflusso aziona, con la sua caduta, la ruota idraulica orizzontale.

Nella foto, si intravedono la pompa, le pale (lè cop), il banco (la ran-a).

Photo Nives Réan



6. Les moulins de Saint-Marcel • I mulini di Saint-Marcel

Les meules

Les meules étaient levées sur place, à Mouliye (Molère) par les *Favret* et les *De Marchi*, titulaires de la concession d'exploitation de la carrière. Là-haut il y avait une baraque, qui existe d'ailleurs encore aujourd'hui. La baraque était isolée de tout et il fallait tout y amener, y compris l'eau pour boire.

Pour extraire les meules il fallait picoter la roche avec des ciseaux, en traçant le contour, et ensuite y enfoncer des coins de fer. Parfois, pendant cette opération, les meules se brisaient, alors elles étaient abandonnées sur place.

Après avoir été levées, les meules intègres devaient être trainées en bas jusqu'à la route, c'est pourquoi on leur laissait encore 4 saillies (*cattro peuppe*) autour desquelles on attachait des cordes pour les tirer. Une fois arrivées au chemin on les chargeait sur des traîneaux et on les transportait jusqu'au village où elles étaient finies.

Les meules de Saint-Marcel étaient vendues dans toute la Vallée d'Aoste et même ailleurs. La dernière meule levée à Mouliye ce fut probablement celle de Seissogne, entre la fin des années '30 et le début des années '40.

Ce que l'on moulait

Dans le temps à Saint-Marcel on cultivait et on moulait le seigle, le blé, d'orge, l'aveine, les fèves et le maïs.

A l'époque les champs se trouvaient en amont de Plout, sous le Ru Ruvéira. Rien qu'à Seissogne il y avait 22 champs cultivés. Comme partout en Vallée d'Aoste, aussi à Saint-Marcel on alternait les cultures céréalières à celle des pommes de terre. Ainsi en automne, après avoir récolté les pommes de terre on y semait les céréales et au printemps suivant, dans les champs qui avaient été cultivés à céréales on plantait les pommes de terre.

Le macine

Le macine erano estratte nelle vicinanze, a Mouliye (Molère) dai *Favret* e dai *De Marchi*, titolari della concessione per lo sfruttamento della cava. Là c'era una baracca, che esiste ancora oggi, isolata e dove bisognava portare tutto, compresa l'acqua per bere.

Per estrarre le macine, era necessario buche-rellare la roccia con degli scalpelli, per tracciarne il contorno, e in seguito conficcare dei cunei di ferro. Talvolta, durante questa operazione, le macine si spezzavano ed erano, per questo, abbandonate sul posto.

Dopo essere state estratte, le macine integre dovevano essere trascinate in basso, fino alla strada; per questo venivano lasciate quattro protuberanze (*cattro peuppe*), attorno alle quali si legavano le corde per tirare. Una volta giunte nei pressi della strada, le macine erano caricate sulle slitte e portate fino al villaggio dove erano rifinite.

Le macine di Saint-Marcel erano vendute in tutta la Valle d'Aosta e anche altrove. L'ultima macina estratta a Mouliye fu probabilmente quella di Seissogne, tra la fine degli anni '30 e l'inizio degli anni '40.

Il macinato

A Saint-Marcel si coltivava e si macinava la segale, il frumento, l'orzo, l'avena, le fave e il granturco.

All'epoca, i campi si trovavano sopra Plout, sotto il Ru Ruvéira. A Seissogne c'erano 22 campi coltivati. Come ovunque in Valle d'Aosta, anche a Saint-Marcel si alternavano colture cerealicole a quelle di patate. Quindi, in autunno, dopo aver raccolto le patate, si seminavano i cereali e in primavera, nei campi che erano stati coltivati a cereali, si piantavano le patate.

6. Les moulins de Saint-Marcel • I mulini di Saint-Marcel



Les femmes de Seissogne en train de battre le blé dans la cour.

De gauche à droite : Mirella Vigon, Pasqualina Cerise (sur le seuil du grenier), Teresa Blanc (cachée par la javelle), Argentina Blanc (tournée de dos), Angelina Botz, Dorina Blanc.

Le donne di Seissogne intente a trebbiare il grano.

Da destra a sinistra: Mirella Vigon, Pasqualina Cerise (sulla porta del granaio), Teresa Blanc (nascosta dal manipolo), Argentina Blanc (girata di spalle), Angelina Botz, Dorina Blanc.

Region autonome Vallee d'Aoste,
Archives de l'Assessorat de l'education et de la culture
Fonds BREL/Willien

La filière du blé

Après avoir été moissonné, le blé devait être battu (*lo batre*). Dans le temps on le battait à la main avec les fléaux (*flèyé*). Par la suite on passa à la batteuse à main (*la bateuza a man*), un dispositif mécanique qui tournait à l'aide de quatre personnes. Ce dispositif fut ensuite adapté afin d'exploiter la force motrice de l'eau et, pour finir, on lui appliqua un moteur électrique.

Une fois battu, le blé était vanné et stocké dans des sacs de jute (*sac de balén*) rangés en haut pour améliorer l'aération et en favoriser le dessèchement : le grain avec un taux d'humidité trop élevé ne peut en effet pas être moulu, sous peine d'encrasser les meules (*eumplatrouve lè moule*).

Le temps venu, les sacs étaient portés au moulin, le plus souvent à dos d'homme.

La filiera del grano

Dopo la mietitura, il grano doveva essere trebbiato (*lo batre*). In passato, l'operazione era eseguita con l'aiuto del coreggiato (*flèyé*). Più tardi, fu introdotta la trebbiatrice a mano (*la bateuza a man*), un dispositivo meccanico che ruotava azionato da quattro persone. In seguito, questo dispositivo fu adattato per sfruttare la forza motrice dell'acqua e, infine, fu dotato di un motore elettrico.

Una volta trebbiato, il grano veniva ventilato e, successivamente, immagazzinato all'interno di sacchi di iuta (*sac de balén*), conservati in alto per migliorare l'aerazione e favorire l'essiccazione: il grano con un tasso di umidità troppo elevato non poteva essere macinato perché avrebbe incrostato le macine (*eumplatrouve lè moule*).

Giunto il momento, i sacchi erano portati al mulino, quasi sempre sulla schiena.

6. Les moulins de Saint-Marcel • I mulini di Saint-Marcel

Au moulin on versait les grains dans la trémie (on y versait tout le contenu d'un sac, il n'i avait pas besoin de le verser petit à petit) et on réglait l'inclinaison de l'auget (5) pour les faire tomber plus ou moins copieusement dans l'œillard ; ceci en fonction de l'eau dont on pouvait disposer, car plus les meules tournaient vite plus on pouvait y faire tomber du grain. Le réglage se faisait en soulevant ou en baissant la meule tournante et pouvait prendre un certain temps ; cependant, une fois réglé le dispositif, on pouvait même s'absenter du moulin.

La mouture tombait dans le coffre (12) en sortant par le trou d'évacuation. Si la farine était trop chaude il se pouvait que la gorge de la meule se bouche : il fallait alors la dégorger à l'aide d'un copeau de bois. Si on moulait de l'aveine ou de l'orge il fallait par la suite avoir soin de nettoyer les meules en broyant un peu de maïs, de seigle ou de blé.

Pour finir, la farine était récupérée avec une louche en bois et entreposée dans des sacs blancs, de toile, pour être transportée à la maison.

Qui, si rovesciavano i chicchi nella tramoggia (tutto il contenuto di un sacco alla volta) e si regolava l'inclinazione del distributore (5) per farli cadere più o meno rapidamente nell'occhio della macina, in funzione dell'acqua a disposizione. Infatti, più le macine giravano rapidamente, più grano si poteva versare. La regolazione, che si faceva sollevando o abbassando la macina superiore, poteva essere un'operazione lunga; tuttavia, una volta regolato il dispositivo, ci si poteva anche allontanare dal mulino.

Il macinato cadeva nella madia (12) fuoriuscendo dal foro di evacuazione. Se la farina era troppo calda, la scanalatura della macina poteva ostruirsi; bisognava dunque sbloccarla con un pezzo di legno. Se si macinava avena o orzo, poi, era necessario ripulire le macine frantumando un po' di granturco, di segale o di grano.

La farina, infine, era recuperata con un mestolo di legno e conservata provvisoriamente all'interno di sacchi di tela bianca per essere trasportata fino a casa.

7. Les moulins d'Introd • I mulini di Introd

A Introd, dans le temps, il y avait 7 moulins :

1) Le moulin des Villes-Dessous. Déjà de propriété de Joseph Saudin, il a été transformé en habitation. Il était alimenté par une source du village des Villes-Dessous, très ancienne : *la goille*.

2) Le moulin des Villes-Dessous. Anciennement de propriété de Joseph Dayné, il appartient actuellement à la famille Junod ; lui aussi a été transformé en habitation. Comme celui des Villes-Dessous, aussi ce moulin était alimenté par l'eau de *la goille*.

3) Le moulin de Plantey. Construit en 1898 par une association d'habitants des Villes-Dessous et utilisé jusqu'au milieu des années '70, il est encore en état de marche.

4) Le moulin du Norat. Anciennement de propriété de Léonard Luboz, il appartient encore de nos jours à ses descendants. Ce moulin, tout comme la scierie adjacente, était alimenté toute l'année par l'eau du *Ru de Pontòn*. Il s'agit d'un moulin ancien, réaménagé déjà en 1892¹. Il possédait 2 meules : une pour les céréales et l'autre pour le maïs, les fèves et les haricots. Le moulin a cessé son activité en 1968/9 mais la famille Luboz garde encore maintenant les droits de dérivation des eaux.

5) Le moulin *di Daì* (le moulin des David). Situé à la bifurcation de l'ancienne route pour le Buillet et Tâche (*lo tsemeun vioù*), juste en amont du chef-lieu, ce moulin est en ruine depuis très longtemps et ne conserve que quelques pans de mur.

6) Le moulin de Tâche. Ce moulin était aussi équipé d'une roue en pierre pour le broyage des grains.

7) Le moulin de Chevrère. Situé juste en amont du village, il était alimenté par l'eau du *Gran Ru*² qui desservait également les terrains du village de Champlong de Villeneuve.

A Introd, in passato, funzionavano 7 mulini :

1) Il mulino di Villes-Dessous. Già proprietà di Joseph Saudin, oggi è stato trasformato in abitazione. Era alimentato da una fonte molto antica del villaggio di: *la goille*.

2) Il mulino di Villes-Dessous. Anticamente, proprietà di de Joseph Dayné, appartiene oggi alla famiglia Junod; anch'esso è stato trasformato in abitazione. Come quello di Villes-Dessous, anche questo era alimentato dall'acqua della *goille*.

3) Il mulino di Plantey. Costruito nel 1898 da un'associazione di abitanti di Villes-Dessous e utilizzato fino alla metà degli anni '70, è ancora oggi funzionante.

4) Il mulino del Norat. Proprietà di Léonard Luboz, appartiene ancora oggi ai suoi discendenti. Il mulino, così come la segheria adiacente, era alimentato tutto l'anno dall'acqua del *Ru de Pontòn*. Si tratta di un antico edificio, ristrutturato già nel 1892¹. Era dotato di due macine: una per i cereali e l'altra per il granturco, le fave e i piselli. Il mulino ha cessato la sua attività nel 1968/9, ma la famiglia Luboz conserva ancora oggi i diritti di derivazione dell'acqua.

5) Il mulino *di Daì* (il mulino dei David). Situato alla biforcazione dell'antica strada che conduceva al Buillet e a Tâche (*lo tsemeun vioù*), appena al di sopra del capoluogo, questo mulino è in rovina da molto tempo e conserva soltanto alcune parti di mura.

6) Il mulino di Tâche. Era dotato di una ruota di pietra per la frantumazione dei chicchi.

7) Il mulino di Chevrère. Situato sopra il villaggio, era alimentato dalle acque del *Gran Ru*², che serviva anche i terreni del villaggio di Champlong di Villeneuve.

1. A la même époque on réaménagea aussi la scierie qui, elle aussi, était très ancienne. M. Bruno Luboz affirme que la poutre faitière de la maison de famille, datée 1699 (ou 1799) fut l'une des premières poutres équarries dans cette scierie. Quant à l'ancien moulin, il devait être même antécédent à cette date.

2. Le Grand Ru de Chevrère dérivait ses eaux de la Doire de Valsavarenche ; à ne pas confondre avec le Grand Ru d'Introd qui était alimenté par la Doire de Rhêmes .

1. Nello stesso periodo, fu ristrutturata anche l'antica segheria. Bruno Luboz afferma che la trave maestra della casa di famiglia, datata 1699 (o 1799), fu una delle prime ad essere squadrate nella segheria. Il mulino doveva essere addirittura più antico di questa data.

2. Il Grand Ru di Chevrère derivava le sue acque dalla Doire di Valsavarenche. Non va confuso con il Grand Ru d'Introd che era alimentato dalla Doire di Rhêmes .

7. Les moulins d'Introd • I mulini di Introd

Le moulin de Plantey

Histoire

Les travaux de construction du moulin de Plantey démarrèrent en 1898 comme en témoigne la date gravée sur une pierre passante, visible encore de nos jours sur le mur au bord de la route. L'acte constitutif de la société ne fut cependant rédigé que le trente septembre 1900 par le notaire Laurent Chabod, au domicile de Pantaléon Jaccod, situé au hameau des Villes-Dessous. Le moulin fut bâti à frais communs par les 21 sociétaires, excepté Jean André Thérissod qui céda le terrain et qui obtint en contrepartie une unité de droit sur la société, estimée à 5 livres.

Voici les 21 signataires de l'acte :

Paul Ambroise Brunet, de feu Jean Léonard

Pierre Joseph Brunet, de feu Jean Léonard

Sulpice Brunet, de feu Alexis

Jean Jacques Brunet, de feu Alexis

Nicolas Naudin, de feu Jean-Baptiste

François Saudin, de feu Jean-Baptiste

Pantaléon Saudin, de feu Jean-Baptiste

Grat Joseph Perrin, de feu Joseph

Ambroise Thérissod, de feu Frédéric

Jean André Thérissod, de feu Frédéric

Sulpice Milliéry, de feu Charles

Joseph Comberu, de feu Jean Léonard

Marie Martin, de feu Thomas,

Jacques Brunet, de feu Athanase

Auguste Brunet, de feu Athanase

Éloi Brunet, de feu Athanase

Virginie Brunet, de feu Athanase

Pantaléon Perrin, de feu Jean-Baptiste

François Jaccod, de feu Jean André

Jean Pantaléon Jaccod, de feu Jean André

Vairos Pierre, de vivant Baptiste

Il mulino di Plantey

Storia

I lavori di costruzione del mulino di Plantey iniziarono nel 1898, come testimonia la data incisa su una pietra, visibile ancora oggi sul muro a bordo strada. L'atto costitutivo della società fu redatto, invece, soltanto il 30 settembre 1900 dal notaio Laurent Chabod, nella casa di Pantaléon Jaccod, a Villes-Dessous. Le spese per la costruzione del mulino furono sostenute da tutti i 21 consoci, ad eccezione di Jean André Thérissod che cedette il terreno e ottenne in cambio una quota di diritto sulla società, corrispondente a 5 lire.

Ecco i 21 firmatari dell'atto:

Paul Ambroise Brunet, di fu Jean Léonard

Pierre Joseph Brunet, di fu Jean Léonard

Sulpice Brunet, di fu Alexis

Jean Jacques Brunet, di fu Alexis

Nicolas Naudin, di fu Jean-Baptiste

François Saudin, di fu Jean-Baptiste

Pantaléon Saudin, di fu Jean-Baptiste

Grat Joseph Perrin, di fu Joseph

Ambroise Thérissod, di fu Frédéric

Jean André Thérissod, di fu Frédéric

Sulpice Milliéry, di fu Charles

Joseph Comberu, di fu Jean Léonard

Marie Martin, di fu Thomas,

Jacques Brunet, di fu Athanase

Auguste Brunet, di fu Athanase

Éloi Brunet, di fu Athanase

Virginie Brunet, di fu Athanase

Pantaléon Perrin, di fu Jean-Baptiste

François Jaccod, di fu Jean André

Jean Pantaléon Jaccod, di fu Jean André

Vairos Pierre, di Baptiste

7. Les moulins d'Introd • I mulini di Introd



Vue du moulin de Plantey, avec le réservoir et la canalisation construits en 1963.

Il mulino di Plantey, con la vasca e la condotta costruite nel 1963.

Photo Daniel Fusinaz

En 1963, des travaux importants d'entretien ont été effectués. Citons en particulier : la réfection de la toiture, la substitution de l'ancienne roue en bois avec une roue en fer avec un arbre monté sur paliers ; le remplacement de l'ancien bief d'amont en bois, constitué de trois planches clouées, par une canalisation en fer et la construction d'un réservoir en béton en amont de la canalisation. Le projet, dont la rédaction était finalisée à l'obtention des aides régionales prévues à cet effet, fut rédigé en 1962 par le géomètre Roger Rollandoz et les travaux furent exécutés par Agricole Saudin (Cole). La note du géomètre se chiffra à 28.000 liras et le montant des travaux s'éleva à 420.000 liras.

Organisation du moulin

D'après l'acte constitutif, tous les droits des sociétaires se transmettent par voie d'héritage ; cependant, le sociétaire qui « cessera d'habiter, au moins une partie de l'année » le hameau des Villes-Dessous perdra automatiquement ses unités de droit qui reviendront aux autres sociétaires.

Chaque sociétaire pouvait utiliser librement le moulin, il n'y avait donc pas de quotas personnels attribués.

Jadis, comme aujourd'hui, le moulin était géré par un président qui en gardait la clef, effec-

Nel 1963, furono effettuati importanti lavori di manutenzione. Si trattava, in particolare, del rifacimento del tetto; della sostituzione dell'antica ruota di legno con una ruota di ferro dotata di un albero montato su pali; della sostituzione dell'antica gora, costituita da tre assi inchiodati, con una condotta di ferro; della realizzazione di una vasca di carico di cemento armato al di sopra della condotta. Il progetto, la cui redazione era finalizzata all'ottenimento dei finanziamenti regionali, fu ultimato nel 1962 dal geometra Roger Rollandoz e i lavori furono eseguiti da Agricole Saudin (Cole). La parcella del geometra costò ai consoci 28.000 lire e l'importo dei lavori fu di 420.000 lire.

Organizzazione del mulino

Secondo l'atto costitutivo, tutti i diritti dei soci si trasmettevano per via ereditaria. Tuttavia, il socio che avesse cessato "di abitare, almeno per una parte dell'anno" nel villaggio di Villes-Dessous avrebbe perso automaticamente la propria quota di diritto che sarebbe andata agli altri consoci.

Ogni socio poteva utilizzare liberamente il mulino; non c'erano dunque quote personali.

Un tempo, così come oggi, il mulino era gestito da un presidente che custodiva le chiavi, provvedeva ai pagamenti, teneva i conti e con-

7. Les moulins d'Introd • I mulini di Introd

tuait les paiements, tenait les comptes et conservait tous les documents concernant la société. Il n'y avait donc ni secrétaire ni commission.

Chaque année, quand le moulin était remis en fonction, il y avait évidemment des travaux d'entretien ordinaire à effectuer. Il s'agissait principalement de re-coincer les aubes de la vieille roue en bois, de nettoyer la pièce, de raccommoder le toit, etc. Ces opérations étaient généralement faites par le premier sociétaire qui utilisait le moulin.

L'eau

Le moulin exploitait l'eau du *Ru de Pontòn*, alimenté par la Doire de Rhêmes. Sur la base de la concession, l'eau était dérivée de la Doire du 15 avril au 15 septembre de chaque année. Cependant, même après le 15 septembre il y avait toujours un peu d'eau dans le Ru, eau qu'on laissait couler pour abreuver les vaches au pâturage.

On moulait généralement au mois de septembre ou au mois d'octobre ; si, après le 15 septembre, il n'y avait pas assez d'eau pour faire tourner la meule, on allait à la prise et on en dérivait un peu plus, juste le temps nécessaire pour faire marcher le moulin.

Les meules

Les meules du moulin de Plantey avaient été levées à Saint-Julien de Fénis (*Sen-Dziillàn*), précisément à l'endroit dit Molère.

Avec le temps, les meules s'usaient et il fallait donc parfois refaire les rainures de la meule dormante. Cette opération est dite *euntsaplé le moule*. Oreste Naudin se souvient d'avoir vu faire une seule fois cette opération au moulin de Plantey³.

3. « Son gnan-ù su de férayeul (forgerons) de Sen-Pierre. Leur apreustoon dza le sezaille, é aprì son gnan-ù leur mimo euntsaplé. L'an euntsapló renque la moula de dézò ; euntsaplé l'ou dî refée le-z-eunstaphuye (les rainures) ».

servava tutti i documenti relativi alla società. Non c'erano, dunque, né un segretario né un direttivo.

Ogni anno, quando il mulino tornava in funzione, era necessario eseguire alcuni lavori di manutenzione ordinaria. Si trattava, soprattutto, di disincastrare le pale della vecchia ruota di legno, pulire la stanza, riaccomodare il tetto ecc. Queste operazioni erano generalmente effettuate dal primo socio che utilizzava il mulino.

L'acqua

Il mulino sfruttava l'acqua del *Ru de Pontòn*, alimentato dalla Dora di Rhêmes. In base alla concessione, l'acqua era derivata dalla Dora dal 15 aprile al 15 settembre di ogni anno. Ciononostante, anche dopo il 15 di settembre, c'era sempre un po' d'acqua nel Ru, lasciata scorrere per abbeverare le mucche al pascolo.

Normalmente, si macinava nel mese di settembre o ottobre; se dopo il 15 settembre non c'era acqua sufficiente a fare girare la macina, si andava alla presa e se ne derivava un po' di più, per il tempo necessario a far funzionare il mulino.

Le macine

Le macine del mulino di Plantey erano state estratte a Saint-Julien di Fénis (*Sen-Dziillàn*), precisamente a Molère.

Con il passare del tempo, le macine si consumavano e, talvolta, era necessario rifare le scanalature della macina fissa. Questa operazione è detta *euntsaplé le moule*. Oreste Naudin ricorda di averla vista fare una sola volta al mulino di Plantey³.

3. « Son gnan-ù su de férayeul (fabbri) de Sen-Pierre. Leur apreustoon dza le sezaille, é aprì son gnan-ù leur mimo euntsaplé. L'an euntsapló renque la moula de dézò ; euntsaplé l'ou dî refée le-z-eunstaphuye (le scanalature) ».

7. Les moulins d'Introd • I mulini di Introd

Le moulin du Norat

Il s'agit d'un moulin très ancien qui déjà en 1892 fit l'objet d'importants travaux de réaménagement. A cette date on réaménagea aussi la scierie attenante, elle aussi très ancienne.⁴

La grande roue Pelton verticale, les deux ajou-tages qui l'alimentaient et tous les engrenages en fonte, visibles encore de nos jours, remontent à cette époque. Ils furent achetés à Turin et, très probablement, transportés par la voie ferrée qui depuis 1886 reliait à la capitale du Piémont la Ville d'Aoste.

Il mulino del Norat

Si tratta di un mulino molto antico che già nel 1892 fu oggetto di importanti lavori di ristrutturazione. Nello stesso periodo fu sistemata anche la segheria adiacente, anch'essa molto antica.⁴

La grande ruota Pelton verticale, i due regolatori di flusso che l'alimentavano e tutti gli ingranaggi in ghisa, visibili ancora oggi, risalgono a quell'epoca. Furono acquistati a Torino e, molto probabilmente, trasportati attraverso la ferrovia che dal 1886 collegava la città di Aosta alla capitale del Piemonte.

La grande roue Pelton de 1892.

La grande ruota Pelton del 1892.

Photo Daniel Fusinaz



Il s'agissait d'un moulin privé ; les gens se limitaient donc à porter les céréales et à retirer la farine moulue. Toutes les opérations de mouture étaient faites par le meunier (*lo meleun-ì*) qui était payé sur la base de la quantité de matériel moulu (*tan lo queuntal*). La farine pour le bétail, plus grossière que celle destinée à l'alimentation humaine, était moins coûteuse, car sa production demandait moins de temps.

Si trattava di un mulino privato; le persone si limitavano, quindi, a portare i cereali e a ritirare la farina macinata. Tutte le operazioni erano svolte dal mugnaio (*lo meleun-ì*) che era pagato in base alla quantità di cereali macinati (*tan lo queuntal*). La farina per il bestiame, più grossolana di quella destinata all'alimentazione umana, era meno cara, poiché la sua produzione richiedeva meno tempo.

⁴. M. Bruno Luboz affirme que la poutre faitière de la maison de famille, datée 1699 fut l'une des premières poutres équarries dans leur scierie. Quant à l'ancien moulin, il devait être même antérieur à cette date.

⁴. Bruno Luboz afferma che la trave portante della casa di famiglia, datata 1699, fu una delle prime travi squadrate nella loro segheria. L'antico mulino doveva essere ancora più antico di quella data.

7. Les moulins d'Introd • I mulini di Introd

Jules Luboz, le dernier meunier, était une personne très méticuleuse. Il examinait tous les sacs qu'on lui apportait pour s'assurer que les céréales qu'ils contenaient soient bien sèches et sans moisissure. Des céréales pas sèches auraient emplâtré les meules, obligeant le meunier à démonter plusieurs pièces, soulever la meule tournante, nettoyer soigneusement et replacer le tout. La farine humide, en outre, aurait pu fermenter (*gnan-î éa*), devenant ainsi inutilisable. Dans le cas de céréales pas sèches Jules rendait les sacs aux propriétaires : qu'ils les utilisent pour le bétail !⁵

Au cas contraire, les sacs étaient pesés sur une balance romaine. Il s'agissait d'une grande balance, à plateau carré, pouvant peser jusqu'à 300 kilos à la fois. La farine obtenue était remise dans les mêmes sacs qui avaient servi pour le transport des céréales et son poids devait coïncider.⁶ C'est aussi pour cette raison qu'après chaque mouture le meunier nettoyait toutes les parties du mécanisme en récupérant la farine résiduelle.

Jules n'aimait pas laisser trainer des sacs dans son moulin, les gens les portaient le jour donné et ils les récupéraient dès que la farine était prête.⁷

Le pic d'activité du moulin allait de septembre à janvier. Au début et jusqu'au mois de novembre/décembre on moulait le blé et le seigle pour les pains, puis on s'occupait des fèves, du maïs et des haricots. Dans cette période le moulin tournait le jour comme la nuit car il y avait beaucoup à faire et tout le monde avait hâte de retirer la farine.

Jules Luboz, l'ultimo mugnaio, era una persona decisamente meticolosa. Esaminava tutti i sacchi che gli arrivavano per assicurarsi che i cereali fossero ben essiccati e senza muffe. Cereali non essiccati, infatti, avrebbero incrostato le macine, obbligando il mugnaio a smontare diversi pezzi, sollevare la macina superiore, pulire con cura e rimettere tutto a posto. La farina umida, inoltre, avrebbe potuto fermentare (*gnan-î éa*), diventando così inutilizzabile. Nel caso di cereali non essiccati, Jules restituiva i sacchi ai proprietari: che li utilizzassero per il bestiame!⁵

In caso contrario, i sacchi erano pesati su una bilancia romana. Si trattava di una grossa bilancia, con un piatto quadrato, che poteva pesare fino a 300 kg alla volta. La farina ottenuta era messa negli stessi sacchi che erano serviti per il trasporto dei cereali e il peso doveva coincidere.⁶ È anche per questa ragione che, dopo ogni macinatura, il mugnaio puliva tutte le parti del meccanismo, recuperando la farina residua.

Jules non amava che i sacchi stazionassero per giorni nel suo mulino: gli utenti li portavano il giorno stabilito e li recuperavano non appena era pronta la farina.⁷

Il picco di attività del mulino andava da settembre a gennaio. Fino al mese di novembre/dicembre si macinava il frumento e la segale per il pane, poi ci si occupava delle fave, del granturco e dei piselli. In questo periodo, il mulino funzionava giorno e notte poiché c'era molto da fare e tutti avevano fretta di ritirare la farina.

5. « Fa-lò couée, bailla-lò létché i vatse ».

6. « Tan vignô, tan faillè rendre ».

7. Cela avait aussi un intérêt pratique, question d'espace. En plus, puisque le moulin était un endroit relativement humide, la farine aurait pu moisir s'y restait entreposée trop longtemps.

5. « Fa-lò couée, bailla-lò létché i vatse ».

6. « Tan vignô, tan faillè rendre ».

7. Quest'abitudine rispondeva anche a un'esigenza pratica: la necessità di avere spazio libero. In più, poiché il mulino era un luogo piuttosto umido, la farina avrebbe potuto ammuffire se fosse rimasta lì troppo a lungo.

7. Les moulins d'Introd • I mulini di Introd

Le travail d'entretien ne manquait pas. Il fallait engraisser les engrenages, nettoyer la prise⁸, réparer le bief⁹, déboucher les ajutages obstrués¹⁰.

De temps en temps il fallait aussi boucharder (*euntsaplé*) la meule tournante et refaire les rainures de la meule dormante (*baillé la tsarî*). C'était Jules lui-même qui le faisait.

Il fallait tout d'abord enlever la trémie, l'auget et le couvercle. Il fallait ensuite soulever la meule et la retourner sur elle-même : pour cela on utilisait une potence tournante, en bois, comme celles (plus petites) qu'on employait pour suspendre la marmite sur le feu¹¹.

Il lavoro di manutenzione non mancava. Bisognava ingrassare gli ingranaggi, pulire la presa dell'acqua⁸, riparare la gora⁹, stappare i regolatori di flusso intasati¹⁰.

Periodicamente, era necessario anche bocciardare (*euntsaplé*) la macina superiore e rifare le scanalature della macina fissa (*baillé la tsarî*). Era Jules stesso che provvedeva a queste operazioni.

Bisognava, innanzitutto, togliere la tramoggia, il distributore e il coperchio. Si sollevava, poi, la macina e la si faceva ruotare su se stessa con l'aiuto di un braccio girevole, di legno, simile a quelli più piccoli utilizzati per sospendere la marmitta sul focolare¹¹.



L'« euntsaploi » employé par Jules Luboz pour boucharder la meule tournante.

L'« euntsaploi » utilizzato da Jules Luboz per bocciardare la macina superiore.

Photo Daniel Fusinaz

8. « D'èitòn lo problème l'ion le foillan-e. Lo ru adòn l'î to detopó é ramasô bo totte le foille. Adòn de cou, lo natte, faillè alé su hinque chouï cou pe terié foura le foillan-e atò la tren greppa ».

9. Le bief d'amont était constitué d'une canalisation en béton avec des pièces de la longueur d'un mètre chacune. En hiver il se pouvait que le terrain cède et que les pièces ne s'abouchent plus parfaitement. Il fallait alors bloquer provisoirement les fuites d'eau avec du ciment prompt, jusqu'au printemps quand on aurait pu réparer la canalisation.

10. Il arrivait parfois que l'un des deux ajutages soit bouché par des cailloux amenés par l'eau du ru. Dans ce cas, soit on arrivait à les briser à l'aide d'un marteau, soit il fallait tout démonter. Il s'agissait d'un travail pénible.

11. La potence était équipée d'une grosse pince avec deux saillants aux extrémités, qui s'emboîtaient dans deux trous pratiqués à cet effet sur la circonférence de la meule. La pince était suspendue à la potence et permettait de soulever la meule et de la retourner sur elle-même pour boucharder la face inférieure.

8. « D'èitòn lo problème l'ion le foillan-e. Lo ru adòn l'î to detopó é ramasô bo totte le foille. Adòn de cou, lo natte, faillè alé su hinque chouï cou pe terié foura le foillan-e atò la tren greppa ».

9. La gora supérieure era costituita da una condotta di cemento divisa in parti lunghe un metro ciascuna. In inverno poteva accadere che il terreno cedesse e che le diverse parti non si congiungessero perfettamente. Bisognava, a quel punto, fermare provvisoriamente le perdite d'acqua con del cemento pronto fino alla primavera, quando si sarebbe potuta riparare la condotta.

10. Succedeva, talvolta, che uno dei due regolatori di flusso si tappasse a causa di sassi trasportati dall'acqua del ru. In questo caso, si riusciva a romperli con l'aiuto di un martello, altrimenti era necessario smontare tutto. Si trattava di un lavoro faticoso.

11. Il braccio era dotato di una grossa pinza con due sporgenze, le quali si incastravano in due buchi praticati sulla circonferenza della macina. La pinza era sospesa e permetteva di sollevare la macina e di ruotarla su se stessa per bocciardare la faccia inferiore.

7. Les moulins d'Introd • I mulini di Introd

Le bouchardage se faisait à l'aide d'un marteau exprès : lo *martelè d'eunstaplo* ou *euntsaploi*. Dans les derniers temps, quand les autres moulins étaient quasiment tous fermés, presque tout le monde s'adressait à Jules pour moudre ses céréales¹².

Le moulin s'arrêta définitivement aux alentours de l'année 1968.

La bocciardatura si faceva per mezzo di un apposito martello: lo *martelè d'eunstaplo* ou *euntsaploi*. Negli ultimi tempi, quando ormai gli altri mulini erano pressoché tutti chiusi, si recavano quasi tutti da Jules per macinare i propri cereali¹².

Il mulino fu chiuso definitivamente nel 1968.

La filière du blé

La filiera del grano



Champs de blé à Les Combes - été 1963

Campi di grano alle Combes—estate 1963

Région autonome Vallée d'Aoste,
Archives de l'Assessorat de l'éducation et de la culture
Fonds BREL/ Berard

¹². Pendant un certain temps il y eut à Introd aussi un moulin électrique, de propriété de Frédéric Rollandoz, mais, paraît-il, il ne fut pas très utilisé par la population.

¹². Per un certo periodo, ci fu a Introd anche un mulino elettrico, di proprietà di Frédéric Rollandoz, ma, a quanto risulta, fu poco utilizzato dalla popolazione.

7. Les moulins d'Introd • I mulini di Introd

Aux champs

Le blé était semé en automne, sauf la variante printanière (*la sèiletta*) qui, comme l'orge et l'avoine, était semée au printemps. Généralement à Introd, on alternait la culture de la pomme de terre et du blé mais à partir d'une certaine hauteur on cultivait uniquement les céréales ; de ce fait, une année sur deux les champs les plus hauts restaient en jachère (on disait que les champs étaient *vèizilo* ou *vèizi*).

Un terrain *vèizilo* tend à être envahi par les mauvaises herbes, c'est pourquoi au moins une fois par an il fallait le labourer grossièrement (*lo rontre*). Cette opération était faite au printemps ou en été, en fonction de la poussée de l'herbe mais aussi en fonction du temps qu'on avait à disposition. Si, juste avant les semailles, il y avait à nouveau trop de mauvaises herbes, on pouvait décider de labourer encore une fois le terrain. Si on disposait d'assez de fumier, on profitait de cette occasion aussi pour engraisser le champ.

Les semailles consistaient à jeter la semence et à la recouvrir ensuite avec la charrue (*la seloria*) ou avec l'araire (*lo piatòn* ou *l'eunrèi*). Pour terminer le travail, on brisait les agglomérats de terre trop gros et on aplanissait le tout à l'aide d'un râteau ou d'un outil spécifique : *lo rablo* (appelé aussi *bechacati*).

Il fallait que le blé pousse déjà en automne. Une fois qu'il avait poussé on pouvait y amener pâturer les brebis mais à condition que le terrain soit dur et gelé autrement les brebis auraient arraché les racines des jeunes pousses et l'année suivante il n'y aurait pas eu de récolte.

Au mois de juillet, entre les foins et les regains, on moissonnait. Aux Villes, tous les deux ans, on coupait le blé sur la côte en dessous des Combes ; en partant d'en bas on moissonnait : *Lo Rése, Lo Blantseun, Lo Prouî, Lo Couhî, Lo Rouî, Mèizòn-Sègneur, Gran-Dzelèya, Lo Rontsè* et *Creu*. On appelait ces moissons *la gran prèiza*.

Le blé était recueilli en gerbes et ligoté ; les gerbes étaient à leur tour disposées sur le terrain en forme de tresse de façon que les grains ne touchent pas le terrain humide et puissent sécher.

Nei campi

Il grano era seminato in autunno, salvo la varietà primaverile (*la sèiletta*) che, come l'orzo e l'avena, era seminata in primavera. Generalmente, a Introd si alternavano le coltivazioni di patate e frumento, ma a partire da una certa altitudine si coltivavano unicamente i cereali; per questo, i campi più alti, ogni due anni erano lasciati a riposo (si diceva che i campi erano *vèizilo* o *vèizi*).

Un terreno *vèizilo* tende ad essere infestato dalle erbacce, perciò almeno una volta all'anno doveva essere arato in profondità (*lo rontre*). Questa operazione era eseguita in primavera o in estate, a seconda della crescita dell'erba, ma anche del tempo che si aveva a disposizione. Se prima della semina c'erano nuovamente troppe erbacce, si poteva decidere di arare ancora una volta il terreno. Se si aveva a disposizione abbastanza letame, si approfittava di questa occasione per concimare il campo.

Dopo aver sparso i semi sul terreno, li si ricopriva con l'aratro (*la seloria, lo piatòn* o *l'eunrèi*). Per terminare il lavoro, si frantumavano le zolle di terra e si appianava il tutto con l'aiuto di un rastrello e di un attrezzo apposito: *lo rablo* (anche chiamato *bechacati*).

Il grano doveva germogliare già in autunno. Una volta germogliato, si potevano pascolare le pecore sul campo, ma a condizione che il terreno fosse già duro e gelato; in caso contrario, le pecore avrebbero potuto strappare le radici delle giovani piante, compromettendo il raccolto dell'anno successivo.

A luglio, tra la fienagione e il secondo taglio, si mieteva. Alle Villes, ogni due anni, si tagliava il grano sul pendio al di sotto delle Combes; partendo dal basso, si mietevano: *Lo Rése, Lo Blantseun, Lo Prouî, Lo Couhî, Lo Rouî, Mèizòn-Sègneur, Gran-Dzelèya, Lo Rontsè* et *Creu*. Queste mietiture venivano chiamate *la gran prèiza*.

Le spighe erano raccolte in covoni e legate; i covoni, a loro volta, venivano disposti sul terreno intrecciandoli in modo che i chicchi non toccassero il terreno umido e potessero seccare.

7. Les moulins d'Introd • I mulini di Introd

Au grenier

Après une période qui variait entre quelques jours et quelques semaines en fonction du temps qu'il faisait¹³, on retirait le blé. Les gerbes étaient disposées dans les *balòn* du foin ou dans des paquets appelés *dzerbe*¹⁴ et on le transportait à dos de mulet ou à l'aide de luges.

Une fois au grenier on disposait les gerbes par terre en regroupant les épis. Les opérations de battage se faisaient normalement dans la première quinzaine du mois d'août, avant les regains.

Dans le temps, le blé était battu à la main avec les fléaux (*le fliyi*)¹⁵ ou, s'il y en avait peu, à l'aide d'un bâton, en disposant les gerbes sur une planche à laver (*lo lavioi*). Puis ce fut le tour des batteuses (*le machine a batre*). Il y en avait une aux Villes, de propriété de Louis Luboz et une à Introd, de propriété de la famille de Frédéric Rollandoz. Au début, il n'y avait même pas de prises pour brancher ces machines et donc on se débrouillait en s'accrochant aux fils aériens du réseau électrique.

Juste après le battage il y avait le vannage. Les vans traditionnels furent progressivement remplacés au cours du XXe siècle par des vanneuses, actionnées à la main avant et électriques ensuite.

13. Deux à quatre jours suffisaient s'il faisait bon mais il arrivait qu'il pleuvait pendant 15 jours : alors les grains germaient déjà dans les épis, parfois il y avait même 4 doigts de pousses. Il fallait alors retourner les tresses pour que les grains ne mettent pas racine en terre. Dans ce cas, on retirait des épis avec les grains déjà germés, on les mettait sécher au grenier sur le tas du foin (*la bliha*) et après on les battait et on moulaît. On destinait cette farine au bétail, prioritairement aux vaches.

14. Préparation d'un paquet de blé (*dzerba*) : on dispose à terre deux cordes parallèles (*le corde di fé, avouï le trouille*) et on lui pose dessus un linge à foin (*la florioi*). En tressant par leurs épis quatre ou cinq gerbes et en les liant au centre et aux extrémités avec des javelles, on prépare ce que l'on appelle « *l'ommo mor* », c'est-à-dire un faisceau que l'on dispose sur le linge, de travers par rapport aux cordes, afin que le paquet ne s'ouvre pas en deux pendant le transport. Ensuite, on y dispose les gerbes de façon que les épis se trouvent toujours au centre du paquet, pour que les grains qui tombent soient retenus par le linge. Pour finir, on lie le tout. On chargeait le paquet de travers sur le bât du mulet et on le tenait en équilibre à l'aide de deux bâtons pointus qui le transperçaient (*le-z-épiòn*).

15. Les batteurs étaient des hommes. Normalement ils étaient en nombre de quatre et ils battaient en suivant une séquence rythmique à quatre temps : *lo catrèn*.

Nel granaio

Dopo un periodo che poteva essere di qualche giorno o di qualche settimana a seconda del tempo atmosferico¹³, si ritirava il grano. I covoni erano disposti nei *balòn* del fieno o nei fagotti chiamati *dzerbe*¹⁴ e li si trasportava a dorso d'asino o sulle slitte.

Una volta nel granaio, i covoni erano messi a terra e le spighe raggruppate. La trebbiatura avveniva, generalmente, nella prima quindicina di agosto, prima del secondo sfalcio.

Anticamente, il grano era trebbiato a mano, con il correggiato (*le fliyi*)¹⁵ o con un bastone, disponendo i covoni su un'asse per lavare (*lo lavioi*). Più tardi, arrivò la trebbiatrice (*le machine a batre*). Ce n'era una alle Villes, di proprietà di Louis Luboz, e una a Introd, di proprietà della famiglia di Frédéric Rollandoz. All'inizio, non c'erano nemmeno delle prese di corrente per collegare la macchina e ci si arrangiava collegandole ai fili della rete elettrica.

Dopo la trebbiatura, era necessario ventilare e vagliare il grano. Il tradizionale vaglio, fu progressivamente sostituito da ventilatori azionati a mano e poi da ventilatori elettrici.

13. Se faceva bel tempo, erano sufficienti da due a quattro giorni, ma poteva accadere che piovesse per 15 giorni consecutivi: allora i chicchi germogliavano nelle spighe. In questo caso, bisognava girare i covoni per evitare che i germogli mettessero le radici in terra. Si ritiravano le spighe già germogliate, si mettevano a seccare nel granaio sul mucchio di fieno (*la bliha*) e poi si trebbiavano e si macinavano i chicchi. La farina ottenuta era destinata al bestiame e, in particolare, alle mucche.

14. Preparazione di un fagotto di grano (*dzerba*): si dispongono a terra due corde parallele (*le corde di fé, avouï le trouille*) sulle quali viene posato un telo da fieno (*la florioi*). Intrecciando a partire dalle spighe quattro o cinque covoni e legandoli al centro e alle estremità con dei manelli, si ottiene quello che viene denominato "*l'ommo mor*", vale a dire una fascina che viene poi disposta sul telo, trasversalmente alle corde per impedire che il fagotto di apra durante il trasporto. Il tutto viene legato, caricato di traverso sul basto del mulo e tenuto in equilibrio aiutandosi con due bastoni appuntiti (*le-z-épiòn*).

15. I trebbiatori erano degli uomini. Generalmente, erano quattro e battevano il grano seguendo una sequenza ritmica a quattro tempi: *lo catrèn*.

7. Les moulins d'Introd • I mulini di Introd

Le grain était recueilli dans les émines¹⁶ (les quartaines étaient peu utilisées) où il était libéré des dernières impuretés¹⁷ et puis versé dans des sacs de chanvre (le *sacque de riha* ou *sacque blan*¹⁸). Il fallait que le grain puisse encore sécher après avoir été battu, c'est pourquoi pendant un certain temps on stockait les sacs dans des endroits aérés.

Le temps venu on portait les sacs au moulin.

Au moulin de Plantey

On posait les sacs sur le rayon qui se trouvait sous la fenêtre, côté Est. Puis on mettait en marche le moulin, on versait le grain dans la trémie et on réglait la hauteur de la meule, en fonction de la mouture plus ou moins fine que l'on souhaitait. Pendant tout le temps que le moulin tournait il fallait rester sur place, pour surveiller aussi le flux de l'eau car si la meule tournait trop lentement elle risquait de se bloquer et si elle tournait trop rapidement la mouture n'aurait pas été complète¹⁹.

La farine était remise dans les mêmes sacs dans lesquels on avait transporté le grain. Les sacs étaient par la suite stockés, encore une fois, dans un endroit aéré, parfois directement sur un balcon : il fallait alors avoir soin de les retourner périodiquement pour changer le côté exposé aux rayons du soleil.

Il grano era raccolto nelle emine¹⁶ (i quartani erano poco utilizzati) dove era liberato dalle ultime impurità¹⁷ e poi versato nei sacchi di canapa (le *sacque de riha* o *sacque blan*¹⁸). Era necessario che il grano potesse ancora seccare dopo essere stato trebbiato; per questo, i sacchi venivano conservati per un certo periodo in luoghi aerati.

Una volta giunto il momento, si portavano i sacchi al mulino.

A mulino di Plantey

I sacchi venivano posati sul ripiano che si trovava sotto la finestra del lato Est. Dopodiché, si metteva in funzione il mulino: si versava il grano nella tramoggia e si regolava l'altezza della macina, in funzione del grado di macinatura più o meno fine che si voleva ottenere. Per tutto il tempo che il mulino girava, era necessario rimanere sul posto per sorvegliare il flusso d'acqua; infatti, se la macina girava troppo lentamente rischiava di bloccarsi e se girava troppo velocemente, la macinazione non sarebbe stata completa¹⁹.

La farina ottenuta, dopo essere stata messa nuovamente dentro i sacchi in cui erano stati trasportati i chicchi, era conservata in un luogo aerato, spesso direttamente su un balcone: bisognava, allora, aver cura di girare periodicamente i sacchi per cambiare il lato esposto ai raggi del sole.

16. Les émines étaient faites sur place, généralement avec du bois de saule (*atò de goure*).

17. Le tri de la paille (*lo bolaille*), déchet du vannage, était jeté aux poules qui glanaient encore quelques grains résidus ; il pouvait aussi être dispersé au milieu du regain si celui-ci n'était pas assez sec.

18. Des sacs en toile il y en avait de différentes dimensions : 30, 50 kilos, etc. Cela dépendait de l'étoffe dont on disposait pour les confectionner.

19. La force centrifuge aurait en effet projeté trop rapidement les grains vers l'extérieur, ne les moulant qu'en partie. De la goulotte serait alors sortie de la farine mixte à des fragments de grains.

16. Le emine erano fatte sul posto, generalmente con del legno di salice (*atò de goure*).

17. Lo scarto della paglia (*lo bolaille*), risultato della vagliatura, era gettato alle galline che riuscivano ancora a spigolare qualche chicco; poteva anche essere gettato in mezzo al secondo fieno se quest'ultimo non era sufficientemente secco.

18. Esistevano sacchi di misure diverse: 30, 50 Kg. ecc. Dipendeva dalla stoffa che si possedeva per confezionarli.

19. La forza centrifuga avrebbe proiettato troppo rapidamente i chicchi verso l'esterno, macinandoli solo in parte. Dal canale sarebbe, quindi, uscita della farina mescolata a frammenti di chicchi.

7. Les moulins d'Introd • I mulini di Introd

Au four

Tous les villages disposaient d'un four. Chaque année, au mois de décembre, il fallait le remettre en marche. Remettre en marche un four signifie pour l'essentiel le préchauffer en y allumant le feu, cela afin de réchauffer progressivement et en profondeur la voûte et le dallage. On désigne cette opération avec l'expression « *dechouée lo for* ».

Une fois le four prêt, les familles s'alternaient sans jamais le laisser refroidir²⁰. Chacun apportait le bois nécessaire, fendu et coupé à une longueur d'environ 100/120 cm (*le-z-éhatse* ou *éhalle*). On considérait que le meilleur bois pour le four était l'aulne ou le bouleau.

Certains fours étaient équipés d'un fournil (*la tsambra di pan* ou *la tsambra de couée*), d'autres en étaient dépourvus. Dans ce dernier cas, chacun préparait les pains chez soi, à l'étable, et ensuite les transportait au four en les disposant sur une planche. Que ce soit au fournil ou à l'étable, on pétrissait à la main.

Les pains de pure farine de blé étaient très rares, ils étaient presque considérés des gâteaux. Normalement, on mélangeait la farine de blé à celle de seigle mais les pains de pur seigle n'étaient pas rares. Ces derniers étaient moins appréciés car ils levaient moins et devenaient plus durs que les autres.

Chaque famille « cuisait » une seule fois par an. Ceux qui pouvaient se le permettre, calculaient 100 pains pour chaque membre de la famille ; ainsi une famille de 7 personnes prévoyait 700 pains, qui devaient suffire pour toute l'année. Les pains cuits étaient ensuite portés à la maison, dans une chambre sèche et ventilée, où ils étaient étalés sur des râteliers verticaux ou horizontaux (*le raheli*) pour qu'ils sèchent sans moisir.

Al forno

Tutti i villaggi possedevano un forno. Ogni anno, nel mese di dicembre, era necessario rimetterli in funzione, il che significava essenzialmente preriscaldarli accendendo il fuoco, per scaldare progressivamente e in profondità la volta e la pavimentazione. Questa operazione viene detta « *dechouée lo for* ».

Una volta pronto il forno, le famiglie si alternavano senza mai lasciarlo raffreddare²⁰. Ognuno portava la legna necessaria, spaccata e tagliata a una lunghezza di circa 100/120 cm (*le-z-éhatse* o *éhalle*). Il legno ritenuto migliore per il forno era quello di ontano e di betulla.

Soltanto alcuni forni erano dotati di un laboratorio (*la tsambra di pan* o *la tsambra de couée*), mentre altri ne erano sprovvisti. In questo caso, ognuno preparava i pani in casa propria, nella stalla, e li trasportava poi al forno, disponendoli su assi. Il pane era impastato manualmente, sia nel laboratorio sia a casa propria.

I pani di sola farina di frumento erano rari, erano considerati pressoché delle torte. Generalmente, si mescolava la farina di frumento alla farina di segale, ma si potevano fare dei pani di sola farina di segale. Questi ultimi erano meno apprezzati poiché lievivano meno e diventavano molto duri.

Ogni famiglia « cuoceva » una sola volta all'anno. Chi poteva permetterselo, calcolava 100 pani per ogni membro: per una famiglia di 7 persone si prevedevano 700 pani che dovevano bastare per tutto l'anno. I pani cotti venivano portati a casa e conservati in una stanza asciutta e ventilata, disposti su rastrelliere verticali o orizzontali (*le raheli*) per farli seccare senza ammuffire.

²⁰. De préférence, il était mieux cuire les pains à la lune sur son décroît.

²⁰. Preferibilmente, si cuocevano i pani con la luna calante.