

**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:** 63 (1973)  
  
**Artikel:** Vernamiège : ses bâtiments ruraux  
**Autor:** Loosli-Walther, S.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1005440>

### **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:** 12.01.2026

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

## Vernamiège

ses bâtiments ruraux

S. LOOSLI-WALTHER, traduit par la rédaction

Le groupe conduit par M. Egloff a visité Vernamiège, village situé à 1300 m. Il s'est intéressé aux différents bâtiments nécessaires à l'agriculture et à l'élevage exercés sur trois étages.

M. Pannatier, ancien «régent» du village et âgé de 80 ans, nous a tracé un tableau vivant de la vie et des travaux de la population il y a 30 à 40 ans, tout en montrant aussi le changement et la décadence survenus ces dernières années. Occupé par son école pendant 6 mois par an – et payé également pendant 6 mois seulement – il a cultivé lui-même ses terres. Les chiffres apportés par M. le président complétaient l'impression d'un village en régression. Entre 1960 et 1973 le nombre des habitants a diminué de 43 et il s'élève actuellement à 234. Il n'y a plus qu'un seul paysan qui s'occupe exclusivement de ses terres. Les autres ont trouvé un travail plus rémunérateur dans la plaine du Rhône; ils sont donc devenus des paysans-ouvriers. Le gros du travail agricole retombe sur les femmes<sup>1</sup>.

Les maisons du village se serrent autour de la chapelle: on a voulu éviter ce faisant d'avoir à parcourir un long chemin pour aller à la fontaine qui se trouve au milieu du village –, il n'y avait point d'eau courante à la maison –, et l'on a réservé ainsi les bonnes terres pour la culture. Nous visitons la maison de M. Pannatier, caractéristique à la région. C'est une maison à trois étages, donc à trois appartements. Au-dessus des fondements en pierre qui renferment la cave, s'élève la maison en bois de mélèze. M. Pannatier nous montre une autre maison, toute vieille, qui semble construite en arolle. La partie en maçonnerie s'ajoute à la maison en bois du côté de la montagne; elle renferme la cuisine. Le foyer, ouvert autrefois, se trouve dans un coin de la cuisine adjacent à la chambre, car c'est de là qu'on chauffe le fourneau en pierre ollaire de la chambre. L'ancienne maison communale, autrefois simple maison d'habitation, a conservé ce foyer ouvert avec, au-dessus, l'immense hotte qui conduit la fumée vers la cheminée et où l'on suspendait les saucissons et les jambons pour les fumer. Les toits de Vernamiège sont couverts de dalles de pierre, extraites autrefois d'une carrière de la commune. Ils sont légèrement couverts d'une mousse de teinte jaune.

Le four banal, où chaque famille cuisait son pain pour une période de deux à trois mois, est conservé au milieu du village. Il est devenu un monument dont on ne se sert plus depuis longtemps.

L'élevage du bétail exige trois étages suivant les saisons; chaque étage possède ses bâtiments caractéristiques:

<sup>1</sup> cf. G. BERTHOUD, *Changements économiques et sociaux de la montagne*, Berne 1967.

1<sup>o</sup> Tout autour du village, au milieu des prés fauchés, entre 800 et 1450 m d'altitude, il y a des granges-étables. Dans l'étable construite en pierre et à moitié enfouie dans le sol, il y a la place pour les vaches sur le devant; au fond se trouvent les places des chèvres et du cochon. Au-dessus de l'étable se trouve la grange pour le foin. On porte le foin par petites portions de la grange à l'étable par une petite échelle ou un escalier. Ces bâtiments sont couverts de bardeaux ou plus récemment de tôle. La grange comprend plusieurs compartiments où chaque propriétaire emmagasine sa récolte. Le bétail reste à l'étable jusqu'au moment où tout le foin du propriétaire est consommé; on le conduit ensuite à une autre grange. Ces «remuages» d'une étable à une autre se produisent jusqu'à dix fois pendant l'hiver.

2<sup>o</sup> Les mayens se trouvent à une hauteur de 1600 m. Nous n'avons pas pu y monter, le temps d'un après-midi étant trop court. Nous nous sommes contentés de la description de M. Pannatier. Ce sont de petits chalets qui renferment dans le socle une écurie. Au-dessus il y a une habitation en bois très simple avec un foyer ouvert. Au mois de mai, la femme y montait avec les enfants et le bétail et y restait jusqu'au moment où le bétail montait à l'alpage au mois de juin. Pendant ce temps, le père de la famille descendait dans la vallée pour y soigner ses vignes ou pour travailler dans une usine. Le samedi il remontait aux mayens pour passer le dimanche avec la famille. Vers la fin du mois de septembre, le bétail descendait des alpages et faisait un nouveau stage aux mayens. Comme l'école avait déjà commencé à cette époque, la famille restait au village. Seule la mère se levait très tôt pour monter soigner le bétail, le traire et le fourrager et elle redescendait en hâte préparer les enfants pour l'école.

3<sup>o</sup> A l'alpage, il n'y avait que de très simples chalets en pierre qui abritaient le personnel et la fromagerie. Le bétail restait dehors toute la saison, de juillet à septembre. Autrefois on alpaît 150 vaches laitières et autant de jeunes bêtes sur l'alpage de Vernamiège; en 1973 pour la première fois, on a réparti les 40 vaches qui restaient encore sur les deux communes voisines de Mase et de Nax; car il n'est plus possible d'engager le personnel nécessaire.

Revenons au niveau du village:

Pour emmagasiner les récoltes de l'agriculture, on avait un autre bâtiment, le raccard. Il ressemble à la grange, mais il repose sur des pilotis et de grosses dalles en pierre qui doivent le protéger des souris. Le dessous, généralement en pierre, renferme une cave ou une écurie pour le mulet. Le dessus, construit en bois, a également des compartiments pour les différents propriétaires. Au milieu il y a une espèce de corridor qui sert à battre le blé pendant l'hiver. Le raccard que nous avons vu était rempli de foin, signe infaillible de l'agriculture en voie de disparition.

Le grenier qui renferme le grain, la farine, le fromage et même les vêtements ressemble au raccard; il a les mêmes pilotis et les mêmes dalles. Les parois du grenier sont bien jointes contrairement au raccard et à la grange où l'on ne craint pas le courant d'air qui conserve et sèche les récoltes.

Vernamiège a conservé aussi son vignoble, situé, en partie, sur le territoire de Saint-Léonard. Pour pouvoir passer une ou deux nuits dans la vallée, on y possédait de petits mazots à deux étages qui appartenaient à 6 ou 8 propriétaires parfois. Chacun avait un petit local avec un foyer ou un potager, la place pour un lit de paille et pour les outils. La vendange était transportée au village de Vernamiège et l'on se servait à cet effet de sacs de cuir chargés sur des mulets ou des bœufs. C'est au village qu'on pressurait le raisin et qu'on l'encavait. Aujourd'hui ces longs voyages sont supprimés, puisque il y a un car qui transporte les vignerons dans la vallée matin et soir. Le petit mazot est devenu un simple hangar à outils. Il est intéressant de remarquer que la culture de la vigne, malgré la distance et les voyages et malgré les dégâts causés par le phylloxéra, est le seul secteur de production auquel le paysan de Vernamiège est resté fidèle.