



# Rhêmes -Saint- Georges

## La Vallée du Seigle

valorisation du byotype SC50 Rhêmes-Saint-Georges

Biodiv'ALP

- VALLÉE D'AOSTE -



Il crescente interesse per la riattivazione di filiere agricole locali “dal campo alla tavola” è motivato da considerazioni ecologiche, culturali e sociali che tendono a controbilanciare quelle di natura strettamente economica che hanno determinato l’abbandono della produzione di segale e di altri cereali. “Il Comune di Rhêmes-Saint-Georges, in collaborazione con il Parco Nazionale Gran Paradiso, mediante il progetto europeo PROBIODIV “Promuovere la biodiversità e gli habitat come fattore di sviluppo sostenibile dei territori”, investe e promuove la valorizzazione della coltivazione della segale autoctona nella Valle di Rhêmes.” PROBIODIV rientra nel Piano integrato tematico Biodiv'ALP a favore della diversità sulle Alpi fra Piemonte, Valle d'Aosta, Liguria e Francia, finanziato dal fondo di sviluppo regionale dell'Unione europea.” PROBIODIV rientra nel Piano integrato tematico Biodiv'ALP a favore della diversità sulle Alpi fra Piemonte, Valle d'Aosta, Liguria e Francia, finanziato dal fondo di sviluppo regionale dell'Unione europea nell'ambito del Programma di Cooperazione Territoriale Europea Interreg ALCOTRA V-A Francia-Italia 2014-2020, con l'obiettivo di migliorare la gestione degli habitat e delle specie protette nell'area transfrontaliera.”

Tale progetto abbraccia quelli precedentemente realizzati che mirano, tutti insieme, a creare e valorizzare l'intera filiera dell'ecotipo di segale catalogata “SC 50 Rhêmes-Saint-Georges”. In particolare il progetto PROBIODIV ha permesso di recuperare e rimettere a coltura un'area dismessa, ora destinata a diventare uno spazio didattico, grazie anche alla collaborazione con l'*Institut Agricole Régional*, con il quale il Comune ha intrapreso un percorso di collaborazione, in cui verranno messi a dimora, seguendo la rotazione agraria, campi di segale, patate e altre colture, al fine di produrne un quantitativo tale da permettere di recuperare ulteriori aree marginali attualmente incolte e riavviare e mantenere la filiera affinché la stessa possa nutrire e creare nuove opportunità di cooperazione in ambito agricolo, commerciale e turistico.

*L'intérêt croissant que suscite la réactivation des filières agricoles locales « du champ à la table » est le fruit de considérations écologiques, culturelles et sociales, qui tendent à contrebalancer celles de nature strictement économique, lesquelles ont mené à l'abandon de la production de seigle et d'autres céréales. En collaboration avec le Parc National du Grand-Paradis, au titre du projet européen PROBIODIV, « Promouvoir la biodiversité et les habitats comme facteur de développement des territoires », la Commune de Rhêmes-Saint-Georges investit pour soutenir la valorisation de la culture du seigle autochtone dans la vallée de Rhêmes. PROBIODIV s'inscrit dans le cadre du Plan intégré Biodiv'ALP, en faveur de la diversité dans les Alpes au Piémont, en Vallée d'Aoste, en Ligurie et en France, financé par le Fonds de développement régional de l'Union européenne dans le cadre du Programme de coopération territoriale européenne Interreg ALCOTRA V-A France-Italie 2014-2020, qui a pour objectif d'améliorer la gestion des habitats et des espèces protégées de l'aire transfrontalière. Ce projet vient couronner les précédents, qui visent tous à mettre en place et à valoriser la filière de l'écotype de seigle « SC 50 Rhêmes-Saint-Georges ». Le projet PROBIODIV a notamment permis de réhabiliter et de recommencer à cultiver une aire à l'abandon, désormais destinée à devenir un espace didactique, notamment grâce au parcours de collaboration instaurée par la Commune avec l'*Institut Agricole Régional* : dans le cadre de ce dernier, la rotation des cultures sera pratiquée et le seigle sera planté en alternance avec la pomme de terre et d'autres cultures, afin d'obtenir une production suffisante pour récupérer d'autres aires marginales actuellement incultes. La filière ainsi relancée pourra se maintenir, mais aussi alimenter et créer de nouvelles opportunités de coopération dans les domaines agricoles, commerciaux et touristiques.*

The growing interest in the reactivation of local ‘farm-to-table’ agricultural supply chains is due to some ecological, cultural and social remarks that counterbalance the economic issues that in the past generated the abandonment of the production of rye and other cereals. Through the PROBODIV “Promoting biodiversity and its habitats as a factor of responsible development of the territories” European Project the municipality of Rhêmes-Saint-Georges, in cooperation with the Gran Paradiso National Park, backs and promotes the autochthonous rye cultivation in the Rhêmes valley. PROBODIV is part of the Biodiv'ALP Themed Integrated Plan which supports the Alpine peculiarities existing in Piedmont, the Aosta Valley, Liguria and France. It is financed by the European Regional Development Fund as part of the Interreg ALCOTRA V-A France-Italy 2014-2020 European Territorial Cooperation Programme, whose objective is to ameliorate the maintenance of habitats and protected species in the cross-border area. This project spans all the previous ones whose aim was to create and set off the supply chain of the rye ecotype known as ‘SC 50 Rhêmes-Saint-Georges’. In particular, the PROBODIV project enabled the municipality to recuperate and harvest again an abandoned area, which is now destined to become an educational zone, also thanks to the cooperation with *Institut Agricole Régional*, with which the municipality cooperates. Here, according to the principle of rotation of crops, rye, potato and other cultivations will be planted to produce a quantity of products suitable to recuperate other marginal areas which are now wasted. Another objective is to reactivate and keep the supply chain so that it can create new opportunities of cooperation in the agricultural, commercial and tourist fields.

# La storia della segale a Rhêmes-Saint-Georges



Un tempo la cerealicoltura era ampiamente diffusa in tutte le Alpi, in particolare nella fascia montana dove ha rappresentato per molti secoli una delle principali attività agricole. Come riportato nel Catasto Sardo, già a partire dalla seconda metà del 1700 numerosi appezzamenti della Parrocchia di Rhêmes-Saint-Georges erano coltivati a cereali. I villaggi di **Voix**, **Frassiney**, **Proussaz** e **Melignon** sulla sinistra orografica, nonché il versante sopra le frazioni di **Vieux** e **Le Coveyrand** erano i luoghi maggiormente adatti alla loro coltivazione. Il frumento era coltivato nei terreni pianeggianti e meglio esposti; la segale, invece, cresceva nei terreni più poveri e lungo i versanti scoscesi. I campi erano coltivati in rotazione con la patata ed era frequente la pratica del maggese. La semina avveniva nel periodo autunnale e veniva effettuata a spaglio dagli uomini. Faceva eccezione la **seilletta** (segale primaverile), coltivata a **Melignon**, per la quale era necessario attendere il mese di maggio. Al termine delle operazioni di seminagione, al centro del campo era posta una croce fabbricata incrociando ramoscelli d'arbusto, in segno di affidamento del futuro raccolto a Dio. La mietitura iniziava a partire dalla fine del mese di luglio, secondo l'altitudine, l'esposizione e le condizioni climatiche. Era consuetudine mietere di mattina presto, in quanto la paglia, conservando l'umidità, era più facile da legare. I mannelli erano disposti su più strati, affastellati uno sull'altro, quindi caricati sul dorso di un mulo o su una slitta, e trasportati dai campi al fienile.



La raccolta iniziava quando la segale e il frumento non erano ancora completamente maturi; la maturazione era infatti completata nel fienile. La trebbiatura, come molti momenti della vita contadina di un tempo, era un'occasione di aggregazione e di festa.

Le granaglie erano macinate in autunno, periodo nel quale l'acqua del torrente, ancora abbondante, non era più utilizzata per irrigare i prati e i lavori della campagna erano ormai terminati. La farina prodotta era versata all'interno di grandi sacchi di canapa, dove doveva riposare prima di essere utilizzata per produrre il pane. Così come per altre attività agricole, anche per la cottura del pane si osservavano le fasi lunari. Il periodo migliore era la luna calante del mese di novembre e di dicembre; in questa fase il pane prodotto si sarebbe conservato maggiormente. L'impasto era realizzato con il lievito madre preparato l'anno precedente e con l'acqua del ru, ai quali si aggiungeva una parte di farina di segale e una parte di farina di frumento. La diversa proporzione era dettata, principalmente, dalle possibilità economiche della famiglia; in assenza della farina di frumento erano usate le patate. Ogni pane era inciso, prima della cottura, con un taglio o con una croce. Era, inoltre, frequente marcire il pane con un'incisione personale, quando diverse famiglie utilizzavano contemporaneamente il forno del villaggio. Un ruolo importante era quello del **fornaseun**, più che fornaio "esperto del forno", che grazie alla sua esperienza, riconosceva il momento opportuno per informare e sfornare le forme. Al momento di sfornare, il **fornaseun**, con un gesto rapido, batteva il pane nella parte inferiore; ancora oggi questo gesto, più di altri, determina il grado di cottura. Una volta cotto, era velocemente sfornato e riposto ordinatamente su appositi sostegni in verticale. Una volta raffreddato, il pane era conservato nel solaio sui **ratelé**, apposite rastrelliere, affinché seccasse correttamente, senza ammuffire. La preparazione e la cottura del pane rappresentano tutt'oggi un importante momento di aggregazione e di vita comunitaria a cui i **Sèndzordzèn** sono legati, affettivamente e culturalmente.

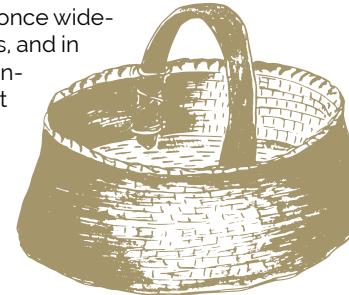
## L'histoire du seigle à Rhêmes-Saint-Georges

Autrefois, la culture des céréales était largement répandue dans les Alpes, notamment aux altitudes où, des siècles durant, elle a représenté l'une des principales activités agricoles. Le Cadastre Sarde révèle d'ailleurs qu'à partir de la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, les céréales étaient cultivées dans bon nombre des champs de la paroisse de Rhêmes-Saint-Georges. Les hameaux de **Voix**, **Frassiney**, **Proussaz** et **Melignon** sur la rive gauche du torrent, de même que le versant qui domine les hameaux appelés **Vieux** et **Le Coveyrand** étaient les plus propices à ce type de culture. Le froment était planté sur les terrains les plus plats et les mieux exposés, tandis que le seigle se contentait des sols plus pauvres et des versants plus abrupts. Les paysans pratiquaient l'assolement, alternant céréales, pommes de terre, et souvent la jachère. Les hommes semaient les céréales à la volée, en automne. Seule exception, la **seiletta** (le seigle de printemps), cultivée à **Melignon**, que l'on ne semait pas avant le mois de mai. Les semis terminés, une croix faite de branchages était dressée au milieu du champ, pour indiquer que la future récolte était placée sous la protection divine. Les moissons commençaient fin juillet, selon l'altitude, l'exposition du champ et les conditions climatiques. D'ordinaire, l'on moissonnait tôt le matin, parce que la paille, encore humide, était alors plus facile à attacher. Les poignées de tiges étaient posées les unes sur les autres, mises en gerbes superposées, qui étaient ensuite chargées sur d'un mulet, ou sur un traîneau, et transportées du champ au fenil. Le seigle et le froment étaient moissonnés un peu avant qu'ils soient complètement mûrs : c'est en effet au fenil qu'ils achevaient leur maturation. Comme bien des temps forts de la vie paysanne d'autrefois, le battage était une occasion de fête.



## The history of rye in Rhêmes-Saint-Georges

Cereal growing was once widely diffused in the Alps, and in particular in the mountain areas, where it represented one of the most significant agricultural activities. As mentioned in the Sardinian land register, starting from the second half of the XVIII century various plots of land of the parish of Rhêmes-Saint-Georges were already cultivated with cereals. The hamlets of **Voix**, **Frassiney**, **Proussaz** and **Melignon** to the orographic left side, together with the mountainside above the hamlets of **Vieux** and **Le Coveyrand**, were the most suitable spots for this kind of crop. Wheat was tilled in flat and sunny areas, whereas rye grew in poorer lands and on steep sides. Plots of land were cultivated according to the rotation practice that included potatoes and, frequently, fallow. Broadcast happened in autumn and was done by men. The only exception was **seiletta** (spring rye), cultivated in **Melignon**, which was planted in May. When the seeding period was over, in the central part of the field a cross realised with shrub branches was put in order to entrust the future harvest to God. Reaping time started at the end of July according to the altitude, the exposure and the climate conditions. Locals normally harvested early in the morning since straw kept humidity and was easier to tie. Sheaves were put on several layers, bundled up, loaded on a mule or sledge and finally brought from the fields to haylofts.



où les gens se rassemblaient. Le grain était moulu en automne, période à laquelle le torrent charrait encore beaucoup d'eau, qui ne servait plus à irriguer les prés, et où les travaux de la campagne étaient terminés. De grands sacs de chanvre étaient remplis avec la farine ainsi obtenue, qui devait reposer avant d'être utilisée pour faire le pain.

Et comme pour les autres activités agricoles, pour faire le pain aussi l'on observait les phases lunaires. Le meilleur moment était la lune décroissante des mois de novembre et décembre : le pain cuit à cette période se serait conservé plus longtemps. Pour préparer la pâte, l'on utilisait le levain préparé l'année précédente et l'eau du ru, auxquels on ajoutait une partie de farine de seigle et une de farine de froment. Les proportions dépendaient essentiellement des ressources économiques de la famille ; faute de froment, l'on utilisait des pommes de terre. Avant la cuisson, une incision, toute droite ou en forme de croix, était pratiquée sur chaque pain. Il était aussi fréquent que chaque famille trace sur son pain une marque trace personnelle, quand elles étaient plusieurs à utiliser le four du village en même temps. Ces jours-là, le **fornaseun** jouait un rôle important : plus qu'un boulanger, c'était un « expert du four » et grâce à son savoir-faire, il savait quel était le bon moment pour enfourner et pour sortir les pains du four : à ce moment-là, d'un geste rapide, le **fornaseun** tapait sur le dessous du pain ; aujourd'hui encore, c'est ce geste, mieux que tout autre, qui permet de vérifier la cuisson du pain. Les pains cuits étaient rapidement sortis du four et soigneusement rangés verticalement sur les étagères. Une fois refroidi, le pain était conservé au grenier, sur des **ratelé**, des râteliers spéciaux, où il pouvait sécher correctement, sans moisir. Aujourd'hui encore, la préparation et la cuisson du pain constituent un moment important dans la vie de la communauté, qui se retrouve à cette occasion, un moment auquel les **Sèndzordzèn** sont profondément attachés sur le plan affectif et culturel.

Harvesting started when rye and wheat were not completely mature, since this process was completed in haylofts. Threshing, as various moments of the ancient rural life, was an occasion to spend some time together and to celebrate. Cereals were milled in autumn, when the water coming from the torrent was still abundant but not used to irrigate, since the country works were finally over. The obtained flour was put in some huge hemp sacks and had to rest before producing bread. As for other agricultural activities, bread baking too was submitted to the Moon phases. The best period was the waning moon in November and December, since it was believed that the bread produced in this phase lasted longer and better. The dough was realised with sourdough, prepared during the previous year, and water coming from the ru. Some rye and wheat flour were also added. The various proportions were mainly established according to the families' means; if wheat flour lacked, potatoes were used instead. Each bread was then engraved, before baking it, with a cut or a cross. Breads were sometimes marked with a 'personal engraving' when different families used the oven at the same time. A significant role was the one attributed to **fornaseun**, who was more than a baker, he was the 'oven expert'. Thanks to his experience, he could understand the perfect moment to bake and take out the breads from the oven. When it was high time to take the breads out, **fornaseun**, with a quick gesture, hit the bread in the lower part; that is how the cooking level was and is still determined. Once ready, bread was rapidly taken out and put tidily on some specific vertical supports. Once cooled, bread was kept in the attic on **ratelé**, some special racks, so that it could dry correctly, without getting mouldy. Preparation and baking are today a significant moment of union and share, to which **Sèndzordzèn**, the inhabitants of Rhêmes-Saint-Georges, are linked both affectively and culturally speaking.

## La Vallée du seigle

La **Vallée du seigle** è un progetto ampio che racchiude in sé una serie di azioni volte alla valorizzazione della segale autoctona, particolarmente preziosa per la comunità di Rhêmes-Saint-Georges. Grazie alla fondamentale collaborazione con l'*Institut Agricole Régional*, nel 2010 ha preso avvio la sperimentazione di risemina della segale autoctona, che era stata custodita e catalogata negli anni '80 presso un centro agronomico della Svizzera (Changins-Wadeswil) per mezzo dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Autonoma Valle d'Aosta. La partecipazione del Comune a bandi finanziati dal Gal (Gruppo di azione locale) nel 2013 e a progetti con finanziamenti europei (S.O.N.O. – Sviluppare Opportunità Nutrire Occasioni) nel 2018 in collaborazione con Fondation Grand Paradis, ha permesso di dare sostanza a questo percorso che si corona con il progetto **PROBODIV** la cui attuazione ha avuto inizio nel 2019 in collaborazione con il Parco Nazionale Gran Paradiso. Quest'ultimo progetto ha portato al recupero di un'area inculta, con la messa a dimora della segale e, a rotazione, di altre colture tipiche di montagna, in adiacenza al mulino sito nel villaggio **Voix**, ben visibile dalla strada regionale. Tale area è destinata a una funzione didattico-divulgativa di interesse sia scientifico sia di conoscenza del mondo agricolo cerealicolo.



Negli anni l'Amministrazione comunale ha sensibilizzato gli operatori turistici e gli agricoltori sul tema e con il tempo è cresciuto l'interesse per l'utilizzo della segale autoctona, tanto che il Comune nel 2019 ha commissionato e registrato un marchio di certificazione di origine denominato "**La Vallée du seigle**" e attivato una collaborazione quinquennale con l'*Institut Agricole Régional* a beneficio di tutta la collettività. La segale autoctona è divenuta il simbolo di questo paese attraverso, lo sviluppo di una filiera completa, a partire dalla semina per giungere alla realizzazione del prodotto finale, con il prezioso contributo delle aziende agricole e degli operatori commerciali locali che credono in questo progetto di crescita solidale nel settore agricolo/turistico.

## La Vallée du seigle

La **Vallée du seigle** est un vaste projet qui comprend une série d'actions visant à valoriser le seigle autochtone, céréale particulièrement précieuse pour la communauté de Rhêmes-Saint-Georges. C'est en 2010, grâce à la collaboration essentielle de l'*Institut Agricole Régional*, qu'a débuté l'expérimentation et que le seigle autochtone a été semé à nouveau. Par l'intermédiaire de l'*Assessorat de l'agriculture de la Région autonome Vallée d'Aoste*, la céréale avait été cataloguée dans les années 1980 et était conservée dans un centre agronomique de Suisse (Changins-Wadeswil). La participation de la Commune à des marchés financés par le GAL (Groupe d'action locale) en 2013, puis à des projets financés par des fonds européens (S.O.N.O.- Sviluppare Opportunità Nutrire Occasioni) en 2018, avec la collaboration de la *Fondation Grand-Paradis*, a permis de lancer ce parcours que vient couronner le projet **PROBODIV**, dont la mise en œuvre, en collaboration avec le *Parc national du Grand-Paradis*, a débuté en 2019. Ce dernier projet a permis de réhabiliter des espaces incultes et d'y faire pousser du seigle, en alternance avec d'autres cultures typiques de montagne, près du moulin du hameau de **Voix**, que l'on distingue clairement depuis la route régionale. L'espace en question servira à des fins didactiques et de divulgation, initiative qui présente un intérêt du point de vue tant scientifique qu'au niveau de la connaissance du monde céréalier. Au fil des ans, l'Administration communale a sensibilisé les opérateurs touristiques et les agriculteurs à cette démarche et peu à peu, l'intérêt que présente l'utilisation du seigle autochtone s'est développé, au point qu'en 2019, la Commune a fait élaborer et enregistrer une certification d'origine

## La Vallée du seigle

La **Vallée du seigle** is an ample project which includes some actions related to the improvement of the autochthonous rye, which has always been significant for the Rhêmes-Saint-Georges community. Thanks to the fundamental cooperation with Institut Agricole Régional, in 2010 an experimentation linked to the reseeding of autochthonous rye, kept and catalogued in the 1980s in a centre in Switzerland (Changins-Wadeswil) thanks to the intervention of Assessorato all'Agricoltura della Regione Autonoma Valle d'Aosta, finally started. The participation of the municipality to some announcements financed by Gal (Gruppo di azione locale) in 2013 and to some projects financed by the European Union (S.O.N.O. – Sviluppare Opportunità Nutrire Occasioni) in 2018, in cooperation with Fondation Grand Paradis, was a chance to draw up this experience, which is crowned by the **PROBODIV** project, which started in 2019 in cooperation with the Gran Paradiso National Park. This last project gave the chance to recuperate an abandoned area, to reseed rye and, according to the rotation crops practice, other cultivations that are typical of the area. All this was and is done close to the mill of the **Voix** hamlet, which is easily visible from the regional road. The area is today an educational space which is peculiar from a scientific point of view and gives the chance to discover the cereal agricultural world.

Along the years the municipal administration awakened both tourist operators and farmers on this topic: the interest in autochthonous rye gradually grew and in 2019 the municipality decided to com-



« **La Vallée du seigle** » et a lancé une collaboration sur cinq ans avec l'*Institut Agricole Régional*, au bénéfice de toute la collectivité. Le seigle autochtone est devenu le symbole de Rhêmes-Saint-Georges grâce à la mise en place d'une filière complète, du semis au produit final, avec le précieux soutien des entreprises agricoles et des opérateurs commerciaux locaux, qui croient en ce projet de croissance solidaire dans le secteur agricole et touristique.

mission and register a certification of origin label called '**La Vallée du seigle**' and also to activate a 5-year cooperation with Institut Agricole Régional for the benefit of the whole community. Autochthonous rye, thus, became the symbol of this town thanks to the development of a complete supply chain, from sowing to the realisation of the final product, thanks to the precious contribute of local farms and operators that do believe in this project of sustainable growth of the tourist and agricultural sectors.

# I forni e mulini testimonianza di un mondo cerealicolo



Nel territorio comunale la presenza antica del mondo agricolo rurale volto alla cerealicoltura è ancora percettibile dalla testimonianza dei numerosi terrazzamenti che poggiano sui versanti, talvolta nascosti dalla vegetazione, silenziosi testimoni di un'epoca passata. Alcuni di questi campi sono stati abbandonati alla fine degli anni '50 del secolo scorso, altri invece sono stati lavorati e seminati ancora per diversi decenni fino a scomparire completamente

per poi tornare a mostrare il caratteristico colore dei campi di segale nel 2011. La **segale** è un cereale che ben sopporta l'altitudine e i freddi alpini e insieme al frumento è stata utilizzata per la produzione del tipico pane nero. Altra testimonianza storica della coltivazione della segale sono i mulini e forni frazionali che permettevano agli abitanti di nutrirsi del **pan nér** durante tutto l'arco dell'anno. Quasi tutti i villaggi avevano il proprio mulino e forno da pane e nel Comune, all'inizio del XX secolo erano presenti 5 mulini documentati, di cui 4 ancora visibili e 14 forni documentati, di cui 7 ancora visibili. Oggi alcuni di questi edifici si possono ammirare nella forma originaria, altri, come il **mulino di Voix**, sono stati sapientemente restaurati. I mulini si presentano come piccole abitazioni posizionati in prevalenza lungo il bordo del torrente; i ru conducevano l'acqua dalla Dora di Rhêmes sino ai mulini e la loro manutenzione era assicurata dalle corvée organizzate dagli abitanti dei villaggi. Sebbene un mulino nell'abitato di **Voix** sia già annoverato nel Catasto Sardo, una pietra nel piccolo edificio riporta la data di costruzione 1862. La sua struttura è molto semplice, sviluppata su due piani, uno dei quali parzialmente interrato. Nella camera delle acque è presente la ruota motrice a cucchiai in legno; nella camera soprastante si trova un piccolo soppalco con la tramoggia, le macine e l'**artse**, madia da granaglie in legno, in cui erano posti i sacchi per raccogliere la farina appena macinata. Il mulino era utilizzato dagli abitanti di **Voix** e del vicino villaggio di **Le Cachoz**: macinava giorno e notte, ininterrottamente, finché le famiglie non avevano terminato la molitura. L'alluvione del giugno 1957 provocò notevoli danni all'edificio che negli anni seguenti fu oggetto di restauro.



Un secondo importante restauro, ma di tipo architettonico conservativo, è stato realizzato nel 2013. Il mulino, sebbene in disuso, è oggi visitabile e rimane un importante testimone della vita rurale di un tempo. I forni frazionali sono testimonianza di un passato ricco di storia, ognuno con le proprie caratteristiche. Nel 1977 venne inaugurato il **forno di Vieux**, l'ultimo ad essere stato costruito. L'amministrazione dell'epoca, interrogatasi sulle nuove necessità della comunità, decise di realizzare un nuovo forno, di proprietà comunale ma al servizio di tutti gli abitanti. Si tratta di una struttura di moderna concezione: attiguo al forno sorge il pastino, locale per la preparazione del pane dotato di un'impastatrice meccanica. Si trattava di un'importante innovazione rispetto ai più risalenti forni frazionali, che non erano affiancati dal laboratorio: il pane veniva infatti lavorato principalmente in casa e poi trasportato al forno. Il progetto iniziale del nuovo edificio prevedeva un solo forno. Tuttavia, per soddisfare le esigenze della comunità, ne furono realizzati due, indipendenti tra loro: uno più grande che può contenere 100 pani ed uno più piccolo da 50. Il **forno di Vieux** è l'unico ad essere ancora oggi utilizzato dalle famiglie locali e in occasione di feste di paese, come la tradizionale **Couetta di pan nér**, che si svolge ogni anno ad agosto, e la **Fëta di pan nér**, promossa in tutta la Valle d'Aosta nel mese di ottobre. Si possono visitare le testimonianze storico-architettoniche presenti sul territorio comunale seguendo l'**itinerario "Tra forni e mulini"** che propone tre percorsi di varie lunghezze percorribili sia a piedi che in bicicletta.



## Les fours et les moulins Témoins de la place des céréales dans le monde d'hier

Sur le territoire communal, l'antique présence d'un monde rural axé sur la culture des céréales reste clairement perceptible. Certains champs sont à l'abandon depuis la fin des années 1950, mais d'autres ont été cultivés pendant plusieurs autres décennies, puis ont complètement disparu avant de reprendre la couleur caractéristique des champs de seigle, en 2011. Céréale qui supporte bien l'altitude et la froidure des Alpes, le **seigle** a été utilisé, avec le froment, pour faire le pain noir typique. Les autres témoignages historiques de la culture du seigle sont les moulins et les fours des différents hameaux, grâce auxquels les habitants pouvaient manger du **pan nér** (pain noir) tout au long de l'année. Il y avait un moulin et un four à pain dans presque tous les hameaux : si bien qu'au début du XX<sup>e</sup> siècle, la commune comptait encore 5 moulins, dont 4 toujours bien visibles, et 14 fours, dont 7 toujours visibles. Aujourd'hui, l'on peut encore admirer certaines de ces structures qui ont conservé leur aspect d'origine, tandis que d'autres, comme le moulin de **Voix**, ont été soigneusement restaurés. Les moulins se présentent comme de petites maisons construites au bord d'un torrent : les rus menaient l'eau de la Doire de Rhêmes jusqu'aux moulins et leur entretien était assuré par les corvées qu'organisaient les habitants des hameaux. Un moulin du hameau de **Voix** figure déjà au Cadastre Sarde, même si l'une de ses pierres porte la date de sa construction, 1862. C'est une structure très simple à deux étages, dont l'un est partiellement enterré. Dans la chambre des eaux, se trouve la roue motrice, à aubes en bois ; dans la pièce située à l'étage au-dessus, une petite mezzanine accueille la trémie, les meules et l'**artse**, ce coffre à grains en bois, où l'on rangeait les sacs dans lesquels l'on plaçait la farine juste moulu. C'était le moulin qu'utilisaient les habitants de **Voix** et du hameau voisin, **Le Cachoz** : il tournait nuit et jour, sans interruption, tant que tout le grain des fa-

## Ovens and mills Proofs from the cereal world

In the municipal territory of Rhêmes-Saint-Georges the ancient presence of the rural world in general and of cereal crops in particular is still perceptible thanks to various terracing on the sides, even if they are sometimes covered by vegetation, but they still are silent witnesses of a passed time. Some of these fields were abandoned at the end of the 1950s, whereas some others were harvested for a longer time, left and finally retaken to produce rye in 2011. **Rye** is a cereal that well bears both altitude and the cold Alpine climate; together with wheat it was used to produce the typical brown bread.

Another historical evidence of rye cultivation are cooperative mills and ovens that gave the chance to the locals to eat **pan nér** all year long. Almost every village had its own mill and oven: at the beginning of the XX century, in the municipality there were 5 documented mills, 4 of which were still visible, and 14 documented ovens, 7 of which were still visible. Today some of these buildings can be admired in their original shape, whereas some others, such as the **Voix mill**, were skilfully restored. Mills are small structures that were mainly built along the torrent; it brought water from Dora di Rhêmes to the mills and their maintenance was assured by the so-called corvée organised by the inhabitants of the villages. Even if a mill in the hamlet of **Voix** was already mentioned in the Sardinian land register, the date of realization of the building, 1862, is marked on a stone of the edifice. Its structure is rather simple and stretches on two floors, one of which is partly underground. In the lower floor there is a wooden drive wheel, whereas in the other there is a small intermediate floor with the hopper, the millstones and the **artse**, a wooden kneading trough in which the sacks with the freshly grinded flour were stored. The mill was used by the inhabitants of both **Voix** and **Le Cachoz** hamlets: it worked day and night, nonstop, until the families finished the

milles locales n'avait pas été moulu. Sérieusement endommagé par l'inondation de juin 1957, il fut restauré au cours des années suivantes. Une seconde grande campagne de restauration – de type architectural et conservatoire, cette fois – y fut effectuée en 2013. Aujourd'hui, même s'il n'est plus utilisé, le moulin peut être visité et demeure un témoin important de la vie rurale d'autrefois. Chacun des fours des hameaux a ses propres caractéristiques et révèle un passé riche d'histoire. Le plus récent est le **four de Vieux**, construit en 1977. Après avoir réfléchi aux besoins de la communauté, l'administration de l'époque avait décidé de faire construire un nouveau four, qui appartiendrait à la Commune mais serait à la disposition de tous les habitants. C'est une structure de conception moderne : à côté du four, un fournil pour préparer le pain a été construit et doté d'un pétrin mécanique. Une véritable innovation par rapport aux anciens fours de hameaux, qui n'en étaient pas dotés : généralement, chacun préparait son pain chez soi, puis l'apportait au four. Le projet initial de ce nouveau bâtiment ne prévoyait qu'un seul four, mais pour mieux répondre aux attentes de la communauté, il fut décidé d'en construire deux, indépendants l'un de l'autre : le plus grand peut contenir 100 pains et le plus petit 50.

Le **four de Vieux** est le seul qui soit encore utilisé de nos jours, par les familles de l'endroit et à l'occasion des fêtes de village, comme la traditionnelle **Couetta di pan nér**, qui a lieu chaque année au mois d'août, et la **Féta di pan nér**, qui anime toute la Vallée d'Aoste en octobre. L'itinéraire « **Du moulin au four** » permet de découvrir les témoignages historiques et architecturaux du territoire communal, en parcourant trois circuits de différentes longueurs, tant à pied qu'en bicyclette.

grinding process. The flood of June 1957 provoked huge damages to the building, which in the following years was restored. A second, fundamental restoration, whose aim was to preserve the structure, was realised in 2013. Even if it is no longer used, the mill can be today visited and it is a significant proof of the ancient rural life. Cooperative ovens and their peculiar characteristics are a proof of a past rich in history. In 1977 the **Vieux oven**, the last one which was realised, was inaugurated. The city council of the time, after having examined the needs of the local community, decided to realise a new oven, owned by the municipality itself but usable by the locals. It is a modern structure: close to the oven there is an area where bread is kneaded and baked thanks to a mechanic mixer. It was a significant change if compared to the traditional cooperative ovens, which didn't have a laboratory close-by: bread, in fact, was mainly kneaded at home and then brought to the oven. The initial project consisted in one oven only but, in order to satisfy the needs of the community, two independent ovens were finally realised: one, the biggest, can store up to 100 breads, whereas the second one, smaller, contains 50 breads. Today, the **Vieux oven** is the only one that is still used by the local families in the occasion of some specific celebrations, such as the traditional **Couetta di pan nér**, held every year during the month of August, or the **Féta di pan nér**, organised all around the Aosta Valley during the month of October. The historical and architectural evidences of the territory can be discovered thanks to '**Tra forni e mulini**', an itinerary that proposes three routes of various lengths that can be done both on foot or by bike.

## Bibliografia

TESTI: Ricerca storica di **Marilisa Letey** nell'ambito del progetto S.O.N.O. (progetto finanziato dal Programma di cooperazione Interregionale V-A Italia Svizzera 2014-20, capofilato da Fondation Grand Paradis e HES-SO Valais-Wallis.)

TEXTES EN FRANÇAIS: Office de la langue française  
Présidence de la Région autonome Vallée d'Aoste

Comune de Rhêmes-Saint-Georges  
Rhêmes-Saint-Georges pays du Val d'Aoste  
Imprimerie Valdôtaine, Aosta 2007

Redazione  
Laura Cossard  
Grafica  
@miaographics





Opuscolo realizzato con il contributo FESR (Fondo europeo di sviluppo regionale) del progetto semplice PROBODIV "Promuovere la biodiversità e gli habitat come fattore di sviluppo sostenibile dei territori", Piano integrato tematico Biodiv'ALP, nell'ambito del Programma di Cooperazione Territoriale Europea Interreg ALCOTRA V-A Francia-Italia 2014-2020"



**Interreg**  
ALCOTRA



UNION EUROPÉENNE  
UNIONE EUROPEA



Région Autonome  
**Valle d'Aoste**  
Régione Autonoma  
Valle d'Aosta

Commune de Rhêmes-Saint-Georges  
Comune di  
Rhêmes-Saint-Georges

**RSG**  
RHÈMES-SAINT-GEORGES



REGIONE LIGURIA

**REGIONE**  
PIEMONTE

Provence-Alpes-Côte d'Azur

partners

**La Région**  
Auvergne-Rhône-Alpes

Asters  
Conservatoire  
d'espaces naturels  
Haute-Savoie



PER INFORMAZIONI  
[www.comune.rhemes-st-georges.ao.it](http://www.comune.rhemes-st-georges.ao.it) - tel. 0165 907634