



Túñá

Revue Langues, Littératures,
Arts et Culture (2LAC)
Vol. 001, N° 01

**Actes du colloque scientifique international
sur les langues maternelles tenu
les 20, 21 & 22 février 2024
à l'Université de Kara**

Laboratoire Langues, Littératures et Développement (La.L.D)

E-mail du laboratoire : laldunivkara@gmail.com

E-mail de la revue : tiingalald@gmail.com

Site web de la revue : revue-tinga.com

Contacts : (+228)92181969 / 90007145 / 90122337

Tiɲá

ISSN : 3078-3992

**Revue Langues, Littératures, Arts et
Culture (2LAC)**

NUMERO SPECIAL

**ACTES DU COLLOQUE INTERNATIONAL SUR LES LANGUES
MATERNELLES TENU LES 20, 21 ET 22 FEVRIER 2024 A
L'UNIVERSITE DE KARA**

VOLUME 001, N° 01

**Thème général du colloque : *Langues maternelles :
terrains, méthodes et enjeux***

Revue semestrielle multilingue

Laboratoire Langues, Littératures et Développement (La.L.D)

E-mail du laboratoire : laldunivkara@gmail.com

E-mail de la revue : tiingalald@gmail.com

Site web de la revue : revue-tinga.com

Contacts : (+228) 92181969 / 90007145 / 90122337
Kara-TOGO

Editorial de la revue

La revue Tíńǎ est une initiative du Laboratoire Langues, Littératures et Développement (LaLD), une structure de recherche affiliée à la Faculté des Lettres et Sciences Humaines de l'université de Kara (Togo) et dont les principaux axes sont, entre autres, les langues au service du développement, les littératures, civilisations et environnement, la linguistique et les disciplines connexes.

Tíńǎ ("étoile" en langue kabiyè), est le symbole de la lumière, celle de la connaissance.

Le but de la revue Tíńǎ est de recevoir, faire évaluer par les pairs et publier des articles scientifiques d'une originalité avérée, en version imprimée et plus tard, en version numérique.

Les disciplines couvertes par les publications de la revue Tíńǎ sont, entre autres :

- les langues ;
- la littérature ;
- la linguistique et les disciplines connexes ;
- les arts et communication ;
- la culture.

Les parutions sont semestrielles, soit deux numéros par an, notamment en juin et décembre de chaque année. Des numéros spéciaux sont possibles si nécessaire.

Avant d'être publié, tout article est préalablement soumis au logiciel anti-plagiat. A cet effet, aucun article ne peut être publié si son taux de plagiat est supérieur à 20%.

Les publications de la revue Tíńǎ sont conformes aux dispositions du CAMES en la matière, notamment les normes éditoriales adoptées à Bamako en 2016.

Kara, le 13 septembre 2024
Professeur Laré KANTCHOA,
Directeur scientifique de la revue Tíńǎ
Contacts : (+228)90007145 ;
e-mail : lkantchoa@yahoo.fr

Administration de la revue

✓ Comité de rédaction

Directeur scientifique : Pr Laré KANTCHOA
(+228) 90007145

Directeur de publication : Dr Komi KPATCHA (Maître de Conférences)
(+228) 90271980

Rédacteur en chef : Dr Mimboabe BAKPA (Maître de Conférences)
(+228) 90994849

Secrétariat

Dr Essobozouwè AWIZOBA ((+228) 92181969)

Dr Assolissim HALOUBIYOU

Dr Yao TCHENDO

Dr Yoma TAKOUGNADI

Dr Djahéma GAWA ((+228) 90122337) / 99438983

M. Essoron AGNALA (secrétaire principal de la FLESH)

Mlle Essossolim ABOH

M. Essomanam ALALI

✓ Comité de gestion

Pr Padabô KADOUZA, Doyen de la FLESH, université de Kara

Dr Balaïbaou KASSAN (Maître de Conférences), Directrice du Laboratoire

Dr Kemealo ADOKI (Maître-Assistante), Rapporteur du Laboratoire

Dr Tchilabalo ADI (Maître de Conférences), membre du Laboratoire

Dr Mawaya TAKAO (Maître de Conférences), membre du laboratoire

Dr Bawa KAMMANPOAL (Maître de Conférences), membre du Laboratoire

Mme Maguema BILAO, comptable de la FLESH.

Comité scientifique et de lecture

Kossi Antoine AFELI, Professeur titulaire, Université de Lomé, Togo ;

Komla Messan NUBUKPO, Professeur titulaire, Université de Lomé, Togo ;

Kokou Essodina PERE-KEWEZIMA, Professeur titulaire, Université de Lomé, Togo ;

Alou KEITA, Professeur titulaire, Université de Ouagadougou ;

Bernard KABORE, Professeur titulaire, Université de Ouagadougou ;

Laré KANTCHOA, Professeur titulaire, Université de Kara, Togo

Coffi SAMBIENI, Professeur titulaire, Université d'Abomey-Calavi ;

Akayaou Méterwa OURSO, Professeur titulaire, Université de Lomé, Togo ;

Komlan E. ESSIZEWA, Professeur titulaire, Université de Lomé, Togo ;

Minlipe M. GANGUE, Professeur titulaire, Université de Lomé, Togo ;

Améyo S. AWUKU, Professeur titulaire, Université de Lomé, Togo ;

Léa Marie-Laurence N'GORAN, Professeure Titulaire, Université Alassane Ouattara, Côte d'Ivoire ;

Tchaa PALI, Professeur Titulaire, Université de Kara, Togo ;

Gratien Gualbert ATINDOGE, Professeur Titulaire, Université de Buea, Cameroun ;

Abou NAPON, Professeur titulaire, Université de Ouagadougou, Burkina Faso ;

Boussanlègue TCHABLE, Professeur Titulaire, Université de Kara, Togo ;

Larry AMIN, Professeur Titulaire, Université de Kara, Togo ;
Gregory SIMIRE, Professeur titulaire, Université de Lagos, Nigéria ;
Ataféi PEWISSI, Professeur titulaire, Université de Lomé, Togo ;
Kodjo AFAGLA, Professeur titulaire, Université de Lomé, Togo ;
Musanji N’GALASSO-MWATHA, Professeur titulaire, Université Michel de Montaigne-
Bordeaux 3 ;
Akoété AMOUZOU, Professeur titulaire, Université de Kara, Togo ;
Flavien GBETO, Professeur titulaire, Université d’Abomey-Calavi, Bénin ;
Martin GBENOUGAN, Professeur titulaire, Université de Lomé, Togo ;
Charles Atiyihwe AWESSO, Professeur titulaire, Université de Lomé, Togo ;
Bernard KABORE, Professeur titulaire, Université de Koudougou, Burkina Fasso ;
Koutchoukalo TCHASSIM, Professeur titulaire, Université de Lomé, Togo ;
Kossi TITRIKOU, Professeur titulaire, Université de Lomé, Togo ;
Didier AMELA, Professeur titulaire, Université de Lomé, Togo ;
Kouméalo ANATE, Professeur titulaire, Université de Lomé, Togo ;
Balaïbaou KASSAN, Maître de conférences, Université de Kara, Togo ;
Komi KPATCHA, Maître de conférences, Université de Kara, Togo ;
Mimboabe BAKPA, Maître de conférences, Université de Kara, Togo ;
Palakyém MOUZOU, Maître de conférences, Université de Kara, Togo ;
Bawa KAMMANPOAL, Maître de conférences, Université de Kara, Togo ;
Baguissoga SATRA, Maître de conférences, Université de Kara, Togo ;
Yentougle MOUTORE, Maître de conférences, Université de Kara, Togo ;
Essohouna TANANG, Maître de conférences, Université de Kara, Togo ;
Tchilabalo ADI, Maître de conférences, Université de Kara, Togo ;
Kodjo Biava KLUTSE, Maître de conférences, Université de Kara, Togo ;
Panaewazibiou DADJA-TIOU, Maître de conférences, Université de Kara, Togo ;
Kpatcha Essobozou AWESSO, Maître de conférences, Université de Kara, Togo ;
Kokou AZAMEDE, Maître de conférences, Université de Lomé, Togo ;
Koffi M. L. MOLLEY, Maître de conférences, Université de Lomé, Togo ;
Charles Dossou LIGAN, Maître de conférences, Université d’Abomey-Calavi, Bénin ;
Idrissou ZIME YERIMA, Maître de conférences, Université d’Abomey-Calavi, Bénin ;
Gbandi ADOUNA, Maître de conférences, Université de Lomé, Togo ;
Mawaya TAKAO, Maître de conférences, Université de Lomé, Togo ;
Gnabana PIDABI, Maître de conférences, Université de Lomé, Togo.

Comité d'organisation du colloque sur les langues maternelles

Président

Laré KANTCHOA, Professeur titulaire, Université de Kara, Togo

Vice-président

Monsieur Palakyém MOUZOU, Maître de Conférences Université de Kara, Togo

Membres

Professeur Tchaa PALI

Professeur Boussanlègue TCHABLE

Madame Balaïbaou KASSAN, Maître de conférences

Monsieur Komi KPATCHA, Maître de conférences

Monsieur Mimboabe BAKPA, Maître de conférences

Monsieur Bawa KAMANPOAL, Maître de conférences

Monsieur Baguissoga SATRA, Maître de conférences

Monsieur Dilone ABAGO, Maître de conférences

Monsieur Essonam BINI, Maître de conférences

Monsieur Tamégnon YAOU, Maître de conférences

Monsieur Gbandi ADOUNA, Maître de conférences

Monsieur Mawaya TAKAO, Maître de conférences

Monsieur Essobozouwè AWIZOBA, Maître assistant

Monsieur Yao TCHENDO, Maître assistant

Monsieur Essotorom TCHAO, Maître assistant

Monsieur Assolissim HALOUBIYOU, Maître assistant

Madame Kemealo ADOKI, Maître assistante

Madame Djahéma GAWA, Maître assistante

Monsieur Yoma TAKOUGNADI, Maître assistant Monsieur

Gnouléleng A. EDJABOU, Maître assistant

Monsieur Essoron AGNALA, Secrétaire principal

Madame Mazalo TCHODIE, Comptable

Madame Amavi Mawussinou ADIBOLO, Secrétaire

Madame Péka-Halo AKILA-ESSO, Secrétaire

Normes rédactionnelles de la revue Tíúǵá

La revue Tíúǵá reçoit pour publication des contributions originales envoyées en version Word à l'adresse : tiingalald@gmail.com

✓ **Informations sur le ou (les) contributeur(s)** (à la première page (en haut et centré)) :

NOM et prénom(s) de l'auteur ou des auteurs (le nom est en lettres capitales)

Institution d'appartenance (Université, Grande, Ecole, Institut, etc.)

Contact téléphonique :

E-mail :

✓ **Présentation des contributions**

Volume : La taille du manuscrit est comprise entre 5000 et 8000 mots. Format : papier A4, Police : Times New Roman, Taille : 12, Interligne 1 pour les citations en retrait et 1,15 pour le reste du texte.

Les soulignement et mise en gras de quelque caractère que ce soit, dans le texte, ne sont pas acceptés.

✓ **Structure de l'article**

La structure d'un article, doit être conforme aux règles de rédaction scientifique, selon que l'article est une contribution théorique ou résulte d'une recherche de terrain.

- Pour un article qui est une contribution théorique et fondamentale : Titre, Prénom et Nom de l'auteur, Institution d'attache, adresse électronique, résumé en français, mots clés, Abstract, Key words, Introduction (justification du sujet, problématique, hypothèses/objectifs scientifiques, approche), développement articulé, conclusion, bibliographie.
- Pour un article qui résulte d'une recherche de terrain : titre, prénom et nom de l'auteur, institution d'attache, adresse électronique, résumé en français, mots clés, Abstract, Key words, introduction, méthodologie, résultats et discussion, conclusion, bibliographie.

Les articulations d'un article, à l'exception de l'introduction, de la conclusion, de la bibliographie, doivent être titrées, et numérotées par des chiffres (exemples : 1. ; 1.1. ; 1.2 ; 2. ; 2.2. ; 2.2.1 ; 2.2.2. ; 3. ; etc.).

Les passages cités sont présentés en romain et entre guillemets. Lorsque la phrase citant et la citation dépassent trois lignes, il faut aller à la ligne, pour présenter la citation (interligne 1) en romain et en retrait, en diminuant la taille de police d'un point.

Les références de citation sont intégrées au texte citant, selon les cas, de la façon suivante :

- (Initiale (s) du Prénom ou des Prénoms de l'auteur. Nom de l'Auteur, année de publication, pages citées) ;
Initiale (s) du Prénom ou des Prénoms de l'auteur. Nom de l'Auteur

(année de publication, pages citées).

Exemples :

En effet, le but poursuivi par M. Ascher (1998, p. 223), est « d'élargir l'histoire des mathématiques de telle sorte qu'elle acquière une perspective multiculturelle et globale (...), d'accroître le domaine des mathématiques : alors qu'elle s'est pour l'essentiel occupée du groupe professionnel occidental que l'on appelle les mathématiciens (...) ».

Pour dire plus amplement ce qu'est cette capacité de la société civile, qui dans son déploiement effectif, atteste qu'elle peut porter le développement et l'histoire, S. B. Diagne (1991, p. 2) écrit :

Qu'on ne s'y trompe pas : de toute manière, les populations ont toujours su opposer à la philosophie de l'encadrement et à son volontarisme leurs propres stratégies de contournements. Celles-là, par exemple, sont lisibles dans le dynamisme, ou à tout le moins, dans la créativité dont fait preuve ce que l'on désigne sous le nom de secteur informel et à qui il faudra donner l'appellation positive d'économie populaire.

Le philosophe ivoirien a raison, dans une certaine mesure, de lire, dans ce choc déstabilisateur, le processus du sous-développement. Ainsi qu'il le dit :

le processus du sous-développement résultant de ce choc est vécu concrètement par les populations concernées comme une crise globale : crise socio-économique (exploitation brutale, chômage permanent, exode accéléré et douloureux), mais aussi crise socio-culturelle et de civilisation traduisant une impréparation sociohistorique et une inadaptation des cultures et des comportements humains aux formes de vie imposées par les technologies étrangères. (S. Diakité, 1985, p. 105).

Les sources historiques, les références d'informations orales et les notes explicatives sont numérotées en série continue et présentées en bas de page.

N.B. : Lorsqu'une citation provient d'une source Internet dont l'auteur est connu, le principe de présentation des sources dans le texte s'applique, à la différence qu'il n'y a pas d'indication de page. Lorsqu'il n'y a pas d'auteur, cette source se place en bas de page.

Les divers éléments d'une référence bibliographique sont présentés comme suit : NOM et Prénom (s) de l'auteur, Année de publication, Zone titre, Lieu de publication, Zone Editeur, pages (p.) occupées par l'article dans la revue ou l'ouvrage collectif. Dans la zone titre, le titre d'un article est présenté en romain et entre guillemets, celui d'un ouvrage, d'un mémoire ou d'une thèse, d'un rapport, d'une revue ou d'un journal est présenté en italique. Dans la zone Editeur, on indique la Maison d'édition (pour un ouvrage), le Nom et le numéro/volume de la revue (pour un article). Au cas où un ouvrage est une traduction et/ou une réédition, il faut préciser après le titre le nom du traducteur et/ou l'édition (ex : 2^{nde} éd.).

Ne sont présentées dans les références bibliographiques que les références des documents cités. Les références bibliographiques sont présentées par ordre alphabétique des noms d'auteur.

✓ **Tableaux, schémas et illustrations**

Pour les textes contenant les tableaux, il est demandé aux auteurs de les numéroter en chiffres romains selon l'ordre de leur apparition dans le texte. Chaque tableau devra comporter un titre précis et une source propre. Par contre, les schémas et illustrations devront être numérotés en chiffres arabes et dans l'ordre d'apparition dans le texte.

La largeur des tableaux intégrés au travail doit être 10 cm maximum, format A4, orientation portrait.

✓ **Références bibliographiques**

AMIN Samir, 1996, *Les défis de la mondialisation*, Paris, L'Harmattan.

AUDARD Cathérine, 2009, *Qu'est-ce que le libéralisme ? Ethique, politique, société*, Paris, Gallimard.

BERGER Gaston, 1967, *L'homme moderne et son éducation*, Paris, PUF.

DIAGNE Souleymane Bachir, 2003, « Islam et philosophie. Leçons d'une rencontre », *Diogène*, 202, p. 145-151.

DIAKITE Sidiki, 1985, *Violence technologique et développement. La question africaine du développement*, Paris, L'Harmattan.

Sources internet avec auteur(s)

Pour les sources internet ou électroniques, les mêmes dispositions relatives à une source bibliographique s'appliquent, à la différence qu'il faut y ajouter le site web, le jour, le mois, et l'année de consultation entre parenthèses, à la fin.

Exemple :

TOPPE Eckra Lath, 2013, «Le personnage de cinéma. Entre masque, transfert et vérité historique», *Cadrage, Première revue en ligne universitaire française de cinéma*, CNIL1014575 / ISSN 1776-2928, www.cadrage.net, (23.11.2015).

Sources internet sans auteur

Une source internet sans auteur se présente comme suit :

« Titre du document » entre guillemets, année de parution, site web, date de consultation entre parenthèses.

Exemple :

« Was ist Kultur? Einführung und Denkanstöße », 2018, file:///C:/Users/hp/Documents/DOSSIER%20ARTICLES/DOSSIER%208_Interkulturalität_Grenzen/Was_ist_Kultur, (23.01.2018).

Remarques :

Lorsqu'il y a 2 auteurs, leurs noms sont séparés par la conjonction de coordination « et ». Lorsqu'il y a plus de trois (3) auteurs, il ne faut mentionner que le nom du premier auteur apparaissant sur le document suivi de la mention « *et al.* ».

N.B. : seules les références des documents cités dans le texte apparaissent, par ordre alphabétique du nom de famille du premier auteur (s'il y en a plusieurs) dans la bibliographie, à la fin de la contribution.

SOMMAIRE

Linguistique descriptive.....	1
Les processus morphophonologiques intervenant dans la création des numéraux en ifè .	2
ABALO YOKOU Yawa	2
La morphologie verbale du baatonum	17
HAKIBOU Abdoulaye.....	17
Étude morphosyntaxique comparée des déictiques de l’ewegbe parlé à notsé et du wacigbe de vogan	31
KOGNANOU Edah Gaméfio Géorges.....	31
Analyse morphosémantique de la terminologie brassicole du “cúkúdí” chez les kabiyèrba (Togo).....	49
N’ZONOU Palakibani	49
Linguistique appliquée.....	66
Etude morphosémantique des termes relatifs aux dermatoses en kabiyè.....	67
ALAI Mamayou	67
Mouzou Palakyém (MC).....	67
Problématique de la graphie des anthroponymes kabiyè contenant les sons ɪ, v et ɔ	81
ALASSANI Essowè	81
KASSAN Balaïbaou (M.C.).....	81
Valorisation des langues locales sur les radios confessionnelles en Côte d'Ivoire.....	91
ATTA Koffi Éric.....	91
Quelles normes grammaticales pour l’instrumentalisation et l’introduction du kabiyè dans le système formel ?.....	107

Actes du colloque sur les langues maternelles	
AWIZOBA Essobozouwè	107
Les « kpègjēná » ou les rachetés de la mort : une étude anthroponymique	127
BAKPA Mimboabe	127
PONTI Yendouyamin.....	127
Terminologie de la musique nawdm-français	145
BANORGA Biliba	145
Medias en langues beninoises et promotion/valorisation des langues nationales : un tandem.....	169
BONOU-GBO Zakiath.....	169
AYENA Maurel	169
Le conte africain et les interférences linguistiques : jeux et enjeux dans Le Pagne noir de Bernard Dadié.....	181
BONY Yao Charles.....	181
Décryptage linguistique de l'insulte dans le chant nawda: une approche sociolinguistique	191
GAWA Djahéma.....	191
Langue des signes, langue maternelle et personne en situation de surdité	203
GBOGBOU Abraham	203
<i>Oxó</i> et <i>gbè</i> : recherche-action pour la mise en place d'une terminologie des sciences du langage et de la communication en gungbè, langue Kwa du Bénin	219
LIGAN Dossou Charles	219
L'impact des langues nationales dans le système éducatif formel burkinabè	237
OUEDRAOGO K. Christine	237
Lire et écrire moba : privilège et nécessité au sein d'une société en perte de repère.....	249

SAMPOUMA Nassalénga,.....	249
L’usage de la virgule dans les réseaux sociaux, une feinte discursive à l’ivoirienne.....	263
N’GOLO KONE Siongo	263
Les langues maternelles togolaises à l’école de l’anglais, langue de communication internationale pour un développement durable	279
TARNO Akponi	279
Analyse sémiotique des structures de fraternité, de sororité et d’adelphité chez les Baatambu	293
ZIME YERIMA Idrissou	293
Littératures	311
Women’s Socio-cultural Identity and Contemporary Challenges: An Appraisal of Buchi Emecheta’s <i>The Slave Girl</i>	312
ADOKI Kemealo	312
<i>Les eaux boueuses de kadiogo de Frédéric Pacéré Titinga ou la quête d’une identité linguistique aliénée.....</i>	327
CAMARA Modibo Stanislas	327
Pédagogie et didactique des langues maternelles au prisme des contes ivoiriens.....	339
SENY Ehouman Dibié Besmez.....	339
KOUAKOU Brigitte Charleine Bosson épouse BARRAU	339
Le statut avunculaire dans les paroles littéraires kabiye	353
TCHENDO Yao	353

LINGUISTIQUE DESCRIPTIVE

Analyse morphosémantique de la terminologie brassicole du “cúkúdí” chez les kabiyɛ́mba (Togo)

N'ZONOU Palakibani
Université de Lomé (Togo)
nzonoupalakibani@gmail.com

Reçu le 14/07/2024 Accepté le 05/08/2024 Publié le 30/10/2024

Résumé

Cette étude porte sur l'aspect lexical de la fabrication de la bière locale (cúkúdí) chez les kabiyɛ́mba. Elle est structurée en deux volets : d'abord, le répertoriage des termes spécifiques à la préparation de cette boisson dans la langue kabiyɛ́, ensuite à la description de la structure morphologique desdits termes. Dans ce travail nous avons adopté une démarche descriptive en nous appuyant précisément sur l'approche socioterminologique de F. Gaudin. Selon une définition de T. Cabré (2012, p. 2), « ... la terminologie est à la fois un domaine unitaire centré sur un objet de connaissances et un domaine de travail appliqué (ensemble de pratiques) essayant de répondre à un ensemble de besoins sociaux et professionnels. Tous ces besoins concernent la représentation et le transfert des connaissances spécialisées dans des contextes d'ordre professionnel. » Notre étude s'inscrit dans l'optique de représentation et de transfert de connaissance. Ainsi, l'analyse des termes de spécialité répertoriés présentent des structures variées dépendamment des procédés utilisés pour les former. Ainsi, ce vocabulaire de spécialité est composé de termes simples, des termes formés par composition et des termes formés par dérivation.

Mots-clés : sulum, terme, description, kabiyɛ́, équivalence terminologique

Abstract

This work is about a lexical aspect of local beer (cúkúdí) making in the kabiyɛ́ community. It is structured in two levels: firstly, the listing of the specific terms related to the preparation of the drink and secondly the description of the morphological structure of these terms. In this work we have adopted a description approach based precisely on social terminologie developed by F. Gaudin. According to a definition by T. Cabré (2012, p. 2), « Terminology is both a unitary field centered on an object of work (set of practices) attempting to meet a range of social and professional needs, all of which concern the representation and transfer of specialised knowledge in professional contexts. » Our work focuses on representation and the handing over of the knowledge. So the analysis of the specialised terms listed shows a variety of structures depending on the processes used to form them. However, this specific vocabulary is made up of simple terms, complex terms and ones formed by derivation.

Keywords : sulum, term, description, kabiyɛ́, terminological equivalence

Introduction

Les peuples africains notamment les Kabiyemba ont hérité de leurs ancêtres des connaissances relatives à la pratique de certaines activités endogènes qu'ils continuent d'exercer. La perpétuité de ces activités telles que les techniques culinaires de certains aliments identitaires comme le cùkùdù a été possible jusqu'à présent, grâce à la transmission orale des savoirs de génération en génération au moyen de leur langue. Les Kabiyemba sont les natifs du groupe ethnique originaire des préfectures de la Kozah et de la Binah situées au Nord du Togo. La langue identitaire des Kabiyemba est le kabiyè. Elle est classée par Manessy (1975) dans la famille des langues gur et du sous groupe gurunsi oriental parlée au nord du Togo. En effet, toute langue est un creuset renfermant des langues de spécialité ayant chacune sa terminologie, partie intégrante du lexique de la langue générale. Certes, une langue de spécialité est un sociolecte, le plus souvent manipulé par un groupe d'individus partageant une ou des caractéristiques sociologiques communes. En effet, la préparation du cùkùdù était à l'origine destinée à l'accomplissement des rituels de communication avec les ancêtres et les fétiches. Plus tard, cette boisson devient indispensable pour la réussite des activités festives et même économiques. Malgré l'existence d'une diversité de boissons, le cùkùdù est très prisé par nombre de consommateurs. Cependant, certaines erreurs commises lors de sa préparation causent des désagréments voire des problèmes de santé aux consommateurs. Or, la littérature disponible sur la préparation de cette bière a surtout traité des aspects chimique, économique et sociologique. L'aspect chimique a donné lieu à des descriptions plus ou moins détaillées, sans suffisamment utiliser les dénominations en langue locale. En outre, les recherches biochimiques relatives à cette préparation visent à apporter des améliorations dans le processus de production afin de contribuer à la fabrication d'une bonne qualité non nuisible à la santé après une consommation modérée. Alors, l'élaboration d'un répertoire terminologique bilingue kabiyè - français permettrait de partager les résultats des recherches scientifiques avec les professionnels de la production de cette bière qui, maîtrisent plus les termes dans leur langue d'origine. C'est pourquoi cette étude s'intéresse précisément à la terminologie brassicole de cette bière des Kabiyemba étant donné que dans la préparation de la boisson locale cùkùdù, les Kabiyemba professionnelles (généralement des femmes) utilisent des termes spécifiques pour désigner les différentes étapes et les produits dérivés de la préparation. Alors, cet article présente ladite terminologie en vue de faciliter la sauvegarde du savoir-faire dans cette activité et sa vulgarisation. Dans le présent travail, après avoir présenté respectivement la problématique et les objectifs, le cadre théorique et la méthodologie, nous décrirons les phases de l'ensemble du processus de préparation du cùkùdù tout en mettant en exergue des termes spécifiques qui font objet de cette étude. Ainsi, nous examinerons les structures morpho-sémiques desdits termes. Nous terminons cette étude par un répertoire des termes étudiés.

1. Problématique et objectifs

La bibliographie sur la boisson cúkú dú a surtout traité des aspects chimique et économique de la bière traditionnelle des kabiyemba. Les aspects technique et chimique ont donné lieu à des descriptions qui ne prennent pas appui sur les dénominations en langue locale. Cependant, certaines recherches chimiques réalisées sont écrites en français et pourraient aider certaines préparatrices, qui font parfois des erreurs dans la préparation du cúkú dú si elles étaient traduites dans leur langue locale. En effet, ces erreurs entraînent souvent des effets nuisibles à la santé des consommateurs. Pourtant, les auteurs de ces recherches organisent souvent des rencontres de partage des résultats avec le monde scientifique et quelques actrices de la préparation de cette boisson. Pendant ces occasions, ces chercheurs éprouvent des difficultés à expliquer les résultats de leurs travaux en langue locale aux préparatrices, à cause de leur ignorance de la langue kabiyè ou des termes spécifiques à cette préparation. À cet effet, ce travail cherche à fournir une description détaillée d'une technique de préparation du cúkú dú en portant plus précisément notre attention sur l'aspect lexical afin de décrire comment le processus de préparation est conceptualisé par les Kabiyemba. Pour cela, nous porterons plus particulièrement notre attention sur l'aspect lexical : dénominations en kabiyè et traductions de ces termes en français. À cet effet, l'élaboration d'un répertoire bilingue qui est l'un de nos objectifs sera une contribution à la résolution d'une telle difficulté dans l'optique de partager des informations chimiques avec une population peu ou pas lettrée. Cette étude est une première de la série sur le plan linguistique, et une analyse terminologique, vue sous un angle sociolinguistique. Seulement, pour l'heure, il nous a semblé important de décrire le vocabulaire de la brasserie de la bière locale, créé par la communauté linguistique dont nous étudions la langue.

2. Cadres théorique et méthodologique

2.1 Cadre théorique

Au plan théorique, cette recherche s'est référée à la socioterminologie de F. Gaudin (2003). C'est une approche sociolinguistique de la terminologie qui étudie les termes véhiculant des significations socialement réglées et insérées dans des pratiques discursives dans des corps de connaissances notamment scientifique ou technique. En effet, l'accès aux techniques, aux technologies et aux sciences pose des défis terminologiques nouveaux et oblige à repenser les modes d'intervention sur les pratiques langagières. Car les problèmes que pose la gestion des terminologies des langues africaines nécessitent une approche sociolinguistique. Adopter une approche socioterminologique implique de prendre en compte que la monosémie du terme n'exclut pas que celui-ci puisse appartenir à plusieurs registres de discours. Aussi, Gaudin identifie également la vulgarisation scientifique comme un moyen de diffusion de savoirs. Ce travail s'inscrit dans cette logique.

2.2. Cadre méthodologique

Sur le plan méthodologique, l'étude est essentiellement marquée par trois étapes qui sont la recherche documentaire à partir de différents supports, notamment les écrits et les bandes audio-visuelles ; la collecte des données de terrain auprès de huit femmes (kabyém̄ba) préparatrices du cúkúdu, dans les préfectures de Blitta, Sotouboua et Kozah ; puis l'analyse des données collectées en vue de l'identification et de l'interprétation des termes spécifiques à la fabrication de cette boisson. Pour la recherche documentaire, il a été question de faire une revue de littérature afin de découvrir ce qui est déjà fait par rapport à ce domaine d'activité. L'étude s'est essentiellement basée sur un corpus de données répertoriées après la collecte des informations dans ce domaine. Les termes identifiés ont été transcrits à partir de l'API (Alphabet Phonétique Internationale) tout en respectant les spécificités orthographiques de la langue kabɣɛ. Ensuite, nous avons procédé à l'analyse morphologique et à l'interprétation sémantique puis à l'élaboration du répertoire des termes étudiés.

3. La préparation du cúkúdu

En prélude à la description de cette préparation, nous faisons un aperçu sur la dénomination de ladite préparation. D'après nos investigations par rapport à l'étymologie du terme « cúkúdu » auprès de certains Kabyém̄ba ayant un plus de quarante ans, diverses versions nous ont été servies. Parmi elles, deux nous paraissent plus justifiées et complémentaires. En effet, la première soutient que le terme « Svlúm » qui désigne aujourd'hui toute boisson (alcoolisée ou non) est un nom composé formé à partir des noms svú "fétiche" et de lím "eau" et le tout signifie "eau de fétiche". C'est à dire qu'à l'origine, cette boisson était utilisée que lors ses rituels ayant lieu auprès des fétiches à qui l'on apportait des offrandes avec une eau différente de celle à l'état naturel. À cet effet, les auteurs de cette version ont ajouté que à cause de cet usage, cúkúdu était aussi appelé *eleú lím* (diable eau) "eau du diable", en ce sens que les fétiches abriteraient ou seraient gardés par des esprits. En outre, une autre thèse que nous considérons comme complément à la première version justifie l'adoption du terme « cúkúdu » par l'introduction d'autres boissons en pays kabɣɛ, suite aux contacts qu'a eu ce peuple avec d'autres. Alors, cela serait à l'origine de la création du terme « cúkúdu » afin de différencier cette bière locale par rapport aux autres boissons dans les actes discursifs. En effet, le processus normal de préparation s'étale sur une semaine. En termes clairs, la transformation de la matière première au produit fini dure sept jours, avec trois grandes phases selon les activités à réaliser. Ces phases sont : la germination, la préparation et la cuisson.

3.1. La phase de la germination

Cette phase constitue l'étape de conditionnement de la matière première que constituent les grains de sorgho appelés *mlá pée*. Cette phase s'étend sur cinq jours. Les différentes activités et les termes les désignant sont :

- Le trempage du sorgho : consiste à mettre la quantité de sorgho «*mulá pée*» prévu dans une jarre «*pév*» ou un récipient, puis l'imbiber d'eau «*lím*». Ce mélange peut se faire une soirée ou un matin et est gardé ainsi, pendant dix à douze heures. Cette étape est appelée «*kpamlá h́źv*». Cette étape constitue le premier jour de l'ensemble du processus.

- Le décantage : après la durée de conservation du sorgho dans l'eau décrit ci-dessus (le soir du même jour ou le lendemain matin, selon le moment où le sorgho a été trempé), on étale un tissu ou un sac dans un panier (*tókv*) sur un dispositif bien monté, puis on transvase cet ensemble dans le panier afin d'évacuer de l'eau. Cette action est appelée (*kpamlá lísiv*). Après cela, le sorgho est étalé dans le contenant où il était immergé pour une durée de douze heures.

- Lessivage : le sorgho étalé après décantage commence déjà à pousser. On le submerge une nouvelle fois dans de l'eau pour une durée d'environ trente minutes, puis on le décante encore selon les mêmes moyens comme précédemment décrit. Cela permet de rafraichir le sorgho en vue de permettre une bonne germination. Cette action est appelée «*kpamlá ñálv*» et se fait au second jour de l'ensemble du processus de préparation.

- Étalage : le sorgho qui vient d'être lessivé et totalement égoutté est étalé au sol sur des sacs ou plastiques puis couvert d'une toile ou d'un plastique, dans un endroit à l'abri des rayons solaires. Cette action d'étalage est dénommée «*kpámla h́v*». Cet étalage reste ainsi pour soixante-douze heures (trois jours). Pendant cette durée, le voile est par moment retiré (au plus deux fois par jour, en fonction des conditions climatiques notamment la température qui règne) en vue de rafraichir la matière étalée en aspergeant de l'eau et de faciliter la germination. Aussitôt après l'aspersion, l'étalage est recouvert par le même voile. Cette action d'aspersion sur le sorgho en germination est désignée par le syntagme «*kpamlá ýó lím ýóyvv*». Durant les trois jours réglementaires de l'étalage, la quasi-totalité des grains germent. Cette germination est dénommée «*kpamlá ñ́v h́o* ». De même, les lianes (qui allaient devenir des racines si c'était une semence dans le sol) sont enchevêtrées.

- Désenchevêtrèrent : les grains étalés deviennent une chaîne compacte due aux lianes enchevêtrées. Dans l'après-midi de la troisième journée de l'étalage, l'on procède à la dislocation de cet ensemble ; c'est-à-dire à l'émiettement, donc à la séparation des lianes. L'expression désignant cela est «*kpamlá séyu*». Après, les grains restent toujours étalés et non recouverts afin que l'humidité s'évapore entraînant un séchage des grains et des lianes pour faciliter la mouture.

3.2. La phase de préparation

Cette phase est constituée d'un certain nombre d'activités qui ont réalisées au sixième jour, à compter du trempage du sorgho. L'ensemble de ces activités est dénommé «*kpamlá sóbv*». Les principales opérations se déroulent comme suit :

- La mouture : les grains émiétés la veille sont ramassés et transportés au moulin pour être moulus. La transformation de cette matière en farine est appelée : «*kpamlá nangóv*». Après, la farine obtenue est ramenée à la maison.

- Le délayage : la farine ramenée est versée dans une grosse marmite et étalée quelques minutes pour la laisser se refroidir à cause de la chaleur due au passage dans le moulin. Après le refroidissement de cette mouture, une quantité d'eau «*lím*» conséquente est versée sur cette farine et l'on procède au malaxage de cette farine immergée, à l'aide d'une main plongée. Par ailleurs, la préparatrice peut mettre une quantité d'eau dans la marmite «*deéwa*», verser la mouture refroidie, malaxer puis compléter de l'eau. Cette opération de délayage est dite «*kpamlá hógyóv*». Ensuite, ce mélange est laissé au repos pendant une durée de vingt à trente minutes. Après ce temps, la surface de ce mélange est couverte d'une mousse «*huluú*» qui flotte sur le liquide et en dessous du liquide, la farine se décante au fond de la marmite. Dès que cette disposition est constatée après le délayage, l'expression utilisée est «*svlóm hénáa*» ce qui signifie «la boisson s'est décantée». Tout ce qui est en surface sera transvasé, hors de la marmite.

- Le démoussage : la préparatrice démousse la surface et met cela dans un autre récipient. Cette action est désignée par «*huluú kólóv*» ce qui signifie «enlever la mousse sans agitation de ce qui est en dessous».

- Le transvasement du liquide submergeant : dès que la farine se décante, un liquide issu du délayage est puisé doucement de la marmite et versé dans un autre récipient. L'expression utilisée est : «*téélím céyóv*». Ledit liquide est dénommé «*téélím*» ce qui signifie : «liquide flottant ou de surface».

Ensuite, une autre quantité suffisante d'eau est ajoutée dans la marmite sur la partie décantée après le délayage laissé au repos. Dès lors, le feu est mis sous cette marmite contenant cette mixture pour porter le tout à ébullition. Généralement, le combustible utilisé lors de la préparation est le bois de chauffe.

- L'agitation de la mixture : à l'aide d'une «mouvette», tige de branche de rônier «*paayóv*», la préparatrice agitera la mixture sur le feu. L'agitation se fait régulièrement pour éviter la formation d'un caillot sous l'effet de la température de chauffage. Le verbe utilisé pour exprimer cette agitation est «*svlóm ciiduu*».

La durée de cette préparation varie en fonction de la quantité de l'énergie produite par le combustible utilisé sous la marmite. Avant l'ébullition, la mixture change de couleur en devenant noirâtre. À ce moment, on dit «*svlóm piyáa*» et dès que ça bout, on dit : «*svlóm wasáa*». Ainsi, la mousse qui était démoussée est rajoutée à ce qui est en ébullition. Dès que l'ébullition commence, on ne malaxe plus à l'aide de la tige de rônier pendant que celle-ci se poursuit.

- Égouttage : après l'ébullition, le feu n'est plus attisé, les bois sont retirés. La préparatrice se sert d'une grossealebasse «*eyíwa*» pour vider la marmite de son contenu et le mettre dans un panier dans lequel est soigneusement étalé un tissu de sac à grains servant de filtre. Ce panier, posé sur des morceaux de bois, est disposé sur une bassine ou une jarre ou marmite. La matière solide «*teétv*» (le son/résidu de la mouture) est retenue dans le panier et le liquide descend par égouttement dans le récipient placé en dessous du panier. Le transvasement à travers le dispositif mis en place est dénommé «*svlv́m catóv*». Par conséquent, l'égouttement est dénommé «*lulúu*» et le liquide obtenu suite à l'égouttement est appelé «*ajata*». Un peu d'eau est réchauffée et versée sur le «*téélím*». Enfin, la marmite utilisée pour cette préparation est proprement lavée, puis la boisson égouttée est ramenée dans ladite marmite. Après refroidissement, le liquide «*téélím*», mis dans un récipient avant la préparation après délayage, est rajouté dans la même marmite et le tout est conservé pour la cuisson le jour suivant.

En outre, l'on peut décider de remettre de l'eau fraîche sur le son dans le panier et malaxer puis observer un nouvel égouttement, après avoir ramené la boisson égouttée dans la marmite sur le foyer. Le liquide qui égoutte de nouveau n'a pas la même qualité nutritive que la boisson préalablement recueillie. Ce deuxième liquide est dénommé «*añáñá*». Le lendemain, celui-ci peut être consommé à frais. Il a généralement un goût moins sucré que la boisson elle-même.

3.3. La phase de cuisson et de fermentation :

Le septième jour, soit le jour suivant celui du brassage, marquera la fin de tout le processus de fabrication. La boisson reversée la veille dans la marmite doit subir la cuisson à haute température. La fin de cette cuisson est marquée par l'évaporation et la diminution de la quantité de boisson à la veille. Le démarrage de la cuisson est annoncé par quelques changements d'état de la boisson conservée à la fin de l'opération du brassage. D'abord, le liquide se décolore et devient clair ou blanc. Ensuite, le goût change par rapport à celui de la veille et devient aigre. C'est-à-dire le liquide devient acide. Aussi, une odeur se dégage dans l'environnement. Ainsi, seuls les initiés détectent aisément le moment idéal où on doit mettre le feu sous la marmite pour la cuisson. C'est lorsque cette acidité du liquide est détectée que l'on commence la cuisson. Dès que cette détection est faite, l'expression employée est: «*svlv́m líá*», ce qui signifie littéralement «la boisson est sortie», autrement dit, «la boisson est arrivée à maturité pour la cuisson», par opposition à «*svlv́m hénaa*», étape précédant la mise du feu sous la marmite pour la préparation de la veille. Après cette détection, le feu est mis sous la marmite et le liquide est porté à une nouvelle ébullition à forte température. Par contre, si cette acidité n'est pas effective, on utilise le terme «*svlv́m tulíu*» ou encore, si cette acidité n'est pas encore complète, on la désigne par «*svlv́m kází lív*». En outre, lorsque l'état d'acidité est complète et le feu n'est pas mis sous la marmite, laissant prolonger cet état avant de le faire, le taux d'acidité augmente. Le terme employé dans ce cas est «*svlv́m d'élíu*». Par conséquent, si cet état d'acidité n'est pas arrivé à un degré donné ou est à l'excès avant de mettre le feu, cela aura des répercussions d'une part sur la saveur de la boisson à la fin du processus de fabrication et d'autre part sur la santé

des consommateurs. La durée de cette cuisson varie en fonction de l'ardeur du feu et du taux de concentration souhaité par chaque préparatrice. Dès que celle-ci met fin à la cuisson en retirant le feu, on dit «*svlv́m pɪwá*», c'est-à-dire la «boisson est cuite». La boisson cuite ce jour-là est appelée «*agbása*» ce qui signifie «celle (boisson) qui est mûre». Alors, on laisse la boisson se refroidir pendant des heures. Plus tard dans la soirée, habituellement la nuit, après être rassuré que la boisson s'est refroidie, elle est filtrée à travers un tamis à tissu «*cankeré*» afin de l'épurer. Cette action d'épuration est désignée par «*svlv́m catúv*». Cette action se réalise concomitamment avec la mise dans une jarre «*péú*» ou dans un plastique puis couvert pour la laisser se fermenter ou l'ensemencer pour accélérer la fermentation. La mise en jarre pour la fermentation est désignée par «*svlv́m suí*». Dès que cette boisson est mise en jarre, le processus de fermentation est déclenché. Cependant, la durée nécessaire pour la fermentation est variable à cause de plusieurs facteurs tels que les conditions climatiques et l'état de préparation du contenant, en enduction du ferment. Chaque préparatrice a sa ou ses technique(s) pour accélérer la fermentation. Mais le ferment le plus généralement utilisée est la lie «*teeye*» d'une boisson fermentée ou encore une quantité d'une boisson de même genre déjà fermentée. La fermentation est généralement effective le lendemain, jour ordinairement prévu pour la consommation de cette boisson quel que soit son état (fermenté ou non).

Lorsque la boisson est fermentée, elle est désignée par le terme : «*svlv́m kíbíbim*». Elle est donc alcoolisée. Toutefois, une boisson mise en état de fermentation et dont ce processus n'est pas encore accompli, est désignée par les expressions suivantes : «*svlv́m tibu / svlv́m kázi pɪwv*» ou «*svlv́m tíyay / svlv́m kázi yáwv*» ou encore «*svlv́m tíkpasi / svlv́m kázi kpásiw*». Par contre, une boisson non mise en état de fermentation et conservée ainsi après l'épuration, elle gardera sa saveur sucrée. Elle est appelée «*awúla*». Par ailleurs, une boisson fermentée et non consommée au jour prévu est appelée «*átána*» le jour suivant. Traditionnellement, la boisson est servie dans les Calebasses «*cáqısı*» (pl) et l'outil utilisé pour servir de la jarre à la calebasse est une petite calebasse appelée «*cebıyáy*».

4. Les caractéristiques morphosémantiques du vocabulaire de la fabrication du *cúkúdu*

Dans cette partie, nous décryptons d'abord les caractéristiques morphologiques et ensuite celles sémantiques des termes étudiés.

4.1 La structure morphologique des termes identifiés

Les unités lexicales prises en compte dans cette étude sont de différentes structures morphologiques. Traditionnellement, la morphologie est définie comme l'étude des formes sous lesquelles se présentent les mots dans une langue, des changements dans la forme des mots pour exprimer leurs relations à d'autres mots de la phrase, des processus de formation de mots nouveaux, etc. G. Mounin (1974 : 221). Pour certains auteurs contemporains tels que ceux du Grand Larousse illustré (2019 : 756), c'est la «partie de la grammaire qui étudie la forme des mots et les variations de leurs désinences. L'analyse des termes en étude nous a permis

d'identifier des structures morphosyntaxiques allant de unités lexicales simples, dérivées, composés et des syntagmes.

4.1.1. Les unités simples

Nous entendons par unité simple le mot pris au sens traditionnel, c'est-à-dire « un élément linguistique significatif composé d'un ou de plusieurs phonèmes » (Dubois 2011, p. 312). Au plan typographique, c'est une séquence susceptible d'une transcription écrite et comprise entre deux blancs. Il faut d'abord noter que les unités linguistiques présentées dans notre corpus sont les substantifs. Les unités simples se réduisent à une seule unité lexicale telle que : (1) ágbása 'boisson cuite'; (2) awúla 'cúkú dú sucrée'; (3) éjénré 'boisson issue de la préparation du premier jour et sans mélange de ferment'; (4) paayv 'Nervure de rônier taillée et servant à malaxer la mixture sur le feu. '

Ces termes simples sont formés chacun d'une base lexicale et de suffixe de classe. En outre, les suffixes de classes utilisés dans la création lexicale de ces unités relèvent de trois genres sur les six du système de classification des nominaux que compte la langue étudiée (K.K. Lé bikaza, 1985 :265). Ces classes seront détaillées plus bas en 4.2.1.

4.1.2. Les unités composées

Une unité composée est formée de plusieurs éléments lexicaux susceptibles d'avoir une autonomie par eux-mêmes dans la langue (Dubois 2011). C'est le cas dans les exemples suivants :

(5) svlóm + buyu > svlvrbuyu
boisson préparateur d'une bouillie "brasseuse de boisson"

(6) kpamlá + hóytyv > kpamláhóytyv
sorgho germé malaxeur "personne qui malaxe le sorgho germé et moulu dans l'eau"

(7) téélv + lím > téélím
submerger eau "eau submergeant de surface après malaxage de la mouture dans l'eau"

(8) sv + lím > svlím
fétiche eau "boisson"

4.1.3. Les unités complexes

Mouzou P. (2018) décrivant la structure de certaines dénominations explique que, lorsque la structure syntaxique d'une unité va au-delà de l'unité composée, elle devient complexe. Une unité complexe est un continuum lexical allant de la suite lexicalisée à la phrase. Elle englobe les syntagmes et phraséologismes. C'est ce que montrent les exemples ci-dessous.

(9) *sv́lím - cátv* > *sv́lím -cátv*
boisson tamiser "filtrer la boisson après la cuisson du deuxième jour"

(10) *sv́lím -dé-lú* > *sv́lím -dé-lú*
boisson /partir.Acc/sortir.Acc "la boisson est trop fermentée avant la cuisson du 2^{em} jour"

(11) *sv́lím dt-lu* > *sv́lím dt-lu*
boisson/ Nég-sortir. Acc "ajata n'est bien acide pour que démarre la cuisson"

À l'issu des analyses et au regard des exemples donnés sur les structures des unités composés et complexes, il ressort que ces unités sont formées par composition. Toutefois, certaines unités contiennent des éléments formés par dérivation comme on peut le constater dans les exemples suivants.

(12) *Kpamlá + hóyv (< hóv + yv)* → *Kpamláhóyv*
sorgho germé + étaleur (étaler+ Morph nominalisant) > "étaleur le sorgho germé"

(13) *Kpamlá + húzvv (< húzvv + yv)* → *Kpamláhúztyv*
sorgho germé + trempneur (trempner +Morph nominalisant) "trempneur du sorgho dans l'eau"

En outre, dans ces exemples, le premier constituant (nom) est le déterminant du second nom.

4.2. La morphologie des verbes

Ce sont des verbes qui, pris isolément hors énoncé, peuvent avoir plusieurs connotations. Par contre, lorsqu'on les emploie dans ce domaine spécifique de la fabrication du *cúkúdu*, ils forment avec l'un des substantifs suivants: *sv́lím*, *téélím* ou *Kpamlá*, un composé verbal (dont les constituants substantifs-verbe sont en relation de détermination) qui, confié à chacun d'eux une dénotation spécifique. C'est cette structure morphosyntaxique qui donne à chacun d'eux un sens unique, sauf en cas d'emploi métaphorique. La structure morphosyntaxique de ces composés montre que les substantifs sont antéposés aux verbes à l'infinitif. Ainsi, ces nominaux jouent une fonction de déterminant dans le décryptage sémantique de ces verbes. Exemples :

- 14) Kpamlá húzuv > Kpamlá húzuv
sorgho + tremper “faire germer le sorgho”
- 15) Kpamlá hóv > Kpamlá hóv
Sorgho germé+ étaler au sol “étaler le sorgho germé”
- 16) svlóm cíidv > svlóm cíidv
boisson+ remuer “préparer la boisson le premier jour”
- 17) svlóm lúv > svlóm lúv
boisson+ sortir “fermenter (devenir acide et prête pour la seconde cuisson)
- 18) téélím ceyv > téélím ceyv
liquide surnageant+ recueillir le liquide de surface “diminuer le liquide surnageant”

Il faut préciser que lorsque ces verbes sont employés dans un énoncé, le constituant nominal antéposé devient postposé et joue la fonction de complément d'objet direct.

Exemple : *Mɔ-hó kpamlá* ‘‘J’ai étalé le sorgho germé’’

1PSG-étaler-ACC/ sorgho germé

Certains verbes sont impersonnels. À cet effet, le substantif antéposé ne peut pas être postposé puis jouer la fonction de complément d'objet direct dans un énoncé. Donc, ce sont des verbes intransitifs. Dans de tel cas, le substantif devient sujet du verbe avec lequel ils forment un composé. Il s’agit généralement de certains verbes formés avec le substantif *svlóm*. Exemples : *svlóm luv* ‘‘fermenter en acidité’’/ *svlóm lwá* (*la boisson est fermentée (pour la cuisson)*) ; *svlóm piyv* ‘‘noircir’’/ *svlóm piya* (*la boisson (mixture en préparation) s’est noircie*) ; *svlóm piyv* ‘‘fermenter/alcooliser’’/ *svlóm piwa* (*la boisson est fermentée, alcoolisée*).

4.2. Les caractéristiques sémantiques des termes étudiés

La sémantique «est une science de la signification. Et elle correspond à des domaines de recherche différents, elle est généralement considérée comme l'étude du sens ou une discipline qui traite la question du sens des mots et des expressions du langage.» (A. Nihal, 2019). Aussi Mounin affirme-t-il que la sémantique est : « la partie de la linguistique qui étudie le sens ou le signifié des unités lexicales » (Benveniste, 1974, p. 239). L'analyse sémantique que nous

faisons des termes en étude consiste à les regrouper suivant les champs lexicaux en rapport avec leur morphologie.

A ce propos, les données dont nous disposons sont réparties entre noms. Les noms se répartissent en trois groupes selon leur référenciation et les morphèmes de classes nominales. Quant aux verbes, l'opération portant sur la combinaison des termes entre eux est fortement liée à la structure syntaxique de la langue.

Les noms de ce corpus sont repartis en trois groupes selon leur référenciation classificatoire. À cet effet, on distingue les noms référant aux objets utilisés dans la fabrication de la boisson, ceux renvoyant aux produits dérivés de la fabrication et ceux désignant les personnes effectuant une activité liée à la fabrication de la boisson.

4.2.1. Les noms référant aux objets utilisés dans le brassage de *cúkúdí*

Nous les présentons selon l'opposition singulier-pluriel.

Exemples :	<u>Singulier</u>	<u>Pluriel</u>	<u>Glose</u>
(19)	ɖɔkú	ɖɔkín	''panier (s)''
(20)	paayv	paayɨ	''nervures de rônier servant à malaxer''
(21)	ɖéwa	ɖési	''marmites''
(22)	eyíwa	éyísi	''grosse(s) calebasse(s)''
(23)	caɲkeré	caɲkela	''tamis'' (-)

Au regard de ces données, seuls trois genres du système de classification des substantifs sur les six, tels que représentés par Lébikaza (1985 :265) sont repérés dans ces données. Ce sont : genre1 : -v (sing) / -ɨ (pl), ex 20 et 21 ; le genre3 : -e (sing) / -a (pl), ex 22 et 23 puis le genre4 -a (sing) / -si (pl)), ex : 24. Ces substantifs pris en compte dans ce corpus sont ceux des objets.

4.2.2. Les noms référant aux produits dérivés du brassage de *cúkúdí*

Ces substantifs sont : átána ''boisson fermentée restée après le jour prévu pour être bue '' ; awúla ''boisson non fermentée'', ájáta ''boisson obtenue après la préparation et l'égouttement du premier jour'' ; agbása ''boisson issue de la cuisson de ájáta'', añáña ''jus issu du lessivage du son après égouttement de la boisson suite à la préparation du premier jour'', téélum ''liquide surnageant après malaxage de la mouture dans l'eau'', svlóm ''boisson autre que l'eau.''

4.2.3. Les noms désignant les personnes effectuant une activité liée à la fabrication

Ce sont des substantifs déverbaux. Ces substantifs sont dérivés des verbes composés (nous en reviendrons ci-dessous). Un tel dérivé revêt la structure suivante: Radical verbal-Suffixe d'agent. Le suffixe d'agent est représenté au singulier par -ɖ, -v ou -yv, et au pluriel par náa (pour indiquer le possesseur), -áa ou -yáa qui, désigne l'auteur d'un acte. Exemples :

	Singulier	pluriel	
24)	svlúmdú	svlúmdnáa	“propriétaire(s) de boisson”
25)	kpamlázinqú	kpamlázinqáa	“celle(s) qui a/ont trempé le sorgho pour la germination”
26)	svlúmtiziyú	svlúmtiziyáa	“celle(s) qui s’est occupée de la cuisson”
27)	svlúmcíidiyv	svlúmcíidiyáa	“celle qui s’est occupé de la préparation le premier jour”

Conclusion

Par cette étude de la terminologie brassicole de la boisson locale cúkúdu en langue kabiye, nous avons d’une part répertorié les termes spécifiques à ce domaine et d’autre part décrit ces termes sur la base leurs caractéristiques morphosémantiques. Sur le plan morphologique, les termes étudiés sont des unités lexicales simples ou composées ou complexes. Sur le plan sémantique nous nous sommes penchés sur le sens des noms relevant de ce lexique. Ainsi, ces noms appartiennent à trois sous-groupes sémantiques selon leurs structures morphologiques notamment celui des objets, celui des liquides puis celui des agents intervenant dans le brassage de cette boisson. Pour ce qui concerne les verbes, ils appartiennent à la langue générale mais c’est leur comportement morphosyntaxique qui leur permet d’avoir un sens spécifique, à cause de certains substantifs avec lesquels ils forment des composés verbaux.

Répertoire terminologique de la préparation du cúkúdu

agbása : boisson prête pour la fermentation, après cuisson au deuxième jour.

awúla : boisson non fermentée/ sucrée

ajata: boisson issu de la préparation du premier jour.

añáñá : jus issu du lessivage du son avec de l’eau, après égouttement de la boisson préparée le premier jour

Actes du colloque sur les langues maternelles

átáná : boisson fermentée et non consommée le jour prévu mais plutôt le lendemain.

caḡay / caḡısı (pl) : calabasse

caḡkeré / Caḡkela (pl): tamis

ceḡıyaḡ/ ceḡıstı (pl) : petite calabasse (servant à puiser puis servir).

ḡokú / ḡokıḡ (pl): panier

ḡeéwa / ḡeési (pl): marmite

eyıwa /éyısı (pl) : grosse calabasse, plus épaisse que les calabasses utilisées pour consommer.

huluú kólúv : démousser

kpamlá : sorgho trempé et germé

kpamlá hóv : étaler le sorgho germé

kpamlá hóyv : celle qui étale le sorgho en germination

kpamlá hóyvúv : délayer la mouture

kpamlá hóyıyú : celui qui délaie la mouture dans l'eau

kpamlá hvzv : tremper le sorgho dans l'eau

kpamlá lısúv : égoutter le sorgho trempé ou germé

kpamlá lısyv : celui qui fait égoutter le sorgho trempé

kpamlá náḡgúv : moudre le sorgho germé

kpamlá nálvúv : lessiver le sorgho en état de germination

kpamlá hóo ñóv: le sorgho pousse des fibres

kpamlá sím : faire germer le sorgho

kpamlá zóbv : moudre le sorgho germé et préparer la boisson le premier jour

kpamlá séu : détacher/ séparer les imbrications de fibres du sorgho germé

kpamlá séyv : celle ou celui qui détache les imbrications du sorgho germé

kpamlá lim: eau égouttée du sorgho trempé ou germé lessivé

lum : eau

mulá : sorgho

paayv/ paayún (pl): nervure de rônier taillée et servant à malaxer la mixture sur le feu

pééwa/ péési (pl): petite jarre

péú / péη (pl): jarre

solum: boisson

solum kází yáv : la fermentation de la boisson (en acidité ou alcoolisée) est incomplète

solum piyáa : fermenter, alcooliser

solum catúv : tamiser la boisson après la cuisson (du deuxième jour).

solum catyú : celle qui tamise la boisson

solum ciiduu : préparer en malaxant le premier jour

solum ciidiyu : celle qui prépare la boisson en malaxant le premier jour

solum hénvv : se décanter après le délayage

solum liú : fermenter en termes d'acidité après la préparation du premier jour avant la cuisson.

solum lulusú : tamiser la préparation après l'ébullition à travers un panier, le premier jour

solum kíbíbím : boisson fermentée, alcoolisée

solum puyu: brasseuse

solum suú : mettre en jarre pour attendre la fermentation alcoolique

solum teeye : la lie

solum tizív : cuire la boisson, deuxième jour

solum tiziyú : celle qui s'occupe de la cuisson de la boisson

Actes du colloque sur les langues maternelles

svlúmdú : vendeuse ou propriétaire de la boisson

téélím céyuu : diminuer le liquide qui servira de levure à l'acidité

téélím: liquide submergeant de surface après malaxage de la mouture dans l'eau et qui, jouera le rôle de levain pour la fermentation après la préparation du premier jour.

teétv : son de la mouture, après égouttement de la boisson du premier jour

téélím kpnénduu : mélanger le liquide servant de levain à la boisson égouttée le premier jour de la préparation.

Références Bibliographiques

Belliard, F. (2021). « *La préparation de bière de sorgho chez les jòdhé (Burkina Faso), étude ethnolinguistique d'une technique* ». *Journal des africanistes*, tome 71, fascicule 2. pp. 49-76.

Benveniste, É. (1974). *Problèmes de linguistique générale*. Gallimard, Paris.

Cabre, Teresa. (2012). « *Contribution de la linguistique à la disciplinarisation de la terminologie* », *Les dossiers de HEL: la disciplinarisation des savoirs linguistiques. Histoire et Epistémologie [supplément électronique à la revue Histoire Epistémologie Langage]*, n°5, Paris.

Dictionnaire le Robert de la langue française (édition 2019), Dalloz Librairie, Paris.

Dubois J.(2011). *Dictionnaire de linguistique et des sciences du langage*. Paris, Harmattan.

Dubois, J. (2012). *Le dictionnaire de linguistique et des sciences du langage*, Larousse.

Emmanuel, K. M. (2007). *Étude socio-terminologique du vocabulaire médical cilubà, Lexikos* 17 (AFRILEX-reeks/series 17: 2007): PP :88-113

Manessy G.(1975). *Les langues Oti-Volta : classification généalogique d'un groupe de langues voltaïques. (Langues et Civilisations à tradition orale)*, 2 maps, Paris. Société d'études linguistiques et anthropologiques de France.

Gaudin F. (2003). *Socioterminologie : une approche sociolinguistique de la terminologie*. Rouen : Université de Rouen.

Konzou, T-S et al. (2020). *Valorisation de la bière locale à base de sorgho par l'utilisation d'une méthode chimique simple de contrôle de la qualité (la densimétrie)*. *International Journal of Innovation and Applied Studies*, Vol. 29 No. 3 Jun. 2020, pp. 628-637.

Larousse. (2019). Le Grand Larousse illustré

- Lébiakaza, K.K., (1999). *Grammaire kabiyè : une analyse systématique. Phonologie, Tonologie et morphosyntaxe*. Rüdiger, Köppe, Verlag, Köhln.
- Mouzou, P. (2018) « *Dénominations des TPE à Lomé : particularités, motivations et enjeux* » in cahiers ivoiriens de recherche linguistique, numéro 43, éditions universitaire de Côte d'Ivoire.
- Pali, T. (2015). « *Les noms propres et le nombre en kabiyè* ». *Revue électronique internationale des sciences du langage, sudlangues*, [http:// www. Sudlangues.sn](http://www.Sudlangues.sn)
- Zeddek, S. (2009). *Analyse morphinique des unités conventionnelles du français hexagonal des unités lexicales spécifiques du français d'Algérie et des néologismes des chroniques*, mémoire de magistère en science du langage. Université Chlef.