

A10

Lucia Golino
Serena Mottola
Carmen Serena Santonocito

Moringa Oleifera

Analyse linguistique / Análisis lingüístico / Linguistic analysis





Aracne editrice

www.aracneeditrice.it
info@aracneeditrice.it

Copyright © MMXX
Giacchino Onorati editore S.r.l. – unipersonale

www.giacchinoonoratieditore.it
info@giacchinoonoratieditore.it

via Vittorio Veneto, 20
00020 Canterano (RM)
(06) 45551463

ISBN 978-88-255-4012-3

*I diritti di traduzione, di memorizzazione elettronica,
di riproduzione e di adattamento anche parziale,
con qualsiasi mezzo, sono riservati per tutti i Paesi.*

*Non sono assolutamente consentite le fotocopie
senza il permesso scritto dell'Editore.*

I edizione: dicembre 2020

Table des matières/Índice/Table of contents

I. MORINGA OLEIFERA :L'ARBRE AUX MIRACLES

Lucia Golino

Avant-Propos	»	11
Résumé	»	13
Introduction	»	17
1. Cultures et utilisations du Moringa Oleifera	»	19
2. Le Moringa dans les pays francophones	»	35
Avant-propos	»	35
2.1. Analyse linguistique des sites francophones	»	40
2.1.1. <i>Textes concernant les organismes institutionnels et les sites scientifiques</i>	»	43
2.1.2. <i>Textes de divulgation « à vocation scientifique »</i>	»	52
2.1.3. <i>Textes concernant les magazines « grand public » et les sites commerciaux</i>	»	58
2.2. Dernières réflexions	»	69
Conclusion	»	73

II. MORINGA OLEIFERA: EL ÁRBOLMILAGROSO

Serena Mottola

Prefacio	»	79
Abstract	»	81
Introducción	»	85

3. Cultivo y uso de Moringa Oleifera	»	87
4. La Moringa en los países hispanohablantes	»	103
4.1. La Moringa en los países sudamericanos	»	103
4.2. La Moringa en Nicaragua	»	104
4.3. La Moringa en España	»	106
4.4. Análisis lingüístico-terminológico: discursos sobre Moringa	»	107
4.5. Metodología y corpus	»	108
4.6. Léxico	»	109
4.7. Reflexiones sobre los discursos sobre Moringa en lengua española	»	110
Conclusiones	»	113

III. MORINGA OLEIFERA: THE MIRACLE TREE

Carmen Serena Santonocito

Foreword	»	119
Abstract	»	121
Introduction	»	123
5. Cultivation and use of Moringa Oleifera Lam.	»	125
6. Moringa Oleifera in some English-speaking countries	»	139
6.1. Laying the groundwork	»	139
6.2. Critical overview of food discourse	»	143
6.2.1. <i>MOL in the landscape of nutritional primitivism and functional foods</i>	»	147
6.2.2. <i>MOL in the investigated territories</i>	»	150
6.3. Territorial linguistic denominations	»	155
6.4. From narrow micro-context to broader macro-context	»	157
6.4.1. <i>Why corpora and critical interpretation?</i>	»	159
6.4.2. <i>Procedures for corpus building</i>	»	160

6.4.3. <i>Collocations and discourse prosody</i>	»	163
6.5. Linguistic and discursive representation of MOL	»	165
6.5.1. <i>AcaCor</i>	»	166
6.5.2. <i>PopCor</i>	»	171
6.5.3. <i>ComCor</i>	»	176
6.6. Contrastive remarks	»	180
6.7. Provisionary considerations	»	186
Conclusions	»	191
Annexes/Apéndice/Appendix	»	195
Bibliographie/Bibliografia/References	»	199

I. MORINGA OLEIFERA :
L'ARBRE AUX MIRACLES

Lucia Golino

Avant-Propos

Les travaux présentés dans ce volume sont le résultat des recherches menées dans le cadre du Doctorat International de Recherche en « Euro-langages et Terminologies Spécialisées », précédemment Doctorat de Recherche en « Euro-langages scientifiques, technologiques et littéraires », créé en 2008 et en activité, depuis 2014, sous sa nouvelle dénomination, au Département d'Études Économiques et Juridiques de l'Université « Parthenope » de Naples.

Ce doctorat, unique au niveau national, a pour objectif principal de promouvoir et d'enrichir la réflexion sur le développement des langues de spécialité dans des contextes discursifs et situationnels spécifiques, relativement à la langue anglaise, française et espagnole, et ayant une attention particulière aux lexiques des domaines économique, agroalimentaire et juridique.

Les études menées par les doctorants de recherche en « Euro-langages et Terminologies Spécialisées » visent, donc, à documenter l'évolution diachronique et la stratification sémantique des termes afférents à des champs d'application spécifiques, dans le cadre d'un parcours de formation caractérisé par une approche multidisciplinaire, et soutenu par la présence à l'Université de professeurs spécialistes des différentes disciplines scientifiques.

Dans ce contexte, l'idée a mûri d'approfondir l'analyse linguistique d'un produit particulier, tel que le « moringa », une culture traditionnelle en Inde et en Amérique du Sud et qui suscite également un intérêt croissant sur les marchés des pays à revenu élevé, pour ses multiples usages dans l'alimentation, la phytothérapie et la cosmétique.

La recherche est le résultat de la collaboration des trois auteures de l'ouvrage, des étudiantes du cours de Doctorat en « Euro-langages et Terminologies Spécialisées », qui s'intéressent à des langues et des langages spécialisés différents, dans des domaines de recherche tout aussi différents.

Leurs compétences linguistiques spécifiques ont permis d'aborder l'analyse avec clairvoyance, en mettant en rapport les contextes de communication dans les communautés anglophones, francophones et hispanophones.

L'étude s'adresse à un large public et constitue, par conséquent, un instrument bien utile pour les linguistes et les terminologues, mais aussi pour les chercheurs du secteur agroalimentaire qui désirent approfondir les éléments communicatifs et informatifs inhérents à la présentation d'un produit doté d'un ensemble articulé de caractéristiques et se démarquant pour ses nombreux modes d'utilisation.

Nous adressons nos plus vifs remerciements à la professeure Carolina Diglio, coordinatrice du Doctorat International de Recherche en « Euro-langages et Terminologies Spécialisées » et directrice du « Centre de documentation et recherche pour les langues et cultures étrangères » (CERILICUA), pour ses précieux conseils et son soutien constant.

La professeure Angela Mariani, membre du Groupe des Professeurs Directeurs du Doctorat de Recherche en « Euro-langages et Terminologies Spécialisées ».

Résumé

Le *Moringa Oleifera Lam.*, connu également comme l'arbre de vie, est une plante originaire d'Inde. Les premières études sur cet arbre remontent à la fin du XIX^e siècle et en soulignent déjà les propriétés nourrissantes. L'arbre du moringa, qui à l'origine n'était utilisé que comme un objet ornemental, de nos jours est au centre d'un débat international dans le secteur agroalimentaire.

En fait, la plante est quasi totalement comestible, mais il est aussi possible d'utiliser ses feuilles et ses graines à des fins cosmétiques. De surcroît, les extraits de cet arbre peuvent être employés dans les procédés de purification de l'eau trouble, pour la protection des rayons ultraviolets, pour la production de farines hautement nutritives, d'épices, d'assaisonnements, de fourrage pour les animaux, ainsi que pour améliorer le fonctionnement de plusieurs organes du corps humain comme, par exemple, la thyroïde. Parmi ceux qui profiteraient davantage des propriétés bénéfiques du moringa, il y aurait, d'une part, les personnes sous-alimentées ou bien ayant des problèmes liés au poids, d'autre part, les personnes intéressées aux avantages esthétiques dérivants de la consommation de la plante.

Nous assistons donc à une double exploitation des propriétés du moringa : en raison de son contenu protéique élevé, il s'avère être particulièrement utilisé en Asie du Sud-Est, dans le sous-continent indien, en Amérique Centrale et du Sud et en Afrique Centrale, surtout parmi les couches de la population faisant défaut à une saine et correcte alimentation ; en même temps, en Europe, un continent moins exposé à la dénutrition ou malnutrition, le moringa commence à être apprécié le plus souvent pour ses qualités amaigrissantes et esthétiques (sous forme d'huiles, lotions, nettoyants, compléments alimentaires).

Parmi les nombreux pays concernés dans la production massive de moringa figurent les territoires au climat aride et sec, qui sont notamment ceux où la plante a été cultivée aisément pendant des siècles. Outre les territoires susmentionnés, se démarquent les zones tropicales et subtropicales, telles que la Malaisie, les Philippines, Singapour et la Thaïlande¹. Dans les pays du Sud, les institutions gouvernementales et certains groupes d'intérêt ont flairé le potentiel économique de l'exportation du moringa. D'une part, cela s'est traduit par un investissement continu dans des campagnes publicitaires visant à sensibiliser la population sur les avantages apportés par la consommation de la plante ; d'autre part, ces populations commencent timidement à participer aux activités commerciales, encouragées par la demande accrue de moringa, tant pour le marché intérieur que pour les exportations, qui entraîne, par conséquent, une production de revenus pour modestes qu'ils soient, au profit des agglomérations sociales rurales et indigènes².

Suite à l'attention portée aujourd'hui au moringa et aux éventuelles incidences sociales, l'objectif global de ce travail est de fournir une analyse linguistique des façons dont cette plante est présentée dans les différents contextes de communication, des méthodes de divulgation et des modalités de discussion, en particulier dans les médias et les milieux académiques.

Cet objectif de recherche va se décliner d'une manière spécifique et particulière dans chaque étude, en tenant compte des différentes situations historiques et sociales d'où émergent des intentions et des fins diversifiées pour chaque contexte.

Dans cette étude, l'utilisation, la diffusion scientifique et la commercialisation du Moringa ont été analysées dans plusieurs

¹ P.M. PINHEIRO FERREIRA, É.J. FERREIRA DE ARAÚJO, J. DO NASCIMENTO SILVA, R. MENDES DE FREITAS, N.D. DE JESUS COSTA, S. FERREIRA DE CARVALHO OLIVEIRA, J. BUENOS AIRES PEREIRA, J. AIRES FORTE PINHEIRO, M.C. DE ABREU, C. PESSOA (2014), « Safety and Efficacy of Moringa Oleifera Lamarck (1785) – Therapeutic and Toxicological Properties », InTechOpen, in: S.J.T. Gowder (ed.), *Pharmacology and Therapeutics*.

² O. ALEGBELEYE (2018), « How Functional Is Moringa Oleifera? A Review of Its Nutritive, Medicinal, and Socioeconomic Potential », *Food and Nutrition Bulletin*, 39 (1): 149–170.

territoires hispanophones, anglophones et francophones, faisant référence à la période en cours.

En général, les trois études menées en parallèle font ressortir une évaluation presque entièrement positive des médias à l'égard du moringa, de ses caractéristiques, ses propriétés esthétiques et ses bienfaits pour la santé.

Introduction

Au mois de janvier 2014, l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO) a élu le *Moringa Oleifera* comme « la culture traditionnelle du mois » en raison de ses propriétés nutritives et sa capacité de s'adapter aux différents types de terrain arable et à toute condition climatique, même d'extrême aridité.

Le *Moringa Oleifera Lam.* est un arbre originaire de certains territoires au Sud de l'Himalaya, en particulier, les régions au Nord de l'Inde, au Népal méridional et au Nord-Est du Pakistan. Le moringa avait autrefois une fonction simplement ornementale et décorative, du fait de ses feuilles et fleurs odorantes. C'est seulement dans les années suivantes qu'on a pensé de pouvoir utiliser les graines et les feuilles de l'arbre à des fins alimentaires et esthétiques. Notamment, au début du siècle dernier, cet arbre a fait l'objet de massives exportations vers d'autres pays, où il s'est ensuite acclimaté et naturalisé et plusieurs plantations et traitements du produit ont eu lieu. Il s'agit, en particulier, des pays de l'Amérique Centrale et du Sud, qui sont aptes, du point de vue climatique et environnemental, à la culture du moringa, mais surtout parce que les problèmes liés à la malnutrition et à la sous-alimentation parmi les couches de la population les plus faibles sont très ressentis, principalement chez les femmes en état de grossesse et les nourrissons (cf. Annexes. Figure 1).

Dans ces dernières années, l'intérêt vers le moringa est axé aussi sur les pays occidentaux, d'où la nécessité, par conséquent, de faire avancer les études sur le sujet pour pouvoir mieux évaluer les effets de la consommation du moringa sur l'homme.