

**Zeitschrift:** L'ami du patois : trimestriel romand  
**Band:** 43 (2016)  
**Heft:** 163

**Artikel:** Culture du seigle et pain de seigle  
**Autor:** Maytain, René  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1045060>

#### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 15.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



## CULTURE DU SEIGLE ET PAIN DE SEIGLE

*René Maytain, directeur de la Fondation du Patois (VS)*

Dans les villages de montagne valaisans, le seigle était l'ingrédient le plus important de la fabrication du pain et constituait l'un des fondements naturels de l'autosubsistance.

La tradition de la culture du seigle, au sens littéral du terme, a disparu.

L'Office fédéral de la culture a inscrit la culture du seigle sur la liste du patrimoine immatériel.

Lors du Marché historique 1815, l'été dernier, la Fondation du patois a été approchée par le président de l'Association haut-valaisanne « Erlebniswelt Roggen Erschmatt ». Celle-ci a répertorié les termes allemands traduits ensuite en dialecte haut-valaisan. Par souci d'une coopération plus étroite et concrète avec les milieux patoisants, elle a suggéré de transcrire ces termes dans les divers patois du francoprovençal.

Afin de valoriser cette noble tradition et d'enrichir encore notre si belle langue, nous faisons appel à vos précieuses compétences linguistiques pour traduire ce vocabulaire dans les termes de votre patois.

Toutes ces traductions seront ensuite transférées sur le site Wikivalais sous patrimoine immatériel : « Culture du seigle et le pain de seigle ».

Par avance nous vous remercions de votre inestimable collaboration.

Voici la liste des mots à traduire. Cette liste peut être téléchargée en fichier word sur [http://www.bretzheritier.ch/Ami\\_du\\_Patois.html](http://www.bretzheritier.ch/Ami_du_Patois.html)

### Les céréales

le seigle  
le blé  
l'avoine  
l'orge  
l'épeautre  
les céréales d'hiver

labourer

semer  
l'épi  
le brin  
simple  
résistant  
en jachère

la gerbe

### Battre le blé

la grange  
le grenier  
l'étable  
la grange  
le fléau  
fléau en forme de bâton

### Le champ

les semis l'ensemencement  
la semence  
le grain  
la charrue

### La récolte

récolter  
la faucille  
la faux  
couper

vannage  
vannure  
la paille

| <b>Moudre</b>          | <b>La nutrition</b> | <b>Divers</b>                 |
|------------------------|---------------------|-------------------------------|
| le moulin              | l'autosubsistance   | le travailleur                |
| la meule               | le grenier          | travailleur en équipes        |
| la farine              | le râtelier à pain  | l'irrigation                  |
| le gruau               | la hache            | le cultivateur / paysan       |
| faire du pain          | le couteau à pain   | en jachère                    |
| cuire q. chose au four | couper              | la semence                    |
| le pain de seigle      | fendre              | le village                    |
| les ingrédients        | la tranche de pain  | le système d'exploitation     |
| le levain              | cube de pain        | les précipitations            |
| la levure              | mordre              |                               |
| l'eau                  | imbiber             |                               |
| la farine              | la salive           |                               |
| le sel                 | les dents           |                               |
| remuer quelque chose   | laisser fondre      | Traductions à envoyer par     |
| pétrir quelque chose   | dans la bouche      | courriel à                    |
| la pâte                |                     | rene.maytain@vtx.ch           |
| le four                |                     | ou à bretzheritier@netplus.ch |

## ► LE BON VIEUX TEMPS - *LE BON VIOEÜ TIN*

*Un choix de la Médiathèque Valais - Martigny (VS)*

*On yâdze, din le vioeü tin,*

Autrefois [litt. une fois], dans les vieux temps,

*Dè vivre l'érè, plijin.*

Vivre [litt. de vivre], c'était plaisant.

*Din la chochiété*

Dans la société

*On érè tofi dié.*

On était tout dédiés (?).

*Li vejeïn chaluâvon,*

Les voisins saluaient,

*Li mamè tsantâvon,*

Les mamans chantaient,

*Li meïnau demouorâvon*

Les enfants jouaient

*E li vioeü treïncâvon.*

Et les vieux trinquaient.

*Vouora, ya dè grô tsandzèmin.*

Aujourd'hui, il y a de gros changements.

*Ah ! l'è pâmi min din le tin.*

Ah ! Ce n'est plus [litt. pas plus] comme autrefois [litt. dans le temps].

*Can eressèn petiou meïnau*

Quand nous étions petits enfants

*Peindin le tin di cadau*

Pendant le temps des cadeaux

*Le parin no bayëve onna brëya*

Le parrain nous donnait une *brëya* [gâteau ou pain sucré, fait avec du raisin et des amandes]