ATELIER 2. GASTRONOMIA ÎN TEXTUL NONLITERAR – O ABORDARE INTERCULTURALĂ

CZU: 81`255`276.6:338.43 **DOI: https://doi.org/10.5281/zenodo.10053436**

LA SPÉCIFICITÉ DE LA TRADUCTION DU TEXTE AGRO-ALIMENTAIRE

Angela GRĂDINARU
Université d'État de Moldova
ORCID : 0000-0001-5225-6583

Acest articol tratează particularitățile pragmatico-semantice, stilistice, lexicale și de traducere ale textelor agroalimentare. Studiul textelor agroalimentare și terminologia agroalimentară prezintă implicit un interes atât la nivel intralingvistic, cât și interlingvistic. Scopul acestui articol este de a atrage atenția publicului care utilizează materialul lingvistic în diverse situații asupra ambiguităților care pot apărea în înțelegerea și traducerea textelor agroalimentare, dificultăți legate adesea de migrațiile conceptuale. Limbajul agroalimentar se caracterizează printr-o varietate de teme și printr-un vocabular specific. Este un domeniu activ și dinamic care se îmbogățește din punct de vedere lingvistic aproape zilnic. Limbajul agroalimentar fiind asaltat de neologisme și împrumuturi care s-au infiltrat cândva în limbă au reușit în cele din urmă să se impună ca fenomene lingvistice și ca mijloc de îmbogățire a vocabularului. Se afirmă că decodificarea termenilor agroalimentari este o necesitate a comunicării agroalimentare atât la nivel intralingvistic, cât și interlingvistic și o sursă de creativitate lexicală. Principalele probleme prezentate în articol sunt: problema sensului lexical și efectul sensului, probleme de cercetare interlingvistică - dificultățile și tehnicile de traducere a textelor agroalimentare.

Cuvinte-cheie: *migrații conceptuale, text agroalimentar, terminologie agroalimentară, limbaj agroalimentar, tehnică de traducere*.

THE SPECIFICITY OF AGRI-FOOD TEXT TRANSLATION

This article deals with the pragmatic-semantic, stylistic, lexical and translation peculiarities of the agro-food texts. The study of the agro-food texts and the agro-food terminology implicitly presents an interest both at intralingual and interlingual level. The aim of this article is to attract the public's attention that uses the lingual material in various situations to the ambiguities that may arise in comprehending and translating the agro-food texts, difficulties often linked to the conceptual migrations. The agro-food

language is characterized by a variety of themes and by a specific vocabulary. It is an active and dynamic field that enriches from the linguistic point of view almost daily. The agro-food language being assaulted by neologisms and loan words that once infiltrated in the language finally managed to impose themselves as linguistic phenomena and as a means of enriching the vocabulary. It is stated that decoding terms of agro-food is a necessity of the agro-food communication both at intralingual and interlingual level and a source of lexical creativity. The main issues presented in the article are: the problem of the lexical meaning and the effect of the meaning, inter-linguistic research problems - the difficulties and techniques of translating the agro-food texts.

Keywords: *conceptual migrations, agro-food text, agro-food terminology, agro-food language, translation technique*.

Les défis et les contraintes

La nourriture et le vin sont considérés comme le piment de la vie. Ils sont les éléments qui donnent un goût spécial et une joie particulière à notre quotidien et pourtant, les goûts, les textures et les subtilités de nos plats et boissons locaux peuvent parfois être les plus difficiles à traduire. En même temps, avec l'amélioration du transport et de la communication, il est devenu de plus en plus fréquent de voir, partout dans le monde, des éléments de cuisines diverses dans les marchés, les épiceries et restaurants ethniques. On trouve le vin italien en Afrique du Sud et le vin d'Afrique du Sud à Rome. À la suite de ce progrès international, les industries opérant dans ce secteur ont été, elles aussi, en croissance à l'échelle internationale. Ce secteur a une forte activité à l'export dont les besoins en traduction sont multiples: *texte promotionnel, brochure, présentation d'équipements, liste d'ingrédients, livret de recettes, catalogues, documents de certification, étiquettes de conditionnement, packaging, conditions générales de vente, articles de presse, cahiers des charges, attestations de conformité*. Une traduction réalisée dans les règles de l'art, peut aboutir à la vente d'un produit, à la réussite d'une collaboration. Les traducteurs spécialisés permettent d'aider les hôtels, les restaurants et les propriétaires d'entreprises de restauration dans le monde entier, en leur fournissant des menus et en traduisant les divers services à leurs nouveaux clients étrangers. Ils peuvent aider des producteurs et des fabricants dans le monde entier, à conquérir de nouveaux marchés avec des documentations de produits et de matériels marketings, précisément destinés à attirer des clients et à les informer des services en

différentes langues. Le texte agro-alimentaire apparaît comme le support essentiel de la promotion des produits alimentaires.

Par conséquent, la traduction agro-alimentaire est un domaine incontournable pour l'industrie agro-alimentaire, étant le premier secteur d'activité dans le monde en termes de chiffre d'affaires. Les traductions agro-alimentaires comptent parmi ses clients d'importants fabricants de produits de consommation: *Nestlé, Lactalis, Auchan, Carrefour, etc*. C'est le secteur qui offre le plus de débouchés actuellement.

Les défis d'ordre linguistique

La traduction des textes agro-alimentaires doit sans altérer le contenu, garder la clarté, des termes agro-alimentaires, en préservant parfaitement le sens du texte. Fidélité, précision, efficacité, ce sont les principes qui guident le travail des traducteurs agro-alimentaires.

A première vue, la terminologie agroalimentaire, ainsi que les textes de ce domaine, semble être facile à comprendre et à traduire. D'une part, l'industrie alimentaire s'est développée dans tous les pays, car l'alimentation reste toujours fondamentale, et le lexique agro-alimentaire s'est standardisé pour assurer les nécessités de la langue, d'autre part tant le français que le roumain, sont des langues romanes et le lexique agro-alimentaire dans toutes les deux langues connaît un important héritage latin. Pourtant, le développement des deux langues s'est produit différemment. La relation entre le lexique et la culture, la géographie, l'économie, la société d'un pays est fortement importante dans le développement d'une terminologie. Derrière le lexique agro-alimentaire se cache toute une culture nationale. Ce fait, ainsi que d'autres spécificités de la terminologie agro-alimentaire, peuvent créer des difficultés dans la traduction des textes agro-alimentaires.

L'obstacle le plus difficile à surmonter dans la réalisation d'une bonne traduction du français vers le roumain et du roumain vers le français est le plus souvent la **terminologie**. Le secteur agro-alimentaire (est l'ensemble des activités industrielles qui transforment des matières premières issues de l'agriculture, de l'élevage ou de la pêche en produits alimentaires destinés essentiellement à la consommation humaine) est un domaine spécialisé qui se caractérise par une forte complexité et degré d'abstraction. La terminologie spécialisée de l'agro-alimentaire regroupe des termes relatifs à l'industrie de la viande, l'industrie laitière, la fabrication de produits alimentaires élaborés, la

fabrication de produits à base de céréales, la fabrication d'huiles, de corps gras et de margarines, l'industrie sucrière, la fabrication de produits alimentaires divers, la fabrication de boissons et alcools: *conserves, surgelés, plats cuisinés, pâtisserie industrielle, pâtes, sucrerie, confiserie, herbes aromatiques, aliments diététiques ou pour bébés, abattage du bétail, charcuterie, vins, jus de fruit, des yaourts, des fromages*, etc. Cette complexité rend difficile la traduction des textes spécialisés, car le traducteur a besoin de connaissances vastes et de documentation pour assimiler la concentration des termes du lexique agro-alimentaire. Le traducteur doit maîtriser la terminologie spécialisée aussi bien dans la langue source que dans la langue cible.

Il convient de remarquer que la terminologie de l'agro-alimentaire comprend un grand nombre de **collocations spécialisées**, le plus souvent des syntagmes nominaux plus ou moins figés. Dans la transposition de ces collocations, le traducteur ne pourra se satisfaire de simples lexiques ou glossaires, mais devra nécessairement acquérir une connaissance approfondie des cooccurrences privilégiées spécifiques au domaine agro-alimentaire : *vins fins, vins moelleux, vins puissants, vins pleins, vins brillants en couleur, vins généreux, vins légers, vins charnus, vins liquoreux, vins chaleureux, vins fruités, vins capiteux, vins suaves, fromages à pâte molle et croûte fleurie, fromages à croute lavée, fromages à croute naturelle, fromages à pâte persillée et croute naturelle, fromages à pâte pressée non cuite, fromages à pâte pressée cuite, fromages à pâte fondue, fromages à pâte fraiche*, etc.

Parmi les défis avec lesquels se confrontent les traducteurs des textes agro-alimentaires figurent aussi le recours aux **métaphores terminologiques**. Or ces métaphores s'avèrent souvent difficilement transposables d'une langue à l'autre: le traducteur doit veiller, d'une part, à rendre correctement le sens de la métaphore originale dans la langue d'arrivée et, d'autre part, à forger un équivalent qui conserve les images et produit sur le récepteur du texte cible un effet comparable à celui engendré par la métaphore originale sur le récepteur du texte source: *Vin gris – vin tulbure; Vin bouchonné – vin cu gust de dop de plută; Vin complet - vin echilibrat; Vin bouqueté – vin aromat; Vin climat - vin de origine; Vin nerveux - vin tare (conţine alcool); Vin velouté – vin catifelat; Vin coupé – vin amestecat cu apă; Vin de singe - vin care te îmbată; Vin de goute - must; Vin fractionnaire - vin fracţionar (ultimul vin); Vin en cercle – vin în butoi; Le nez du vin – aroma vinului.*

L'évolution constante du domaine agro-alimentaire s'accompagne de l'apparition des **néologismes** censés être, sur le plan linguistique, les indices du progrès dans le domaine concerné. Les secteurs culinaire et alimentaire ne cessent de nous proposer de nouveaux termes désignant de nouvelles réalités, tant au niveau de la fabrication, que de la conservation ou de la préparation de divers produits. Citons l'influence de la mondialisation, l'appropriation du domaine de l'alimentation par l'industrie, l'alimentation alternative, l'impact du marketing, etc. La transposition des néologismes s'inscrit dans une démarche particulièrement complexe et ambitieuse de la part du traducteur: *bioéconomie, biomasse, bioproduits*, *bioculture, agroressource, alicament, médicaliment, nutraceutique* ou *nutriceutique, alimévolution, l'agro-écologie, gastrolastress, boissonnerie, flexitarisme, coupe-goutte, four vapeur, thé éthiquable (écologique).*

De nos jours, on constate un afflux massif de termes spéciaux de l'anglais vers le français. Notre époque subit l'influence de la suprématie de l'anglais dans le monde. Il y a, bien sûr, la civilisation américaine qui exerce une attraction considérable sur les francophones et transporte avec elle les mots qui véhiculent cette même civilisation. Toutefois, on ne peut pas ignorer certaines causes d'ordre linguistique qui font possible la circulation des termes d'une langue vers une autre. Par exemple **les produits de consommation -** *un cake, un chewing-gum, les chips, un cocktail, un cracker, un hamburger, un hot-dog, le ketchup, le pop-corn, un sandwich*; **les boissons -** *un Coca-Cola, un grog***.**

Les migrations de la population au XXIème siècle ont largement permis la mondialisation de la table: restaurants chinois, russes, libanais, japonais, etc. offrent au consommateur une possibilité d'exotisme tout près de chez lui. Il s'agit des termes mondialement reconnus désignant des plats de différentes cuisines : *paella* (espagnole), *sushi* (japonaise), *yaourts* (anglaise), *borsci* (russe), votca (russe), etc. – ces termes passent dans la langue cible en gardant la même forme.

L'analyse des textes agro-alimentaires nous permet d'affirmer que la langue utilisée pour la description des produits alimentaires montre l'existence des composantes thématiques diverses provenant de différentes disciplines : marketing, médecine, chimie, etc. – **la migration conceptuelle**. La langue de l'agro-alimentaire se caractérise par sa variété thématique et par son lexique spécifique: **concepts migrateurs du marketing (économie) -** *l'étude des marchés, la politique de produit, la politique de prix, la politique de distribution, la politique de promotion, le processus de servuction et la composante société ;*

l'introduction autorisée, *la production*, *la transformation*, *la distribution*, *l'importation, l'exportation, l'entreposage, certification*; **concepts migrateurs de médecine (santé) –** *hormones digestives, métabolisme, déficience nutritionnelle, des fibres au menu, anorexie, le taux de cholestérol, allergies alimentaires, régimes alimentaires, oligo-éléments, vitamines; les règles d'hygiène*, *vaccination préventive*, *circulation du virus*, *la santé animale*, *risque sanitaire*; **concepts migrateurs de chimie** - *additifs alimentaires, additifs directs, additifs indirects, lubrifiants enregistrés NSF H1, les acides aminés essentiels: l'isoleucine, la leucine, la lysine, la méthionine, la phénylalanine, la thréonine, le tryptophane et la valine; les acides aminés non-essentiels sont: l'alanine, l'asparagine, l'acide asparaginique, la cystéine, la glutamine, les acides glutamiques, la glycine, la proline, la serine et la tyrosine; acides aminés indispensables; acides gras indispensables; tétrodotoxine**; *hypoglycine**;** *théobromine**;** conservateurs; édulcorants; stabilisants; exhausteurs de goût; acidulants; arômes artificiels; émulsifiants; gélifiants; antioxydants;* **concepts migrateurs de la physique:** *énergie*; **concepts migrateurs du domaine social:** *maturité (du vin); race (cépage).*

De nombreux problèmes de traduction du texte agro-alimentaire proviennent des incompatibilités lexicales, et sémantiques qui existent entre les systèmes linguistiques français (langue de départ) et roumain (langue d'arrivée). Toutefois, d'autres difficultés, tout aussi importantes, sont dues au genre textuel traduit.

Le texte alimentaire est un texte injonctif qui mène à l'action, qui incite à faire, qui pousse le destinataire à agir d'une certaine manière (surtout les recettes de cuisine). Ce texte a une structure reconnaissable et un but performatif. La structure est fixe: un titre, des listes d'ingrédients et d'informations, un texte contenant une suite d'opérations à exécuter pour obtenir le produit, résultat indiqué dès le titre. Les différences formelles (paragraphes inégaux et isolés, signes typographiques (chiffres, unités de mesure) encadrés, différences d'épaisseur et de dimension de caractères) permettent au récepteur de balayer rapidement le texte.

Le caractère injonctif de la **recette de cuisine** (textes spécialisés appartenant au domaine gastronomique et contenant des termes qui sont liés directement aux produits alimentaires et au processus de préparation des plats) est déterminé par la suite des impératifs ou des **infinitifs** qui envahissent le texte : *Séparer les blancs des jaunes. Mélanger les jaunes - sucre - sucre vanillé. Ajouter le mascarpone au fouet. Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la spatule au mélange précédent. Préparer du café noir. Mouiller*

les biscuits dans le café. Tapisser le fond du moule avec les biscuits. Recouvrir d'une couche de crème, œuf, sucre, mascarpone. Alterner biscuits et crème. Terminer par une couche de crème. Saupoudrer de cacao. Mettre au réfrigérateur 4 heures minimum; l'abondance des **termes indiquant des actions** durant la préparation (la fréquence des **verbes**): *découper les pommes, verser dessus le jus du citron, mélanger la farine, mélanger à la main, émietter cette pâte, mettre au four, laisser mijoter à feu très doux;* champs lexicaux en rapport avec le domaine envisagé, la présence des **adjectifs**: *aromatisé, vanillé, sucré, amer, doux, belle, petite, fouettée, fraiche, salé, acide, âpre, capiteux, charpenté, dur, élégant, équilibré, étoffé, fruité, gouleyant, moelleux, pétillant, velouté, vineux, épicé, étuvé, flambé, fourré, gastronomique, glacé, arrosé, gratté, poivré;* des énumérations. ***Un langage synthétique***, utilisé dans le texte agro-alimentaire, vise à donner le maximum d'informations en un minimum de mots. Ainsi, les ***syntagmes nominaux***, aboutissent à des formations privilégiées où la condensation des éléments, produit un effet rapide et télégraphique: *farine de blé, cuillère de cannelle en poudre, sucre vanillé, jus de citron, sel de citron, cubes grossiers, boîte de champignons, jaune d'œuf, cubes de bouillon, levure chimique, feuilles de laurier, clous de girofle*; des phrases courtes, concises et précises (souvent des phrases indépendantes). Ces textes sont souvent accompagnés des images, dessins, symboles. Le langage agro-alimentaire est un langage direct, concret, attrayant, positif et euphémique parfois, puisqu'il essaie de transmettre de l'optimisme et de la joie au lecteur, pour que son attitude vis-à-vis du produit soit positive. Ce langage fait usage d'un registre de la langue assez standard en sorte de toucher à un vaste public. Toutefois, au lieu du registre standard de la langue, on opte parfois pour un style littéraire pour embellir le texte et l'image que l'on veut communiquer sur un produit. On peut aussi faire usage de la rhétorique, par exemple: les jeux linguistiques, métaphores, ellipses et rimes, pour créer un langage créatif.

On peut remarquer de même une abondance de **noms propres** dans les textes alimentaires (les *étiquettes de vins* par exemple): *Château Canon, Grand Vin, St-Émilion, France, Bordeaux, Château de Sainte-Croix des Corbières, Syrah, Carignan, Grenache Noir*, *Corbières***,** etc. – des noms propres qui correspondent plus souvent soit à la région de provenance des vins – *St-Émilion de France, Bordeaux*, soit aux cépages *Syrah, Carignan, Grenache Noir, Corbières***.** Les noms propres ont un rôle important dans les recettes, ayant la fonction de dénommer des produits alimentaires connues dans le pays/territoire

d'origine de la recette: *le thé noir du Yunnan, le lait Gloria, le fromage frais aux herbes type Tartare* ou d'espèces de fruits/légumes : *pomme Granny Smith*.

Les chiffres ont un rôle important sur l'étiquette, dans une recette, un slogan publicitaire. Ils indiquent soit le volume de la bouteille – *750ml*, soit le pourcentage d'alcool du volume de la bouteille – *13%vol*. et *14%vol*, soit la quantité des ingrédients – *1 ananas, 1 tasse de riz, 3 noisettes de beurre*, *200 g de fromage frais, ½ concombre, pâte à crêpe pour 8 crêpes*, etc., soit des données exactes concernant l'alimentation: «*Chaque français jette en moyenne par an 20kg d'aliments à la poubelle: 7kg d'aliments encore emballé et 13kg de restes de repas de fruits et de légumes abimes et non consommés …*».

Les slogans alimentaires ont un message qui tente à sensibiliser l'opinion publique sur certains problèmes sociaux liés à l'alimentation – le gaspillage alimentaire et la consommation des produits laitiers BIO. D'habitude ce message est court et même on utilise la rime pour être attractif «*N'en perd pas une miette, finis ton assiette!*». On peut remarquer dans ce type de texte la présence des sigles comme: BIO, AB (Agriculture Biologique).

Les défis d'ordre culturel

À un autre niveau, le savoir extralinguistique s'associe à la prise de conscience, dans le processus de traduction, des différences et des particularités qui caractérisent la culture de départ et la culture d'arrivée (mots **réalités**). La traduction du texte agro-alimentaire pose de nombreux problèmes interculturels, puisque ce genre discursif privilégie les connaissances culturelles et la relation émetteur-destinataire. Il n'est donc pas rare que la traduction soit une adaptation qui procède à des ajouts textuels brefs. La fonction de ces derniers, est de faciliter ainsi l'accès du destinataire à la gastronomie française.

La traduction agro-alimentaire

La traduction remplit une fonction primordiale d'aide à la diffusion des produits. Les documents traduits sont, littéralement, les porte-parole de l'entreprise à l'étranger. Elle permet l'extension ou la conquête de marchés ou d'aires de diffusion et d'influence idéologique, politique, culturelle et, bien entendu, économique. La traduction permet toutes les opérations liées à la vente ou à l'achat ainsi qu'à l'exploitation ultérieure des produits. Elle doit annuler l'effet de frontière en adaptant les formes de communication aux divers « pays », aux diverses « régions », et aux divers publics [1, p.19].

Le texte produit ne puisse en aucun cas paraître artificiel, étranger et donc étrange. Le traducteur rédige en s'appuyant sur les contenus d'un document existant qu'il « naturalise » de manière à l'intégrer totalement à la langue et à la culture d'un autre public. Le statut du produit-traduction est le document final, adapté dans tous ses caractères de contenu et de forme aux usages, normes et conventions d'un public spécifique et à des objectifs qui sont eux-mêmes chaque fois spécifiques : informer, faire vendre, convaincre, faire acheter, émouvoir, etc.

Le processus de traduction engage une substitution (visible) de formes linguistiques recouvrant et générant une substitution (moins visible) de modes et schémas de pensée, de modes d'organisation des documents, de systèmes de valeurs, de modalités d'analyse et de représentation des objets, des concepts, et des processus.

La traduction spécialisée doit être considérée comme une aide vitale à l'importation et à l'exportation d'idées ou de produits. Elle doit obéir aux critères de la communication efficace. La « fidélité » du traducteur est une fidélité de «fins» et non une fidélité de « moyens ». Le traducteur transpose des contenus sans calquer des formes.

Pour répondre aux impératifs de totale adaptation linguistique et culturelle, le traducteur doit nécessairement accomplir des tâches très diverses: l'analyse de la structure et de l'organisation du document à traduire; la recherche documentaire; la recherche terminologique; le transfert/ traduction; les relectures multiples; les corrections; l'édition. Le produit-traduction doit être naturel dans le fond et dans la forme. Il doit respecter les conventions de présentation, correction linguistique, formatage, mise en page, et lisibilité générale répondant aux attentes de ses destinataires. Il doit transmettre un message cohérent du point de vue de son objet, de son public, et de ses finalités. La traduction doit répondre pleinement aux impératives d'universalisation des concepts. Les fonctions d'un document traduit ne diffèrent en rien de celles d'un document source.

En même temps, tout document traduit doit respecter plusieurs types de contraintes qui sont [1, p.41]: les contraintes de convergence entre contenu du document initial et contenu du document final (après éventuelles adaptations culturelles); les contraintes de congruence technique (respect de la logique, respect des principes selon lesquels se créent et s'interprètent les concepts et leurs interrelations dans le domaine de référence); les contraintes de qualité linguistique; les contraintes de cohérence terminologique (désignations identiques pour un même concept, respect de la terminologie imposée par le donneur d'ouvrage); les

contraintes inhérentes aux directives du donneur d'ouvrage (respect de toutes les indications, conseils, directives, émanant du donneur d'ouvrage).

Pour effectuer les appariements terminologiques (établir les correspondances entre termes de langue à langue) le traducteur doit recourir [1, p.98]: aux connaissances acquises (terminologies maîtrisées et validées par le traducteur); aux dictionnaires antérieurement constitués par le traducteur et validés par le donneur d'ouvrage; aux répertoires de termes normalisés: travaux des commissions de terminologie, décrets concernant la terminologie (respect des obligations légales); aux répertoires de termes recommandés (respect des normes professionnelles); aux dictionnaires-maison ou dictionnaires créés par ou pour le donneur d'ouvrage (cohérence et homogénéité de la famille de documents) ; aux banques de données terminologiques internationales, nationales, ou locales (sous réserve de droits d'accès); aux dictionnaires spécialisés reconnus par les milieux professionnels concernés; aux dictionnaires bilingues ou multilingues de large diffusion (connus de tous dans un domaine donné); aux cours ou encyclopédies traitant, dans la langue de la traduction, le même objet que le document à traduire.

Les difficultés du traducteur

Le texte agro-alimentaire a aussi des particularités stylistiques et terminologiques qui lui compliquent la tâche. Le traducteur doit produire un texte clair et lisible, qui soit fidèle à l'original. Une traduction correcte d'un texte agro-alimentaire est le guide vers la réussite de la préparation d'un plat. Mais des facteurs linguistiques posent encore des problèmes de traduction. Les domaines techniques se caractérisent par un foisonnement terminologique incontrôlé qui est dû à la mise en circulation de terminologies parallèles [2, p.36]. Il est assez difficile de dire si tous ces termes sont de vrais **synonymes**. Le traducteur peut avoir des difficultés à choisir l'équivalent adapté. La création terminologique peut accentuer les ambiguïtés car le traducteur met en circulation une terminologie parallèle, accentuant ainsi les difficultés de communication. Par exemple *vin trouble – vin louche – vin dépouillé – vin voilé; vin puissant - vin gris – vin canaille – vin charpenté – vin corps – vin corsé – vin nerveux – vin vineux; vin plein du feu – le vin a du plein – le vin a du corps; vin climat – vin de crue – vin rancho; vin velouté – vin dentelé; vin tourné – vin aigre – vin piqué, etc.*

La polysémie et l'ambiguïté des termes posent des problèmes de compréhension au traducteur. Pour les traductologues et les terminologues, un terme technique peut être issu du vocabulaire courant et acquérir, dans un

domaine particulier, un sens précis et différent de son sens habituel (**la polysémie externe**). Ex. *recette (n.f)* – 1. Chiffre d'affaires (économie); 2. Formule qui permet de préparer un plat (cuisine) ; 3. Moyen utilisé pour réussir quelque chose; 4. Bureau où l'on perçoit les taxes (économie). *Diplomate (n.m)* – 1. Personne chargée officiellement; 2. Gâteau fait de biscuits et de fruits confits (cuisine). *Bouquet* (n.m) – 1. Assemblage de fleurs ou d'herbes (botanique). 2. Groupe d'arbres resserrés (botanique). 3. Arôme, parfum d'un vin (vinification). 4. Ensemble de fusées qui clôt un spectacle pyrotechnique (spectacle). **La polysémie interne -** désigne les termes ayant des sens multiples à l'intérieur du domaine agro-alimentaire: *raclette* (n.f) – 1. Plat de fromage fondu que l'on mange en général avec de la charcuterie et des pommes de terre. 2. Fromage utilisé pour ce plat. 3. Instrument que l'on utilise pour racler. *Crème (n.f)* – 1. Est la matière grasse du lait obtenue par écrémage. *La crème aigre, crème fraîche liquide, crème fraîche épaisse*... ainsi que le beurre, sont des produits laitiers issus de cette crème. 2. La crème est aussi un dessert ou un entremets : liste de crèmes pour pâtisserie, crème de marrons. 3. Une crème peut aussi désigner une liqueur : crème de cacao, crème de cassis, crème de menthe. *Plat (n.m)* – 1. Partie plate de quelque chose. 2. Pièce de vaisselle. 3. Elément d'un repas (un plat appétissant). *Chair* (*n.f*) – 1.Partie charnue, parfois comestible, des végétaux (fruits, champignons, etc.): une prune à la chair juteuse. 2. Partie musculaire du corps des animaux considérée comme aliment.

La traduction des termes et des **collocations terminologiques** nécessite respectivement une recherche terminologique et une recherche phraséologique. « La recherche terminologique en traduction vise, le plus souvent, à trouver des équivalents (équivalents contextuels) en langue d'arrivée (recherche terminologique « translinguistique »). Il arrive qu'elle vise plutôt à élucider le sens d'un terme donné (recherche terminologique de compréhension) […] » [3, p.78-79]. La recherche phraséologique vise, quant à elle, à comprendre le sens des tournures phraséologiques en langue de départ (recherche phraséologique de compréhension) et à trouver leur équivalent en contexte en langue d'arrivée (recherche phraséologique « translinguistique »). Par exemple *bouquet musqué – aromă de marochin; chef rôtisseur – grătaragiu șef; chef poissonnier – bucătar șef specializat în pește; chef saucier - bucătar șef specializat în sosuri; chef entremétier - bucătar șef specializat în deserturi; beurre allégé – unt degresat; beurre fermier – unt țărănesc; etc.*

Les homophones – mots avec un phonétisme identique et des sens différents - peuvent conditionner des difficultés pour les traducteurs. Ex. *poêle (n.f)* - ustensile de cuisine; *poêle (n.m)* - appareil de chauffage un peu rudimentaire, à combustion enfermé, sans circuit de calo-portage ; *poêle* - geste technique utilisé au tennis de table qui consiste à frapper la balle pointe de raquette vers l'avant et en tenant la raquette comme une poêle. L'*apéritif* (fr.), ou familièrement un *apéro*, est une boisson, servie avant le repas dans certaines cultures afin d'ouvrir l'appétit. - *Aperitiv, aperitive,* s. n. 1. Gustare care se ia înainte de masă (pentru a stimula pofta de mâncare). 2. Băutură alcoolică consumată înainte de masă (pentru a stimula pofta de mâncare).

Les réalités – les goûts et les subtilités de certains produits créent des difficultés de traduction et d'interprétation. Voilà pourquoi, les traditions alimentaires deviennent de plus en plus internationales. Ex. *Armonie, rafinament și tradiție – toate acestea, rând pe rând, stau la temelia celor mai vechi si mai veritabile băuturi spirtoase –* ***Doina, Surpriznii, Victoria, Suvorov****, si bineinteles* ***„Cneazi Vitghenstein****" de 50 ani. Puțini au auzit... și mai puțini au degustat! = Harmonie, raffinement et tradition - tout cela, à leur tour, sont à la base des plus anciens et authentiques boissons alcooliques -* ***Doina, Surpriznii, Victoria, Suvorov****, et bien sûr, le prince* ***Vitgheinstein****, de 50 ans. Peu de gens ont entendu parler ... et encore moins ont goûté! / La sfârșit, vom vizita și ''****Casa Părintească****" din Palanca pentru a lua cunoștință de tradițiile și obiceiurile de odinioară ale moldovenilor. Vom gusta din tradiționalele bucate țărănești, specifice locului:* ***sarmăluțe, plăcinte la cuptor*** *și* ***friptura cu mămăliguță****. = Enfin, on va visiter «* ***Casa Părintească****» de Palanca pour se familiariser avec les traditions et les coutumes d'autrefois des moldaves. Nous allons déguster les plats traditionnels des paysans, spécifiques au site: feuilles de chou farcies, des tartes et du* ***steak (friptura)*** *avec de la* ***polenta****. / pui la ceaun cu mujdei și mămăliguță = poulet au pot avec aillade et polenta / mămăliguță cu brînză și smîntînă = polenta au fromage et à la crème fraîche / friptura de porc = roti de porc.* Il faut chercher l'équivalent s'il en existe, sinon il faut garder le nom original et donner une explication détaillée entre parenthèses.

Les unités de mesure: les chiffres sont utilisés largement dans les textes agro-alimentaires pour présenter des statistiques sur le développement de l'industrie agro-alimentaire, pour indiquer des quantités et des mesures nécessaires pour l'étiquetage et pour la rédaction des recettes de cuisine. Ex. *1*

bouteille de Jurançon AOC, château Jolys Cuvée 2004, 75 cl = 1 sticlă de vin din regiunea Jurançon AOC, château Jolys Cuvée 2004, 75centilitri (l'unité de mesure pour le volume «75 cl (centilitres)» pourrait être traduit par «750 ml (millilitres) ou « 0,75 l (litres), parce que l'unité de mesure pour le volume des boissons en vente est le litre ou le millilitre. Mais, tenant compte du fait qu'il s'agit d'un vin de collection mesuré en centilitres, le traducteur a décidé de traduire par la même unité de mesure indiquée dans la langue source.

Les sigles et les acronymes, les abréviations interlinguistiques imposent parfois des difficultés de compréhension et de traduction. Cette explosion d'abréviations met en difficulté l'acte verbal, parce que certaines abréviations sont indéchiffrables. Les abréviations constituent une difficulté non seulement pour les locuteurs non-initiés en matière de langue, mais de même pour les spécialistes: **AAC** - Aire d'alimentation de captage / **ACIA** - Agence canadienne d'inspection des aliments / **AEP** - Alimentation en eau potable / **AFSSA** - Agence française de sécurité sanitaire des aliments / **AGPM** - Association générale des producteurs de maïs / **BAC** - Bassin d'alimentation de captage / **COPA** - Comité des organisations professionnelles agricoles (UE) / **CTOI** - Commission des thons de l'océan Indien / **DGAL** - Direction générale de l'alimentation / **DGPAAT** - Direction générale des politiques agricole, agroalimentaire, et des territoires, **DLC** – Date limite de consommation / **DLUO** – Date limite d'utilisation optimale.

Même si les abréviations nécessitent un décodage correct, une transparence sémantique, parce qu'elles sont souvent actualisées dans des textes qui se trouvent à la base de la législation, tout de même certaines abréviations créent des difficultés de traduction. Ainsi, le phonétisme proche et les sens différents conditionnent le phénomène de **la paronymie**, valable pour le vocabulaire de toute langue. Les abréviations, empruntées ou récemment créés, font possible la similitude entre elles, et celles-ci étant une source de confusions dans la communication. Le fait qu'on associe deux abréviations avec un corps sonore quasi-identique, mais avec des sens différents, détermine le fait que l'abréviation paronymique plus connue attire et remplace celle moins assimilée par les locuteurs. La ressemblance entre le français et le roumain constitue une facilité pour le parleur roumain. Mais, paradoxalement, cette ressemblance conditionne des difficultés pour le traducteur roumain. Le lexique de la langue française comparé avec le lexique roumain présente nombreux cas de parophonie. Plusieurs sigles sont communs tant pour la langue française/ anglaise que pour le

roumain. Mais, certaines associations peuvent mener au changement complet du sens de la phrase. C'est le cas des abréviations paronymiques inter linguistiques qui ont en français une forme ressemblante du point de vue graphique et phonétique avec certaines abréviations roumaines ayant un autre sens. Plusieurs dénominations on a utilisé pour désigner cette relation: *faux amis, mots perfides, faux frères, amis pervers*, etc. Même les traducteurs avec expérience peuvent confondre les sigles et les acronymes ayant une forme quasi-identique et des sens différents. **CUMA** - Coopérative d'utilisation de matériel agricole - **CMA** - Conseil mondial de l'alimentation (ONU) / **DRAAF** - Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt - **DRIAAF** - Direction régionale et interdépartementale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt / **MAAPAR** - Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales - **MAAPRAT** - Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire.

Les techniques de traduction

La fonction du texte technique traduit est une question fondamentale en traduction technique car les stratégies de traduction sont en partie déterminées par la situation de communication à laquelle est destiné le texte d'arrivée. La traduction consiste en une opération de « recodage » du message après le « décodage » de l'énoncé original: il s'agit non pas de passer directement de la langue de départ à la langue d'arrivée, mais d'extraire le message de l'énoncé original, puis de le reformuler en langue d'arrivée [4, p.364]. Pour interpréter le «vouloir-dire de l'auteur » [5, p.22] ou le message que l'auteur veut faire passer dans son texte, le traducteur se sert de ses connaissances linguistiques (de la langue de départ et d'arrivée) et de ses connaissances sur le sujet du texte de départ. Le traducteur des textes agro-alimentaires doit recourir aux différents procédés de traduction afin de réussir à transmettre le message dans la langue cible. Les procédés les plus utilisés lors du processus de traduction sont ceux de la traduction directe: l'emprunt, le calque, la traduction littérale et de la traduction indirecte : la transposition, la modulation, l'amplification, l'équivalence, l'adaptation, l'explicitation, la compensation.

L'influence française est la plus forte de toutes les influences cultes exercées sur la langue roumaine. Dans le domaine culinaire, l'influence du français est aussi importante. La plus grande partie de ces mots appartient au langage des restaurants. En général, la terminologie des préparations culinaires

sophistiquées est d'origine française. C'est pourquoi on utilise **l'emprunt** comme procédé de traduction. **L'emprunt lexical** consiste à emprunter ou à utiliser, dans la langue d'arrivée, un terme qui est étranger à celle-ci, lorsqu'il n'existe pas de terme équivalent dans la langue cible. Cela permet également de situer clairement un texte dans son contexte culturel par l'intermédiaire du registre de vocabulaire utilisé: ***Foie gras de canard*** *maison* = ***Foie gras*** *specialitatea casei ;* ***Risotto*** *crémeux aux calmars/pesto* = ***Risotto*** *cremos cu calamari/pesto ; La place d'honneur revient à la* ***pasta.*** *Le* ***risotto****, ou riz braisé, est plus répandu dans le Nord et le Centre*. = *Locul de frunte îi revine pastelor.* ***Risotto****, sau orezul fiert, este cel mai răspândit în Nord și Centru*. / *Un peu partout, on trouve la* ***torta della nonna****, le gâteau maison, souvent très bon, ou encore le typique* ***tiramisù***. = *Peste tot, există* ***Torta della Nonna****, specialitatea casei, de multe ori foarte gustos, sau tipic* ***tiramisu.*** */ C'est aussi l'occasion des déguster des* ***Rotis*** *chauds (****sandwichs*** *aux épices) ou des plats indiens = Este, de asemenea, ocazia de a degusta un* ***Rotis*** *fierbinte (****sandwich****-uri cu condimente), sau feluri de mâncare indiene;* ***Comtesse du Barry = Comtesse du Barry*** *(*c'est une marque*); **Quiche** aux 3 fromages – **Quiche** 3 caşcavaluri (Roquefort, Holland Cheese, brânză); **Quiche champignons = Quiche champignons** (ciuperci champignons, frişcă, caşcaval); **Quiche Lorraine = Quiche Lorraine** (şuncă, conopidă,ardei roşu, caşcaval); **Quiche** « **La vache qui rit** » **= Quiche** « **La vache qui rit** » **(limbă de vacă, conopidă,ardei roşu, caşcaval); Quiche au saumon = Quiche cu somon (peşte roşu, broccoli, ardei roşu, caşcaval); foie gras = foie gras (**représente le symbole de la gastronomie française, une réalité française) **; croissant = croissant; fondue au chocolat = fondu din ciocolată; fondue au fromage = fondu din caşcaval.***

Une catégorie importante de termes empruntés du français est constituée par les noms de produits de plats à base de viande: ***antricot*** (fr. entrecôte), ***biftec*** (fr. biftec), ***caviar*** (fr. caviar), ***cotlet*** (fr. côtelette), ***jambon*** (fr. jambon), ***pateu*** (fr. pâté), ***ruladă*** (fr. roulade). Beaucoup de noms de produits de pâtisserie et de sucrerie sont d'origine française : ***biscuit*** (fr. biscuit), ***bomboană*** (fr. bonbon), ***brioșă*** (fr. brioche), ***budincă*** (fr., angl. Pudding), ***compot*** (fr. compote), ***cremă*** (fr. crème), ***drajeu*** (fr. dragée), ***ecler*** (fr. éclair), ***fursec*** (fr. foursec), ***gelatină*** (fr. gélatine), ***jeleu*** (fr. gelée), ***madlenă*** (fr. madeleine), ***marmeladă*** (fr. marmelade), ***pralină*** (fr. praline), ***șarlotă*** (fr. charlotte), ***tartină*** (fr. tartine). D'autres noms de préparations culinaires empruntés du français sont: ***bulion*** (fr. bouillon), ***crochete***

(fr. croquettes), ***maioneză*** (fr. mayonnaise), ***omletă*** (fr. omelette), ***piure*** (fr. purée), ***sos*** (fr. sauce), ***sufleu*** (fr. soufflé), ***supă*** (fr. soupe). Beaucoup de boissons alcooliques, de boissons rafraîchissantes et de cépages portent le nom qui provient des noms propres et communs étrangers: ***chardonnay*** (fr. chardonnay), ***chartreuse*** (fr. chartreuse), ***merlot*** (fr. merlot), ***sauvignon*** (fr. sauvignon), ***șampanie*** (fr. champagne), ***citronadă*** (fr. citronade), ***limonadă*** (fr. limonade), ***oranjadă*** (fr.orangeade), ***sifon*** (fr. siphon), ***sirop*** (fr. sirop).

Le calque - est un cas d'emprunt qui consiste à calquer la langue étrangère sur le plan lexical ou syntaxique. Dans le premier cas, on garde le syntagme de la langue de départ tout en traduisant chaque mot littéralement. Le résultat est la création d'une nouvelle expression, soit un calque d'expression. Le calque traduit littéralement le mot ou l'expression de la langue de départ. C'est une « copie » de l'original, un emprunt qui a été traduit: *pain au chocolat = pâine cu ciocolată* ; *tarte aux pommes = tartă cu mere; tarte au citron = tartă cu lămâie* ; *tarte aux pruneaux = tartă cu prune*; *crème caramel = cremă caramel* ; *des produits d'origine animale = produse de origine animală* ; Le calque doit être utilisé avec précaution car il conduit très facilement à des contresens.

La traduction littérale est la réexpression mot à mot du texte de départ dans la langue d'arrivée. *La traduction littérale* désigne une traduction mot-à-mot aboutissant à un texte à la fois correct et idiomatique. Par ce procédé, le traducteur ne doit se soucier que des servitudes linguistiques. Danica Seleskovitch et Marianne Lederer précisent que la traduction mot à mot, ou transcodage, peut se faire seulement dans le cas où les termes ont la même signification, que ce soit sur le plan de la langue ou sur le plan du discours. Les termes pouvant être transcodés sont des termes qui ont des équivalences permanentes, telles les chiffres, lorsqu'ils désignent des quantités, les noms propres et les termes techniques. Lorsque le transcodage n'est pas possible, il faut chercher d'autres moyens. Nous l'avons vu précédemment, Danica Seleskovitch et Marianne Lederer [5, p.22] adhèrent à la démarche interprétative du sens du texte. Cela veut dire qu'elles perçoivent la traduction comme une démarche par laquelle le traducteur cherche à rendre l'esprit plutôt que la lettre du texte de départ: *sans sucre = fără zahăr; sans sel = fără sare; riche en omega 3 = bogat în omega 3, pauvre en sodium – sărac în sodium; les nouvelles tendances dans notre alimentation = noile tendințe în alimentația noastră; une grande variété de fruits et de légumes = o mare varietate de fructe și legume; Quant à sa gastronomie, elle est*

sans pareille = În ceea ce privește gastronomia, este de neegalat; program de supraveghere sporită pentru animalele domestice = programme de surveillance renforcé pour les porcins domestiques; vânat biongulat de crescătorie porcină = gibier biongulé d'élevage porcin ; *ingrédients issus de l'agriculture biologique = ingrediente provenite din agricultura biologică.*

L'équivalence - procédé visant la traduction du message dans sa globalité. Le traducteur doit comprendre la situation dans la langue de départ et doit trouver l'expression équivalente appropriée et qui s'utilise dans la même situation dans la langue d'arrivée: *magret de canard fumé = piept de rață afumat; l'industrie laitière = industria laptelui; des œufs de saumon = icre roșii; la date de consommation = termenul de valabilitate; conservateur = conservant; soupe de fraises au vin d'épices = supă de căpșuni în vin aromat; soupe aux boulettes de viande = ciorbă de perișoare; ragoût aux poivrons = tocăniță de ardei*; *fromage frais à la crème = brânză cu smântână*; *boulettes à croûte de pain râpé = găluște cu pesmeți; œufs au lard frit = jumări cu ouă; raisin sec = stafide; De la cuisine chinoise ou indienne à la gastronomie haut de gamme pour savourer une langouste grillée = începând cu bucate din bucătăria chineză sau indiană până la o gastronomie de lux pentru a savura un homar la grătar. / A tout seigneur tout honneur = pentru toate gusturile; île flottante = lapte de pasăre; pochette de chewing gum personnalisée = ambalaj de gumă de mestecat personalizat; galettes de riz nappées de chocolat noir= prăjituri din orez acoperite cu ciocolată neagră; chips de pommes de terre ondulées goût épices orientales = chipsuri din cartofi ondulați cu gust de condimente orientale* (le caractère international de l'anglicisme *chips* motive son utilisation dans sa forme originaire, en ajoutant la terminaison roumaine, on peut parler d'une semi-adaptation et d'un emprunt lexical).

La transposition consiste à remplacer une partie du discours par une autre en ayant soin de ne pas en changer le sens. Ce remplacement affecte généralement les catégories grammaticales du discours. Ce procédé peut être obligatoire ou facultatif. Il y a des transpositions obligatoires dues à des incompatibilités de structures et des transpositions facultatives quand les mêmes structures existent dans les deux langues: ***emballé*** *sous atmosphère protectrice =* ***ambalare*** *în atmosferă protectoare*; *les Français portent* ***une attention*** *croissante à l'alimentation = Francezii* ***sunt atenți*** *la alimentația lor*; *produits de* ***préparation*** *rapide = produse care* ***sunt pregătite*** *rapid* ; *une tasse de thé du Yunnan très infusée = o ceașcă cu infuzie tare de ceai Yunnan*.

La modulation consiste à introduire dans le message une variation dans le point de vue. Cette variation est introduite en remplaçant une partie du discours par une autre. La modulation est utilisée afin que le message traduit soit conforme aux usages de la langue d'arrivée. Il permet aussi de tenir compte des différences d'expression entre les deux langues : passage de l'abstrait au concret, de la partie au tout, de l'affirmation à la négation: *les produits connaissent un franc succès = produsele se bucură de un succes adevărat*.

L'explicitation – est une traduction descriptive: *colțunași = petits gâteaux remplis de fromage et bouillis dans l'eau / sărmăluțe în foi de viță de vie = boulettes de viande hachée enveloppées en feuilles de vigne / cighir = plats de viscères d'agneau dans une crépine / mititei = sort de petits saucissons / învârtită = feuilles de pâte recouvertes de fromage, de pommes, de noix, roulées / colivă = gâteau au blé et aux noix que l'on distribue pour commémorer des défunts ; La fraicheur de tourteau et guacamole = Tartar de crab cu pastă de avocado ; Saint-Jacques à la plancha / poireaux à l'étuve /sauce à peine crème = **Scoici** Saint-Jacques «à la plancha»/ praz/ sos de smântână.*

L'adaptation tient compte de la différence entre les réalités de chaque société pour exprimer le même effet, par exemple: *răcitura (piftie) = viande en aspic*, dont *aspic* signifie *plat froid d'aliments en gelée*, *brânzică = petit fromage, cornuleț = petit croissant.*

L'étouffement consiste à rallonger ou ajouter des mots pour obtenir le sens désiré: *cépage = soiuri de viță de vie; millésime = vârsta vinului; produse din carne = produits à base de viande*; *loturi de produse din carne = lots de produits à base de viande*; *alimente de origine animală = denrées alimentaires d'origine animale; 1 bouteille de Jurançon AOC = 1 sticlă de vin din regiunea Jurançon AOC; blister de 12 chewing gums sans sucre = cutie cu un blister ce conține 12 drajeuri gumate fără zahăr; protéine végétale hydrolysée = proteină vegetală hidrolizată- PVH; glutamate monosodique = glutamatul monosodic (E621); 5-ribonucléotide disodique – 5-ribonucleotide disodice (E635); tenir au sec = a se păstra într-un loc uscat.*

L'allégement ou «**effacement**» - a le rôle d'effacer les éléments inutiles, redondants: *sans matière grasse = fără grasimi; allégé en matières grasses = moderat în grăsimi; pauvre en matières grasses = sărac în grăsimi; animale domestice specia porcină = des porcins domestiques* ; *carne proaspătă de animale domestice din specia porcină = des viandes fraîches de porcins domestiques.*

Conclusion

En conclusion, on pourrait dire que pour faire une bonne traduction d'un menu ou d'un tout autre texte du domaine agro-alimentaire, il faut tout d'abord s'informer non seulement sur la cuisine source, mais aussi sur celle cible. Toutes les informations sur les plats, les ingrédients utilisés, les modes de préparation, même les goûts sont importantes ici, car chaque détail nous fait construire le puzzle. Ce qu'à notre avis aidera quand on n'a pas d'autre solution qu'emprunter le nom du plat à la langue source (en nous référant à la traduction d'un menu), c'est de donner en bas du nom du plat les ingrédients utilisés, ou l'image du plat, ce qui offrira au consommateur un détail de plus sur le plat qu'il voulait commander. La traduction du texte agro-alimentaire est donc bien une authentique stratégie de discours culturel, et non pas une simple translation de code. Son objectif n'est pas de proposer la même version dans une autre langue, mais de rendre disponible, à l'utilisateur, une information utile, en roumain ou français.

Références bibliographiques :

1. GOUADEC, Daniel, *Le traducteur, la traduction et l'entreprise*. Paris : Afnor, 1989, 182 p.
2. LAGARDE, Laurent, *Le traducteur professionnel face aux textes techniques et à la recherche documentaire*. Paris: Université Paris III – Sorbonne Nouvelle. École supérieure d'interprètes et de traducteurs, 2009, 319 p.
3. GILE, Daniel, Les outils documentaires du traducteur. En *Palimpsestes*, No.8, Paris : Presses de la Sorbonne Nouvelle, 1993, pp. 73-89
4. GILE, Daniel, La compréhension des énoncés spécialisés chez le traducteur : quelques réflexions. En *Meta*, 1986, 31/4, pp. 363-369
5. SELESKOVITCH, Danica et LEDERER, Marianne, *Interpréter pour traduire*. Paris : Didier, 1984, 311p.