

LE METS DU TARO *ÀTSÚ'* DANS LES GRASSFIELDS AU CAMEROUN : DES VALEURS À LA MODERNISATION TERMINOLOGIQUE

Jean Romain KOUESSO

Université de Dschang, Cameroun

kouesso@yahoo.fr

&

Lauriane NEMGNE SOPGUI

Université de Dschang, Cameroun

laurianesopgui@gmail.com

Résumé : Le présent article se fixe pour objectif de dévoiler les multiples richesses que recèle le « *àtsú'* », un mets traditionnel de l'aire Grassfields à l'Ouest du Cameroun, au double niveau culturel et linguistique. La problématique qui se développe est celle de l'ignorance des valeurs du mets et du vide terminologique observé au niveau de certaines valeurs nutritionnelles d'une part, et au niveau de certains termes liés à la production du tubercule du taro (l'un des principaux ingrédients de ce mets) d'autre part. En nous appuyant sur la théorie ethnographique et sur l'approche culturelle de la terminologie, et en mettant en application la recherche documentaire, l'interview, l'analyse qualitative et quantitative, nous avons répertorié les valeurs culturelles, économiques, thérapeutiques et nutritionnelles du « *àtsú'* » dans cinq communautés linguistiques cibles : yém̄ba, gh̄m̄álá', ngiemboon, bafut et m̄d̄ũmbà. Nous avons par ailleurs développé un lexique de cinquante (50) nouveaux termes qui entre dans le champ lexical dudit mets, singulièrement au sein de la communauté gh̄m̄álá'.

Mots clés : mets, Grassfields, taro, valeurs, modernisation lexicale.

Abstract: This paper aims at highlighting the numerous richness of « *àtsú'* », a traditional dish of the Grassfields in the Western region of Cameroon, at both the cultural and linguistic levels. The problematic developed here is the ignorance of the values of that dish and the lack of terminology observed at the level of some nutritional values in the one hand, and at the level of some terms related to the production of "Colocasia esculenta" (one of the main ingredient of that meal) in the other hand. Based on the Ethnographic theory and on the Cultural Approach of Terminology, applying documentary research, qualitative and quantitative analysis, we came out with cultural, economic, nutritional and therapeutic values of « *àtsú'* » in the five target linguistic communities: Yém̄ba, Gh̄m̄álá', Ngiemboon, Bafut and M̄d̄ũmbà. We equally developed fifty (50) new terms concerning the lexical field of the aboved mentioned dish, singularly in the Gh̄m̄álá' community.

Keywords: dish, Grassfields, taro, values, lexical modernization

Introduction

La diversité culturelle du Cameroun se manifeste non seulement à travers de multiples danses, accoutrements, savoirs et savoir-faire, mais aussi de par ses nombreux mets traditionnels. Ces derniers constituent l'héritage des aïeux et sont des lieux de mémoire des traditions perpétrées de générations en générations. En dehors de la transmission des techniques de cuisson desdits mets, il s'avère impératif non seulement de dévoiler les différentes valeurs socio-économiques qui leur sont attachées, mais aussi de promouvoir et de développer leurs terminologies. C'est dans ce sillage que nous nous sommes investis sur le mets de taro, communément appelé « *àtsú'* ». Selon Fotsing (2008, 81), ce mets est « une pâte obtenue de tubercules bouillis et pilés avec art dans le mortier en bois [...], un mets réservé à de circonstances solennelles et servant à honorer les convives de marque », bref un mets de haute facture dans les Grassfields dont les valeurs, notamment socio-économiques ne sont très souvent ignorées. De même, nous avons observé un vide terminologique de certains termes qui l'entourent. Comment combler ce double manquement lié aux valeurs du « *àtsú'* » ? Telle est l'interrogation majeure qui soutend cette étude. Pour tenter de trouver des éléments de réponses à cette interrogation, une enquête sociolinguistique a été réalisée dans cinq communautés linguistiques au sein de l'aire Grassfields, aux mois de juin et de juillet 2016. Il s'agit notamment des aires yémba, ghómálá', ngiemboon, bafut et mèdembà.

La présente étude est axée principalement sur quatre points : le cadre théorique et la méthodologie, l'identification des différentes valeurs culturelles du taro « *àtsú'* », les procédés de création terminologique y relative et l'exploration des pistes de la vulgarisation du mets « *àtsú'* ».

1. Cadre théorique et méthodologie

L'exploration de la complexité et de la vitalité des phénomènes étudiés dans ce travail rentre dans le cadre des études ethnographiques et terminologiques. L'ethnographie, selon Whitehead (2005), tire son origine de l'anthropologie et étudie les interactions entre les hommes dans la société, leurs comportements, les perceptions et l'organisation des groupes, des communautés. La théorie ethnographique propose une méthodologie basée sur l'observation et l'interview. Elle nous a permis de nous rapprocher des ressortissants de chaque aire linguistique pour recueillir les différentes valeurs du mets de taro dans les Grassfields. La terminologie culturelle Diki-Kidiri (2008) a pour préoccupation centrale de développer des langues à partir de leurs propres ressources de connaissances et d'expériences ; ce qui leur permet d'avoir une perception de nouveaux concepts qu'ils voudront dénommer. Elle prend en compte les concepts suivants : la personne humaine, la communauté, l'historicité, la base d'expérience et de connaissance, la culture, la mémoire, la perception du réel, la reconceptualisation, le concept, le percept, le signifiant, le terme et la variation. Cette approche de la terminologie nous aide à moderniser le champ lexical du mets de taro.

L'approche méthodologique a varié selon les données recherchées sur le terrain. Pour obtenir les informations sur les valeurs, nous avons réalisé une

enquête sociolinguistique au sein des communautés linguistiques yémba, ghómálál, ngiemboon, bafut et m̀d̀d̀mb̀ entre les mois de juin et juillet 2016. C'est ainsi à l'aide d'un questionnaire d'interview et d'un guide d'entretien, nous avons collecté un ensemble de données sur les valeurs culturelles du taro « à̀tsú' ». Cette collecte d'informations sur le terrain a été appuyée par la recherche documentaire et l'observation directe. Les valeurs culturelles ont été analysées de manière qualitative. Selon Bodgan et Taylor (1975, 4), Les méthodes qualitatives en sciences humaines et sociales offrent une diversité de techniques de recherche allant de la collecte à l'analyse des données. Elles font référence aux techniques de recherche produisant des données descriptives ou explicatives qui portent sur des formes d'expressions (écrites ou orales) et des attitudes observables du public dans son environnement social. Les valeurs économiques sont le résultat d'une analyse quantitative.

Pour procéder à la modernisation lexicale, focalisée uniquement sur le ghómálál à cause des contraintes d'espace, nous avons d'abord identifié les termes qui nécessitaient une modernisation. Ensuite, nous avons fait une recherche sémantique sur ces termes dans l'optique de mieux les cerner. Enfin, nous avons procédé à la recherche de leur signification en ghómálál tout en respectant l'approche culturelle de la terminologie et certains principes d'innovation lexicale.

2. Les valeurs du « à̀tsú' »

Les valeurs sont perçues comme l'ensemble des considérations et des jugements collectifs ou individuels d'estime, de prix et de qualité qui sont reconnus au mets « à̀tsú' ». Eu égard aux résultats de nos enquêtes, ces valeurs peuvent être classées en trois ordres : les valeurs culturelles, les valeurs nutritives et thérapeutiques et les valeurs économiques.

2.1 Les valeurs culturelles

Dans les Grassfields, le mets « à̀tsú' » s'impose comme un ingrédient capital à l'occasion d'un certain nombre de pratiques sociales. Ces considérations sont soit communes, soit spécifiques à nos communautés linguistiques cibles.

2.1.1 Valeurs culturelles communes

Entre les communautés linguistiques grassfieldiennes, les traits de similarité des valeurs du taro « à̀tsú' » se trouvent au niveau de la définition contextuelle du mets, des occasions de cuisson, des modes et protocoles de consommation, des interdits ainsi que d'autres éléments culturels qui l'accompagnent. De manière générale chez les Grassfields, le « à̀tsú' » est fait de tubercules du taro sans mélange. Il est habituellement accompagné d'une sauce particulière dite « sauce jaune ». Il est cuisiné dans les maisons familiales de façon ordinaire grâce à sa disponibilité. Il est en effet l'une des principales cultures vivrières de la région Grassfields destinées à la consommation familiale. C'est une nourriture traditionnelle dotée de plusieurs connotations culturelles selon le contexte dans lequel on se trouve. Selon Bouneck (2018), il

est considéré pour les uns comme le totem des bamilékes et pour d'autres comme caviar de l'Ouest. Peu de personnes considèrent le taro comme un mets ordinaire. Pour la plupart de personnes, c'est un repas spécial qui ne se prépare que sur commande et non de manière vulgaire, une nourriture traditionnelle très importante, réservée pour de grandes manifestations où le lieu de consommation et le consommateur sont sélectifs. Le taro est cuisiné lors des cérémonies traditionnelles et modernes qui nécessitent la présence des notables, des chefs ou de toute autre personnalité importante. Parmi ces événements, nous pouvons citer les rites de veuvages, les funérailles, les mariages, les célébrations de naissances et les danses traditionnelles. À côté de ces événements, l'on le retrouve aussi dans les occasions de réconciliation et de négociation.

Pour ce qui est du protocole de consommation « *àtsú'* », les règles ont été fixées par les ancêtres. Ainsi par exemple, le taro « *àtsú'* » se mange exclusivement avec les doigts. Et la singularité du taro implique qu'on le consomme avec beaucoup de respect sans faire preuve de gourmandise raison pour laquelle on en consomme avec un, deux, ou trois doigts de la main. L'usage d'une cuillère ou d'une fourchette pour sa consommation est irrespectueux, et est proscrit. C'est un déshonneur et une profanation du mets. Il existe aussi tout un art pour le disposer dans le plat qui implique délicatesse et respect. Une fois dans le plat, il faut faire un petit creux au milieu comme un trou à béton en utilisant l'envers d'une cuillère à soupe quand c'est pour servir à quelqu'un d'autre ou utiliser la main quand il nous appartient.

Dans une famille ordinaire, tout le monde peut manger le « *àtsú'* » au même moment. En présence d'un chef qui est une personnalité respectée et honorée, celui-ci est servi dans un cadre restreint. Ses notables doivent se servir ensuite avant le service populaire. À la présence des invités, ceux-ci sont honorés et sont servis en premiers.

2.1.2 Valeurs spécifiques

Au cours de nos enquêtes, les spécificités ont été relevées au niveau des occasions de préparation du « *àtsú'* », des modes et protocoles de consommations, des interdits ainsi que des éléments culturels qui l'accompagnent. Chez les yémbe, le taro est aussi cuisiné lors des cérémonies des jumeaux, au moment des sacrifices où il est mêlé à une grande quantité de sauce jaune et associé au sel et à l'huile de palme non raffiné. Il est versé sur les crânes dans l'optique d'apaiser les ancêtres et de débarrasser celui qui offre le sacrifice de toutes ses malédictions. Il peut aussi être associé à la sauce noire, à la sauce d'aubergine, à la sauce avec condiment sans huile, à la sauce jaune mélangée aux arachides, à la sauce jaune à l'aubergine, à l'huile de palme et le sel pour le sacrifice. Chez les ghómálá', le taro est servi lors des rites d'initiation. Il est accompagné de la sauce noire et du vin rouge.

Pendant les occasions comme le deuil chez les ngiemboon, il est strictement interdit de manger le taro auprès d'un notable consommant le vin de raphia. Les notables y observent d'ailleurs un jeun de taro qui s'étale sur une période allant de sept à 14 jours. Au cours de cette période, les notables vont

faire des rites traditionnels ailleurs et chez eux pour « attacher le pont du village », avant de consommer le nouveau taro. Ce rite figure en effet le lieu de la création de la communauté ngiemboon. Dans cette aire linguistique, le taro est associé à la banane et est accompagné soit de la « sauce noire » ou de la « sauce jaune et du mets de pistache.

Contrairement à ces zones linguistiques le taro est une nourriture quotidienne chez les bafut où il est encore appelé « country tchop »¹. Il joue un rôle important dans la demande en mariage. De même, à la mort d'un membre de la famille, les proches après s'être rasés, partent se baigner à la rivière et reviennent en rang manger le taro servi à table sur une grande feuille. Tous mangent ensemble sur une même feuille. Ceci symbolise l'unité, l'harmonie et la fraternité malgré la situation désastreuse. Un tel acte est aussi la preuve de l'innocence de tous les membres de la famille sur les causes du décès de leur frère ou sœur. Les bafut de manière spécifique, mangent avec un doigt et sur la feuille. Il est associé au macabo et à la banane et est accompagné des légumes, de la sauce noire, de la sauce à la pistache associée aux feuilles bouillies et séchées du taro.

Chez les m̀̀d̀̀mb̀̀, le taro joue un rôle important pendant le festival. Le stand d'art culinaire se charge de présenter au grand public les mets traditionnels valorisant le peuple m̀̀d̀̀mb̀̀. Parmi ces mets figure le taro, le plus sollicité qui est considéré comme un plat identitaire des Bangoulap² et des Bakom³. Ici, c'est celui qui offre le taro qui se sert en premier. Le taro est mangé avec les deux mains (l'on prend avec la main gauche pour mettre dans la main droite).

2.3 Valeurs nutritionnelles et thérapeutiques

Les informations contenues dans ce volet de notre travail découlent d'une recherche documentaire et des informations recueillies sur le terrain. Nous n'étions pas en mesure de faire des analyses chimiques pour la détermination des valeurs thérapeutiques et nutritionnelles du taro. En effet, les valeurs thérapeutiques et nutritionnelles découlent des différentes épices qui composent les sauces de ce mets et non du mets de manière isolé. Ainsi, les épices qui rentrent dans la préparation du taro « à̀tsú' » lui confèrent un certain nombre de valeurs thérapeutiques et nutritionnelles en rapport par exemple avec les vitamines A, B12, C, K, PP, etc., et les divers éléments organiques dont le sodium, le potassium, le fer, entre autres (Catherinet (1965), Meneely et Battarblee (1976), Collins et Walter (1982), Wenkam (1983), Bradbury et Holloway (1988), Tchiégang et Mbougoueng (2005), Aguegia et al (2007), Abdou (2009) et Soudy (2012)). Nombre de créations lexicales proposées au troisième paragraphe se rapportent notamment à ces valeurs nutritives et thérapeutiques.

¹ Pidgin English qui dérive de la traduction française repas du village ou repas traditionnel.

² Village dans l'aire linguistique m̀̀d̀̀mb̀̀.

³ Village dans l'aire linguistique m̀̀d̀̀mb̀̀.

2.4 Valeurs économiques

La montée en puissance des cultures de rente et surtout du café a eu un impact sur la culture du taro. Elle est de manière générale reléguée aux femmes et destinée à la consommation ; c'est ce qui justifie sa valeur pécuniaire. Au regard de nos recherches sur le terrain, nous notons que dans la zone Grassfields, le taro « *àtsú'* » est commercialisé sous forme de légumes, de tubercules et de repas. Les jeunes feuilles du taro sont vendues sous forme de légumes entre 100 F CFA et 500 F CFA pour moins d'un kilogramme. Les tubercules de taro constituent une grande source de richesse pour plusieurs paysans dans les Grassfields, surtout en période des funérailles et en saison sèche. Les tubercules moyens sont vendus sous forme de petits tas entre 500 F CFA et 1000 F CFA. Le sceau de 15 litres entre 2000 F CFA et 4000 F CFA en fonction de la période des récoltes. D'après nos informateurs, le taro est le plus vendu et consommé chez les Grassfields sous forme de repas. Dans les zones comme Bafut par exemple, le taro pilé constitue un grand commerce. De nombreux restaurants passent des commandes du taro pilé simple aux paysannes. Celles-ci en vendent dans des petites feuilles pour que l'acheteur fasse lui-même la sauce. Plusieurs propriétaires de restaurants témoignent gagner leur vie dans la commercialisation du taro. Le prix des plats varie entre 500 F CFA et 2000 F CFA selon que l'on soit en milieu rural ou urbain. De même, le taro fait partie des mets les plus sollicités par les touristes qui visitent la zone des Grassfields. Au musée des civilisations de Dschang par exemple, il existe des vidéos de préparation et de consommation du taro qui sont présentées aux touristes accompagnées des commentaires. Ceci constitue une source de rendement économique devant être développée dans les musées au Cameroun. Parallèlement, le taro permet de vanter le label du Cameroun à l'étranger car certains Camerounais des Grassfields ouvrent les restaurants de taro à Pékin, à New York, à Paris. La demande en mets traditionnels en général et particulièrement du taro à l'occident peut constituer un marché pouvant faire entrer de nombreuses devises au pays.

3. Moderniser la terminologie du « *àtsú'* »

Comme l'ensemble des langues nationales camerounaises, les langues yémba, ghómálál, ngiemboon, bafut et m̀d̀d̀mb̀ éprouvent de profondes lacunes quant aux ressources lexicales d'expression des nouvelles réalités du monde dont celles aussi en rapport avec le taro « *àtsú'* ». Toutes choses qui portent un frein sévère à la dynamique de la communication, à la fois orale et écrite, dans ces langues. Dans le processus de résolutions des lacunes ainsi relevées, il nous a semblé opportun d'envisager un essai d'innovations terminologiques pour accroître le stock lexical des langues cibles en rapport avec le « *àtsú'* ».

3.1 Stock des termes créés

Notre attention sera focalisée sur cas des termes créés dans une seule langue : le ghòmala'. Le tableau 1 ci-après affiche 50 nouveaux termes créés dans cette langue.

Tableau 1 : Nouveaux termes du champ lexical du « àtsú' » en ghòmala'

N°	Termes		N°	Termes	
	En français	En ghòmala'		En français	En ghòmala'
1	acide gras	mcyógú'	26	urétérites	ghojyæmciciŋ
2	agriculteur	dzû'cá'	27	ustensiles	tsátwô'dyâsumǒk
3	analgésique	pwâbvö	28	utiliser	nélónéfa'
4	aphrodisiaque	hwéhágú'	29	valeurs nutritionnelles	kwi'gû'ywótsú
5	azote	azôt	30	valeurs thérapeutiques	kwi'gû'mhwə
6	bactérie	Níŋíŋ	31	vitamine	súmtántǔmnó
7	calcium	kalsiúm	32	vitamine A	súmtántǔmnó A
8	calories	mbínyóhwə	33	vitamine B1	súmtántǔmnó B1
9	cholestérol	mhəm	34	vitamine B2	súmtántǔmnó B2
10	curelone-sachet-dose	hwəpómkəlùŋ	35	vitamine B3	súmtántǔmnó B3
11	engrais	Dzyák	36	vitamine B5	súmtántǔmnó B5
12	engrais chimique	dzyaknəkă	37	vitamine B6	súmtántǔmnó B6
13	engrais complet	dzyaktətúywó	38	vitamine B9	súmtántǔmnó B9
14	engrais organique	Dzyák	39	vitamine C	súmtántǔmnó C
15	floraison	nótəmmtútúŋ	40	vitamine E	súmtántǔmnó E
16	fongicide	hwəntémfəm	41	vitamine K	súmtántǔmnó K
17	lipides	mhəmbap	42	vitamine PP	súmtántǔmnó_PP
18	magnésium	manyəsiúm	43	vitamines A bêta-carotène	súmtántǔmnó A
19	pluviométrie	fo'bəŋdúlú	44	vitamines B	súmtántǔmnó B
20	potassium	potasiúm	45	zinc	zink
21	production	hápötsə	46	zone	ghəŋ
22	protéines	binyábap	47	zone de foret	ghəŋ vó
23	sodium	Sodium	48	zone équatoriale humide	ghəŋekwatoryəŋmim mim
24	souches-mère	Kuŋ	49	zone forestière humide	ghəŋvómthə mimmim
25	température	dəŋfók	50	zone sahélienne	ghəŋsaélyeŋ

Le tableau ci-dessus présente l'ensemble des termes du champ lexical du « àtsú' » qui ont été créés en ghòmala'. Parmi ces termes, trente-un (les numéros 1, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 17, 18, 20, 22, 23, 26, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45 et 46) représentent les nouveaux mots relatifs aux valeurs

nutritionnelles et thérapeutiques du « àtsú » et dix-neuf (les numéros 2, 6, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 19, 21, 24, 25, 27, 28, 47, 48, 49, 50) constituent les nouvelles terminologies liées à la production de la tubercule du taro qui est l'un des ingrédients principaux du « àtsú ». La création de ces termes est en effet l'émanation de plusieurs procédés.

3.2. Procédés de création lexicale

Pour les créations lexicales opérées, les procédés suivants ont été déployés : le calque, la dérivation, l'explication ou l'explicitation, l'emprunt, l'extension sémantique, la restriction sémantique, la composition.

- Le calque

Diki-Kidiri (2008) considère le calque comme un type d'emprunt particulier en ce sens que le terme emprunté est traduit littéralement d'une langue à une autre. Le concept nouveau est rendu par la création d'une expression qui imite la façon dont le mot est formé dans la langue de contact. Les numéros suivants du tableau 1 sont des exemples de calque : 1, 12, 13, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43 et 44, 48, 49, 50.

- La dérivation

Selon Kouesso (2009), la dérivation est une opération morphologique de formation des mots par adjonction d'affixes à un lexème. En considérant le numéro 28 du tableau de modernisation lexicale, nous pouvons observer que le mot « Nə lənəfa' » (utiliser) est une double dérivation verbale constituée de deux lexèmes de base : « lə » (prendre) et fa' (travail), avec adjonction du préfixe verbal infinitif « nə ».

- L'explication

L'explication ou l'explicitation est considérée par Nanfah (2008) comme le fait de donner explication à un terme qui n'a pas d'équivalent dans la langue cible. Les numéros 3, 4, 8, 15, 16, 19, 21, 25, 26, 27, 29, 30, 31 et 47 sont des cas d'exemples plus élaborés dans le tableau 2 suivant.

Tableau 2 : Création par l'explicitation

N°	Termes en français	Termes en ghəməlá'
1	Analgésique	pwâbvö adoucir douleur
2	aphrodisiaque	hwə há gú' remède donner force
3	Calories	mbînyáhwə donner de la vigueur remède
4	Floraison	nətəmmtútúŋ sortir des milieux
5	Fongicide	hwənəntəmfəm remède servant à retirer moisissure
6	pluviométrie	fo' bəŋdúlū mesurer pluie tombe

7	production	hâpôtsé donner les choses
8	température	dəŋfók quantité vent
9	urétérîtes	ghojyəmciciŋ maladie envie urine
10	ustensiles	tsátwô' dyâ su mők chose angle maison allumer feu
11	valeurs nutritionnelles	kwi' gû' ywátsú augmenter force nourriture
12	valeurs thérapeutiques	kwi' gû' mhwə augmenter force remède
13	Vitamine	səmtəntəmnə solidifier intérieure corps
14	zone de forêt	gháŋ vó côté brousse

- *L'emprunt*

Nanfah (2008) considère l'emprunt comme une situation sociolinguistique dans laquelle une langue utilise, adopte et intègre les unités ou les traits linguistiques qui existent dans une autre langue et qui lui sont nouveaux. Les cas emprunts dans le tableau 3 ci-après respectent les traits caractéristiques des unités lexicales du français et sont nouveaux en ghəməlá'.

Tableau 3 : Création par l'emprunt

Langue source	Termes	Mots en ghəməlá'
Français	azote	azôt
	calcium	kalsiúm
	magnésium	manyésiúm
	potassium	potasiúm
	sodium	sodyôm
	zink	zink

- *L'extension sémantique*

Selon Diki-Kidiri (2008), l'extension sémantique est une situation dans laquelle un mot est utilisé pour transmettre le sens de deux ou plusieurs entités qui partagent les caractéristiques similaires. Ce procédé se fonde sur un rapprochement de fonction, de sens ou de forme avec le concept existant. Les exemples du tableau 4 ci-dessous sont donnés selon le type de rapprochement.

Tableau 4 : Création par l'extension sémantique

Types d'extension	Termes	Sens primaires	Sens nouveaux
Par rapprochement de sens	nínjɪŋ	désigne les minuscules chenilles et les microbes	bactérie
	hwəpómkəlùŋ	remède des rejetons de plantain	curelone-sachet-dose
Par rapprochement de fonction	dzyàk	fumier	engrais

- *La restriction sémantique ou de sens*

Diki-Kidiri (2008) présente la restriction sémantique comme une situation dans laquelle, un mot déjà utilisé dans son premier sens, voit son utilisation se réduire à un cas précis dans un contexte particulier. Dès lors, c'est ce contexte d'emploi qui permet de déterminer son sens. Voici quelques exemples dans le tableau 5.

Tableau 5 : Création par la restriction sémantique

Termes	Sens primaires	Sens nouveaux
mhəm	graisse	cholestérol
dzyək	fumier	engrais organique
mhəmbap	résidus de viande	lipides
binyəbap	ce qui provient de la viande	protéines
kuŋ	morceau de tige	souches-mère
ghəŋ	côté	zone

- *La composition*

La composition est un groupe unifié constitué de deux ou de plusieurs mots offrant le maximum de cohésion interne (Diki-Kidiri 2008). Ce procédé se manifeste par une description de fonction (ou de but) et de caractéristiques particulières. Le tableau 6 ci-après en montre deux cas de figures.

Tableau 6: Cration par la composition

Types de composition	termes	Sens primaires	Sens nouveaux
Description de fonction ou de but	dzə'că'	celui qui cultive la terre	agriculteur
Description de caractéristiques particulières	binyəbap	ce qui sort de la viande	Protéines

4. La plus-value des nouvelles créations lexicales

L'intérêt de la modernisation des langues en général est au cœur de plusieurs débats. Pour certains auteurs à l'instar de Djomeni (2013), les termes sont inventés pour nommer les nouvelles découvertes, réalités et inventions, étiqueter les phénomènes liés au nouveau contexte en guise de réponse à un nouveau domaine, remplacer les mots tabous et les mots clichés, montrer une sophistication, compenser la déficience liée à une compétence dans une langue, protéger et promouvoir une langue donnée. Cette dernière considération se pose d'ailleurs comme une solution pour les langues en danger ; ceci dans la mesure où la modernisation lexicale, loin de sa valeur de documentation linguistique, constitue un facteur de revitalisation linguistique. Le procédé d'innovation sémantique qui « confère un sens nouveau à un signifiant qui existe déjà dans la langue considérée » (Esono 1998, 124, cité par Manifi (2014, 118) permet de réaliser cette revitalisation. Domche et Keubou (2008) pensent que la modernisation lexicale permet d'« offrir aux scientifiques et aux locuteurs de ces langues des vocabulaires techniques appropriés dans les domaines anciens et nouveaux de la vie sociale, économique et culturelle de la région ». Autrement dit, elle permet de répondre à un besoin urgent de communication et de l'information pour une meilleure compréhension du message et pour une croissance économique et sociale efficiente.

Nous pouvons ainsi déduire que la modernisation du lexique du mets de taro en langue ghòmálá' contribue non seulement à la préservation et au développement de cette langue, mais permet aussi aux locuteurs d'effectuer une communication concrète en se référant aux termes liés à la production du mets de taro, aux valeurs nutritionnelles et thérapeutiques dans les échanges quotidiens.

Conclusion

Au demeurant, le taro « àtsú' » est un mets très prisé chez les Grassfields. C'est une source de richesses thérapeutiques, nutritionnelles et économiques. Les populations des aires linguistiques yémba, ghòmálá', ngiemboon, bafut et mādúmbà partagent certaines valeurs culturelles bien qu'ayant des particularités. Cette diversité culturelle doit être valorisée pour encourager la compréhension mutuelle des Camerounais. Les différences et l'homogénéité doivent être des atouts pour la préservation de l'intégration des peuples. Le taro « àtsú' » est aussi riche en données terminologiques. Les cinquante nouvelles créations lexicales proposées sont en effet susceptibles de contribuer à la redynamisation de la communication sur le mets. Elles participent aussi, par ricochet, du processus de modernisation de la langue ghòmálá' en particulier, et de celle des langues nationales en général.

Références bibliographiques

- Abdou Bouba, A. (2009). Contribution à l'étude du développement d'un aliment fonctionnel à base d'épices du Cameroun : Caractérisation physico-chimique et fonctionnelle. Thèse de Doctorat, Institut National Polytechnique de Lorraine et l'Université de Ngaoundéré, Ngaoundéré.
- Agueguia Appolin ; FONTEM AJONG Dominic ; BIKOMO MBONOMO René ; MBOUA Jean-Claude ; MOUEN Mbahe ; NDZANA X.; TCHUANYO Martin ; ZOK S., 2007, « Le taro et le maccabo, deux tubercules pas comme les autres ». (En ligne), consulté le 03/11/2018 URL : <http://www.fao.org/wairdocs/x5695f/x5695f07.htm>.
- A.R.E.U (Agricultural Research and Extension Unit), 2003, "Taro (*Colocasia esculenta*)", in *The Ministry of Agricultural and Natural Resources of Mauritius*. (En ligne), consulté le 23/07/2016 URL:<http://portale. areu.mu/>.
- Bouneck, J. P. (2018). Taro à la sauce-jaune, un met de l'Ouest Cameroun », consulté le 26 août 2018 <http://toimoietcuisine.com/recette/sauce-jaune/>.
- Bradbury, H. & Holloway, W. D. (1988). Chemistry of tropical root crops: significance for Nutrition and Agriculture in the Pacific. *Monograph. Australian Center of International Agricultural*. (En ligne), consulté le 25/07/2016 www.researchgate.net.
- Bogdan, R. & Taylor Saylor, S. J. (1975). Introduction to Qualitative Research Methods. A Phenomenological Approach to the Social Sciences, Wiley and Sons; New York.
- Catherinet, M. (1965). Note sur la culture du macabo et du taro au Cameroun. *L'agronomie tropicale*, (XX), 717-724. [En ligne], consulté le 25/08/2018, sur URL : http://horizon.documentation.ird.fr/exl-doc/pleins_textes/pleins_textes_5/b_fdi_14-15/17656.pdf.

- Collins, W. W. & Walter, W. M. (1982). Potential for Increasing Nutritional Value of Sweet Potatoes. *Sweet Potato Proceedings of the First International Symposium*, AVRDC Pub. No. 82-172. Tainan, Taiwan, China: Hong Wen Printing Works, 355-363.
- Diki-kidiri, M. (2008). Le vocabulaire scientifique dans les langues africaines pour une approche culturelle de la terminologie, Karthala, Paris.
- Djomeni, D. G. (2013). Language technology and Terminology: the case of ICT lexicon in Fe'efe'e". *African Journal of Applied Linguistic*, No 7, October, 160-174.
- Domche Teko, E. & Keubou, P. (2008). Terminologie des langues nationales et devenir d'une communauté linguistique : le cas de la région Grassfields », in *Nkà' Lumière Revue interdisciplinaire de la Faculté des Lettres et Sciences Humaines*. No 001, ISBN 2-9122088-43-7, 182-206.
- Fotsing Mangoua, R. (2008). *Les pièges*, Harmattan, Yaoundé.
- Kouesso, J. R. (2009). Variation dialectale et standardisation de l'orthographe du yémba. Thèse présentée en vue de l'obtention du Doctorat/PhD en langues africaines et linguistique appliquée, Université de Yaoundé I, Yaoundé.
- Manifi, M. (2014). Terminologie et traduction dans la modernisation des langues africaines : développement d'une terminologie adaptée au discours agricole en yambetta. Thèse présentée et soutenue en vue de l'obtention du Doctorat en linguistique appliquée, Université de Yaoundé I, Yaoundé.
- Meneely G.R. & Battarblee H.D. (1976). Sodium and Potassium. *Nutr. Rev.* 34, 225-235.
- Nanfah, G. (2008). Modernising the Terminology of Education in African Languages at the Wake of Globalisation: Stakes and Challenges. *Language, Litterature and Education in Multicultural Societies*. Cambridge Scholars Publishing, 172-193.
- Soudy, I. (2012). Pratiques traditionnelles, valeur alimentaire et toxicité du taro (*Colocasia esculenta*) produit au Tchad. Agricultural sciences. Thèse de Doctorat en Nutrition et Sciences des Aliments, Universités Blaise Pascal et Clermont Ferrand.
- Tchiegang, C. et Mbougueng, P.D. (2005). Composition chimique des épices utilisées dans le nah poh et du nkui de l'Ouest Cameroun. *TROPICULTURA*, 23, 4, 193-200.
- Wenkam, N. (1983). Foods of Hawaii and the Pacific Basin. *College of Tropical Agriculture and Human Resource*, Vol.1, 1-28. Composition. Ed. University of Hawaii. (En ligne) consulté le 1/08/2018 URL : <http://www.ctahr.hawaii.edu/oc/freepubs/pdf/RES-065.pdf>.
- Whitehead Tony, L. (2005). Basic Classical Ethnographic Methods. *CEHC Working Papers*, TL Whitehead Associates. [En ligne] consulté le 19/01/2020 sur URL: <http://tony-whitehead.squarespace.com/tools-products/>