

## Convenience Food

Colette Lemieux

Volume 25, Number 3, septembre 1980

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/003462ar>

DOI: <https://doi.org/10.7202/003462ar>

[See table of contents](#)

### Publisher(s)

Les Presses de l'Université de Montréal

### ISSN

0026-0452 (print)

1492-1421 (digital)

[Explore this journal](#)

### Cite this article

Lemieux, C. (1980). Convenience Food. *Meta*, 25(3), 356–358.

<https://doi.org/10.7202/003462ar>

### CONVENIENCE FOOD

L'expression *convenience food* désigne une réalité d'origine américaine, et il est parfois difficile de choisir un équivalent juste pour la rendre en français. Précisons d'abord la notion que ce terme recouvre en anglais.

Les dictionnaires nous offrent les définitions suivantes :

This is an overall phrase for food which takes little or no further preparation before eating. It includes canned, frozen, dehydrated, partially cooked, fully cooked — but in each instance packaged foods<sup>1</sup>.

Prepared and packaged food that can be stored and served at one's convenience, such as canned food, frozen food, and cake mix<sup>2</sup>.

Les *convenience foods* comprennent donc les aliments, les plats, les mets en conserve, surgelés ou déshydratés, qui ne demandent qu'une faible préparation avant d'être consommés. Pour obtenir une définition plus précise, consultons les encyclopédies et les ouvrages spécialisés.

Convenience foods include new and improved forms of familiar products carrying various legends: ready to heat, heat and serve, just add water and mix and bake. What the consumer is actually buying is food plus service in the form of partially prepared food<sup>3</sup>.

Convenience foods (...) have service added to the basic ingredients to reduce the amount of preparation required in the home kitchen (...). Convenience foods are legion. Some are new: such as ready-to-eat chocolate pudding, toaster pizza, self-basting turkeys, frozen asparagus... Others are more familiar — baking powder, bread, butter, canned soup... Some convenience foods have been available so long that we have ceased to think of them as convenience products. Almost every item the homemaker in the US puts in her market basket today is a convenience food product<sup>4</sup>.

Traditional convenience products range from expensive smoked salmon to prosaic granulated sugar<sup>5</sup>.

Si l'on semble s'entendre sur le sens de *convenience food*, il n'y a pas la même unanimité autour d'un terme générique qui rendrait en français cette notion anglaise. *L'Actualité terminologique* nous propose une solution.

Il s'agit ici des aliments ou mets qu'on trouve dans les épiceries et supermarchés et qui nécessitent le minimum de préparation avant d'être servis. Selon le contexte, on peut rendre cette expression par **aliments, plats ou mets, en conserve, surgelés ou déshydratés**. Mais un excellent générique serait **plat cuisiné** qui « se dit d'un plat vendu tout préparé<sup>6</sup> ».

Plusieurs autres organismes recommandent aussi l'emploi de cet équivalent. Mais dirait-on que le sucre, la « poudre à pâte » ou le beurre sont des plats cuisinés ? Il est permis d'en douter. Or nous avons vu, d'après les définitions anglaises, que ces aliments font partie des *convenience foods*. « Plat cuisiné » convient dans la plupart des contextes, mais pour les autres il faudrait trouver un générique plus exact. La revue *Cahiers de nutrition et de diététique*<sup>7</sup> nous en donne un « aliment-service ».

1. *Harper Dictionary of Contemporary Usage*, 1975.

2. Clarence Barnhart, *The World Book Dictionary*, 1970.

3. *Encyclopaedia International*, « Convenience Foods: Today's », 1973, p. 243.

4. Kinder, *Meal Management*, New York, MacMillan, 1973, p. 135.

5. Axler, *Buying and Using Convenience Foods*, New York, ITT, 1974.

6. Dupont, « Fast Food: un autre intrus ! », *L'Actualité terminologique*, vol. 11, n° 7, Ottawa, Bureau des traductions, 1978.

7. Carlotti Delaveau, et al., « Les aliments-services », *Cahiers de nutrition et de diététique*, Paris, vol. 11, n° 3 et 4, 1976, p. 179 à 207.

Dans une série d'articles, un groupe de spécialistes français du domaine de l'alimentation discute de la validité du terme « aliment-service » comme équivalent de *convenience food* :

Aliments-service, « aliments vite prêts » : la langue française ne possède pas de mot pour rendre cette idée des *convenient foods* américains. En fait la saucisse, le fromage de gruyère sont des aliments vite prêts, il ne s'agit donc pas d'une nouveauté. (...) Désormais, l'innovation a pour objectif — au-delà de la qualité qui reste l'exigence première — de rendre, au travers des produits élaborés, les services non directement nutritionnels que la technique permet de fournir et que l'utilisateur est prêt à recevoir. L'industrie alimentaire offre donc maintenant des aliments-service (p. 182).

D'après les auteurs, les plats cuisinés ne représentent qu'une catégorie d'aliments-service. Le lait en poudre, les céréales, le café soluble, les amuse-gueule, le chocolat préparé, les biscuits, le thé en sachet, les pâtes alimentaires, le lait et les produits laitiers sont autant d'aliments que le consommateur achète couramment sans se rendre compte qu'il achète un aliment-service (p. 207).

Lorsque nous avons à traduire *convenience food*, nous pouvons donc choisir entre « plat cuisiné » et « aliment-service », selon le contexte.

COLETTE LEMIEUX