

LES DÉNOMINATIONS DES PRODUITS TYPIQUES DE L'ÉMILIE-ROMAGNE

Diffusion multilingue d'une terminologie protégée

CHIARA PREITE
UNIVERSITÀ DI MODENA E REGGIO EMILIA

Abstract – This paper concentrates on Food and Wine terminology in the Emilia Romagna region, Italy. Because their form involves references to the geographical origins of the designated products, Food and Wine terms represent lexico-cultural denominations that contribute to shaping regional identity and promoting the territory. In a globalised world, local products and food traditions travel with their names, beyond local and national borders, to enter other communities, languages and cultures. In the light of this, we select from the *Sapori Locali* glossary the protected denominations of around fifty typical products from the Emilia-Romagna Region, and compare and contrast their forms with their French and English equivalents. Our goal is to assess the impact that their culturally specific territorial value may have on their international reception.

Keywords: terminology; protected denominations; typical products; multilingual equivalents.

1. Introduction

Dans ce nouveau millénaire, le secteur agroalimentaire jouit en Europe d'un grand intérêt en ce qu'il touche de différentes manières plusieurs domaines, dont Zanola (2015) en énumère de nombreux allant de la technologie pour la production et la transformation des produits, au marché qui les propose et diffuse ; de la qualité de ces mêmes produits, aux aspects juridiques et normatifs qui en protègent la production et la vente, jusqu'aux exigences médicales liées, par exemple, à la santé du consommateur, pour en arriver aux secteurs de la traduction, de la terminologie et de la promotion touristique.

En effet, des recherches ont foisonné également dans le champ de la linguistique et de la terminologie¹. La réalisation du *Glossaire multilingue*

¹ Sur le rapport entre gastronomie, langue, terminologie et culture, il est possible de consulter, entre autres, Cadeddu, Kauffer et Keromnes (2019) ; Chessa, De Giovanni et Zanola (2014) ; Marti, Planelles Iváñez et Sandakova (2018). Sans oublier des projets d'envergure tels AtLiTeG (<https://www.atliteg.org/>) ou AGROTERM (<https://centridiricerca.unicatt.it/optl-progetti-sostenibilita-ambientale-e-alimentare>).

*des produits typiques émiliens-romagnols Sapori locali*² se place dans ce cadre et conjugue les exigences de la transformation numérique engageant les études terminologiques et lexicographiques, avec la valorisation du patrimoine culturel local. Par ce glossaire, un aperçu des connaissances œnogastronomiques de la région italienne de l'Émilie-Romagne est mis à la disposition d'un public d'usagers passionnés ou de touristes, non seulement en italien, mais aussi en français, anglais, espagnol et roumain³.

La terminologie de l'œnogastronomie concerne aussi les procédés de culture, travail, transformation et conservation des produits, que l'on rencontre dans les notes descriptives et dans les contextes des fiches du glossaire (section 2). La présence de ces champs permet aux usagers, chacun dans sa langue, de découvrir des curiosités et des informations à propos des produits typiques émiliens-romagnols, vecteurs de la culture et du savoir-faire artisanal et industriel d'une région italienne, voire de l'*italianité* dont les cuisines régionales sont parmi les emblèmes. Toutefois, l'objectif de *Sapori locali* n'est pas d'adopter dans sa nomenclature ces termes techniques, mais seulement les dénominations des produits décrits.

Ces éléments lexicoculturels de nature alimentaire et territoriale sont partagés par la société (et la langue) qui les a conçus, traditionnalisés et diffusés. Ainsi ils concourent à la construction de l'identité sociale et participent d'un « sentiment collectif d'appartenance » (Fischler 2001, p. 68). En effet, puisque les produits pris en considération vantent des dénominations protégées (section 2), il est possible de les considérer de plein droit comme ayant un contenu territorial élevé⁴. Cela ressortit au premier regard, car la plupart de ces dénominations (section 3) montrent une localisation géographique spécifique, manifestée par la présence d'un toponyme, presque inséparable du produit. C'est le cas, pour porter quelques exemples parmi les plus célèbres, de l'« Aceto Balsamico di Modena », de la « Ciliegia di Vignola » ou du « Prosciutto di Parma ». L'association binaire *produit + ville*, que Galisson (1987, 1988, 1991) reconnaît parmi les vecteurs d'une charge culturelle partagée, devient l'indicateur d'une spécialité œnogastronomique italienne réputée par le biais duquel le produit typique promeut le terroir, et ce dernier à son tour valorise le produit.

² Projet conduit avec le soutien du Département d'Études Linguistiques et Culturelles de l'Université de Modène et Reggio d'Émilie et parrainé aussi par le Centre de recherche interdépartemental DHMoRe. La méthodologie de travail adoptée pour la réalisation du glossaire est décrite dans Preite, Zanella (2023). Le glossaire est accessible à l'url <https://www.lexi-term.unimore.it/glossarioptem/>

³ Nous envisageons à présent d'enrichir le glossaire avec l'allemand. D'autres langues pourront être ajoutées dans l'avenir, ainsi que d'autres produits de la région. Nous avons également en projet de transformer le glossaire en une base de données terminologique *machine readable*, avec une conséquente migration vers un site plus adapté.

⁴ « Alto contenuto territoriale », selon les mots de Asero, Patti (2009, p. 639).

Cependant à l'époque de la mondialisation, du marché international et surtout du tourisme culinaire qui se fonde sur la possibilité de conjuguer l'expérience touristique à la dégustation des produits typiques d'un terroir (Chessa, De Giovanni 2021), les produits locaux et les traditions alimentaires dépassent leurs frontières locales et nationales pour circuler dans d'autres communautés aux langues et aux cultures différentes, qui ne s'y identifient pas, mais qui en subissent de plus en plus la fascination⁵. En effet, comme le souligne Devilla (2015, p. 219), « [d]ans la construction de l'image d'une destination, la dimension gourmande constitue un élément important d'identification des lieux ». Et avec les produits de ces lieux, circulent également les noms qui les désignent, qui « traversent les frontières et sont intégrés dans un nombre élevé de langues du monde » (Kocoureck 1982, p. 134).

Qu'en est-il donc de ces dénominations lorsqu'elles sortent des frontières de la langue italienne ? C'est à cette question que nous essayons de répondre dans cet article. Après une présentation rapide du glossaire *Sapori locali* (section 2), nous allons comparer la forme des dénominations protégées dans la langue d'origine et celle des équivalents diffusés en français et en anglais (section 3). Cela nous permettra de relever l'influence que la valeur culturo-spécifique territoriale joue sur leur réception internationale.

2. *Sapori locali*

2.1. *Sélection de la nomenclature et des équivalents*

Actuellement le glossaire *Sapori locali* compte 53 entrées pour chacune des langues impliquées, qui correspondent à autant de produits émilien-romagnols jouissant de dénominations D.O.P., D.O.C., D.O.C.G., I.G.P. et I.G.T., sélectionnées dans la liste des dénominations italiennes inscrites dans le *Registre des appellations d'origine protégées, des indications géographiques protégées et des spécialités traditionnelles garanties (Règlement de l'Union Européenne n. 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2011 mise à jour 9 juillet 2024)*⁶.

⁵ Selon Chessa, De Giovanni (2021, p. 19) « Ciò implica la consapevolezza che territorio e prodotti siano indissolubilmente legati e che la scoperta dell'uno comporti la conoscenza degli altri, ma soprattutto che alla base vi sia una forte motivazione a scoprire l'uno per mezzo dell'altro ».

⁶ <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/2090#main>

À cette liste s'ajoutent celles des vins de la Région :

<http://catalogoviti.politicheagricole.it/dopigp.phpet>

<http://catalogoviti.politicheagricole.it/denominazioni.php?codice=1058>

Pour ce qui est du repérage des équivalents des dénominations tels que diffusés dans les autres langues, nous adaptons à nos propos certaines démarches de la Terminologie textuelle qui prône la prise en charge de la réalité des usages tels qu'ils apparaissent dans les textes spécialisés, et de la situation langagière qui détermine certaines manifestations selon ses exigences : les termes sont donc à considérer comme des « éléments sémiotiques utilisés dans des situations de connaissances particulières » (Condamines 2018, p. 96). Ce qui se traduit dans la recherche des termes (à savoir des dénominations) dans des textes spécialisés dans le domaine œnogastronomique, ainsi qu'à adopter des instruments numériques pour leur traitement⁷. Ainsi, nous avons mené une recherche des équivalents par lesquels les langues cibles empruntent, traduisent ou calquent les dénominations italiennes, par la consultation de textes divers consacrés au domaine : d'une part, des sources primaires offrant des définitions, comme des bases de données fiables, dictionnaires et glossaires ; de l'autre part, des contenus apparaissant dans des sites de producteurs et de revendeurs (souvent multilingues), des sites officiels de l'Union européenne, etc.

Nous avons essentiellement fouillé le web partant des termes comme clés pour le repérage des textes, démarche ayant le mérite d'en montrer l'emploi en contexte pour chaque langue, ainsi que de permettre de découvrir les variantes⁸ diffusées des dénominations. En effet, nous avons pu remarquer que, sauf dans les réglementations juridiques, dans les textes en langues cibles les dénominations enregistrées sont généralement accompagnées de variantes diffusées chez les natifs. La prise en charge des variantes connues et employées par les usagers rend compte également de « [l]a circulation des termes [...] envisagée sous l'angle de la diversité de leurs usages sociaux » (Gaudin 2005, p. 81), selon les tenants de la Socioterminologie qui n'est pas du tout incompatible avec la Terminologie textuelle. Nous faisons l'hypothèse que cela permette de mieux identifier et construire la connaissance du produit.

2.2. Les fiches terminologiques

Chaque dénomination est traitée comme un terme auquel correspond une fiche terminologique composée de plusieurs champs : le domaine et le sous-

⁷ « [T]he specificity of textual terminology lies in the following: (i) it concerns only specialized corpora; (ii) the purpose of the study is considered throughout the analysis; (iii) terms are the point of entry into the texts; and (iv) tools are used as much as possible, with particular attention to the nature of the results obtained » (Condamines, Picton 2022, p. 235).

⁸ En cas de variantes dans la langue d'origine, la dénomination protégée officielle représente l'entrée et les variantes sont offertes dans un autre champ consacré à ce propos. En cas de variantes dans les langues cibles, c'est la plus fréquente qui est proposée comme entrée, alors que les autres sont énumérées dans le champ des variantes.

domaine, la marque grammaticale, la définition, la note, le contexte, la transcription phonétique, les variantes, l'étymologie, l'image du produit, les équivalents dans les différentes langues impliquées, les notes des équivalents et les sources bibliographiques et sitographiques consultées⁹, comme le montre, par exemple, la fiche consacrée à « Ciliegia di Vignola » (Fig. 1) :

Lemma	Ciliegia di Vignola	Immagine del prodotto	
Dominio e Sottodominio	Alimentazione – prodotto ortofrutticolo	Equivalenti	<ul style="list-style-type: none"> ENG Vignola Cherry ESP Cereza de Vignola FRA Cerise de Vignola RO Cilișgia di Vignola
Etichetta grammaticale	S. f., sing	Nota degli equivalenti	Viene raccolto a mano del prodotto e rimane invariato il suo luogo di produzione.
Definizione	Frutto fresco dal sapore dolce e dalla polpa croccante, ottenuto dalle seguenti cultivar di ciliegio: Bigarreau Moreau, Mora di Vignola (precoci), Durone dell'Anella, Anellone, Giorgia, Durone Nero I, Samba, Van (medie), DuroneII, Durone della Marca, Lapins, Ferrovia, Sweet Heart (tardive) (1)	Ente	Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia, Dipartimento di Studi Linguistici e Culturali
Nota	<p>La "Ciliegia di Vignola IGP" è caratterizzata da una polpa consistente e croccante (fatta eccezione per la Mora di Vignola) e da una buccia di un colore che va dal rosso brillante al rosso scuro (tranne che per la varietà Durone della Marca, dove invece è di colorato giallo e rosso brillante). (2)</p> <p>Frutti golosi e provvisti di proprietà nutrizionali, le ciliegie di Vignola hanno una polpa ricca di sali minerali come potassio, calcio, ferro, vitamina A e C e risultano essere diuretiche, rinfrescanti, astringenti.</p> <p>La zona di coltivazione si estende tra le province di Modena e Bologna e comprende, oltre a Vignola, 28 comuni delle zone pedecollinari. I frutti del ciliegio dolce maturano a primavera inoltrata, la raccolta si protrae da fine maggio a tutto giugno. (3)</p> <p>La Ciliegia di Vignola IGP va conservata in frigorifero, oppure in luogo fresco e asciutto. È il frutto ideale con cui chiudere il pasto e risulta un ottimo ingrediente per svariate ricette: dolci e salate: la "cilieggiata", un dolce cotto nel vino e nello zucchero; le marmellate; il classico dolce ciakofouts; salse per condire la caccagione, liquori, come il kirsch o lo cherry. Perfetta anche per la preparazione della frutta candita o sotto spirito. (4)</p> <p>Rappresentando il fiore all'occhiello dell'agricoltura locale, alle ciliegie di Vignola sono dedicati numerosi eventi fieristici ed enogastronomici. Si pensi, ad esempio, alla "Festa dei Ciliegi in Fiore", che dura tre settimane ed è famosa per i "caratteristici carri allegorici".</p> <p>Questa manifestazione si celebra sin dagli anni Settanta. Si pensi anche a "Vignola è tempo di Ciliegia", un evento culturale e gastronomico molto atteso che fu istituito nel 1998; esso è caratterizzato dalla presenza di numerosi stand gastronomici che propongono una vasta gamma di pietanze a base di ciliegie, anche assai originali: risotti, liquori (kirsch, cherry brandy e il ratafia), gelati e le classiche confetture. (5)</p>	Data della scheda	23/03/2015
Contesto	Oltre alle peculiarità pedoclimatiche del territorio e all'eccezionalità del microclima sopra descritto, gli altri fattori che determinano l'eccezionale qualità e la reputazione della Ciliegia di Vignola sono la sapienza e la capacità dei produttori: queste vengono tramandate da padre in figlio attraverso le generazioni e consistono nella tecnica agronomica, nella raccolta e nel confezionamento del prodotto, effettuati esclusivamente a mano, che permettono di presentare al consumatore un prodotto unico nella sua specie. (6)	Ultima data di modifica	19/04/2023
Trascrizione fonetica	[ʃiˈlʲeʒʲa vʲiˈɲɔˈla]	Autore Revisore	Lucia Palazzese Chiara Buschi Gloria Zanella
Sinonimi/Varianti	Mora/Moretta di Vignola, Durone di Vignola; utilizzate come sinonimo di "ciliegia di Vignola", corrispondono ai frutti ottenuti da due varietà di ciliegio, rispettivamente mora di Vignola e Durone.	Fonti	<ul style="list-style-type: none"> 1) http://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/produzioni-agroalimentari/doc/prodotti-dop-e-igp-dellemilia-rom 2) http://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/produzioni-agroalimentari/doc/prodotti-dop-e-igp-dellemilia-rom 3) http://www.italianbotanicalheritage.com/it/scheda.php?struttura=1425 4) http://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/produzioni-agroalimentari/doc/prodotti-dop-e-igp-dellemilia-rom 5) https://www.italianfoodexperience.it/prodotti/ciliegie-vignola-piccole-sfere-rosse/ 6) http://www.ciboitaliano.com/dettaglio_ortofrutticoli.php?id=387 7) https://www.google.com/search?q=etimologia+ciliegia&rlz=C1FKPE_III193217832&q=etimologia+ciliegia&app=chrome..69167j00233001102z 8) https://www.italianfoodexperience.it/prodotti/ciliegie-vignola-piccole-sfere-rosse/ 9) http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ.LexUriServ.do?uri=OJ:C:2012:052:0017:0021:FR:PDF
Etimologia	Ciliegia dal lat. volg. *ceresia, class. <i>cerāsium</i> , dal gr. <i>kerasós</i> , seconda metà sec. XIII. (7) Vignola è un comune della provincia di Modena in Emilia-Romagna		

Figure 1
Ciliegia di Vignola. <https://www.lexi-term.unimore.it/ciliegia-vignola/>.

Chaque fiche présente les équivalents dans les autres langues (champ cerclé dans les Fig. 1, 2 et 3), qui sont aussi des liens actifs permettant d'accéder à la fiche correspondante dans la langue choisie où l'on retrouve les mêmes contenus (y compris définitions, descriptions, notes, etc.) que dans la langue d'origine. Ce système de renvois hypertextuels circulaires permet à l'utilisateur, pour chaque produit, de se déplacer parmi les différentes langues. À titre d'exemple, nous présentons également la fiche en français (Fig. 2) et en anglais (Fig. 3) :

⁹ D'autres champs renseignent sur l'organisation universitaire qui a rédigé et publié la fiche, sur la date de création de la fiche et sa dernière révision, sur l'auteur et le réviseur.

Entrée	Cerise de Vignola	Image du produit	
Domaine et Sous-domaine	Alimentation – fruits et légumes	Equivalents	ITA Ciliegia di Vignola ENG Vignola Cherry ESP Cereza de Vignola RO Ciliegia di Vignola
Marque grammaticale	S. f., sing.	Note des équivalents	Le terme reste féminin singulier dans toutes les langues considérées.
Définition	Fruit frais à la saveur sucrée et à la chair croquante, obtenu des cultivars de cerisier (<i>Prunus avium</i>) suivants : "Bigarreau Moreau, Mora di Vignola" (précoces), "Durone dell'Anella, Anellone, Gorgia, Durone Nero I, Samba, Van ("intermédiaires), "DuroneII, Durone della Marca, Lapins, Ferrovia, Sweet Heart" (tardives). (1)	Organisme	Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia, Dipartimento di Studi Linguistici e Culturali
Note	La "Ciliegia di Vignola IGP" est caractérisée par la chair consistante et croquante, à l'exception de la Mora di Vignola et par la peau, qui va de rouge brillant à rouge foncé; à l'exception de la variété Durone della Marca qui est, en revanche, de couleur jaune et rouge brillant. (2) C'est aussi un fruit doué de propriétés nutritionnelles: il est diurétique, rafraîchissant et astringent et sa chair est riche en sels minéraux, comme le potassium, le calcium, le fer, les vitamines A et C. Le territoire de production s'étend entre les provinces de Modena et Bologna et comprend 28 communes, au-delà de Vignola. Les fruits du cerisier (à fruits doux) mûrissent à la fin du printemps, la récolte commence à la fin de mai jusqu'au mois de juin. (3) La « Ciliegia di Vignola Igp » doit être conservée dans le réfrigérateur ou dans un endroit frais et sec. Elle représente le fruit idéal pour conclure un repas et un excellent ingrédient pour plusieurs recettes, sucrées et salées : la "ciliegata", un gâteau cuit dans le vin et le sucre, les confitures, le "clafoutis", des sauces pour le gibier, les liqueurs, comme le "kirsch" ou le "cherry". Elle est aussi parfaite pour la préparation de fruits confits ou de cerises à l'eau-de-vie. (4) À Vignola, il y a deux fêtes importantes, organisées et dédiées aux cerisiers : la « Festa dei Ciliegi in Fiore » (la Fête des cerisiers en fleur), en avril, qui consiste en un défilé de chars allégoriques et « Vignola : è tempo di ciliegia », au début de juin qui est une manifestation culturelle et gastronomique caractérisée par le marché des cerises et des plats à base de cerises (risotto aux confitures, des glaces et des liqueurs). (5)	Date de création de la fiche	23/03/2015
Contexte	La cerise de Vignola est consommée en dehors des frontières nationales, et les marchés qui en ont besoin le plus sont ceux de l'Europe centrale et septentrionale. (6)	Dernière date de modification de la fiche	21/04/2023
Transcription phonétique	[ʃiˈdʒɔ vɨˈjoːla]	Auteur Réviseur	Lucia Palazzese Margherita Baroni Gloria Zanella
Synonymes/Variantes	« Ciliegia di Vignola » (7)	Sources	(1) http://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/produzioni-agroalimentari/doc/prodotti-dop-e-igp-dellemilia-romagna/ciliegia-di-vignola-igp (2) http://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/produzioni-agroalimentari/doc/prodotti-dop-e-igp-dellemilia-romagna/ciliegia-di-vignola-igp (3) http://www.italianbotanicalheritage.com/it/scheda.php?struttura=1426 (4) http://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/produzioni-agroalimentari/doc/prodotti-dop-e-igp-dellemilia-romagna/ciliegia-di-vignola-igp (5) https://blog.foodit.it/prodotti/ciliegie-vignola-piccole-sfere-rosse/ (6) https://www.italienpasta.com/EMILIA%20VIGNOLA.php 152 résultats: (7) https://www.google.fr/search?q=%22cerise+Vignola%22&biw=1280&bih=666&itbs=0&source=inms&sa=X&ei=JUCQVU78rltBvuyugKAH&ved=2ah67FjccamIivccolatorciliegia/ (8) https://www.italianfoodexperience.it/prodotti/ciliegie-vignola-piccole-sfere-rosse/ (9) https://www.italianfoodexperience.it/prodotti/ciliegie-vignola-piccole-sfere-rosse/ (10) http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2012:052:0017:0021:FR:PDF
Etymologie	« Ciliegia » du latin vulgaire <i>ceresia</i> , classique <i>cerasium</i> . (8) Vignola est une commune de la province de Modena, dans la région Émilie-Romagne.		

Figure 2

Cerise de Vignola. <https://www.lexi-term.unimore.it/ciliegia-vignola-2/>.

Headword	Vignola Cherry	Product image	
Domain and Subdomain	Food – fruit	Equivalents	ITA Ciliegia di Vignola ESP Cereza de Vignola FRA Cerise de Vignola RO Ciliegia di Vignola
Grammatical label	Noun, sing.	Note of the equivalents	The terms remain singular in every language considered.
Définition	Fresh fruit with a sweet flavour and a crisp pulp, obtained from the following cherry plantations (<i>Prunus avium</i>): Bigarreau Moreau, Mora di Vignola (premature), Durone dell'Anella, Anellone, Gorgia, Durone Nero I, Samba, Van (tardive), DuroneII, Durone della Marca, Lapins, Ferrovia, Sweet Heart (tardive). (1)	Institution	Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia, Dipartimento di Studi Linguistici e Culturali
Note	Vignola Cherry PGI is characterised by a crunch and consistent pulp, with the only exception of Mora di Vignola, and with a light red or dark red peel, except for Durone della Marca variety, that is light yellow and red. (2) The cherries are appreciated not only for their flavour but also for their beneficial properties: they produce a diuretic action, they are astringent and they contain precious mineral salts (like potassium, calcium and iron) and vitamins of the A and C groups. The zone of culture takes place between the municipalities of Modena and Bologna and it includes, apart from Vignola, 28 territories of the foothill areas. The fruits of the cherry tree reach maturation in spring, the collection lasts from late May to all June. (3) It must be preserved in the fridge or in a dry and cool place. It is the ideal fruit to conclude a with and it is a perfect ingredient for many recipes, sweet and salty: the so-called "ciliegata", a sweet cooked in wine and in sugar, the confitures, the classic sweet "clafoutis", sauces to flavour meals, liquors, like Kirsch or cherry. It is also perfect for the preparation of candied or in brandy fruit. (4) Vignola celebrates its cherries during two important festivals: in April, there is "Festa dei Ciliegi in Fiore" ("Cherry Blossom Festival"), with a parade of allegoric floats and at the beginning of June we have "Vignola: è tempo di ciliegia", a cultural and gastronomic manifestation with an open-air market of the cherries and gastronomic stands with plates cooked with cherries ("risotto" with jams, ice-creams, liquors). (5)	Date	06/08/2021
Context	Vignola cherries are sweet and fruity, with a crunchy texture. They're deep red, except for the Mara di Vignola, and are perfect in both sweet and savory recipes. They're fantastic with Barolo, or – for a more boozey option – with Sherry, alcohol, sugar and cloves. (6)	Last modified	25/05/2024
Phonetic transcription	[vɨˈjoː la ʃeˈri]	Author Revisor	Margherita Baroni Chiara Buschi Gloria Zanella
Synonyms/ Variants	The Italian version "Ciliegia di Vignola" is often maintained. (7)	Sources	(1) http://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/produzioni-agroalimentari/doc/prodotti-dop-e-igp-dellemilia-romagna/ciliegia-di-vignola-igp (2) http://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/produzioni-agroalimentari/doc/prodotti-dop-e-igp-dellemilia-romagna/ciliegia-di-vignola-igp (3) https://blog.foodit.it/prodotti/ciliegie-vignola-piccole-sfere-rosse/ (4) http://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/produzioni-agroalimentari/doc/prodotti-dop-e-igp-dellemilia-romagna/ciliegia-di-vignola-igp (5) http://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/produzioni-agroalimentari/doc/prodotti-dop-e-igp-dellemilia-romagna/ciliegia-di-vignola-igp (6) https://www.qualigeo.eu/en/product/ciliegie-di-vignola-pgi/ (7) https://www.flickr.com/photos/ingredientivignola-cherries/ (8) https://www.google.co.uk/search?q=vignola+cherry&rlz=1c1ang_en&itbs=0&source=inms&sa=X&ei=JUCQVU78rltBvuyugKAH&ved=2ah67FjccamIivccolatorciliegia/ (9) https://www.italianfoodexperience.it/prodotti/ciliegie-vignola-piccole-sfere-rosse/ (10) https://www.oed.com/view/Entry/31341?rskey=sjdlp&result=1&isAdvanced=false#eid
Etymology	Middle English, from Old Northern French <i>cherise</i> , from medieval Latin <i>ceresia</i> , based on Greek <i>kerasos</i> 'cherry tree, cherry'. The final -s was lost because <i>cherise</i> was interpreted as plural. (8) Vignola is part of the municipality of Modena, in the Italian region Emilia-Romagna.		

Figure 3

Vignola Cherry. <https://www.lexi-term.unimore.it/vignola-cherry/>.

3. Les dénominations et les équivalents

Dès qu'une dénomination est enregistrée pour être protégée, elle devient un terme, une marque, qui renferme une *lexiculture experte* (Lerat 2016) indiquant précisément un objet déterminé, produit en respectant un cahier des charges. Pour cette raison, nous assimilons les dénominations protégées et enregistrées à la terminologie technique qui, selon Frøeliger (2021, p. 87), se

donne l'objectif d'« ordonner le réel ».

À la suite du contact entre langues et cultures, surtout culinaires, les produits dépassent leurs frontières géographiques et linguistiques, avec leurs dénominations qui circulent et s'adaptent aux nouvelles conditions d'usage. C'est la raison pour laquelle, pour chaque produit, nous avons recherché (cf. section 2.2) les équivalents déjà connus et répandus à l'étranger, qu'il s'agisse d'emprunts, de traductions, de calques ou d'autres termes sous influence (cf. Sablayrolles 2016)¹⁰. Avant d'étudier les stratégies à la base de leur passage en français et en anglais, nous allons examiner les dénominations italiennes selon leur forme.

3.1. Les formes des dénominations italiennes

Dans des études sur la sémantique des noms de produits typiques de la Sardaigne et de dénominations des produits fromagers italiens et français, Chessa, De Giovanni (2022, 2024) suggèrent qu'ils peuvent être constitués d'unités simples, ou monolexicales, ou bien complexes, ou polylexicales, aux structures syntaxiques différentes. Sur 53 dénominations que nous avons étudiées, seulement 5 sont monolexicales : *Brisighella*, *Ciccioli*, *Gutturnio*, *Lambrusco* et *Ortrugo*. Il est vrai que cela ne représente qu'un échantillon de l'ensemble des dénominations régionales de qualité, mais cette donnée semble significative du pourcentage réduit de termes simples (9,4%).

Pour le reste, il s'agit de dénominations polylexicales qui, à l'exception de *Cappello del Prete*, se composent d'une association binaire *produit + ville* (par exemple, « Coppa di Parma »), mais aussi *région* (« Pera dell'Emilia-Romagna »), *village* (par exemple, « Bianco di Castelfranco Emilia »), *coll/colline* (par exemple, « Colli Bolognesi Classico Pignoletto »), *fleuve* (par exemple, « Riso del Delta del Po »), *aire géographique* (par exemple, « Grana Padano »), et d'autres toponymes.

Notons que les dénominations complexes peuvent être réduites aux compositions syntagmatiques nominales suivantes, que nous reprendrons pour l'analyse des équivalents (section 3.2.1) :

- Nom + préposition + Nom géographique (par exemple, « Aglio di Voghiera », 18 items)
- Nom + Adjectif géographique (par exemple, « Coppia Ferrarese », 9 items)
- Nom + Nom géographique (par exemple, « Salame Felino », 6 items)

¹⁰ Tsai (2022, p. 216) va plus loin dans le classement des lexies de l'art culinaire sous l'influence d'autres langues et distingue « trois types d'emprunts lexicaux (emprunt intégral, emprunt adapté et emprunt modifié), le calque, l'hybride et l'allogénisme ».

- Nom + adjectif + préposition + Nom géographique (par exemple, « Asparago verde di Altedo », 6 items)
- NomGéographique + Nom (par exemple, « Colli di Parma Malvasia », 5 items)
- Nom géographique (par exemple, « Val Tidone », 3 items)

Indépendamment de la forme, 47 dénominations sur 53 (87%) montrent une indication géographique « [d]e sorte que, chez le natif, la mobilisation du nom de produit entraîne la mobilisation simultanée du nom du lieu réputé par ce produit » (Galisson 1991, p. 136). Ce type de dénomination devient donc un indicateur d'une spécialité œnogastronomique italienne réputée par le biais duquel le produit typique promeut le terroir et ce dernier à son tour valorise le produit.

3.2. Les équivalents français et anglais

Comme nous l'avons dit (section 1), le contact entre cultures permet également le partage de connaissances liées à l'offre œnogastronomique et, par conséquent, celui des noms respectifs des produits qui passent d'une langue à l'autre, en assumant des formes différentes. Une remarque préliminaire s'impose : étant bien entendu que toutes les dénominations enregistrées se trouvent telles quelles dans les sources des langues cibles consultées, dans leur rôle de *nom de produit*, c'est sur les variantes que l'on relève dans les mêmes sources que nous allons nous arrêter. Elles sont particulièrement intéressantes, parce qu'elles montrent sous quels noms ces produits sont connus par les publics étrangers. Lorsque présents, ces noms pourraient être considérés comme des sortes de reformulations qui facilitent la (re)connaissance du produit.

3.2.1. Les produits liquides : vins, huiles et vinaigres

Nous commençons notre analyse par les dénominations¹¹ de vins, huiles et vinaigres. Comme le rappelle Kleiber (2019, p. 7) les vins se distinguent par « les cépages et l'origine géographique [...] dont les noms servent métonymiquement de nom au vin qui y est produit ». Sauf pour les cépages, il en va de même pour les huiles et les vinaigres.

En ce qui concerne les unités monolexicales « Brisighella », « Gutturnio », « Lambrusco » et « Ortrugo », auxquelles nous assimilons « Colline di Romagna », « Val Tidone » et « Terre di Veleja », noms réduits au seul toponyme (d'ailleurs aussi « Brisighella » est un toponyme sans d'autres précisions), il convient de constater que, dans les sources consultées

¹¹ Dans le monde viticole on parle d'*appellations*.

– qu'il s'agisse de cépages ou d'origines géographiques – les *liquides* gardent leur nom de produit enregistré inchangé : il s'agit donc d'emprunts. Cependant, les mêmes sources montrent également que ces dénominations peuvent être accompagnées par la précision fr. *huile/ vin* et ang. *oil/ wine*, ce qui inclut les produits dans leurs hyperonymes et en facilite la reconnaissance. En anglais, les toponymes antéposés à l'hyperonyme assument la valeur de déterminant : ang. « Brisighella/ Colline di Romagna *oil* » ; « Gutturino/ Lambrusco/ Ortrugo/ Terre di Veleja/ Val Tidone *wine* ».

Pour ce qui est des compositions syntagmatiques nominales montrant une origine géographique, trois structures possibles concernent les dénominations des liquides. Si les deux dernières concernent également les dénominations des nourritures, la première est exclusive des vins.

- Nom Géographique + Nom (+ Nom géographique)

Italien	Français	Anglais
Colli Bolognesi Classico Pignoletto	(Vin) Colli Bolognesi Classico Pignoletto	Colli Bolognesi Classico Pignoletto (wine)
Colli di Parma Malvasia	(Vin) Colli di Parma Malvasia	Colli di Parma Malvasia (wine)
Colli di Parma Rosso	(Vin) Colli di Parma Rosso	Colli di Parma Rosso (Red wine)
Colli Piacentini Monterosso Val d'Arda	(Vin) Colli de Piacenza Monterosso Val d'Arda	Colli from Piacenza Monterosso Val d'Arda (wine)
Colli Piacentini Trebbianino val Trebbia	(Vin) Colli de Piacenza Trebbianino Val Trebbia	Colli from Piacenza Trebbianino Val Trebbia (wine)

Pour commencer, une structure exclusive de certaines dénominations de vins montre l'origine géographique qui précède le nom du cépage. L'hyperonyme fr. *vin/* ang. *wine* apparaît dans certaines sources. Dans les deux derniers exemples, on ajoute une deuxième indication géographique qui concerne la vallée des mêmes cols et l'adjectif rétablit la forme *préposition + Nom géographique* en français et en anglais (« Colli *de/from* Piacenza »).

- Nom + préposition + Nom Géographique

Italien	Français	Anglais
Bianco di Castelfranco Emilia	(Vin) Bianco di Castelfranco Emilia	Bianco di (White wine from) Castelfranco Emilia
Bianco di Scandiano	(Vin) Bianco di Scandiano	Bianco di (White wine from/of) Scandiano
Fortana del Taro	(Vin) Fortana del / du Taro	Fortana del Taro (wine)

Dans ce cas, les noms des cépages et les toponymes qui suivent sont empruntés tels quels, mais nous avons relevé des variantes avec la traduction

du joncteur prépositionnel (par exemple, fr. « Fortana *du* Taro »), avec concurrence entre *from* et *of* pour l'anglais, ainsi que des variantes traduisant aussi *Bianco* en *White wine*. L'hyperonyme fr. *vin*/ ang. *wine* apparaît dans certaines sources.

- Nom + adjectif + préposition + Nom Géographique

Italien	Français	Anglais
Aceto balsamico di Modena	Vinaigre balsamique de Modène	Balsamic Vinegar from Modena
Aceto balsamico tradizionale di Modena	Vinaigre balsamique traditionnel de Modène	Traditional Balsamic Vinegar from Modena
Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia	Vinaigre balsamique traditionnel de Reggio Emilia	Traditional Balsamic Vinegar from Reggio Emilia

En plus du toponyme, qui peut montrer une variante lorsqu'elle existe dans la langue étrangère (*Modène*) et de la traduction du joncteur prépositionnel, les dénominations des vinaigres (it. *aceto*/ ang. *vinegar*) se caractérisent par une double classification opérée par l'adjectif it. *balsamico*/ fr. *balsamique*/ ang. *balsamic* qui les différencie par rapport à d'autres types de vinaigre (par exemple, de vin ou de cidre), mais aussi, dans les deux derniers cas, par l'adjectif it. *tradizionale*/ fr. *traditionnel*/ ang. *traditional*, qui indique une catégorie plus fine¹². Les dénominations résultent être la traduction par transcription du modèle italien dans l'ordre morphosyntaxique des langues cibles, selon la stratégie du « calque morphologique de type littéral adapté sur le modèle de la composition syntagmatique nominale », que Di Spaldro, Auger et Ladouceur (2010, p. 164) appellent « technoscientifique », et que nous adoptons après avoir soutenu l'assimilation de ces dénominations à la terminologie technique.

3.2.2. Les nourritures

Pour ce qui est des dénominations polylexicales des nourritures, nous allons les présenter par structures compositionnelles avec leurs équivalents et nous allons ensuite observer quelles transformations elles subissent dans le transfert vers le français et l'anglais.

- Nom + préposition + Nom Géographique (15 items)

Italien	Français	Anglais
Aglio di Voghiera	Ail (de) Voghiera	Voghiera Garlic
Ciliegia di Vignola	Ciliegia di (cerise de)	Vignola Cherry

¹² Sur les notions de *tradizionale* et de *tipico* dans le cadre des textes normatifs italiens et de l'Union européenne, voir Biasiotti, Strambi (2015).

	Vignola	
Coppa di Parma	Coppa di Parma	Coppa from Parma
Culatello di Zibello	Culatello di Zibello	Culatello from Zibello
Formaggio di Fossa di Sogliano	Formaggio Fossa Sogliano Fromage de Fossa di Sogliano	Fossa Sogliano Cheese
Fungo di Borgotaro	Champignon de Borgotaro	Borgotaro Mushroom
Marrone di Castel del Rio	Marrone (de) Castel Rio	Chestnut from Castel Rio
Patata di Bologna	Pomme de terre Bologne	Potato from Bologna
Pera dell'Emilia-Romagna	Poire Emilia-Romagna	Emilia Romagna Pear
Pesca e nettarina di Romagna	Pêche et Nectarine de Romagne	Romagna Peach and Nectarine
Prosciutto di Modena	Jambon de Modène	Ham from Modena
Prosciutto di Parma	Jambon de Parme	Ham from Parma
Riso del Delta del Po	Riz du Delta du Pô	Po Delta Rice
Scalognone di Romagna	Échalote Romagne	Romagna shallot
Squacquerone di Romagna	Squacquerone de Romagne	Squacquerone Romagna

• Nom + adjectif + préposition + Nom Géographique (3 items)

Italien	Français	Anglais
Amarene brusche di Modena	Amarene Brusche di Modena / Griottes de Modène	Sour cherries from Modena
Asparago verde di Altedo	Asperge verte d'Altedo	Green asparagus of Altedo
Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	Taurillon blanc de l'Apennin Central	Vitellone Bianco from Appennino centrale

• Nom + Nom Géographique (6 items)

Italien	Français	Anglais
Cotechino Modena	Cotechino Modena	Cotechino (from) Modena
Mortadella Bologna	Mortadelle Bologne	Mortadella Bologna
Provolone Valpadana	Provolone Valpadana	Provolone Valpadana cheese
Salame Cremona	Saucisson Cremona	Cremona Salami
Salame Felino	Saucisson Felino	Felino Salami
Zampone Modena	Zampone Modena	Zampone (from) Modena

• Nom + Adjectif Géographique (9 items)

Italien	Français	Anglais
Coppa Piacentina	Coppa Piacentina	Coppa from Piacenza
Coppia Ferrarese	Coppia Ferrarese	Coppia Ferrarese
Grana Padano	Grana Padano	Grana Padano
Melone Mantovano	Melon mantovano	Mantua Melon
Pancetta Piacentina	Lard de Plaisance	Bacon from Piacenza
Parmigiano Reggiano	Parmesan	Parmigiano Reggiano
Piadina Romagnola	Piadina Romagnola	Piadina from Romagna

Salame Piacentino	Saucisson de Plaisance	Salame from Piacenza
Salamini Italiani alla Cacciatora	Saucisson chasseur	Italian salami cacciatora

Les stratégies qu'il est possible d'observer dans le passage de l'italien vers le français et l'anglais sont essentiellement trois, mais elles n'ont pas la même fréquence.

1. « Ciccio » (la seule unité monolexicale en dehors des vins/huiles) et « Cappello del Prete » (la seule unité polylexicale dépourvue de localisation géographique) sont traduits par un homologue fonctionnel¹³ en français *Rillons* et *Macreuse*, mais par une sorte de description des découpes de viande en question en anglais *Pork cracklings* et *Beef clod*.
2. Dans certains cas le français emprunte la dénomination enregistrée, indépendamment de la morphologie compositionnelle du terme : « Coppa di Parma », « Culatello di Zibello », « Cotechino Modena », « Provolone Valpadana », « Zampone Modena », « Coppa Piacentina », « Coppia Ferrarese », « Grana Padano » et « Piadina romagnola ». Les emprunts à l'identique en anglais concernent seulement « Coppia Ferrarese » et « Grana Padano ».
3. Pour le reste, il s'agit essentiellement d'emprunts de construction, c'est-à-dire de variantes obtenues par calque morphologique (comme pour les vinaigres) de différentes manières. Pour commencer, l'anglais montre une tendance majeure que le français à garder ou rétablir la forme avec le joncteur prépositionnel ang. *from/ of*, fr. *de*. Et cela surtout s'il s'agit d'emprunts dans lesquels on ne traduit que la préposition : ang. « Coppa *from* Parma/ Piacenza », « Culatello *from* Zibello », « Cotechino/ Zampone *from* Modena », « Coppa *from* Piacenza », « Vitellone Bianco *from* Appennino Centrale », etc., alors que le français garde la forme d'origine, sauf pour « Marrone *de* Castel Rio » (mais l'on perd dans les deux langues la préposition du toponyme, Castel *del* Rio).

S'il s'agit de calques qui traduisent aussi le nom du produit (mais parfois gardent inchangé le toponyme) les deux langues font des choix semblables mais pas toujours identiques : ang. « Ham from Parma »/ fr. « Jambon de Parme », ang. « Sour cherries from Modena »/ fr. « Griottes de Modène », ang. « Green Asparagus of Altedo »/ fr. « Asperge Verte d'Altedo », ang. « Bacon from Piacenza »/ fr. « Lard de Plaisance », etc.

Des cas contraires existent, cependant, dans lesquels l'anglais et/ou le français éliminent le joncteur et transforment une dénomination syntagmatique en une juxtaposition synthétique : ang. « Borgotaro

¹³ Parfois la traduction des *realia* se fait par remplacement avec un homologue local ou fonctionnel du phénomène de la culture source (Osimo 2011).

Mushroom » mais fr. « Champignon *de* Borgotaro », ang. « Squacquerone Romagna » mais fr. « Squacquerone *de* Romagna », ou bien « Pomme de Terre Bologne » mais ang. « Potato *from* Bologne », etc. En tout cas la réduction de la dénomination italienne reste assez fréquente : fr. « Échalote Romagne », « Poire Emilia-Romagna », « Ail (de) Voghiera », « Formaggio Fossa (de) Sogliano », ang. « Voghiera Garlic », « Vignola Cherry », « Fossa Sogliano Cheese », « Emilia Romagna Pear », « Po Delta Rice », « Romagna Shallot ». Remarquons que ces dénominations binaires rétablissent l'ordre morphosyntaxique de l'anglais, avec le nom de lieu qui assume la fonction adjectivale de déterminant, ce qui n'est pas le cas pour les dénominations syntagmatiques analytiques avec joncteur prépositionnel.

Enfin, il y a également des dénominations qui montrent une construction synthétique en italien dans lesquelles le Nom du produit est modifié soit par un Nom soit par un Adjectif géographique. La réaction des langues d'arrivée est multiple. Nous retrouvons la tendance au rétablissement de la préposition (par exemple, ang. « Salame *from* Piacenza »/ fr. « Saucisson *de* Plaisance ») et de l'ordre morphosyntaxique de l'anglais (« Mantua Melon », « Felino Salami », « Provolone Valpadana (cheese) », « Italian salami cacciatore »), mais aussi des emprunts tels quels (ang. « Mortadella Bologna », « Parmigiano Reggiano », fr. « Cotechino Modena », « Piadina romagnola », « Grana Padano », etc.). Parfois on traduit le nom du produit : ang. « Cremona Salami », « Bacon from Piacenza », fr. « Parmesan », « Saucisson Felino », « Mortadelle Bologne », « Saucisson de Plaisance ». Pour terminer, il arrive que pour la construction Nom + Adjectif géographique, ce dernier est reconduit au Nom propre : ang. « Coppa/Bacon from Piacenza » (*piacentina*), « Piadina from Romagna » (*romagnola*), « Mantua melon » (*mantovano*), fr. « Lard/ Saucisson de Plaisance » (*piacentina*).

3. Conclusions

Si nous considérons que les dénominations protégées appartiennent à la terminologie technique, nous acceptons également que les variantes dans les langues cibles sont des cas de formation terminologique secondaire (Sager 1997), car elles sont influencées par l'existence d'un terme dans la langue source. Ainsi, un savoir passe d'une communauté linguistique à une autre, par le biais d'adaptations et de transformations légères¹⁴ (traductions, emprunts et

¹⁴ D'ailleurs, comme le notait Cartier (2019), pour des raisons culturelles, un grand nombre de plats étrangers aussi gardent leur nom d'origine avec peu d'adaptations.

calques) qui permettent aux termes de se diffuser et de s'installer dans les langues qui les reçoivent. En tout cas, le terme primaire, soit la dénomination protégée, apparaît normalement avec ses variantes dans les textes des langues cibles que nous avons consultés, ce qui permet à l'utilisateur, au touriste, à l'amateur, mais aussi à l'expert, de reconnaître un produit tout en bâtissant un pont entre connaissance technique et connaissance générale d'un produit.

Pour ce qui est de l'étude des dénominations protégées, une donnée qui ressortit visiblement et le lien étroit qui se noue entre un produit et l'endroit géographique de production. En effet, rappelons que sur 53 dénominations qui composent à présent le glossaire, seulement 5 ne contiennent pas de toponymes : « Ciccicoli », « Gutturnio », « Lambrusco », « Ortrugo » et « Cappello del Prete ». Pour le reste, il s'agit de dénominations polylexicales qui (à l'exception de l'unité monolexicale « Brisighella ») associent, selon des schémas différents (section 3.1), un Nom de produit et un toponyme. Il s'ensuit que si le produit typique promeut le terroir, ce dernier valorise en retour le produit.

Dans le passage de la langue italienne au français et à l'anglais, si l'on veut faire référence au produit en tant qu'élément enregistré et protégé, les textes que nous avons consultés montrent l'emprunt de la dénomination d'origine. Cependant, ce n'est pas (ou pas seulement) celle-ci qui circule parmi les amateurs, les touristes, le grand public en général. C'est la raison pour laquelle les textes consacrés à la diffusion dans le web des connaissances des produits protégés ne se limitent pas à les présenter par leur dénomination officielle, mais utilisent aussi des variantes plus populaires. Ce qui permet de découvrir sous quels noms ces produits sont connus par les publics étrangers. Ainsi, parmi les liquides (section 3.2.1), les dénominations des huiles et des vins circulent essentiellement en forme d'emprunt de l'italien (éventuellement précisé par l'hyperonyme fr. *vin/ huile*, ang. *oil/ wine* qui permet l'identification de la catégorie d'appartenance), les vinaigres sont par contre des calques morphologiques de type littéral. Pour ce qui est des nourritures (section 3.2.2), les traductions et les emprunts sont rares : ce sont en effet les calques qui l'emportent. Mais ces calques, comme on a pu le remarquer, se réalisent par des stratégies multiples et parfois opposées : avec élimination ou rétablissement du joncteur prépositionnel, avec traduction de la seule préposition ou bien aussi du Nom de produit et/ou du Nom géographique, avec transformation de l'Adjectif géographique en Nom, etc.

Or dans un tel foisonnement dénominatif, il est difficile de prévoir quelle pourrait être en anglais et en français l'équivalent correct (ou plus simplement le plus diffusé et fréquent) d'une dénomination italienne. C'est donc pour guider le public dans ce choix que nous avons construit *Sapori locali*, le glossaire multilingue des produits protégés et enregistrés de l'Émilie-Romagne.

Bionote : Chiara Preite est maître de conférences en Langue et traduction française à l'Université de Modène et Reggio d'Émilie (IT), membre du collège de Doctorat en Sciences Humaines et directrice de thèses en linguistique française. Elle coordonne les groupes de recherche *Modena Lexi-Term* et *Do.Ri.F Socioterminologie et textualité*. Ses axes de recherche principaux concernent le français juridique, la lexicographie – générale et spécialisée –, la terminologie, la vulgarisation des connaissances spécialisées. Depuis 2021 elle a obtenu l'habilitation nationale au rôle de Professeur des Universités.

Adresse de l'auteure : chiara.preite@unimore.it

Remerciements : nous remercions le Département d'Études Linguistiques et Culturelles de l'Université de Modène et Reggio d'Émilie pour le soutien économique pour la réalisation du glossaire *Sapori locali*.

Références bibliographiques

- Asero V. e Patti S. 2019, *Prodotti enogastronomici e territorio: la proposta dell'enoturismo*, in Becheri E. (a cura di), *XVI Rapporto sul turismo italiano*, Franco Angeli, Milano, pp. 637-649.
- Biasiotti M.A. e Strambi G. 2015, *Incertezza e ambiguità della terminologia nel diritto agroalimentare: il ruolo delle strategie semantic based*, in Chessa F., De Giovanni C. et Zanola M.-T. (a cura di), *La terminologia dell'agroalimentare*, Franco Angeli, Milano, pp. 67-83.
- Cadeddu J., Kauffer M. et Keromnes Y. (éds.) 2019, *La gastronomie à l'ère numérique*, Stauffenburg, Tübingen.
- Cartier E. 2019, *Emprunts en français contemporain : étude linguistique et statistique à partir de la plateforme Néoveille*, in Kacprzak A., Mudrochová R. et Sablayrolles J.-F. (éds.), *L'emprunt en question(s)*, Lambert Lucas, Limoges, pp. 145-186.
- Chessa F. e De Giovanni C. 2021, *Comunicare il patrimonio enogastronomico sardo attraverso Wikipedia*, in Devilla L. et Galiñanes Gallén M. (a cura di), *Lingue minori e turismo*, Arkadia, Cagliari, pp. 19-32.
- Chessa F. e De Giovanni C. 2022, *La denominazione del prodotto gastronomico nell'offerta turistica: breve analisi dei prodotti dolciari sardi*, in Devilla L. et Galiñanes Gallén M. (a cura di), *Le parole del turismo*, Edizioni dell'Orso, Alessandria.
- Chessa F. et De Giovanni C. 2024, *Les produits fromagers AOP et IGP français et italiens. Pour une sémantique de la dénomination appliquée à la terminologie*, in « Roczniki Humanistyczne » 8, pp. 35-47.
- Chessa F., De Giovanni C. e Zanola M.-T. (a cura di) 2014, *La terminologia dell'agroalimentare*, Franco Angeli, Milano.
- Condamines A. 2018, *Nouvelles perspectives pour la terminologie textuelle*, in Altmanova J., Centrella M. et Russo K.E. (éds.), *Terminology and Discourse / Terminologie et discours*, Peter Lang, Berne, pp. 93-112.
- Condamines A. and Picton A. 2022, *Textual Terminology. Origins, principles and new challenges*, in Faber P. and L'Homme M.-C. (eds.), *Theoretical Perspectives on Terminology. Explaining terms, concepts and specialized knowledge*, Benjamins, Amsterdam / Philadelphia, pp. 219-236.
- Devilla L. 2015, *Le rôle de la gastronomie dans la représentation de l'identité régionale sarde*, in Paissa P., Rigat F. et Vittoz M.-B. (éds.), *Dans l'amour des mots*, Dell'Orso, Alessandria, pp. 219-229.
- Di Spaldro J., Auger P. et Ladouceur J. 2010, *Le calque technoscientifique : un procédé néologique avantageux pour la terminologie française ?*, in « Néologica » 4, pp. 163-183.
- Fischler C. 2001, *L'omnivore*, Odile Jacob, Paris.
- Frøeliger N. 2021, *La terminologie, outil de vulgarisation et de mise en discours pour la traduction pragmatique*, in Vaupot et al. (éds.), *Contacts linguistiques, littéraires, culturels*, Presses universitaires de Ljubljana, Ljubljana, pp. 72-89.
- Galisson R. 1987, *Accéder à la culture partagée par l'entremise des mots à C.C.P.*, in « Études de Linguistique Appliquée » 67, pp. 119-140.
- Galisson R. 1988, *Culture et lexiculture partagées : les mots comme lieux d'observation des faits culturels*, in « Études de Linguistique Appliquée » 69, pp. 74-90.
- Galisson R. 1991, *De la langue à la culture par les mots*, Clé International, Paris.
- Gaudin F. 2005, *La socioterminologie*, in « Langages » 157, pp. 80-92.
- Kleiber G. 2019, *Le vin et ses déterminants*, in Cadeddu J., Kauffer M. et Keromnes Y.

- (éds.), *La gastronomie à l'ère numérique*, Stauffenburg, Tübingen, pp. 15-32.
- Kocoureck R. 1982, *La langue française de la technique et de la science*, Brandstetter, Wiesbaden.
- Lerat P. 2016, *Langue et technique*, Hermann, Paris.
- Marti A., Planelles Iváñez M. et Sandakova E. (éds.) 2018, *Langues, cultures et gastronomie : communication interculturelle et contrastes*, Peter Lang, Berlin.
- Osimo B. 2011, *Manuale del traduttore: guida pratica con glossario*, Hoepli, Milano.
- Preite C. et Zanella G. 2023, « *Sapori Locali* » : *Glossaire multilingue des produits typiques émiiliens*, in Di Nunzio G.M., Costa R. et Vezzani F., *La terminologie numérique multilingue aujourd'hui*, <https://ceur-ws.org/Vol-3427/short6.pdf> (9.05.2024)
- Sablayrolles J.-F. 2016, *Emprunts et influences d'autres langues*, in Hildebrand Z., Kacprzak A. et Sablayrolles J.-F. (éds.), *Emprunts néologiques et équivalents autochtones en français, en polonais et en tchèque*, Lambert Lucas, Limoges, pp. 23-35.
- Sager J. 1997, *Term formation*, in Wright S.E. and Budin G. (eds.), *Handbook of terminology management*, vol. 1, pp. 25-41.
- Tsai C.-W. 2022, *Emprunts et influences d'autres langues dans le français de l'art culinaire*, in « Cahiers de lexicologie » 120 [1], pp. 211-235.
- Zanola M.-T. 2015, *La terminologia agroalimentare: normatività e comunicazione plurilingue*, in Bombi R. e Orides V. (a cura di), *Italiani nel mondo*, Editrice Universitaria Udinese, Udine, pp. 145-152.