

FRANCESCA CHESSA
COSIMO DE GIOVANNI

LES PRODUITS FROMAGERS AOP ET IGP
FRANÇAIS ET ITALIENS.
POUR UNE SÉMANTIQUE DE LA DÉNOMINATION
APPLIQUÉE À LA TERMINOLOGIE*

1. INTRODUCTION

La dénomination des produits alimentaires réglementée par le droit communautaire, à travers la procédure de labellisation AOP (Appellation d'origine protégée), IGP (Indication géographique protégée), STG (Spécialité traditionnelle garantie), est très peu étudiée en terminologie et même ignorée dans les analyses linguistiques. Exception faite pour quelques études isolées, on tend souvent à l'identifier à l'onomatistique commerciale avec laquelle elle partage certains traits et notamment aux noms de marques déposées (cf. Petit, 2006 ; Janner, 2018 ; Altmanova et Le Tallec, 2019). Les signes officiels de qualité et d'origine (SIQO) dans l'alimentation ont pour objectif d'assurer au consommateur des garanties sur la provenance des produits, tout en valorisant leur spécificité liée au terroir et aux facteurs humains. Cela se fait en respectant les indications des *Cahiers des charges* (CdC) et d'autres instru-

FRANCESCA CHESSA, maître de conférences en linguistique française – Université de Cagliari, Département de Lettres, Langues et Biens culturels ; adresse de correspondance : Via Is Mirrionis, 1, 09123 Cagliari ; courriel : fchessa@unica.it ; ORCID : <https://orcid.org/0000-0003-0557-2668>.

COSIMO DE GIOVANNI, chercheur en linguistique française – Université de Cagliari, Département de Lettres, Langues et Biens culturels ; adresse de correspondance : Via Is Mirrionis, 1, 09123 Cagliari ; courriel : cdegiovanni@unica.it ; ORCID : <https://orcid.org/0000-0003-1976-3166>.

*Francesca Chessa est l'auteure des paragraphes 1, 3.2 et 4, tandis que Cosimo De Giovanni est l'auteur des paragraphes 2, 3 et 3.1.

ments juridiques. Ce système de labellisation communautaire, avec d'autres SIQO nationaux – *Label Rouge* et *Agriculture biologique* pour la France, *Denominazione di Origine Controllata e Garantita* et *Prodotti agroalimentari tradizionali italiani* pour l'Italie – vise également à protéger le consommateur des fraudes alimentaires. À l'exception du secteur vitivinicole qui dispose de son propre système de labellisation, en Italie et en France le plus grand nombre de produits reconnus AOP et IGP concerne les fruits, les légumes et les céréales, suivis par les fromages¹. Par ailleurs, depuis 2012, le secteur fromager bénéficie de diverses actions de soutien de l'Union européenne. Ces mesures, intervenues après des réformes profondes de la politique agricole commune (PAC), permettent aux organisations de producteurs, aux organisations interprofessionnelles et aux consortiums de protection de définir des règles strictes pour l'offre de fromages AOP et IGP au sein de l'Organisation commune de marché (OCM)². En 2021, l'Italie et la France figuraient parmi les principaux pays exportateurs de fromage au monde³, malgré un nombre relativement faible de produits fromagers AOP et IGP. En 2023, l'Italie comptait 54 fromages AOP et 2 fromages IGP, tandis que la France en enregistrait 46 AOP et 10 IGP, sans compter les nombreuses variétés non labellisées présentes dans les deux pays.

Malheureusement, le système des appellations d'origine et de qualité européennes n'a pas toujours atteint ses objectifs. Par le passé, de nombreux appels ont été lancés en faveur d'une réforme de la réglementation européenne, notamment pour protéger les produits alimentaires traditionnels menacés par la concurrence des productions industrielles (cf. Delfosse, 1997). De même, il n'a pas été possible de résoudre entièrement le problème de la contrefaçon des produits alimentaires AOP et IGP⁴, notamment dans le secteur laitier-fromager, malgré les outils de contrôle mis en place par les Pays membres et par l'UE⁵.

¹ Les données sont fournies respectivement par l'Istat (Istituto Nazionale di Statistica), l'homologue de l'INSEE, et par le Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire, et portent sur l'année 2021.

² Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles. Il ne faut pas oublier l'institution, en 2014, de l'Observatoire du marché du lait ayant pour mission d'améliorer la transparence du secteur laitier de l'UE, à travers la diffusion en temps utile de données et d'analyses de marché.

³ L'Italie était troisième principal exportateur du secteur avec 4,2 milliards de dollars, la France était quatrième avec une valeur de 3,8 milliards de dollars de fromages exportés. L'Allemagne était en tête avec 5,4 milliards de dollars, suivie par les Pays-Bas, avec une valeur de 4,6 milliards de dollars. <https://fr.statista.com/statistiques/1367522/principaux-pays-exportateurs-de-fromage/>, consulté le 20.11.2023.

⁴ En Italie, le terme *Italian sounding food* est utilisé pour désigner le phénomène, répandu dans le monde entier, d'imitation des excellences œno-gastronomiques du *Bel Paese*.

⁵ C'est le cas de la saisie d'une série de produits rapportant ou évoquant indûment les noms de trois fromages AOP italiens (*Asiago*, *Parmigiano Reggiano* et *Pecorino Romano*) au Salon International de l'Alimentation (SIAL) de Paris, en 2016.

Cette étude s'intéresse donc à la formation des dénominations fromagères AOP et IGT italiennes et françaises. Pour ce faire, nous avons adopté une approche liée à la sémantique de la dénomination appliquée à la terminologie. L'analyse portera également sur la description des propriétés syntaxiques, référentielles, sémantiques et juridiques des dénominations. Dans ce sens, la consultation des documents tels que les CdC et d'autres instruments juridiques se révélera nécessaire afin d'identifier le référent auquel le nom est attribué et les caractéristiques qui le rendent différent et typique par rapport à d'autres produits avec lesquels il pourrait partager des traits communs (le lieu d'origine/de transformation, les pratiques d'élaboration, les caractéristiques rhéologiques, etc.). Cela nous permet de mettre en lumière des propriétés spécifiques au système dénominatif des produits fromagers et de réfléchir sur la motivation qui sous-tend leur appellation. Cet article offre l'occasion de mener une étude susceptible d'intéresser non seulement les terminologues, mais aussi les acteurs de la filière laitière-fromagère ainsi que les professionnels de la communication alimentaire.

2. LA DÉNOMINATION EN TERMINOLOGIE

Travailler sur la dénomination veut dire (i) se focaliser sur la relation entre une expression linguistique *X* et un ou des éléments ou choses de la réalité *x* ; (ii) se consacrer à la seule expression linguistique *X*. L'une n'exclut pas l'autre, car se concentrer uniquement sur (ii) mènerait à une analyse purement linguistique, tandis qu'une étude de (i) ouvrirait la voie à d'autres types d'analyses, tout en légitimant également l'analyse linguistique. Grâce aux études commencées par Georges Kleiber à partir des années 1980 (Kleiber, 1981, 1984)⁶, nous savons que les stratégies de dénomination varient d'une langue à l'autre, non seulement dans le contexte de la dénomination en langue générale, mais aussi selon les différents secteurs et domaines d'application. Dans le cas des innovations techniques et scientifiques, John Humbley (2012) a illustré à quel point la stratégie de dénomination terminologique diffère de la dénomination en langue générale et de celle d'autres secteurs. Comme nous le verrons plus loin, au sein d'un même domaine, à côté de la dénomination générale de *X*, il existe des appellations spécifiques. À quoi sont dues ces différences ou similitudes ? Evidemment à l'existence d'un fond linguistique et conceptuel de la langue dans laquelle se déroule la formation terminologique. Cela implique – et nous partageons dans ce sens l'idée de Humbley (2012, pp. 112-113) – que la formation

⁶ Sur la conception de la dénomination chez Kleiber, cf. Pierre Frath (2014).

terminologique n'est pas entièrement indépendante de la langue générale et de ses fonds linguistico-conceptuels.

3. ANALYSE LINGUISTIQUE

Pour notre analyse, nous avons dressé quatre listes différentes nommées respectivement AOP_Italie, IGT_Italie, AOP_France et IGT_France. Le document consulté, en version Excel, a été extrait du registre légal eAmbrosia qui recense toutes les indications géographiques de l'UE⁷. Le tableau de chaque feuille Excel rapporte le nom du produit, la région et/ou le lieu de production, le lien de renvoi au CdC, le lien de renvoi au site du Consortium de tutelle, des observations d'ordre linguistique et des observations d'ordre extra-linguistique.

3.1 DÉNOMINATIONS MONOLEXICALES ET POLYLEXICALES

Dans les deux langues, les noms monolexicaux, c'est-à-dire constitués d'un seul élément, sont très répandus. Dans la plupart des cas, il s'agit de substantifs (*Asiago, Bitto, Bra, Piave*, etc. pour l'italien ; *Banon, Beaufort, Comté*, etc. pour le français) et, dans une moindre mesure, d'adjectifs substantivés (*Ragusano, Ossolano*, pour l'italien ; *Charolais, Chevrotin*, pour le français).

À côté de ces dénominations monolexicales, on trouve également des dénominations polylexicales. La structure <Nom + prép. + Nom> est commune aux deux langues et elle est aussi la plus répandue (*Spressa delle Giudicarie, Pecorino di Filiano, Puzzone di Moena*, etc. pour l'italien ; *Brie de Meaux, Brie de Melun, Camembert de Normandie, Fourme d'Ambert*, etc. pour le français). On peut encore observer un nombre limité de structures polylexicales plus complexes (*Mozzarella di bufala campana, Vastedda della valle del Belice, Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana*, pour l'italien ; *Bleu de Gex Haut-Jura, Tome fraîche de l'Aubrac, Emmental français est-central*, pour le français). Même au sein des formations polylexicales, nous constatons des différences dues à la structure propre à chaque langue. Par exemple, en italien, la structure <Nom + Adjectif> (*Casatella Trevigiana, Grana Padano, Pecorino Crotonese, Piacentinu Ennese*, etc.) est récurrente, tandis que la combinaison <Nom + Nom> (*Valle d'Aosta Fromadzo, Valtellina Casera, Provolone Valpadana*) est moins fréquente. La dénomination *Parmigiano Reggiano* constitue un cas presque unique de la forme <Adj. + Adj.>, tout comme la dénomination *Nostrano*

⁷ <https://ec.europa.eu/agriculture/eambrosia/geographical-indications-register/>

Valtrompia pour la forme <Adj. + Nom>. Parmi les dénominations françaises nous avons repéré notamment celles dont les éléments constitutifs sont reliés par le trait d'union : *Selles-sur-Cher*, *Ossau-Iraty*, *Pont-l'Évêque* et ainsi de suite. Notons enfin qu'en français une même dénomination apparaît tant sous la forme monolexicale que polylexicale (*Brocciu Corse/Brocciu*, *Cantal/Fourme de Cantal*, *Crottin de Chavignol/Chavignol*, *Munster/Munster-Géromé*, *Reblochon/Reblochon de Savoie*).

3.2 SÉMANTIQUE DES DÉNOMINATIONS FROMAGÈRES

Comme nous l'avons déjà vu, les AOP et les IGT ont pour mission de garantir l'origine géographique du produit (lieu de production, de transformation ou d'élaboration). Dès lors, un premier constat porte justement sur la présence de toponymes dans les dénominations fromagères. Dans les dénominations monolexicales, le nom du fromage est caractérisé par un toponyme qui renvoie le plus souvent à son lieu d'origine/de production ou à la zone de pâturage du bétail d'où provient la matière première (*Asiago*, *Bitto*, *Gorgonzola*, *Piave*, *Stelvio*, etc., pour l'italien ; *Époisses*, *Livarot*, *Maroilles*, *Rocamadour*, *Salers*, etc., pour le français). Le toponyme est tout aussi fréquent dans les dénominations polylexicales comme troisième élément, en forme de substantif, de la structure <Nom + de + Nom> (*Burrata di Andria*, *Casciotta d'Urbino*, *Squacquerone di Romagna*, etc. pour l'italien ; *Fourme de Montbrison*, *Rigotte de Condrieu*, *Raclette de Savoie*, etc., pour le français) ou comme deuxième élément, en forme d'adjectif, de la structure <Nom + Adj.> (*Fiore sardo*, *Salva Cremasco*, *Toma piemontese*). La présence du toponyme dans les trois formations que nous venons d'examiner n'a pas toujours pour fonction d'indiquer l'appartenance d'un produit à une aire géographique spécifique. En effet, il arrive que la production ou la transformation du produit ait lieu dans une zone complètement différente de celle indiquée dans la dénomination, comme c'est le cas pour le *Pecorino romano* ou la *Tome des Bauges*, comme nous le verrons plus bas. Le toponyme sert plutôt à associer la référence au terroir à celle de la tradition (Delfosse, 1997), avec une double mise en valeur : le territoire qui donne son nom au fromage, et le produit-fromage dont l'origine est liée à l'histoire d'un lieu singulier, possédant des caractéristiques uniques et renommées.

Si dans les formations monolexicales cette conceptualisation s'inscrit dans un seul élément, dans les formations polylexicales, en revanche, la présence de l'élément à droite de l'expression, le toponyme, donne corps au concept : ce n'est pas une simple expansion du nom mis à la tête de l'expression. L'opération d'alliance entre les deux références (terroir et tradition) a un impact tant sur le plan ontologique que sur le plan linguistique, avec toutes les implications qui en découlent. Les quatre dénominations *Pecorino romano*, *Pecorino sardo*, *Pecorino siciliano* et *Pecorino*

toscane désignent quatre types de fromages produits à partir de lait de brebis (d'où le nom *Pecorino*). Ce qui les différencie réside dans la race de l'animal, la méthode de transformation, l'affinage du produit et son goût (plan ontologique). L'adjectif toponymique qui suit le nom identifiant une catégorie – celle du fromage de brebis – se rapporte ainsi non seulement à la géographie d'un lieu, mais également à un ensemble de références ontologiques qui ne pourraient être remplacées par les différents éléments qui la composent (Kleiber, 2001). De même, dans le cas du *Brie de Meaux* et du *Brie de Melun*, on observe que ces deux fromages appartiennent à la famille des fromages à pâte molle et à croûte fleurie, fabriqués exclusivement avec du lait cru de vache, comme l'indiquent leurs CdC. Ce qui les distingue, ce sont la forme, la couleur de la croûte, certaines différences dans leur processus de fabrication (comme l'emprésurage⁸, le moulage⁹, l'égouttage¹⁰), ainsi que l'affinage et le goût final. C'est justement le toponyme qui encapsule ces informations. D'autres exemples similaires peuvent être cités : pour l'italien, les fromages *Canestrato Pugliese* et *Canestrato di Moliterno* ; pour le français, ceux appartenant à la famille des fromages dits "bleus" : *Bleu d'Auvergne*, *Bleu des Causses*, *Bleu du Vercors-Sassenage*, *Bleu de Gex Haut-Jura*. Nous pouvons également ajouter à cette liste la *Tome des Bauges*, où le nom *Bauges* peut se référer à plusieurs territoires : la vallée des Bauges, le centre du massif comprenant quatorze communes formant le canton du Châtelard, ou l'ensemble du massif, incluant aussi les communes des plaines alentours. Faut-il donc prendre en compte pour cette dénomination les aspects purement géographiques ou bien certaines caractéristiques historiques et traditionnelles ? Ces questions ont accentué les conflits et les débats entre les partisans des différentes positions sur la dénomination du fromage, en vue de l'obtention de l'AOC (cf. Palisse, 2006).

Toujours dans la catégorie des toponymes, nous signalons la présence de variantes dénominatives de certains fromages français où il est possible, en pratique, d'omettre l'un des deux éléments de la dénomination. Par exemple, le *Brocciu Corse*, le *Reblochon de Savoie*, la *Fourme Cantal*, le *Crottin de Chavignol* sont aussi appelés respectivement *Brocciu*, *Reblochon*, *Cantal*, *Chavignol*. Alors que pour les deux premiers il est possible d'utiliser uniquement la tête de l'expression (*Brocciu* et *Reblochon*) dont le nom est typique de l'aire géographique, pour les deux derniers, le recours à la variante constituée du seul toponyme sert à distinguer le produit des autres fromages de la même famille, des fourmes et des crottins.

Le monde des dénominations fromagères regorge de termes qui remontent aux patois locaux, ou à des activités ou des outils de transformation du lait et du fromage,

⁸ Phase consistant à faire solidifier le lait.

⁹ Phase consistant à donner au fromage sa future forme en séparant le caillé de l'eau.

¹⁰ Phase pendant laquelle le caillé est mis à égoutter et laisse échapper le sérum.

aux pratiques d'une société archaïque, ou encore à des légendes transmises de bouche à oreille. Certains de ces termes sont motivés sémantiquement et permettent d'inscrire les dénominations dans des catégories spécifiques. C'est le cas, en italien, des fromages *Canestrato Pugliese* et *Canestrato di Moliterno*, qui tirent leur nom des "canestri", des paniers de jonc dans lesquels le caillé est pressé à la main. D'autres fromages doivent leur nom à des techniques de transformation ou de conservation, comme le *Caciocavallo Silano*, le *Fiore Sardo*, le *Formaggio di Fossa di Sogliano*, le *Valtellina Casera* et la *Vastedda della Valle del Belice*. L'élément dialectal est également présent, par exemple dans la dénomination *Spressa delle Giudicarie*, où le terme "spressa" désigne le pressage effectué sur les moules. Le même mot apparaît sous une autre forme dans le terme ladin *Spretz*, qui signifie 'fromage', dans la dénomination *Spretz Tzaori* (du latin 'fromage savoureux'). De même, le terme "fourme" dans les dénominations *Fourme de Montbrison* et *Fourme d'Ambert* renvoie à la technique de pressage des moules. Le renvoi au nom générique de fromage dans sa forme dialectale se retrouve également dans le *Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana*. Enfin, notons le cas du *Picardon*, dont l'étymologie n'est pas très claire, mais qui dériverait, selon le CdC, du mot patois "picaoudou" (issu du terme "picau", 'piquant', et de la terminaison "-ou", 'petit'). Cette catégorie inclut aussi les dénominations *Reblochon*, mot issu du patois savoyard "reblâche", car il s'agit d'un fromage produit à partir du lait de seconde traite, et le *Chabichou du Poitou*, dont le nom serait, selon le CdC, une déformation du mot arabe "chebli", signifiant 'chèvre'.

Les deux tableaux récapitulatifs en annexe à cet article regroupent les dénominations fromagères en français et en italien, en détaillant les différents aspects qui motivent le choix de ces appellations.

4. CONCLUSIONS

À la lumière de ces éléments d'analyse, on peut affirmer que la majorité des fromages italiens et français portent un nom lié à leur lieu de fabrication ou d'élaboration. Cette tendance s'est accentuée, surtout à partir des années 1990, en liant les qualités d'un produit à la notion de terroir. Cependant, la présence de toponymes dans les dénominations n'a pas toujours pour fonction d'indiquer le lieu d'origine du produit. Il s'agit parfois d'une opération de conceptualisation plus complexe, et les dénominations proposées ne permettent pas toujours d'atteindre l'objectif visé par les organismes de labellisation des produits fromagers (cf. Chessa et De Giovanni, 2015). D'autres noms de fromages font référence à leurs formes, aux techniques ou aux moyens de transformation. Parmi les dénominations examinées au cours de notre enquête, il convient de mentionner celles qui utilisent des termes patois, en italien

comme en français, rappelant probablement une tradition liée à la culture du fromage. Pour certains de ces termes archaïques, il est difficile de déterminer leur étymologie, principalement en raison de l'absence de documentation écrite. Par exemple, le *Pé-lardon* est supposé avoir une origine remontant à Pline le Naturaliste, selon le CdC, mais c'est peut-être le pouvoir de représentation d'une production locale et de son appartenance territoriale qui est le plus significatif dans la dénomination. L'analyse des CdC et d'autres documents juridiques a permis d'extraire les informations nécessaires à notre étude. Cependant, il ne peut être exclu que d'autres sources écrites, et si nécessaire, des sources orales, soient consultées à l'avenir. La dénomination des produits fromagers est donc l'expression et la traduction d'un ensemble de pratiques et de techniques d'un groupe social sur un espace, le terroir. De plus, si l'on admet avec Jean-Paul Guérin et Hervé Gumuchian (1985), qu'une représentation "est une création sociale de schémas pertinents du réel", on peut donc finalement affirmer que la dénomination est la représentation d'une culture collective homogène, nécessitant une exploration plus approfondie pour en saisir pleinement la portée.

**Annexe A – Tableau récapitulatif des dénominations fromagères françaises
et des différents aspects motivant le choix de ces appellations**

Dénomination	Motivations des appellations			
	Géographie	Méthodes de fabrication et/ou d'élaboration	Caractéristiques rhéologiques (forme, couleur, etc...)	Patois
Abondance	X			
Banon	X			
Beaufort	X			
Bleu d'Auvergne	X		X	
Bleu de Gex Haut-Jura/Bleu de Septmoncel	X		X	
Bleu des Causses	X		X	
Bleu du Vercors-Sassenage	X		X	
Brie de Meaux	X			
Brie de Melun	X			
Brocciu Corse/Brocciu	X			X
Brousse du Rove	X			X
Camembert de Normandie	X			
Cantal/Fourme de Cantal	X		X	

Dénomination	Motivations des appellations			
	Géographie	Méthodes de fabrication et/ou d'élaboration	Caractéristiques rhéologiques (forme, couleur, etc...)	Patois
Chabichou du Poitou	X			X
Chaource	X			
Charolais	X			
Chevroitin		X		
Comté	X			
Crottin de Chavignol/Chavignol	X	X		
Époisses	X			
Fourme d'Ambert	X	X		
Fourme de Montbrison	X	X		
Laguiole	X			
Langres	X			
Livarot	X			
Mâconnais	X			
Maroilles/Marolles	X			
Mont d'Or/Vacherin du Haut-Doubs	X			
Morbier	X			
Munster/Munster-Géromé	X			
Neufchâtel	X			
Ossau-Iraty	X			
Pélarдон				X
Picodon				X
Pont-l'Évêque	X			
Pouligny-Saint-Pierre	X			
Reblochon/Reblochon de Savoie	X			X
Rigotte de Condrieu	X			X
Rocamadour	X			
Roquefort	X			
Saint-Nectaire	X			
Sainte-Maure de Touraine	X			
Salers	X			
Selles-sur-Cher	X			
Tome des Bauges	X			X

Dénomination	Motivations des appellations			
	Géographie	Méthodes de fabrication et/ou d'élaboration	Caractéristiques rhéologiques (forme, couleur, etc...)	Patois
Valençay	X			
Emmental de Savoie (IGP)	X			
Gruyère (IGP)	X			
Raclette de Savoie (IGP)	X	X		
Saint-Marcellin (IGP)	X			
Soumaintrain (IGP)	X			
Tome fraîche de l'Aubrac (IGP)	X			X
Tomme de Savoie (IGP)	X			X
Tomme des Pyrénées (IGP)	X			X

Annexe B – Tableau récapitulatif des dénominations fromagères italiennes et des différents aspects motivant le choix de ces appellations

Dénomination	Motivations des appellations				
	Géographie	Méthodes de fabrication et/ou d'élaboration	Caractéristiques rhéologiques (forme, couleur, etc...)	Patois	Histoire
Asiago	X				
Bitto					
Bra	X				
Caciocavallo Silano	X	X			
Canestrato Pugliese	X	X			
Casatella Trevigiana	X			X	
Formaggella del Luinese	X		X		
Formaggio di Fossa di Sogliano	X	X			
Nostrano Valtrompia	X			X	
Ossolano	X				
Pecorino Crotonese	X	X			
Pecorino delle Balze Volterrane	X				
Pecorino di Filiano	X	X			

Dénomination	Motivations des appellations				
	Géographie	Méthodes de fabrication et/ou d'élaboration	Caractéristiques rhéologiques (forme, couleur, etc...)	Patois	Histoire
Pecorino di Picinisco	X	X			
Piacentinu Ennese	X			X	
Piave	X				
Provolone del Monaco					X
Puzzone di Moena/Spretz Tzaori	X		X	X	
Ragusano	X				
Salva Cremasco	X	X			X
Silter				X	
Spessa delle Giudicarie	X	X			
Squacquerone di Romagna	X			X	
Stelvio/Stilfser	X				
Strachitunt				X	
Valle d'Aosta Fromadzo	X			X	
Valtellina Casera	X	X			
Vastedda della valle del Belice	X	X			
Casciotta d'Urbino	X			X	
Castelmagno	X				
Fiore Sardo	X	X			
Fontina		X			
Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana	X			X	
Gorgonzola	X				
Grana Padano	X		X		
Montasio	X				
Monte Veronese	X				
Mozzarella di Bufala Campana	X	X			
Murazzano	X				
Parmigiano Reggiano	X				
Pecorino Romano	X	X			
Pecorino sardo	X	X			
Pecorino siciliano	X	X			

Dénomination	Motivations des appellations				
	Géographie	Méthodes de fabrication et/ou d'élaboration	Caractéristiques rhéologiques (forme, couleur, etc...)	Patois	Histoire
Pecorino Toscano	X	X			
Provolone Valpadana	X				
Quartirolo Lombardo	X	X			
Raschera	X				
Robiola di Roccaverano	X		X		
Taleggio	X				
Toma Piemontese	X			X	
Mozzarella di Gioia del Colle	X	X			
Provola dei Nebrodi	X				
Pecorino del Monte Poro	X	X			
Burrata di Andria (IGP)	X		X		
Canestrato di Moliterno (IGP)	X	X			

BIBLIOGRAPHIE

- Altmanova, J. et Le Tallec, G. (dir.). (2019). *Lexicalisation de l'onomastique commerciale. Créer, diffuser, intégrer*. Peter Lang.
- Chessa, F. et De Giovanni, C. (2015). Proposte di interventi terminologici nel settore lattiero-caseario. Dans D. Vellutino et M. T. Zanola (dir.), *Comunicare in Europa. Lessici Istituzionali e terminologie specialistiche* (pp. 135-147). EduCatt.
- Delfosse, C. (1997). Noms de pays et produits du terroir : enjeux des dénominations géographiques. *L'Espace géographique*, (3), 222-230.
- Frath, P. (2014). La conception de la dénomination chez Georges Kleiber. Dans E. Hilgert, S. Palma, R. Daval, P. Frath, (dir.), *Res-per-nomen IV : Les théories du sens et de la référence. Hommage à Georges Kleiber*. (pp. 19-34). Éditions et Presses Universitaires de Reims.
- Guérin, J.-P. et Gumuchian, H. (dir.). (1985). *Les représentations en actes. Actes du Colloque de Lescheraines*. Institut de Géographie Alpine.
- Humbley, J. (2012). Retour aux origines de la terminologie : l'acte de dénomination. *Langue française*, (2), 111-125.
- Janner, M. C. (2018). *Sguardi linguistici sulla marca*. Peter Lang.
- Kleiber, G. (1981). *Problèmes de référence. Descriptions définies et noms propres*. Klincksieck.
- Kleiber, G. (1984). Dénomination et relations dénominatives. *Langages*, (76), 77-94.
- Kleiber, G. (2001). Remarques sur la dénomination. *Cahiers de praxématique*, (36), 21-41.
- Palisse, M. (2006). La tome des Bauges : de la labellisation du produit à l'histoire de la localité. Disponible sur <https://shs.hal.science/halshs-00809842/document>, consulté le 20.11.2023.
- Petit, G. (2006). Le nom de marque déposée : nom propre, nom commun et terme. *Meta : Journal des traducteurs/Meta : Translator's Journal*, 51(4), 690-705.

SITOGRAFIE

eAmbrosia – le registre des indications géographiques de l'UE. <https://ec.europa.eu/agriculture/eambrosia/geographical-indications-register/>

Statista – The Statistics Portal for Market Data. <https://www.statista.com/>

LES PRODUITS FROMAGERS AOP ET IGP FRANÇAIS ET ITALIENS.
POUR UNE SÉMANTIQUE DE LA DÉNOMINATION
APPLIQUÉE À LA TERMINOLOGIE

R é s u m é

Cet article se propose d'analyser les dénominations des fromages italiens et français labellisés AOP et IGP. Pour ce faire, nous avons adopté une approche liée à la sémantique de la dénomination appliquée à la terminologie. Cela nous a permis de déceler des propriétés qui sont propres au système dénominateur des produits fromagers et de réfléchir sur la motivation qui sous-tend leur dénomination. Cet article sera l'occasion de développer une étude pouvant intéresser non seulement les terminologues, mais aussi les acteurs de la filière laitière-fromagère ainsi que les professionnels de la communication alimentaire.

Mots-clés : produits fromagers ; AOP ; IGP ; sémantique de la dénomination ; terminologie ; dénominations monolexicales et polylexicales

FRANCUSKIE I WŁOSKIE PRODUKTY SEROWE AOP I IGP.
O SEMANTYCE NAZEWNICTWA STOSOWANEGO W TERMINOLOGII

S t r e s z c z e n i e

Celem artykułu jest analiza nazw serów włoskich i francuskich oznaczonych etykietami AOP i IGP. Zgodnie z tym zamiarem przyjęliśmy podejście związane z semantyką nazewnictwa stosowanego w terminologii. Pozwoliło nam to wykryć właściwości specyficzne dla systemu nazewnictwa produktów serowych i zastanowić się nad motywacją leżącą u podstaw ich denominacji. Artykuł ten jest okazją do opracowania zagadnienia, które może zainteresować nie tylko terminologów, ale także potencjalnych odbiorców z sektora mleczarsko-serowego oraz specjalistów ds. komunikacji w obszarze żywności.

Słowa kluczowe: produkty serowe; ChNP; ChOG; semantyka nazwy; terminologia; nazwy monoleksykalne i polileksykalne

FRENCH AND ITALIAN AOP AND IGP CHEESE PRODUCTS.
FOR A SEMANTICS OF THE DENOMINATION APPLIED TO TERMINOLOGY

S u m m a r y

This article aims to analyse the names of Italian and French cheeses labeled AOP and IGP. We adopted an approach linked to the semantics of names used in the terminology. This let us identify properties that are specific to the naming system of cheese products and to reflect on the motivation behind their naming. This article will provide an opportunity to develop a study that may be of interest not only to terminologists, but also to players in the dairy and cheese industry and food communication professionals.

Keywords: cheese products; PDO; PGI; semantics of naming, terminology; monolexical and polylexical names