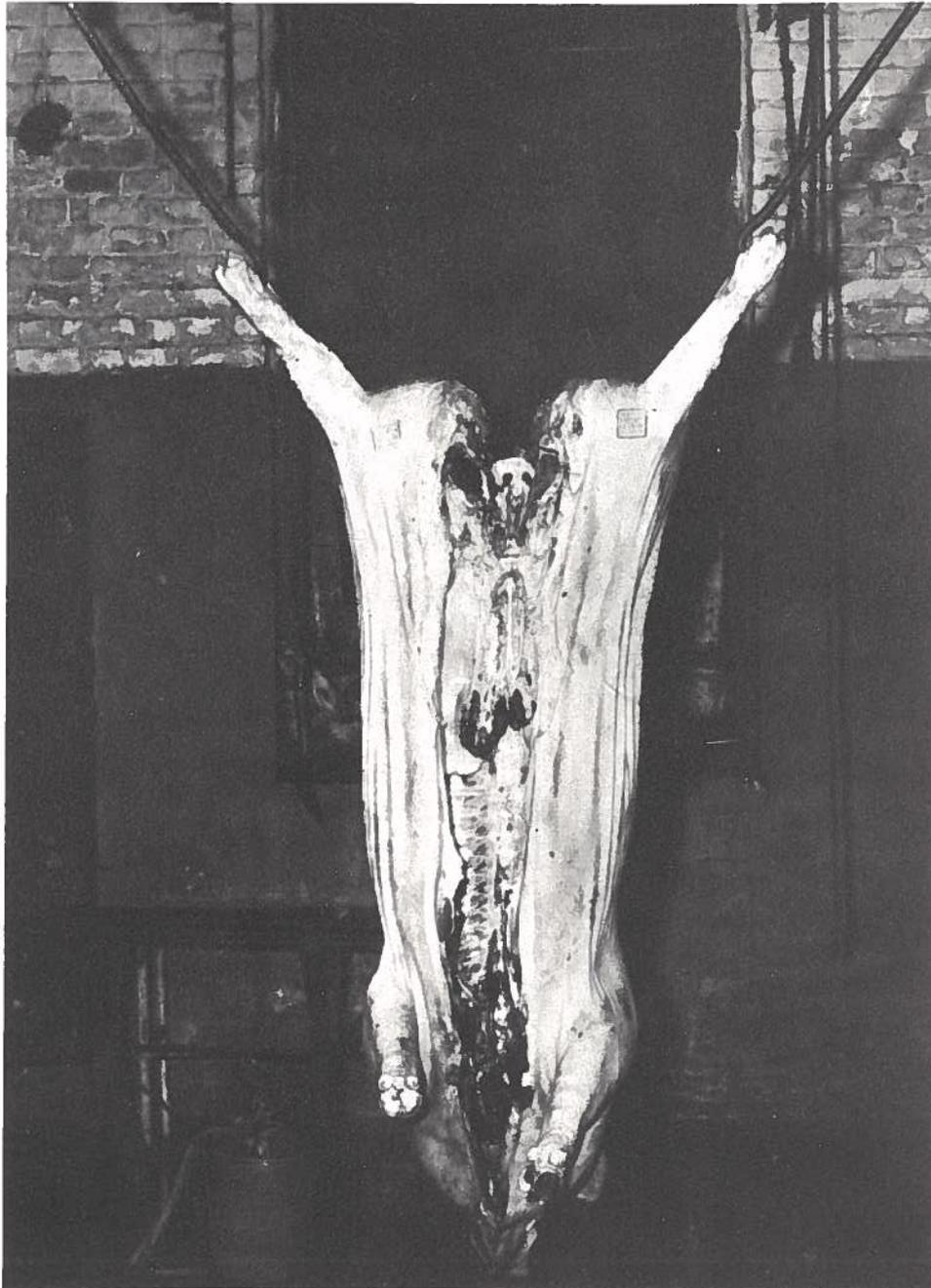


LEXIQUE DE L'ÉCONOMIE DU BÉTAIL ET DES VIANDES EN BELGIQUE

par Jean-Louis FOSSAT
Université de TOULOUSE II LE MIRAIL

RAPPORT DE NAMUR



Clichés et reportage photographique :
François Séguy - Toulouse

=====

Equipe de recherche concertée sur le Lexique de l'économie du bétail et des viandes: boucherie et charcuterie en

BELGIQUE

=====

Rédacteur du rapport: Jean-Louis Fossat, ERCV Université de Toulouse Le Mirail
 Direction technique: M. Pierre Verbeelen, directeur de l'Institut d'Enseignement Technique de la Boucherie-Charcuterie de l'Etat Namur
 Direction du chantier linguistique: Pr. Jean Renson
 avec la collaboration de la Fédération Nationale des bouchers et charcutiers de Belgique, du Ministère de la Santé Publique et de la Famille en Belgique; du Centre National de la Recherche Scientifique en France.

Reportage photographique : François SEGUY, Toulouse, avec la participation de M. Sarot et des membres du jury du concours du boeuf gras de Mons.

=====

1. PRODUCTEURS



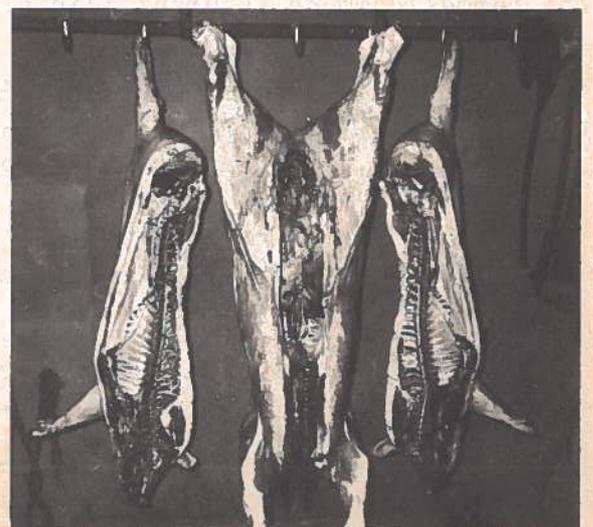
2. MARCHE DE LA VIANDE



3. BOUCHER-ELEVEUR



4. CONSOMMATEUR



Montage d'action thématique programmée en Belgique / : E.R.C.V. Belgique

Code des localités : chantier 1971 Enquêtes magnétiques J-L. Fossat, ERCV

Espace 3 Belgique

- 3.1 T Tournai
- 3.2 E Er
- 3.3 G Gaurain-Ramecroix
- 3.4 M concours de Mons
du 27 mars 1971
- 3.5 CH Charleroi

Espace 2 : France Nord et Pas de Calais

- 2.1 L Lille
- 2.2 G Gondecourt
- 2.3 M Maubeuge
- 2.4 V Valenciennes
- 2.5 D Denain
- 2.6 SA St-Amans-les-eaux
- 2.7 A Avesnes
- 2.8 C Cambrai
- 2.9 AM Amiens

Code du circuit des viandes : Définition et proposition du thème de recherche concertée programmée

- [1] Producteur
- [2] Négociant de bestiaux
- [3] boucher et charcutier détaillant
- [4] consommateur
- [5] terme savant ou technique du vétérinaire/zootechnicien

Protocole d'enquête: Planches et Questionnaire E.R.C.V

Code des signifiants du corpus technique à traiter

F = français parlé en Belgique et en régions Nord-Picardie-Champagne; il s'agit de relever les termes de français régional: ceci est affaire régionale.
 FL = flamand W = wallon P = dialecte picard Ch. dialecte champenois.
 Les termes communs assurant l'intercompréhension en zone de contact seront soulignés.

Montage géographique de l'enquête associée.

France: organisation à maille cantonale, à partir des rapports de Lille, Hazebrouck, Amiens, Arras, Valenciennes, Douai, Denain, Maubeuge, Cambrai, Avesnes, Charleville.

Belgique: Organisation de masse en 3 chantiers:

I Aire d'implantation de la race bovine bleue du Hainaut ==> viande
 Base: Namur

II Aire de la race bovine de Flandre orientale, pie rouge laitière.

III Aire de la race bovine rouge de Flandre occidentale: ==> lait/viande.

Pour le chantier gallo-roman, l'E.R.C.V est associée à l'Université de Lille

Constitution des groupes de travail du laboratoire d'enquêtes sur programme.

Journées de Namur 25 et 26 juin 1971.

1. Professionnels du circuit des Viandes en Belgique. La préparation de ce dossier est confiée par M. Broos à M. Pierre Verbeelen, directeur de l'IETBCE Namur.
2. Ministère de la Santé et de la Famille: Vétérinaires directeurs d'abattoirs.
3. Linguistes acceptant la responsabilité de l'enquête: Pr. Renson et J.L. Fossat.

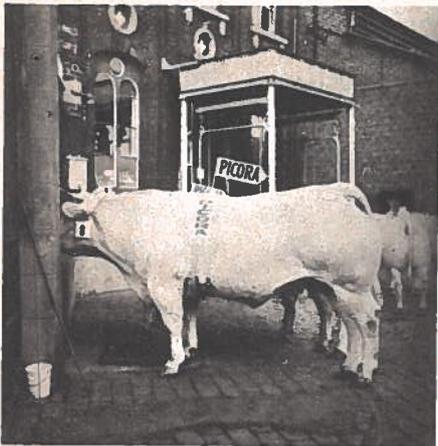
LE LANGAGE DES BOUCHERS ET PROFESSIONNELS DU BETAIL
ET DES VIANDES

1. Circuit vif: Production - Marché du bétail de boucherie

Les termes relatifs aux managements des gros bovins

== Le grasset :

[tige, tige de viande, grosse tige] tous informa-
teurs ^{TEGM}
[1] F



~ [oeillet] V M [1] F

Observation:

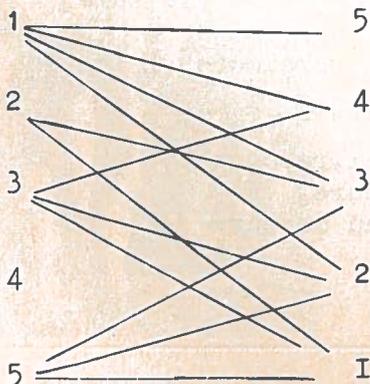
- 1) Le fr. technique standard [oeillet] n'est pas disponible à ^{TEGM}
- 2) < déchirement courant à la naissance >
- 3) transcription phonétique
[l a t i j d ə v y ã i]
- 4) trait différentiel CH [l a t ã s]

== Les abords :

Le rapport préliminaire au protocole de recherche concertée permet d'établir l'existence de 5 niveaux de compréhension et de parole, en ce qui concerne le comportement des usagers de la langue au sein de l'institution.

- [1] [k é w i] M Ch < ça c'est en wallon > inconnu de T et G
- [2] [le départ, départ de la bête] < terme des marchands de bestiaux > F
- [3] [pelure, aiguillette] F
- [4] [rôti au k é w i] hybride F W
- [5] [croupe] F standard technique

Représentation graphique des facteurs de pression.



2. La viande : boeuf .

Il appartient avant tout aux professionnels - belges et français - représentés par les instances syndicales, corporatives, et les Ecoles Techniques Professionnelles, de fournir aux linguistes enquêteurs des tables d'assignation permettant des identifications sûres sur le terrain où poussent la contradiction, l'incertitude et l'incompréhension .

Observations sur les différences minimales relatives aux désignations des "morceaux". Seules ces observations - cartographiées - permettront une étude de géographie linguistique des réseaux complexes d'intercompréhension.



2.1 collier	[cou, collier]	F				[3]
	[spiring]	FL				[3]
	[carbonade]	F	T E L			[4]
	[carbonade flamande]					
	[charbonnée]	F	TEG	VML	M	[3]
	[atteinte]	F	TEF	VML		[3]
2.2 saignée	[f a f l è]	F	T			[2,3]
2.3 découvert	[basse côte]	F	TEG	L		[3]
	[côte découverte]					
	[côte à l'atteinte]			T		
2.4 carré	[côte à l'os]	F		T G		[3,4]

2.5 Hampe	[biftec du boucher]	F	TEG			[3,4]
	[entrechair]		F T L			[3,4]
	[k ò r n w a r]	F	TEGM			[3,4]
	[k r a é]	FL	T			[3,4]
	[m i d e l r i f]	FL	T			[3]=?

2.6 onglet	[filet, gros filet]	F	TEG	LM		[3]
	[faux filet]	F	TEG	LM		[3]

2.7 dessus-de-côte						
	[dessus de côte]	F				[3]
	[portefeuille]	F	T			[3]
	[livre de messe]	F	T			[3]

2.8 Poitrine



1) Gros bout	[croisure, grosse croisure]					[3]
		F	TLM			
2) milieu	[première croisure]	F				[3]
3) flanc	[flanchet]	F				[3]
4) plat de	[raccourci, raccource,					[3]
côte	raccourçure]	F				
	[chapeau de curé]	F	T			[3]



Le protocole de procédure par ensembles fonctionnels est arrêté par l'ouvrage sur la Formation du Langage de la Boucherie et de la Charcuterie en Gascogne, par Jean-Louis Fossat, ERCV, Université de Toulouse Le Mirail.

2.9 Description de l'aloiau:recherche du standard et des différences.

Les bases normatives nous sont fournies par M. Joseph Ghene, ancien boucher, professeur technique de découpe de boucherie (Mons 27.3.1971)

Standards F communs:[aloiau - filet ~ faux filet ~ entrecôte ~ flanchet]

Standards belges spécifiques

[grosse tête] F [3] ==> [pelés] [4]

(Triceps crural)

[pelure, aiguillette, rôti au k é w i]
F [3,4] (culotte)

[étoile] F < araignée >

[petite tête] F Muscles fessiers



2.10 Description de la cuisse

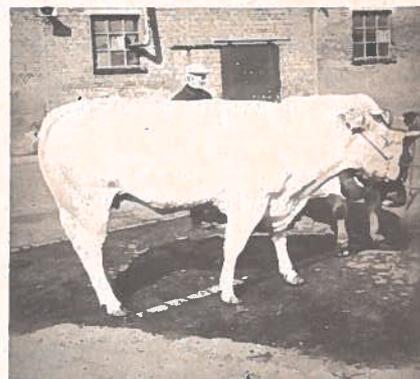
Tranche [tache noire] F TEGM
[pièce levée] F TEGM LVM

Gîte 1 [plate cuisse] F T
[grosse plate cuisse] F T
[oeil du pape] F T C

Gîte 2 [filet d'Anvers] F TEGM D

Gîte 3 [trumeau]
[nerveaux du trumeau] F
[boule de nerf] F et traduit FL

Jarret [jarret] F ==> [pelés : pelé royal :
[3] obus : parapluie] [4]



Le facteur de prolifération des termes de réclame pour les biftecs pelés est l'orientation viande accélérée de la race bovine de Moyenne Belgique:dans un [cul de poulain] on peut multiplier les pelés;à ce facteur de production zoo-technique,doit se combiner un facteur commun de consommation urbaine,en secteur minier.



2.11 Epaule de boeuf :description de la taxonomie de T

1. [jarret]
2. [jarret d'épaule] (Biceps brachial)
3. [balle d'épaule] (Anconés)
4. [dessus et dessous de palette]
5. [petit nerf, biftec-palette]
6. [carotte] < enternes de campagne > (Sus-épineux)

Cette description de systèmes taxonomiques urbains donne mal l'idée de la prolifération des termes archaïques et dialectaux, partout très particularistes, et aujourd'hui en voie de disparition, sous la pression du mouvement de normalisation en cours: pièce de onze heures; pièce de la casserole; la bongé; pièce de la belle-mère ne seront bientôt plus que des souvenirs d'un comportement linguistique révolu. Mais il ne sera pas difficile, par une analyse historique fondée sur l'examen des documents d'archives, publiés et surtout inédits, d'établir que ces désignations métaphoriques ou facétieuses remontent très loin dans l'histoire de la corporation.

Pour être exacte et utile, l'enquête linguistique doit être prospective et décrire la fonction de l'artisan boucher et charcutier dans les structures sociales, à court, moyen et long terme, en fonction de l'évolution des caractéristiques zootechniques, des prix, de la qualité, des goûts et du temps de la ménagère. Le temps de l'étalage du boeuf gras à Tournai est bien révolu; c'est aux passésites de le regretter; pas aux linguistes réalistes.

3. Le cinquième quartier .

On se gardera des assertions légères ou désinvoltes du type: "le lexique de la boucherie ne présente pas de variation dialectale en Belgique" avant d'avoir méticuleusement passé au crible le cinquième quartier.

Affirmer sans ambages que le monde des viandes est organisé en "structures féodales" c'est vouloir ne pas aller au fond des choses; c'est un outrage public infligé à des hommes dont on ne connaît pas bien les difficultés à vivre. De tous temps, dans la boucherie traditionnelle, surtout rurale, mais aussi urbaine, cette difficulté s'est traduite par l'attachement aux choses mesquines du métier; ici le lexique en situation sera facilement recueilli à l'abattoir, à l'aide de moyens audio-visuels simples de type UHER Report Stéréo 4200; Grundig Hi-Fi. TK 3200 etc...

Fressure		[corée] F	TGEM	LMVD
Thymus		[ris] F		
pancréas		[k ó s i l] T		M V
		[k ó c i l]		
		[l a s w è s]	G + Borinage	
		[t c u z è l s]	[4] FL t. culin. enveloppant vague,	à fonction sémantique maximale.
Estomacs	1	[panse]		
	2	[b a l é] T		
	3	[c a m p i] T	L G	
		[boule du roi]	M	
	4	[mulette]		
Mésentère		[gras de boulet] G	< pour le boeuf >	
	~	[f r a s] s. fém.	< pour le porc >	
Référent = Tripes		[b a b a y]	[4] t. culinaire wallon	M CH
Joue de boeuf		[b a j o t] s. fém.	F.	T, très disponible [4] .

On peut prévoir que les occurrences maximales de termes dialectaux se situeront dans le champ sémantique des abats des animaux de boucherie, ainsi que dans le champ sémantique des noms désignant des repères osseux.

Urgence et importance de notre action concertée programmée.

Il ne faut pas être allé sur les bancs de l'Université pour savoir que les choses changent - très vite. La disparition des charbonnages du Borinage est un facteur de déperdition de la vieille boucherie traditionnelle artisanale, qui cependant se porte encore fort bien. L'installation des "grandes surfaces" paraît en être un autre; l'accélération des cultures et de l'élevage selon des méthodes industrielles modifie de façon importante le circuit des viandes. La vieille école de la boucherie, celle qui se levait à quatre heures du matin et travaillait jusqu'à neuf heures du soir, cède la place à une boucherie neuve dont les préoccupations et les habitudes sont différentes. Ces changements socio-économiques ont une répercussion sur le comportement linguistique du groupe; ils sont la cause de partie des changements linguistiques en cours.

Avec les anciens du métier, le dialectologue mesurera les différences qui séparaient les hommes d'hier, organisés en réseaux de marchés dans des zones de production étroites. Avec les hommes de la boucherie d'aujourd'hui, il étudiera les conditions de mise en place d'une "langue commune" fiable, adaptée à l'extension des zones de marché.

E.R.C.V.
Jean-Louis FOSSAT
Toulouse



Le protocole de recherche concertée dont nous avons ici très sommairement tracé les grandes lignes, ne peut être et n'est pas le fait d'un individu isolé. Le programme précis que nous proposons et que nous exécutons maille par maille depuis 1962 nécessite la coopération de tous les hommes du circuit des viandes, des éleveurs, des zootechniciens, des vétérinaires, des linguistes enquêteurs. Cette enquête doit répondre à des critères scientifiques et technologiques très stricts: identification sûre par des tables d'assignation méthodiques, selon une progression géographique qui corresponde à la maille des quadrilatères I.G.N. carte au 1/25.000; seule cette méthode, avec enregistrement magnétique des données pour traitement et archivation sonore, permet une approche suffisante de la variation dialectale observable au sein de l'institution.

C'est un chantier pour les jeunes pistards, ceux qui cherchent à apprendre la linguistique de terrain, sur le terrain, à l'écoute des hommes qui ont et qui veulent dire l'expérience.

Jean-Louis Fossat

E.R.C.V. 1971

Université de Toulouse Le Mirail

