

**Zeitschrift:** Folklore suisse : bulletin de la Société suisse des traditions populaires = Folclore svizzero : bollettino della Società svizzera per le tradizioni popolari  
**Herausgeber:** Société suisse des traditions populaires  
**Band:** 54 (1964)  
  
**Artikel:** Main-d'œuvre agricole d'autrefois  
**Autor:** Dugerdil, Marc  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1005490>

### **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>**

## Main-d'œuvre agricole d'autrefois

par M. Marc Dugerdil\*, Genève

En principe, de tout temps, la main-d'œuvre nécessaire aux exploitations agricoles genevoises fut d'origine étrangère à la région. Il ne faut pas oublier que la polyculture à base céréalière, telle qu'elle a toujours été pratiquée chez nous, est un système d'exploitation exigeant en main-d'œuvre, tout au moins dans le passé. Si l'on ajoute encore les travaux de la vigne, on comprend que les seules forces familiales et villageoises soient impuissantes à y faire face.

Jusqu'en 1914, cette main-d'œuvre étrangère était presque uniquement constituée de Savoyards et de quelques éléments du pays de Gex. Ici ou là, une exception pour les bergers qui venaient aussi du canton de Fribourg. Les Fribourgeois étaient souvent préférés aux Savoyards, parce que considérés comme plus propres dans les soins au bétail. Il est vrai que les achats de bétail, lors du marché de Bulle à la St-Denis, facilitaient les contacts et les engagements. Quant à la durée des engagements, jusqu'en 1914, l'habitude voulait qu'ils soient d'une année, tout spécialement pour le premier et le second valets, le charretier, et pour le premier et le second vachers. Souvent les hommes venaient se présenter à Noël ou au Nouvel-An et commençaient le travail à la St-Pierre, le 22 février. Les prix pratiqués à cette époque étaient de 30 à 40 fr. par mois, de 500 à 550 fr. pour l'année.

Par la force des choses, le contrat du vigneron était aussi annuel; il l'est d'ailleurs resté encore aujourd'hui. Un vigneron n'était guère gâté. Il recevait annuellement pour son travail de 120 à 130 fr. par pose<sup>1</sup> et disposait de 20 à 25 ares de terre pour ses pommes de terre et ses légumes, la nourriture et le logement étant à sa charge. Ses obligations étaient considérables. Il avait la responsabilité de remonter la terre, du premier et du deuxième fossoyage, de la taille, deux remblayages dans le courant de l'été, sans oublier le travail de femme, l'effeuille et l'attache. Tous ces travaux devaient s'exécuter avec ses propres outils. Seules les vendanges étaient du ressort du patron qui utilisait les Savoyards et Savoyardes, en général les mêmes que ceux qui avaient fait les effeuilles. Après la taille, les sarments appartenaient au vigneron et étaient souvent vendus au boulanger.

De telles conditions furent en usage jusque vers 1910, avec une légère augmentation jusqu'en 1914. Plus tard, à partir de 1920, une profonde évolution se fit sentir et dans les années 1925/1930 apparurent les contrats de vigneron avec participation au rendement, 1, 2, 3 ct. par litre suivant la récolte.

Quant aux saisonniers engagés à la journée, nourris et logés, on ne sait pourquoi ils étaient appelés «rats blancs» et plus tard «molardiers» parce

\* Chef du Service de l'agriculture du canton de Genève.

<sup>1</sup> La pose genevoise est de 27 ares.

qu'ils étaient engagés le dimanche matin sur la place du Molard<sup>1</sup>. Assez rapidement le marché du Molard s'est déplacé à Cornavin et probablement dans les nombreux estaminets qui bordaient la place, notamment chez «la mère Coppel», café avec «débridée». Pendant quelques années pour les Savoyards de la région de Viry et Vulbens, un essai de place d'embauche fut créé à La Plaine, mais sans grand succès.

Inutile de dire que les transactions se faisaient dans le savoureux patois savoyard, ce qui obligeait nos pères à parler ce dialecte aujourd'hui bien oublié; il était pourtant à Genève une langue courante il y a à peine un siècle. Les époques d'engagement commençaient en mars/avril pour les fossoyages et les semailles et plantations. Puis, après être retournés chez eux, les Savoyards revenaient à mi-juillet pour les moissons. Lors de l'apparition du mildiou dans nos vignes, avec l'obligation de sulfater, dans certains cas le retour fut avancé au mois de juin. Au moment des fenaisons et moissons, c'est par troupes entières que les Savoyards descendaient vers Genève. Les fermes résonnaient alors, dès avant l'aube et jusqu'à la nuit tombante, du va-et-vient des gens et des bêtes.

Aux repas, les tables étaient impressionnantes, les maîtresses de maison ne chômaient guère, même si les menus étaient simples, souvent faits, pour le soir et le matin, de soupe aux légumes accompagnée de fromage maigre, bien gouteux. On prenait toutefois le temps de s'arrêter vers les 9 heures et à 4 heures, pour manger un morceau de pain et de fromage et quelquefois de lard, le tout arrosé de nombreux verres de piquette apportée aux champs dans de petits tonnelets appelés «bottoillons». La piquette, que plus personne ne boit et ne veut boire, était fabriquée avec un marc de raisin auquel on ajoutait de l'eau et du sucre. Il faut dire que les journées des travailleurs étaient longues, commencées avec le jour pour se terminer à la nuit.

Au fond, la grande coupure de cette période reste la guerre de 1914-18 qui a tout bouleversé. Depuis cette date, vers 1920, les Savoyards ont cessé de venir et les magnifiques bandes d'effeuilleuses du Chablais et d'ailleurs, joyeuses et vives, ont petit à petit laissé la place aux Italiens et Italiennes. Notons en passant qu'aujourd'hui, dès 1960, ces mêmes Italiens se font aussi rares et sont remplacés lentement par des Espagnols.

Le bûcheronnage était en général donné à tâche aux Savoyards. Il s'agissait surtout d'éclaircissements effectués contre la moitié du bois, plus tard les trois quarts et pour finir, uniquement contre une rémunération en espèces. Ce dernier mode de faire devint rapidement trop onéreux et tout travail en forêt fut abandonné. La récolte de l'écorce à tan fut aussi une source de revenus appréciable avant 1914 et un peu pendant la guerre de 1940-45. Les saisonniers savoyards arrivaient en mai et le travail commençait, complété

<sup>1</sup> Il y avait aussi un Molard à Nyon, à Morges et à Bulle (cf. Atlas de folklore suisse, Kommentar I, 481) [Réd.]

aussi par la confection de fagots à deux liens vendus en ville, généralement aux boulangers. On cite par exemple la commune de Collex-Bossy qui n'engageait pas moins de 30/40 hommes pour écorcer les jeunes plantations de chênes de 15 ans. Chaque parcelle de bois était mise en exploitation tous les 25 à 30 ans. Dès 1920, ce genre d'occupation cesse faute de saisonniers et par suite aussi de la concurrence toujours plus active de la chimie qui tue l'écorce à tan, et d'autres moyens de chauffage pour les fours à pain.

Quant aux métiers ambulants qui subsistent en partie encore aujourd'hui, notamment l'aiguiser, le hongreur, la repasseuse, etc., ce n'est évidemment pas à comparer avec le va-et-vient d'autrefois où l'arrivée et le départ des maîtres d'état ambulants marquaient la vie de la ferme.

Le rétameur a disparu vers 1925 mais nous voyons encore son bain d'étain dans un coin du village, ses mains et sa figure noircies; on l'appelait le «magnin». Il arrivait en général deux fois l'an avec sa petite voiture à bras munie d'un soufflet. Au printemps, avant la nouvelle campagne, il venait rétamer les fourchettes, cuillères, bassines, etc. et était payé à la pièce. Il en était de même pour l'aiguiser qui passait dans toutes les maisons avec une cloche pour s'annoncer et un cri modulé bien caractéristique. Aujourd'hui, l'aiguiser passe toujours, mais simplement pour ramasser ce qui est à aiguiser, s'en va et revient une semaine plus tard, rapporter les couteaux et ciseaux. Il est payé à la pièce.

Quant au hongreur, par la force des choses, il existe encore et il est toujours payé par porcelet opéré. Notre hongreur, le papa Emery de Collex-Bossy, se fait bien vieux et nous nous demandons s'il y aura un jeune pour le remplacer. En général, comme le boucher pour l'abatage des porcs à la ferme, ce sont souvent de petits paysans qui trouvaient ainsi un gain accessoire et une occupation complémentaire. Avant 1914, le boucher était payé 10 francs par porc, et en 1960, il demande 80 francs.

Mais voilà, le nombre des petits paysans diminue et il est difficile de les remplacer. Pourtant, faire boucherie était un événement et les gosses que nous étions se réjouissaient chaque fois de manger les «greubons», résidu de la fonte du saindoux, quitte naturellement à être malade, ce qui s'oublie si vite. C'était aussi le moment des boudins mangés avec la purée de pommes et les cervelas appelés aussi «pâté de cochon».

Le vannier, espèce de bohémien, est bien loin, lui aussi. Il ne manquait pas de s'installer sur les rives de l'Allondon qui lui fournissaient ses osiers et de là il prospectait les communes d'alentour pour placer sa marchandise. A part cela, ici ou là, on lui reprochait d'être la cause de la disparition de poules ou de fruits. Ce n'était pas bien grave et le garde-champêtre intervenait de temps en temps. Le vannier n'est plus. Que ferait-il aujourd'hui, au royaume du plastic?

Le charron et le charpentier ambulants passaient régulièrement quelque temps à la ferme, une ou deux semaines, et touchaient 2 à 3 francs par jour, nourris et logés. Quelle excellente habitude que cette remise en état, chaque année! On évitait les surprises désagréables dans les bâtiments et l'on s'assurait un matériel en état de servir dès le printemps. Il en était de même pour le sellier que la mécanisation a fait disparaître.

Dans cette catégorie d'artisans souvent ambulants, il faudrait encore nommer les tonneliers pour les régions de vignoble. Le tonnelier était un personnage important; naturellement il fabriquait des tonneaux, mais il donnait aussi un coup de main pour les travaux de la cave, les transvasages, les mises en bouteilles, les nettoyages de la futaille que l'on roulait avec des pierres à l'intérieur en guise de «brosse à risette». Notre tonnelier était Français, établi à Chouilly. Mobilisé en 1914, comme tous ses concitoyens, il était rentré amoindri à la suite d'une attaque de gaz, sauf erreur sur le front de la Somme. Détail pittoresque, tous ces Français, notre main-d'œuvre principale, étaient caractérisés dans leur habillement par une simplicité particulière, par un habit foncé, mais surtout par une ceinture de flanelle quelquefois rouge, quelquefois bleue, qui leur faisait 3 à 4 fois le tour des reins et qui débordait souvent des pantalons, habitude prise au régiment.

Quant au tailleur d'avant 1900, il passait régulièrement en janvier pour couper les habits mi-laine ou les draps et chemises fabriqués avec le chanvre produit par l'exploitation. Ce chanvre, en quelque sorte «maison», donnait lieu à toutes sortes de coutumes. Il paraît que pour assouplir draps et chemises, plutôt raides, il arrivait que les servantes soient chargées de les utiliser et de les mettre avant les maîtres. Dans cet ordre d'idées, il est amusant et intéressant de noter qu'à Chancy, jusqu'en 1908, le dernier en 1910, les paysans travaillaient toujours avec un «melon», une chemise blanche avec plastron empesé et col dur. Les femmes avaient à faire, car les chemises étaient changées 2 à 3 fois par semaine. On se demande comment le paysan pouvait travailler ainsi, surtout en été.

Quant aux lavandières, jusqu'en 1914 nourries et logées dans la maison, elles étaient payées de 1,20 franc à 1,50 franc par jour et passaient en général trois fois une semaine par année. On comprend pourquoi nos vieilles familles paysannes avaient toujours un trousseau imposant avec un nombre de draps inimaginable. Il faut dire aussi que, dans le moindre train de ferme, c'était un véritable défilé de personnel qu'on a peine à imaginer aujourd'hui. Il est vrai que le logement de tout ce monde était souvent fort rudimentaire. Le système militaire était courant: directement sur la paille, à l'écurie, ou sur des paillasses. En hiver, l'écurie avait au moins l'avantage d'être chaude.

La ferme était un véritable petit monde pour lui-même où tout devait être organisé d'un bout à l'autre de l'année. L'on peut s'incliner bien bas

devant ces maîtresses de maison, encore mères de famille, premières levées, dernières couchées, qui devaient veiller à tout. Maîtresses femmes qui n'imaginaient même pas qu'il fût possible de prendre des vacances, saintes femmes, l'âme de la maison, souvent usées avant le temps.

## Dans le Jorat

par *Oscar Pasche* †, Essertes/Oron

### *Le personnel des fermes*

Vers la fin du siècle dernier, le personnel nécessaire à l'exploitation d'une ferme se trouvait facilement. Les domestiques et les servantes étaient heureux de trouver une «bonne» place. Il y avait, chaque année, autour de Noël, la foire des domestiques à Moudon, pour toute la région. C'est qu'ils étaient engagés à l'année, d'un Noël à l'autre. Quand serviteurs et servantes voulaient changer de place, ils quittaient pour la foire de Noël et venaient à Moudon avec leurs effets. La plupart possédaient une malle sur laquelle ils s'asseyaient en attendant qu'un employeur les embauche. Pour l'engagement d'une servante, le patron venait avec sa femme qui devait si possible trouver «une perle».

Ils étaient engagés simplement, de vive voix, donnaient leur consentement et recevaient alors 5 ou 10 francs d'arrhes. Cela tenait lieu de contrat. Les hommes touchaient en général de 300 à 400 francs pour l'année; les jeunes filles de 200 à 250 francs. Si elles étaient «gentilles», elles recevaient en outre, le plus souvent, un drap de lit ou une paire de souliers.

Les fermiers engageaient aussi des enfants, des *bouèbes*, gamins ou gamines. Je fus de ceux-là. Le 12 avril 1899 – je n'avais pas 12 ans – j'entrais comme petit domestique dans une ferme d'Essertes, pour l'été. Ma mère avait convenu d'un salaire de 45 francs pour les sept mois d'été. L'on n'était pas gâté: Je me levais tous les jours à 5 heures, devais sortir le fumier de 15 bovins et d'un cheval et étriller tous les bovins. Je quittais l'écurie à 6 h. 45, au moment où la cloche de l'école sonnait, me lavais rapidement, et avalais une tasse de café. Je partais en emportant un morceau de pain et de fromage pour manger à la récréation.

Il y avait à la ferme un domestique de 20 ans avec lequel je devais partager le lit, sur une simple paillasse de froment. C'était très dur; je devais beaucoup travailler, au-dessus de mes forces. En automne, j'appris à traire, à faire des balais, des liens de paille, à raccommoder les paniers et les sacs. Aux champs,