

La terminologie du cacao dans un pays producteur (Equateur) et sa diffusion: une terminologie de filière ou commerciale ?

Leticia Cahuana Velasteguí & Laurent Gautier

(UBFC EA4182)

Adolfo Chapiro Añapa & Javier Fernandez-Cruz

(Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede
Esmeraldas, Esmeraldas)

Olivier Méric

(Universidad Estatal Amazónica, Puyo & UBFC, EA4182)

Structure

1. De la terminologie à une sémantique sensorielle *in vivo*
2. Définition, collecte et présentation du corpus
3. Premiers résultats
4. Bilan et perspectives

1. De la terminologie à une sémantique sensorielle *in vivo*

Ancrage culturel et sensible de la terminologie du domaine mobilisé

Contexte : étude linguistique des discours touchant à et construisant la **terminologie située** produite autour du cacao en Equateur

Au niveau théorique : présentation à l'intersection entre la question de la « **richesse de l'oral** » et des « **communautés** » de façon à présenter une méthodologie qui pointe les incompatibilités entre une terminologie de filière et une terminologie commerciale dirigée aux *aficionados* du marché local.

- Sémantique constructiviste :
 - Reconnaissance de la place du **sujet-pensant/-parlant** dans l'appréhension de la réalité extra-linguistique
 - Sens y compris terminologique **construit / négocié** dans et par le discours / l'interaction
 - Au niveau méthodologique : reexamen des sources/corpus
 - Rôle des **données authentiques** et de leur production « en **mode expérimental** »
 - Croisement de perspectives quantitatives et qualitatives
 - Les discours sur le vin (dégustation, présentation) font figure de prototypes : tendance à la simple analogie ?
- => Quelle pertinence pour le cacao ?

Principes de base pour la terminologie sensorielle

- Une question de discours, donc d'**usage**, plutôt qu'une question de terminologie, donc de système (cf. 2) => problématique uniquement soluble dans le cadre d'une « linguistique située » (Condamines / Narcy-Combes 2015)
- Une question d'**usagers** : si terminologie il y a, **quelle** terminologie ? **Pour qui ? Dans quelles conditions ?** => socioterminologie (cognitive, cf. *infra*) (Gaudin 1993, 2003 ; Temmerman 2000)
- Une question ancrée non dans la langue, mais dans la **langue-culture** plurielle => du principe de Sapir-Whorf à la *Cultural Linguistics* (Sharifian 2017a, b)

2. Définition, collecte et présentation du corpus

Triangulation de corpus originaux et inédits représentatifs des divers niveaux de discours isolables dans la filière:

2.1.- un corpus de « discours ambiant » et marketing

2.2.- un corpus de transcriptions d'entrevues avec les professionnels

2.3.- un corpus mixte de « dégustation »

2.1.- Un corpus de « discours ambient » et marketing

1. Un sous-corpus compilé à partir du discours de la **presse équatorienne**:

"En la exuberante provincia de Esmeraldas, en la frontera norte de Ecuador con Colombia, los campesinos orgullosamente dicen que producen "oro negro". La suave y amarga pasta extraída de los granos es el ingrediente clave del chocolate y una de las razones por las cuales este país andino es famoso."

2. Un sous-corpus compilé à partir du **discours du marketing** réalisé autour du chocolat en Equateur

"El cacao fino de aroma tiene características distintivas de aroma y sabor muy apreciadas por los fabricantes de chocolate. Este representa únicamente el 5% de la producción mundial de cacao. Ecuador, por sus condiciones geográficas y su riqueza en recursos biológicos, es el productor por excelencia de Cacao Arriba fino y de aroma (63% de la producción mundial)"

3. Un sous-corpus compilé à partir des **sites professionnels commercialisant** le chocolat équatorien

"La calidad de nuestros granos de cacao es única y especial; son exclusivamente de cacao nacional fino de aroma "Arriba", atesorado por su delicado y suave sabor, y su aroma floral; internacionalmente catalogado como el mejor."

2.2.- Un corpus de transcriptions d'entrevues avec les professionnels => Réalisé en langues natives Kichwa (famille Quechua IIB)

**Kay paktayka imashina tapushka
yallichinata rimanpaypak chocolatemanta
rurashkata paypak kikin cacaomanta.**

Manara tapushkay killkata katishpa yachachina

1. Kikimpak shutikunamanta tapuy

Grabana kallarin


1.1.- Ima shutita kanki?

1.2.- Maykan ayllullaktamanta shamunki?

1.3.- Ima llankayta ruranki?

1.4.- Kampak llankaypi ima paktaykunata charinki?





2.2.- Un corpus de transcriptions d'entrevues avec les professionnels => Réalisé en langues natives Cha'palaa (famille barbacoanne)

Entretien avec Julio Quintero (Communauté Chachi de San Salvador, paroisse San Gregorio, canton Muisne)

Adolfo Chapiro: Ya. yyy, ¿Ñu ti mumuyu? <Heu, eet, quel est votre nom?>

Julio Quintero: Iya Julio Quintero <je suis Julio Quintero>

Adolfo Chapiro: ¿Nunbanaa chumuyu? <Où vivez-vous?>

Julio Quintero: Lala' pebulu san Salvador-nu <dans notre communauté de San Salvador>

Adolfo Chapiro: San Salvador. ¿Ti taawashaa ken chumuyu? <San Salvador. Quel est votre travail?>

Julio Quintero: Iya taawash kimiya, eh hh tu paatelanu... <Je travaille, euuhhh, la terre...>

Adolfo Chapiro: Ahhnnn, ya. Eh hh, ¿Ñu kakabu taawasha kityuu? <Ahhnnn, ah. Euuhhh. Vous ne travaillez pas le cacao?>

Julio Quintero: Kemu <Si>

2.2.- Un corpus de transcriptions d'entrevues avec les professionnels => Réalisé en langues natives Kichwa

Entretien avec Angel Tanguila (Communauté Ajaruno, canton Pastaza)

entrevistador: buenos días señor ¿cuál es su nombre?

entrevistado: <eh>bueno mi nombre Ángel Tanguila

entrevistador: Ángel Tanguila ¿de qué comunidad viene?

entrevistado: <eh> soy de la comunidad de Boano
perteneciente a asociación ASIA

entrevistador: ya Boano bien <eh> ¿a qué se dedica?

entrevistado: <eh> bueno una

por últimamente ahorita pero con por decirle como agricultor mismo

entrevistador: agricultor y ¿qué no más en la agricultura hace?

entrevistado: o sea bueno hay se uno se hace se trabaja con cacao un poco de plátano
o sea hablemos de un poco de maíz

las tres cosas hacemos hacemos más si

entrevistador: cacao plátano y maíz



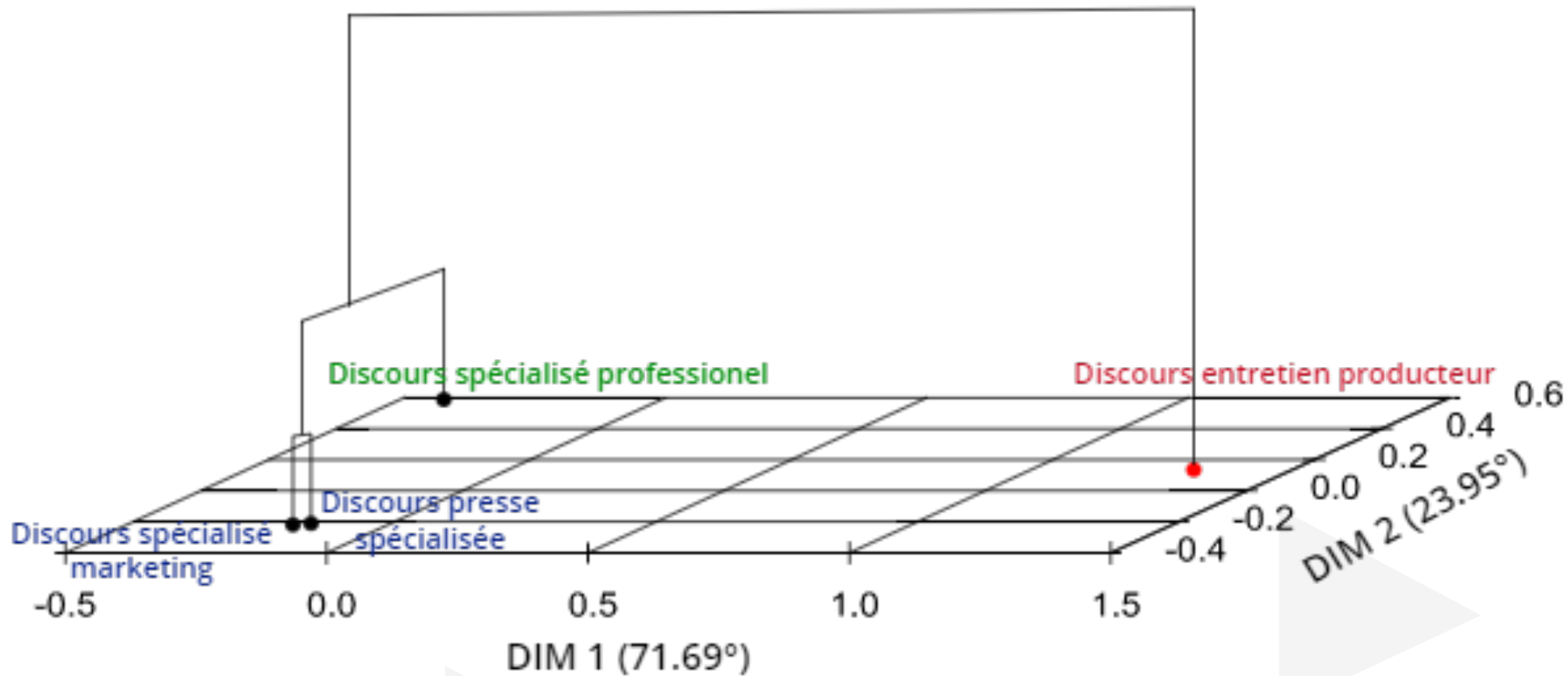


2.3.- Un corpus mixte de « dégustation »

- questionnaires sans stimulus visant à identifier la valeur sémantique des descripteurs à partir d'un processus progressif d'abstraction progressive (Dubois 1995)
- transcriptions issues de la dégustation d'un chocolat choisi pour être représentatif de chaque descripteur.

3. Premiers résultats

Représentation graphique des analyses factorielles des correspondances des différents discours du corpus CACAO2018



Unit	F	f_dep	Score
ya	436	244	103.47
dedicar	118	93	60.07
osear	56	56	50.56
usted	107	78	46.06
eh	48	48	43.36
cuál	72	59	40.19
bien	196	102	39.89
hacer	709	221	38.40

entrevistador: ya y ¿por qué se dedicó a la producción de cacao?

entrevistado: para poder mantener a mi familia y para poder sacar dinerito para mantener mi hogar

entrevistador: bien y ¿qué características?

¿puede definirme las características del chocolate elaborado a partir de su cacao

entrevistado: no entendí cómo cómo

entrevistador: <emm> ¿qué características tiene el chocolate que usted ha hecho con su cacao? en casa por ejemplo

entrevistado: en casa yo no hecho todavía

entrevistador: ya y ¿por qué se dedicó a la producción de cacao?

entrevistado: para poder mantener a mi familia y para poder sacar dinerito para mantener mi hogar

entrevistador: bien y ¿qué características?

¿puede definirme las características del chocolate elaborado a partir de su cacao

entrevistado: no entendí cómo cómo

entrevistador: <emm> ¿qué características tiene el chocolate que usted ha hecho con su cacao? en casa por ejemplo

entrevistado: en casa yo no hecho todavía

Unit	F	f_dep	Score
ya	436	244	103.47
dedicar	118	93	60.07
osear	56	56	50.56
usted	107	78	46.06
eh	48	48	43.36
cuál	72	59	40.19
bien	196	102	39.89
hacer	709	221	38.40

*decían que este ha sido el cacao hemos tenido en nuestros mismos fincas
teniendo uno en la mano no hemos podido hacer ahora uno que ya prueba con nuestros mismos paladar uno se siente más satisfecho más orgullosos para poder seguir trabajando con este cacao*

*entrevistador: <eh> ¿qué sabor tiene este chocolate?
y ¿qué le hace pensar?*

entrevistado: el chocolate tiene un aroma muy especial muy rico

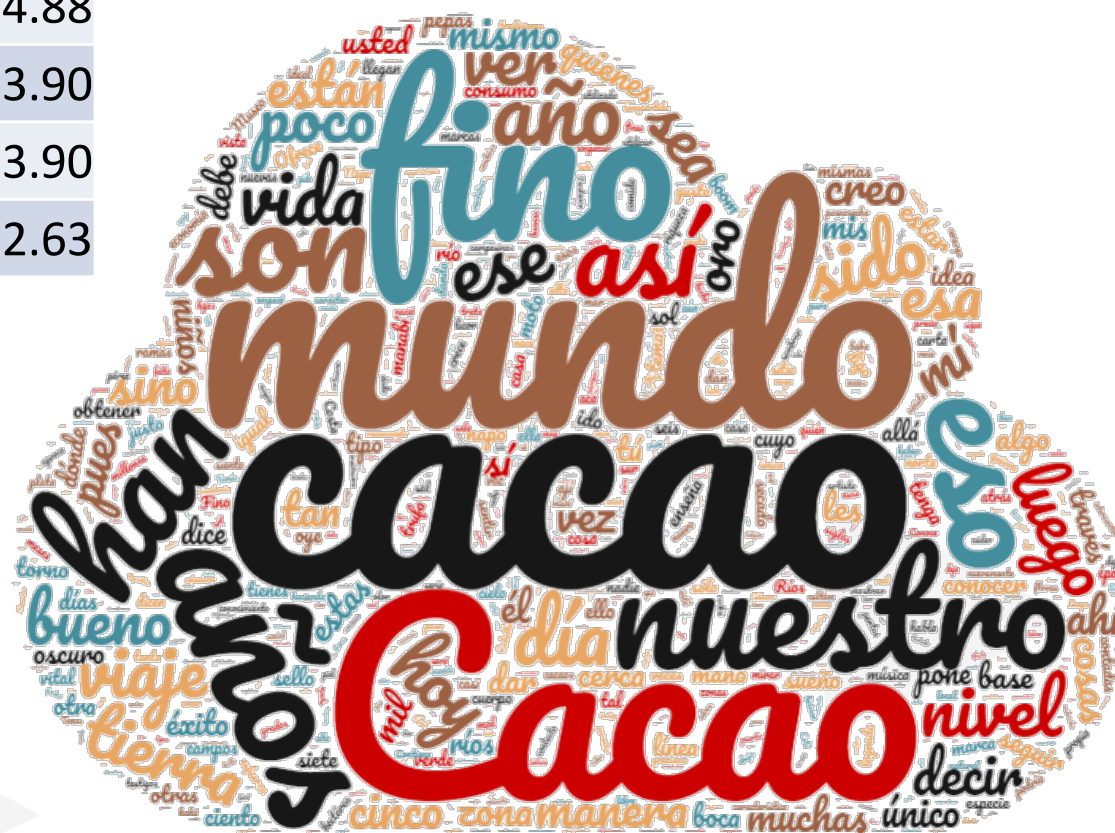
y tiene mucho qué pensar

porque en principio <eh> el dulce llama te recuerda a la navidad

te recuerda a un momento especial

<eh> eso es lo que llama al momento

Unit	F	f_dsm	Score
denominación	88	85	36.35
Gran	60	59	26.76
historia	129	102	26.02
del	1377	596	14.88
arriba	110	76	13.90
mundo	266	149	13.90
empezar	112	75	12.63



Unit	F	f_dsp	Score
orgánico	234	152	44.61
barra	230	145	40.32
ingrediente	117	92	38.17
CACAO	75	69	37.91
lecitina	57	56	35.34
azúcar	109	85	34.78
Chocolate	134	96	33.86
soya	61	57	32.35
manteca	79	67	31.81
leche	131	90	29.56
Barra	54	50	27.94
nuestro	478	205	24.15
negro	97	67	22.47
CHOCOLATE	47	42	22.07
nota	39	36	20.13
contener	68	50	18.80
natural	84	57	18.60
sabor	414	163	15.19

*El cacao de esta LA ZAMBRANO tiene un bouquet floral, con tonos a **maracuyá** y con destellos de **nuez**,
Presenta delicadas notas de **nuez** y flores cítricas*

*Nuestra barra pura de 70 % cacao combina el intenso sabor del cacao ecuatoriano con aromas cítricos, florales y un sutil toque de **nuez** y **jazmín**.*

*También podemos encontrar sus sabores frutales, florales, a **nuez** y a chocolate en niveles importantes.*

*Chocolate ecológico de origen único, con dulces sabores de **caramel** y de **vainilla**, que acompaña a maravilla a un vino fresco, rosé, Chianti, Porto, o también un Chai o una cerveza de carácter*

Noms	F
cacao	480
chocolate	388
sabor	163
barra	145
aroma	99
leche	90
grano	88
azúcar	85
manteca	67
calidad	65
soya	57
lecitina	56
nota	36
pasta	36
fruta	35
semilla	35
fruto	32
polvo	29
nuez	28
variedad	24
café	23
frutal	22
licor	22
almendra	20
beneficio	20

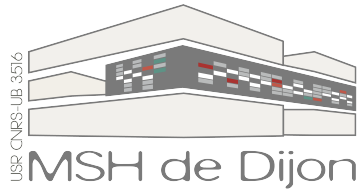


Adjectifs	F
orgánico	149
fino	62
bueno mejor	59
ecuatoriano	56
natural	56
único	55
negro	40
delicioso	31
bueno	29
alto	26
intenso	26
pequeño	25
floral	24
ecológico	23
ideal	23
delicado	22
dulce	22
nacional	22
cítrico	21
nuevo	21
perfecto	21
puro	20
especial	19
total	19
posible	18

- Un traitement qui ne peut être que **holistique et usage-based** (Geeraerts 2006) :
 - Porte d'entrée sémantique, en particulier **sémantique du prototype** appliquée à la terminologie (ten Hacken 2010, 2015)
=> reflet de la construction et de la mémorisation de **l'expérience sensorielle** (Dubois 1995, Dubois (éd.) 2009, Gautier/Bach 2017, Gautier 2018)
 - Prise en compte des **combinatoires/cooccurrences** débouchant non sur des définitions CNS (Gautier/Le Fur sous presse) mais sur des profils sémantiques
 - ⇒ Synergies notables avec l'analyse sensorielle (Dacremont 2009)
 - Prise en compte de la dimension **discursive / interactionnelle** conditionnant la construction du sens (Baldy-Moulinier 2003, Vion 2015, Vion sous presse a, b)

4. Bilan et perspectives

- Enjeux méthodologiques importants pour toute « linguistique sensorielle »
- ⇒ Sortir de la **fétichisation du « mot » / « terme »**
- Croisement de méthodes quanti + quali indispensables nécessitant des **masses de données** importantes
- Besoin de coopérations interdisciplinaires + extra-académiques pour un accès et un traitement **raisonné** des données
- ⇒ Vrai enjeu pour la traduction, la communication interculturelle et le marketing !



Merci de votre attention !

Leticia Cahuana Velasteguí & Laurent Gautier

(UBFC EA4182)

Adolfo Chapiro Añapa & Javier Fernandez-Cruz

(Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Esmeraldas, Esmeraldas)

Olivier Méric

(Universidad Estatal Amazónica, Puyo & UBFC, EA4182)