

Dire le local.

Comment saisir les terminologies et les discours de la filière fromagère en Franche-Comté, avant le fromage ?*

Laurent Gautier, Anne Parizot, Arnaud Millereux (Dijon)

Abstract

This paper offers a socio-discursive and eco-terminological analysis of the upstream stages of the Comté cheese sector, focusing on the terminologies used by dairy farmers within their professional environments. Grounded in the theoretical framework of “specialised discourse-culture-milieus”, the study combines socioterminology, qualitative discourse analysis and an ecological approach to language. The corpus – composed of semi-structured interviews and walking interviews conducted in situ in the Doubs pastures – reveals how professionals construct a grass-milk-cheese continuum strongly shaped by the AOP specifications and by the spatial anchoring of their practices. Findings show that technical terms, phraseology and narrative strategies do not merely describe activities: they organise, legitimise and collectively identify the sector, notably through the discursive central function of the *fruitière* cooperative system. The analysis highlights a living linguistic heritage in which local values, know-how and professional identities are negotiated, offering essential insights into the construction of Comté quality well before cheese production begins.

1 Introduction

Cet article propose, dans le contexte global de la thématique de ce numéro, une analyse socio-discursive des terminologies qui structurent la production fromagère en Franche-Comté, en s’arrêtant tout particulièrement, pour la présente contribution, sur le cas du comté. Elle s’inscrit d’une part, dans l’ensemble de travaux menés depuis une quinzaine d’années sur les discours de l’agroalimentaire, du vin et de la gastronomie au sein du Laboratoire « Texte Image Language » (UR 4182) de l’Université Bourgogne Europe et d’autre part, dans le cadre d’un projet de recherche plurilingue intitulé « Pour une saisie écolinguistique du patrimoine fromager régional : Terminologies et discours de la production et de la dégustation de fromages » mis en œuvre depuis le printemps 2024 et dont on pourra lire une présentation détaillée dans Gautier/Parizot/Millereux (2025) et Gautier/Fallone (soumis).

* Conformément au règlement de nos institutions, nous devons indiquer la signature scientifique unifiée de l’établissement dans chacune de nos publications. Laurent Gautier et Anne Parizot : Université Bourgogne Europe, TIL UR 4182; Arnaud Millereux : Université Bourgogne Europe, CNRS, MSH UAR 3516 ; tous à Dijon.

En adoptant une approche résolument tournée vers les discours des professionnels saisis dans leurs lieux d'exercice – les lieux du spécialisé au sens de Gautier (sous presse) –, l'objectif est de comprendre comment se construisent et se négocient les valeurs inhérentes à ce produit de terroir bien avant qu'il n'arrive sur la table du consommateur. En effet, dans les données compilées dans la première phase du projet et exploitées dans cette contribution, le comté n'existe encore que sous forme de matière première. Sur ce point, l'approche mise en œuvre ici représente, à notre connaissance, une rupture : elle suit en effet le process de fabrication du fromage de la fourche à l'assiette et les données présentées ci-après ne concernent que l'amont de la production : le lait, et encore de façon non-immédiate puisque nous partons de sa production, donc des vaches, Montbéliardes et Siemental conformément au cahier des charges de l'AOP, et plus concrètement encore de leur espace naturel, les pâturages du département du Doubs. Nous qualifions cette approche de « rupture » dans la mesure où les travaux existants, tant en terminologie qu'en analyse de discours, portent davantage sur la phase de dégustation et n'ont pas forcément le produit lui-même comme point de départ¹.

Loin de n'être qu'une simple saisie « descriptive » de la réalité extra-linguistique visée, la terminologie agit ici comme un agent de construction « identitaire » – où se superposent plusieurs identités selon les acteurs concernés – et de légitimation des pratiques – là-aussi avec un spectre très large, de l'agriculteur à l'affineur en passant par le fromager. À travers l'analyse de données saisies sur les différents terrains constitutifs de la filière, cet article vise à démontrer que la terminologie fromagère constitue, dès la phase de production de la matière première, un patrimoine linguistique vivant, dans lequel se donnent à lire les trois notions au centre de ce numéro thématique (local, authentique, durable), patrimoine qui livre un reflet précis de l'écosystème socio-économique et culturel de la filière.

L'article abordera successivement les contextes de la recherche en s'arrêtant tout particulièrement sur la conception sous-jacente des discours spécialisés (section 2), la problématique et les questions de recherche (section 3), les données analysées et les cadres méthodologiques retenus (section 4), pour enfin présenter les analyses en lien avec la thématique du numéro (section 5). Il se termine en esquissant les travaux à venir.

2 Contextes de recherche

2.1 Une approche située des discours agro-alimentaires

Ce travail s'inscrit, de façon assumée, dans le champ de la linguistique située, mais il se nourrit également d'autres disciplines des Sciences Humaines et Sociales telles que la sociologie, l'anthropologie, la géographie et les sciences de l'information et de la communication. Il ne néglige pas, par ailleurs, les dimensions technologiques de la filière analysée en intégrant l'expertise de l'ENILEA – École Nationale de l'Innovation, des Laboratoires, de l'Eau et de l'Alimentation, partenaire du projet².

¹ C'est par exemple le cas dans les deux articles de Mondada (2018, 2021).

² Nos remerciements s'adressent ici à la direction de l'école et plus encore à Julien Rouillaud, professeur de technique fromagère et référent professionnel du projet.

Dans la droite ligne de Condamines/Narcy-Combes (2015), la démarche mise en œuvre ici sur l’objet fromage – mais avant lui sur le vin (cf. Gautier/Lavric 2015 ; Bach/Gautier 2017 ; Bach 2022 ; Mancebo 2023 entre autres), le chocolat (cf. Cahuana Velastegui et al. 2021 ; Cahuana Velastegui 2023), la bière (cf. Parizot 2022 ; Parizot/Verdier/Leroyer 2024), l’absinthe (cf. Parizot 2025) et extensible à tout le domaine de l’agro-alimentaire – repose sur un processus de recherche collaborative résumé dans le schéma ci-dessous qui fait écho à la conception sous-jacente au projet des « langues-cultures-milieus de spécialité » (Gautier 2014, 2019) :



Figure 1 : Flux de travail en linguistique située © L. Gautier

Le point de départ n’est pas un objet linguistique – c’est-à-dire un objet défini linguistiquement que ce soit au travers d’un type de texte, d’un registre de discours ou d’un champ sémantique. Il est à chercher dans le champ de spécialité (cf. Petit 2010) lui-même et repose sur une approche pouvant être qualifiée d’ethnographique au sens de Wozniak (2019). Celle-ci essaie de répondre à des questions comme : Quels sont les contextes dans lesquels les professionnels concernés déploient leur activité ? Quel type de discours et d’interactions produisent-ils ? Quels sont les éventuels besoins en matière terminologique et/ou communicationnelle ? Les réponses à ces interrogations sont dégagées à partir de trois grandes directions de recherche :

- recherche bibliographique sur les travaux pouvant exister sur le même objet, y compris des travaux non explicitement inscrits dans le cadre des sciences du langage ou des sciences de l’information et de la communication. Sur le terrain présenté ici, de nombreuses recherches en géographie, histoire ou encore sociologie des mondes ruraux sont apparues comme particulièrement pertinentes pour contextualiser les futures données récoltées et, avant cela, pour envisager leur cadre de collecte ;
- observations des acteurs lors de visites préparatoires ;
- entretien avec ces mêmes acteurs pour mieux discuter des premières pistes entrevues, par exemple ici, le séquençage de la production et son articulation avec des lieux et des communautés de pratique finalement fort différentes, quand on passe des agriculteurs produisant et livrant le lait à la fromagerie, au fromager faisant déguster le produit dans un magasin.

Les résultats de cette première étape peuvent alors être « traduits » en questions de recherche pertinentes pour les disciplines mobilisées. Il s’agit en l’espèce de typologiser les situations de communication, les profils de locuteurs, les types de discours écrits produits par la filière, etc. C’est alors le croisement entre ces deux premières étapes qui permet de définir le protocole de collecte et/ou production de données. Nous distinguons en effet, méthodologiquement, les données préexistantes au projet des données « produites » pour les besoins de la recherche. Dans le présent projet, deux démarches complémentaires de collecte sont mises en œuvre : le *linguistic landscape* appliqué à la recherche sur les discours spécialisés (cf. Gautier/Fen-Chong/Parizot soumis) et les égo-documents dans la continuité du travail entamé, dans cette perspective, sur un autre projet (en l’occurrence le patrimoine linguistique de la Grande Saline de Salins-Bains, cf. Parizot/Gautier/Maazaoui 2025). Au niveau de la production de données, deux

approches elles aussi complémentaires ont été déployées : les entretiens semi-directifs, très souvent utilisés en sciences sociales et en sociolinguistique et les *walking interviews*, démarche née en sociologie, en particulier en sociologie des espaces urbains (cf. O'Neill/Roberts 2020) mais à notre connaissance nouvelle en linguistique. S'agissant, dans le cadre de cette dernière méthodologie, de faire produire du discours à un locuteur (professionnel) dans son cadre naturel de travail, et en l'accompagnant sur un « parcours » qu'il définit, les données produites sont directement articulées sur ses divers environnements quotidiens. Le choix de cette démarche est aussi en phase avec notre conception globale de l'écologie du langage déclinée de Haugen (1972) : Gautier/Parizot/Millereux (2025) le détaillent pour ce projet autour du fromage et Parizot/Gautier/Maazaoui (2025) pour le projet susmentionné autour des salines.

En fonction des objectifs définis en début de recherche, ces données, une fois transcrites (si besoin) et annotées, sont ensuite analysées à partir de méthodes mixtes associant des approches quantitatives issues de la linguistique de corpus et des approches plus qualitatives permettant de remonter aux contextes de production explorés. Ces analyses débouchent sur des modélisations là-aussi définies en amont en fonction des objectifs de recherche et qui sont intégrés, outre les publications scientifiques, à différents types de livrables permettant aux professionnels de s'emparer des résultats.

2.2 Une approche intégrative des discours spécialisés professionnels

La démarche globale présentée ci-dessus repose elle-même sur un long travail épistémologique du laboratoire autour de la notion de « discours spécialisés ». Gautier (2014) fait la synthèse des grandes articulations de l'évolution de la recherche sur cette question pour mieux contextualiser l'approche dijonnaise, tandis que Gautier (2019) introduit la triade « discours-culture-milieu de spécialité » qui constitue la base du travail sur les différents terrains explorés : (i) discours – et non langues spécialisées (et encore moins « de spécialité », (Lerat 1995 ; cf. aussi Gambier 2016)), car dans la perspective constructiviste qui est la nôtre, les spécialités sont construites par des discours incluant potentiellement une dimension sinon toujours polémique, à tout le moins problématisante en fonction d'enjeux de positionnement et/ou de pouvoir propres au domaine considéré ; (ii) cultures car les champs spécialisés sont organisés autour de repères, références, modes de communication construits sur le temps long – autant d'éléments constituant une culture propre que les discours brièvement caractérisés ci-dessus permettent d'aborder et que le croisement méthodologique présenté dans la section précédente permet de saisir au plus près ; (iii) milieux car les champs professionnels – en tout cas ceux que nous explorons dans différents projets de recherche – reposent sur des communautés de pratique correspondant en tout point à la définition classique proposée dans les travaux fondateurs de :

As we define these enterprises and engage in their pursuit together, we interact with each other and with the world and we tune our relations with each other and with the world accordingly. In other words, we learn. Over time, this collective learning results in practices that reflect both the pursuit of our enterprises and the attendant social relations. These practices are thus the property of a kind of community created over time by the sustained pursuit of a shared enterprise. It makes sense, therefore, to call these kinds of communities of practice.

(Wenger 1998 : 45)

Pour le linguiste, la prise en compte (et au sérieux !) de ces trois niveaux, bien sûr imbriqués, a des conséquences méthodologiques concrètes et importantes. Cela implique de sortir de points de départ souvent classiques, tant dans la recherche sur les discours spécialisés qu'en terminologie, comme tel type de texte normé (manuel, etc.), pour au contraire n'arriver à la donnée langagière à analyser, qu'au terme d'aller-retours parfois complexes entre plusieurs « réalités » que nous avons cherché à réunir dans le schéma suivant, adapté de Gautier (2012) :

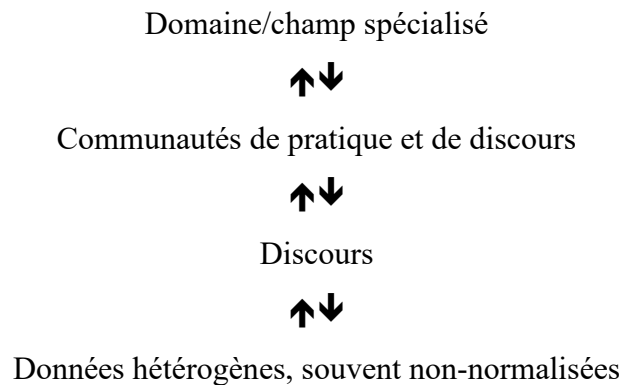


Figure 2 : Représentation schématique des entités de travail © L. Gautier

Cette approche globale a été articulée plus récemment avec la notion de « lieux du spécialisé » (Gautier sous presse) qui part de l'importance, a minima dans les secteurs de l'agro-alimentaire, de l'ancrage spatial des communautés de pratique analysées. Les objets de l'agro-alimentaire sont en effet le résultat de process, artisanaux ou industriels selon les cas, inscrits dans une temporalité (celle du processus de production) elle-même inscrite dans des lieux, au sens concret de *space*, mais aussi et surtout au sens de *place*, c'est-à-dire de 'lieux socialement structurés'. C'est encore plus vrai pour les objets agro-alimentaires relevant des AOP et des IGP pour lesquels les questions spatiales sont inscrites dans le cahier des charges (cf. Chessa/De Giovanni 2024). Nous l'illustrons ici, pour le comté qui est au centre de ces pages, par la visualisation ci-dessous extraite de Gautier/Fallone (soumis) où elle est commentée en détail :

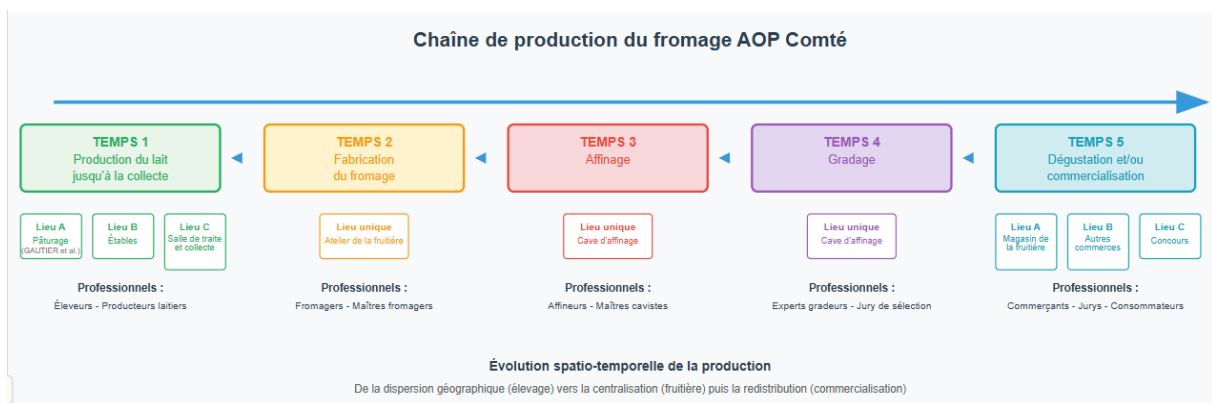


Figure 3 : Les espaces-temps de la chaîne de production © E. Fallon

2.3 Un partenariat et une recherche de terrain

Comme indiqué en introduction, cet article à orientation méthodologique s'inscrit dans un projet de recherche plus global. Ce projet se caractérise par sa conception et sa structuration véritablement partenariales : il mobilise en effet deux laboratoires universitaires dont les approches

s'inscrivent dans trois disciplines distinctes, mais ici très complémentaires : géographie, sciences du langage et sciences de l'information et de la communication. Cette configuration pluridisciplinaire se traduit concrètement par l'implication d'étudiants de Master, notamment dans la réalisation de missions d'enquêtes de terrain, permettant d'articuler réflexion théorique, collecte de données et observation située dans le cadre de la formation à la recherche par la recherche. À ces acteurs académiques s'ajoute une école professionnelle spécialisée (ENILEA), dont la contribution garantit un ancrage dans les réalités techniques du secteur étudié. Enfin, et cela constitue l'un des points nodaux du projet, les professionnels de la filière eux-mêmes jouent un rôle déterminant : non seulement comme pourvoyeurs de données empiriques, mais également comme partenaires de réflexion, capables d'orienter la problématique vers des enjeux concrets que la seule perspective académique ne permettrait pas toujours d'anticiper (cf. *supra*).

Nous insistons sur cette dimension partenariale, car elle nous semble relever intrinsèquement des fondements épistémologiques et méthodologiques du projet, et même au-delà elle constitue l'un des enjeux majeurs pour les recherches actuelles en sciences du langage appliquées à des domaines spécialisés. Les outils d'analyse textuelle et les modèles de langage accessibles aujourd'hui offrent en effet des possibilités inédites pour le traitement micro-linguistique d'immenses corpus spécialisés : extraction automatisée des régularités combinatoires, repérage fin des variations terminologiques, mise en évidence de propriétés conceptuelles émergentes, etc. Ces avancées permettent de renouveler profondément les niveaux traditionnels d'analyse en « langues spécialisées », qu'il s'agisse de la terminologie, des collocations ou des patrons lexicogrammaticaux. Elles ouvrent ainsi la voie à des descriptions plus fines du microlinguistique, capables de rendre compte de phénomènes qui, jusqu'il y a peu, échappaient en partie à l'analyse manuelle.

Cependant, ces résultats, aussi riches soient-ils, ne peuvent être interprétés de manière pertinente qu'à condition d'être contextualisés : non seulement par une connaissance approfondie du domaine d'activité, mais également par les apports des sciences humaines et sociales dans leur diversité. En d'autres termes, plus les outils permettent d'aller loin dans l'analyse formelle, plus la nécessité d'une approche interdisciplinaire se fait sentir pour comprendre les usages, les enjeux discursifs et les pratiques sociales qui structurent le domaine étudié. L'actualité récente des débats terminologiques dans l'industrie agro-alimentaire en constitue une illustration particulièrement éclairante. Les controverses autour des nouvelles dénominations de produits (« vin naturel », « vin conventionnel ») – ou des dénominations de produits émergents, montrent en effet que la catégorisation linguistique ne saurait relever des seuls linguistes, ni même des seuls juristes, le consommateur final ayant lui aussi son idée sur le sujet.

L'exemple souvent évoqué du *steak végétal* est, à cet égard, particulièrement parlant (cf. Parizot 2024). Un décret de 2024 précise les termes dont l'utilisation est interdite pour la désignation de denrées alimentaires comportant des protéines végétales : y figurent notamment *filet*, *entre-côte*, *steak*, *escalope* ou encore *jambon*, pour ne citer que ceux-ci. La question de savoir si ces mots peuvent légitimement désigner un produit qui, tout en présentant l'apparence d'un steak traditionnel, ne contient aucune protéine animale, ne peut être tranchée sur la seule base d'arguments lexicaux, morpho-syntaxiques ou juridiques. Elle exige des analyses croisées portant sur les pratiques discursives et professionnelles des différentes communautés impliquées

(producteurs, consommateurs, instances de régulation, lobbys, etc.). C'est précisément dans ce type de question que se révèle l'utilité d'une approche pragma-sémantique cognitive accordant une place centrale à l'ancrage culturel des conceptualisations (cf. Sharifian 2017). Une telle approche permet de considérer que les significations ne sont pas seulement le produit de conventions linguistiques, mais qu'elles émergent des expériences incarnées, des routines de discours concrètes et des cadres culturels au sein desquels les communautés de pratique élaborent et négocient leurs catégories. Dans ce contexte, la collaboration étroite entre disciplines et avec les professionnels représente non seulement un choix méthodologique, mais une nécessité pour saisir la complexité des phénomènes terminologiques contemporains.

3 Problématique

Si la fabrication de fromage a fait l'objet de quelques études en sciences du langage et en information-communication, la majorité des travaux existants prennent pour objet la phase de commercialisation et de consommation, en partant, respectivement, des discours promotionnels et marketing et des paroles produites en situation de dégustation, cette dernière catégorie regroupant plusieurs sous-type (dégustation de formation, de concours, de vente, etc., cf. pour le vin Gautier/Hohota 2014). Il s'agit donc de travaux portant sur l'aval de la production. Il convient de souligner ici que ceci vaut aussi pour les autres produits qui ont suivi la matrice du vin qui reste aujourd'hui la plus étudiée en linguistique de l'alimentation (*food linguistics*). Ainsi, la thèse de Cahuana Velastégui (2023) consacrée au(x) discours de production, puis de transformation de la fève de cacao dans deux communautés équatoriennes est, à notre connaissance, le premier travail de grande envergure consacré aux discours structurant l'amont de la fabrication de chocolat.

La focalisation que nous évoquons ici sur l'aval, à l'intersection des discours mentionnés ci-dessus, trouve son expression sans doute la plus complète et la plus connue dans les fameuses « roues des arômes ». Mise en œuvre initialement pour le vin, cette technique de représentation des arômes d'un produit par grandes catégories sémantiques organisées tout au long d'un cercle est aujourd'hui plus ou moins obligatoire pour tout produit sensoriel qui se respecte (thé, café, chocolat, whiskey, mais aussi cigares...). La roue des arômes du comté, qui s'inscrit dans ce mouvement, constitue à cet égard un outil particulièrement intéressant, dans la mesure où elle cristallise l'ensemble des dimensions qui traversent la filière. D'un point de vue fonctionnel, elle sert d'abord d'appui à la dégustation elle-même : en catégorisant les principales notes perçues – lactiques, fruitées, torréfiées, végétales, animales, etc. – elle permet à l'expert d'ordonner et de stabiliser ses impressions sensorielles : de passer de la perception à sa dénomination et donc à sa catégorisation. Mais elle joue également un rôle heuristique en orientant la dégustation : sa structure circulaire invite le dégustateur, qu'il soit novice ou professionnel, à parcourir l'éventail des possibles, et à affiner progressivement son interprétation grâce à des sous-catégories plus spécifiques. Cet usage en fait un instrument privilégié de formation où elle sert de médiation entre, justement, expérience perceptive et mise en mots. Parallèlement, elle constitue un support central du discours marketing, dans la mesure où elle propose une mise en récit sensorielle du produit destinée à guider le consommateur dans son choix. Loin d'être neutre, cette représentation sélectionne et hiérarchise certains traits sensoriels, valorisant indirectement

producteurs de lait à comté, saisi *in situ*, que ce soit dans le pâturage ou sur l'exploitation. Le jeu de données étant présenté en détail dans Gautier/Parizot/Millereux (2025), nous n'en listons ici que les caractéristiques essentielles pour contextualiser les exemples à suivre (section 5) et renvoyons le lecteur à l'article susmentionné. Le corpus se singularise par :

- un croisement entre les entretiens semi-directifs couramment utilisés en sciences sociales, et en sociolinguistique, et les *walking interviews* qui permettent de « faire parler » les panels dans leur environnement professionnel quotidien et en parcourant avec eux les lieux qui le structure ;
- un point de départ de ces entretiens itinérants dans le milieu naturel lui-même, ici le pâturage qui fournit l'entrée en matière, car d'une part sa définition fait l'objet de spécifications dans de nombreux textes réglementaires encadrant la production de comté (en premier lieu dans le cahier des charges de l'AOP) et d'autre part il est consubstantiel à la production de lait ;
- une approche dite « écologique » des discours collectés selon quatre niveaux dérivés des travaux originels de Haugen (cf. Gautier/Parizot/Millereux 2025).

Cette focalisation sur les conditions de production des données ne doit néanmoins pas faire oublier, dans la caractérisation du corpus, les acteurs-locuteurs, ceux-ci étant le maillon essentiel des communautés de pratique évoquées en section 2 et au sein desquels le linguiste analyse des communautés de discours au sens de Swales (1998). L'échantillon des professionnels interrogés sur la base de la cartographie de la filière établie au préalable en concertation avec l'ENILEA a tout d'abord été choisi pour couvrir au niveau macro les différentes étapes de la chaîne de valeur fromagère : les éleveurs (producteurs de lait), le fromager (transformateur du lait), l'affineur (responsable de la maturation) et le vendeur (à la fromagerie ou en crèmerie). Mais chacune de ces communautés a été ensuite affinée pour couvrir au mieux le continuum d'acteurs en amont : tant les six agriculteurs rencontrés dans le cadre du concours des prairies fleuries que les trois interviewés sur leur exploitation instancient une typologie précise croisant type d'exploitation, philosophie de production, emplacement, etc.

4.2 Cadres méthodologiques

La démarche globale est celle que nous qualifions d'éco-terminologique, appliquée par l'équipe dijonnaise au cacao, au fromage et, en dehors de l'agro-alimentaire, aux salines. Là-encore les deux publications récentes consacrées à ces projets et mentionnées plusieurs fois précédemment en décrivant la genèse et le fonctionnement, les lignes qui suivent se concentrent sur les articulations entre l'éco-terminologie que nous défendons avec deux approches classiques en sciences du langage :

- Contrairement à la terminologie traditionnelle, centrée sur la stabilisation de dénominations conçues comme des unités abstraites et normalisables, l'approche socioterminologique proposée par Gaudin (1993, 2003) a réinscrit les termes dans la matérialité des pratiques sociales qui les produisent et les transforment et, dans ce cadre, en premier lieu par rapport à leurs utilisateurs. Héritière à la fois des préoccupations de la terminologie en usage et des interrogations de la sociolinguistique sur les rapports entre usages et « identités », la socioterminologie considère les unités terminologiques comme des objets discursifs en circulation, soumis à des variations fonctionnelles, interactionnelles et institutionnelles. Elle vise

ainsi à rendre compte des dynamiques d'appropriation, de redéfinition et de négociation sémantique par lesquelles les professionnels articulent savoir technique, expérience sensible et positionnement socio-culturel. En étudiant l'énonciation des termes – leurs contextes d'emploi, leurs déplacements sémantiques, leur capacité à indexer des représentations liées à des collectifs de locuteurs-usagers – cette approche ouvre naturellement sur une conception élargie de la description terminologique. C'est précisément ce prolongement que nous opérons avec l'éco-terminologie, dans la lignée des réflexions fondatrices de Haugen sur l'écologie du langage. En réinscrivant les pratiques terminologiques dans un écosystème d'abord naturel, mais aussi socio-matériel et, finalement socio-discursif, où interagissent acteurs, savoirs, environnements et objets techniques, nous opérons une sorte d'extension de la socioterminologie, pour les produits et domaines « bio-culturels » (cf. Bach 2022), vers une perspective holistique, attentive aux interdépendances qui façonnent l'émergence, la circulation et la légitimation des dénominations au sein de la filière professionnelle visée (producteurs de cacao, de fromage, sauniers).

- Le lien semble également évident avec l'analyse qualitative de discours. Cela n'est en rien surprenant au vu des positions présentées en section 2 : la recherche sur les discours-cultures-milieus de spécialité peut en effet être abordée comme une « analyse spécialisée de discours spécialisés ». Ainsi, la phase d'annotation des données a cherché à identifier les grands thèmes récurrents dans les entretiens (le rapport au temps d'élevage et de production, mais aussi à la nature ou aux autres acteurs de la filière, l'appropriation du cahier des charges, etc.) pour mettre au jour les stratégies dénominatives utilisées par les locuteurs. Cela a permis, par exemple, d'examiner comment les récits autour de son parcours individuel ou autour de la communauté permettent de légitimer le travail effectué, de valoriser la qualité ou de construire un sentiment d'appartenance.

La combinaison de l'analyse éco-terminologique, comme extension de la socioterminologie pour les domaines en articulation directe avec l'environnement naturel, et de l'analyse de discours est ainsi l'élément central de la méthodologie proposée ici. Elle offre une perspective holistique qui permet de saisir à la fois les spécificités lexicales (les termes, leur usage) et les dimensions discursives plus larges (les stratégies de narration, les valeurs véhiculées). L'un des objectifs est de montrer que la terminologie fromagère n'est pas un système statique, mais qu'elle est dynamique, qu'elle évolue avec les pratiques et qu'elle est intimement liée aux contextes de production et aux interactions sociales.

5 Le fromage avant le fromage, premières tendances

Cette dernière section présente les résultats d'une première approche exploratoire des données présentées ci-dessus, et plus particulièrement du premier sous-corpus produit lors de la présentation de parcelles « à comté » à l'occasion d'un concours agricole organisé dans le département du Doubs en 2024. Compte tenu de l'orientation de ce numéro thématique, deux points d'attention sont présentés ici qui inscrivent le comté dans le local : d'une part le lien tripartite pâture-lait-fromage (5.1) et d'autre part le système dit des « fruitières à comté » (5.2).

5.1 De l'herbe au fromage

La lecture serrée de trois extraits représentatifs du corpus, correspondant à trois parcelles sur les six visitées, met en lumière une série de régularités terminologiques, discursives et énonciatives qui participent à la construction d'une représentation située et fortement structurée de la filière Comté. À travers ces paroles recueillies *in situ*, donc littéralement dans les prés, les producteurs de lait articulent simultanément leur activité quotidienne, le cadre normatif de l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) et la dynamique relationnelle qui lie les différents acteurs du système fromager. En première approximation, les locuteurs s'appuient sur un lexique à la fois technique et expérientiel, où les catégories agroécologiques, les prescriptions du cahier des charges et les pratiques de gestion des prairies se trouvent étroitement liées. Trois dimensions qui sont toutes inscrites dans ce temps qui précède la fabrication du fromage.

(1)

Donc X Y, j'ai 35 ans, je suis installé depuis 2011 à Pierrefontaine-les-Varans, donc en **AOP Comté**³, sur une surface de 95 hectares, essentiellement en herbe. (...) Oui, donc il y a le rôle de producteur de lait, parce qu'à la base on est **producteur de lait**. Moi à côté je suis secrétaire de la **fromagerie** de Pierrefontaine, donc je suis aussi engagé dans **le début de la filière** on va dire. C'est un rôle qui est très intéressant parce que ça ouvre aussi la porte sur plein de **choses du métier qu'on ne voit pas forcément dans nos fermes**, notamment **la transformation, la relation avec les fromagers**, ces choses-là, **les impacts de la qualité des laits sur la qualité des fromages produits**, et **les relations, pas directes**, mais on va régulièrement chez nos **fromagers**, chez nos **affineurs**, voir les fromagers, on va voir les **fromages, en cave**, voir comme ça se passe, et tout ça.

(Corpus « patrimoine fromager » UBE-ENILEA :
parcelle 6 ; soulignements en gras ajoutés par les auteurs)

Dans cet extrait, le locuteur ouvre en situant immédiatement son activité dans un espace institutionnel : « donc en AOP Comté, sur une surface de 95 hectares ». Il ancre son identité professionnelle, et donc son activité de producteur de lait, dans une filière codifiée, régulée, et non dans une simple exploitation agricole. L'auto-désignation répétée comme *producteur de lait* (« à la base on est producteur de lait ») contribue à une forme d'essentialisation du métier, où la production laitière constitue le point d'origine du système. Cette origine est ensuite enchâssée dans une structuration chronologique explicite : le producteur est « engagé dans le début de la filière », et l'entretien déroule ensuite une série de lieux – « chez nos fromagers », « chez nos affineurs », « en cave » – qui correspondent à autant d'étapes associées à des lieux dans la chaîne de transformation.

Il y a une confirmation, en contexte, de l'hypothèse d'approche proposée en section 2 : ce sont les espaces-temps qui structurent ici le spécialisé. L'argumentation développée par le répondant fait de la filière un itinéraire spatial : la circulation des acteurs (« on va voir », répété plusieurs fois) contribue à construire la filière comme un ensemble cohérent d'acteurs interreliés. Le lexique relationnel (« relation avec les fromagers », « relations pas directes ») montre que ces liens sont des interactions constitutives du métier lui-même. On observe ici ce que l'on pourrait

³ Les soulignements en gras sont de notre fait. Ils indiquent les mots clefs qui ont constitué le point de départ de l'analyse.

qualifier de *discours d'interprofessionnalité*, fondé sur la co-construction de la qualité : « les impacts de la qualité des laits sur la qualité des fromages produits ».

(2)

On a 5 hectares de **céréales**, le reste est une dizaine d'hectares d'artificielles de **prairies artificielles** et puis le reste, c'est de la **prairie permanente**, donc une grosse partie de prairies permanentes.

Q : Les céréales produites sont-elles autoconsommées ?

R : Oui, tout est autoconsommé.

Q : Au niveau du fourrage, vous avez noté que c'était du foin, du foin séché en grange, également et puis de l'herbe, mais vous ne faites pas d'affouragement en herbe ?

R : Non, que de **l'herbe maturée**, du **foin regain séché en grange avec le solaire** et puis voilà on a 40 vaches avec 40 génisses par an en gros (...) On alimente à peu près 1,3 t à 1,4 t par vache laitière **en dessous du cahier des charges AOP**, donc on essaie d'être autonome au maximum avec notre foin. On essaie de faire de la bonne qualité, mais cette année je pense que on va avoir du mal (...) On rachète des **tourteaux, colza, soja**, mais au niveau de **l'orge**, on est autonome on rachète un **peu de maïs** pour compléter avec **l'orge** pour **mélanger avec l'orge pour avoir un amidon**. Aujourd'hui, on est sur une parcelle de 6 hectares qui est à 420 mètres de l'exploitation et une altitude de 750 mètres, donc on est toujours sur la même catégorie, donc **pâturage exclusif de montagne** avec un **gradient d'humidité** qui est **moyen**.

Q : Et donc comment vous gérez votre parcelle ?

R : Donc on fait du **pâturage tournant raisonné**. Donc, du mois d'avril au mois de mai, on va dire que c'est essentiellement les **vaches qui viennent pâturer**, c'est une parcelle qui est très éloignée, vous voyez là comme elle est exposée ; voilà donc elle démarre très très tôt au printemps.

(Corpus « patrimoine fromager » UBE-ENILEA : parcelle 3)

L'extrait (2) permet d'illustrer un tout autre pan du métier, en l'occurrence la gestion des surfaces fourragères, de l'alimentation et des prairies. Le discours est ici hautement technique, organisé en catégories agroécologiques (« prairies artificielles », « prairie permanente », « pâturage tournant raisonné ») qui font l'objet d'une part de définitions dans le cahier des charges et d'autre part d'une appropriation située par les différents acteurs. Ces catégories fonctionnent ainsi comme des classificateurs, révélant la manière dont le locuteur pense et organise son espace. On note une structuration par quantification : surfaces, tonnages, pourcentages implicites liés aux rations. De manière intéressante pour la problématique de cette sous-section, le discours ne mentionne presque jamais explicitement le lait, mais celui-ci constitue bel et bien la cible de toutes les opérations évoquées : les céréales sont « autoconsommées », le foin est « séché en grange » ou « mûré » en vue de la ration, le respect du cahier des charges AOP sert de règle de calcul (« on alimente... en dessous du cahier des charges AOP »). Le lait est donc présent en creux, comme finalité implicite des choix techniques. Le lexique de la gestion domine (« on essaie, on alimente, on rachète, on est autonome »), soulignant une rationalité organisationnelle qui s'inscrit dans les préoccupations agroécologiques du moment. L'inscription spatiale du discours (« parcelle de 6 hectares, à 420 mètres de l'exploitation, altitude de 750 mètres ») contribue à indexer les choix zootechniques sur des caractéristiques topographiques, légitimant ainsi les pratiques par un raisonnement éco-territorial. Cette thématique de la gestion des parcelles est loin d'être anecdotique et revêt aussi une dimension économique comme le souligne Ricard (2009 : 92) : « [...] La question de la reconnaissance financière des fonctions non productives

associées à ce type de productions reste entière : ne serait-il pas également cohérent de rémunérer l'entretien d'un paysage, voire la préservation d'un patrimoine ».

(3)

Eh bien, disons que j'essaie déjà, enfin, le but de ma parcelle, c'est qu'elle soit le plus optimal possible, enfin qu'il y ait **le plus d'herbe possible** afin que mes vaches produisent **le plus de lait possible** avec, bien sûr, de la **qualité** quoi, avec **du taux, taux butyreux, taux protéiques**, même si c'est un peu plus dur avec l'air d'avoir du taux butyreux. Après, du coup, plus on livre **la qualité à la coopérative, plus ce sera facile pour le fromager de le transformer**, quoi. Moins il y aura de problèmes, même par la suite chez l'**affinage**.

Q : Alors, vos collègues, depuis ce matin, ont beaucoup parlé d'humidité, de sécheresse, bref, tout ce qui est lié à la météo et au climat. Donc, comment est-ce que vous, individuellement, mais aussi dans la profession, vous intégrez cette donnée que le climat change et qu'il y a de plus en plus d'aléas qui peuvent venir perturber votre travail ?

R : Ben, disons, moi, jusqu'à maintenant, je renouvelle un petit peu quand même des parcelles pour **être autonome** le plus possible. Enfin, surtout sur mon **pâturage de nuit**, ce que j'ai expliqué, parce que j'ai un **pâturage de jour et de nuit**, parce que je traverse la grande route, donc j'essaie d'**être le plus autonome sur mon pâturage de nuit**. Et puis, du coup, ben, de renouveler, mine de rien, on a un peu **plus de rendement**. Après, voilà, c'est pas, je n'ai pas tout renouvelé non plus, quoi, mais comme là, ici, sur ces parcelles-là, ça avait été renouvelé, mais remembrement, quoi. Donc, je veux dire, ça fait 40 ans, même plus, que ça n'avait pas été renouvelé, quoi. Donc, après, par la suite, ben, j'ai un peu de tout en parcellaire. Donc, j'arrive toujours à me débrouiller et **être autonome**. Enfin, comme là, ici, c'est quand même séchant. Donc, c'est sûr que, comme les années dernières, le pâturage pour mes vaches, il a vite été limité.

(Corpus « patrimoine fromager » UBE-ENILEA : parcelle 5)

Ce dernier extrait illustre l'articulation explicitement revendiquée entre qualité de l'herbe, production laitière et qualité fromagère qui revient chez tous les interviewés : « le but de ma parcelle, c'est... qu'il y ait le plus d'herbe possible afin que mes vaches produisent le plus de lait possible... avec du taux butyreux, taux protéiques ». Les indicateurs de qualité (taux butyreux, taux protéiques) constituent des éléments terminologiques spécialisés dont l'usage témoigne d'une appropriation experte. Le locuteur relie directement cette qualité à la transformabilité du lait : « plus on livre la qualité... plus ce sera facile pour le fromager de transformer ». La filière est donc bien envisagée comme un continuum où l'amont conditionne l'aval, jusque dans « l'affinage ».

La seconde partie de l'extrait introduit la thématique du changement climatique, via des termes fortement contextualisés : « humidité, sécheresse, aléas, perturber le travail ». La réponse du producteur ne théorise pas les questions de changement climatique, mais décrit des stratégies adaptatives fondées sur l'autonomie : « je renouvelle des parcelles, être autonome, j'arrive à me débrouiller ». L'opposition « pâturage de jour/pâturage de nuit » illustre une micro-terminologie locale, qui organise la pratique non seulement spatialement mais aussi temporellement. Cette distinction, ancrée dans la nécessité de « traverser la grande route », matérialise également l'interaction entre contraintes de gestion, organisation foncière et adaptation environnementale. Enfin, l'évocation du « remembrement » et du temps long (« ça fait 40 ans que ça n'avait pas été renouvelé ») réinscrit l'activité agricole dans une historicité foncière qui dépasse l'agriculteur individuel et met l'accent sur la dimension traditionnelle.

Ces analyses du matériau discursif confirment *in situ* les conclusions de Ricard (2009 : 91) dans la perspective macro-économique qui est la sienne :

[...] Les produits de qualité ne bénéficient pas d'instruments communautaires spécifiques de gestion des marchés comme il en existe pour le blé ou le lait. Ils ont alors souvent tendance à développer **des structures interprofessionnelles, collectives**, dont la capacité d'intervention est réelle et à **s'appuyer sur des cahiers des charges, souvent contraignants, qui s'imposent à tous**. Ces modes d'organisation ne sont pas sans effet sur la gestion de ces "**marchés de la qualité**".

(Ricard 2009 : 91. Souligné par nous)

5.2 Le système des fruitières

L'accent mis dans les extraits commentés ci-dessus, mais aussi dans tout le corpus, sur la finalité de la production qui est la fabrication du fromage nécessite de s'arrêter sur le rôle des fruitières dans lesquelles tous les agriculteurs interrogés sont impliqués, a minima comme adhérent. Dans l'extrait (1), le producteur en parle sous le terme de *fromagerie*.

Le terme *fruitière* est ainsi une pierre angulaire du discours et il illustre ce fort ancrage territorial qui fait remonter le temps. Ces fruitières nées au XIII^e siècle, dans le Jura, sur les plateaux du Haut Doubs (Martin 1898), nommées *fructeries* à l'origine, se sont développées à partir du XVII^e siècle et XVIII^e siècle (cf. Mélo 2015), donnant lieu à des définitions précises. Latouche (1938 : 773) présente la fruitière, en s'inspirant de la définition de l'*Annuaire du Jura* de 1821–1890 :

On donne en Franche-Comté le nom de fruitière à une association composée d'individus qui réunissent en commun dans un lieu déterminé le lait des vaches dont ils sont possesseurs. Le résultat de la fabrication, le fromage, est ensuite partagé proportionnellement à ce que chacun des associés a fourni. Toutes les communes du haut et du moyen Jura possèdent une ou plusieurs fruitières ou fromageries.

(Latouche 1938 : 773)

Bien que techniquement une coopérative, son usage dans le langage des professionnels dépasse cette simple désignation et renvoie à un modèle d'organisation sociale unique, fondé sur la mutualisation, la solidarité et la responsabilité collective. Un des agriculteurs interrogés illustre bien cette idée : « Une des particularités du système du comté, c'est les fruitières et les coopératives... si à la base, notre lait, il est pas de qualité, derrière, forcément, ça sera plus dur pour toute la suite... » (parcelle 2). Cet extrait montre que le terme *fruitière* est indissociable de la notion de qualité partagée et d'une interdépendance qui lie chaque acteur de la filière à la réussite collective. Le terme est *in fine* un miroir de la structure sociale du travail.

Fort de sa spécificité, le terme devient par ailleurs un élément du paysage linguistique de la région aux niveaux économique et touristique. De fait, il caractérise à la fois le travail en commun et l'engagement mutuel de la qualité de ce qui est produit, en fonction d'un cahier des charges strict, comme évoqué précédemment, mais il se charge aussi d'une dimension symbolique forte, reflet d'une identité sociale et régionale représentant une chaîne de valeurs. Il renvoie à la notion de « local » et illustre pleinement cette double dimension du *space* et du *place*, concrétisant la réalité du lieu et de ceux qui le valorisent par l'intermédiaire du produit. Ainsi, la fruitière, lieu ultime à partir duquel la production du comté prend forme, s'inscrit à la fois

dans le patrimoine historique de la région et de la production du comté et laisse des traces linguistiques visibles à la fois dans les discours des acteurs et dans le paysage lui-même.



Figure 5 : Panneau indicateur d'une fruitière © A. Parizot

6 Conclusion et perspectives

L'analyse socio-discursive et éco-terminologique proposée dans cet article montre que la filière comté se construit, bien avant la fabrication du fromage, à travers un ensemble de pratiques langagières situées qui articulent étroitement milieux, savoir-faire et identités professionnelles. L'examen des discours produits *in situ* par les éleveurs révèle une structuration fine des représentations autour de trois pôles majeurs :

- l'inscription des pratiques dans un espace-temps fortement codifié par le cahier des charges AOP ;
- la construction d'un continuum herbe-lait-fromage, où chaque geste de gestion agroécologique est orienté vers la qualité du produit fini ;
- la place centrale des fruitières en tant que lieux du spécialisé par excellence, articulant mutualisation, responsabilité collective et ancrage territorial profond.

L'ensemble confirme l'hypothèse clef de l'article : les termes, les phraséologies et les récits mobilisés par les professionnels ne se contentent pas de décrire leur activité. Ils façonnent la filière autant qu'ils la nomment.

Ces premières explorations ouvrent de nombreuses perspectives. D'un point de vue méthodologique, le rapprochement entre socioterminologie, éco-terminologie et analyse de discours mérite d'être prolongé par des dispositifs plus systématiques, notamment des analyses quantitatives sur corpus élargi ou des enquêtes dialoguant avec d'autres acteurs de l'amont (techniciens, conseillers agricoles). Sur le plan comparatif, l'approche gagnera également à être étendue à d'autres « langues-cultures-milieux » de la fromagerie de montagne. Plusieurs terrains ont déjà été identifiés et sont en cours d'intégration dans le projet – la production vosgienne en Alsace, le système d'alpagisme bavarois, les pratiques pastorales du Tirol, les traditions laitières en Transylvanie ou encore les organisations communautaires du Val d'Aoste. Ils offrent autant de terrains où la relation entre espace, normes, pratiques agroécologiques et terminologies professionnelles se recompose selon des cadres socioculturels distincts. Une telle extension permettra d'éclairer, dans une perspective contrastive, les manières dont les communautés façonnent leurs

produits, leurs milieux et leurs mots – confirmant ainsi la dimension profondément bio-culturelle des discours spécialisés liés au fromage.

Références

- Annuaire du département du Jura 1821–1890. Lons-Le-Saulnier, Gauthier.
- Bach, Mathieu (2022) : *Sémantique discursive cognitive. Frames et constructions des discours de vente du vin en Autriche*. Frankfurt am Main: Lang.
- Bach, Mathieu/Gautier, Laurent (2017) : « La terminologie du vin au prisme des corpus oraux de dégustation/présentation (français-allemand) : entre émotions, culture et sensorialité ». *Études de Linguistique Appliquée* 188 : 485–509.
- Cahuana Velastegui, Angélica Leticia (2023) : *Expression de la sensorialité dans le discours spécialisé construit autour du chocolat en contexte équatorien*. Thèse de doctorat, Université de Bourgogne, Dijon.
- Cahuana Velastegui, Angélica Leticia et al. (2021) : « Mettre le chocolat en mots : terminologie de filière ou commerciale ? » In : Delavigne, Valérie/de Vecchi, Dardo (eds.) : *Termes en discours. Entreprises et organisations*. Paris, Presses Sorbonne Nouvelle : 85–108.
- Chessa, Francesca/De Giovanni Cosimo (2024) : « Les produits fromagers AOP et IGP français et italiens. Pour une sémantique de la dénomination appliquée à la terminologie ». *Roczniki Humanistyczne* 72/8 : 35–47.
- Condamines, Anne/Narcy-Combes, Jean-Paul (2015) : « La linguistique appliquée comme science située ». In : Carton, Francis et al. (eds.) : *Cultures de recherche en linguistique appliquée*. Paris, Riveneuve éditions : 209–229.
- Corpus « patrimoine fromager » UBE-ENILEA : Corpus de recherche collecté par le Centre Interlangues « Texte Image Langage » en 2024–2025.
- ENILEA (=École Nationale de l'Innovation, des Laboratoires, de l'Eau et de l'Alimentation). enilea.fr/la-vie-a-enilea/nos-campus/mamirolle [02.02.2026].
- Gambier, Yves (2016) : « Des langues de spécialité aux documents multimodaux ». *Pratiques* 171–172 : 1–15. doi.org/10.4000/pratiques.3183.
- Gaudin, François (1993) : *Pour une socioterminologie. Des problèmes sémantiques aux pratiques institutionnelles*. Rouen: Publications de l'Université de Rouen.
- Gaudin, François (2003) : *Socioterminologie, une approche sociolinguistique de la terminologie*. Bruxelles : Duculot De Boeck.
- Gautier, Laurent (2012) : *Pour une approche linguistique intégrative des discours spécialisés*. Document de synthèse en vue de l'Habilitation à Diriger des Recherches. Paris : Sorbonne Université.
- Gautier, Laurent (2014) : « Des langues de spécialité à la communication spécialisée : un nouveau paradigme de recherche à l'intersection entre sciences du langage, info-com et sciences cognitives ? ». *Études Interdisciplinaires en Francophonie. Sciences humaines* (EIFSH) 1 : 225–245.
- Gautier, Laurent (2019) : « La recherche en “langues-cultures-milieux” de spécialité au prisme de l'épaisseur sociodiscursive ». In : Calderon, Marietta/Konzett-Firth, Carmen (eds.) : *Dynamische Approximationen*. Berlin, Lang: 369–387.
- Gautier Laurent (sous presse) : « Pour en finir avec la terminologie ? Les discours viti-vinicoles saisis en leurs lieux ». À paraître en 2026 dans *Bulletin hispanique*.

- Gautier, Laurent/Hohota, Valentina (2014) : « Construire et exploiter un corpus oral de situations de dégustation : l'exemple d'Oenolex Bourgogne ». *Studia Universitatis Babes Bolyai – Studia Philologia* LIX/4 : 157–173.
- Gautier, Laurent/Lavric, Eva (eds.) (2015) : *Les discours du vin en Europe*. Frankfurt am Main: Lang.
- Gautier, Laurent/Parizot, Anne/Millereux, Arnaud (2025) : « Les terminologies de la production fromagère de la prairie au lait : Le patrimoine terminologique du comté au prisme de l'écotermiologie ». *Roczinski Humasityczne* LXXX/8 : 115–141.
- Gautier, Laurent/Fallone, Emanuelle (soumis) : « Pour une saisie écolinguistique du patrimoine fromager régional. Présentation du projet “Terminologies et discours de la production et de la dégustation de fromages” ».
- Gautier, Laurent/Fen-Chong, Julie/Parizot, Anne (soumis) : « Saisir le spécialisé à partir de ses lieux : les apports du *Linguistic Landscape* envisagé comme corpus et comme méthodologie ».
- Haugen, Einar (1972): *The ecology of language*. Standford: Standford University Press.
- Latouche, Robert (1938) : « La fruitière jurassienne au XVIIIe siècle ». *Revue de géographie alpine* 26/4 : 773–791.
- Lerat, Pierre (1995) : *Les langues spécialisées*. Paris : PUF.
- Maison du Comté : « Questions de goût ». comte.com/questions-de-gout/ [02.02.2026].
- Mancebo, Mariele (2023) : *Des mots pour des bulles : le Crémant de Bourgogne mis en mots*. Frankfurt am Main : Lang.
- Martin, Charles J. (1898) : *Les fruitières du Doubs*. Besançon : Imprimerie du Progrès.
- Mélo, Alain (2015) : « Fruitières comtoises. De l'association de voisins au district agro-industriel : une histoire montagnarde ? ». *Journal of Alpine research* 103/1. doi.org/10.4000/rga.2785.
- Mondada, Lorenza (2018): “The multimodal interactional organization of tasting: Practices of tasting cheese in gourmet shops”. *Discourse Studies* 20/6: 743–769.
- Mondada, Lorenza (2021): “Orchestrating Multi-sensoriality in Tasting Sessions: Sensing Bodies, Normativity, and Language”. *Symbolic Interaction* 44/1: 63–86.
- O'Neill, Maggie/Roberts, Brian (2020): *Walking methods. Research on the move*. New York: Routledge.
- Parizot, Anne (2022) : « Stratégies communicationnelles et marketing. Mise en scène discursive et *storytelling* des produits monastiques. Étude de cas ». *Communiquer* 34 : 53–69. doi.org/10.4000/communiquer.9514.
- Parizot, Anne (2024) : « Vous ne direz plus “viande végétale” : une nouvelle bataille (commerciale) des mots ». *The Conversation*, 12.03.2024. theconversation.com/vous-ne-direz-plus-viande-vegetale-une-nouvelle-bataille-commerciale-des-mots-225530 [02.02.2026].
- Parizot, Anne (2025) : « Marque, territoire et patrimoine. La fée verte au cœur des stratégies de communication ». In : Marti, Caroline (ed.) : *De la patrimonialisation à la muséification*. Paris, Ed. MKF : 60–79.
- Parizot, Anne/Verdier, Benoit/Leroyer, Patrick (2024) : « À travers le verre à bière. Ceci n'est pas qu'un verre ». In : Moutat, Audrey/Duteil, Carine (eds) : *Les terminologies professionnelles de la gastronomie et de l'œnologie, arts de la table et dimensions créatives et culturelles*. Limoges, Pulim : 73–83.

- Parizot, Anne/Gautier, Laurent/Maazaoui, Heidi (2025) : « Quand la terminologie revisite les archives pour la constitution d'un patrimoine (linguistique) vivant : Vers une eco-terminologie ». *Annals of the University of Craiova. Series Philology. Linguistics* 47/1–2 : 126–149.
- Petit, Michel (2010) : « Le discours spécialisé et le spécialisé du discours : repères pour l'analyse du discours en anglais de spécialité ». *e-Rea* 8/1. doi.org/10.4000/erea.1400.
- Ricard, Daniel (2009) : « Qualité des produits et maîtrise des marchés : le cas des fromages et des AOC jurassiennes ». *Noréis. Environnement, aménagement, société* 210. doi.org/10.4000/noréis.2831.
- Sharifian, Farzad (2017): *Cultural linguistics*. Amsterdam: Benjamins.
- Swales, John M. (1998): *Other floors, other voices: a textography of a small university building*. Mahway: Lawrence Erlbaum Associates.
- Wenger, Etienne (1998): *Communities of practice: Learning, meaning, and identity*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Wozniak, Séverine (2019) : *Approche ethnographique des langues spécialisées professionnelles*. Bern : Lang.