



Association loi 1901, sous le n°017 300 52 58
Avril 2020 N°64

Aquarelle Joël SELO

Membres du bureau

Thierry VILLAT

Président

Jean-Yves SELO

Vice-Président

Patrick ZOUBOVITCH

Trésorier

Vincent BAILLY

Secrétaire

Daniel PAGET

Consultant

Françoise THIERRY

Sorties terrestres

Maxime PUGLIERINI

Pêche

Contact

Tel: 06 08 41 86 78

Thierry.villat@icloud.com

Pierre FROT

Présidents d'Honneur

Rédacteur: J.Y. SELO

Site web:

WWW.capalouest.club

EDITO

Ce début d'année a commencé par notre Assemblée générale qui s'est tenue le vendredi 21 février dernier au restaurant La Belle Etoile à Aytré que nous remercions pour son accueil et la qualité du repas qu'ils nous ont servi.

Depuis en dehors des carenages effectués en commun par quelques uns d'entre vous, tout a été plutôt calme.

Seul notre ami Claude Riou nous a reçu au siège pour nous présenter son livre qui retrace sa vie professionnelle comme Commandant de Bord sur Caravelle.

Aujourd'hui malheureusement un virus dénommé Coronavirus COVID-19 nous est arrivé de Chine.

Notre vie de tous les jours en est bouleversée.

Je ne saurais que vous demander d'être très prudent, de penser à vous mais aussi aux autres, et surtout de respecter les consignes données par notre gouvernement et les experts sanitaires de notre pays.

Vous devez leur faire confiance si nous voulons vaincre ce virus.

Je sais que je peux compter sur vous pour être raisonnable.

Nous avons pris la décision de fermer notre siège afin de limiter au maximum vos déplacements.

Ne vous inquiétez pas, avec la bonne volonté de tout le monde, cette fermeture ne sera que temporaire.

Notre journal lui ne sera pas en impression papier

Mais uniquement visible sur notre site.

Avec toute mon amitié

Thierry Villat



PORT DE PLAISANCE
DE LA ROCHELLE

LA ROCHELLE

Adresse: Arrière du Forum des Pertuis Avenue du Lazaret 17000 LA ROCHELLE

Réunion tous les ven-

AG 2020 : Prêts pour de nouvelles aventures.

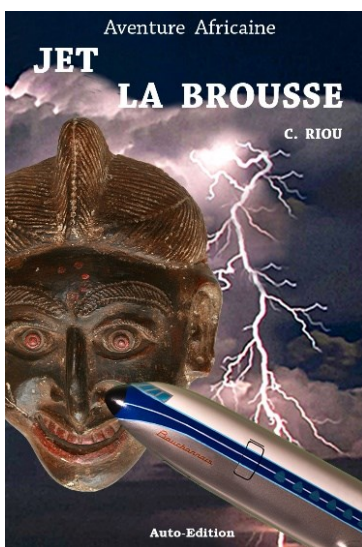
Le 21 février a eu lieu notre assemblée générale concluant l'année 2019 au restaurant « La bonne Etoile ». Le Corum étant atteint, notre président nous a présenté le rapport moral de l'année écoulée suivi du rapport financier par notre trésorier. Ces deux rapports ont été approuvés à l'unanimité.

Les membres du Conseil d'administration chargés d'organiser les diverses activités de l'amicale nous ont annoncé les différents projets pour l'année à venir en ce qui concerne les croisières, les sorties terrestres, les conférences, les sorties « pêche » et les suivis des régates des écoles de voile.

L'ensemble du bureau a remercié pour leur présence les adhérents et en ouvrant les portes à tous les propriétaires de bateaux moteurs nouveaux ou futurs membres.

Après les questions diverses, nous nous sommes réunis pour un apéritif convivial avant de passer à table pour déguster un diner de qualité concocté par le chef Jérôme PUBERT du restaurant « **La Bonne Etoile** » à Aytré.

Jean-Yves Selo



Un pilote dans le chaudron.

Claude RIOU, l'auteur de « JET LA BROUSSE » à qui l'on demandait petit « que veux-tu faire quand tu seras grand ? », répondait invariablement « curé ou aviateur ».

Claude un des fondateurs de notre Amicale Capalouest et pilote de Caravelle, est venu nous narrer ses aventures dans la brousse africaine en nous présentant son livre « JET LA BROUSSE ».

On se demande comment Claude au demeurant un excellent marin très prudent a pu prendre autant de risque dans ces pays inhospitaliers comme l'Afrique centrale dans le bassin du fleuve Congo, chahutés dans des orages d'une extrême violence, avec des atterrissages sur des pistes trop courtes entourés d'arbres de plus de 50m de hauteur, d'herbes à éléphants et plonger dans le chaudron de Goma sans aucune visibilité avec une tour de contrôle qui ne répond pas.

L'angoisse et le stress étaient de rigueur lors de chaque vol, le tout dans un récit à peine croyable qui s'apparente à de la fiction. En avançant dans les chapitres du livre, le lecteur se retrouve souvent en symbiose avec l'équipage et la machine.

Après la dédicace des livres, Claude nous a offert le breuvage qui était de rigueur après les vols dans la brousse pour le réconfort, à savoir champagne, whisky et anisette accompagné de la fameuse kemia.

Un grand merci à Claude pour cette soirée inoubliable.



Jean-Yves Selo

Comment alerter les secours en mer ?

Dans quel cas envoyer un message de détresse ?

- Homme à la mer
- Incendie / explosion
- Voie d'eau
- Abordage
- Navire désemparé et à la dérive
- Échouement
- Chavirement
- Navire en train de sombrer
- Abandon du navire



Après analyse de la situation, le centre régional opérationnel de surveillance et de sauvetage (CROSS) déclenchera les bateaux de sauvetage des Sauveteurs en Mer et/ou les moyens de sauvetage les plus proches et les mieux adaptés à la situation.

Quelles informations donner aux secours en cas de détresse en mer ?

- La position de l'embarcation
- La nature du sinistre
- Le nombre de personnes à bord
- Le type d'embarcation
- Le nom de l'embarcation

Comment alerter les secours en cas de détresse en mer ?

Prioritairement par VHF canal 16 ou à défaut par téléphone portable en **composant le 196**.

Par VHF, il faut formuler le message de détresse en prononçant le message suivant :

Mayday – Mayday – Mayday ici le bateau [type et nom de l'embarcation]; Qui se signale [nature du sinistre]; À la position [position GPS ou azimuth/distance d'un point remarquable]; [Nombre] de personnes à bord; Ici le bateau [type et nom de l'embarcation] - terminé.

Dans quel cas envoyer un message d'urgence en mer ?

- Avarie de propulsion
- Avarie de barre
- Hélice ou safran engagé
- Démâtage
- Demande d'avis médical

Après analyse de la situation, le centre régional opérationnel de surveillance et de sauvetage (CROSS) proposera l'assistance des Sauveteurs en Mer ou celle d'une société privée. Le requérant a le choix du moyen d'assistance.

Quelles informations donner aux secours en cas d'urgence en mer ?

- La position de l'embarcation
- La nature du sinistre
- Le nombre de personnes à bord
- Le type de l'embarcation
- Le nom de l'embarcation

Comment alerter les secours en cas d'urgence en mer ?

Prioritairement par VHF canal 16 ou à défaut par le téléphone portable en **composant le 196**.

Par VHF, formuler le message d'urgence en prononçant le message suivant **Pan Pan - Pan Pan - Pan Pan** ici le bateau [type et nom de l'embarcation]; Qui se signale [nature du sinistre]; À la position [position GPS ou azimuth/distance d'un point remarquable]; [Nombre] de personnes à bord; Ici le bateau [type et nom de l'embarcation] - terminé.



Carénages en séries

C'est parti pour une nouvelle année et la navigation 2020 s'est préparée avec les carénages de bateaux, un petit groupe d'amicalistes s'est constitué pour faire ensemble 7 bateaux à la chaîne. La bonne coordination pour l'attribution des tâches entre les participants a fait qu'une excellente ambiance a régné sur ce véritable chantier naval. Et le tout couronné par la visite de notre président.

Bravo à tous pour ce travail collectif et bonne navigation.

Petits conseils :

Vous pensez nous rejoindre l'année prochaine pour ce chantier naval ?

Si vous apportez un karcher, que ce ne soit pas celui que vous utilisez pour faire les vitres de votre maison ! il ne sera pas assez puissant !

Apportez un tuyau d'alimentation d'eau qui soit suffisamment long pour pouvoir faire le tour et le dessus du bateau (un tuyau pas assez long amène votre lance à 1m du cul du bateau ça ne le fait pas !)

Après avoir posé l'antifouling, il n'est pas obligatoire de placer des caoutchoucs de protection sous la coque, sauf si vous avez l'intention de faire "la pause ramassage des moules" lors des journées du nautisme (activité non prévue au programme !).

Les participants du chantier apprécient un petit café pour une pause et les visiteurs qui les encouragent sont les bienvenus (les croissants ne sont pas obligatoires mais il n'en est jamais resté !!!)

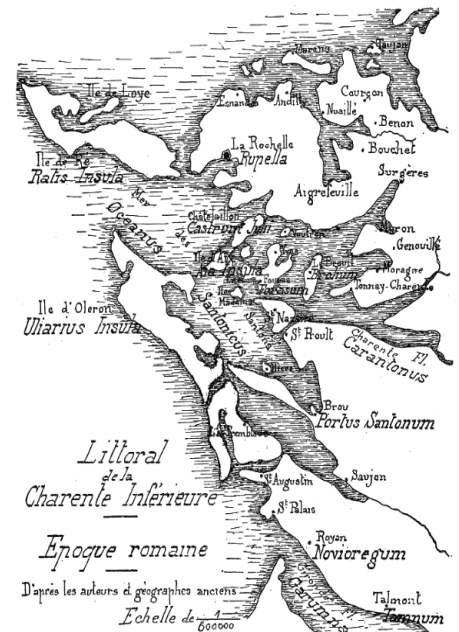
Paul Mouton

Oui le niveau des océans montera.

Oui le niveau des océans montera mais cela n'est pas pour demain ou pour 2030 comme le prédisent les écologistes et les médias car la mer reprend toujours ses droits. Il suffit de regarder la carte des côtes Charentaises pour voir le niveau de l'eau à l'époque Romaine.

A écouter toutes les agences gouvernementales, elles annoncent des hausses du niveau des océans de 3 à 4 centimètres par an mais cette hausse s'évanouirait-elle à l'approche des côtes ? D'après les 240 marégraphes choisis par ces agences, la hausse est en moyenne de 1,3 mm/an et 65% des 2133 autres marégraphes indiquent un niveau de la mer stable, voire en baisse pour 4% d'entre eux. Qui croire ? Cette très faible hausse est à comparer à une formidable hausse de 120mètres, à un rythme ayant atteint jusqu'à 4 mètres par siècle il y a 10 000 ans à une époque où la circulation de gros 4*4 n'existait pas. Si on pense à Venise, ce n'est pas l'eau qui monte mais la ville qui s'enfonce et la même chose pour le delta du Gange mais par la faute de l'homme. La hausse du niveau des océans d'ici la fin du siècle ne dépassera pas l'amplitude d'une vaguelette et restera inférieure à celle des marées océaniques confirmant la supériorité absolue de l'attraction lunaire sur l'effet peu visible du CO2 sur le niveau des océans. Tout cela confirme la vision qui prévalait avant la politisation du réchauffement climatique et les coups de pouces successifs des ajustements des mesures par les agences gouvernementales.

Le seul responsable de la montée des eaux est le système solaire et là, l'homme n'y peut absolument rien.



Jean-Yves Selo

Le plus curieux des poissons.

Très méfiant de nature le congre appelé le serpent de mer est très curieux et ne fuit pas les bruit, au contraire il les attire. Tout ce qui se produit autour de sa tanière éveille sa curiosité.

Ce prédateur est vorace, il mange toutes sortes de poissons, sardines, maquereaux, merlans, il attaque les céphalopodes comme les calamars, les seiches ainsi que les crustacés dont il casse la carapace grâce à sa robuste dentition.

Ce poisson est réputé pour avoir énormément d'arêtes, voici la méthode pour s'en débarrasser. On suspend le poisson par la tête à un clou à l'aide d'une corde ; ensuite avec une bonne paire de gants, on le serre entre les mains en tirant avec force vers la queue. Les arêtes se cassent et sont repoussées vers le bas jusque derrière l'ouverture anale : il suffit alors de couper la partie caudale.

Recette

Ingrédients pour 4 personnes :

4 belles tranches de congre
200 gr d'oignons
30 cl de vin blanc sec
3 cuillères à soupe de crème épaisse
1 cuillère à soupe de concentré de tomates
75 gr de beurre
1 pincée de curry
1 pincée de safran
Poivre, sel, persil et estragon haché

Fariner le poisson. Faire dorer les oignons dans 30 g de beurre. Retirer les oignons et réserver. Mettre le reste de beurre et y faire revenir le poisson. Ajouter le vin blanc, l'eau, le concentré de tomates, le curry, le safran, sel, poivre et les oignons. Couvrir, laisser mijoter à feu doux pendant 40 min. 5 min avant de servir, lier la sauce avec la crème en mélangeant bien et rectifiez l'assaisonnement si besoin. Saupoudrez alors avec le persil et l'estragon. Servir avec du riz ou des pommes de terre vapeur et vin blanc sec, Chablis ou Quincy.

Jean-Yves Selo

L'aberration des poissons d'élevages

Aujourd'hui, les poissons omnivores à dominante carnivores sont nourris principalement avec des farines et des huiles de poissons. Elles sont composées de 25 % de farine de poisson et de 10 % d'huile de poisson tous issus de la pêche industrielle intensive de poissons pélagiques de faible valeur commerciale que l'on transforme en farine et huile de poisson. Le reste de l'alimentation est constituée de produits végétaux, de vitamines et minéraux et peut-être d'antibiotiques.

Au départ, les élevages de poissons ont été mis en place soi-disant pour préserver la faune sauvage. Or c'est l'inverse qui est en train de se produire car pour produire une tonne de poissons d'élevage, il faut prélever dans la mer trois tonnes de poissons sauvages pour en faire des farines et de l'huile.

Mais il n'y a pas que dans l'aquaculture que l'on utilise des farines de poissons, on en trouve également dans aviculture, dans l'élevage porcine et dans la nourriture des chats et des bovins.

Cette pêche industrielle appelée pêche minotière prélève de grandes quantités de poissons de faible valeur commerciale qui devraient alimenter d'autres poissons et cétacés.

Qu'entendons-nous par poissons à faible valeur commerciale, car ci l'on revient un peu en arrière, dans les années 50, la lotte était un poisson dit « à chat » et le poisson à forte valeur commerciale était le merlu.

Jean-Yves Selo





4, place du Petit Hunier 17000 LA ROCHELLE
Tel : 05 46 44 68 25 Mail : contact@wyb.fr

Prévisions événementielles après le passage du Covid19

Pêche au carrelet sur deux jours à Angoulins.
Conférence à notre local « Le Carbone, l'ennemi n°1 ».
Visite du deuxième groupe aux Chantiers AMEL à Périgny.
Soirée couscous à l'Amirauté.
A la fin des travaux, visite du pont transbordeur à Roche-

Apprentissage de la vie

Le comportement des petits goélands n'est ni purement inné, ni purement acquis. Le poussin du goéland argenté picore le bec de ses parents. Le fait de taper sur la tâche rouge située sous le bec de l'adulte, va déclencher un réflexe de régurgitation de la nourriture. Or, à la naissance, les coups sont approximatifs. Avec l'âge, ils deviennent plus précis et plus efficaces. L'entraînement complète donc le comportement instinctif de la naissance.



Nos annonceurs

Comme vous pouvez le constater à chaque parution de notre journal Capalouest, nous insérons une ou deux annonces publicitaires de professionnels.

Ce que nous attendons de votre part, chers Capalouest, c'est de privilégier ces annonceurs dans votre choix de fournisseurs, d'autant plus que ceux-ci vous consentiront volontiers une remise substantielle, n'est-il pas juste de leur renvoyer l'ascenseur comme on dit chez les businessmen !

Votre équipe de rédaction.

Restaurant LA MARIE GALANTE Spécialités de poissons

35, avenue des Minimes (Village des Minimes)
17000 LA ROCHELLE - Tél: 05 46 44 05 54