

Module : Introduction aux langues de spécialité

Niveau : 3^{ème} année LMD (Groupes : 01 & 03)

Enseignante : HADDADI

III. Structure linguistique de la langue de spécialité (1 ère partie)

1- Sélection des ressources syntaxiques :

Dans le discours technoscientifique, on constate une restriction du système des pronoms personnels sujets. Deux facteurs déterminent cela : le type de communication et le souci de subjectivité

Parmi les caractéristiques syntaxiques du discours technoscientifique, on peut citer :

- L'absence des deux pronoms personnels sujets (du singulier et du pluriel).
- Le pronom « nous » dit de *modestie* qui permet à l'auteur de garder une distance par rapport au message et d'assurer par ailleurs une certaine objectivité. Ce pronom est le plus souvent *inclusif* du fait que l'auteur est tout de même impliqué dans son discours, ex : « *nous trouvons que ...* », « *nous pouvons dire que ...* », « *nous avons analysé...* »...
- L'emploi fréquent du pronom indéfini « on ».
- Le discours scientifique fait également usage des pronoms anaphoriques (des substituts grammaticaux : lui, elle, il(s), eux...). Ces pronoms sont des éléments de cohérence textuelle et un lien intra-phrastique entre deux ou plusieurs propositions de la même phrase.
- La prédominance du présent de l'indicatif est importante dans un discours scientifique, le présent à valeur de *vérité générale* ou *intemporelle*.
- Prédominance de la déclaration sur les autres types de phrases.
- Prédominance de la voix passive (par rapport à la voix active).

- Présence des marqueurs spatio-temporels ainsi que les articulateurs logiques (cause, conséquence, opposition, condition, ...).
- Présence des adverbes de quantité, les articles partitifs et les adjectifs indéfinis.
- Prédominance de la fonction référentielle (par rapport aux autres fonctions du langage) en raison de l'effacement de l'émetteur et du récepteur au profit du référent.

Bref, on peut dire que le français scientifique a un cadre syntaxique **restreint** mais **fonctionnel** de temps, de modes verbaux et de pronoms personnels.

TD n° 01

Lisez attentivement les textes ci-dessous et complétez le tableau.

1* La surface du pain est merveilleuse d'abord à cause de cette impression quasi panoramique qu'elle donne : comme si l'on avait à disposition sous la main les Alpes, le Taurus ou la Cordillère des Andes.

Ainsi donc une masse amorphe en train d'éructer fut glissée pour nous dans le four stellaire, où durcissant elle s'est façonnée en vallées, crêtes, ondulations, crevasses... Et tous ces plans dès lors si nettement articulés, ces dalles minces où la lumière avec application couche ses feux, - sans un regard pour la mollesse ignoble sous-jacente.

Ce lâche et froid sous-sol que l'on nomme la mie a son tissu pareil à celui des éponges : feuilles ou fleurs y sont comme des sœurs siamoises soudées par tous les coudes à la fois. Lorsque le pain rassit ces fleurs fanent et se rétrécissent : elles se détachent alors les unes des autres, et la masse en devient friable...

Mais brisons-la : car le pain doit être dans notre bouche moins objet de respect que de consommation.

4* *Boulangerie* : transformation de la farine en pain. La farine est hydratée avec de l'eau salée et de la levure "boulangère", délayée auparavant dans de l'eau sucrée pour la réactiver. Le pétrissage consiste à créer un réseau de gluten afin de former une structure qui retienne le gaz développé au sein de la masse par la fermentation. Les pâtons fermentés sont cuits au four vers 200°C, en présence de vapeur d'eau. La surface brunit, les gaz font gonfler la pâte donnant la mie.

Le pain ordinaire a une structure alvéolée résultant de la production de gaz carbonique par la fermentation panaria provoquée par la levure. Il est présenté sous des aspects et des formats très variés : baguette, ficelle, bâtard, gros pain, couronne.... La formule des pains spéciaux peut éventuellement comporter du sucre, des matières

grasses, de la poudre de lait et quelques additifs interdits pour le pain normal. Citons, parmi les pains spéciaux : le pain viennois, le pain de gruau, le pain de mie, le pain de seigle, le pain dit de campagne, le pain bis, le pain complet, le pain au son.

2* Quand je repense à mon enfance, je ne peux manquer d'y associer l'odeur et le goût du pain. Les villages tout entiers étaient, à cette époque, organisés autour du boulanger et comme réglés par lui dans l'ordonnement des rites quotidiens. Ah ! délicieux matins d'hiver où nous descendions encore tout engourdis mais guidés vers la grande table par la fragrance du pain blond ! Tièdes après-midis d'été où notre mère récompensait nos expéditions dans la campagne par de larges tranches toutes dégoulinantes de confiture ! Et c'est le pain, encore, qui commande mes souvenirs pour retrouver la tendre solennité du repas du soir où nous faisons fondre quelques croûtons dans la brûlante soupe aux choux.

3* C'est à Athos que j'ai découvert le pain grec. Tu sais, chez nous, on ne réfléchit pas au pain qu'on mange. Le pain a l'air de se fabriquer comme des allumettes, c'est devenu une denrée banale et industrialisée. Eh bien, figure-toi qu'à Athos les moines font leur pain une fois par semaine, dans des fours chauffés au feu de bois. Eh bien, ce pain, crois-moi si tu veux, tout noir et dur et qu'il faut manger un peu mouillé, jamais je n'en ai mangé de meilleur. Tu sais, lorsqu'on se trouve comme ces moines, dans des ermitages très retirés, avec rien d'autre, souvent, qu'un peu d'huile d'olive et quelques oignons, ce pain est comme un cadeau de Dieu.

5* pain n. m. • 1050; *pan* 980; lat. *panis* 1. Aliment fait de farine, d'eau, de sel et de levain, pétri, fermenté et cuit au four (*le pain, du pain*): masse déterminée de cet aliment ayant une forme donnée (*un pain*).

2. (Dans des loc.) Symbole de la nourriture, de la subsistance (*le pain*). *Du pain et des jeux* (II, 1^o). « *L'homme ne vit pas seulement de pain, mais il vit aussi de pain* » (Renan). *Gagner son pain à la sueur de son front*. *Ôter, retirer à qqn le pain de la bouche*, le priver de sa subsistance. *Ôter à qqn le goût du pain*. le maltraiter, le tuer. *Le pain quotidien* : la nourriture de chaque jour; fig. ce qui est habituel. « *on le traita de*

séditieux parce qu'il prononça un peu haut, Donnez-nous aujourd'hui notre pain quotidien. » (Voltaire).

6* Coupez le pain rassis en tranches épaisses. Laissez-les tremper quelques minutes dans un litre de lait additionné de 10 grammes de cannelle en poudre et d'un sachet de sucre vanillé. Battez les œufs, badigeonnez-en chaque tranche des deux côtés.

Faites fondre 50 grammes de beurre dans une large poêle, où vous disposerez les tranches de pain que vous laisserez

dorer à feu moyen. Saupoudrez de sucre les tranches tièdes et consommez tout de suite.

7* J'ai le respect du pain.

Un jour je jetais une croûte, mon père est allé la ramasser. Il ne m'a pas parlé durement, comme il le fait toujours.

« Mon enfant, m'a-t-il dit, il ne faut pas jeter le pain; c'est dur à gagner. Nous n'en avons pas trop pour nous; mais si nous en avons trop, il faudrait le donner aux pauvres. Tu en manqueras peut-être un jour, et tu verras ce qu'il vaut. Rappelle-toi ce que je te dis là, mon enfant.»

Je ne l'ai jamais oublié.

Cette observation, qui, pour la première fois peut-être dans ma vie de jeunesse, me fut faite sans colère, mais avec dignité, me pénétra jusqu'au fond de l'âme; et j'ai eu le respect du pain depuis lors.

Les moissons m'ont été sacrées, je n'ai jamais écrasé une gerbe, pour aller cueillir un coquelicot ou un bluet; jamais je n'ai tué sur sa tige la fleur du pain !

	Texte 1	Texte 2	Texte 3	Texte 4	Texte 5	Texte 6	Texte 7
Qui parle ?							
A qui ?							
De quoi ?							
Pourquoi ?							
Type de texte							
Fonction du langage							

1- Lexique et formation des mots :

Les langues de spécialité sont généralement traitées dans le cadre de la terminologie et les dictionnaires produits relèvent de la lexicographie spécialisée. Elles sont constituées en grande majorité de noms ainsi que d'adjectifs se rapportant le plus souvent à ces mêmes noms.

Marie-Claude L'Homme (2004 : 60) souligne que les formes nominales sont de loin, les plus fréquentes dans les langues de spécialité et ce, parce que les concepts sont désignés et dénommés par des noms. Elle insiste sur le fait que les noms sont une catégorie centrale en terminologie.

Pour la démarche en terminologie, elle écrit (2004 :25) : «l'optique conceptuelle considère que l'ensemble des termes d'un domaine spécialisé est le reflet de l'organisation des connaissances dans ce domaine. Les termes dénotent des concepts qui sont reliés entre eux selon différentes modalités ».

Donc, le signe terminologique est l'association d'un signifié et d'un signifiant. «Le concept (poursuit M-C L'Homme) est une représentation mentale qui retient les caractéristiques communes à un ensemble d'objets. Les objets du monde réel sont tous différents, mais il est raisonnable de penser que la représentation que nous nous en faisons retient l'essentiel de leurs caractéristiques, ce qui nous permet d'en reconnaître de nouveaux ».

Cette conception est partagée par Honeste qui trouve que «la terminologie qui adhère à une démarche conceptuelle utilise comme point de départ le *concept* et envisage le *terme* comme sa réalisation linguistique. Cette démarche qualifiée d'onomasiologique, veut qu'on isole un concept et qu'on cherche, par la suite, la ou les formes qui servent à le désigner »(2004 :26).

Pierre Lerat (1995 :50) pose la condition d'existence d'une terminologie conceptuelle parfaite par celle de l'existence des mots monosémiques : «Les noms de notions seraient transparents si les termes étaient d'une part monosémiques et sans synonymes au sein d'une langue donnée, d'autre part

strictement équivalents d'une langue à une autre en référence à la même notion ».

Références bibliographiques (pour ce document)

HONESTE, M-L (2004) «Les mots, les choses et les concepts : y a-t-il une différence entre nomenclature scientifique et lexique courant ? », in Les mots et les choses au 18^e siècle, langue bien faite ? D, Reynaud et Ph, Selosse (éd.), Presses de l'Aristoloche, Lyon, pp 15-24.

LERAT, P (1995) *les langues spécialisées*, Paris.

L'HOMME, M-C (2004) La terminologie : principes et techniques, Les presses de l'Université de Montréal, Canada.

TD n°02 :

Faites la distinction entre les mots suivants :

Terme

Concept

Notion

Donnez des exemples.