

Terminologie alimentaire

Jean-François Pelletier

Volume 25, numéro 2, juin 1980

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/003810ar>

DOI : <https://doi.org/10.7202/003810ar>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Les Presses de l'Université de Montréal

ISSN

0026-0452 (imprimé)

1492-1421 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Pelletier, J.-F. (1980). Terminologie alimentaire. *Meta*, 25(2), 257-258.
<https://doi.org/10.7202/003810ar>

TERMINOLOGIE ALIMENTAIRE*

ANGLAIS	FRANÇAIS	DESCRIPTION
CONVENIENCE FOODS (<i>Sens A</i> : quand il s'agit d'un ensemble de mets agencés)	Soit : PLATS CUISINÉS (n'exigeant pas d'être gardés au frigo)	Plats fait d'avance et qu'on peut servir avec un minimum de préparation. Ex. : Le « Beef & Kidney Pie » d'Ogilvy, présenté sous contenant métallique.
	Ou : PLATS CUISINÉS SURGELÉS (exigeant d'être gardés au congélateur)	Plats identiques aux précédents, mais vendus à l'état surgelé. Ex. : Les « TV dinners » et autres produits du genre.
CONVENIENCE FOODS (<i>Sens B</i> : quand il s'agit d'un seul mets)	Soit : ALIMENTS D'APPOINT (n'exigeant pas d'être gardés au frigo)	Un seul aliment vendu comme <i>complément</i> aux repas complets du type « convenience foods ». Ex. : Fruits, légumes et desserts divers, généralement présentés sous contenants de verre ou de métal.
	Ou : SURGELÉS D'APPOINT (exigeant d'être gardés au congélateur)	Même genre d'aliments que ci-dessus, mais vendus à l'état surgelé et sous divers contenants (métal, verre, carton, plastique).
FAST FOODS	Soit : REPAS-MINUTE	...quand le tout constitue un <i>repas</i> complet, exigeant peu de préparation, présenté dans un récipient jetable, avec assaisonnements en sachets.
	Ou : PLATS-MINUTE	...quand les éléments ne font qu'un <i>mets</i> , rapidement préparé, et présenté sous récipient jetable.
FAST FOODS INDUSTRY	Soit : RESTAURATION-MINUTE (au choix) Ou : RESTAURATION RAPIDE	Secteur de l'industrie alimentaire, spécialisé dans la fabrication et la vente de repas-minute, ou encore, dans le service de tels repas ou plats-minute.
FAST FOODS RESTAURANT	RESTAURANT-MINUTE	Établissement de restauration servant surtout des repas-minute et des plats-minute.
FROZEN FOODS	ALIMENTS CONGELÉS	Aliments vendus en contenants jetables, mais à l'état <i>congelé</i> et qu'on doit garder au congélateur.
DEEP FROZEN FOODS (et ses synonymes :) FAST FROZEN FOODS (et) QUICK FROZEN FOODS	Soit : ALIMENTS SURGELÉS (au choix) Ou : LES SURGELÉS	Aliments vendus en contenants jetables, comme ci-dessus, mais à l'état <i>surgelé</i> . <i>Note.</i> La surgélation (appelée aussi surcongélation) est simplement une congélation ultra-rapide, faite à basse température (entre -20°C et -35°C).

* Lexique établi pour CULINAR

DRY FROZEN FOODS

ALIMENTS LYOPHILISÉS
(Ex. : les sachets de soupes
Lipton, Knorr, etc.)Aliments soumis à une congélation
brutale et à très basse température
(environ -80°C), puis déshydratés à
fond, et présentés en contenants scellés.
On sert en additionnant de l'eau.

Note : Différence entre les « CONVENIENCE FOODS » et les « FAST FOODS ». Cette différence en est une d'utilisation des termes. Différence minime mais réelle, en français comme en anglais. On voudra donc en tenir compte, au moment voulu. Dire « convenience foods », c'est s'attacher au *processus de fabrication* de ces aliments, ou à leur état subséquent : plats cuisinés, aliments d'appoint, surgelés d'appoint. Dire « fast foods », c'est souligner clairement le *processus de consommation* des mêmes aliments : repas-minute, plat-minute, restauration rapide.

JEAN-FRANÇOIS PELLETIER