

L’enseignement de la terminologie agroalimentaire

Corina Georgeta ABRAHAM-BARNA*, Tiberiu ABRAHAM-BARNA**

Résumé: Au contexte de la libre circulation des personnes, l’apprentissage de la terminologie dans l’enseignement des langues devient de plus en plus important. L’apprentissage de deux langues étrangères est devenu obligatoire depuis quelques années pour les étudiants du domaine agroalimentaire. Les doyens de ces facultés ont consulté les employeurs du domaine, qui demandaient des ingénieurs plurilingues. Puisque la législation du domaine n’est pas complètement traduite en roumain, les ingénieurs agroalimentaires doivent la consulter parfois dans une autre langue européenne. Donc, le cours de français langue étrangère pour les ingénieurs agroalimentaires doit tenir compte de ces objectifs de formation.

Mots-clés: FLE, terminologie, agroalimentaire, législation européenne

1. Introduction

L’apprentissage de deux langues étrangères est devenu obligatoire depuis quelques années pour les étudiants du domaine agroalimentaire, puisque les employeurs du domaine consultés pour la construction du curricula national ont demandé aux doyens de former des ingénieurs plurilingues. La législation communautaire du domaine agroalimentaire, obligatoire pour les Etats Membres de l’Union Européenne, n’est pas complètement traduite en roumain, donc les ingénieurs agroalimentaires doivent la consulter parfois dans une autre langue européenne. C’est pour cela que le cours de français langue étrangère pour les ingénieurs agroalimentaires doit tenir compte de ces objectifs de formation.

* Senior Lecturer, Departement III Clinical Teaching II, Banat's University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine from Timisoara, Faculty of Veterinary Medicine, Romania.

** PhD student, Eng., Departement of Food Science, Banat's University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine from Timisoara, Faculty of Food Processing Technology, Romania.

2. Présentation générale du cours pour l'enseignement de la terminologie agroalimentaire

Le français de la ferme à la table. Cours pour les étudiants de l'enseignement à fréquence réduite (Fig. 1) est un manuel rédigé pour les étudiants des Facultés de Technologie des Produits Agroalimentaires. Cet ouvrage ne s'adresse pas seulement aux étudiants des facultés de technologie des produits alimentaires, mais aussi aux ingénieurs du domaine alimentaire, pour le développement de leurs compétences langagières. La collaboration interdisciplinaire des auteurs mélange, d'une côté, une expérience de plusieurs années dans l'enseignement du français langue étrangère aux ingénieurs du domaine agroalimentaire en formation et, de l'autre côté, une licence d'ingénieur et un doctorat dans le domaine agroalimentaire, plus une expérience de travail dans le même domaine d'une vingtaine d'années, en partant de la ferme, jusqu'à la table, dont huit années en tant que directeur dans une entreprise multinationale. L'ingénieur a proposé les textes de spécialité importants pour le domaine et le professeur de français a créé des exercices pour *l'apprentissage progressif de la terminologie du domaine agroalimentaire*.

La collaboration d'un enseignant de langues étrangères avec un ingénieur du domaine cible du FLE de spécialité est une complémentarité bénéfique pour la construction un cours pratique de langues.

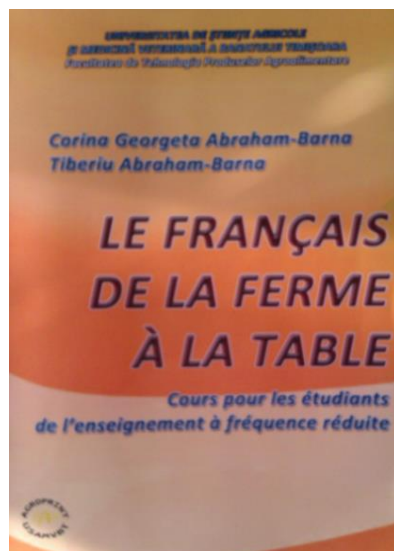


Figure 1 *Le français de la ferme à la table. Cours pour les étudiants de l'enseignement à fréquence réduite*



Figure 2 *De la ferme à la table. Pour une alimentation saine en Europe*

2.1. Le français de la ferme à la table – Le titre

Le titre de cette méthode de français part de la publication de la Commission Européenne *De la ferme à la table. Pour une alimentation saine en Europe* (Fig. 2), document qui présente brièvement la stratégie européenne concernant la sécurité alimentaire. Le texte est disponible sur le site internet de la Commission Européenne.

2.2. Le français de la ferme à la table - Compétences langagières

Les bases théoriques du cours sont représentées par le *Cadre Européen commun de référence pour les langues*, publié en 2001 par le Conseil de l'Europe, document qui définit les niveaux de maîtrise d'une langue étrangère, en fonction du savoir-faire dans différents domaines de compétence. Les compétences à développer par ce cours ne concernent pas seulement **le savoir**, mais aussi **le triangle de la survie: savoir-faire, savoir-être et savoir-vivre**.

2.2.1. Savoirs

Concernant la transmission des savoirs, à côté des éléments de grammaire, *Le français de la ferme à la table* exploite, pour la compréhension de l'écrit, des **textes de la littérature scientifique, technique et législative francophone**, pour *l'acquisition progressive d'une terminologie agroalimentaire en français*. Les textes ont été choisis en tenant compte des changements récents dans la législation qui régit le domaine alimentaire.

Il ne faut pas oublier que les compétences en langues étrangères sont obligatoires pour les fonctionnaires d'état qui réalisent les contrôles officiels des denrées alimentaires.

Ces compétences langagières représentent un avantage aussi pour les ingénieurs agroalimentaires qui cherchent de l'emploi dans les entreprises privées.

2.2.2. Savoir-faire, savoir-être et savoir-vivre

L'entraînement pour **savoir-faire** contient des exercices phonétiques, lexicaux, morphologiques et syntaxiques d'identification, de manipulation et de créativité. Pour exercer l'écrit, il y a plusieurs sujets de rédaction.

Pour développer les compétences de communication orale, le développement du **savoir-être** implique l'existence des situations de communication et des éléments de culture et civilisation.

En vue de faciliter l'insertion professionnelle et la mobilité des étudiants, le cours contient le Curriculum vitae EUROPASS et des éléments préparatoires pour la rédaction d'une lettre de motivation et pour la préparation pour un entretien d'embauche.

Les éléments de **savoir-vivre** aident les étudiants à s'adapter aux demandes sociétales.

2.2.3. Évaluation progressive

A la fin de chaque unité, l'étudiant a la possibilité de faire une autoévaluation des compétences acquises. Nous avons proposé quelques compétences, et l'étudiant doit identifier les autres compétences acquises.

Votre autoévaluation à partir du CECR :

Niveau	Je peux :	Acquis	Presque acquis
B1	Comprendre les points essentiels quand un langage clair et standard est utilisé et s'il s'agit de sujets familiers concernant le travail	☺	☹
A2	Trouver une information particulière prévisible dans des documents courants comme les menus	☺	☹
B1	Faire face à la majorité des situations que l'on peut rencontrer au cours d'un voyage dans une région où la langue est parlée	☺	☹
		☺	☹
		☺	☹
		☺	☹
		☺	☹
		☺	☹
		☺	☹
		☺	☹

Figure 3 Autoévaluation à la fin de la leçon

Il y a, aussi, des évaluations semestrielles.

3. L'apprentissage progressif de la terminologie agroalimentaire

3.1. *Le français de la ferme à la table* – les textes

Les textes ont été choisis en tenant compte des changements récents dans la législation qui régit le domaine alimentaire.

3.1.1. La stratégie

La progression de l'acquisition de la terminologie agroalimentaire a comme base le texte de la Commission européenne, *De la ferme à la table - Pour une alimentation saine en Europe*. Nous avons choisi deux thèmes de cette brochure pour les exploiter dans le manuel, qui décrivent brièvement *La stratégie: de la ferme à la table* et les *Normes en matière d'alimentation humaine et animale*.

3.1.2. Législation alimentaire générale

Les textes dans la Figure 4 sont des fragments appartenant à la législation alimentaire générale, en particulier le *RÈGLEMENT (CE) No 178/2002 DU*

PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires. C'est le règlement européen qui définit la *denrée alimentaire*, par une définition qui est extrêmement détaillée, et d'autres termes généraux du domaine.

Cours 4
SÉCURITÉ ALIMENTAIRE: DISPOSITIONS GÉNÉRALES.
RÈGLEMENT (CE) No 178/2002 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU
CONSEIL du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les
prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité
européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la
sécurité des denrées alimentaires

<i>Article 3</i> Autres définitions	<i>Articolul 3</i> Alte definiții
<p>Aux fins du présent règlement, on entend par:</p> <p>1) «législation alimentaire», les dispositions législatives, réglementaires et administratives régissant les denrées alimentaires en général et leur sécurité en particulier, au niveau communautaire ou national. La législation alimentaire couvre toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires et également des aliments destinés ou donnés à des animaux producteurs de denrées alimentaires;</p> <p>2) «entreprise du secteur alimentaire», toute entreprise publique ou privée assurant, dans un but lucratif ou non, des activités liées aux étapes de la production, de la transformation et de la distribution de denrées alimentaires;</p> <p>3) «exploitant du secteur alimentaire», la ou les personnes physiques ou morales chargées de garantir le respect des prescriptions de la législation alimentaire dans l'entreprise du secteur alimentaire qu'elles contrôlent;</p> <p>4) «aliment pour animaux», toute substance ou produit, y compris les additifs, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à l'alimentation des animaux par voie orale;</p>	<p>În sensul prezentului regulament:</p> <p>1. „legislație alimentară” înseamnă actele cu putere de lege și actele administrative referitoare la produse alimentare, în general, și la siguranța produselor alimentare în special, la nivel comunitar sau național; ea acoperă orice etapă de producție, prelucrare și distribuție a produselor alimentare și a hranei pentru animale produsă sau folosită pentru hrana pentru animale de la care se obțin produse alimentare;</p> <p>2. „întreprindere cu profil alimentar” înseamnă orice întreprindere, indiferent dacă are sau nu drept scop obținerea de profit și indiferent dacă este publică sau privată, care desfășoară oricare dintre activitățile legate de orice etapă de producție, prelucrare și distribuție a produselor alimentare;</p> <p>3. „operator în sectorul alimentar” înseamnă persoanele fizice sau juridice care răspund de îndeplinirea cerințelor legislației alimentare în cadrul întreprinderii cu profil alimentar aflată sub controlul lor;</p> <p>4. „hrană pentru animale” (sau „produse pentru hrana pentru animale”) înseamnă orice substanță sau produs, inclusiv aditivii, indiferent dacă sunt prelucrate, parțial prelucrate</p>

Figure 4 Terminologie bilingue en double visualisation pour l'apprentissage de la langue étrangère de spécialité

La nouveauté de ce manuel est *la double visualisation de la terminologie bilingue*, ce qui donne lieu à l'apprentissage contrastif de la terminologie. Ce sont des corpus alignés, dont la terminologie de corpus parle, mais à des fins pédagogiques.

Les définitions mises en parallèle permettent aux étudiants d'identifier et apprendre très vite et progressivement la terminologie du domaine, à partir des textes officiels, publiés dans le *Journal officiel de l'Union européenne*, qui est le recueil officiel de tous les actes juridiques de l'Union européenne.

3.1.3. Règles de contrôle et d'hygiène alimentaires

Dans l'acquis communautaire, le *Paquet hygiène* décrit les règles de contrôle et d'hygiène alimentaires. Les termes du domaine sont définis dans les règlements suivants:

- *RÈGLEMENT (CE) N° 852/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires*
- *RÈGLEMENT (CE) No 853/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale*
- *Règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.*

Puisque les étudiants du domaine doivent apprendre deux langues étrangères (à choisir entre le français, l'anglais et l'allemand), nous avons proposé une terminologie trilingue en triple visualisation: roumain, français et anglais (Fig. 5).

3.1.4. Législation européenne et nationale

Durant la transposition de l'acquis communautaire en Roumanie, le Gouvernement Roumain a adopté des arrêts qui étaient, en fait, des traductions de l'acquis communautaire. Les étudiants ont l'occasion de comparer les variantes. (Fig. 6)

3.1.5. Codex Alimentarius, normes ISO, grilles communautaires et d'autres réglementations

Au niveau global, il y a d'autres réglementations qui fonctionnent pour les échanges d'aliments, tels que le *Codex Alimentarius* et les **normes ISO**. C'est pour cela qu'on a ajouté dans le manuel des courtes présentations sur ces thèmes.

Cours 6
**HYGIENE DES DENREES ALIMENTAIRES. RÈGLEMENT (CE) N°
 852/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 29 avril
 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires**

<u>Article 2</u> <u>Définitions</u>	<u>Articolul 2</u> <u>Definiții</u>	<u>Article 2</u> <u>Definitions</u>
<p>1. Aux fins du présent règlement, on entend par:</p> <p>a) "hygiène des denrées alimentaires", ci-après dénommée "hygiène": les mesures et conditions nécessaires pour maîtriser les dangers et garantir le caractère propre à la consommation humaine d'une denrée alimentaire compte tenu de l'utilisation prévue;</p> <p>b) "produits primaires": les produits issus de la production primaire, y compris les produits du sol, de l'élevage, de la chasse et de la pêche;</p> <p>c) "établissement": toute unité d'une entreprise du secteur alimentaire;</p> <p>d) "autorité compétente": l'autorité centrale d'un État membre chargée de garantir le respect des exigences du présent règlement, ou toute autre autorité à laquelle ladite autorité centrale a délégué cette tâche; cette définition inclut, le cas échéant, l'autorité correspondante d'un pays tiers;</p> <p>e) "équivalent": en ce qui concerne des systèmes</p>	<p>(1) În sensul prezentului regulament:</p> <p>(a) "igiena produselor alimentare", denumită în continuare "igienă", înseamnă măsurile și condițiile necesare pentru a combate riscurile și a asigura adecvarea pentru consumul uman a unui produs alimentar, ținând seama de utilizarea prevăzută;</p> <p>(b) "produse primare" înseamnă produse rezultate din producția primară, inclusiv produse ale solului, creșterii animalelor, vânătorii și pescuitului;</p> <p>(c) "unitate" înseamnă oricare unitate a unei întreprinderi din sectorul alimentar;</p> <p>(d) "autoritate competentă" înseamnă autoritatea centrală a unui stat membru care are competența de a asigura respectarea cerințelor din prezentul regulament sau oricare altă autoritate căreia autoritatea centrală i-a delegat această competență; această definiție include, după</p>	<p>1. For the purposes of this Regulation:</p> <p>(a) "food hygiene", hereinafter called "hygiene", means the measures and conditions necessary to control hazards and to ensure fitness for human consumption of a foodstuff taking into account its intended use;</p> <p>(b) "primary products" means products of primary production including products of the soil, of stock farming, of hunting and fishing;</p> <p>(c) "establishment" means any unit of a food business;</p> <p>(d) "competent authority" means the central authority of a Member State competent to ensure compliance with the requirements of this Regulation or any other authority to which that central authority has delegated that competence; it shall also include, where appropriate, the corresponding authority of a third country;</p> <p>(e) "equivalent" means,</p>

Figure 5 Terminologie trilingue en triple visualisation pour
 l'apprentissage de la langue étrangère de spécialité

Cours 10

Règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

<p>RÈGLEMENT (CE) No 853/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ANNEXE I DÉFINITIONS</p> <p>Aux fins du présent règlement, on entend par:</p> <p>1. VIANDES</p> <p>1.1. «viandes»: les parties comestibles des animaux visés aux points 1.2 à 1.8, y compris le sang;</p> <p>1.2. «ongulés domestiques»: les animaux domestiques des espèces bovine (y compris <i>Bubalus</i> et <i>Bison</i>), porcine, ovine et caprine, ainsi que des solipèdes domestiques;</p> <p>1.3. «volaille»: les oiseaux d'élevage, y compris les oiseaux qui ne sont pas considérés comme domestiques, mais qui sont élevés en tant qu'animaux domestiques, à l'exception des ratites;</p> <p>1.4. «lagomorphes»: les lapins, les lièvres et les rongeurs;</p> <p>1.5. «gibier sauvage»: les ongulés sauvages et les lagomorphes ainsi que les autres mammifères terrestres qui sont chassés en vue de la consommation humaine et sont considérés comme du gibier selon la législation applicable dans l'État membre concerné, y compris les mammifères vivant en territoire clos dans des conditions de liberté similaires à celles du gibier sauvage, et les oiseaux sauvages chassés en vue de la consommation humaine;</p>	<p>HOTĂRĂRE DE GUVERN nr.954 din 18 august 2005 privind aprobarea Regulilor specifice de igienă pentru alimente de origine animală ANEXA Nr. 1 la regulile specifice DEFINIȚII</p> <p>În sensul prezentei hotărâri următorii termeni și expresii se definesc astfel:</p> <p>1. Carne</p> <p>1.1. carne - părți comestibile ale animalelor la care se face referire la pct. 1.2 și 1.8, incluzând sânge.</p> <p>1.2. ongulate domestice - animale domestice din specia bovine (incluzând speciile <i>Bubalus</i> și <i>Bison</i>), porcine, ovine și caprine, precum și solipele domestice;</p> <p>1.3. pasăre - păsări de fermă, incluzând păsări ce nu sunt considerate ca fiind domestice, dar care sunt crescute ca animale domestice, cu excepția ratitelor;</p> <p>1.4. lagomorfe - iepuri domestici, iepuri sălbatici și rozătoare;</p> <p>1.5. vânat sălbatic:</p> <p>a) ongulate sălbatic și animale lagomorfe, precum și alte mamifere terestre care sunt vânat pentru consum uman și sunt considerate a fi vânat sălbatic, în baza legislației aplicabile în România, incluzând mamifere ce trăiesc în teritorii închise, în condiții de libertate similare cu cele ale</p>
--	---

Figure 6 Terminologie bilingue – acquis communautaire transposé dans la législation nationale

3.1.6. Fiches techniques des aliments

Puisque les ingénieurs du domaine doivent travailler sur des fiches techniques des aliments et des schémas technologiques, nous en avons introduit. Ceux-ci concernent les aliments les plus importants, tels que le pain, le lait, le beurre etc.

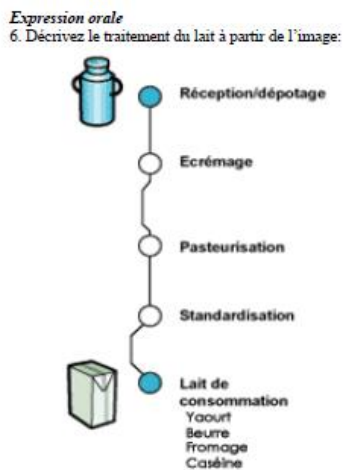


Figure 7 Exercice d'expression orale : le traitement du lait

La multiplicité des textes du domaine alimentaire rend difficile le choix des textes à exploiter dans le manuel, mais la collaboration avec un professionnel expérimenté du domaine peut systématiser les idées et rendre plus pratique le choix.

Les textes ont été « testés » au cours des classes de français avant de devenir un manuel, pour leur vérifier l'utilité et la difficulté.

4. Conclusion

- A. **La collaboration avec des spécialistes du domaine** est essentielle pour le bon choix de la thématique des textes et des sources et pour la corrélation au marché du travail.
- B. **La base de l'enseignement de la terminologie** d'un domaine peut être constituée par sa **législation**, surtout les articles ou les annexes concernant la terminologie.
- C. **L'apprentissage progressif de la terminologie** peut partir de la **législation générale** du domaine et se **développer** par l'intermédiaire des **réglementations spécifiques**.

Références bibliographiques

1. Abraham-Barna, Corina Georgeta, 'Ressources officielles de terminologie, à l'usage des terminologues, des traducteurs et des interprètes' in *Les compétences des traducteurs et des interprètes en vue de l'intégration sur le marché du travail actuel* [Ressource électronique] / Colloque international de traduction spécialisée et interprétation, Timisoara, Roumanie, 27-28 mai 2010, organisation et coordination, Union latine [et] Université de l'Ouest de Timisoara, 2010
2. Abraham-Barna, Corina Georgeta, Abraham-Barna, Tiberiu, *Le français de la ferme à la table. Cours pour les étudiants de l'enseignement à fréquence réduite*, Timișoara : Ed. Agroprint, 2011.
3. Abraham-Barna, Corina Georgeta, *Le français pour les vétérinaires*, ediția a II-a, Timișoara: Ed. Mirton, 2007.
4. Barna, Corina Georgeta, *Le français pour les vétérinaires*, Timișoara : Ed. Mirton, 2006.
5. Commission européenne, 'Eur-Lex', <http://new.eur-lex.europa.eu/content/welcome/about.html?locale=fr>, Bruxelles: Journal officiel de l'Union européenne
6. Commission européenne, *De la ferme à la table - Pour une alimentation saine en Europe*, Luxembourg: Office des publications officielles des Communautés européennes, 2005
7. Conseil de l'Europe, *Cadre Européen commun de référence pour les langues*, Strasbourg: Unité des Politiques linguistiques, 2001

8. Parlement européen, Conseil de l'Union Européenne, *Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires*, JO L 31 du 1.2.2002, pp. 1–24
9. Parlement européen, Conseil de l'Union Européenne, *Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale*, JO L 139 du 30.4.2004, p. 55–205, 2004
10. Parlement européen, Conseil de l'Union Européenne, *Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires*, JO L 139 du 30.4.2004, p. 1–54, 2004
11. Parlement européen, Conseil de l'Union Européenne: *Règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine*, JO L 139 du 30.4.2004, p. 206–319, 2004