

CENTRE DE PÊCHE CAMARGUAIS
21-22-23 JUILLET 2023

**GRAND PRIX
DE PORT-CAMARGUE
PÊCHE BROUMÉ - CHASSE
et à SOUTENIR**

Photo Expérience Pêche, Port-Camargue



06 25 80 78 95

contact@clubcpc.fr www.centre-peche-camarguais.fr



VALIERE MEDICAL ANDUZE

Des professionnels à votre écoute depuis 25 ans



Location Vente Livraison à domicile

- Lits médicaux
- Fauteuils roulants
- Fauteuils électriques
- Coussins anti escarres
- Sièges coquilles
- Incontinence



Valière Médical
25, Plan de Brie - 30140 ANDUZE

Tél. 04 66 61 77 60



SOMMAIRE



- 5 Mot du Président Bruno Lacroix
- 6 Banc de sable: tout savoir
- 7 Mot du Maire Robert Crauste
- 8 Pingouin torda à Port-Camargue
- 9 Méditerranée: la connaissez-vous ?
- 11 Les algues: agroressource d'avenir?
- 13 Méditerranée: 2 nouvelles algues
- 15 Corse: humanoïde dans les abysses
- 17 Abysses: mystère des profondeurs
- 19 Tassergal: véritable poisson de sport
- 21 L'opah ou lampris royal:
saumon des dieux
- 23 Chimère monstrueuse:
vous connaissez ?
- 25 Saint-pierre: poisson de légende !
- 27 Daurade coryphène: exotique sport
- 29 Affiche Grand Prix Port-Camargue
- 30 Programme du Grand Prix 2023
- 31 Fiche engagement Grand Prix 2023
- 32 Règlement Grand Prix
- 33 Mer chaude:
pas une bonne nouvelle
- 35 L'orphie: la mal-aimée des pêcheurs
- 37 Sars de méditerranée: choix à faire ?
- 39 Pagre:
poisson argenté aux reflets roses
- 41 Chinchard: différend du maquereau
- 43 Leucate: trois éoliennes flottantes
- 45 Cap d'Agde: immersion d'un village
- 47 Requin: dent géante
qui émerge de l'océan
- 48 Bruno Lacroix sort ses cannes
à Madagascar
- 49 Bienfaits du poisson:
sauvage, élevage
- 51 Picasso:
céramiste sur la méditerranée
- 52 Piqures animaux marins: que faire?
- 53 En mer: Urgences, j'appelle le 196
- 55 Risques et causes d'incendie à bord
Que mange
un pêcheur méditerranéen
- 56 Réglementation, taille des poissons
- 57 Marquage caudale obligatoire
- 58 Respect des règles
de Sécurité utiles en mer



Bruno LACROIX

195 rue des Ecoles
30500 Allègre-les-Fumades

06 25 80 78 95



www.sariefie.fr



contact@sariefie.fr



Bruno Lacroix



ÉTANCHÉITÉ

TOITURE TERRASSE

ISOLATION - RÉNOVATION

SECOND ŒUVRE

SIÈGE: BOUCHES-DU-RHÔNE

28 PLACE DOUMER

13200 ARLES



Bertrand LAQUERBE: 06 24 32 2178

Clément MAURY : 06 75 79 93 67

www.bertrand-marine.com

1 ROUTE DES MARINES
ZONE TECHNIQUE N°1
30240 PORT CAMARGUE



QUICKSILVER

BALI

BAYLINER

ZEPELIN

ZODIAC

Bombard

SPX RIB

MERCURY



CENTRE DE PÊCHE CAMARGUAIS



LE MOT DU PRÉSIDENT BRUNO LACROIX



Chers amis adhérentes et adhérents,

Ce début d'année a été riche en rencontres et en événements dédiés à la pêche auxquels le CPC a participé et je souhaite vous faire un retour de tout ce qui a été dit et fait.

La saison 2023 se présente sous de bons auspices et nous sommes déjà sur le pont avec les membres du bureau, pour organiser notre Grand Prix de Port Camargue.

Je suis certain que vous commencez déjà à bichonner votre bateau et votre matériel de pêche afin d'être fin prêts pour vos prochaines sorties en mer.

Voici les nouveautés pour 2023 :

- Un allongement de la période de capture
- Notre Grand Prix de Port Camargue se tiendra cette année le 21-22-23 juillet 2023
- Notre concours SNSM en partenariat avec le Pesca Club devrait se dérouler début juillet

L'année dernière, ce concours, ouvert aux pêcheurs de toutes fédérations, nous a permis de faire un don à la SNSM !

- Notre soutien à l'Association Mer M'aide qui a pour objet de soutenir la redynamisation physique et psychique ainsi que la réinsertion sociale de personnes en situation de handicap, notamment grâce à la pratique de la pêche en mer, d'activités de pleine nature ou d'actions de protection du milieu.

- Comme chaque année, nous finalisons la nouvelle édition de notre revue 2023 sous la houlette de Marc Gonnot que nous remercions pour son travail de rédaction et de mise en page.

- Les permanences à notre local de Port Camargue seront assurées tous les samedis de 10h à 12h à compter du mois de Mai, ou également sur rendez-vous, sur simple demande au 06 25 80 78 95 - 06 07 77 04 83

- Si ce n'est pas encore fait, jetez un œil attentif à notre site www.centre-camarguais.fr, vous y trouverez notre bulletin d'adhésion 2023, nos statuts et notre règlement intérieur.

- N'oubliez pas également de consulter le site de notre fédération, la FFPM, pour vous inscrire sur les prochaines compétitions.

Notre club sera présent sur le Concours National à Martigues du 8 au 12 août <http://ffpmnational.com>

Bonne pêche et bon amusement, dans le respect des règles et de la nature !

Bruno Lacroix
Président du Centre de Pêche Camarguais



FÉDÉRATION FRANÇAISE DES PÊCHEURS EN MER

La plus ancienne des fédérations,

Dynamique, compétitive, en constante croissance, elle partage sa volonté de cohésion, de sportivité, son objectif de transparence, son équité, son respect pour la protection des espèces et de la biodiversité.

Venez découvrir, des clubs conviviaux, des adhérents passionnés.

Pour mieux nous connaître ?

Visitez notre site : <https://www.ffpm-national.com/>

Pour participer à nos compétitions ?

Découvrez l'agenda de nos concours nationaux et locaux :

<https://www.ffpm-national.com/calendrier-concours/>

Pour nous contacter : ffpm.pecheursenmer@gmail.com



PERMIS BATEAU / JET SKI

à partir de 16 ans

Permis Côtier

2 jours de formation
Extension Permis Hauturier
Extension Permis Fluvial

Permis Fluvial

Extension Permis Côtier

CRR (Radio VHF)

Obligatoire
au-delà de 6 milles des côtes
et dans les eaux internationales

OFFREZ-
VOUS
LA MER



C.C. Les Floralties II
964, avenue de Camargue
30240 LE GRAU DU ROI

www.alice-permis-bateau.com **06 62 09 96 90**

alice.gadea@laposte.net





LE MOT DU MAIRE ROBERT CRAUSTE



Chères et chers membres du Centre de Pêche Camarguais,

Nous nous retrouvons pour l'édition 2023 du salon des Nautiques, qui cette année se tient dans une offre nouvelle et pour laquelle nous inaugurons le 1er salon destiné à «l'art de vivre en marina», donnant ainsi une nouvelle dimension au salon, en réunissant les deux entités qui font l'identité de Port Camargue: les bateaux, et désormais, ses marinas.

Ces quelques mots sont l'occasion pour moi de saluer votre belle communauté de passionnés de la mer et de notre port. J'ai toujours plaisir à constater votre engagement régulier en faveur de la pêche de loisirs et sportive depuis toutes ces années au Grau-du-Roi - Port Camargue, ainsi que les événements de qualité que vous proposez au fil de la saison.

Il est vrai que la discipline halieutique est malheureusement très peu féminisée. Pourtant, les femmes tiennent traditionnellement une place centrale dans l'univers de la pêche et au cœur du peuple de la mer que nous constituons. Je suis ainsi sensible à votre but de promouvoir les concours de pêche auprès des femmes et je vous encourage dans cette voie.

Plaçons cette année 2023 sous l'égide de la solidarité et de la fraternité. Les tourments du monde actuel doivent nous enseigner que la préservation de ces valeurs sont essentielles et qu'il faut profiter, ensemble, de toutes ces merveilles que nous avons à portée de canne et à ligne de flottaison.

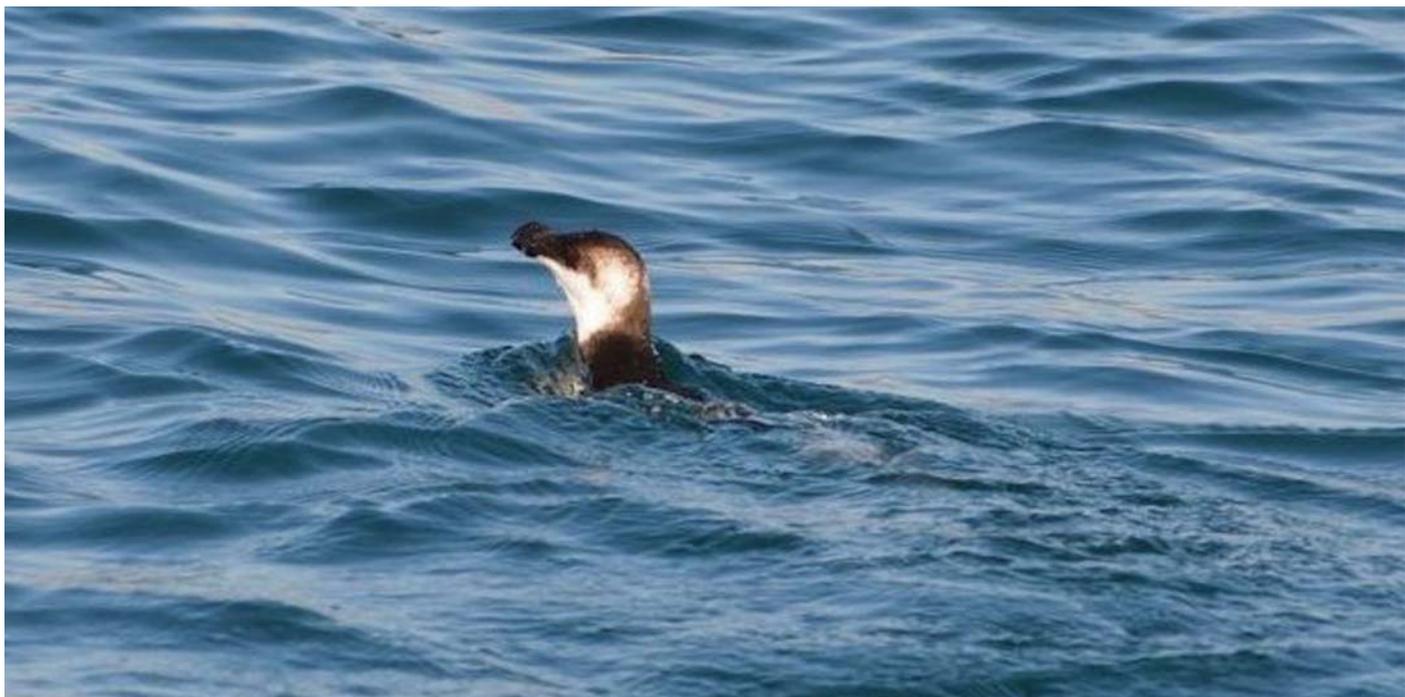
Les communes de la Baie d'Aigues-Mortes s'inscrivent dans cet esprit fédérateur. De Palavas-les-Flots au Grau-du-Roi, nous avons initié une démarche pour mettre en commun nos ressources et infrastructures au service du développement du sport nautique, au travers d'une marque de destination (Baie de Camargue Sailing) qui portera à l'international. A fortiori lors des Jeux Olympiques 2024, dont nous sommes l'une des bases d'entraînement officielles.

Enfin, vous serez forcément sensibles à ce fait majeur pour la ville: l'ouverture au public du phare de l'Espiguette, rénové, avec un espace muséal dédié. Je vous invite d'ores et déjà à son inauguration, qui se tiendra à la charnière de l'hiver et du printemps.

Au plaisir de vous rencontrer le long des quais.

Le Maire, le Docteur Robert CRAUSTE

PINGOUIN TORDA DEVANT PORT-CAMARGUE



Vendredi 25 novembre, Matthieu du Centre de Pêche Camarguais qui essayait de prendre un poisson a eu la surprise de voir un superbe pingouin Torda qui le concurrençait. Il n'est pas si rare que cela de voir les pingouins, car ils redescendent quand les températures chutent pour pêcher et manger, Ne pas confondre pingouin et manchot. Le temps de sortir le portable, il a eu la chance de nous faire une belle photo. Merveilleux souvenir pour lui...

**A
P
P
Â
T
S**

TRIDENT PÊCHE

Tout pour la pêche en mer

Bord surf
Casting
Equipements Bateaux
Traine
Pêche au gros

RÉPARATIONS
CANNES & MOULINETS

OUVERT TOUTE L'ANNÉE 7 JOURS SUR 7

Centre commercial LE TRIDENT PORT-CAMARGUE
bruno@trident-peche.fr 04 66 51 07 09 herve@trident-peche.fr



MÉDITERRANÉE: LA CONNAISSEZ VOUS ?

Qu'est-ce que la mer Méditerranée ?

La mer Méditerranée est une mer intercontinentale qui s'étend sur une partie de 3 continents: l'Europe du Sud, l'Asie de l'Ouest et l'Afrique du Nord. Elle compte en tout près de 2,5 millions de kilomètres carrés. Elle se jette dans l'océan Atlantique au niveau du détroit de Gibraltar.

Son histoire est riche en évolution. Tout d'abord, la mer Méditerranée est apparue il y a près de 60 millions d'années. Durant l'Antiquité, elle a montré son rôle indispensable d'un point de vue commercial et culturel puisqu'elle servait de lieu d'échanges entre les peuples de Mésopotamie, d'Égypte, de Perse, de Grèce et de Rome. Elle a également permis l'échange des cultures que nous connaissons aujourd'hui.

Avant d'être surnommée "mer Méditerranée", elle a été connue sous différents noms.

Parmi les principaux, il y a eu "la Grande Verte", "la mer de l'Ouest" ou encore "la grande Mer".

La mer Méditerranée a donné son nom au climat méditerranéen. Il se caractérise par un climat tempéré. Ce qui signifie que les étés sont chauds et principalement secs.

Tandis que les hivers se montrent davantage froids et humides.

Quant aux automnes, ils sont beaucoup plus pluvieux que les printemps qui sont plutôt doux. Bien entendu, le climat méditerranéen diffère d'un pays à l'autre.

Cela se ressent notamment par la quantité de précipitations (765 mm par an à Alger contre 2 000 mm par an chez nous dans les Cévennes), mais aussi par la durée d'ensoleillement.

Pourquoi la Méditerranée ?

Le terme "Méditerranée" vient du latin *mediterraneus* qui signifie "centre de la Terre".

Son nom a été francisé au cours du Moyen Âge lorsque les peuples se sont rendu compte de son rôle et sa position centrale au sein des échanges.

Quels sont les pays de la Méditerranée ?

La mer Méditerranée est bordée par 21 pays répartis entre l'Europe du Sud, l'Afrique du Nord et l'Asie de l'Ouest. Voici la liste des 21 pays : en Europe du Sud, il y a la France, l'Espagne, l'Italie, la Grèce, Malte, la Croatie, Monaco, la Bosnie-Herzégovine et Chypre. Parmi les pays de

l'Asie de l'Ouest, on retrouve la Slovénie, le Monténégro, Israël, l'Albanie, le Liban, la Syrie et la Turquie. Enfin,

parmi les pays d'Afrique du Sud, la Libye, Le Maroc, l'Égypte, la Tunisie et l'Algérie possèdent un littoral méditerranéen.

Quelle est la profondeur maximale de la mer Méditerranée ?

Sa profondeur maximale est de 5 267 mètres,

et sa profondeur moyenne est de 1 500 mètres. Pour comparer, l'océan Atlantique est profond de 8 486 mètres tandis que la mer Adriatique possède une profondeur maximale de 1 233 mètres.

La mer Méditerranée: plus salée que l'Atlantique ?

L'océan Atlantique est moins salé que la Méditerranée ! Son taux de salinité équivaut environ à 35 grammes par litre. Celui de la mer Méditerranée est environ de 39 grammes par litre. Notre mer est beaucoup moins salée que les autres mers de notre planète. La mer Morte atteint un taux de salinité de 275 grammes par litre ! Cela s'explique par le fait que le détroit de Gibraltar bloque les courants venant de l'océan Atlantique. Par conséquent, la mer Méditerranée possède moins de sel, mais également moins de nutriments.

LA GRANDE BLEUE CACHE UN SECRET

une croûte de sel de trois kilomètres environ tapisse ses fonds marins. Les cristaux blancs sont les derniers vestiges d'une antique Méditerranée qui a disparu il y a des millions d'années. Certains scientifiques sont convaincus que celle-ci s'est complètement asséchée pendant un certain temps, comme le sud du Sahara.

Le mystère plane toujours autour des raisons de cette évaporation et des torrents d'eau qui ont rempli le bassin, même au bout de décennies d'études. Il y a environ cinq millions d'années, la mer Méditerranée s'est remplie lors de la plus grande inondation jamais connue. Selon une estimation, la cascade d'eau qui s'est déversée dans le bassin oriental était 500 fois plus importante que le débit du fleuve Amazone.

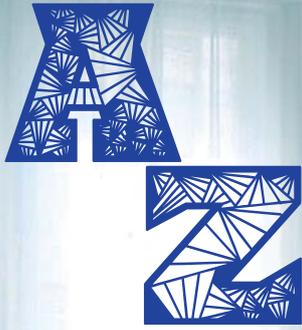
Un phénomène spectaculaire

Une étude publiée récemment a déterminé la présence de sédiments qui auraient découlé de cette inondation phénoménale.

La Méditerranée, telle que nous la connaissons aujourd'hui, n'existerait pas sans cette connexion cataclysmique avec l'océan Atlantique. Certains chercheurs estiment que la région s'est presque asséchée avant l'inondation et que les eaux ont baissé de plus d'un kilomètre et demi par rapport à leur niveau actuel. Entre le bassin vide et le majestueux océan Atlantique s'est dressée une étroite parcelle de terre à l'endroit où se trouve le détroit de Gibraltar aujourd'hui.

Il y a 5,3 millions d'années environ, un cataclysme a rétabli la connexion entre l'océan et la mer.





MULTI SERVICES

- ◆ RÉNOVATION
- ◆ ISOLATION
- ◆ PLOMBERIE
- ◆ CARRELAGE
- ◆ PLÂTRERIE
- ◆ PEINTURE
- ◆ ÉLECTRICITÉ
- ◆ DÉPANNAGE 7/7

azmultiservices30@gmail.com

06 74 73 40 72

NORME DPE 2023

Restaurant
Le COMPTOIR

des Voiles
cuisine de marché

3 Quai Bougainville - Direction Capitainerie
30240 PORT-CAMARGUE

04 66 51 66 67

lecomptoirdesvoiles@gmail.com



LES ALGUES: AGRORESSOURCE D'AVENIR

Autrefois, au nord du Finistère, on pouvait voir l'activité des paysans goémoniers.

Le marin récoltait les laminaires sur les hauts fonds proches de la côte. A l'arrivée des bateaux sur la grève, les algues étaient chargées sur une charrette et transportées sur les dunes pour le séchage. Mises en tas en attendant le brûlage dans des fours en

pierres sur la dune. Ces pains de soude étaient vendus aux industriels pour exploiter l'iode.

Engrais naturel, combustible, nourriture, l'algue est devenue avec l'âge industriel une des matières premières pour la pharmacie, la cosmétique, l'agro-alimentaire et l'agro-fourmiture.

Le goémon utilisé comme engrais - Il était aussi utilisé pour la soude qu'il contient.

En 1681, Colbert réglementa la récolte du goémon. La soude était utilisée dans la fabrication du verre.

Le goémon était utilisé pour l'iode qu'il contient. En 1811 on découvrit l'iode, produit rare et cher. On l'obtenait en séchant et en brûlant le goémon. L'iode était utilisé en pharmacie (teinture d'iode).

En 1950, l'iode produit au Chili vint concurrencer celui extrait des algues et le remplaça car il coûtait moins cher.

Bienfaits et vertus nutritionnelles des algues alimentaires - Et si pour la rentrée, vous mettiez un nouvel aliment dans votre assiette? Pourquoi pas... des algues? Elles possèdent de nombreuses vertus sur le plan nutritionnel, les algues sont des alliées de taille pour booster votre immunité, chouchouter votre microbiote, ou faire le plein de minéraux et nutriments essentiels au bon fonctionnement de votre organisme. Quatre algues alimentaires à intégrer dans vos menus, soupes et salades, pour la rentrée !

Le wakamé

Habitué.e des restaurant japonais, vous avez déjà dû apercevoir le wakamé, une algue verte alimentaire qui vient d'Asie et qu'on consomme en entrée. Avec sa consistance légèrement gélatineuse, le wakamé est une algue des plus consommées au monde. En plus de son petit goût salé et

frais, cette algue possède de nombreuses qualités nutritionnelles.

Le wakamé est apprécié pour détoxifier l'organisme - faciliter le transit et la digestion - booster les défenses immunitaires - prévenir les maladies cardio-vasculaires - ses vertus anti-oxydantes - être une source d'énergie intéressante pour l'organisme

Cette algue est riche en fibres, protéines, sodium, iode, calcium et anti-oxydants (elle présente une forte concentration en bêta-carotènes!). Côté vitamines, le wakamé présente des taux très intéressants de vitamines K et B9 (en plus des vitamines B2, B3).



Comment manger le wakamé ? En salade ou en soupe !

L'algue nori

Utilisée dans la confection des makis et temakis, l'algue nori est un concentré de protéines avec 36 g pour 100 g! Cette algue séchée verte ou noire présente une teneur intéressante en fibres, magnésium ou bêta-carotènes. Côté vitamines, elle est riche en vitamines C, B (B2, B3 et B9) et vitamine A. Pauvre en calories, elle contient des minéraux essentiels

à l'instar du calcium, potassium, iode, phosphore, fer et du zinc. Le nori permet de: booster votre énergie - reminéraliser votre organisme - améliorer le transit intestinal - contribuer au bon fonctionnement du système immunitaire

Préparer et manger le nori ? Dans des soupes, avec vos makis et tamakis ou encore découpé en lamelles, voire même en chips !

Le kombu

Le kombu, algue comestible que l'on retrouve dans la cuisine traditionnelle japonaise, (dans la fondue japonaise ou le bouillon dashi). Il en existe différents types. Utilisez de l'algue kombu lorsque vous devez faire cuire vos légumineuses. Pourquoi ? Cette algue permet non seulement d'accélérer leur cuisson, mais aussi de les rendre plus digestes. Chauffée dans l'eau, elle libère ses minéraux comme le calcium et le fer. Riche en minéraux essentiels, il est aussi intéressant de l'intégrer dans l'alimentation des femmes qui peuvent souffrir de carence en fer. Comme ses cousines, cette algue comestible est riche en fibres, protéines, vitamines (C, E, B12) et antioxydants. Manger cette algue dans vos soupes, votre riz et vos pâtes.

La dulse

Moins célèbre que le wakamé ou le kombu, la dulse est une algue comestible riche en vitamines (A, B2, C et K) et en minéraux essentiels (fer, zinc, cuivre). Rouge/violet, la dulse accompagne bien vos plats (poissons) et salades sous forme de paillettes ou en lamelles. Vous pouvez aussi la préparer

sous la forme d'un tartare d'algue. Vous trouverez ces algues en supermarché, épicerie asiatique et magasin bio. Privilégiez le bio. Ne pas abuser des algues qui sont riches en sodium et iode (salé) ! Vous pouvez les consommer sous la forme de tartare - la provenance de ce type de plat vient généralement de Bretagne.

Si vous les achetez séchées, rincez-les, réhydratez-les avant de les utiliser. Achetées fraîches, il faudra les rincer afin de les dessaler.



Les algues sont les plus anciennes formes de vie sur notre planète. Le champ algal breton recèle 800 espèces. Les Asiatiques ont développé très tôt une alimentation puis une gastronomie, les peuples du nord les ont considérées comme aliment de misère.

EXPERIENCE

Yachting

CONCESSIONNAIRE RODMAN ET WHITE SHARK À PORT CAMARGUE

 **Rodman**



Rodman 690 Ventura
+ Honda 200 CV XDU



Rodman 890 Ventura
+ Honda 2 x 200 CV XDU

WHITE SHARK
FRENCH PREMIUM SINCE 1990



White Shark 210 ORIGIN
+ Yamaha 150 CV



White Shark 230 ORIGIN
+ Yamaha 225 CV



White Shark 280 EVO
+ Yamaha 2 x 250 CV

Bateaux neufs en stock, disponibles immédiatement
Reprise et financement possibles

Concessionnaire exclusif à Port Camargue :

Nuova Jolly - White Shark - Rodman -
Fontaine Pajot - Galeon - Galia - Northstar -
Zar - Pursuit - Narwhal

Retrouvez l'ensemble de notre offre sur notre
site internet : www.experienceyacht.com

Entretien de moteur hors-bord et
remotorisation multimarque

EXPERIENCE

Service

Renseignements et prise de rendez-vous au
04 66 88 58 11

EXPERIENCE YACHTING

Tél : 04 66 88 58 11 - Mail : contact@experienceyacht.com
Route des Marines - Zone Technique 1 - 30240 PORT CAMARGUE

MÉDITERRANÉE: DEUX NOUVELLES ALGUES

Ce sont deux nouvelles algues venues du Japon qui fréquentent désormais les côtes françaises de la Méditerranée.

«Malheureusement, on peut s'attendre à en découvrir de plus en plus», estime l'océanographe Sandrine Ruitton, responsable de ces deux découvertes.

Avec le réchauffement climatique et l'introduction de nouvelles espèces, «un changement total de la composition des algues et des roches complètement nues» est possible. *Laphocladia*, nouvelle algue originaire de la mer Rouge et de l'océan Indien a été observée pour la première fois dans le Parc national de Port-Cros (Var). Une découverte réalisée par une enseignante-chercheuse à l'Université d'Aix-Marseille, rattachée à l'Institut méditerranéen d'océanologie.

L'an passé, c'est *rugulopteryx*, algue originaire du Japon, cantonnée à l'étang de Thau, qu'elle signalait dans les calanques de Marseille. Des découvertes successives qui posent questions sur la dynamique écologique de la Méditerranée. Cette algue, introduite depuis 100 ans dans le sud de la Méditerranée via le canal de Suez, vient de la mer Rouge et de l'océan Indien. Le creusement du canal de Suez en 1869 a permis le passage de plus de 650 espèces. Il y en a beaucoup plus qui passent, mais certaines n'arrivent pas à s'acclimater. Certaines s'installent et se naturalisent... Parmi ces espèces, certaines posent problème et deviennent envahissantes.

Menace-t-elle la posidonie ?

Pour pousser, il lui faut un support. Ça peut être de la roche, mais aussi les tiges de posidonie. Au sud, elle colonise les mattes des posidonies – les tiges sous les feuilles – et les recouvre complètement et entre en compétition avec la posidonie, modifiant la faune associée et favorisant l'emprisonnement des sédiments au

niveau des sols. Elle contient beaucoup de molécules toxiques. Cela ne donne pas envie aux herbivores de la consommer. C'est pour ça qu'elle a tant de succès, car peu d'organismes connus la consomment.

L'été dernier, dans les calanques, c'est *rugulopteryx* qui était observée... Elle n'avait jamais été obser-

vée en France en mer ouverte, mais était présente dans l'étang de

Thau depuis les années 2000, introduite par les huîtres du japon,

et n'avait jamais eu de caractère invasif puisque l'étang de Thau est très froid en hiver. Et puis, elle s'y trouvait avec 50 autres espèces d'algues japonaises, donc elle y est un peu dans son milieu, avec

une compétition naturelle.

L'étang de Thau, c'est un peu la mer du Japon en France.

Ces deux algues sont-elles comparables ?

Non. Ce sont des mécanismes différents. *Rugulopteryx* est caractéristique des eaux tempérées froides, ce n'est pas du tout lié au réchauffement climatique. *Laphocladia*, c'est clairement l'introduction d'une espèce via l'ouverture du canal de Suez et une extension liée au réchauffement climatique. Depuis 30 ans la Méditerranée a pris un degré en moyenne dans la zone des 0 à 20 mètres. Ce n'est pas beaucoup en valeur absolue, mais suffisant pour que nouvelles espèces s'installent.

Est-ce qu'on peut espérer que *Laphocladia* ne passe pas l'hiver ?

Je ne pense pas. Quand on a plongé à Port-Cros, l'eau était à 14 degrés et elle avait l'air en pleine forme.

On se souvient de *Taxifolia*, apparue dans les années 1990. Elle menaçait de prendre le dessus sur la posidonie et il y avait eu des campagnes d'arrachages. Finalement, elle a fini par disparaître d'elle-même. Peut-on attendre la même chose de ces algues ?

Taxifolia est une espèce qui ne se reproduit pas sexuellement. Donc

on ne va pas avoir un mélange de gène qui va permettre à cette espèce d'avoir des caractéristiques génétiques très performantes. On imagine que c'est un même clone qui a permis la colonisation de la Méditerranée et que ce clone s'est épuisé génétiquement. Le mélange de gènes permet aussi aux espèces de s'adapter à des nouvelles conditions et compétitions avec d'autres espèces. On peut imaginer aussi que les espèces autochtones ont mis au point des stratégies de compétition qui limitent aussi son expansion.

Peut-on attendre le même épuiement génétique des deux nouvelles espèces ? C'est un petit peu l'espoir qu'on aurait. Alors pour *Laphocladia*, on n'a pas trouvé d'organe reproducteur, mais dans les autres régions, il y en a. Elle ne semble pas concernée par ce phénomène. Pour *Rugulopteryx*, on n'a pas trouvé de cellules reproductrices, même au Japon, il y a très peu de reproductions sexuées pour cette espèce. Elle se dissémine par bouturage et très rarement par reproduction. Alors, c'est l'espoir. Celui de se dire que pendant 20 ans, elle va être en phase d'expansion et qu'après il y aura une phase de stabilisation ou de régression qui lui permettent de s'intégrer à la végétation autochtone sans avoir trop d'effets négatifs.

À quoi pourraient ressembler les côtes françaises dans 20 ans ?

Je ne pense pas que cela aura beaucoup évolué. Si l'on regarde à plus long terme, il faut voir comment le sud de la Méditerranée a déjà changé, avec les espèces venues de mer Rouge qui s'y acclimatent très bien.

Il y a un poisson herbivore, le poisson-lapin, originaire de la mer Rouge et qui s'est très bien adapté. Alors, on ne l'a pas encore sur nos côtes. Mais le jour où il va arriver chez nous, il aura un très fort impact sur les algues et la végétation marine, et on peut imaginer un changement total de la composition des algues et des roches complètement nues parce que les algues seront consommées par ces poissons. Les herbivores de posidonie, là aussi, s'il y a ces herbivores qui arrivent, risquent de régresser.





manéo
OPTICIENS

**-40% SUR
VOS LUNETTES
DE MARQUE***
MONTURE ET VERRES OPTIQUES

**165, Route de Nîmes
30220 Aigues-Mortes**

aiguesmortes@maneo-opticiens.com

04 66 53 19 50

*Voir conditions en magasins. Hors réseaux et hors 100% santé. Offre valable jusqu'au 31/12/2023.



**Aigues-Mortes
787 Route de Nîmes
04 66 53 74 14**

**Lunel
29 Rue Pierre Curie
04 67 71 25 78**



ARTEMIO

Syndic de copropriétés

Administration, gestion, conservation
et valorisation de la copropriété,
choix des prestataires, suivi des travaux
application des décisions
prises en assemblée générale...,
les champs d'intervention
et les compétences
qui y sont associées confèrent au syndic
un rôle déterminant
au sein de la copropriété

**143, Rue Olof Palme
34070 MONTPELLIER
Tél. 04 67 64 41 24**

Fax : 04 67 27 54 12

Mail: artemio34@orange.fr

Contact: Philippe RAIM

CORSE: HUMANOÏDE DANS LES ABYSSES

Des scientifiques ont entamé une mission expérimentale d'archéologie sous-marine au large de la Corse et du Var. Objectif : tester des robots sous-marins pour explorer les profondeurs jusqu'à 1.000 mètres.

Une mission expérimentale d'archéologie sous-marine au large de la Corse et du Var a commencé à tester jusqu'à 1.000 mètres de profondeur des robots sous-marins, et notamment Ocean One K, conçu à l'université américaine de Stanford, a appris l'AFP lundi auprès de ces chercheurs.

"Cette mission, entamée le 6 février et programmée, était prévue depuis près de 2 ans mais elle a été reportée à plusieurs reprises du fait du Covid et de problèmes techniques", a expliqué à l'AFP Franca Cibecchini, responsable du littoral corse au Département français des recherches archéologiques sous-marines (Drassm), basé à Marseille.

Ocean One K 2022

"Ce projet, baptisé Ocean One K 2022, s'inscrit dans la prolongation des recherches sous-marines robotisées initiées en 2016 par le Drassm en association avec le laboratoire de robotique de Stanford et l'université de Stanford,

représentée par le professeur Oussama Khatib", a-t-elle détaillé. Ces recherches, initiées par Michel L'Hour, ex-directeur du Drassm, visent à explorer "des sites bien au-delà des limites de la plongée humaine", a précisé l'archéologue. Deux nouveaux robots sous-marins expérimentaux ont participé à cette mission.

Dont l'Ocean One K, un robot humanoïde, "la star" des robots, qui doit être capable de "descendre jusqu'à presque 1.000 mètres".

"C'est pour ça qu'il s'appelle One K, pour One kilometer", a-t-elle expliqué.

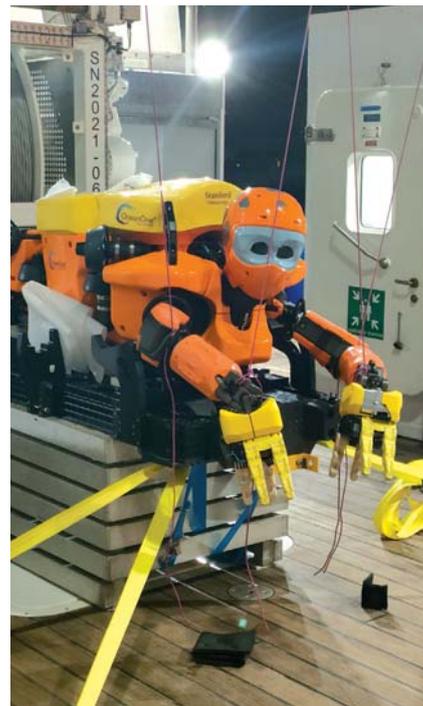
Avec lui, le robot "Arthur", "conçu et construit en

France et assemblé par le laboratoire d'informatique, de robotique et de microélec-

tronique (LIRM) de Montpellier", est prévu "pour aller jusqu'à 2.500 mètres". Arthur, "plus petit robot du monde de sa catégorie", "a pris la mer pour la première fois avec cette mission", a précisé Franca Cibecchini, selon qui il représente "le futur de notre capacité à explorer les abysses".

Deux différentes mains

L'objectif de la mission a notamment été de tester "deux différentes mains" pour Ocean One K, "disposant chacune de cinq doigts, comme une main hu-



maine", et ce sur deux épaves corses: l'Aleria 1, une épave antique qui gît à plus de 330 mètres de profondeur, et le paquebot italien Francesco Crispi, coulé le 19 avril 1943 et gisant à 500 m de profondeur au large de Bastia.

Première pour 2 robots: plongée à 1000 mètres

Au large du Var, pour la plongée finale, "Arthur va accompagner Ocean One K sur une plongée à 1.000 mètres de profondeur", ce qui serait une première pour les deux robots, a expliqué l'archéologue, précisant que "les résultats de cette mission seront présentés au grand public dans les prochaines semaines".


Un robot a plongé l'été dernier au large de la Corse à des profondeurs inaccessibles aux chercheurs. Sa mission: explorer des épaves menacées par le chalutage, mais aussi mieux comprendre les coraux abyssaux.



LE MEILLEUR DU QUOTIDIEN AU MEILLEUR PRIX

Association pour l'Information et la Promotion des Produits de Qualité (AIP) - 14, rue Augustin Courmes (75117) Paris (France) - Téléphone : 01 47 33 11 11
 AIP - 14, rue Augustin Courmes (75117) Paris (France) - Téléphone : 01 47 33 11 11



Suggestion de présentation

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS 5 FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR

Intermarché SUPER

AIGUES MORTES

04 66 73 93 20

le DRIVE
Intermarché



**LIVRAISON
À DOMICILE**

LES ABYSSES: MYSTÈRE DES PROFONDEURS

Où commencent les abysses ?

Les abysses sont les zones profondes de l'océan où la lumière ne pénètre jamais (à partir de 2 000 m de fond). Les plaines abyssales qui composent la plus grande partie des fonds océaniques se trouvent entre 3 000 et 6 000 mètres de profondeur.

10912 m: point le plus profond

Des hommes ont réussi par six fois à descendre au plus profond de l'océan, dans la Fosse des Marianne à l'est des Philippines. Ils ont plongé à 11 000 mètres de profondeur.

Qui sont ces héros du fond des mers ?

En 1960, ce sont le Suisse Jacques Piccard et l'Américain Don Walsh qui descendent à bord du bathyscaphe Le Trieste. En 2012, James Cameron, réalisateur de Titanic et Abyss découvre à son tour les profondeurs de l'océan à bord du Deepsea Challenger. L'explorateur américain Victor Vescovo a battu le record en descendant à 10 928 m en 2019. En 2020, ce sont des scientifiques chinois qui ont plongé à leur tour dans les profondeurs de l'océan.

Plastique partout à 11000 m

La pollution n'épargne pas les profondeurs. Un sac plastique a été retrouvé dans la Fosse des Marianne. 89 % des objets retrouvés sont en matière plastique et souvent à usage unique comme des couverts.

Corail dans les abysses !

Incroyable ! On trouve des coraux dans les grands fonds. Ces coraux, que l'on appelle des espèces ingénieuses, créent par leur activité un nouveau milieu de vie et servent d'habitat à d'autres espèces comme de jeunes poissons.

Y a quelqu'un, tout en bas ?

Calamar porcelet (*Helicocranchia pfefferi*)

Les conditions de vie dans les profondeurs de l'océan sont ex-

trêmes: pas de lumière, peu de nourriture, une température glaciale et une pression écrasante ! Elles n'empêchent pas la vie de s'y développer: on y trouve des poissons, bactéries, méduses, invertébrés, requins.

Un, deux.... et 10 millions !

Dix millions, c'est le nombre d'espèces, des bactéries aux plus grands animaux marins, qui pourraient exister dans les abysses. Diversité biologique au potentiel fascinant et qui reste à découvrir. A peine 2 % des fonds océaniques ont été explorés par des engins sous-marins.

Vivre dans les abysses

Vivre dans des conditions aussi extrêmes, il faut s'adapter. Yeux protubérants pour capter le peu de lumière disponible, bioluminescence pour communiquer ou chasser, ou pour se camoufler; gueules énormes aux dents acérées, les animaux des grandes profondeurs sont de petite taille mais ont de quoi effrayer !

Pression sous l'océan !

Sachant qu'à la surface de la mer la pression est en moyenne légèrement supérieure à 1 bar, et qu'elle augmente de 1 bar tous les 10 m de profondeur, quelle est la pression exercée dans les grandes fosses à -10 000 mètres? La bonne réponse est 1 000 bars, soit plus d'une tonne par cm², l'équivalent du poids d'une petite voiture sur un timbre-poste !

Menu abyssal: cadavre de baleine

La quantité de nourriture disponible diminue à mesure que l'on descend dans les profondeurs. Dans les grands fonds, la nourriture se limite à une «pluie» de détritus organiques tombant de la surface. Les animaux qui vivent sur le fond filtrent le sable pour y trouver des restes alimentaires. Quand un cadavre de baleine échoue sur la plaine abyssale, des

centaines d'animaux viennent profiter de ce festin providentiel. En prévision d'une disette, les animaux charognards constituent des réserves énergétiques et ralentissent leur métabolisme pour faire face aux périodes de jeûne. Plus on descend dans les profondeurs de l'océan, plus la température de l'eau baisse pour descendre à 2°C à partir de 1 000 m de fond et jusqu'aux plus grandes profondeurs, quelle que soit la région ou la saison. Dans 75 % des eaux océaniques, la température de l'eau oscille entre 0° et 6°C.

Les abysses, c'est chaud !

A certains endroits des abysses, on trouve des sources océaniques dont l'eau s'est réchauffée au contact du magma qui brûle à l'intérieur de la terre jusqu'à atteindre les 400°C. Lorsque l'eau jaillit, les minéraux contenus dans l'eau créent des cheminées hydrothermales qui attirent des espèces endémiques. Une oasis des grands fonds s'y développe ! Autour de ces sources d'eaux chaudes, des bactéries se développent à des températures pouvant monter jusqu'à 115°C. Le développement des bactéries sert à la chimiosynthèse: les bactéries transforment les composés chimiques des eaux brûlantes en sucres assimilables par les espèces abyssales et nécessaires à leur survie.

Vie abyssale vulnérable

Les abysses ne sont pas épargnés par les activités humaines. La surexploitation des espèces dans les grands fonds est une menace. Le changement climatique qui entraîne une hausse de la température des eaux affecte aussi la vie abyssale.

Abysses: potentiel à préserver!

Le potentiel des abysses, cet écosystème encore peu connu est énorme : biodiversité, molécules d'intérêt thérapeutique et ressources minérales. Par conséquent, leur exploitation doit être raisonnée et contrôlée afin de bénéficier à tous. Le fond de l'océan et le sous-sol en haute mer, qui constituent ce que l'on appelle « La Zone », ont été déclarés Patrimoine commun de l'humanité.





Photographe X.BOYMOND - Architecte Cabinet GRDS & SOUYRI

Photographe X.BOYMOND

RÉNOVER - CONSEILLER - RASSURER - ACCOMPAGNER - COORDONNER

MENUISERIES ALUMINIUM - PVC - BOIS

(FABRICATION DANS NOS ATELIERS)

Véranda - Pergola bioclimatique

Fenêtre de toit

Garde-corps - Clôture...

KAWNEER leader mondial de l'aluminium
VEKA leader mondial du PVC

FERMETURE

Volet roulant - Volet battant

Porte de garage

Porte blindée

Portail - Portillon...

AGENCEMENT INTÉRIEUR

Placard - Dressing

Store intérieur - Moustiquaire

Plafond - Parquet - Escalier...

AMÉNAGEMENT CUISINE & SALLE DE BAINS

Cuisine & salle de bains

sur-mesure



Tous nos fournisseurs ont été sélectionnés pour leur sérieux, leur expérience et leur qualité.



155, rue des Médards (rive droite) - 30240 LE GRAU-DU-ROI - Tél. : 04 66 51 75 64
E-mail : contact@rivas-menuiserie.com Site : www.rivas-menuiserie.com
 Ouverture du magasin du lundi au vendredi de 8h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h00 - Samedi de 9h00 à 12h00

COCKTAILS - MARIAGES - BANQUETS - de 5 à 1000 personnes

Creiche
TRAITEUR



97, Centre Commercial du Boucanet
30240 LE GRAU DU ROI

06 08 83 59 17

Mail: creichetraiteur@gmail.com
www.creiche-traiteur.fr



TASSERGAL: VÉRITABLE POISSON DE SPORT

Le tassergal (*pomatomus salatrix*) est l'unique poisson du genre pomatomus, proche des scombridae (maquereaux, thons, etc.). Très apprécié pour la pêche sportive, il possède de nombreuses dénominations : Bleufish, poisson-serre, etc. Il possède un corps allongé et assez fin latéralement.

Les attaques et les combats spectaculaires de ce poisson féroce expliquent sans doute cet engouement.

Si vous aussi vous voulez vivre la même aventure, préparez-vous à des rushes et des sauts époustouflants ! Ce poisson est un peu comme la liche. Il est mythique car difficile à pêcher aux leurres. Cela vient du fait que, malgré sa présence un peu partout sur nos côtes, il reste assez discret. Il y a des jours où il va chasser en meute et vous pourrez alors enchaîner les prises, puis, d'un seul coup, il va disparaître... C'est donc une pêche d'opportunité qu'il ne faudra louper sous aucun prétexte lorsque vous tomberez dessus.

Il est capable de dépasser les 110 cm pour un poids supérieur à 14 kg. Son corps est oblong et ses flancs de couleur argentée sont comprimés latéralement. Il ressemble à un loup mais sa tête est plus courte. Ses mâchoires sont également plus épaisses et puissantes. Sa gueule prognathe possède un maxillaire inférieur plus long que le supérieur – ce qui permet de l'identifier rapidement. Cette gueule est dotée de canines triangulaires très pointues et aussi tranchantes que la lame d'un rasoir. Cette redoutable dentition est même capable de couper en deux des proies importantes ! Grâce à sa grande queue fourchue, ce pélagique est très rapide et peut effectuer des rushes à 60 km/h.

Le tassergal est présent en Méditerranée. Il apprécie particulièrement les embouchures, les zones lagunaires, les ouvrages portuaires, les digues rocheuses.

Le tassergal vit et chasse en bancs compacts. Son mode de prédation est spécifique car lorsqu'il est en période de frénésie alimentaire, il at-

taque tout ce qui se présente à lui. Très vorace et particulièrement agressif lorsqu'il est en chasse, il a ainsi la particularité de blesser et de mutiler des proies sans les manger. Ces attaques en meute sont d'une brutalité peu commune et leur voracité fait qu'ils semblent même attaquer pour le seul plaisir. Capables de blesser et de mutiler un banc entier de poissons fourrage –

quitte même à vomir ceux déjà consommés pour pouvoir en chasser d'autres ! C'est ce qui lui a valu sa réputation de prédateur féroce.



Le tassergal se pêche aux leurres, vifs, où traîne. Poppers, propbait ou stickbaits leurres de choix pour stimuler son agressivité. Ils peuvent attaquer tout et n'importe quoi. Champions en sauts acrobatiques, décroches et ratés nombreux.

Un poisson de sport !

Le tassergal est un pélagique hyper véloce capable de rushes impressionnants. Il peut ainsi suivre des leurres ramenés ultra rapidement et les attaquer avec une violence stupéfiante ! Il est très puissant et il a la particularité de sauter hors de l'eau lors de son combat. Cette défense aérienne est véritablement un plaisir en combat, - ce qui en fait un poisson très recherché par les pêcheurs sportifs.

Pêche aux leurres de surface

La taille moyenne de ces leurres sera comprise entre 7 et 13 cm. Ces topwaters devront pouvoir être maniés rapidement – le tassergal appréciant la vitesse.

Il sera aussi conseillé de vous doter de modèles offrant de bonnes distances de lancer car ce pélagique aime suivre le leurre sur de grandes distances.

Des topwaters restant bien à plat sur l'eau lors des pauses seront très efficaces car, lors de suivi sans attaque, une stratégie consiste à faire

un arrêt brutal et de faire quelques courtes animations. Cela permet de faire mordre les poissons.

Pêche au stickbait

Des stickbaits nageant à plat et accrochant bien l'eau seront recommandés pour être maniés facilement. Des modèles d'une bonne densité et évoluant bas dans la surface seront privilégiés.

Le stickbait sera manié en walking the dog rapide par de courts twitches. Même si votre leurre saute un peu hors de l'eau ou «splitte» en surface lors de l'animation, sachez que ça n'effraie nullement le tassergal. Ce pélagique chassant en meute, il est fréquent que plusieurs individus suivent le stickbait sans l'attaquer. Une bonne solution pour les décider est alors d'effectuer des longs slides – c'est-à-dire des embardées latérales de forte amplitude.

L'astuce d'arrêter soudainement le leurre et de le manier presque sur place est également très efficace. Pour la traque spécifique de cette espèce, nous vous recommandons cette sélection de stickbaits : Z-Claw Zenith.

Pêche du tassergal en bateau

Un spécialiste de la pêche à la traîne lente au vif – et plus spécifiquement celle destinée au tassergal :

Pour cibler le tassergal qui évolue souvent à proximité de la surface le matin et au crépuscule, utilisez un vif non plombé que l'on traîne le plus lentement possible. C'est très efficace sur cette espèce. Le bas de ligne est armé avec deux hameçons Red Octopus Beak BKK qui offrent l'avantage d'être hyper piquants, très robustes et pourtant très légers (facilité d'aspiration). Le montage «stewart» avec les hameçons en ligne optimise les chances de piquer le tassergal qui peut attaquer le vif à n'importe quel endroit du corps.





Situé dans le Gard, au Grau du roi, sur la presqu'île de Port Camargue, au cœur de la marina, le très chic Spinaker vous accueille dans son univers exceptionnel. Un des seuls lieu de la Méditerranée pouvant vous accueillir que vous soyez en bateau, avec mise à disposition de son ponton de 80m de long et en voiture avec son parking privé de 100 places.



Le restaurant vous propose une cuisine raffinée et variée, inventive et changeante au gré des saisons, pleine de saveurs. Pour vos diners sur notre terrasse rooftop panoramique et pour vos déjeuners au Garden Grill à l'ombre des palmiers et des pins au bord de l'eau. Tapas et cocktails en saison dans une ambiance musicale, terrasse panoramique, Rooftop Bar "The Deck, bar à cocktails, cave à rhums...

- ☎ 04.66.53.36.37
- @ contact@spinaker.com
- 📍 Spinakerhotellofficiel
- 📌 Spinakerhotellofficiel Thedeckbyspinaker
- 📍 Voie de la pointe du môle Port Camargue 30240 Le grau du Roi



BAR A HÙÎTRES "PIER 21"

Un ponton flottant dans la marina pour venir y déguster ou commander vos coquillages et crustacés.

UNIQUE!

**UN BATEAU
COMME JE VEUX,
QUAND JE VEUX.**

Rejoignez la communauté Liberty Pass
Naviguez toute l'année
En toute autonomie



SPI Port-Camargue

04.66.51.52.52
Zone technique n°1
30240 Le Grau-du-Roi
contact@spi-portcamargue.com

**ACCSTILLAGE
DIFFUSION**

CANAL 16

TÉL. 196

EN MER VOUS NE SEREZ JAMAIS SEULS

L'OPAH OU LAMPRIS ROYAL: SAUMON DES DIEUX

Le Lampris guttatus, de la famille des poissons-lunes, est un animal endotherme, c'est-à-dire qu'il maintient la température de son sang au-dessus de celle de son environnement, et ce dans tout son organisme. Un avantage pour ce prédateur qui peut ainsi se déplacer sur de longues distances en eaux froides. Comme de nombreux autres grands prédateurs

visuels pélagiques, comme l'espadon et le thon obèse, l'Opah présente un comportement de nage en vertical. Ses vitesses ont été mesurées à plus de 25 cm/s, et une fois, le poisson à sang chaud a été mesuré avec une pointe de vitesse de 4 m/s, soit 14,4 km/h!

Ils se propulsent par un mode de nage basé sur un soulèvement provoqué en battant leurs nageoires pectorales. Ceci, combiné avec leurs nageoires caudales fourchues et des nageoires médianes enfoncées, indique qu'ils nagent à des vitesses élevées en permanence. Le Lampris guttatus

ou Opah est un gros poisson argenté de la famille des poissons-lunes qui vit dans des eaux froides et peu éclairées. Il nage en agitant rapidement ses nageoires pectorales rouges. C'est un poisson discoïde, avec une taille moyenne de 1,20 m mais des records à 2 m de long sont connus,

avec un poids maximum enregistré de 270 kg. Or, les poissons vivant habituellement dans des eaux froides à ces profondeurs ont tendance à être lents et stagnants. Ils restent donc en embuscade pour attraper des proies au lieu de les poursuivre activement, ce qui consommerait beaucoup d'énergie.

Il existe des poissons comme le thon ou des requins qui réchauffent des parties de leur corps comme les muscles, pour favoriser leurs performances de nage. Mais ils doivent retourner régulièrement dans les eaux superficielles pour se réchauffer et ne sont pas totalement endothermes, contrairement aux

mammifères et oiseaux, qui parviennent à maintenir une température corporelle au-dessus de la température ambiante.

Les chercheurs de la NOAA (National Oceanic and Atmospheric Administration) basée à La Jolla (San Diego, États-Unis) se sont rendu compte que le lampris était particulier en observant des échantillons de ses branchies. En effet,

ils ont constaté que les vaisseaux sanguins qui transportent le sang chaud dans les branchies s'enroulent autour de ceux qui transportent le sang froid qui a absorbé l'oxygène. Cette organisation suggère un «échange de chaleur à

contre-courant» le sang chaud venant du centre du corps aide à réchauffer le sang froid qui provient de la surface respiratoire des branchies, lieu où le sang se charge en oxygène. Cet échange de chaleur dans les branchies pourrait permettre à quasiment tout le corps du poisson de

se maintenir à des températures élevées, même à des profondeurs froides.

Dans un article paru dans Science, les chercheurs décrivent les résultats de leurs travaux sur ce poisson-lune. Ils ont attaché des appareils enregistrant les températures sur des poissons vivants au large de la côte ouest des États-Unis et ont trouvé que les températures corporelles du lampris restaient plus chaudes que l'eau environnante : le poisson avait une température musculaire moyenne de 5 °C au-dessus de l'eau environnante. Ils plongent régulièrement à des profondeurs supérieures ou inférieures à 200 mètres où ils se nourrissent de poissons mésopélagiques, de calmars et de crustacés - et où la température de l'eau est inférieure à 4 °C.

Le lampris produit de l'énergie grâce à l'agitation constante de ses nageoires et minimise les pertes de chaleur par une série d'échanges à contre-courant dans ses branchies. De plus, des tissus de graisses entourent les branchies, le cœur et les muscles où le poisson génère beaucoup de sa chaleur interne.

Contrairement à d'autres poissons, le lampris répartit le sang chaud dans tout son corps, ce qui favorise ses performances physiques dans des eaux froides et riches en nutriments, situées en dessous de la thermocline océanique (la limite entre eaux superficielles et eaux profondes).

La température corporelle plus élevée du poisson pourrait augmenter sa capacité musculaire, favoriser ses fonctions visuelles et cérébrales et l'aider à résister aux effets du froid sur ses organes. «Avant cette découverte, on avait l'impression que c'était un poisson qui se déplaçait lentement, comme la plupart des autres poissons en environnement froid.» Mais, comme il peut chauffer son corps, il s'avère un prédateur très actif qui poursuit des proies agiles comme des calmars et peut migrer sur de grandes distances.

Leurs principaux prédateurs

Ce sont les requins Mako et le grand blanc.



L'Opah Lampris guttatus, appelé Lampris royal ou saumon des Dieux, est une rareté, un poisson à sang chaud, originaire des régions tropicales dans le monde entier. Il est présent en Méditerranée.



contre-courant» le sang chaud venant du centre du corps aide à réchauffer le sang froid qui provient de la surface respiratoire des branchies, lieu où le sang se charge en oxygène.

Cet échange de chaleur dans les branchies pourrait permettre à quasiment tout le corps du poisson de

2023

LA BROCHE D'OR

SIMPLIFIEZ VOUS LA VIE, FAITES-VOUS LIVRER

1 Boisson Offerte
A la 1^{ère} commande

Optez Pour La Différence



Saveurs du Monde

Pizzas

Fish and Chips

Paëlla Poisson ou Poulet

Commandez sur notre site «labrochedor.fr»

06 48 76 71 34
04 66 53 30 00

8 Avenue Jean Lasserre, Ccial Camargue 2000, 30240 Port Camargue

- NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE -

LE SPÉCIALISTE DU PLATEAU DE FRUITS DE MER À EMPORTER

HUITRERIE ST JEAN

DEPUIS 1993

**Vente au Détail
Plateaux à emporter
Dégustation sur place**



Pour vous assurer la qualité tout au long de l'année, notre ostréiculteur nous livre directement ses huîtres de Bouzigue et ses moules

04 66 53 58 01 selon arrivage de saison

www.huitrerie-st-jean.com

8, avenue Jean Lasserre, Centre commercial Camargue 2000
30240 PORT-CAMARGUE

IMMOBILIER

CALINI **CONSEIL**

ACHAT **LOCATION** **VENTE**

Nous recherchons des biens immobiliers dans votre secteur.

Vous souhaitez vendre, nous sommes à votre disposition pour toute évaluation.

Une équipe mobilisée à vos côtés depuis 1985...

Tél. 04 66 63 11 31
Mail: lacalmette@calini
www.calini.com

Avenue Charles de Gaulle
Centre commercial Casino
30190 LA CALMETTE

CHIMÈRE MONSTRUEUSE: VOUS CONNAISSEZ ?

La chimère commune possède un museau court et arrondi distinctif, semblable à celui d'un lapin, avec de grands yeux sombres et une petite bouche. Elle est dépourvue de spiracles ; sa petite bouche est reliée aux narines par deux sillons profonds. Sa mâchoire supérieure est composée de deux plaques dentaires, tandis que l'inférieure n'en comporte qu'une seule. Les plaques sont formées de dents fusionnées, leur croissance est continue et elles ne se renouvellent pas. La chimère commune présente une seule ouverture branchiale externe; un faux opercule cutané recouvre ses quatre fentes branchiales latérales. Elle mesure en moyenne 1 mètre de longueur, mais atteint jusqu'à 1,50 m. La première nageoire dorsale est haute, elle est armée d'une épine rigide sur sa moitié distale dotée d'une glande venimeuse. La seconde est basse et longue, la nageoire anale est petite, la nageoire caudale est petite et se termine par un long filament. Hormis les quelques denticules sur les ptérygopodes des mâles, sa peau est nue. Sur le dos et les flancs, elle est argentée avec des taches et des rayures beiges ou des marques sinueuses brunes formant un motif plus ou moins

régulier, tandis que le ventre est crème. Les nageoires anales et dorsales ont une bordure noire. Il existe un dimorphisme sexuel: les mâles ont un appendice courbé sur le front qui est censé servir à s'accrocher à la femelle pendant l'accouplement et plus petits que les femelles.

Ce poisson n'a pas de valeur commerciale. Cependant, sa capture accidentelle par les filets des chaluts de pêche, en particulier pour la capture des crevettes et le thon, est récurrente. En raison de sa maturité tardive et son faible taux de reproduction, les captures accidentelles peuvent gravement endommager les populations.



Rat de mer ou chimère monstrueuse est une espèce de poissons cartilagineux vivant dans les abysses, appartenant à la famille des chimaéridés. C'est la plus commune et la mieux connue des chimères. Elle présente un museau arrondi

Espèces menacées

L'Union internationale pour la conservation de la nature (UICN) la considère comme espèce quasi menacée. A l'échelle de la France métropolitaine, la catégorie de menace et la tendance actuelle de sa population ne peuvent pas encore être évaluées, compte tenu de l'insuffisance des données disponibles. Ces espèces sont encore assez mal connues. Ainsi, en étudiant la reproduction de *Chimaera monstrosa* (espèce de chimère la plus communément pêchée) à partir de spéci-

mens débarqués sur le port de Concarneau, les biologistes de la station marine de Concarneau se sont aperçus que sous ce nom était aussi pêchée et vendue une autre espèce proche, non décrite par la science.

Danger pour l'homme

La piqûre de l'épine de la première nageoire dorsale provoque une douleur intense et une plaie profonde. Le traitement est symptomatique.

Mais la chimère commune vivant en profondeur, les piqûres touchent surtout les pêcheurs lorsqu'ils essayent de les extirper de leur filet.

La chimère commune vit au nord de l'océan Atlantique, entre l'Islande et les îles Canaries, dont la mer Méditerranée occidentale. Ses habitats se concentrent sur la zone démersale (bathyale). Elle est très rare dans la mer Adriatique. Elle vit près de la vase, jusqu'à 1 500 m de profondeur, mais elle est plus courante entre 300 et 700 m.

La chimère commune se nourrit d'invertébrés et de petits poissons.

Dans l'océan Atlantique elle se nourrit principalement de harengs.

Des œufs de 16 cm

La reproduction a lieu toute l'année, mais plus fréquemment en été. La fécondation est interne et de gros œufs sont pondus (jusqu'à 16 cm), avec une coquille cornée. L'incubation des œufs dure plusieurs mois.



MONTARIOL

Super tarif spécial
CLUB DE PÊCHE!

Tél : 04.66.51.63.36
Email : contact@montariol.com
Site Internet : www.montariol.com

N°1
DISTRIBUTEUR
Méditerranée
DEPUIS 1973

EIBAT

**ÉCONOMIE
&
INGÉNIERIE
DU BÂTIMENT**

Forum Bât. E
32, rue Robert Mallet Stevens

30900 NÎMES

04 66 29 21 45

contact@eibat.fr

L'association Mer m'aide a été créée en 2021 afin d'organiser et de financer des stages de pêche sportive en mer notamment " Big Game " et d'accompagner les blessés dans leur parcours de reconstruction par l'engagement et le dépassement de soi, dans un cadre propice et un environnement de pleine nature.

**" Offrons à ceux qui se sont sacrifiés,
une bouffée d'oxygène, un moment pour eux
et un combat pour leur vie ! "**

Au-delà des stages, Mer m'aide a pour objectif de faire fabriquer un bateau sur mesure dédié aux activités nautiques en situation de handicap. Le projet " Rafiki " permettra de participer à l'inclusion des blessés à mobilité réduite ainsi qu'au lien armée-nation en mutualisant ce bateau avec d'autres associations et structures d'encadrement social.

Soutenir les blessés ?
Adhérer à Mer m'aide ?
Une question ?
asso.mermaide@gmail.com

Suivez " Mer m'aide " sur Facebook !

SAINT-PIERRE: POISSON DE LÉGENDE!

L'habit ne fait pas le... poisson: le Saint-Pierre a un aspect rébarbatif. Présent quasiment toute l'année sur l'étal des poissonniers, c'est l'un des poissons les plus délicats et raffinés du marché, très apprécié des grands chefs. Mais, où en est l'état des pêches? Peut-on consommer le Saint-Pierre sans risque pour la survie de l'espèce?

Le Saint-Pierre est un poisson de mer qui fait partie de la famille des Zéidés. Il apprécie la proximité des côtes sur des fonds rocheux.

Il est facile à reconnaître car il possède une large tête qui représente environ un tiers de son corps. De plus, son énorme bouche possède une mâchoire proéminente. Son corps est plat et arrondi, ses nageoires dorsales sont épineuses. Enfin, il possède une tâche sombre très caractéristique sur chacun de ses flancs. Poisson de haute mer, il gobe d'un trait les imprudents qui passent à sa portée!

La légende qui entoure le Saint-Pierre

Des légendes entourent ce curieux poisson. L'une d'elle raconte que Saint-Pierre, premier évêque de la chrétienté aurait, sur ordre du Christ, attrapé le poisson pour retirer une pièce d'or de sa

bouche. Il aurait alors laissé sur son corps l'empreinte de son pouce et de son index, ce qui explique le gros point noir sur chacun des flancs qui caractérise le Saint-Pierre.

Où et quand pêcher le Saint-Pierre?

Le Saint-Pierre se pêche en principe toute l'année mais se capture plus aisément du mois d'avril au mois de juillet. Il s'agit d'une espèce dite «démersale» c'est-à-dire qui aime les profondeurs et peut aller jusqu'à 500 m. Caractéristique qui le rend accessible uniquement aux pêcheurs aguerris et habitués des profondeurs.

On peut avoir la chance d'en pêcher sur les fonds côtiers (entre 50 et 150 m) au lever et au coucher du soleil à partir du mois de juin.

On le trouve un peu partout sur le globe dans toutes les mers tempérées dans l'Atlantique, en mer Méditerranée, dans l'océan Indien, les côtes du Japon, d'Australie, de Nouvelle Zélande et d'Afrique du Sud. Il affectionne tout particulièrement les fonds de type sablonneux du plateau continental.



Techniques appropriées pour le pêcher?

- Pêche à soutenir du bateau (ou pêche à la palangrotte)
- Pêche par grande profondeur
- Appât recommandé: la sardine

Plutôt rare et souvent solitaire, il constitue pour le pêcheur sportif, une très belle surprise et une prise occasionnelle, souvent lorsque l'on recherche d'autres espèces.

Comment le préparer?

Si vous ne vous sentez pas d'attaque à le préparer, demandez à votre poissonnier de retirer les déchets (environ 60 %!) pour savourer les 40 % de chair absolument succulente.

Il s'agit d'un poisson maigre, sain et très apprécié des grands chefs et gourmets pour la finesse de sa chair.

C'est aussi le poisson emblématique de la célèbre bouillabaisse. Nombreux sont ceux qui considèrent le Saint-Pierre comme le meilleur des poissons!

Chasseur vorace, il évolue seul ou en petits groupes d'individus.

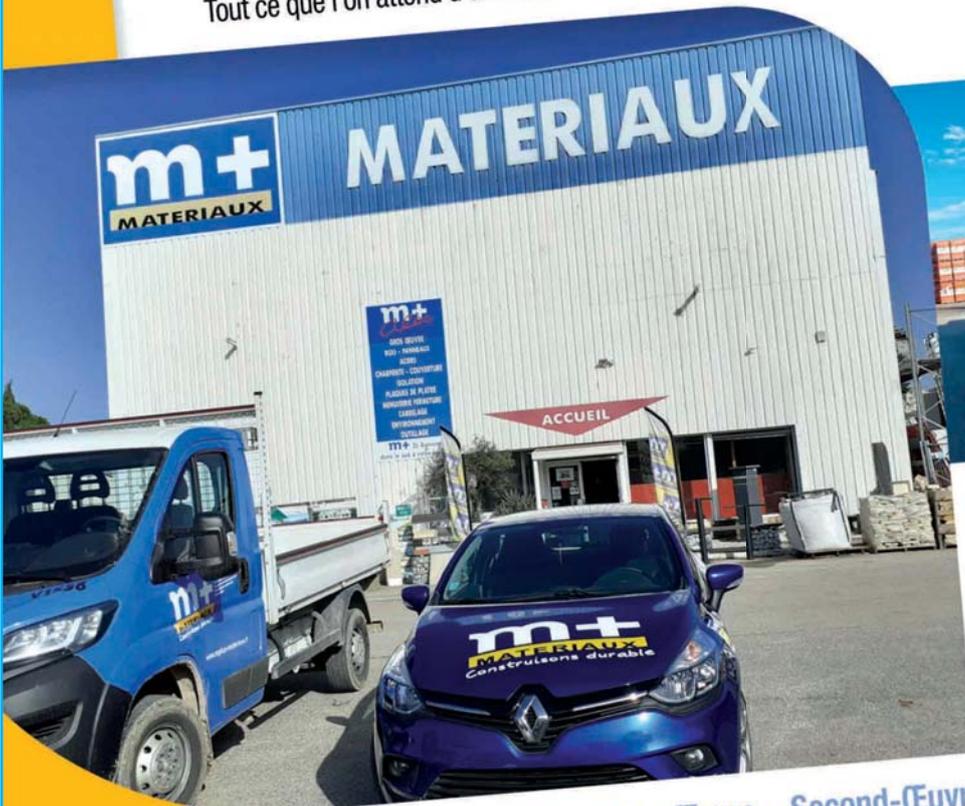
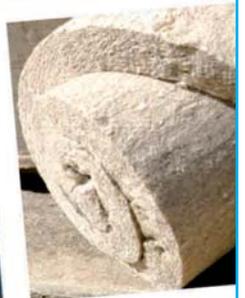
Le Saint-Pierre se nourrit de petits poissons, céphalopodes, crustacés. Plutôt mauvais nageur, il chasse à l'affût. Il se laisse dériver vers ses proies.



Artisans, particuliers,

nous sommes à vos côtés
pour réussir **TOUS** vos projets
de construction !

Nous vous proposons des services de qualité comme l'expertise des conseils
de nos responsables d'activités, la livraison, la disponibilité, la vente à distance...
Tout ce que l'on attend d'un **VRAI PARTENAIRE CONSTRUCTION - RÉNOVATION !**



Spécialiste étanchéité - Gros-Œuvre - Second-Œuvre
Isolation - Couverture et bardage - Bois et Charpentes
Menuiseries et Fermetures - Carrelage - Aménagement
Extérieur - Libre service et Outillage

Votre agence est ouverte
du lundi au vendredi
7h30 - 12h00 et 13h30 - 17h30

Découvrez **notre actualité**
sur www.mplus-materiaux.fr

 <https://www.facebook.com/mplusAles>

m+
MATERIAUX
Construisons durable

AGENCE D'ALÈS
539, Route de Nîmes
30560 ST-HILAIRE-DE-BRETHMAS
04 66 30 06 06



Pas de stress, il y a point S !

Entretien auto
Pneumatiques
Dépannage
Parabrise
Lavage
intérieur-extérieur

NOUVEAU PROPRIÉTAIRE

ZA Terre de Camargue, 2 Rue des Artisans,
30220 AIGUES-MORTES

04 66 35 20 96



ESPRIT BOIS valdainois

MENUISERIE/AGENCEMENT
intérieure/extérieure



DE ALMEIDA Frédéric

85 lot les Amaryllis

38620 SAINT-GEOIRE-EN-VALDAINE

espritbois.valdainois38@gmail.com

06 07 22 73 86

AIPP

PROFESSIONNELS



- ▶ INFORMATIQUE :
Infogérance
- ▶ SERVEURS & RÉSEAUX
- ▶ SYSTÈMES IMPRESSION :
Copieur petit, moyen et gros volumes
- ▶ MAINTENANCE
- ▶ TÉLÉPHONIE ENTREPRISE

AIPP
PROFESSIONNELS
PONT-SAINT-ESPRIT
T. 04 66 82 22 26
www.aipp.fr

RETROUVEZ AUSSI



AIPP

INFORMATIQUE
& PAPERIE

VOTRE SPÉCIALISTE
INFORMATIQUE & PAPERIE



- ▶ INFORMATIQUE :
Vente, assistance et dépannage
- ▶ FOURNITURE DE BUREAUX
- ▶ PHOTOCOPIEURS
- ▶ MOBILIER DE BUREAUX
- ▶ CONSOMMABLES

AIPP
INFORMATIQUE
& PAPERIE
35 rue des 3 journées
30130 PONT-SAINT-ESPRIT
T. 04 66 82 22 26

Du lundi au samedi
de 8h à 12h et de 14h à 19h

RETROUVEZ AUSSI



GRAU DU ROI - PORT CAMARGUE
21-22-23 JUILLET 2023

GRAND PRIX DE PORT-CAMARGUE



**PÊCHE BROUMÉ - CHASSE
et à SOUTENIR**



Bateaux: 21 juillet dès 14 heures au Quai d'Escale

06 25 80 78 95

contact@clubcpc.fr

www.centre-peche-camarguais.fr



GRAND PRIX DE PÊCHE DE PORT-CAMARGUE

PROGRAMME

Vendredi 21 juillet :

- A partir de 14 h accueil des bateaux et vérifications techniques
- 19h 00 Mot du président, briefing du concours
- 19h 30 Apéritif dinatoire offert par le Centre de Pêche Camarguais

Samedi 22 juillet :

- A partir de 6h Petit déjeuner, Sardines, Glace
- 07h 15 Briefing de la journée de pêche
- 07h 30 Départ des bateaux
- 17h 00 Levée des lignes
- 19h 30 Apéritif, paëlla avec vin compris et animation musicale

Dimanche 23 juillet :

- A partir de 6h Petit déjeuner, Sardines, Glace
- 07h 15 Briefing de la journée de pêche
- 07h 30 Départ des bateaux
- 16h 00 Levée des lignes
- 18h30 remise des prix
- 19h 00 Apéritif offert par le Centre de Pêche Camarguais

Apéritifs et repas au Club House

GRAND PRIX DE PÊCHE DE PORT-CAMARGUE

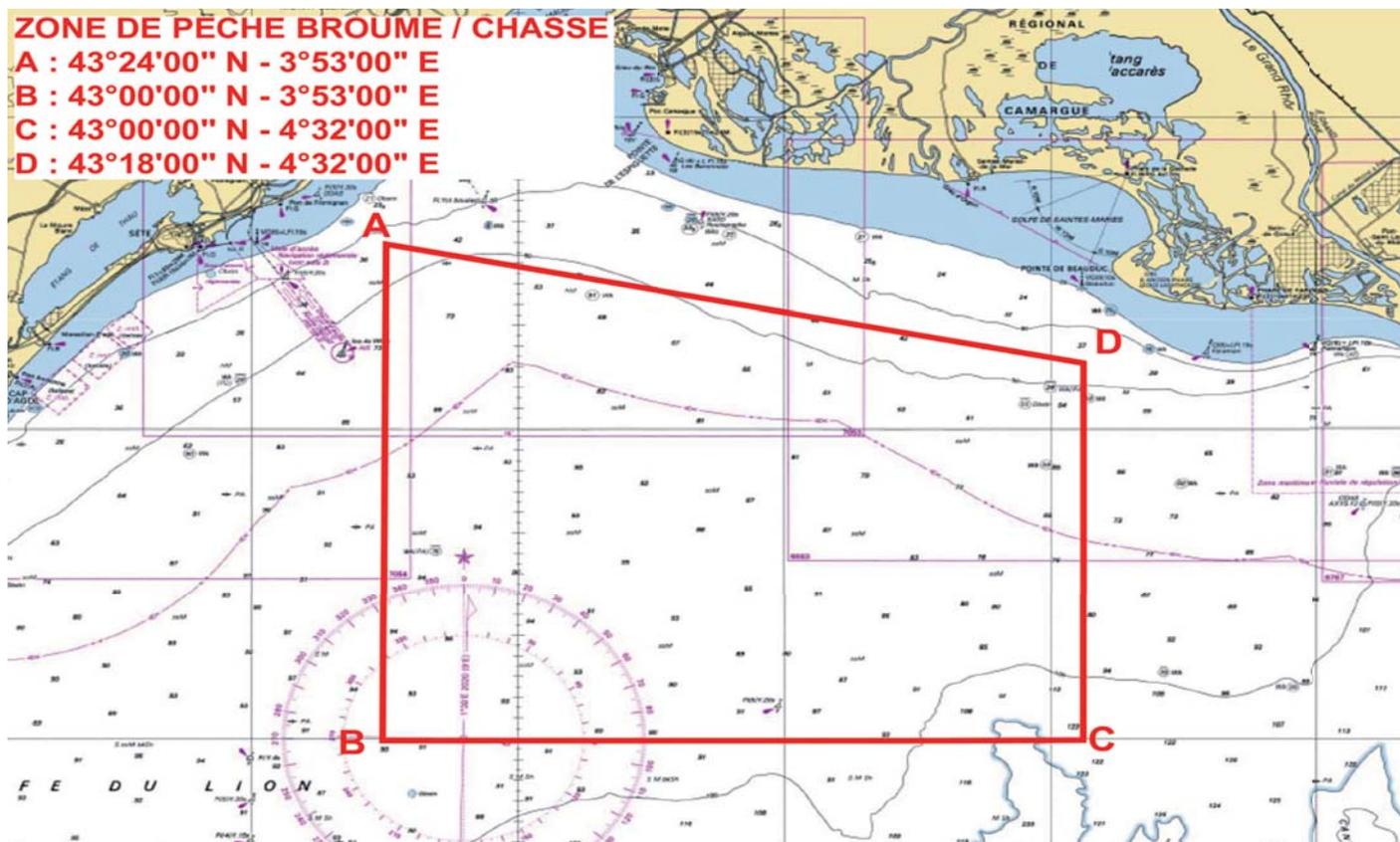
Règlement

Sécurité Canal de communication
Canal VHF sera défini au briefing

Pêche **BROUMÉ ET SUR CHASSE**
DÉPART 7 h: Briefing.
1 Capitaine + 2 ou 3 équipiers
Les sardines fournies par l'organisateur
sont à la charge du compétiteur,
prix de la caisse au cours du jour.
Autres appâts interdits, excepté vifs pris sur lieu de pêche
Sont acceptés la dérive, le stabilisateur et mouillage traditionnel
Taille thon sera définie au briefing

PÊCHE À SOUTENIR

Une fiche sera remise le vendredi au briefing



MER CHAUDE: PAS UNE BONNE NOUVELLE

Le réchauffement climatique engendre un réchauffement à grande vitesse de la Méditerranée. De nombreuses études scientifiques témoignent de cette catastrophe qui pèse sur le bassin méditerranéen. D'après ces analyses, la Méditerranée se réchauffe 20 % plus vite que les autres points du monde. A l'été 2022 la mer Méditerranée a été en surchauffe.

L'Observatoire Keraunos, a enregistré «un pic à 30,7 °C» au niveau d'une bouée située au large de la Corse.

Canicule marine

La Grande bleue anormalement chaude, températures en moyenne 4°C au-dessus des normales de saison. Ce phénomène de vague de chaleur est de plus en plus fréquent et ce n'est pas une bonne nouvelle. Alors que les températures de la surface de l'eau devraient normalement avoisiner les 21-22 degrés. Avoir une mer Méditerranée frôlant les 30 °C, ce n'est pas forcément une bonne nouvelle. Ce phénomène a de lourdes conséquences, pour la biodiversité.

Les éponges de mer, les oursins, les posidonies (plante marine) ou encore les gorgones (une espèce ressemblant à des coraux) souffrent particulièrement.

La combinaison entre une dégradation des températures terrestres à cette période et une mer encore très chaude peut conduire à des épisodes de fortes pluies et de violents orages, comme les épisodes Cévenols.

En automne, si la mer est chaude, l'eau va alors se vaporiser et favoriser la formation de nuages. Si ces nuages sont poussés par le vent vers les montagnes qui, elles, sont déjà froides à ces périodes, alors cela va créer des précipitations extrêmement intenses».

Est-ce une conséquence du changement climatique ?

Comme sur terre, ce phénomène de vague de chaleur est de plus

en plus fréquent. Il s'agit de «la troisième canicule marine».

Une conséquence liée au réchauffement climatique? Les pics de chaleurs ont toujours existé, leurs nombres, intensité, taille et leur durée augmentent depuis des années. «Les épisodes de canicules marines démarrent désormais plus tôt dans l'année et finissent plus tard».

Une étude nous indique qu'entre 2015-2019:

«90 % de la Méditerranée a été affectée par une vague de chaleur ».

Nouvelles espèces

«Elles viennent du Sud, de l'Atlantique tropical ou de la mer Rouge. C'est ce qu'on appelle des espèces invasives.

Elles viennent sur nos côtes alors qu'on ne les trouvait pas ou en faible nombre».

Le barracuda présent dans les mers et les océans tropicaux, est visible tout au long de l'année dans la Grande Bleue.

Près de 1000 espèces exotiques ont déjà migré dans les eaux chaudes de la grande bleue pour remplacer des espèces endémiques. Les conditions météo de plus en plus extrêmes ravagent les fragiles herbiers marins et les coraux, menaçant les villes et les côtes. C'est la conclusion du rapport publié par le WWF à l'occasion de la Journée mondiale de l'océan, qui alerte sur les ravages des changements climatiques en mer Méditerranée.

Ces nouvelles espèces ne représentent pas un danger pour la vie sous-marine. Seules «cer-

taines posent des problèmes», tel le poisson-lapin. Ce poisson herbivore dévore les forêts d'algues présentes dans cet écosystème alors que celles-ci fournissent la nourriture et servent d'abri pour d'autres espèces.

«Ce réchauffement bouleverse complètement la biodiversité en Méditerranée».

Cette hausse peut-elle provoquer d'autres phénomènes extrêmes ?

Ces vagues de chaleur à répétition ne représentent pas seulement un danger pour la vie sous-marine. Si ces anomalies thermiques persistent jusqu'à la rentrée, les intempéries automnales pourraient être particulièrement intenses, avec violents orages et fortes pluies.

Sombre perspective

C'est une bien sombre perspective qu'annoncent les scientifiques concernant l'élévation du niveau de la mer. Une nouvelle étude, publiée dans la revue «Environmental Research Letters», indique que même si l'humanité parvient à limiter le réchauffement climatique à 1,5 degré par rapport à l'ère préindustrielle, le niveau des mers va monter pendant des siècles, inondant des villes actuellement habitées par un demi-milliard de personnes. Limiter le réchauffement à 1,5 degré est l'objectif inscrit dans l'Accord de Paris et que les pays du monde entier vont essayer de maintenir au sommet COP26 de Glasgow.

Les chercheurs estiment que le niveau de la mer montera de près de 3 mètres à long terme si le réchauffement climatique se limite à 1,5 degré.



La température de la mer Méditerranée atteint des records. Dimanche 24 juillet, «un pic à 30,7 °C enregistré» au large de la Corse, selon l'Observatoire météorologique Keraunos.



Mer chaude : le risque d'épisode méditerranéen et cévenol

BANCEL

CONCEPT D'INTÉRIEUR



CUISINES, BAINS, RANGEMENTS,
MEUBLES & DÉCO,
MENUISERIES ALU, BOIS, PVC
AGENCEMENTS
ET RÉNOVATIONS COMPLÈTES
D'APPARTEMENTS ET VILLAS

40, Av. des Cévennes
30260 QUISSAC
04 66 77 36 23

Fax 04 66 77 10 90

Email: bancelconceptdinterieur@orange.fr

ÉLECTRICITÉ
CLIMATISATION
CHAUFFAGE
PLOMBERIE

LAUMA CLIM

6, impasse des Saladelles
30600 GALLICIAN
lauma.clim@gmail.com
Siret: 492 355 821 00 17

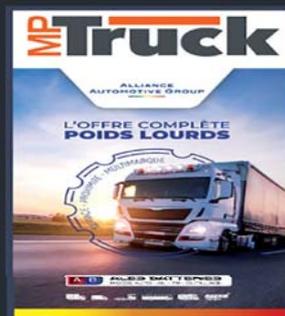
06 25 25 30 56

A B ALES BATTERIES

Rocade Est - 30100 ALES - 04 66 86 44 74

DISTRIBUTEUR PIÈCES
PL / TP MULTIMARQUE
OUTILLAGE

MP Truck



L'ORPHIE: LA MAL-AIMÉE DES PÊCHEURS

L'orphie, dite aiguillette, possède un corps serpentiforme très fin terminé par un long bec armé de fines dents très acérées. Le bec inférieur est légèrement plus long que le supérieur. L'aiguillette possède des nageoires ventrales à peu près au milieu du corps, des nageoires dorsale et anale reculées vers la queue, au même niveau.

La ligne latérale de l'orphie est très basse. Le dos de l'orphie est bleu vert sombre, ses flancs sont argentés avec des reflets nacrés. L'orphie vit très près de la surface en petits bancs disséminés à la côte comme au large. on la trouve en mer du Nord, Manche, Atlantique, Méditerranée.

Mode de vie

L'orphie est un carnassier pélagique qui erre près de la surface.

Les jeunes aiguillettes vivent en banc et sont victimes de la prédation: thons rouges, germons, barracuda, bonites... Les orphies adultes se baladent par petits groupes ou en solitaire. C'est un poisson d'été, l'orphie est présente sur la côte du printemps à la fin de l'année.

La taille moyenne de l'adulte est de 30 cm (maxi 70 cm) pour un poids de 1,3 kg.

Pêche amusante

L'orphie est un poisson très amusant à pêcher pour des novices, car elle mord aussi bien à l'appât naturel qu'au leurre. C'est un poisson qui se défend très bien pour sa taille mais qui se fatigue très vite.

L'orphie mord souvent sur les leurres destinés au bars, et sur les mi-traillettes à maquereaux et lieus. Une fois pêchée, on peut la conserver dans un vivier, en vue d'une pêche au vif en traîne lente pour dentés et pagres.

Pêche: plusieurs techniques

Avec une bombette flottante munie d'une perle dure, puis une perle molle et un émérillon triple voir quadruple avec un bas de ligne de 1.50m à 1.80m, un hameçon de 8 et escabenne 1/2 dure, travailler en ramenant doucement en surface. On peut utiliser une mini-cuillère argentée tournante.

Avec une canne à lancer, on laisse dériver un petit écheveau de laine de couleur fluo: jaune, ou rose, ou rouge ou blanche en surface, l'orphie viendra se prendre avec son bec muni d'une multitude de petites dents à l'intérieur. On la capture vivante car c'est

un excellent vif pour la sériole, denti. Que ce soit avec des leurres souples ou leurres durs, il est souvent inefficace de manœuvrer un leurre par un simple lancer/ramener. Le leurre ressemble à un poisson, mais ce n'est pas suffisant. Il faut savoir que le carnassier ne s'attaque pas à n'importe quelle proie: comme tout prédateur, il fait le rapport entre l'apport calorique de la proie et l'énergie dépensée pour l'attraper. Il s'attaquera donc de préférence à des poissons malades ou blessés, moins fatigants à capturer. Le but d'une animation de leurre est donc de simuler la nage maladroit d'un poisson blessé. Il convient de varier ses animations: court/long, rapide/lent, tirées et relâchers, instants d'arrêt, change-

ments de hauteur, position de la canne. et avec de fréquents changements de leurre. Le pêcheur doit «sentir» son leurre, savoir où il est, et comment il nage.

Les orphies apparaissent près des côtes en début de saison chaude, y passent l'été et regagnent le large dès les premiers froids. C'est un prédateur pélagique qui vit en surface. Les jeunes forment de grands bancs. Adultes, les orphies ne forment plus que de petits groupes d'individus qui se suivent, de manière dispersée. C'est une pêche spectaculaire. On aperçoit le sillage de cette anguille de mer derrière le flotteur, puis on ressent une légère résistance sur la ligne.

L'orphie vient d'entamer sa proie et c'est alors que la flèche argentée fonce sous quelques dizaines de centimètres d'eau pour jaillir tout entière au-dessus de la vague, s'y propulser en équilibre sur la queue, replonger pour un nouveau sprint, et sauter à nouveau. Elle ne semble jamais fatiguée. La période de reproduction s'étale de mai à août et la femelle pond environ 50 000 œufs.

En cuisine

L'aiguillette ayant une chair très fine, sa consommation est de mise. Attention: squelette et arêtes sont verdâtres, tout comme son dos. Ce poisson a une odeur très particulière lorsqu'il est cru ("métallique", semblable à l'odeur du barracuda), mais sa chair est assez ferme et savoureuse une fois cuite et ressemble "un peu" à celle de la sole. Découpée en tronçons et frite au beurre avec poivre et sel, l'aiguillette ou orphie aura des amateurs.



C.ETANCHE

Installation photovoltaïques



Auto consommation
vente de surplus
1 KWc A 36 KWc

- > Garantie décennale
- > Installateur local RGE Quali PV
- > Aides et subventions solaires 2023*
- > Panneaux garantis constructeur 20/25 ans

Devis gratuit et sans engagement

09 67 51 80 54



cetanche@orange.fr

* Sous conditions de ressources.



SOGAM

MAÇONNERIE

GÉNÉRALE

FAÇADES

MANCUSO Guillaume

107 chemin de la Coisse

30110 BRANOUX-LES-TAILLADES

06 99 02 06 40

guillaume.mancuso21@gmail.com



SARS DE MÉDITERRANÉE: UN CHOIX À FAIRE?

Sar commun

Il existe différentes espèces de sars. Les plus petits sont les sparillaons, aussi appelés pataclets, leur taille maxi est de 25 cm. Les plus gros sont les sars tambours qui atteignent plusieurs kilos, les spécimens de tailles records sont de plus en plus rares. Le sar commun présent ne dépasse que très rarement les 1,5 kg. Le sar se nourrit de coquillages, crustacés, mollusques, vers et poissons. Crabe, crevette, oursin et moule constituent son régime alimentaire. Il se tient à proximité des roches et profite du brassage pour saisir des coquillages et crustacés décrochés des parois. Sur les bancs de sable, le sar profite de la houle qui remue le fond pour se nourrir. Son approche dans les petits fonds reste délicate.

Le sar est un poisson que l'on retrouve en pleine eau, à proximité du fond. Les individus de petites tailles vivent en bancs, les gros sars préfèrent nager seuls ou en petits groupes.

Sar museau pointu

La nuit, le sar à museau pointu dort en déployant ses nageoires pour être plus gros et décourager les prédateurs.

Le museau pointu et proéminent est caractéristique de cette espèce.

Gris argenté, il est rayé d'une douzaine de bandes verticales noires alternativement claires et foncées et possède un anneau noir sur le pédoncule caudal. Il mesure 60 cm et se nourrit d'algues, de vers et de coquillages. Il vit sur les fonds rocheux à 150 m de profondeur, dans toute la Méditerranée et en mer Noire, même s'il est rare.

Sar à grosses lèvres

Poisson au corps argenté barré verticalement par cinq larges bandes noires ou marron, museau pointu et petite bouche.

Espèce de grande taille (55 cm) pour un poids maxi de 2.5 kg. Espèce vivant en solitaire: en couple ou petits groupes.

Il s'agit d'un animal omnivore qui se nourrit d'invertébrés et d'algues marines.

Le sar est un hermaphrodite protérandre, d'abord mâle et ensuite femelle. C'est un animal benthopélagique habitué des fonds rocheux il vit jusqu'à 80 m.

Sar franc

Le sar franc se rencontre à 50 mètres de profondeur et peut atteindre une taille de 40 cm. Principalement carnivore, il évolue dans des bancs composés de nombreux individus. Ils connaissent tous une mutation sexuelle: les mâles se transforment en femelle.

Sar à tête noire

Le corps ovale gris argenté du sar à tête noire présente une large bande triangulaire noire de la nuque à l'insertion des nageoires pectorales et un anneau également noir à la naissance de la queue. La nageoire caudale est noire à son extrémité. Carnivore, son alimentation est composée de vers, de crustacés et de mollusques.

Il peut atteindre 45 cm de long. Il vit sur les fonds rocheux et sableux jusqu'à 70 m de profondeur; les juvéniles vivent dans les herbiers de posidonie. On le trouve dans toute la Méditerranée sauf en mer Noire; en Atlantique, il est présent du sud des îles britanniques à l'Angola.

Sar de roche

Le sar est un poisson benthique, qui reste sur le fond ou à proximité immédiate du substrat. On pourra le voir monter jusqu'en surface, le museau collé à la roche, suivant le relief des parois couvertes de moules. Avoir la chance de capturer un sar de jolie taille, soit d'un poids de 700/800 grammes, n'est pas courant.



Fréquemment pêché, le Sar commun de Méditerranée est un poisson qu'on trouve à faible profondeur, préférentiellement sur les zones rocheuses ou les herbiers de posidonies.



Sar commun



Sar museau pointu



Sar grosses lèvres



Sar franc



Sar tête noire



Sar de roche

ROMANET SPORTS SAS



ROMANET

3 magasins sports et mode
sur 2650 m²

591, Quai du Mas d'Hours

30100 ALÈS

04 66 52 10 35 / 06 09 96 40 94

romanet-sports@wanadoo.fr

Ouvert à l'année

Pizzetto

Port Camargue



04.66.53.46.15

Centre Commercial le Trident - Route des Marines
30240 Port Camargue



yes
CHANTIER NAVAL

*Notre chantier rassemble
une équipe passionnée
de la mer et de la navigation
pour répondre au mieux
à vos exigences*



Bruno VINCENT

Chantier Naval YES

Zone technique 2

30240 PORT-CAMARGUE

04 66 53 02 38

06 71 37 44 72

yes-portcamargue.com yes@yes-portcamargue.com

PAGRE: POISSON ARGENTÉ AUX REFLETS ROSES

Le poisson, s'il est très bon pour la santé, ne doit pas être consommé les yeux fermés.

Menacés d'extinction

Certaines espèces sont en effet lourdement menacées d'extinction. C'est le cas du pagre qui vient compléter, dans la catégorie « feu rouge », le guide des poissons, notre série d'articles consacrés aux poissons que l'on peut consommer et ceux qu'il vaut mieux éviter.

Le terme pagre désigne plusieurs poissons de la famille des sparidés comme la dorade rose. Le pagre, de son nom scientifique *Pagrus pagrus*, désigne la plupart du temps le pagre commun, parfois appelé pagre rouge.

La taille minimale est de 18 cm. Ce gros poisson au corps haut, aux flancs comprimés et à la tête volumineuse, présente des mâchoires puissantes, dotées de longues canines.

Il présente une peau argentée aux reflets roses ou rouges. Les flancs sont parfois agrémentés de petits points bleus. Il porte également une tache blanche sur les pointes de la nageoire caudale, et une autre, sombre, entre les yeux.

Un adulte peut mesurer jusqu'à 80 cm pour 7 ou 8 kilos.

Présent en Manche, en Atlantique et en Méditerranée

Les jeunes pagres vivent sur des fonds, sablonneux et rocheux. Adulte, il investit les zones rocheuses, ou les rochers recouverts d'algues.

Il vit aussi à proximité des parois rocheuses verticales pour profiter

des coquillages et crustacés.

Comme tous les

sparidés, le pagre

migre selon les saisons.

Pendant l'hiver, il vit en

profondeur,

jusqu'à 250 m. A

l'arrivée du printemps, il s'approche

des côtes et remonte à la

surface, entre 15

et 45 m. Les plus

gros spécimens

restent la plupart du

temps dans les

profondeurs. Le pagre est

un poisson solitaire, il ne

forme jamais de bancs.

La période de reproduction est courte, d'avril à juin. L'espèce est hermaphrodite protogyne c'est-à-dire que le pagre naît d'abord femelle avant de devenir mâle.

Il atteint sa maturité sexuelle vers 3 ans, lorsqu'il mesure 24 cm environ.

Mangeur de crustacés et mollusques

Le pagre est un prédateur: ce carnivore se nourrit principalement de crustacés et de mollusques ainsi que de petits poissons.



Le pagre se pêche de multiples manières et notamment à la palangre. Cette technique de pêche fait intervenir un cordage sur lequel sont positionnées des lignes plus courtes munies d'hameçons. La palangre cause bien des dégâts et est notamment responsable de la disparition de certains oiseaux marins tels que les albatros qui s'y retrouvent piégés. Les oiseaux ne sont pas les seuls à être en danger à cause de la pêche au palangre: c'est le cas aussi des requins et des tortues de mer.

Le poisson est considéré comme vulnérable à la surpêche. Il n'y a aucune information disponible sur l'état des stocks, mais on se doute qu'ils ne soient pas très sains.

Attention

Il est donc tout à fait raisonnable de se passer de pagre, tant que ce poisson est considéré comme une espèce vulnérable et menacée. Il vaut mieux ne pas essayer de le pêcher pour mieux le protéger.

Préférons-lui d'autres poissons comme par exemple la dorade grise qui voit la vie en rose !



Le nom du pagre commun «pagrus» qui signifie en latin «vorace», terme qui lui convient parfaitement, tant son appétit est grand. Surnommé «sorbe», «sarde rose» ou «brème de mer».



Venez découvrir notre gamme d'armoires-lits

MEUBLES DU LITTORAL

CÔTÉ MEUBLES

MEUBLES SALONS LITERIE
CUISINES SALLES DE BAINS

567, route de Nîmes

30220 AIGUES-MORTES

04 66 53 70 00

www.meublesdulittoral.fr

Le N° 1 DU GAIN DE PLACE

LITS SUPERPOSÉS / ARMOIRE-LIT / RAPIDO / CLIC CLAC / BZ

Idéal
pour

**GAGNER
DES M² !**

L'armoire-lit
combinée
au canapé
vous apportera un
excellent
couchage !



SOPAM
INDUSTRIE



Des produits pour
tous les professionnels

Flashez-moi !



DETERGENTS - DEGRAISSANTS - LAVAGE VL/PL
HYGIENE - DESINFECTANTS - INSECTICIDES



+600 références



+25 ans d'expérience



+800 collaborateurs dans toute la France

SOCIÉTÉ SOPAM INDUSTRIE

8 chemin de Saint-Estève - 30128 Garons
04 66 27 44 57 - contact@sopam-industrie.fr



Nos produits sont à découvrir sur :
www.sopam-industrie.fr



Fabrication
Française

SARL PINTO CARRELAGES

POSE CARRELAGES FAÏENCES

TÉL. 04 66 61 86 71 - pinto-carrelages@orange.fr

1 CHEMIN DES COSTES - 30140 TORNAC

NAUTIC Moteur

www.nautic30.fr

NAUTIC HB

**VOLVO
PENTA**



YAMAHA

Revs your Heart

CONCESSIONNAIRE officiel

ENTRETIEN - REPARATION - REMOTORISATION - GRUTAGE - CALAGE - ANTIFOULING

Tél. 04 66 88 90 66

Mail VOLVO PENTA : nauticmoteur@orange.fr - Mail YAMAHA : nautic.hb@gmail.com

Zone Technique 2 - Quai 0 - 30240 PORT CAMARGUE - LE GRAU DU ROI



40

CENTRE DE PÊCHE CAMARGUAIS

CHINCHARD: DIFFÉREND DU MAQUEREAU

Le chinchard est un poisson fusiforme de la famille des Carangidae. Il se déplace généralement en banc, dans les eaux de l'Atlantique Nord et Sud, ainsi qu'en Méditerranée.

Egalement dénommé "Gascon" en Occitanie, ou "Sévereau" en Provence, on le reconnaît à son corps élancé, son dos foncé, ses flancs blancs argentés et sa nageoire caudale très échancrée. Il possède de grands yeux et une mâchoire pro-

éminente,

Le chinchard est souvent confondu avec le maquereau (avec qui il se déplace souvent !).

Ce dernier appartient à la famille des Scombridae et se caractérise lui aussi par son corps fuselé. Mais il se diffé-

rencie par son dos bleu-vert zébré de lignes bleu foncé, et sa nageoire caudale précédée de cinq petites nageoires.

Le chinchard peut être pêché à la traîne, au chalut ou au filet.

Particulièrement prisé au Japon, il reste encore un peu délaissé en France, alors qu'il regorge pourtant d'atouts: peu onéreux et savoureux, il dévoile un goût iodé et moins puissant que celui du maquereau.

Quelle saison pour manger le chinchard ?

Le chinchard est présent pratiquement toute l'année sur les étals.

Les calories et les infos nutritionnelles du chinchard: le chinchard fait partie de la famille des poissons bleus, réputés pour leur richesse en bonnes graisses et notamment en oméga 3, qui fait partie des acides gras poly-insaturés et joue un rôle sur la prévention des maladies cardio-vasculaires, du cancer et probablement de la maladie d'Alzheimer.

Notons également qu'il est plus maigre (et un peu plus digeste) que son cousin le maquereau.

Le chinchard est également une excellente source de vitamine B12, indispensable au système nerveux et apporte aussi de la vi-

tamine A, importante notamment pour la vision, et de la vitamine D. Celle-ci permet la fixation du calcium sur les os, prévient l'ostéoporose, et renforce le système immunitaire,

Autre atout, le chinchard est riche en minéraux: il apporte ainsi du phosphore, constituant essentiel des cellules osseuses et de belles quantités de potassium qui participe à l'équilibre acido-basique et prévient les risques d'hypertension.

Délaissé ou confondu avec le maquereau, le chinchard dévoile une chair fine et délicate et se déguste aussi bien cru que cuit. Il s'affiche timidement sur l'ardoise de quelques bistrots patronnés par des connaisseurs.

Comment choisir le chinchard ?

Comme pour tous les poissons, vous serez attentif à reconnaître la fraîcheur du chinchard à son œil vif et brillant et son corps ferme. Vérifiez également que ses

branchies soient de teinte uniforme et bien brillantes. Le chinchard doit dégager une odeur iodée, mais surtout pas désagréable !

Comment conserver le chinchard ?

Le chinchard se consomme de préférence le jour même de son achat. Une fois vidé et nettoyé, vous pourrez toutefois le conserver jusqu'à deux jours dans la partie la plus froide du réfrigérateur.



Le chinchard se cuisine un peu comme le maquereau et se plaît dans de multiples préparations. Vous pourrez par exemple le faire pocher dans un court-bouillon, avant de le servir tel quel, avec un peu de fleur de sel, de poivre et un filet d'huile d'olive. Simple et léger à la fois !

Autre option, la cuisson à la poêle, dans un peu de beurre et d'huile, ou en papillote, avec de la moutarde et quelques herbes aromatiques.

Le chinchard se plaît aussi rapidement grillé au barbecue ou cuit sur une plancha bien chaude, avec quelques aromates.

Les plus gros spécimens sont parfaits à braiser au four, sur un lit de tomates et de fenouil.

Essayez-le aussi façon asiatique, après l'avoir fait mariner dans un mélange de sauce soja, gingembre et coriandre.

Et pourquoi ne pas oser déguster le chinchard cru ?

Demandez à votre poissonnier de vous lever les filets et d'enlever la peau.

Taillez-les en fines lanières et faites mariner 1 heure au frais avec huile d'olive et jus de citron. Parsemez d'un peu de piment d'Espelette et le tour est joué !





YACHT BROKERS
PORT CAMARGUE FRANCE

Votre bateau entre de bonnes mains

**ACHATS - VENTES
REPRISE
ASSURANCES - FINANCEMENTS
ESTIMATIONS**

Régis SCHMITT

Vente et Achat de bateaux
Quai d'Honneur - Le Grand Pavais
4, avenue de l'Hermione

30240 PORT CAMARGUE

07 50 03 30 59

www.aps-yachting.fr

aps.yachting@wanadoo.fr

*Fabrication
d'articles
de voyage,
de
maroquinerie
et de
sellerie*



1291 avenue de Camargue
30240 LE GRAU DU ROI

06 45 50 78 95



Bernard Courtade
Caviste Conseil

+ de 2000 réf.

483 Montée de
Silhol - 30100 Alès

04 66 91 08 83

huileetvin@free.fr

LE GARD
MILITANT DU GOÛT



LEUCATE: TROIS ÉOLIENNES FLOTTANTES

D'immenses étendues marines sont disponibles au large, sur lesquelles le vent est nettement plus fort qu'au voisinage des côtes. Toutefois, dans la plupart des régions la profondeur d'eau augmente lorsque l'on s'éloigne du rivage. Les éoliennes flottantes permettent d'exploiter cette immense ressource.

Qu'est-ce qu'une éolienne flottante ?

Une éolienne flottante ou éolienne offshore flottante ou EOF est une éolienne offshore montée sur une structure flottante qui permet à la turbine de produire de l'électricité plus loin des côtes, où l'eau est beaucoup plus profonde et les vents plus forts et plus stables. L'éolien flottant ouvre donc des espaces d'exploitation beaucoup plus importants. L'autre avantage des éoliennes flottantes est leur grande facilité d'installation: elles ne nécessitent pas de couler des fondations ou d'avoir recours à des navires spécialisés comme l'éolien posé. La plupart des opérations sont réalisées au port comme l'installation de l'éolienne sur le flotteur. Celle-ci est ensuite remorquée sur site pour être ancrée et connectée au

câble de puissance par le biais de câbles dynamiques. Avec ce golfe, le Languedoc-Roussillon a vraiment une carte à jouer dans l'avenir de l'éolien flottant.

Installation à venir

Ocean Winds et la Banque des Territoires ont entamé la construction de trois éoliennes qui flotteront au large de la Méditerranée en 2023 avec pour objectif qu'elles voient le jour fin 2023. Les éoliennes "flottantes", contrairement aux "posées" dont le mât est planté dans le sol marin, permettent de s'installer en zones profondes, comme en Méditerranée.



Le projet de construction de trois éoliennes flottantes en Méditerranée a été entériné par Ocean Winds et la Banque des Territoires, avec objectif de voir le jour fin 2023. Exploitées durant 20 ans, elles couvriront les besoins annuels de 50 000 habitants du littoral

A quelle profondeur les installer ?

À partir de 60 mètres de fond, au moins pour des raisons économiques, il faut passer au flottant.

Cela permet une installation à une plus grande distance des côtes, à moindre impact visuel, et en zones plus ventées, ce qui améliore la capacité de production.

En Méditerranée, cette technique s'impose car le plancher marin descend vite.

Chaque éolienne est fixée sur



un flotteur qui est maintenu par des lignes d'ancrage reliées qui est au fond, et qui sont plus ou moins tendues. et de la même manière qu'une plate-forme pétrolière flottante.

La stabilité est garantie par la taille du flotteur ou par un centre de gravité très bas.

Lancement

En 2023, ce sera les éoliennes du golfe du Lion, au large de Leucate, et ensuite Provence Grand Large face à Port Saint-Louis du Rhône.

"La décision finale d'investissement va permettre de signer les contrats avec les principaux partenaires industriels et financiers et de lancer la phase de la construction du projet".

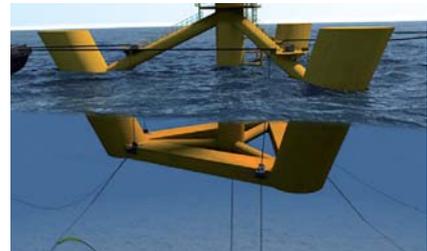
Exploitation durant 20 ans

Les éoliennes, qui seront exploitées pendant une période de 20 ans, "couvriront à elles seules les besoins annuels en électricité de plus de 50 000 habitants du littoral, soit l'équivalent de la ville de Narbonne", précise dans un communiqué Ocean Winds, co-entreprise dédiée à l'éolien en mer détenue par Engie et le groupe portugais EDPR.

A quelle distance de la côte ?

Ces éoliennes seront installées en Méditerranée, "à plus de 16 kilomètres" au large de Leucate dans l'Aude et du Barcarès dans les Pyrénées-Orientales.

À l'étude depuis 2017, ce projet a déjà obtenu l'autorisation des autorités administratives.



Sunrise
Professional Fishermen

« La référence
des cannes pour la pêche
du thon au broumé »

Distribution en France
(hors Corse) :
Ultimate
FISHING

CHARCUTERIE
Cévenole **CROUZET**
Père - Fils & Fille

VENTE DIRECTE
Pâtés Cervelas Saucissons

Présent au Marché de l'Abbaye 07.61.27.36.85
06.37.34.32.73 04.66.60.81.70

BAGARD **CHARCUTERIE CROUZET**
2240 Route d'Anduze ANDUZE

Les Ouvertures du Midi

Menuiseries Neuf et Rénovation

- Portes - Fenêtres - Volets - Stores
- Moustiquaires - Automatismes
- Miroiterie - Serrurerie

Lobier Jérémy

Tél: 06.70.53.98.93
lesouverturesdumidi@orange.fr

-10% de remise avec le code CPC

CAP D'AGDE: IMMERSION D'UN VILLAGE

- Au large du Cap d'Agde, se trouve la plus grande réserve maritime d'Occitanie, interdite aux activités humaines, afin de préserver la fragilité de la biodiversité. En contrepartie, des récifs artificiels ont été créés afin d'attirer de nouvelles espèces... et des plongeurs.

- Clou du spectacle, une maison sous-marine de 6,5 mètres

de haut réalisée en impression 3D par la société montpelliéraine Seaboost, immergée à 21 m de profondeur.

Pour la station balnéaire, ces récifs artificiels constituent un double enjeu, écologique, touristique. «Ce village de récifs, je le compare à la grotte de Lascaux. Pour soulager l'original, on a fait une copie magnifique», détaille le maire Gilles d'Ettore.

A deux milles marins du Cap d'Agde, une barge dépose, une par une, les pièces du village de récifs artificiels. Des petits modules, mais aussi les roches naturelles qui composeront la pyramide d'éboulis et le clou du spectacle, le récif artificiel principal : 105 tonnes, 6,5 mètres de haut, 8 de long, 6 de large. «Son procédé de fabrication constitue une première mondiale», explique M. Capet, ingénieur conception chez Seaboost.

«L'impression béton bas carbone permet d'obtenir des designs les plus biométriques possibles, reprend le spécialiste. Les petites cavités sont colonisées par les juvéniles, les petits crustacés. Dans les plus grandes cavités, on va retrouver des poissons ou des crustacés plus gros comme les langoustes. Quant à la surface des roches, elle est très poreuse et rugueuse, ce qui permet d'obtenir une accroche pour les gorgones et pour les algues».

Un projet global à 1,4 million d'euros

Ce village de récifs artificiels est la dernière touche d'un projet plus global baptisé Recif lab, débuté en 2018. Son coût total : environ

1,4 million d'euros, dont 600 000 euros pour ce village de récifs. 80% ont été financés par l'Ademe, la région Occitanie et l'Etat via le plan littoral 21. Les 20 % restant par la station balnéaire.

«Depuis 2018, de nombreux récifs artificiels ont été immergés», souligne Renaud Dupuy de la Grandrive, qui veille sur l'aire marine,

vaste de 6 000 ha. «Que ce soit pour les pontons

éco-conçus dans le port ou la zone rocheuse du Brescou, les 34

balisages de la zone des 300 m

ou encore des récifs artificiels dans le port».

Autant de structures qui permettent à la

faune et la flore de trouver des endroits

à l'abri des prédateurs pour s'épanouir.

«Les retours d'expérience sur les structures artificielles déjà

immergées, notamment sous les bouées des 300 m, sont extrêmement positifs». L'entreprise montpelliéraine est spécialisée dans les solutions pour restaurer et développer la biodiversité en mer. «La colonisation a été très rapide», se félicite le spécialiste.

La plus grande réserve marine d'Occitanie

Pour la station balnéaire héraultaise, ces récifs artificiels constituent un double enjeu, écologique et touristique. Préserver la biodiversité et permettre aux clubs de plongée de poursuivre leur activité. Au large d'Agde se trouve la plus grande réserve marine protégée d'Occitanie qui

s'étend sur 310 ha. Toute activité humaine y est interdite, y compris le stationnement. «En contrepartie, on a apporté ce dispositif innovant, dont la conception a été faite en concertation avec les clubs de plongée.

C'est un projet écotouristique avec à la fois la biodiversité que l'on tente de reconquérir, et un réel attrait touristique pour les clubs de plongée d'Agde et d'ailleurs.» Avec ce projet, 1630 m2 de surfaces sont devenus colonisables et 430 m3 de volume d'habitat ont été créés.

3.100 bateaux mouillent dans le port de plaisance, à proximité de l'une des rares côtes méditerranéenne constituée de roches. De véritables hotspots pour la faune et la flore, les gorgones et les algues coralligènes. Un endroit magnifique, mais fragile.

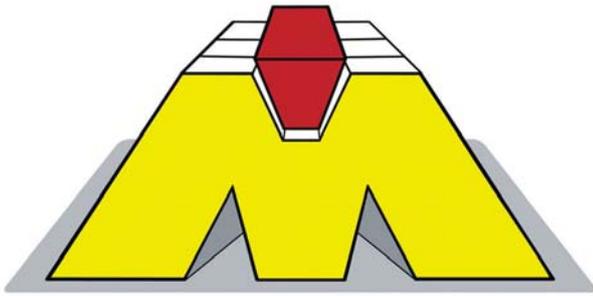
Résister à 52 tonnes de poussée horizontale

La maison sous-marine est exceptionnelle par sa taille et sa conception. «Il fallait proposer une structure qui attire les plongeurs. Quelque chose de grande taille où les plongeurs trouveraient leur compte. Que ce soit par la présence d'une faune et d'une flore abondantes, ou par son côté esthétique et ludique avec des grottes, des passages, des colonnes qui permettent aux plongeurs une expérience inoubliable. Pour nous, le défi consistait dans la taille. Immergé à 21 m de profondeur, il a fallu dimensionner quelque chose qui résiste à une houle de retour trentenaire, soit 52 tonnes de poussée horizontale.» Un défi issu du savoir-faire local qui plus est, puisqu'elle a été construite et assemblée à Sète.



L'immersion d'un village de récifs artificiels fait de petits modules et de roches naturelles qui composent la pyramide d'éboulis à 21 m de profondeur est la touche finale d'un projet débuté en 2018 pour favoriser la biodiversité et attirer le tourisme





Marrel Frères

Trois générations de Bâisseurs

Maçonnerie Générale

Rénovation ● Patrimoine Ancien

Pierre de taille

Maisons personnalisées

Piscines ● Terrassement

Avenue G. Chauvin

Parking des Cordeliers ● Immeuble UZÉCIA

30700 UZÈS

Tél. 04 66 22 01 16

contact@marrel-freres.fr

Site: www.marrel-freres.fr

LE SEAQUARIUM DU GRAU DU ROI FAIT APPEL À VOS OBSERVATIONS EN MER

Plus de 50 espèces de requins peuplent les eaux de Méditerranée. L'Union Internationale de Conservation pour la Nature (UICN) estime que plus de 40% de ces espèces sont menacées d'extinction. En effet, la quantité de requins pêchés pourrait atteindre 100 000 tonnes par an. En raison de leur délit de faciès, ils sont peu étudiés et peu protégés. Pourtant, ils sont indispensables à la biodiversité !

L'espèce la plus communément observée dans la baie d'Aigues Mortes est le requin peau bleue. Depuis 2013, elle attire toute l'attention du Seaquarium Institut Marin. En effet, nos équipes tentent de suivre les populations de requins adultes et juvéniles, mais malheureusement, ne peuvent pas être présentes sur le terrain en continu. C'est pourquoi, vos observations peuvent nous aider dans cette mission.

Si vous souhaitez contribuer à notre programme de suivi, n'hésitez pas à nous contacter en cas de rencontre avec un requin. Merci de nous envoyer le nom d'espèce et l'heure de l'observation sur pedagogie@seaquarium.fr. Nous vous serions également reconnaissant de préciser la position GPS et la taille ainsi que de prendre une photo si possible. Ensemble, nous pouvons aider les populations de requins et garantir un souffle nouveau pour nos écosystèmes méditerranéens !



Pech' Evasion

Chass' Evasion

800M² DÉDIÉS À VOS PASSIONS

DU LUNDI AU SAMEDI

Complexe de la Croix de Bauzon • 274a Route de Montèze
30 380 Saint Christol Lès Alès • Tél : 04 66 86 88 66
contact@peche-evasion.fr • www.peche-evasion.fr



PISTEURS
CHASSE - TIR - NATURE



REQUIN: DENT GÉANTE ÉMERGE DE L'OcéAN

L'océan est encore un très grand mystère et possède tant de secrets.

Où a-t-on trouvé cette dent géante ?

La dent a été trouvée au fond de l'océan dans le Pacifique central et a été parfaitement fossilisée à une profondeur de 3000 mètres. Ce sont Katie Kelley et Rebecca Robinson, professeurs d'océanographie à l'université de Rhode Island, qui ont découvert ce fossile lors d'une expédition sur Ocean Exploration Trust al Pacific Remote Islands Marine National Monument.

Quelle était la taille du Mégalodon ?

Le mégalodon est considéré comme l'un des prédateurs les

Les caractéristiques du Mégalodon

Les scientifiques pensent que le mégalodon était une version plus grande du grand requin blanc, bien que certains experts soutiennent qu'il pouvait être similaire au requin pélerin (*Cetorhinus maximus*) ou au requin taureau (*Carcharias taurus*).

Le mégalodon était un prédateur répandu dans tous les océans et préférait les zones côtières, où il était facile de rencontrer de grands mammifères marins dont il se nourrissait certainement.

L'extinction du mégalodon

Le mégalodon a disparu depuis des millions d'années, mais certains zoologistes affirment qu'il a pu survivre jusqu'à nos jours. Cependant,



cette hypothèse est très peu probable : cet énorme requin était un prédateur qui vivait le long de la côte, il est donc très difficile de penser qu'il existe des spécimens survivants en eau profonde.

Un manque de nourriture

Ce sont ses « petites » proies qui auraient conduit le mégalodon à sa perte. Il y a quelques millions d'années, un réchauffement climatique aurait en effet provoqué de rapides changements dans les zones où vivaient de nombreuses petites baleines les conduisant à une disparition massive.

Cela signifie que, non seulement le nombre de repas du mégalodon a diminué, mais qu'en plus les pôles se sont mis à fondre créant d'abondants écosystèmes océaniques.

Les scientifiques pensent que ces changements ont eu deux conséquences pour le requin : d'une part, il a dû se rabattre sur les baleines plus grandes, au risque que certaines soient trop massives pour lui.

D'autre part, le mégalodon, habitué aux espaces côtiers plus chauds, n'a pas pu suivre dans le froid des pôles les autres espèces marines et notamment les grands cétacés.

A qui appartient cette dent ?
Le fossile appartenait à un Mégalodon, l'un des plus grands prédateurs ayant vécu sur notre planète. Des recherches sont en cours pour confirmer cette hypothèse, mais la taille de la dent ne ment pas : 23 millions d'années !



plus puissants qui aient jamais existé.

Les restes fossiles suggèrent que ce requin géant atteignait une longueur maximale de 18,5 mètres pour une taille moyenne de 10,5 mètres, tandis que la pression de sa mâchoire était de 500 kg/cm². La comparaison avec les dents de requin blanc nous donne une idée de sa taille : la dent de mégalodon atteint 13,5 centimètres, la dent de requin blanc ne dépasse pas trois centimètres, rapporte Style Mania.



Le mégalodon donnait naissance à des bébés plus grands que des humains.

Centre de Pêche Camarguais le Président B. LACROIX sort ses cannes Clin d'œil de Madagascar



BIENFAITS DU POISSON: SAUVAGE, ÉLEVAGE

Le poisson est un aliment riche en protéines, un macronutriment essentiel à nos cellules. "Celles-ci contiennent les 8 acides aminés indispensables à la bonne marche de notre organisme". Il renferme de nombreux minéraux phosphore, fer, magnésium, potassium, zinc, sélénium et l'iode. Le poisson contient de la vitamine E antioxydante et celles du groupe B qui contribuent au bon fonctionnement des systèmes nerveux et immunitaire. "Il renferme la précieuse vitamine D. Celle-ci joue un rôle dans l'assimilation et la fixation du calcium et du phosphore dans les os, assurant la solidité de notre squelette". Elle participe au fonctionnement du système immunitaire et, selon un rapport de l'Académie nationale de médecine française, du 22 mai 2020, elle aide à prévenir une forme grave de la Covid-19. Elle permet de lutter contre le développement de certains cancers, et participe à la prévention des cancers du sein et de la prostate et sa supplémentation chez les femmes ménopausées permettant de réduire de 6,9 % à 2,9 % le risque de cancer général.

Le poisson maigre (cabillaud, colin, merlan, sole, lotte...) est pauvre en matières grasses, le poisson gras (thon, saumon, maquereau, sardine...) est une source d'omégas 3, des acides gras essentiels. "En fluidifiant le sang, ils luttent contre l'hypertension artérielle, préviennent les troubles cardiovasculaires et soulagent l'insuffisance veineuse. Grâce à leurs propriétés anti-inflammatoires, ils sont un atout contre l'arthrose: ils agissent comme des antidouleurs, réduisant la fréquence des crises et aident les patients à retrouver une meilleure souplesse articulaire".

Elle participe au fonctionnement du système immunitaire et, selon un rapport de l'Académie nationale de médecine française, du 22 mai 2020, elle aide à prévenir une forme grave de la Covid-19. Elle permet de lutter contre le développement de certains cancers, et participe à la prévention des cancers du sein et de la prostate et sa supplémentation chez les femmes ménopausées permettant de réduire de 6,9 % à 2,9 % le risque de cancer général.

Poisson sauvage ou le poisson d'élevage ?

Il est plus facile de maîtriser la qualité de l'eau dans laquelle évolue les poissons d'élevage. L'alimentation qui leur est donnée est strictement contrôlée et le nombre de traitement médicamenteux limité. Leur qualité nutritionnelle est moins bonne, ils renferment moins d'omégas 3 et 6 que les poissons sauvages. Quant aux poissons sauvages, si leur goût est meilleur et leur teneur en acides gras essentiels plus élevé, ils peuvent être fortement pollués par les résidus des activités humaines, notamment les poissons placés en haut de la chaîne alimentaire qui accumulent des quantités importantes de polluants, dont le mercure. "Variez les espèces et lieux de pêche, alternez poissons d'élevage et sauvage, choisissez les petits spécimens".



lue les poissons d'élevage. L'alimentation qui leur est donnée est strictement contrôlée et le nombre de traitement médicamenteux limité. Leur qualité nutritionnelle est moins bonne, ils renferment moins d'omégas 3 et 6 que les poissons sauvages.

Quant aux poissons sauvages, si leur goût est meilleur et leur teneur en acides gras essentiels plus élevé, ils peuvent être fortement pollués par les résidus des activités humaines, notamment les poissons placés en haut de la chaîne alimentaire qui accumulent des quantités importantes de polluants, dont le mercure.

"Variez les espèces et lieux de pêche, alternez poissons d'élevage et sauvage, choisissez les petits spécimens".

prudence car la cuisson a aussi pour avantage de détruire des agents pathogènes responsables d'intoxication alimentaire, parfois graves. "Il est conseillé de congeler le poisson à -20° avant de le consommer, le froid extrême permettant de détruire les parasites responsables".

Quels sont les bienfaits du poisson cru ?

Le poisson est une mine de vitamines, minéraux et acides gras essentiels. Seulement, ces nutriments peuvent, en partie, être détruits lors de la cuisson. Les consommer crus présente donc l'avantage de bénéficier à 100 % de leurs richesses. Seulement,



prudence car la cuisson a aussi pour avantage de détruire des agents pathogènes responsables d'intoxication alimentaire, parfois graves. "Il est conseillé de congeler le poisson à -20° avant de le consommer, le froid extrême permettant de détruire les parasites responsables".

Les avantages du poisson gras ?

S'ils possèdent les mêmes qualités nutritionnelles que les poissons maigres (teneur en protéines, en vitamines et en minéraux), ils ont deux cartes en plus : ils contiennent des omégas



3, des acides gras essentiels à la bonne marche de notre organisme ainsi que davantage de vitamine D, celle-ci étant liposoluble.

Quels sont les bienfaits de la soupe de poisson ?

Elle réunit les bienfaits nutritionnels des poissons impliqués dans la recette. Aussi, est-il recommandé de varier au maximum les espèces pour faire le plein de bons nutriments. Attention toutefois si vous surveillez votre ligne à ne pas la charger en croûton et en sauce rouille. Elle peut aussi contenir du sel et parfois du



sucre, vérifiez la recette pour faire le bon choix.

Le poisson est-il bon pour la mémoire ?

Oui, le poisson est un atout pour améliorer ses fonctions cognitives. En revanche, le phosphore n'a rien à voir là-dedans, comme on l'a beaucoup entendu ces dernières années. "Ce sont surtout ses omégas 3, contenus dans les poissons gras, qui auraient cette vertu. Une étude parue en janvier 2016 dans la revue Nutriments montre que ceux qui consomment beaucoup d'omégas 3 traitent plus rapidement les informations et ont une meilleure mémorisation, ces lipides assurant une bonne fluidité des membranes des neurones".


Il est recommandé de manger du poisson deux fois par semaine, en alternant un poisson gras et un poisson maigre. Quels sont les bienfaits forme et santé de cet aliment ? Les poissons se valent-ils tous ?



TWIN EXPERTISES



Expert PLAISANCE
Recommandé

Pierre CASTEL

Expertises maritimes et fluviales
Expert Maritime certifié EEA
Recommandé par le CESAM

ZA Terre de Camargue - 24 rue des Artisans
30220 AIGUES MORTES

04 66 88 71 53

06 23 40 30 96

Mail: expertises30@gmail.com



**PARTICULIERS
et ENTREPRISES**

**RICOME
& SADOUL**

.CREDITS

.BANQUES

.ASSURANCES

Tél. 04 66 91 03 11
agence.ricome@axa.fr

2 Rue d'Avejan
Angle place du Gal Leclerc - 30100 Alès



50

CENTRE DE PÊCHE CAMARGUAIS

PICASSO: CÉRAMISTE SUR LA MÉDITERRANÉE?

« C'est lors d'une visite promenade pendant la foire de la poterie à Vallauris en 1946, accompagné par Françoise, que Picasso rencontre dans cette ville de tradition potière, Georges et Suzanne Ramié, ce qui déterminera un travail constant jusqu'à la fin des années soixante autour de la céramique.

Pour la première fois après la guerre, les potiers de Vallauris montrent leur travail au Nérolium, sorte de grand hall au centre du village, où se mélangent produits régionaux et céramiques. Picasso s'attarde sur le stand des Ramié, arrivés à Vallauris en 1936 et qui, après avoir travaillé sur les formes de céramique locale, s'inscrivent dans une ouverture de renouvellement de la céramique traditionnelle. Lors de son passage sur le stand, comme un amusement, il réalise quelques figurines en terre.

Picasso connaît la céramique depuis sa tendre enfance; l'Espagne possède plusieurs grands centres dont l'Andalousie, province de naissance de Picasso, et la Catalogne, sa région adoptive. Par ailleurs, jusqu'aux années cinquante, les familles en Espagne cuisinaient dans des récipients de céramique populaire, marmites, «pignates», poêlons...

Picasso, en revenant sur les rives de la Méditerranée, retrouve également sa culture à travers la mer, le bleu du ciel, le climat, la nourriture très typée sur tout le pourtour de cette mer unificatrice et fondatrice de cultures. Il est heureux, amoureux, et l'Europe entière aspire à la paix, le monde s'ouvre à nouveau et Picasso explorera, sans relâche et jusqu'à sa mort, les grandes thématiques de sa trajectoire artistique.

Il reviendra aussi vers les chemins qu'il avait commencé à explorer en 1905-1906 dans l'atelier de Paco Durrio, céramiste et joaillier à Paris, autour de la terre cuite. La famille Ramié met à la disposition de Picasso un atelier dans leur

très belle fabrique Madoura. Après des années de travail en commun avec une grande productivité de la part de cet artiste. Picasso loue la villa la Galloise et installe son atelier de peinture et sculpture au Fournas (ancienne usine de parfums), où il mènera son travail de peintre, sculpteur céramiste, de front. Il revisitera sans complexes et avec une acuité toute particulière la civilisation antique méditerranéenne.

S'il n'a jamais eu la possibilité d'aller en Grèce, ses visites au Louvre l'ont éclairé sur ces sujets. Des voyages en Italie complètent cette culture ancrée en lui.

Il redécouvre la céramique traditionnelle, utilisée à cette époque, et la détourne de ses fonctions, en utilisant les formes comme supports pour de nouvelles destinations.

Les «pignates» sont décorées avec des «figures noires», comme les vases antiques, ils racontent une histoire, les poêlons pour la cuisson des châtaignes deviennent masques, les gourdes en terre cuite dénommées «gus» deviennent des insectes bleus.

Il détourne les briques et les moellons brisés qui se transforment en superbes sculptures-céramiques en trois dimensions.

Il utilise les descentes de gouttières sur lesquelles il impose les portraits, de Françoise, ou soit, après son départ en 1953, ceux de Jacqueline qu'il épouse en 1961.

Picasso, qui explore de nouveaux chemins, aura transformé la vision du travail sur la terre en apportant sa merveilleuse contribution. Il ne cessera de créer des formes surprenantes, suite à sa pensée créatrice. Il reste dans cette recherche constante qui a tant donné à l'histoire de l'art. Il travaille la céramique avec ses propres inventions et comme prolongement de son travail sur la sculpture, la peinture, la gravure et la linogravure. L'expérience lui permet cette sensibilité et cette facilité de se renouveler.

En 1947, Picasso, installé à Golfe-Juan, revient visiter la foire de Vallauris et les Ramié lui montrent les figurines réalisées l'année précédente et qu'ils avaient fait cuire. C'est alors que commence son aventure avec le monde de la céramique.



PIQÛRES MÉDUSES, ANIMAUX MARINS: QUE FAIRE ?



Piqûre de vive: de l'eau chaude tout de suite

Les vives sont des poissons dotés d'une épine dorsale, dont ils se servent pour piquer leurs victimes. Ces poissons vivent dans les mers tempérées aux fonds sablonneux, puisqu'ils se cachent en effet sous la surface du sable. En cas de piqûre de vive, il faut tout de suite placer la zone du corps qui a été piquée dans l'eau chaude: le venin de vive est en effet sensible au chaud. La piqûre peut être très douloureuse au début et s'accompagner de vertiges et nausées, rassurer la victime, ce n'est qu'un mauvais moment à passer: la piqûre n'est en effet pas dangereuse. On peut ensuite donner un antalgique (paracétamol) pour calmer la douleur, et désinfecter la plaie. Si les symptômes persistent plus de 2h, consultez un médecin.

Piqûre de méduse: retournez à l'eau !

La méduse est redoutable: avec son corps transparent et ses tentacules, elle peut se faire très dis-



crète. En revanche, une fois qu'elle vous aura piquée, vous vous en apercevrez rapidement: sa piqûre provoque un œdème et une sensation de brûlure. Il faut rincer la zone touchée à l'eau de mer (pas d'eau douce !), puis recouvrir de sable.

Bizarre, vous dites ? C'est pour y piéger les filaments urticants de la méduse sur votre peau et les éliminer avant qu'ils ne fassent plus de dégâts. Rincez ensuite à nouveau, toujours à l'eau de mer. Vous pourrez ensuite désinfecter, et appliquer une pommade contre les brûlures si besoin.

Piqûre de pieuvre: de l'eau chaude

Moins courante que la méduse, la pieuvre peut se rencontrer en Méditerranée, et provoque une brûlure au contact de ses tentacules. En cas de piqûre, il faut plonger la zone atteinte dans l'eau chaude pour limiter la douleur. On pourra ensuite appliquer une pommade antalgique si la douleur est importante, et une pommade corticoïde pour limiter l'œdème.



Piqûre d'oursin: retirez les aiguilles

L'oursin n'a pas de venin, mais le pauvre a une forme assez particulière qui en fait un animal peu sympathique pour les promeneurs et baigneurs: doté de longues aiguilles fines, gare à celui qui marchera sur un oursin ! Les soins à prodiguer en cas de piqûre d'oursin consistent à retirer les aiguilles, si celles-ci sont restées plantées dans la peau (mieux vaut le faire dans les règles de l'art à l'aide d'une pince à écharde, pour ne pas casser l'ai-



guille sous la peau), et bien désinfecter.

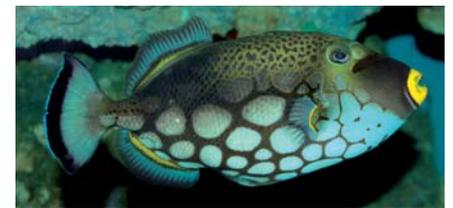
Piqûre rascasse rouge: plaie profonde



La rascasse rouge est la plus grande espèce de rascasse rencontrée en Méditerranée. Les épines venimeuses sont présentes sur la plupart des nageoires. Discrète et plus souvent présente au-delà de 2 mètres de profondeur, elle est peu impliquée dans les accidents avec des baigneurs. Elle représente un risque important chez les pêcheurs. La piqûre provoque une plaie profonde et une douleur intense de type brûlure qui peut engendrer une syncope ou une paralysie temporaire du membre touché. Faire une désinfection locale. Détruire le venin en approchant une source de chaleur de 50 °C (briquet, cigarette) pendant 5 minutes. On trempe le membre dans l'eau chaude car le venin est détruit par la chaleur en 10 minutes. Plus on attend pour appliquer une source de chaleur, moins efficace sera le traitement. Si infection, conduire la personne piquée vers un centre de soin.

Morsure du baliste

Certains baigneurs en méditerranée, ont été surpris par des morsures. Il s'agit de balistes, des poissons qui possèdent 22 dents,



qui lui permettent de "casser des coquillages": "ils ne sont pas venimeux mais leur morsure va quand même jusqu'au sang. Cette morsure doit être bien désinfectée car leur cavité buccale contient des restes, en voie de décomposition de leurs précédents repas. Prendre du paracétamol pour atténuer la douleur

Vous faites partie de ceux qui partent l'été à la mer !
Ne pas oublier que la mer abrite des animaux peu sympathiques: méduses, oursins, pieuvres, vives...
Si ces petites bêtes venaient à croiser votre chemin, mieux vaut connaître les gestes de premier secours !

EN MER: POUR LES URGENCES, J'APPELLE LE 196

Le littoral méditerranéen, attire de nombreux plaisanciers et est le théâtre de nombreuses activités nautiques !

Sur toute la façade Méditerranéenne, 3110 opérations ont été coordonnées par le Centre régional opérationnel de Surveillance et de Sauvetage (CROSS) Méditerranée en 2019, dont 66 % uniquement en période estivale. Lors de ces opérations, 7300 personnes impliquées, 1175 secourues, malheureusement 35 personnes décédées (12 baigneurs, plongeurs en bouteille et apnéistes). Ce nombre s'explique par la multiplicité des activités en été, (plongée, plaisance, sports de glisse, embarcations à moteur, etc.). Une grande partie de ces opérations a comme cause directe ou indirecte des manquements aux règles de sécurité, des comportements à risque, ou a minima un défaut de vigilance dans certaines situations. Pour profiter en toute sécurité des loisirs nautiques, il faut respecter les trois principes du PEA qui permettent de minimiser les risques :

se Préparer: être conscient de sa condition physique, consulter les prévisions météorologiques, avoir une bonne connaissance de l'activité.

s'Equiper: porter l'équipement adapté à son activité et notamment le gilet de sauvetage.

Alerter: disposer d'un moyen de signalisation sur soi et être prêt à alerter les secours, via le 196 et le canal



16 de la VHF qui permettent de joindre le CROSS Méditerranée et de déclencher les opérations de secours.

La Préfecture maritime rappelle que la Méditerranée restera un lieu de détente et de plaisir si les comportements éco-responsables deviennent un réflexe pour tous. Deux gestes de base: vérifier que l'ancre ne détériore pas

l'écosystème sous-marin, l'herbier de Posidonie, ne rien jeter à la mer, utiliser les poubelles.

Depuis juin 2019, obligation de marquer les voiles de kite afin de faciliter les recherches et, dans le cadre de la prévention des risques, les loueurs professionnel et particuliers de navires doivent réaliser une vérification technique de leur navire, une fois par an, vérifications consignées dans un registre de vérification spéciale.

Sauvez des vies en nous aidant à diffuser le numéro unique de sauvetage en mer : le 196

Ce numéro fonctionne en mer comme depuis la terre. Pour la VHF, utilisez le canal 16.

RISQUES ET CAUSES D'INCENDIE À BORD

19 août 2021: trois bateaux ont pris feu en mer en Corse ou sur le littoral varois, nécessitant l'intervention de moyens d'extinction importants, dans des conditions délicates, sous la coordination du Centre régional opérationnel de surveillance et de Sauvetage de la Méditerranée (CROSS MED). L'intervention rapide des moyens de secours et d'assistance a permis de mettre en sécurité les passagers de ces bateaux. Les moyens de lutte engagés ont évité que le sinistre ne se propage à d'autres bateaux environnants ou, le cas échéant, à la végétation proche du littoral. Dans ces 3 cas, le bateau a fini par couler par le fond en raison des dommages causés à la coque. Des débris liés à l'incendie qui flottent à la surface, peuvent s'échouer sur la côte ou représenter un danger pour les autres usagers, le carburant présent dans les cuves peut engendrer une légère pollution temporaire autour de l'épave.

Sans présumer des causes de ces incendies, la Préfecture maritime de la Méditerranée rappelle quelques conseils de prudence :

- faire régulièrement réviser son moteur et son ins-

tallation électrique: après une période d'inactivité ou avec les fortes chaleurs, un court-circuit ou fuite d'hydrocarbures peuvent augmenter le risque d'un départ d'incendie;

- réduire l'utilisation de dispositifs mobiles pouvant causer un départ de feu en cas de chute accidentelle (éclairage de camping, réchaud;
- proscrire les comportements "à risque" tel barbecue à bord d'un bateau sur un emplacement non explicitement conçu à cet effet;
- faire vérifier les extincteurs ou tout



autre système de lutte contre les incendies à bord, savoir les localiser et savoir les utiliser ;

- disposer en nombre suffisant et aux bonnes normes des équipements de sécurité nécessaires (et obligatoires !) en cas d'incendie : moyens de communication pour prévenir les secours, gilets de sauvetage...

En cas d'urgence, en tant que victime ou témoin pour un départ de feu (ou toute autre situation d'urgence en mer), il convient de contacter le CROSS MED au 196 ou sur le canal VHF16 pour permettre le déclenchement d'une intervention dans les meilleurs délais.

VENEZ VIVRE DES MOMENTS D'EXCEPTION AU *Yacht Club*

RESTAURANT BISTRONOMIQUE DANS
UN NOUVEAU CADRE TOTALEMENT RÉNOVÉ

CUISINE CRÉATIVE INSPIRÉE PAR LA MÉDITERRANÉE

ROOFTOP AVEC VUE À 360°
SUR LE PORT DE LA GRANDE MOTTE

Réservation 04 67 56 99 45
www.leyachtclub.fr

Esplanade Maurice Justin
LA GRANDE MOTTE

Visuel de simulation non contractuel



REMERCIEMENTS



Le Centre de Pêche Camarguais remercie tous ses annonceurs qui lui font confiance. En finançant leurs publicités, ils permettent au Club d'éditer cette revue de qualité distribuée gratuitement, et ils permettent d'organiser de belles manifestations, nationales et bientôt internationales.

M. le Maire Robert Crauste du Grau du Roi,

La Fédération Française de Pêche en Mer (FFPM) pour son soutien et son aide.

Ainsi que tous les bénévoles qui nous aident à trouver les sponsors.

Notre profonde gratitude à tous pour toutes ces années où vous ne ménagez ni votre peine ni votre énergie pour nous épauler bénévolement.

Merci aussi à nos membres pour leurs adhésions et qui suivent les manifestations liées au Club.

Si vous appréciez cette revue, n'hésitez pas à nous faire commentaires et remarques afin de maintenir la qualité de cette revue.

Le Comité

Cette revue est éditée par le



CENTRE DE PÊCHE CAMARGUAIS

YACHT CLUB DE PORT CAMARGUE

30240 LE GRAU DU ROI

Tél. 04 66 53 09 16 / 06 25 80 78 95 / contact@clubcpc.fr

Directeur de la publication: Bruno LACROIX

Création / Conception graphique: Marc GONNOT

Tirage: 5000 exemplaires

Impression et Façonnage

34072 MONTPELLIER

Tél. 04 67 27 34 11 Fax 04 67 27 11 50



PARFAIT TARTARE DE DAURADE AU CITRON CAVIAR

Quand vous croquez dans une des billes parfumées du citron caviar, sans qu'il y ait l'acidité du citron vert classique, mélangé au poisson, aux aromates c'est vraiment parfait.

Pensez à assaisonner votre tartare, c'est primordial.

Ingrédients pour 4 personnes :

2 beaux filets de daurade -
2 échalotes - 1 citron caviar
ou 1 citron vert - 1 cuillère
à soupe de petites câpres -
4 cuillères d'huile de noix -
1 cuillère à soupe de vinaigre
de mirabelle - 1 cuillère
à soupe de ciboulette -
1 cuillère à soupe d'aneth - Sel et poivre.

Couper le filet de daurade, avec un couteau, en petit dés. Réserver dans une boîte hermétique. Hacher au couteau les herbes, les câpres et l'échalote. Mélanger au poisson.

Ouvrir le citron et prélever les petites graines ou le jus du citron vert.

Les ajouter à la préparation avec l'huile et le vinaigre. - Bien saler, poivrer.

Bien mélanger et laisser reposer au frais au moins 1 heure.

Servi avec des jeunes pousses d'épinards, une bonne salade de roquette fait bien l'affaire aussi. Une idée pour les fêtes.



MONTGOLFIÈRE DE LOTTE ET GAMBAS AU SAFRAN

Ce plat, il en jette posé sur la table et qu'est-ce que c'est bon. On apprécie le safran.

Sous la croûte: une sauce safranée généreuse, avec bâtons de carottes croquants et un poisson cuit à cœur.

Ingrédients pour 4 personnes :

600 g de lotte en gros cubes - 16 gambas
3 carottes - 1 cuillère de fumet de poisson
1 échalote - 15 cl vin blanc- 20 cl de crème
fraîche - 3 échantillons de safran
5 cl d'armagnac- 1 bloc de pâte feuilletée
Sel et poivre - 2 jaunes d'œufs pour la dorure
Ciseler l'échalote. Tailler les carottes en bâtons.

Dans une poêle, verser un filet d'huile d'olive. Faire revenir l'échalote.

Mouiller avec le vin blanc. Porter à ébullition. Ajouter les carottes.

Mettre le fumet et bien le délayer.

Ajouter la crème et le safran.

Mélanger bien, saler peu (le fumet est déjà salé) et poivrer.

2 mn d'ébullition et arrêter la cuisson.

Dans la poêle, chauffer un filet d'huile d'olive. Faire revenir quelques minutes les cubes de lotte (sans atteindre la coloration).

Ajouter les gambas décorquées.

Dès la coloration rose atteinte, couper le feu. Arroser d'armagnac, porter le tout à ébullition et flamber.

Mélanger la préparation à la sauce.

Repartir dans des soupières.

Découper dans votre pâte feuilletée 4 cercles, 1 cm plus grand que la soupière.



Badigeonner le tour avec les jaunes d'œufs battus, afin que la pâte adhère au bol.

Bien le souder et placer au frigo au moins 1 heure.

Préchauffer le four à 200 degrés.

Badigeonner de jaunes d'œufs et enfourner durant 20 mn. Le dôme doit être doré.



QUE MANGE UN PÊCHEUR MÉDITERRANÉEN?

RÉGLEMENTATION ET TAILLE LÉGALE DES POISSONS

AUTRES ESPÈCES NON REPRÉSENTÉES SUR CETTE FICHE: LIMITÉE À 12 cm

PÊCHE DEPUIS UN BATEAU

Pour pratiquer la pêche en mer depuis votre bateau, vous devez posséder un titre de navigation et n'utiliser que les outils suivants :

- des lignes grées maximum 12 hameçons,
- 2 palangres munies chacune de 30 hameçons au maximum,
- 2 casiers à crustacés,
- 1 foëne,
- 1 épuisette ou "salabre",
- 1 grapette à dents (uniquement mer Méditerranée).

POISSONS PÊCHÉS

Vous ne devez pas pêcher les poissons en dessous d'une certaine taille ou poids qui varient en fonction des espèces. Les poissons pêchés du bord ou bateau devront avoir la queue coupée dès la mise à bord. Elle s'effectue, dans tous les cas, avant le débarquement. Le produit de votre pêche doit être destiné exclusivement à vous-même ou votre famille et ne peut en aucun cas être vendu.

CONTRÔLE

En cas de contrôle par les agents compétents en matière de pêche maritime, vous devez pouvoir :

- justifier de votre identité,
- présenter le titre de navigation,
- montrer les fusées et les extincteurs avec des dates de péremption non dépassées, des gilets de sauvetage,

SANCTIONS

En cas de :

- non respect des règles relatives à la taille et au poids des poissons,
- utilisation d'engin, appareil, moyen de détection non autorisés,
- utilisation d'un bateau qui ne correspond pas à celui figurant sur le titre de navigation,

vous pouvez vous voir infliger une amende de 22 500 €



Daurade Royale 23 cm



Loup 30 cm
(sauf arrêté ministériel ou européen)



Chapon 30 cm



Mulet 17 cm



Mérou *(Interdit)* 45 cm



Maquereau 18 cm



Pagre 18 cm



Rouget 15 cm



Corb *(Interdit)* 35 cm



Merlu 20 cm



Sar 18 cm



Sole 24 cm



Raie 36 cm



Espadon 25 kg vif *(Protégé)* 125 cm



Thon rouge 30 kg *(Bague)* 115 cm

MARQUAGE DE LA NAGEOIRE CAUDALE OBLIGATOIRE

"C'est quoi le marquage", allez vous dire ? L'Arrêté ministériel du 17 mai 2011 impose le marquage des captures.

Le présent arrêté s'applique à la pêche maritime de loisir exercée sous toutes ses formes: à pied, du rivage, sous-marine ou embarquée.

Il s'applique dans les eaux sous souveraineté ou juridiction française. Dans la zone et pour les activités de pêche visées à l'article 1er, les spécimens des espèces pêchées (voir tableau) doivent faire l'objet d'un marquage clair et non ambigu.

Il consiste en l'ablation de la partie inférieure de la nageoire caudale dès la mise à bord du poisson. Cette mesure est destinée à lutter contre la fraude et à favoriser une attitude responsable des restaurateurs, des poissonniers et des consommateurs sur la nature des poissons qui leur seraient proposés. Soyons responsable, respectons: tailles, quantités autorisées, environnement. Les poissons pêchés par des pêcheurs embarqués ou sous-marins pêchant à partir d'un navire sont marqués dès la mise à bord, sauf pour ceux conservés vivants à bord avant d'être relâchés. Le marquage s'effectue avant le débarquement.

Pour les pêcheurs sous-marins pratiquant à partir du rivage, ce marquage doit intervenir dès qu'ils ont rejoint le rivage.

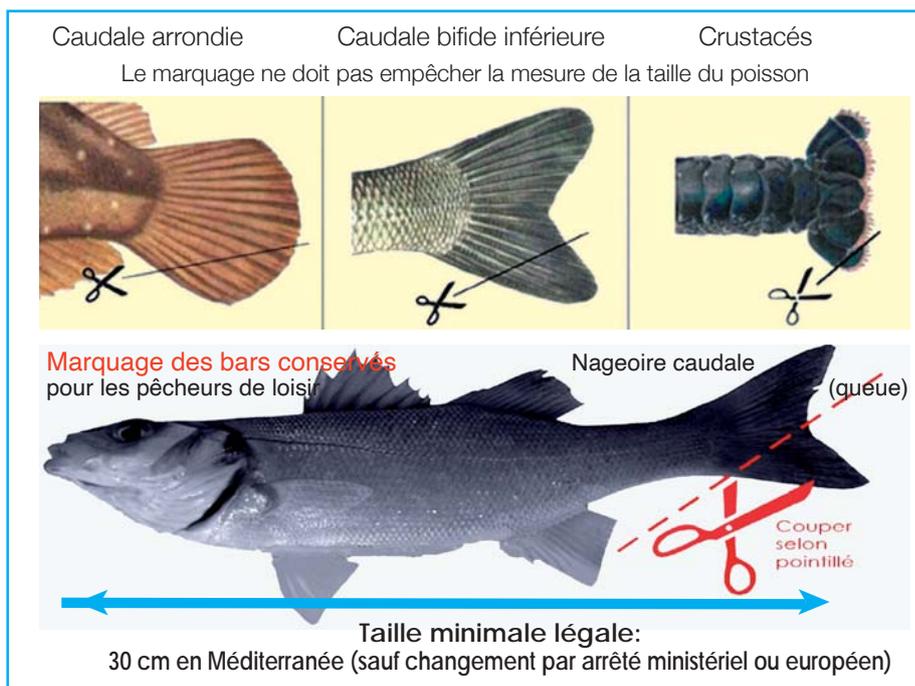
Pour les pêcheurs à la ligne depuis le rivage, ce marquage doit intervenir dès la capture. Hormis l'opération de marquage, les spécimens pêchés doivent être conservés entiers jusqu'à leur débarquement, le marquage ne devant pas empêcher la mesure de la taille.

Tout manquement aux présentes dispositions, notamment en ce qui concerne le marquage, peut donner lieu, indépendamment à des sanctions pénales susceptibles d'être prononcées, à l'application d'une sanction administrative prise conformément à l'article L. 946-1 et L. 946-4 du code rural et de la pêche maritime ou à des mesures conservatoires prises conformément à l'article L. 943-1 du même code.

Le directeur des pêches maritimes et de l'aquaculture et les préfets de région concernés sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, publié au Journal officiel de la République française.

Contrôle : mer, terre (pontons plaisance, plages...)

Sanctions: amende pénale jusqu'à 22500€ et/ou sanction administrative (amende jusqu'à 1500€/quintal, retrait de l'autorisation de pêcher et saisie des engins et des captures).



ESPÈCES SUBISSANT UN MARQUAGE

Bar/Loup		Maigre	
Bonite		Makère Bleu	
Cabillaud		Maquereau	
Corb		Marlin Bleu	
Denti		Pagre	
Daurade royale		Rascasse Rouge	
Daurade coryphène		Bar commun	
Espadon		Sole	
Espadon voilier		Thazard/Job	
Lieu jaune		Thon Jaune	
Lieu noir		Voilier Atlantique	

Sécurité en mer: règles et équipements obligatoires - La mer peut rapidement devenir un milieu hostile. Obligation est faite à tous les navires de plaisance de moins de 24 m de long naviguant dans les eaux territoriales françaises de respecter certaines règles. Celles-ci concernent en particulier les équipements d'armement et de sécurité.

Règles de base pour naviguer en mer - Certaines règles semblent élémentaires, mais bien des accidents surviennent en mer parce qu'elles n'ont pas été scrupuleusement respectées. Il est toujours bon de les rappeler :

- Météo: avant de prendre le large, même pour une sortie de courte durée, il est essentiel de se renseigner sur la météo marine du jour. De nombreux moyens sont à votre disposition, notamment l'affichage des bulletins météorologiques en capitainerie.
- Respect du nombre de passagers: chaque embarcation dispose d'une plaque constructeur stipulant le nombre maximum de personnes pouvant monter à bord.
- Respect du code de navigation: respecter les limitations de vitesse, les plans de balisage des plages, etc.
- Equipements de sécurité: il est essentiel de disposer de tout l'équipement de sécurité obligatoire, mais également, de savoir exactement où celui-ci se situe à bord de l'embarcation.

Le matériel de sécurité obligatoire à bord des navires de plaisance - Prendre la mer en toute sécurité, c'est avant tout se plier aux obligations de la «Division 240» qui définit l'équipement de sécurité obligatoire à bord d'un navire de plaisance de moins de 24 m. Celui-ci est fonction de la navigation pratiquée, c'est-à-dire de l'éloignement entre l'embarcation et l'abri.

Qu'est-ce qu'un abri ? - Un abri est un endroit sur la côte française où un bateau de plaisance et son équipage peuvent se mettre en sécurité et ensuite reprendre la mer sans assistance extérieure. La notion d'abri diffère donc en fonction du type d'embarcation, mais également de la météo du moment. Il sera donc différent pour un bateau de promenade de la série des CAP ou un yacht de plusieurs dizaines de mètres de long.

Ainsi, un abri peut prendre de nombreuses formes telles qu'une plage, un port ou une crique par exemple. Toutefois, il est impossible d'établir une liste précise des abris puisque ceux-ci sont fonction de l'embarcation et de son aptitude à pouvoir faire face aux conditions météorologiques à un instant donné. Seul le chef de bord est en mesure de déterminer quel endroit peut être un abri.

Avec une mer d'huile et un faible vent d'ouest, telle plage pourra être un abri pour un navire de plaisance et son équipage. Par contre, cette même plage peut ne plus être considérée comme un abri si cette même embarcation ne peut affronter des conditions plus défavorables.

Les 4 zones de navigation - Matériel de sécurité obligatoire par zone de navigation

La réglementation définit 4 zones de navigation qui sont fonction de la distance entre le bateau et l'abri le plus proche.

- Basique : jusqu'à 2 milles d'un abri.
- Côtier : entre 2 et 6 milles.
- Semi-hauturier : jusqu'à 60 milles.
- Hauturier : au-delà de 60 milles.

Les 4 zones de navigations définissent le type de matériel de sécurité obligatoire à bord de l'embarcation comme suit:

Matériel	Basique	Côtier	Semi-hauturier	Hauturier
Équipement individuel de flottabilité	X	X	X	X
Dispositif Lumineux	X	X	X	X
Moyens mobiles de lutte contre l'incendie	X	X	X	X
Dispositif d'assèchement manuel	X	X	X	X
Dispositif de remorquage	X	X	X	X
Ligne de mouillage (si lège ≥ 250 kg)	X	X	X	X
Annuaire des marées	X	X	X	X
Pavillon national (hors eaux territoriales)	X	X	X	X
Dispositif de repérage et d'assistance pour personne à la mer	X	X	X	X
3 feux rouges à main		X	X	X
Compas magnétique (ou GPS en côtier)	X	X	X	
Cartes marines officielles		X	X	X
Règlement international pour prévenir les abordages en mer (RIPAM)		X	X	X
Description du système de balisage		X	X	X
Radeau de survie			X	X
Matériel pour faire le point			X	X
Livre des feux tenu à jour			X	X
Journal de bord			X	X
Dispositif de réception des bulletins météorologiques			X	X
Harnais et longe par navire pour les non voiliers			X	X
Harnais et longe par personne embarquée pour les voiliers			X	X
Trousse de secours conforme à l'article 240-2,16			X	X
Dispositif lumineux pour la recherche et le repérage de nuit			X	X
VHF Fixe			X	X
Radiobalise de localisation des sinistres (EPIRB)				X
VHF portative				X

En ce qui concerne l'équipement individuel de flottabilité, il est obligatoire qu'il soit de norme NF-EN 12402 et qu'il respecte les performances suivantes :

- Navigation basique : a minima de 50 newtons. Il s'agit d'une aide à la flottabilité.
- Navigation côtière : a minima 100 newtons. Il s'agit cette fois d'un gilet de sauvetage à proprement parler.
- Navigations semi-hauturière et hauturière : un gilet de sauvetage de 150 newtons ou plus.
- Enfants moins de 30 kg, et ce, quelle que soit la zone de navigation: un gilet de sauvetage de 100 newtons ou plus.

CHAUSSURES ET SACS À MAIN EN CUIR DE THON

UNE MODE TRÈS TENDANCE UNE FAÇON DE VOUS DÉMARQUER

«On a tous un peu en tête l'idée que le cuir de poisson sent mauvais»,
Mais c'est faux, «le cuir marin ne sent pas du tout le poisson!».

Le cuir marin est connu depuis des siècles. Le précieux galuchat n'est autre qu'un cuir de raie mis au point sous Louis XV. Mais à ce jour, seules quelques entreprises en France travaillent cette matière première, de manière très artisanale.

Pantuna® est la marque déposée du premier cuir de thon en exclusivité mondiale. Lancé en septembre 2018, après deux années de recherches et développement, il offre une matière unique aux acteurs de la mode et de la décoration intérieure.

PRATIQUE ENCADRANT LA PÊCHE THONIÈRE?

Depuis 2016, le cahier des charges de notre groupe exige de nos fournisseurs la non utilisation des DCP (Dispositif de Concentration de Poissons). Décriée à juste titre, cette pratique favorise la pêche de poissons juvéniles, avant même qu'ils aient pu se reproduire, avec les conséquences dramatiques que l'on connaît en matière de ressources.

Nous travaillons uniquement avec ce type de fournisseurs, sur le poisson entier, sauvage, ayant déjà une certaine taille, essentiellement pour le marché de la restauration japonaise, qui n'a rien à voir avec la conserverie.

Nous sommes sur des produits de qualité et d'aucune manière les poissons ne sont pêchés que pour leurs peaux. Si nous nous attachons à la valorisation de nos co-produits c'est bien parce que nous sommes attentifs à nos ressources, issues d'un mode de pêche respectueux certifié MSC (Marine Stewardship Council), référentiel pour les consommateurs soucieux de l'impact environnemental de leur alimentation. Si, dans l'esprit du consommateur le thon peut être perçu comme une espèce menacée dans sa globalité, ce n'est pas toujours le cas. Grâce à la mise en



place de quotas, comme pour le thon rouge de Méditerranée, les ressources se sont régénérées jusqu'à atteindre des niveaux supérieurs à ceux des années 70. A l'heure actuelle 70% des poissons pêchés ne sont pas consommés parce qu'ils sont, soit trop petits, soit abîmés, traçabilité et protections s'imposent. C'est pourquoi la pêche des thons albacore a été suspendue aux Maldives. L'industrie alimentaire est en mesure de tracer l'origine de chaque poisson: bateau, lieu et instant de pêche. ... le cuir de thon garantit une traçabilité totale et promet une grande variété d'usages.

COMMENT EN ÊTES-VOUS VENUS À VOUS ASSOCIER ?

Notre entreprise a cette volonté d'aller au bout de sa démarche en valorisant les peaux de poissons. Nous avons alors étudié les possibilités de tannage et de destination produits. Une connaissance nous a mis en relation avec M. François Roques à qui l'on a confié le projet.

C'est un expert métier passionné qui a su nous transmettre son savoir. La proximité de nos entreprises, toutes deux en Occitanie, a joué en faveur du projet qui s'attache à la valorisation d'un produit noble, sauvage et organique. Nous sommes les seuls au monde à proposer du cuir de thon. Un produit très particulier, qui nécessite une méthode de tannage spécifique, avec les contraintes d'approvisionnement et de logistique.

QUELLES SONT CES SPÉCIFICITÉS ?

Le thon est un animal sauvage qui navigue dans les océans et a une peau bien costaud, à priori bien adaptée pour le cuir.

Nous pensions que le thon était un poisson à la peau lisse et nous nous sommes aperçu que derrière cette peau lisse, il y a une seconde peau avec des écailles très serrées et très grosses.

D'un côté elle est très fine, de l'autre très épaisse, la fibre est très métissée et résistante.

Le thon est une espèce millénaire, qui a connu des évolutions. C'est un des nageurs les plus rapides au monde à la morphologie aérodynamique parfaite! Sa nageoire caudale se rabat de manière incrustée dans la peau. Lors du processus de tannage, on arrive à percevoir l'endroit où elle se rabat, c'est fou!

À QUELS PARTIE DE MARCHÉ SE DESTINE LE PANTUNA® ?

Nous travaillons le Pantuna® en tannage végétal ou minéral, finition lavable et parchemin. Les techniques que l'on applique à ces types de cuirs sont adaptables aux peaux de thon. Le cuir de thon offre de multiples débouchés: maroquinerie, prêt-à-porter, l'objectif étant de favoriser le tannage végétal.

Ce cuir se prête bien au bracelet de montre et maroquinerie, étuis de téléphones. On peut le tresser, ou en faire des chaussures. Nous avons réalisé une paire d'escarpins, la peau ne s'est pas déchirée. Nous allons patiner cette paire et se projeter sur un autre type de finition.

L'horlogerie de luxe, la plongée s'y intéressent, sachant que nous pouvons faire du cuir résistant à l'eau. De la demande également pour le vêtement. De plus, notre produit est lavable à l'eau, en programme laine.

COMMENT VOUS POSITIONNEZ-VOUS CÔTÉ PRIX ?

Nous ne pouvons pas comparer le Pantuna® avec un cuir issu d'un autre animal. C'est un cuir unique car on ne peut pas reproduire deux fois la même peau et pouvoir conserver les effets de la robe du poisson qui varient d'un spécimen à l'autre. Le groupe se concentre sur trois familles de produits: thons, espadons, céphalopodes.

CONTENT DE VOUS VOIR

SOUTENIR LES ESPÈCES
MENACÉES



SEAQUARIUM
INSTITUT MARIN

LE GRAU DU ROI