



Publié sur *La Vie des Classiques* (<https://96.ip-213-32-20.eu>)

[Accueil](#) > Manger local ou être locavore



MANGER LOCAL OU ÊTRE LOCAVORE

13 Juillet 2020

Par M. Casevitz

L'épidémie a décidément quelques aspects très positifs : on découvre que l'économie mondialisée ignore les bénéfices qu'apporte le souci des économies ; celles-ci sont évidentes quand on essaie de se nourrir « sur place ».

Le journal montréalais *La Presse* +, qui ne paraît plus qu'en ligne, est convaincu des avantages apportés par la consommation la plus proche des ressources. Un bel article de M.-C. Lortie, dans l'édition du mercredi 24 juin 2020, fruit de son voyage en Gaspésie (belle partie de la *belle province*), rend compte des problèmes rencontrés là par la pêche, sous le titre : « Le Québec qu'on pêche n'est pas dans nos assiettes » ; un autre article de la même auteure, le jeudi 25 juin, prolonge et complète cette réflexion.

En Gaspésie donc, d'après l'auteure, on trouve dans un supermarché qui identifie bien les produits du Québec, certes des produits de mer d'origine proche : « huîtres des îles de la Madeleine, des crevettes nordiques et du homard de la Gaspésie, ainsi que de la morue locale » mais « dans les congélateurs, la très grande partie des poissons et fruits de mer vient du bout du monde : ...tilapia, un poisson d'élevage venu d'Afrique, d'Asie ou d'Amérique du Sud, crevettes d'Argentine, 'du Pacifique' et autres 'crevettes tigrées, dont on n'identifie pas l'origine, mais qui ne nagent pas au Québec, loup de mer et pétoncles islandais, saumon du Pacifique... »

« Donc on mange une minuscule partie de nos produits d'ici, mais on mange en revanche les produits d'ailleurs, alors que le fleuve et le golfe du Saint-Laurent sont remplis d'espèces comestibles intéressantes et méconnues.

L'article a sélectionné cinq produits que le Québec devrait manger au lieu d'exporter. D'abord le buccin ou bourgot, *alias* escargots de mer, « gros mollusque gastéropode à coquille univalve à spirale » (selon la définition du *Trésor de la langue française* informatisé [TLF], s.u.), doit son nom au latin tardif *buccinum*, -ī neutre « trompette » et par analogie « coquillage en forme de bouche de trompette » (il semble que le mot latin ancien soit *būcina*, -ae, féminin « trompette », du grec βυκάνη, -ης « trompette en forme de spirale » et que le dérivé *būcinum*, -ī « son de trompette, trompette » ait été pourvu d'une double gutturale sous l'influence de *bucca*, « bouche » (d'origine celtique). Buccin est attesté en français depuis le 16^{ème} siècle (le féminin *buccine* « trompette » depuis le 14^{ème}). Au lieu de *buccin*, on trouve aussi au Québec l'appellation *bourgot* (cf. l'article de N. Morissette, dans [La Presse 19 août 2013](#), consulté en ligne). En France, on l'appelle aussi *bigorneau* ou *bigornot*, diminutif du nom féminin *bigorne* (attesté depuis le 14^{ème} siècle), désignant une enclume à deux cornes ou pointes ; le mot est issu du composé latin *bicornis* « qui a deux cornes » (cf. le bicorné de Napoléon ou des Polytechniciens). On trouve aussi dans certaines régions de France le synonyme *vigneau*, ou vignot, formé peut-être sur *vigne* avec suffixe de

diminutif —*eau* ou —*ot* (par analogie avec les vrilles de la vigne, vu sa coquille hélicoïdale). À noter qu'au Québec, le *vigneau* est un cadre grillagé utilisé pour faire sécher la morue salée. Enfin on appelle parfois ce coquillage *escargot de mer* (le mot *escargot* provient du latin *scarabaeus* « escarbot » ; voir l'ancien provençal *escaravat*, provençal *escaragol*).

M.-C. Lortie mentionne en deuxième position les *couteaux de mer*. Ces mollusques bivalves — *ensis* ou *solen* — doivent leur nom de *couteau* à leur forme rectangulaire allongée. Ils vivent dans le sable, parfois très profondément ; *ensis* (Linné, 1758) provient du latin *ēnsis*, -is, masculin, « épée » (étymologie inconnue, voir Ernout-Meillet, *Dictionnaire Étymologique de la langue latine, Histoire des mots*, 4^{ème} éd. revue, Paris, 2001, s.u), tandis que *solen* (Linné, 1758) est emprunté au grec σωλήν, -ῆνος [sôlèn, -ènos], masculin, « tube, tuyau, conduit, gouttière (pour soutenir un membre) », d'où « manche de couteau, couteau (coquillage) ». (étymologie inconnue, voir Chantraine, *Dictionnaire étymologique de la langue grecque, Histoire des mots*, 2^{ème} éd. , Paris, 2009, s.u.).

M.-C. Lortie mentionne ensuite la *baudroie*, poisson remarquable par la « grosseur de la tête et de sa gueule » (TLF, su.) et aussi par sa voracité. Le mot, attesté depuis le 16^{ème} siècle, emprunté au provençal *baudroi*, a peut-être été formé sur le mot *baudrier* que cette tête évoque. D'autres donnent comme source le provençal *baudraca* « fondrière », le poisson fréquentant les fonds vaseux, les bourbiers, mais cette hypothèse n'est guère admise. La baudroie effraie par son aspect et, sur les marchés, on la présente sans tête, comme la lotte (ou bien lote), — ou loche comme on dit au Québec —, poisson d'eau douce avec lequel on la confond parfois (on l'appelle aussi lotte de mer). La queue de lotte vendue sur les marchés est en réalité une queue de baudroie.

Encore produit local au Québec, l'*oursin vert*, échinide de l'estuaire du Saint-Laurent. C'est l'espèce d'oursin répandue dans la zone circumpolaire (Pacifique et Atlantique). Ses cinq gonades, qualifiées de délicieuses par les amateurs (qui les mangent crues ou cuites avec des pâtes), sont dans leur meilleur état au printemps, saison où débute la pêche (voir le site de Pêches et Océans Canada (<https://www.dfo-mpo.gc.ca>)). Par analogie avec les animaux ou fruits terrestres, les oursins sont aussi appelés hérissons de mer ou châtaignes de mer. Le mot lui-même, dérivé de *ours*, est attesté depuis le 16^{ème} siècle (comme *orsin de maren* marseillais), ses aiguilles ressemblant aux poils des ours (le suffixe -in indique la similitude).

Enfin les *mactres de Stimpson* — ainsi nommées d'après W. Stimpson — naturaliste américain (1832-1872), spécialiste des mollusques et des crustacés —, sont des palourdes fines à chair orangée et blanche ; les *mactres* sont présentes aussi en Europe, sur la côte atlantique mais ces *mactres de Stimpson* ne se trouvent que dans le golfe du Saint-Laurent. Au Québec, on retire le pied, qui est exporté au Japon et utilisé pour la fabrication des sushis, et on mange la chair (mais le meilleur manque, comme dit M.-C. Lortie : « c'est comme si on coupait les pinces du homard pour les exporter ! »). Ce mollusque est appelé aussi *palourde du Québec*, mais aussi flie, fausse palourde ou fausse praire. Le nom *mactrea* été créé d'après le latin *mactra* créé par Linné en 1758 d'après le grec μάκτρα, -ας, « pétrin, huche, mortier » (mot employé chez les Comiques et les lexicographes), dérivé du radical *-μακ-/μαγ-, qui a fourni le verbe μάσσω (attique μάττω) « pétrir » (μάζα, -ας « galette » est formé aussi sur ce radical).

Bien d'autres produits, terrestres ou marins, pourraient être consommés sur place, qu'il s'agisse du Québec ou de la France : les récents événements pourraient y inciter ou même y contraindre rapidement.

Tags :

[Mètis; Casevitz](#)

[étymologie](#)
