



**HAL**  
open science

## Variation lexicale, catégorisation et convergence culturelle

Sophie Vassilaki

► **To cite this version:**

Sophie Vassilaki. Variation lexicale, catégorisation et convergence culturelle. Cahiers Balkaniques, 2016, 10.4000/ceb.7222 . hal-03125597

**HAL Id: hal-03125597**

**<https://hal.science/hal-03125597>**

Submitted on 29 Jan 2021

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



## Cahiers balkaniques

Hors-série | 2016  
Manger en Grèce

---

# Variation lexicale, catégorisation et convergence culturelle

Formes et valeurs des composés à -eleo- et -lado- « huile » en grec moderne

*The Compound Word ελαιόλαδο “olive oil” and the Semantic Field of Food and Food Habits, Explored Through such a Key Element of the Mediterranean Diet as Olive Oil*

Η σημασία, οι χρήσεις και η τονική αστάθεια στη γενική του σύνθετου ελαιόλαδο σε σύγκριση με τον απλό τύπο λάδι, καθώς και όλοι οι παράγωγοι τύποι που προέρχονται από τα συνθετικά -ελαιο- και -λαδο-

**Sophie Vassilaki**

---



### Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/ceb/7222>

DOI : 10.4000/ceb.7222

ISSN : 2261-4184

### Éditeur

INALCO

### Édition imprimée

ISBN : 978-2-85831-230-6

ISSN : 0290-7402

### Référence électronique

Sophie Vassilaki, « Variation lexicale, catégorisation et convergence culturelle », *Cahiers balkaniques* [En ligne], Hors-série | 2016, mis en ligne le 23 mars 2017, consulté le 21 avril 2019. URL : <http://journals.openedition.org/ceb/7222> ; DOI : 10.4000/ceb.7222

---

Ce document a été généré automatiquement le 21 avril 2019.



Cahiers balkaniques est mis à disposition selon les termes de la licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions 4.0 International.

---

# Variation lexicale, catégorisation et convergence culturelle

Formes et valeurs des composés à -eleo- et -lado- « huile » en grec moderne

*The Compound Word ελαιόλαδο “olive oil” and the Semantic Field of Food and Food Habits, Explored Through such a Key Element of the Mediterranean Diet as Olive Oil*

Η σημασία, οι χρήσεις και η τονική αστάθεια στη γενική του σύνθετου ελαιόλαδο σε σύγκριση με τον απλό τύπο λάδι, καθώς και όλοι οι παράγωγοι τύποι που προέρχονται από τα συνθετικά -ελαιο- και -λαδο-

Sophie Vassilaki

---

## I. Introduction

- 1 Cette étude s'intéresse aux formes simples et composées signifiant « huile » en grec moderne et aux valeurs sémantiques et référentielles qui leur sont associées. Nous aborderons cette thématique sous deux aspects dont le lien est établi par le paramètre de la variation :
  - le mode de catégorisation lexicale des mots composés contenant le segment -huile- sous ses deux variantes -ελαιο-, -λαδο- ;
  - le mode d'alternance du mot λάδι « huile »/« huile d'olive » (par défaut) et du composé ελαιόλαδο « huile d'olive » ; la variation accentuelle de ce dernier, notamment au génitif<sup>1</sup>, en dépit de sa structure de composé entraînant en principe la fixité de l'accent.
- 2 À travers la grille d'analyse proposée ici, nous allons tenter de dégager quelques pistes de réflexion sur les questions traitées allant si possible au-delà du cadre explicatif « post-diglossique » usuel : ελαιόλαδο = registre « savant » vs λάδι = registre « courant ». Ce critère binaire – même sur un mode gradué, il s'agit toujours d'assigner une marque de

registre – et foncièrement subjectif semble en effet inadéquat comme principe de régulation des formes traitées ici. Nous devons par conséquent élargir la perspective et poser cette thématique dans un cadre qui tienne compte d'autres paramètres de variation. Nous allons ainsi nous intéresser à la structure et à la productivité des composés étudiés, au mode de construction de leurs valeurs référentielles et aux types de discours dans lesquels ils apparaissent. C'est dans ce cadre que la question connexe de l'alternance entre forme simple et forme composée peut être traitée. La visée de cette recherche préliminaire est de proposer un classement des composés sur la base duquel la relation entre catégorisation lexicale et représentation sémantique de ces unités dans le processus de standardisation du grec moderne pourrait être étudiée.

- 3 Avant de passer à l'aspect proprement linguistique de la question, il nous paraît nécessaire de présenter quelques considérations sur certaines données extralinguistiques dont le rôle semble déterminant à la prolifération des discours contenant ces formes ; la bibliographie sur la question en témoigne<sup>2</sup>. Dans un contexte de globalisation et de convergence culturelle, l'exemple de l'huile, et plus généralement le champ de la nourriture et plus spécifiquement de la gastronomie, mettent en évidence l'incidence du régime de commercialisation des biens sur l'évolution des pratiques discursives, orales et écrites. Celles-ci font l'objet d'analyses au sein des études sur la diversité culturelle, sur les identités (nostalgie des racines, traditions culinaires, nouvelles attaches à la terre des classes moyennes), locale (produits du terroir), ethnique ("*hellenic goods*"), rurale, et *cetera*<sup>3</sup>. Il s'agit de textes descriptifs, narratifs, mais aussi de textes fabriqués pour la promotion des produits, des marques, des appellations contrôlées jouant sur un imaginaire collectif riche et sensible et conditionnant le changement de goût d'une partie des consommateurs. Ces textes et discours sont quotidiennement véhiculés à travers les émissions culinaires, les recettes des (grands) chef(s) pour « épater les convives » (nouvelles recettes « venues d'ailleurs » qui mettent en évidence un glissement insensible vers de nouvelles variétés), les sites web des producteurs et des industriels, la multiplication des blogs à thématique « hygiène, beauté et bien-être », etc.
- 4 Pour ce qui est du champ qui nous intéresse ici, un savoir-faire artisanal ancré dans les cultures locales évolue à l'ère de l'industrie huilière vers des modes de production et de commercialisation qui induisent une standardisation non seulement dans le faire, mais aussi dans le dire. Sur le plan linguistique, cela crée un cadre de circulation des discours, notamment médiatique et publicitaire, devenus des genres routiniers. À titre d'exemple, nous citons un passage d'un site internet corse<sup>4</sup> dont il existe de nombreux équivalents sur le web (pour la Grèce<sup>5</sup>, le Maroc, la Tunisie, etc.). Le répertoire linguistique fait appel, comme nous venons de le mentionner, à quelques stéréotypes (Antiquité, héritage, pratiques multiséculaires, civilisation, identité, art de vivre, douceur, arômes, etc.) liés à des représentations partagées en Méditerranée créant un espace référentiel (« les privilèges du bassin méditerranéen ») à l'intérieur duquel les mots utilisés deviennent signifiants :

Les pratiques culturelles et les variétés implantées depuis l'Antiquité sont l'héritage d'une civilisation ancestrale basée sur la culture de l'olivier ; comme le vin, l'huile d'olive est l'un des plus anciens produits alimentaires [...].

L'huile d'olive de [...] est un produit identitaire par excellence, issue en grande partie d'arbres multiséculaires. De tout temps en [...] l'on a cultivé l'olivier et produit une huile d'olive à partir de fruits mûrs. Aujourd'hui, la récolte traditionnelle sur filets par chute naturelle des arbres multiséculaires et la récolte mécanique sur de jeunes vergers de variétés locales se côtoient et se complètent

pour offrir une huile d'olive de [...] en AOP [...] caractérisée par sa douceur, pour deux tonalités d'arômes [...].

- 5 C'est dans ce cadre que le mécanisme de la variation qui nous intéresse ici peut être étudié. C'est notamment dans ces discours que l'on observe le croisement des « termes » – en mode répertoire et à valeur prédéfinie – et des « mots de la langue » dont la valeur référentielle n'est pas fixée *a priori*, mais reconstruite et stabilisée par le contexte discursif.

## II. Trois types de composés

- 6 Après ces considérations générales, venons-en aux données sur la combinatoire des deux bases *-ελαιο-* et *-λαδο-* issues principalement des dictionnaires<sup>6</sup>. L'ensemble de ces composés relève de la classe des « mots construits » selon la terminologie établie par D. Corbin (1987), dans la mesure où leur sens est prédictible car entièrement compositionnel par rapport à leur structure interne. Pour ce qui est de la typologie de leur structure interne, *i.e.* de la relation sémantico-syntaxique constitutive des unités NN, les composés étudiés ici relèvent majoritairement mais non exclusivement de la classe des subordinatifs<sup>7</sup>, dans la mesure où la relation NN est de type repéré-repère, à ordre contraint. Nous nous limiterons ici à un examen des formes considérées sans entrer dans les détails de la discussion sur la composition néo-hellénique qui a fait l'objet de nombreuses analyses (cf. bibliographie indicative)<sup>8</sup>.
- 7 Les composés qui nous intéressent ici se répartissent en trois catégories distinctes :

### II. 1. Composition à base de la forme *-ελαιο-* dite savante, identifiable sur le plan phonétique par la séquence VCVV sans synizèse

- 8 Cette forme peut apparaître aussi bien comme premier composé que comme second : *ελαιο-* (non accentué) et *-έλαιο* (accentué : marque d'un procédé dérivationnel). De nombreuses bases compositionnelles présentent le même trait, les mots liés à la nourriture et indirectement aux procédés de préparation ou de mélange des ingrédients sont particulièrement représentés, par ex. : *ρυζό-γαλο*, *ρυζ-άλευρο*, *σπανακό-ρυζο*, *πρασό-ρυζο*, mais aussi *-ψαρο-*, *-δεντρο-*, *-φυλλο-*<sup>9</sup>, etc.

#### **ΕΛΑΙΟ-** (« olive/olivier », « huile », « huile d'olive »)

- 9 Premier composé, environ 40 composés, classe productive. Indépendamment des particularités de la structure interne de chaque unité NN, ce premier composé opère ici sur un mode de détermination existentiel : il y a de l'huile/olive(s). En ce sens, il désigne un exemplaire d'une propriété qui devient ainsi une catégorie générale. La valeur obtenue par ce mode de détermination est donc celle d'une désignation ; il y a renvoi à la notion abstraite où olive/olivier/huile sont indistincts dont *ελαιο-* est un exemplaire (une simple « occurrence de »), permettant la mise en place d'un répertoire ouvert, comme attesté par la productivité de cette forme.
- 10 Dans son *Recueil de mots nouveaux forgés par les lettrés*, etc., paru en 1900, Stéphanos Koumanoudis<sup>10</sup> recense (entre 1860 et 1895) au total 98 composés avec *ελαιο-* comme

premier composé : ελαιόκαρπος (gén. του ελαιοκάρπου), ελαιόχρωμα («η τουρκοβαρβαριστί, λαδομπογιά»), ελαιογραφία, ελαιουργία, ελαιοτυπογραφία, ελαιοσυγκομιδή, ελαιόμετρο, ελαιοκομείο, ελαιαποθήκη, ελαιοκαλλιέργεια, ελαιοσάπων, οι ελαιοκλέπται, etc., dont un bon tiers est hors d'usage aujourd'hui.

11 Ce sont des composés subordinatifs, non attributifs (x est y) ; notons que dans ce type de composition savante, il n'y a pas de composés coordinatifs (? ils désignent des sauces) soudés (δναδνα) tels λαδόξιδο, λαδολέμονο, λαδορίγανη. À ce titre, il est intéressant de relever le recensement par Koumanoudis du mot ελαδιοξιδιοαλατολαχανοκαρύκευμα, «κοινώς λαχανοσαλάτα», des Κορακιστικά de Iakovakis Rizos Neroulos, paru en 1812. Pour ce composé, forgé sur des modèles anciens (Aristophane), et plus récents, français, bien connus, c'est bien le composé « médiéval » non-savant ελαδιο- qui apparaît.

12 Pour ce qui est de la structure interne de ces composés, ils se répartissent dans deux classes :

- NN : relation de détermination « repéré-repère », par exemple : ελαιόλαδο, ελαιόδενδρο (του ελαιόδεντρου/ελαιοδένδρου) « olivier », ελαιοπερίβολα « domaines de production d'huile d'olive », ελαιοπολτός « noyau broyé, pâte pressée », ainsi que les emprunts (NN) « teinture à l'huile ».
- NN processif (déverbal/dérivationnel) : relation de type prédicatif (verbe-argument) : ελαιοκαλλιέργεια, ελαιοπαραγωγή « oléiculture », ελαιοποίηση, ελαιοσυλλογή, « olivaison », ελαιοδιαχωριστήρας « décanteur centrifuge », ελαιουργείο « huilerie », ελαιοτριβείο « huilerie », ελαιοκομεία « oléiculture ».

13 Le mot ελαιόλαδο est d'origine médiévale (attesté dans le *Traité d'agronomie*, d'Agapios Landos, 1643)<sup>11</sup> ; d'après la première édition du dictionnaire de Babinotis, il n'est pas pluralisable, alors que le dictionnaire de la Fondation Triandaphyllidis indique le contraire. L'emploi du mot au pluriel est en effet bien attesté, mais il est récent ; il renvoie aux types d'huile, à l'huile frelatée (plusieurs occurrences) ainsi qu'aux récipients, par exemple :

Υπάρχουν ακόμη και στο ράφι του υπερμακάλικου καλά, φθηνά «εξαιρετικά παρθένα» ελαιόλαδα  
 Αμεση ανάκληση μη κανονικών και νοθευμένων ελαιολάδων από την εσωτερική αγορά  
 Ονομασίες και ορισμοί των ελαιόλαδων

14 L'attestation régulière du mot ελαιόλαδο depuis les années 1930 est concomitante au conditionnement de l'huile d'olive en bidons métalliques et à cette nouvelle forme de commercialisation et de consommation que cela implique. Il s'agit donc non pas d'un mot nouveau, mais d'un nouvel objet : les bidons métalliques joliment décorés (en couleur), devenus objets du quotidien, mais aussi objets cultes. Le mot dans cette nouvelle acception s'oppose à l'huile en vrac (χύμα), de qualité et de pureté douteuses (frelatage). À ce titre, il est intéressant de noter que ελαιόλαδο dans ces premières attestations est systématiquement précédé de qualificatifs attestant de son authenticité et de sa pureté : « γνήσιον, παρθένον, αγνόν ελαιόλαδον » ; cette première appellation ayant évolué en « extra παρθένο ελαιόλαδο » ou « εξαιρετικό (= extra) παρθένο ελαιόλαδο » ou encore « εξαιρετικά (= extra) παρθένο ελαιόλαδο ».

15 Ajoutons à cette liste des composés les néologismes de type calque attestés dans la presse ou les sites spécialisés, par exemple, ελαιογευσίες (sur le modèle de οινογευσίες) « dégustation d'huiles d'olive », ελαιονέα « actualités [> news] de l'huile d'olive »<sup>12</sup>.

**-ΕΛΑΙΟ (-έλαιο)**

- 16 Exemple d'une classe N, catégorie d'huiles, forme très productive (env. 80 composés). La productivité récente de cette forme est sans doute due à des facteurs extralinguistiques. Pour ce qui est des huiles consommables, si l'on s'éloigne de la Méditerranée, l'huile d'olive ne se place qu'au 6<sup>e</sup> rang des productions des principales huiles végétales après l'huile de soja, de tournesol, de colza, d'arachide et de coton<sup>13</sup>. Par ailleurs, le changement de goût des consommateurs, y compris pour les huiles non comestibles, mais utilisables en cosmétique, est annonciateur d'un avenir vers de nouveaux types de produits et vers des variétés à base de graines oléagineuses de l'industrie huilière.
- 17 Ce deuxième composé est donc un élément catégorisant (type et variété d'huiles) à partir de la notion générique /-ελαιο-/, mais référentiellement centrée sur l'huile d'olive créant dans ce type de composition une sous-classe : huiles *autres que* (alternatives) « huile d'olive ».
- 18 Dans cette configuration, -έλαιο renvoie aux traits suivants : répertoire ouvert, étiquetage, identification du produit, origine et composition, ± prestige/qualité, information consommateur, danger/prévention<sup>14</sup>. Pour ce qui est de la structure interne, nous avons : Adj + N, ex. *αγουρέλαιο* « huile verte » ou N + N, ex. *ηλιέλαιο* « huile de tournesol », *ορυκτέλαιο* « huile minérale ». L'accentuation au génitif est variable : *αγουρέλαιου* et non *αγουρελαίου* mais *ορυκτέλαιου* ou *ορυκτελαίου*.
- 19 Selon les modes de consommation et la familiarité avec la variété, ces composés peuvent varier avec -λαδο, ex. *ροδέλαιο* / *ροδόλαδο* « huile de l'eau de rose », *μυρουνέλαιο* / *μυρουνόλαδο* « huile de foie de morue », *σησαμέλαιο* / *σουσαμόλαδο* « huile de sésame », *βαμβακέλαιο* / *βαμβακόλαδο* et *μπαμπακόλαδο* « huile de coton », cf. par ailleurs *ιχθυέλαιο* mais *ψαρόλαδο* « huile de poisson ». Notons enfin les lexicalisés *ευχέλαιο* « huile d'onction » : *το μυστήριο του ιερού ευχέλαιου* ou *ευχελαίου* (selon les sites), mais *η Ακολουθία του (αγίου) ευχελαίου* et *πετρέλαιο* (accent variable au génitif), traduction du français pétrole < *petroleum*.

**II. 2. Composition « non savante »****ΛΑΔΟ-**

- 20 Premier composé, environ 15 composés de type N + N. Ce composé ne renvoie pas à l'existence d'huile (il y a de...) comme dans le cas I., mais il situe l'unité NN dans la classe d'objets dont « l'huile », en tant qu'entité-type, est le centre organisateur. « Huile » ici est quasiment toujours assimilée à l'huile d'olive. Cette classe ne désigne pas des variétés d'huiles végétales ou autres, mais des entités *singulières* parmi d'autres, contenues dans cette même classe ; à ce titre, elles peuvent faire l'objet d'une évaluation ou d'une comparaison. Cette référence à un type structure tout un espace de représentations lié à l'huile, mais aussi à tout ce qui, parmi les matières grasses, est autre que « huile » (beurre, etc.) : observer le jeûne, manger sain et léger (pas de gras animal), par exemple : *λαδοκούλουρο* « gâteau sec à l'huile », *λαδόψωμο* « pain à l'huile » (cf. casse-croûte : *ψωμί και λάδι* « pain et huile d'olive »), *λαδορεβανί* « *ravani* à l'huile », *λαδοτύρι* « fromage conservé à l'huile d'olive »<sup>15</sup>, préparations simples/basiques mais essentielles, ex. *λαδολέ*

μονο « sauce huile d'olive + citron », λαδόξυδο « vinaigrette »<sup>16</sup>, λαδορίγανη « (sauce) huile et origan », protection/résistance, récipients/objets dédiés à statut particulier, ex. λαδομπογιά « peinture à l'huile », λαδόκολλα / λαδόχαρτο « papier de cuisson/à l'huile », λαδόπανο « drap-serviette de baptême », λαδομπούκαλο « bouteille à huile (d'olive) », λαδέμπορος / λαδέμπορας « marchand d'huile d'olive, grossiste (mais χαρτέμπορος /\*ας).

- 21 Cette valeur qualitative attribuée aux différents supports les distingue ainsi des autres, ceux qui ne sont pas à l'huile (par défaut, d'olive) qui sont quasi éliminés de l'espace de représentation. Le segment λαδο- prend en quelque sorte le pouvoir sur le N et sort de sa fonction première de déterminant « huile » y compris dans des cas comme λαδομπογιά (à base d'huile de lin, de carthame ou de noix) qui évoque l'ultime couche huileuse en guise de protection, *i.e.* une représentation propre au domaine de l'huile d'olive (pouvoir figuratif des lexèmes).

### ΛΑΔΟ

- 22 Deuxième composé, env. 40 composés (classe plus productive en postposition, analogue à cet égard à -έλαιο), variété « légitime », reconnaissable (*valuation*), répertoire familier « interne » à la représentation de l'huile. Il n'y a pas d'effet d'étiquetage comme dans la classe à -έλαιο ; ces variétés sont perçues plutôt comme des avatars, *i.e.* des incarnations possibles d'huile (ayant toujours comme *type* l'huile d'olive), autrement dit, l'identité de chaque type d'huile n'est pas reformulée comme nouveau rapport à la catégorie (cf. -έλαιο) dont elle constituerait un exemplaire.
- 23 C'est précisément dans cette classe que l'on trouve le plus de variation dans le premier composé, par exemple βαμβακόλαδο / μπαμπακόλαδο, mais seulement βαμβακέλαιο, χαμομηλόλαδο / χαμαιμηλέλαιο « huile de camomille ». Tout ce qui se trouve à gauche de λαδο- n'est donc pas contraint pour le registre, d'où ελαιόλαδο lui-même et λιόλαδο.

## II. 3. Composition (1 syll.) « non savante », de registre littéraire, populaire, marketing

### ΛΙΟ-

- 24 Premier composé, environ 15 composés, ex. λιόδεντρο « olivier » (et λιοδέντρι), λιομάζωμα « cueillette d'olives », λιοτρίβι « huilerie », λιόλαδο (Ελαιόλαδο extra Παρθένο « Λιόλαδο »), λιόφυτα « plantation d'oliviers » (cf. ελαιόφυτος)...

### ≠ ΛΙΟ-

- 25 Premier composé (η)λιο- « soleil » (homonyme), unités lexicalisées, ex. : λιοπύρι « grande chaleur, canicule », λιόσπορος « graine de tournesol ».

## III. À propos de la variation λάδι / ελαιόλαδο

- 26 À travers l'examen des quatre constituants des unités NN étudiées, nous avons déjà dégagé quelques pistes d'interprétation de la différence sémantique entre le mot simple λάδι<sup>17</sup> et le mot construit ελαιόλαδο. Le mot λάδι marque dans l'imaginaire collectif un produit typique et singulier, qui partage de façon égale sa place avec le pain et le vin dans

la « trinité fondamentale » de l'alimentation des peuples méditerranéens<sup>18</sup>. L'huile d'olive a été seule, pendant de nombreuses années, à faire l'objet du commerce des huiles en Grèce comme dans les grands centres de commerce en Méditerranée. La singularité du produit, qui est une huile de fruit (rappelons que arbre et fruit sont marqués par un seul lexème en grec, *ελιά*) et non de graines et qui est pratiquement la seule huile qui peut être consommée à l'état naturel, a pu déterminer la sémantique de *λάδι* dans son emploi par défaut pour désigner l'huile d'olive.

- 27 Rappelons ici l'existence des nombreux lexèmes et locutions construits à partir de ce radical qui mettent en évidence la richesse et la complexité du champ sémantique : vie<sup>19</sup>/énergie, protection/pansement, surface plane, lisse, sans aspérité, sans obstacle ou au contraire, tache, piège, mauvais genre, corruption, difficulté/épuisement (*μου βγήκε το λάδι*), ex. *λάδι/λαδάκι, λαδώνω/λάδωμα, η λαδιά, λαδερό/τα λαδερά, λαδίλα, λαδιάρης (εφοριακός, βουλευτής, à ne pas confondre avec λιγδιάρης), λαδικό, λαδάδικο/λαδάδικα, etc.*
- 28 Le mot simple est par ailleurs largement utilisé dans des textes à visée commerciale, dans les discours médiatiques ou des textes de présentation standardisée en co-occurrence (reprise, spécification) ou en alternance avec le mot construit (référence homérique, sans citation, obligatoire). Dans ce cas, le produit est marqué dans sa singularité d'« or liquide » est marqué dans sa singularité (propriété incarnée et individuée) et corrélativement opposé à tout ce qui est extérieur à cette propriété :

<p>Στην Ελλάδα, <b>όταν μιλάμε για λάδι, εννοούμε το ελαιόλαδο</b>, ένα από τα μεγαλύτερα δώρα της ελληνικής γης, το «υγρό χρυσάφι», όπως το χαρακτήρισε ο Όμηρος.  <a href="http://www.vita.gr/diatrofi/eating-healthy/article/13473/11-erwthseis-gia-to-elaiolado/">http://www.vita.gr/diatrofi/eating-healthy/article/13473/11-erwthseis-gia-to-elaiolado/</a>, [consulté le 17 décembre 2015]</p>
<p>Δείτε στο χάρτη που παράγεται το <b>εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο</b> Άλτις Χανίων. - Μάθετε περισσότερα για κάποια από τα χωριά όπου παράγεται <b>το λάδι</b>.  <b>(Μύθοι και αλήθειες για το λάδι [Titre])</b></p>
<p>Βασικό συστατικό της διατροφής μας, το ελαιόλαδο συχνά πρωταγωνιστεί σε διατροφικούς μύθους. [...] Όπως παρατηρεί ο κ. Φραντζολάς: «Η χλωροφύλλη στο φως δρα οξειδωτικά για το ελαιόλαδο και σε λίγο χρόνο το οξειδώνει. Και εμείς θέλουμε να αγοράζουμε λάδι, όχι κολόνια»  <a href="http://www.tovima.gr/science/article/?aid=518862">http://www.tovima.gr/science/article/?aid=518862</a>, [consulté le 17 décembre 2015]</p>
<p>Το Μουσείο της Ελιάς και <b>του Ελληνικού Λαδιού</b> (ΜΕΕΛ) στη Σπάρτη  <a href="http://www.oliveoilmuseums.gr/ecportal.asp?id=55&amp;nt=18&amp;lang=1">http://www.oliveoilmuseums.gr/ecportal.asp?id=55&amp;nt=18&amp;lang=1</a>, [consulté le 17 décembre 2015]</p>

- 29 La position du syntagme en complément nominal dans le dernier exemple, facilite ici l'emploi du mot simple ; cela permet en effet d'éviter, dans le titre, le génitif *ελαιολάδου* dont l'accentuation varie. En revanche, dans le texte de présentation, *λάδι* et *ελαιόλαδο* alternent, selon les principes du mécanisme décrit plus haut<sup>20</sup>.
- 30 De tout ce qui vient d'être dit, le fonctionnement et la valeur du mot construit *ελαιόλαδο* peuvent être aisément circonscrits. Son emploi actuel très proliférant est directement lié à la grande circulation des textes dans lesquels il est fait mention d'huile d'olive en tant que terme, *i.e.* sans variation interne de sens, un calque de “olive oil”, et, comme nous l'avons dit dès le début de cette étude, en tant que produit conditionné, de qualité contrôlée, susceptible de générer du “Label wording”. Il s'agit bien d'un « exemplaire contrôlé » d'huile d'olive ; son identité est (re-)vériifiée par rapport à la propriété dont il est la manifestation, il devient dans ces conditions un produit concurrentiel :

<p><b>Στα μονοπάτια του branding</b> : Η συνειδητοποίηση της σημασίας που έχει το «περιτύλιγμα» προκειμένου ένα ποιοτικό προϊόν να βρει στο ράφι τη θέση που του αξίζει βοήθησε το <b>ελληνικό ελαιόλαδο</b> να καλύψει -ως ένα βαθμό τουλάχιστον- την απόσταση που το χώριζε από τον Ισπανό και τον Ιταλό ανταγωνιστή του.</p> <p>&lt;<a href="http://www.agronews.gr/files/1/PDF/EL/11_13_EL.pdf">http://www.agronews.gr/files/1/PDF/EL/11_13_EL.pdf</a>&gt;, [consulté le 17 décembre 2015]</p>
<p>Εσένα που σε ξέρω τόσο λίγο» θα μπορούσαμε να τραγουδήσουμε μπροστά σε ένα μπουκάλι με « εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο», τώρα μάλιστα που μερικοί παραγωγοί αποφάσισαν να πουλήσουν πιο πολύ μπουκάλι παρά περιεχόμενο. [...] Τι ακριβώς είναι το άθερμο λάδι; Πόσο ωφέλιμο; Οξύτητα και οξειδωση είναι το ίδιο πράγμα; Ποιοι παράγουν το περισσότερο ελαιόλαδο και ποιοι το χειρότερο στην Ευρώπη; Ποιος ο ρόλος του ελληνικού λαδιού σε σχέση με το ιταλικό;</p> <p>&lt;<a href="http://www.tovima.gr/science/article/?aid=518862">http://www.tovima.gr/science/article/?aid=518862</a>&gt;, [consulté le 17 décembre 2015]</p>

### III. 1. Mot construit vs syntagme nominal (GNgén), λάδι ελιάς

- 31 L'alternance du mot construit avec le syntagme nominal λάδι ελιάς est attestée principalement dans les textes journalistiques (magazines) ou blogs à thématique cosmétique ou culinaire. La configuration récurrente est celle en mode brève « dissertation » sur un sujet en principe connu (relation entre huile d'olive et santé/beauté) : **Ελαιόλαδο** και Ομορφιά. Το **Ελαιόλαδο** ως Καλλυντικό, **Ελαιόλαδο** και Υγεία. Il s'agit principalement d'adaptations de textes originaux en anglais ou en français.
- 32 Le syntagme nominal apparaît, lui, dans le titre, lorsqu'il s'agit de donner des *tips* en soins et beauté ou en cuisine (2<sup>e</sup> pers. du singulier) indiquant des propriétés présentées comme particulières, inconnues, inattendues, à découvrir ; dans ce sens, **Ελαιόλαδο** και Υγεία et **Λάδι ελιάς** και Υγεία ne semblent pas être totalement équivalents :

<p>«<b>Λάδι ελιάς</b>. Ένα διαχρονικό καλλυντικό : Χάρη στις αντιοξειδωτικές, αναπλαστικές και μαλακτικές του ιδιότητες, που είναι γνωστές από την αρχαιότητα, το <b>ελαιόλαδο</b> (olea europaea) κατέχει μία ξεχωριστή θέση ανάμεσα στις φυσικές καλλυντικές ουσίες.</p> <p>Ήδη από την εποχή του <b>Ιπποκράτη</b> το <b>ελαιόλαδο</b> φημιζόταν για τις πολλές θεραπευτικές του ιδιότητες...»</p> <p>&lt;<a href="http://www.vita.gr/beauty/doityourself/arthro/2090/ladi-elias-ena-diachroniko-kallyntiko/">http://www.vita.gr/beauty/doityourself/arthro/2090/ladi-elias-ena-diachroniko-kallyntiko/</a>&gt;, [consulté le 17 décembre 2015]</p>
<p>Tip! Το <b>λάδι ελιάς</b> που θα χρησιμοποιηθεί στις συνταγές για την <b>επιδερμίδα</b> πρέπει να είναι βιολογικής καλλιέργειας, ώστε να είναι απολύτως απαλλαγμένο από χημικές και άλλες επιβαρυντικές ουσίες.</p> <p>(idem)</p>
<p>10 φυσικοί τρόποι για ανανέωση: Σούπερ συνταγές &amp; μάσκες για μαλλιά και δέρμα</p> <p>Δεν χρειάζεται να περνάς την μέρα σου σε κέντρα αισθητικής για να απολαμβάνεις δημοφιλείς θεραπείες με σπάνια βότανα λουλούδια και εξωτικά φρούτα. Μετέτρεψε (sic) εύκολα το μπάνιο σου σε οικιακό spa με συνταγές και προϊόντα που περιποιούνται το πρόσωπο το σώμα και τα μαλλιά σου με τον πιο φυσικό τρόπο και σε κρατάνε φρέσκια και λαμπερή.</p> <p>(<b>Λάδι ελιάς</b> για σύσφιξη)</p>

<p><b>Το ελαιόλαδο</b> συνδυάζει τις μαλακτικές ιδιότητες <b>ενός φυτικού ελαίου</b> με τα αντιφλεγμονώδη και τα αντιοξειδωτικά συστατικά της ελιάς. [...] <b>κάνεις μασάζ με το ελαιόλαδο</b> στο πρόσωπο και στη συνέχεια ξεπλένεις με νερό. Για την καθημερινή αντιγηραντική φροντίδα της επιδερμίδας σου επέλεξε (sic) κρέμες προσώπου με <b>λάδι ελιάς</b> ή αγνό εκχύλισμα φύλλων ελιάς. Χαρίζουν ελαστικότητα και σύσφιξη στην επιδερμίδα ενώ ταυτόχρονα μειώνουν τα σημάδια της πρόωρης (sic) γήρανσης.  <a href="http://www.missbloom.gr/omorfia/makigi-az-peripoisi/10-fisiki-tropi-ya-ananeosi-siper-sidages-maskes-ya-mallia-ke-derma/">http://www.missbloom.gr/omorfia/makigi-az-peripoisi/10-fisiki-tropi-ya-ananeosi-siper-sidages-maskes-ya-mallia-ke-derma/</a>, [consulté le 17 décembre 2015]</p>
<p><b>Το λάδι ελιάς</b> ή το «χρυσό υγρό», σύμφωνα με τον Ομηρο, κατά την αρχαιότητα δεν ήταν απλά μία τροφή, αλλά αποτελούσε σύμβολο υγείας και δύναμης, φάρμακο, καθώς επίσης πηγή μαγείας και θαυμασμού. [...]      Συνταγές με <b>λάδι ελιάς</b>  <b>Λάδι ελιάς</b> για θρέψη των μαλλιών  <b>Πλούσιο και αρωματικό, το λάδι ελιάς</b> παράγεται μόνον από τις πράσινες ελιές.</p>

- 33 Notons enfin la non attestabilité, attendue, du syntagme prépositionnel *λάδι από ελιά* alors que *βαμβακέλαιο / παμπακέλαιο* est bien attesté sous cette forme : *λάδι βαμβακιού* ou *λάδι από βαμβάκι* « huile de coton », de même que *χαμομηλόλαδο / χαμαιμηλέλαιο* ou *λάδι χαμομηλιού* et *λάδι από χαμομήλι* « huile de camomille ». Il s'agit dans ce cas d'huiles essentielles ou d'essences végétales obtenues par des procédés différents de ceux utilisés pour l'extraction d'huile d'olive. Le groupe prépositionnel ne désigne pas dans ce cas une propriété affectée au nominal qui est à la tête du syntagme et qui le caractérise intrinsèquement (*λάδι ελιάς*), mais une relation contingente, individualisée et ouverte à une série de formes (Prép + acc.) susceptibles d'instancier cette position.

### III. 2. Ελαιόλαδου vs ελαιολάδου

- 34 Dans cette dernière section, nous traiterons brièvement de la variation accentuelle au génitif, singulier et pluriel, du mot construit *ελαιόλαδο* qui, en tant que composé, devrait fixer son accent premier, selon la règle du grec moderne : *ελαιόλαδου*. Or nous savons que la forme à accentuation paroxytone *ελαιολάδου* est bien attestée et qu'elle semble même plus fréquente (sondage à consolider) ; voici quelques exemples des deux cas, sans ou avec déterminant :

<p><b>Accentuation non fixe</b>  <b>N+détø+N</b>  <i>Σάλος με τις εισαγωγές ελαιολάδου από Τυνησία</i>  <i>Η αγορά ελαιολάδου και ελιών στη Σουηδία</i>  <i>Ο τρόπος παραγωγής ελαιολάδου</i>  <i>Στο κυρίως κτήριο, δίνεται έμφαση στα τρία βασικά στάδια της διαδικασίας παραγωγής ελαιολάδου</i>  <i>Συνδυάζουμε τα καλύτερα της Κρητικής φύσης με 150 χρόνια εμπειρίας στην παραγωγή ελαιολάδου</i>  <i>Γευσιγνωσία ελαιολάδου</i>  <i>Λέσχη φίλων ελαιολάδου</i>  <b>Πώληση ελαιολάδου</b>  <i>Τυποποίηση, εμπορία και εξαγωγή ελαιολάδου</i>  <i>Μείγμα ελαιολάδου από εξευγενισμένα και παρθένα ελαιόλαδα</i>  <i>Δίκτυο κρητικού ελαιολάδου</i></p>
<p><b>Génitif pluriel</b>  <i>Ανάκληση νοθευμένων, μη κανονικών και μη ασφαλών ελαιολάδων</i>  <i>ελληνοποιήσεις / ταξινόμηση / αποθήκευση / γευσιγνωσία / προβολή / αλερετούρ ελαιολάδων</i></p>

<p><b>N+détDéf.+N</b>  <i>Η Μεσογειακή διατροφή, η οποία περιλαμβάνει κυρίως την κατανάλωση του ελαιολάδου</i>  <i>Η καλλιέργεια του ελαιολάδου χάνεται στα βάθη των αιώνων</i>  <i>Δείκτης χρήσιμος για τον καθορισμό της ποιότητας του ελαιολάδου</i>  <i>Αγοράζοντας ελαιόλαδο από μια σωστή εταιρεία, τότε είστε σίγουροι για την ποιότητα του ελαιολάδου</i>  <i>Οι ευεργετικές ιδιότητες του ελαιολάδου</i>  <i>Η θρεπτική, διατροφική και βιολογική αξία του ελαιολάδου για τον ανθρώπινο οργανισμό</i>  <i>Η αύξηση της τιμής του ελαιολάδου</i>  <i>Το σύστημα έκθλιψης του ελαιολάδου και οι συνθήκες κατά την επεξεργασία</i>  <i>Στο χρηματιστήριο του ελαιολάδου</i>  <i>Το στάδιο ωρίμανσης των καρπών κατά τη συγκομιδή επηρεάζει το άρωμα</i></p> <p><b>του ελαιολάδου</b></p> <p><i>Η Ελαΐς, κόρη του Ανίου και της Δωρίππης, ήταν προστάτιδα του ελαιολάδου</i>  <i>Η γενετική υποβάθμιση του ελαιολάδου</i>  <i>Χάνουμε τη μάχη του ελαιολάδου</i></p>	<p><b>Accentuation fixe</b>  <b>N+détØ+N</b>  <i>Πτώση σοκ στην παραγωγή ελαιόλαδου</i>  <i>Οι εισαγωγές ελληνικού ελαιόλαδου</i>  <i>Πυρηνέλαιο : Έχει απαλή, ήπια γεύση και προέρχεται από την ανάμειξη ραφινάρισμένου πυρηνέλαιου και παρθένου ελαιόλαδου</i></p>
<p><b>Génitif pluriel</b>  <i>Ανάκληση κυκλοφορίας «μαϊμού» ελαιόλαδων</i>  <i>Απονομή βραβείων ποιοτικών ελαιόλαδων</i>  <i>Δοχεία ελαιόλαδων</i>  <i>Πλούσια γκάμα αρωματισμένων ελαιόλαδων</i></p>	
<p><b>N+détDéf.+N</b>  <i>Η ιστορία και τα μυστικά του ελαιόλαδου</i>  <i>Η ζωή του έξτρα παρθένου ελαιόλαδου στο μπουκάλι</i>  <i>Η Ιστορία του Ελαιόλαδου</i></p>	
<p><b>Génitif pluriel</b>  <i>Ονομασίες και ορισμοί των ελαιόλαδων</i></p>	

- 35 L'accentuation non fixe (descente de l'accent) traduit donc le fait que ελαιόλαδο n'est pas perçu comme composé, mais comme unité simple. D'une autre côté, l'analyse de Giannis Haris (cf. billet cité en note 1) semble recevable : ελαιόλαδο mot « nouveau » est contaminé par la tendance néo-puriste (καινούργιες τάσεις λογισύνης) actuelle qui, souvent sur un fond d'ignorance des règles et/ou d'insécurité linguistique (passé diglossique), est à l'origine d'une production importante de formes hypercorrigées. La contamination constitue certes un argument valable, car dans plusieurs séquences quasiment identiques <sup>21</sup> ελαιόλαδο est accentué différemment, mais il ne semble pas suffisant ; l'explication du phénomène est sans doute multifactorielle. Les genres des textes, les conditions d'emploi, ainsi que la proximité interprétative de la forme ελαιόλαδο avec le mot simple λάδι peuvent aussi agir comme facteurs. En dehors de la conscience linguistique des utilisateurs (auteurs, locuteurs), on peut faire l'hypothèse que plus l'emploi du mot

construit est marqué comme exemplifiant (label) plus l'accentuation du génitif aura tendance à être paroxytone (lexème non composé). Inversement, plus cet emploi sera marqué comme singularisant (proche du sémantisme du mot simple), plus l'accentuation du génitif sera fixe. Cette piste pourrait par ailleurs fournir une explication à l'attestation considérablement plus fréquente de la forme à accent non fixe.

## IV. Conclusions

- 36 Les composés autour des segments signifiant « huile » distinguent, créent des catégories, évoquent des images ; elles constituent des déterminations autour de l'huile fondées sur des principes généraux qui participent à la structuration du lexique du grec moderne au-delà du registre des mots.
- 37 L'identité sémantique du mot construit *ελαιόλαδο*, qui, comme nous l'avons vu, fait partie d'un réseau de formes signifiant « huile » est construite sur au moins trois strates d'emplois :
- Le nouveau mot construit, terme technique, attesté dans un traité savant d'agriculture/agronomie dans les années 1630 ;
  - Le mot-image qui s'emploie qualifié par la séquence « γνήσιον, αγνόν, παρθένον, (εξαιρετικό)... » (authenticité et qualité), dans ce nouveau mode d'existence que représente le conditionnement dans un bidon métallique, objet si présent par ailleurs dans les maisons grecques et produit magnifiquement recyclé depuis qu'il existe.
  - Un nouveau lexème, dans un emploi qui tend à effacer son identité morphologique première de composé ; c'est le *ελαιόλαδο* des nouveaux discours normatifs, culinaires, *Ελαιόλαδο, θησαυρός της ελληνικής γης και της κουζίνας!* diffusés à travers les blogs, les sites des professionnels du secteur. *Ελαιόλαδο* devient alors un mot d'une nouvelle koinè, aussi bien gastronomique que linguistique, un équivalent parfait de "olive oil", identité qui facilite sa promotion dans un espace très concurrentiel.

---

## BIBLIOGRAPHIE

- ANASTASSIADI-SYMEONIDI Anna, 1996, « Η νεοελληνική σύνθεση », in ΚΑΒΟΥΚΟΠΟΥΛΟΣ F. & ΚΑΤΣΙΜΑΛΙ G. *Ζητήματα νεοελληνικής γλώσσας*, Université de Crète, p. 97-120.
- ANASTASSIADI-SYMEONIDI Anna, 2003, *Αντίστροφο λεξικό της νέας ελληνικής*, Thessaloniki : éd. Fondation Manolis Triandaphyllidis, <[http://www.greek-language.gr/greekLang/modern\\_greek/tools/lexica/reverse/](http://www.greek-language.gr/greekLang/modern_greek/tools/lexica/reverse/)>.
- BABINIOTIS Georges, 2009, *Λεξικό της νέας ελληνικής γλώσσας* [Dictionnaire du grec moderne], Athènes : éd. Centre de lexicologie.
- ETBA [Banque nationale de développement industriel], 1996, *Ελιά και λάδι*, Actes du 4<sup>e</sup> atelier de travail à Kalamata, 7-9 mai 1993, Athènes : ETBA ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ.

GAVRILIDOU Zoé, 1997, *Étude comparative des suites NN en français et en grec. Élaboration d'un lexique bilingue*, Lille : éd. Presses Universitaires du Septentrion.

IREMAM [Institut de recherches sur le monde arabe et musulman], 1983, *L'huile d'olive en Méditerranée ; Histoire, anthropologie, économie de l'Antiquité à nos jours*. Nouvelle édition en ligne, <http://books.openedition.org/iremam/692>, consulté le 17 décembre 2015.

LIEBER Rochelle & ŠTEKAUER Pavol, 2011, *The Oxford Handbook of Compounding*, Oxford University Press.

MATTHAIIOU ANNA, 1997, *Aspects de l'alimentation en Grèce sous la domination ottomane : des réglementations au discours normatif*, coll. *Studien zur Geschichte Südosteuropas*, éd. P. Lang.

PSILAKIS Nikos, 1999, *Ο πολιτισμός του λαδιού*, Athènes: éd. Dorikos.

RALLI Angela, 2013, *Compounding in Modern Greek*, *Studies in Morphology 2*, Springer.

SCALISE Sergio, BISETTO Antonietta & GUEVARA Emiliano, 2005, "Selection in compounding and derivation" in Wolfgang U. DRESSLER, Dieter KASTOVSKY, Oskar E. PFEIFFER, Franz RAINER (eds.), *Morphology and Its Demarcations*, Amsterdam/Philadelphia: Benjamins, pp. 133-150.

TRIANDAPHYLIDIS Manolis, 1998, *Λεξικό της κοινής νεοελληνικής* [Dictionnaire du grec moderne commun/standard], éd. Ινστιτούτου Νεοελληνικών Σπουδών, Université Aristote de Thessalonique : Ιδρυμα Μανόλη Τριανταφυλλίδη [Institut d'études néo-helléniques/Fondation Manolis Triandaphyllidis].

ΥΙΑΚΟΥΜΑΚΙ Vassiliki, 2006, "Local, 'Ethnic,' and 'Rural' Food: On the emergence of 'Cultural Diversity' in Post-EU-Accession Greece", in *Journal of Modern Greek Studies* 24, The John Hopkins University Press, pp. 415-445.

## NOTES

1. Sur ce sujet, voir l'excellent billet de Γιάννης Η. ΧΑΡΗΣ (*Εφημερίδα των συντακτών* 8 Φεβρ, 2014) : «Ο Εγκέλαδος πέρασε από παλιά στη ζωή μας, και ακολούθησε τον κανόνα για τα πολυσύλλαβα και σύνθετα, που δεν κατεβάζουν τον τόνο στη γενική: έτσι ούτε «του τριανταφύλλου» είπαμε ποτέ, ούτε «του στραβοξύλου»!

Το ελαιόλαδο τώρα, «καινούρια» λέξη, υπόκειται στις καινούριες τάσεις λογιουσύνης, και συχνά μεγαλοπιάνεται στη γενική: «η χρήση του ελαιολάδου», «παραγωγή ελαιολάδου» κ.ά. Αλλά «καινούρια» λέξη; Ναι, καινούρια στην πιάτσα, να εικονογραφεί τα ωραία παιχνίδια της γλώσσας: Ώς λίγα χρόνια πριν, σε συνταγές, βιβλία μαγειρικής, στον λόγο της νοικοκυράς, λάδι σκέτο υπήρχε. Μπήκαν έπειτα στη μέση τα ελαφρότερα *σορέλαια*, *αραβοσιτέλαια* κ.ά., οι συνταγές πάλι προσδιόριζαν: «ένα ποτήρι σορέλαιο», αλλιώς το λάδι σήμαινε αυτόματα «λάδι ελιάς», ώσπου σιγά σιγά, πάλι σαν από μυστική συμφωνία, εξαπλώθηκε ευρύτατα το ελαιόλαδο.

Είπα «παιχνίδια»: η ελαία είχε γίνει από παλιά ελιά και το έλαιο, λάδι και ενώ υπήρχε ο ελαιώνας, ο ελαιοπαραγωγός, το ελαιοτριβείο (αλλά και το λιοτριβί), ελιές τρώγαμε πάντα, και λάδι βάζαμε στο φαγητό. Παραταύτα, τα σύνθετα με το λάδι προτίμησαν τον λόγιο τύπο: το σορέλαιο και το αραβοσιτέλαιο που είπα, ακόμα και το καλαμποκέλαιο –κι ας είχαν βασανιστεί γενιές ολόκληρες με μπουρουνόλαδο, στα μικράτα τους, κι άλλοι, μεγάλοι, με το ρετσινόλαδο.

Και τώρα, λόγιο το πρώτο συνθετικό: ελαιο-, αλλά λαϊκό το δεύτερο: λάδι –αντίθετα δηλαδή

με τα έως τώρα σύνθετα, αλλά και με τις τάσεις της εποχής! Έτσι, ελαιόλαδο, αφού δεν θα μπορούσε να είναι λ.χ. «ελαι[ο]έλαιο»!

Όμως, ό,τι χάσαμε από λογιοσύνη, πάμε να το αναπληρώσουμε, με τη γενική «ελαιολάδου». Έλαιος!»

2. Cf., à titre d'exemple, ΜΑΤΤΗΑΙΟΥ 1997 ; ΨΙΛΑΚΙΣ 1999 ; éd. IREMAM 1983 ; éd. ETBA 1996.

3. Cf. sur ce point, ΥΙΑΚΟΥΜΑΚΙ 2006.

4. [http://www.oliudicorsica.fr/olive-savoir\\_faire\\_ancestral-26.html](http://www.oliudicorsica.fr/olive-savoir_faire_ancestral-26.html), consulté le 17 décembre 2015.

5. «Στο Σκινέ, η καλλιέργεια ελιάς έχει **μεγάλη παράδοση χάρη στο «ευλογημένο» έδαφος** Χάρη στις κατάλληλες κλιματολογικές συνθήκες και στο εύφορο έδαφός του, που αποτελούν βασική προϋπόθεση για την ελαιοσυλλογή, **«γεννάει» αβίαστα τους καρπούς** για το **εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο**, σε αντίθεση με άλλα χωριά όπου η συγκομιδή δεν μπορεί να γίνει παρά μόνο με τα χέρια και μετά από πολύ δύσκολη δουλειά των παραγωγών. Η ελαιοπαραγωγή είναι μία από τις βασικές ενασχολήσεις των κατοίκων **που πηγαίνει από γενιά σε γενιά**. Γι' αυτό άλλωστε **ο Σκινές αναγνωρίζεται ως ένας από τους καλύτερους τόπους παραγωγής ελαιολάδου.**»,

<http://www.altis.com.gr/chania/skines.php>, consulté le 17 décembre 2015.

«Σε αντίθεση με τις μεγάλες εταιρίες που διαθέτουν ευρύ φάσμα δραστηριοτήτων, **το «Λιόλαδο» ξεχωρίζει** ως μια νέα εξειδικευμένη οικογενειακή επιχείρηση, αποτελώντας τη πλέον πρότυπη και σύγχρονη εταιρία παραγωγής, τυποποίησης και εξαγωγής ελαιολάδου. [...] **Το ελαιόλαδο αυτής της μοναδικής ποικιλίας** διακρίνεται για την εξαιρετική του γεύση και τη χαμηλή του οξύτητα (έως 0,3%). Αυτό που κάνει τον καρπό και το λάδι της Κορωνέικης ελιάς, **διαφορετικό από δεκάδες ελιές άλλων ποικιλιών και ανυψώνει την ποιότητά τους στα πιο υψηλά επίπεδα, είναι η μοναδική μέθοδος καλλιέργειας που εφαρμόζεται εδώ στη Άνω Μεσσηνία** Αντίθετα από πολλές άλλες καλλιέργειες, δεν γίνεται τεχνητό πότισμα και τα δέντρα κλαδεύονται εντατικά μια φορά το χρόνο, διευθετώντας τον όγκο των κλαδιών, έτσι ώστε να διατηρούνται τα δέντρα μικρά. Ενώ σε άλλα μέρη η συνηθισμένη παραγωγή ελαιολάδου είναι περίπου 10 λίτρα ανά δέντρο, στην περιοχή μας η Κορωνέικη ποικιλία παράγει μόνο 1-3 λίτρα του καθαρότερου πράσινου χρυσού. Η ποσότητα θυσιάζεται για την παραγωγή της ποιότητας. **Η ιδιαίτερη γεύση, το άρωμα και η εκλεκτικότητα του ελαιολάδου, που παράγουν αυτές οι ελιές, είναι πράγματι πολύ ειδική και μοναδική [...]** Στόχος μας είναι σωστή προώθηση του καλύτερου ελαιολάδου της **Μεσογείου**, του ΠΟΠ Καλαμάτας, ώστε να στηρίξουμε τη τοπική μας κοινωνία των ελαιοπαραγωγών και να προσφέρουμε στο καταναλωτικό κοινό, **όπου και να βρίσκεται στην υφήλιο**, ένα προϊόν άριστης ποιότητας και γεύσης, διατηρώντας όλα τα ευεργετικά συστατικά της ελιάς.

«Για να φτάσει το λάδι μας εκεί που του αξίζει!»,

<http://www.liolado.gr/index.php?lang=el>, consulté le 17 décembre 2015.

6. Cf. ANASTASSIADI-SYMEONIDI 2004 & BABINIOTIS 2009, Dictionnaire Fondation Triandaphyllidis 1998.

7. Sur les classes des unités NN, les typologies sont nombreuses, voir entre autres, BISETTO & SCALISE 2005, "The possible grammatical relations holding between the two constituents of a compound are basically the relations that hold in syntactic constructions: subordination, coordination and attribution.",

[http://www.morbocomp.sslmit.unibo.it/download/classification\\_of\\_compounds.pdf](http://www.morbocomp.sslmit.unibo.it/download/classification_of_compounds.pdf),

consulté le 17 décembre 2015 ; SCALISE, BISETTO & GUEVARA 2005 ; LIEBER & ŠTEKAUER 2011 et ANASTASSIADI-SYMÉONIDI 1996 ; GAVRIILIDOU 1997 ; RALLI 2013.

8. Sur les procédés de composition nominale en grec moderne, à la base de formation des formes étudiées ici, nous renvoyons le lecteur aux travaux d'ANASTASSIADI-SYMÉONIDI 1996 ainsi qu'à l'ouvrage synthétique de RALLI 2013.

9. Sur ce phénomène en général, cf. RALLI 2013, p. 16.

10. Κουμανούδης Στέφανος, *Συναγωγή νέων λέξεων υπό των λογίων πλασθεισών από της Αλώσεως μέχρι των καθ' ημάς χρόνων*, vol. Α'-Β', Athènes 1900 (reprod., avant-propos Κ.Θ. Δημαράς, 1980).

11. [http://www.greek-language.gr/greekLang/medieval\\_greek/kriaras/search.html](http://www.greek-language.gr/greekLang/medieval_greek/kriaras/search.html), consulté le 17 décembre 2015.

Κωστούλα (1991) Δ.Δ. Κωστούλα, *Αγάπιος Λάνδος. Γεωπονικόν. Επιμέλεια κειμένου - Εισαγωγή - Σχόλια - Γλωσσάριο, Βόλος*, <http://www.early-modern-greek.org/odigoskritikis>, consulté le 17 décembre 2015.

12. Notons au passage ici l'emploi du mot simple *έλαιο*, notamment au pluriel en alternance avec *λάδι*. Le principe de cette alternance est étudié à travers celle entre mot simple et mot construit, voir plus loin : «**Η ανακύκλωση τηγανισμένου λαδιού**: Όταν **τα λάδια** που απορρίπτετε στις αποχετεύσεις έρχονται σε επαφή με το νερό, ως ελαφρύτερα αυτού, απλώνονται σε μεμβράνες και στερεοποιούνται και συσσωματώνονται στους αγωγούς αποχέτευσης με αποτέλεσμα το «βούλωμα» τους. **Τα έλαια αυτά όμως** είναι ανακυκλώσιμα α υλικά και μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την παραγωγή των «παραδοσιακών» σαπουνιών αλλά και για την παραγωγή βιοκαυσίμων (βιοντίζελ).», <http://elialadi.blogspot.fr/2015/11/anakyklosi-tiganismenou-ladiou.html>, consulté le 17 décembre 2015.

13. Cf. Ouvrage collectif de l'IREMAM, 1983, pour des données qui doivent être mises à jour.

14. Cf. à ce titre, *Πανελλήνιο Συνέδριο : Εξαγωγές Ελαιολάδου, προοπτικές και δυνατότητες 2015* : «Και οι βαλκανικές χώρες, που καταναλώνουν λάδια παρεμφερή με ορυκτέλαια θα μπορούσαν να μεταστραφούν υπέρ των ελληνικών προϊόντων...», extrait tiré du journal *Το Βήμα*, <http://www.tovima.gr/science/article/?aid=518862>, consulté le 17 décembre 2015.

«Επίσης ο αναγνώστης στις σελίδες αυτές θα βρει τι ακριβώς είναι το «εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο», επίσης έξι κριτήρια σχετικά με το καλό ελαιόλαδο, μια άποψη κατεδαφιστική για τα διάφορα σπορέλαια και το τηγάνισμα ενώ δίδονται και αριθμητικές τιμές για ένα καλό ελαιόλαδο.» (*Idem*).

«Το ελαιόλαδο δεν έχει περισσότερες θερμίδες σε σχέση με τα σπορέλαια. Ολα τα φυτικά έλαια έχουν ακριβώς τις ίδιες θερμίδες... Η διαφορά που κάνει το ελαιόλαδο πιο ποιοτικό έλαιο αλλά και με πιο γεμάτη γεύση είναι η μοναδική του σύσταση.», *Blue Magazine de la compagnie aérienne Aegean*, p. 204.

15. Cf. **Λαδοτύρι Μυτιλήνης** (site dédié) : «βασικά χαρακτηριστικά αυτού του παραδοσιακού τυριού είναι ότι διατηρείται σε **ελαιόλαδο** (*sic* !), τουλάχιστον για 3 μήνες, για το λόγω (*sic*) αυτό **ονομάζεται «λαδοτύρι»**».

16. «Έτσι και η προώθηση ενός ακόμη χρυσού προϊόντος όπως είναι το ελαιόλαδο συμβάλλει σε μια πιθανή «ανα-πτέρωση» της βιώσιμης πρωτογενούς παραγωγής. **Εδώ το απατεώνικο «τρεις το ξύδι, τρεις το λάδι, έξι το λαδόξυδο** μπορεί να υποκατασταθεί από το

οικονομικώς γειωμένο «**τρεις το κρασί, τρεις το λάδι, έξι το λαδόκρασο**» Και οι βαλκανικές χώρες, που καταναλώνουν λάδια παρεμφερή με ορυκτέλαια, θα μπορούσαν να μεταστραφούν υπέρ των ελληνικών προϊόντων...»

[http://oikologein.blogspot.fr/2015/11/blog-post\\_61.html](http://oikologein.blogspot.fr/2015/11/blog-post_61.html), consulté le 17 décembre 2015.

**17. Étym.** : λάδι du grec anc. ἔλαιον, diminutif (koinè) : ἑλάδιον > méd. Ελάδιν > λάδιν (chute de la voyelle initiale non accentuée et formation d'une syllabe CV) > λάδι (chute de la consonne finale, formation d'une syllabe CV). L'huile d'olive est utilisée pour des soins corporels, à des fins médicales et rituelles ou religieuses.

*Nouveau Testament* : 11 occurrences de ἔλαιον “used for feeding lamps”, Matthieu 25, 3f, 8 : “for healing the sick”, Marc 6, 13 ; Luc 10, 34 ; Jean 5, 14 : “for anointing the head and body at feasts”.

**18.** Sur ce point, ΜΑΤΘΑΙΟΥ 1997.

**19.** Citons ici un bel exemple tiré de la nouvelle de Dimitris HATZIS, *Η διαθήκη του καθηγητή* [Le testament du professeur] : «Και το που πέθανε δεν είχε βέβαια σχέση μ'αυτά - πέθανε απλούστατα γιατί **τέλειωσε, σώθηκε το λάδι του. Τελειώνει το λάδι σου, έρχεται ο ψόφος** Ετσι είπαν.» , éd. Κείμενα, 1989, p. 127.

**20.** «**Η ιδιότητα του λαδιού** να καλύπτει ποικίλες και διαφορετικού χαρακτήρα ανάγκες, το κατέστησε ως ένα από τα πλέον σημαντικά αγροτικά προϊόντα, με καθοριστικό ρόλο στην οικονομία κάθε ιστορικής περιόδου. **Η θέση της ελιάς και του λαδιού στη διατροφή** παρουσιάζεται σε ξεχωριστή ενότητα. Μία σειρά άλλων ξεχασμένων πια **χρήσεων του λαδιού** αποκαλύπτεται επίσης μέσα από πινακίδες και εκθέματα (φωτισμός, φροντίδα του σώματος, καλλωπισμός). **Η σημασία της ελιάς και του λαδιού** στη ζωή των Ελλήνων αποκαλύπτεται ανάγλυφα μέσα από τους πολλούς συμβολισμούς, τους τρόπους λατρείας και τα λαϊκά δρώμενα, ήδη από την προϊστορική περίοδο ως τις μέρες μας. Τα ελάχιστα δείγματα αρχαίας και σύγχρονης τέχνης που περιέχονται στο Μουσείο καταδεικνύουν ότι η ελιά υπήρξε μια συνεχής πηγή έμπνευσης για τους έλληνες καλλιτέχνες.

Ο κάτω όροφος του Μουσείου είναι αφιερωμένος **στην εξέλιξη της τεχνολογίας παραγωγής του ελαιολάδου** από την αρχαιότητα έως την πρωτοβιομηχανική περίοδο.»

Cf. aussi, Μουσείο Ελιάς Λέσβου / Μουσείο Βιομηχανικής Ελαιουργίας Λέσβου, [Musée de l'huile industrielle de Lesbos-Mytilène] (MBEL) : Στο κυρίως κτήριο, δίνεται έμφαση στα τρία βασικά στάδια **της διαδικασίας παραγωγής ελαιολάδου**».

**21.** Η παγκόσμια παραγωγή **ελαιολάδου** vs Πτώση σοκ στην παραγωγή **ελαιόλαδου**.

## RÉSUMÉS

L'étude porte sur le mot composé *ελαιόλαδο* « huile d'olive » en relation avec les quatre composés construits à partir des formes constitutives de ce mot, *-ελαιο-* et *-λαδο-*. Dans ce cadre, est également traitée la question connexe de l'alternance dans le discours entre la forme simple (*λάδι*) « huile » et par défaut « huile d'olive » et la forme composée ainsi que la variation d'accentuation au génitif de cette dernière. Le but de cette recherche est de proposer une analyse du mode de construction des valeurs sémantiques et référentielles de ces unités lexicales, en

relation avec les genres de discours dans lesquels elles apparaissent. L'intérêt particulier du champ sémantique lié à la nourriture, aux habitudes alimentaires à travers l'exemple de ce « pilier » de la diète méditerranéenne qu'est l'huile d'olive est d'offrir un lieu privilégié pour revenir sur la relation des catégories linguistiques avec l'extralinguistique et sur leur mode de connexion et les modalités de leur interdépendance.

The study deals with the compound word *ελαιόλαδο* “olive oil” in relation with the four other compounds sharing the same component stems. We also consider the related question of the discourse-related alternation between the simple form *λάδι* “oil” (with default interpretation: “olive oil”) and the compound form, as well as the variation in the stress pattern when the compound occurs in the genitive case. The semantic field of food and food habits, explored through such a key element of the Mediterranean diet as olive oil, is of special interest since it allows us to revisit the relation between linguistic categories and the extralinguistic world, and the various modalities of their connection and interdependency.

Στη μελέτη αυτή εξετάζονται η σημασία, οι χρήσεις και η τονική αστάθεια στη γενική του σύνθετου *ελαιόλαδο* σε σύγκριση με τον απλό τύπο *λάδι*, καθώς και όλοι οι παράγωγοι τύποι που προέρχονται από τα συνθετικά *-ελαιο-* και *-λαδο-*. Διατυπώνεται μια ερμηνευτική πρόταση για τη σημασιολογική διαφοροποίηση των σύνθετων τύπων που αναλύονται λαβαίνοντας υπόψη την εσωτερική σημασιολογική δομή του κάθε τύπου όπως επίσης και το είδος λόγου μέσα στο οποίο εμφανίζεται. Το λεξικολογικό πεδίο της διατροφής (πολιτισμικός χαρακτήρας, παράδοση, τοπικές κοινότητες, κλπ.) και ιδιαίτερα ό,τι συνδέεται με τα βασικά τρόφιμα / αγαθά και τις διατροφικές συνήθειες αποτελεί πρόσφορο έδαφος για τη μελέτη της σχέσης — του βαθμού και του τρόπου εξάρτησης και διαπλοκής — ανάμεσα στις γλωσσικές κατηγορίες και σε ό,τι παραπέμπει στην εξωγλωσσική πραγματικότητα.

## INDEX

**Index géographique** : Grèce

**Mots-clés** : huile d'olive, composition nominale, flexion nominale, variation lexicale, registre de langue

**Keywords** : Olive oil, Nominal composition, Nominal bending, Lexical variation, Language Register, Greece, Twenty First century, Linguistics

**motsclesmk** МАСЛИНОВО МАСЛО, ГРЦИЈА, ДВАЕСЕТ И ПРВИОТ ВЕК, ЛИНГВИСТИКА

**Thèmes** : Linguistique

**motsclestr** Zeytinyağı, Yunanistan, Yirmi birinci yüzyıl, Dilbilim

**motsclesel** Ελαιόλαδο, Ελλάδα, Εικοστός Πρώτος αιώνας, Γλωσσολογία

**glossaire** huile d'olive, composition nominale, flexion nominale, variation lexicale, registre de langue

**Index chronologique** : vingt-et-unième siècle

## AUTEUR

SOPHIE VASSILAKI

Inalco, SeDyL, USPC, CNRS, IRD