

Journal des traducteurs Translators' Journal

Carcasse

Leroy Poulin

Volume 6, Number 1, 1er Trimestre 1961

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/1061612ar>

DOI: <https://doi.org/10.7202/1061612ar>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Les Presses de l'Université de Montréal

ISSN

0316-3024 (print)

2562-2994 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this note

Poulin, L. (1961). Carcasse. *Journal des traducteurs / Translators' Journal*, 6(1), 23–24. <https://doi.org/10.7202/1061612ar>

Overlap slotted box : caisse à rabats chevauchants.

Full flap slotted box : caisse à rabats recouvrants.

Full telescope box (ou *telescope design box*) : caisse télescope.

Slide box : boîte à tirette.

Bursting strength (ou *Mullen test*) : résistance à l'éclatement, qui se détermine souvent avec l'appareil Mullen⁴.

Flat compression ou **flat crush test**: résistance à l'écrasement.

Non-returnable ou **one-way container** (*disposable container*)²; **emballage perdu**. Se définit: « Emballage techniquement conçu pour ne servir commercialement qu'une seule fois, mais néanmoins d'une résistance suffisante pour permettre l'arrivée du contenu à sa dernière destination dans de bonnes conditions ». On en trouve une définition à peu près identique dans un arrêté français du 8 mars 1951. (*J. Off.* 22 mars 1951.)

A noter enfin que les termes *shipping container*, *outer container* et *master container* sont synonymes².

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

(1) *Dictionary of Paper*. — 2nd. ed., Amer. Paper and Pulp Assoc., New York, 1951.

(2) *Glossary of Packaging Terms*. — 2nd. ed., Packaging Inst., 342 Madison Ave., New York.

(3) Avant-projet de norme sur les emballages de carton (Soumis à enquête publique il y a quelques mois: gracieusement fourni par l'Union syndicale française du carton ondulé, 36, rue de Châteaudun, Paris-9e.

(4) *Specifications for Boxes; Fibreboard* — 43-GP-21A. — Canadian Government Specifications Board, 22 août 1958. Conseil national de recherches, Ottawa.

Canadian Freight Classification No. 20, 27 janvier 1955, et *Suppléments. Glossary of Terms for Containers, Interior Packing, Paper and Paperboard*. — Amer. Soc. for Testing Materials, 1917 Race St., Philadelphie.

*David FORTIN, traducteur au
ministère de l'Agriculture, Ottawa.*



CARCASSE

Le Bulletin de linguistique N° 38 de l'Académie canadienne-française à propos du mot « carcasse » fait remarquer :

« On entend par ce mot, en français, l'ensemble des os qui forment le tronc, décharnés mais qui tiennent encore les uns aux autres. Est-ce de ces restes que le « Réveil rural » nous donne les cours plusieurs fois la semaine ? Il s'agit, ici encore, d'un terme français pris dans son acception anglaise, et signifiant, en anglais seulement, une bête abattue, vidée et préparée pour la boucherie. »

Les quelques citations ci-jointes établissent assez clairement que l'Académie tranche impérieusement la question et risque de semer la confusion dans les esprits.

LAROUSSE COMMERCIAL ILLUSTRÉ :

« Le commerce de la viande abattue est donc de beaucoup le plus important; il a de nombreux avantages: l'animal est sacrifié sur place ou à proximité du lieu de production, et expédié soit en carcasse, soit en quartiers; on évite tous les inconvénients du transport en vif, on ne paie le fret que sur la viande nue, au lieu de le payer sur les abats et sur la peau ». — Page 1319.

INSPECTION DES VIANDES ET DES ALIMENTS D'ORIGINE CARNÉE

par Maurice Piettre, docteur ès sciences, etc., membre de l'Académie d'Agriculture :

« Tous ces établissements répondent aux principes directeurs suivants: blocage de tous les bâtiments, avec par suite, économie considérable de terrain, disposition de l'outillage mécanique de façon à permettre avec le temps la transition du travail particulier au travail en équipe, à la chaîne autant que possible. Sous-sol surélevé au-dessous du hall d'abattage pour le transfert par gravité et le traitement des sous-produits alimentaires et industriels, frigorifique relié directement au hall d'abattage pour recevoir immédiatement après leur préparation, les carcasses des animaux saignés suspendus dans des postes spéciaux et viscerés rapidement sur des tables ad hoc, etc... » — Pages 2 et 3.

« D'où la conclusion d'une importance capitale, proclamée pour la première fois au Quatrième Congrès de la Société de Médecine Publique et de Génie Sanitaire (Paris 1911), de la nécessité du froid à la production (abattoir, tuerie de volailles), et d'une façon plus précise encore, immédiatement après la préparation des carcasses, de façon à abaisser le plus rapidement possible leur température interne à un niveau défavorable au développement des microorganismes (température disgénésique) ». — Page 3.

COMPTES RENDUS DU IX^e CONGRÈS INTERNATIONAL DU FROID

Expérience de conservation prolongée de viande réfrigérée, R. Thevenot, chef du Service du Froid du Ministère de l'Agriculture, Section Technique du froid, Paris :

2. — VIANDES SOUMISES AUX ESSAIS

« 15 carcasses de boeufs d'un poids total de	kg	6.204
11 carcasses de veaux d'un poids total de	kg	910
21 carcasses d'agneaux et brebis d'un poids total de	kg	380
15 carcasses de porcs d'un poids total de	kg	1.084
Poids total (au début des essais)		8.578 »
page 4 146		

« Abattage le 27 janvier 1954, sans aucune précaution particulière d'hygiène. Les carcasses de boeufs ont été découpées en quartiers ». — Page 4 146

« Les carcasses sont desséchées superficiellement ». — Page 4 148

« Des moisissures superficielles sont apparues au bout d'un mois sur les carcasses de moutons et de veaux et principalement dans les cavités thoraciques et abdominales ». — Page 4 148

LA CONSERVATION PAR LE FROID DES DENRÉES PÉRISSABLES

Par A. Monvoisin, professeur à l'Institut français du froid industriel :

« La carcasse des grands animaux est ensuite fendue à la scie ou au couperet dans le sens de la longueur, en partageant en deux les corps vertébraux. On obtient ainsi un demi-boeuf, etc.

« On peut partager chaque demi-carcasse dans une direction perpendiculaire à la première division et la ligne de séparation passe ordinairement au niveau de la dernière ou de l'avant-dernière côte ». — Page 245.

« La tête est enlevée. Les viscères thoraciques, le foie, la rate et les reins étaient obligatoirement attenants aux carcasses pour les viandes congelées introduites en France ». — Page 272.

Leroy POULIN, Hull