

# Journal des traducteurs Translators' Journal

## Freeze-dried - pre-cooked - food technology

David Fortin

---

Volume 9, numéro 4, 4e trimestre 1964

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/1061131ar>

DOI : <https://doi.org/10.7202/1061131ar>

[Aller au sommaire du numéro](#)

---

Éditeur(s)

Les Presses de l'Université de Montréal

ISSN

0316-3024 (imprimé)

2562-2994 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

---

Citer cette note

Fortin, D. (1964). Freeze-dried - pre-cooked - food technology. *Journal des traducteurs / Translators' Journal*, 9(4), 139-143.  
<https://doi.org/10.7202/1061131ar>

**FREEZE-DRIED — PRE-COOKED — FOOD TECHNOLOGY**

Page 68 du *Journal des traducteurs* d'avril - juin 1964, sous le titre *Nouvel emprunt de l'anglais au français*, le directeur du *Journal*, M. J.-P. Vinay, citait la lettre d'une correspondante d'Ottawa qui lui avait fait parvenir un entrefilet concernant les industries alimentaires canadiennes.

Le dernier paragraphe de cet article renferme trois termes anglais, *freeze-dried*, *pre-cooked* et *food technologists*, dont l'auteur aimerait connaître la traduction française.

**Freeze-dried**

Pour traduire *freeze-drying* ou aussi *lyophilisation*, il suffira d'ouvrir le *Dictionnaire international du froid*, publié par l'*Institut international du froid* <sup>1</sup>, car il fournit les équivalents français tout en définissant les termes :

*"Freeze-drying*  
*Lyophilisation*

Dehydration of a tissue  
by freezing it, and by  
subsequent sublimation  
of ice.

*Cryo-dessiccation*  
*Lyophilisation*

Procédé de déshydratation d'un  
tissu par congélation suivie  
de sublimation de la glace  
qu'il renferme".

*Freeze-drying* est aussi défini dans le *Dictionary of Agricultural and Allied Terminology* <sup>2</sup>, tandis que *cryo-dessiccation*, *lyophilisation* et *lyophiliser* figurent notamment au *Grand Larousse encyclopédique*.

*Cryo-dessiccation* est-il plus usité que *lyophilisation* ? Nous croyons que le second l'est plus que le premier et nous aimerions pouvoir consulter à ce sujet un frigoriste de langue française. *Lyophilisation* a tout de même l'avantage de s'accompagner du verbe *lyophiliser* alors que "*cryo-dessécher*" ne semble pas exister.

Un fabricant, la succursale française de la St<sup>e</sup> Vickers <sup>3</sup>, emploie l'expression *déshydratation à froid*, traduction littérale de *freeze-drying*, moins savante que *cryo-dessiccation* et *lyophilisation*, qui ne les supplantera pas, mais qui est non moins expressive pour la masse que le terme anglais.

**Food Technology**

La traduction de *food technology* est plus complexe. Cependant, la désignation française de cette discipline est si maltraitée parfois au Canada qu'il devient nécessaire, voire pressant, de s'y arrêter longuement.

(1) 177, boul. Maiesherbes, Paris (1er), 1962, 278 p. (Anglais-français-allemand-russe-espagnol-italien).

(2) WINBURNE, J. N., Mich. State Univ. Press, 1962.

(3) *Industr. alm. agric.*, 81<sup>e</sup> année, n° 9-10, sept.-oct. 1964, pp. 997 et 999.

Voici comment les auteurs définissent *food technology* :

"In its basic concepts, food technology deals with the processing and production of foods of uniform quality on a large scale <sup>4</sup>".

Et, définition meilleure, peut-être :

"The application of modern science and engineering to the manufacturing and distribution of goods <sup>5</sup>".

Mais, si l'on parcourt ensuite la notice intitulée *A Chat About the C.I.F.T.*, on est un peu étonné de la diversité des sciences qui sont à la base de ce domaine de la technologie.

Celui qui veut traduire *food technology* songe immédiatement à écrire *technologie des aliments* ou *technologie alimentaire*. Ce que l'on trouve aujourd'hui sous la rubrique *food technology* figurait autrefois plutôt et figure encore souvent aujourd'hui en français sous celle de *technologie agricole*. Voir par exemple l'ouvrage intitulé *Technologie agricole - Sucrerie, meunerie, boulangerie, féculerie, amidonnerie, glucoiserie*, d'EMILE SAILLARD <sup>6</sup>, qui fait partie de l'*Encyclopédie agricole* publiée par la Librairie J.-B. Baillière et Fils. Mais il faut bien remarquer tout de même que *technologie agricole* a plus d'extension que *technologie alimentaire* et que *food* désigne les aliments destinés à l'homme et aux plantes, à l'exclusion des aliments des animaux, qui se disent *feed*.

On trouve d'ailleurs aujourd'hui des titres d'ouvrages tels que *Technologie céramique, Technologie laitière, Technologie du bois, Technologie des composants électroniques, Technologie des produits de terre cuite, Technologie des faïences* : pourquoi n'y aurait-il pas de *technologie des aliments* ou *technologie alimentaire* ?

La dernière expression se répand pourtant petit à petit dans les revues et les ouvrages scientifiques français. Nous l'avons notée jusqu'ici plusieurs fois, entre autres dans des publications du Centre national de la recherche scientifique (CNRS) <sup>7</sup>. Le Centre d'enseignement et de recherches des industries alimentaires et chimiques (CERIA) de Bruxelles renferme un *Département de technologie alimentaire* <sup>8</sup>. L'expression se présente aussi à la page 11 d'une notice

---

(4) JACOBS, MORRIS B. *The Technology of Food and Food Products*, vol. I, Interscience Publishers, New York, 1951, p. 5.

(5) Notice intitulée *The Science and Technology of Food*, publiée par l'Institute of Food Technologists, 176 West Adams St., Chicago, 1964.

(6) Paris, 1904, 424 p.

(7) a) *Rapport d'activité — Octobre 1961 — Octobre 1962* du C.N.R.S., pp. 360-361.

b) *Vita* (revue belge), vol. XIX, n° 20, 31 déc. 1962, p. 995. L'auteur de l'article définit la technologie alimentaire actuelle : "L'étude de la préparation industrielle et du conditionnement de l'alimentation".

c) *Cah. Ing. agron.*, n° 189, oct. 1964, p. 18.

d) *Ann. Nutrit. Aliment.*, vol. XVIII, n° 2, 1964, p. couv. 3, et n° 5, 1964, p. C 267.

e) *Chim. & Industr.*, vol. 92, n° 4, oct. 1964, p. 395.

(8) *Vita*, vol. 21, n° 16, 31 oct., 1964, p. 767.

relative à l'emploi d'inspecteur de la répression des fraudes et du contrôle de la qualité au ministère de l'Agriculture de France<sup>9</sup>.

Remarquons, cependant, qu'un collaborateur des *Cahiers des ingénieurs agronomes*<sup>10</sup> conserve l'expression *food sciences and food technology* en indiquant au bas de la page qu'il n'a "pas traduit ces termes qui n'ont pas leurs équivalents exacts en français. Les sciences des aliments n'ont pas, dit-il, la même réalité en français et chez les Anglo-Saxons". Il parle plus loin du premier *Congrès international des sciences et de la technologie de l'alimentation* qui s'est tenu à Londres.

Nous avons relevé aussi des désignations françaises qui se rapprochent de *food technologist*, par exemple : *ingénieur technologue*<sup>11</sup> dans un article concernant le papayer et *technologiste* dans un article sur les qualités boulangères du blé<sup>12</sup>.

La *Nomenclature des métiers et des activités individuelles*, publiée par l'Institut national de la statistique et des études économiques<sup>13</sup>, mentionne le titre d'*ingénieur en produits alimentaires*.

Ces adaptations françaises de termes anglo-saxons ne se font pas toujours sans heurts ni protestations. Il vaut la peine de lire ce qu'un auteur écrivait dans la revue *Industrie chimique belge*<sup>14</sup> au sujet des différences qui existent entre le *chemical engineer* américain et l'*ingénieur chimiste*.

Faisons maintenant quelques rapprochements. Il y a par exemple au Canada le *Canadian Institute of Food Technology*, qui a son siège à Winnipeg, et aux Etats-Unis, l'*Institute of Food Technologists*, installé à Chicago. On trouve en France l'*Association des chimistes et ingénieurs de sucreries, distilleries, et industries agricoles et alimentaires*<sup>15</sup> et l'*Association des ingénieurs des industries agricoles et alimentaires*<sup>16</sup>, une *Fédération nationale des syndicats des industries de l'alimentation*<sup>17</sup> et une *Union nationale des industries agricoles*<sup>18</sup>. Il y a en Belgique le *Groupement central des industries alimentaires de Belgique*<sup>19</sup>.

Il est intéressant de savoir aussi qu'il existe au Québec une *Association des manufacturiers de produits alimentaires*, qui se dit en anglais *Quebec Food Processors Association*<sup>20</sup>; que l'on publie au Canada la revue intitulée *Canadian Food Industries*; que l'*Institute of Food Technologists* des Etats-Unis publie deux revues intitulées *Food Technology* et *Journal of Food Science*, qui ont pour

(9) Communication personnelle de septembre 1964.

(10) N° 170, nov. 1962, p. 26.

(11) *Fruits*, vol. 10, n° 3, mars 1955, p. 119.

(12) *Ann. Amélior. Plant.*, vol. 10, n° 3, juil.-août-sept., 1960, pp. 237 et 255.

(13) *Index alphabétique*, édit. nouv., Paris, Imprimerie nationale, 1954, p. 215.

(14) Tome 22, n° 6, 1957, p. 667.

(15) 156, boul. de Magenta, Paris (10<sup>e</sup>).

(16) 11, avenue Franklin-D.-Roosevelt, Paris (8<sup>e</sup>).

(17) et (18) 23, rue Notre-Dame-des-Victoires, Paris (2<sup>e</sup>).

(19) 55, rue de la Loi, Bruxelles.

(20) 296, boul. Desmarchais, Verdun (19<sup>e</sup>).

homologues en France les revues *Industries alimentaires et agricoles*<sup>21</sup> et *Annales de technologie agricole — Conservation et transformation des produits agricoles*<sup>22</sup>.

Nous avons enfin eu la curiosité de consulter à ce sujet l'*Ecole nationale supérieure des industries agricoles et alimentaires*<sup>23</sup> de France, et voici en substance ce qu'elle nous a obligeamment répondu :

"... d'une façon générale, les termes anglais tels que *food technology*, *food engineering*, etc., n'ont pas d'équivalents exacts français. Notre vocabulaire se réfère généralement aux *industries alimentaires*.

" Ainsi, nous pourrions traduire *food technology* par *techniques des industries alimentaires* et *food technologist* par *technicien des industries alimentaires*".

Cette opinion concorde avec celle du collaborateur des *Cahiers des ingénieurs agronomes* qui a été citée plus haut<sup>10</sup>.

Le prospectus de cette Ecole ne porte nulle part l'expression *technologie des aliments* ni *technologie alimentaire*, pas plus que les autres imprimés que la direction de l'institution nous a fournis. L'Ecole forme des *ingénieurs des industries agricoles et alimentaires*.

En somme, les expressions *ingénieur* ou *technicien*, selon le cas, *des industries alimentaires*, et *techniques des industries alimentaires* paraissent bien les équivalents vraiment acceptés pour le moment de *food technologist* et *food technology*, même si l'expression *technologie alimentaire* se répand de plus en plus.

Comment traduire alors *Canadian Institute of Food Technology*? Dirait-on *Institut des techniques des industries alimentaires du Canada* (ou *Institut canadien des...*)? Oui, si l'on veut s'inspirer au maximum de l'usage et des traditions du français européen. Cependant, tenant compte des disciplines nombreuses et diverses que l'on fait entrer dans la notion de *food technology*, et parce que l'expression *technologie alimentaire* est de plus en plus employée dans les milieux scientifiques francophones, nous proposerions (sans préjuger, il va de soi, du nom que l'Institut en question pourrait choisir s'il décidait de s'identifier en français) de dire plutôt *Société (Association, Institut?) de technologie alimentaire du Canada*.

Enfin, comme l'organisme est en réalité une association de spécialistes des industries de l'alimentation, on peut se demander s'il ne serait pas plus clair en français de dire *Société des techniciens* (au lieu de *techniques*) *des industries alimentaires du Canada*, en donnant naturellement à *technicien* son véritable sens et non celui d'*aide*, d'*auxiliaire*, qu'on lui attribue à tort et couramment au Canada.

(21) 156, boul. de Magenta, Paris (10<sup>e</sup>).

(22) Institut national de la recherche agronomique, Paris. Nous choisissons seulement quelques périodiques qui comptent parmi les plus représentatifs.

(23) Massy (Seine-et-Oise), communication du 29 octobre 1964.

**Pre-cooked Foods**

L'expression *pre-cooked foods* pourrait à première vue se traduire par *aliments pré-cuits* : nous n'avons jamais vu cette expression dans les revues françaises, mais déjà en 1949, un auteur parlait d'*aliments précuisinés* <sup>24</sup>.

Une foule de produits alimentaires se vendent cuits : les conserves de légumes et de fruits, par exemple, certaines viandes, et bien d'autres, sans qu'on les qualifie de *pre-cooked*. Le terme ne s'appliquerait-il pas plutôt aux *frozen dinners*, sans que ce groupe d'aliments en ait l'exclusivité, cependant ? Nous sommes incapables de l'affirmer. Le *répertoire des industries alimentaires belges* renferme une rubrique intitulée *Plats cuisinés* tandis que les auteurs de *La Fabrication et la Vente des produits alimentaires conservés — Statut juridique* <sup>25</sup> consacrent le chapitre VIII aux "*Conserves de plats cuisinés à base de viande*". Ce chapitre traite des conserves de viande et de légumes, du cassoulet, de la choucroute, des tripes à la mode de Caën, des plats cuisinés à base d'abats, de l'oie aux haricots et des quenelles.

Enfin, des maisons françaises telles que Duprat & Durand (Talence), Dolo (Bressuire), la Société nouvelle de spécialités alimentaires (Aubervilliers), et d'autres, annoncent des *plats cuisinés*, des *mets cuisinés* et des *conserves de mets cuisinés*.

On trouvera aussi l'expression *plats cuisinés* dans le *Grand Larousse encyclopédique*, au mot *conserve*, et dans d'autres dictionnaires. Ajoutons encore que le qualificatif *prepared* voisine souvent avec celui de *pre-cooked* <sup>26</sup>, lequel est fréquemment remplacé aujourd'hui par *ready to eat* et par *heat and eat*, sans que ces expressions soient entièrement synonymes de *pre-cooked*. En résumé, ne pourrait-on pas traduire *pre-cooked foods* par *aliments cuisinés* et aussi *plats* ou *mets cuisinés*, suivant le cas ?

David FORTIN, Ottawa



(24) *Industr. alm. agric.*, 66<sup>e</sup> année, mai-juin, 1949, p. 267.

(25) FOURGOUX, J.-C. et CHEFFTEL, H., Editions "*Revue de la conserve*", 1, rue de la Réale, Paris (1<sup>er</sup>), 1956, p. 120-122.

(26) TRESSLER, D. K. et EVERS, C. F. *The Freezing Preservation of Foods* - vol. II - *Freezing of pre-cooked and prepared foods*, 3<sup>rd</sup>. ed., Avi Publishing, Westport, 1957.