



Le Petit Pavillon Bleu

Lettre de l'Association des Plaisanciers du Port de la Baule le Pouliguen
Bureau du Port - Square du Général Masson - 44500 LA BAULE

N° 11 - DÉCEMBRE 2003

Les vœux du président

Chers amis plaisanciers.

L'année 2003 s'achève, emportant avec elle les moments que l'on s'empressera d'oublier, et ceux, au contraire, que nous nous efforcerons de conserver à l'esprit, tant ils étaient agréables.

Joyeux Noël et Bonnes Fêtes à tous, dans l'attente d'une nouvelle saison 2004 que nous espérons meilleure encore, à terre mais aussi et surtout en mer.

Votre soutien, sans cesse renouvelé, nous conforte et nous motive toujours d'avantage.

Les membres du bureau se joignent à moi pour vous présenter tous nos vœux et vous souhaiter Bon Vent. Bonne Mer.

Le Président, J. SAUVAGET.

Amitié

Plaisance

Pêche

Brise

Pour tous.



Jean SAUVAGET,
Ariel RIEUPEYROUX,
Jean-Pierre MAURICE,
Daniel BEISO,
Fernand LEFEBVRE,
Jean-Paul DURAND
et les Membres du Conseil d'Administration

*vous présentent leurs
Meilleurs Vœux Marins
pour 2004.*

L'Avis des lecteurs

Il nous est agréable de recevoir vos commentaires sur le Petit Pavillon Bleu. Fernand nous a donné une information complémentaire concernant le truc du pêcheur, il ajoute à sa strouille des morceaux de coquilles d'huitres concassées, ce qui crée des « nuages » de poussières lumineuses lorsqu'on agite le sac de strouille dans l'eau.

Jean, quant à lui, trouve que d'acheter des sardines fraîches revient trop cher et fait sa strouille avec toutes sortes de déchets de poissons crabes etc... et y ajoute de l'huile de sardine qui s'achète en bidons de 5 litres.

Merci de nous faire part de vos observations, nous comptons sur elles pour animer cette rubrique.

Le Mot de l'assureur

ASC vous propose :

- La Valeur Agréée : Avaries et Vois partiels SANS VÉTUSTÉ : Meilleure Indemnisation.
- Un service personnalisé près de chez vous, du devis au sinistre...
- Plus de 80 chantiers professionnels nous font confiance : Faites comme eux...

Exemple de proposition :

Bateau neuf, valeur 30 000 €, Valeur agréée 3 ans. Prime annuelle : 315 € T.T.C.

Sécurité... Sécurité... Sécurité...

Dans le Petit Pavillon Bleu n° 10, nous vous parlions des 4 exactions commises en mai et juin 2003 qui avaient toutes eu lieu sur le ponton n° 3. Depuis, à la mi-novembre, c'est sur le ponton C que le cockpit d'un voilier a été visité, écoute de grand voile a été emportée, sans les poulies heureusement, mais cela fait tout de même 16 mètres de bon bout envolés. Quant à l'éclairage du ponton n° 3, des spots ont été rajoutés, ce sont 3 spots qui s'allument lorsque quelqu'un passe sur la voie menant aux descentes vers le ponton. En ce début de décembre, les 2 premiers fonctionnent bien, le réglage du radar du 3^{ème} est à améliorer. Pierrot à la capitainerie est au courant et va faire faire le nécessaire.

Le gardiennage sera évidemment reconduit l'été prochain et son coût sera inclus dans le loyer du port.

L'assureur de la plaisance.

Nos tarifs en ligne : ACS. FR



Des garanties sans vétusté.

Le Pack sérénité.

Partenaire de l'A.P.B.P.

Port de Plaisance - 44380 PORNICHET - Tél. 02 28 55 01 01 - Fax. 02 28 55 01 09 - E-mail : contact@asc.fr

Astreintes et Techniques

1^{er} BASSIN.

Cale de carénage : C'est la première solution envisagée dans notre n° 9 qui reste la plus opportune d'après l'étude qui a été réalisée, celle d'un caniveau en bas de la cale avec une double évacuation des eaux du port et des eaux usées. Il semble que le prestataire pressenti pour les travaux soit une entreprise du sud-finistère, « F.R. environnement » et les travaux devront être achevés pour la saison 2004.

2^{ème} BASSIN.

Ponton C, parallèle au quai du côté capitainerie équipé de vieux catways. Un projet de réaménagement, de remise en état est en cours pour la saison 2004.

La cale de ce 2^{ème} bassin ne va pas être réaménagée pour la saison prochaine, celle du 3^{ème} bassin non plus, comme tout le monde ne pourra pas caréner près du manège, nous comptons sur la bienveillante compréhension des autorités pour pouvoir utiliser aussi cette cale à fin de carénage.

Jet ski : La demande d'installation d'une 2^{ème} société de location de Jet-ski avait été refusée au début de cette année, mais « Presqu'île Location » a complété son parc avec des jet ski, même si ces sociétés sont équipées de matériel plus moderne moins polluant et moins bruyant, cela en fait beaucoup dans le port, et leur stationnement à couple encombre le chenal créant manifestement une gêne pour les usagers du 2^{ème} bassin.

3^{ème} BASSIN.

Nous le disons plus haut, les travaux prévus ne seront pas réalisés pour la saison 2004. Une étude sur la fiabilité du terrain aux abords du quai et sur la solidité du quai après la cale de mise à l'eau est apparue nécessaire et est actuellement en cours, les travaux à entreprendre dépendent des recommandations qu'elle fera apparaître. C'est maintenant le SIVU qui est maître d'ouvrage.

Les travaux devront toutefois être achevés pour la saison 2005.

Bac à eaux noires.

Il est installé près des pompes à essence, quai Rageot de la Touche, en face du manège.

QUAI RAGEOT DE LA TOUCHE.

L'aménagement de la passerelle en teck avec une rambarde avancée, la mise en place du plancher métallique a atteint le **vieux pont**, au moment où nous mettons sous presse, le plancher en teck qui le recouvre arrive au **ponton F**.

La fin des travaux est prévue pour fin Mars 2004. Aucune place de parking ne sera perdue en bordure du quai.

Tri sélectif : entre les **pontons G et F**, au niveau de la petite cale, où la passerelle est décalée, il va y avoir une plate forme avec 3 poubelles sélectives enterrées, exactement comme sur le côté ouest du marché de La Baule, seules les bornes réceptrices apparaissent, les cuves sont dans le sol. Il y aura une borne pour le Verre, une pour les journaux, revues et cartons et la troisième pour les déchets plastiques, sacs et emballages. Pour les déchets ménagers il reste les poubelles actuelles en tête des pontons. A la capitainerie, vous pouvez disposer d'un guide des déchets.

Boucherie, Volailles, Plats cuisinés



SARL SALLÉ
Père & Fils

Sous les Halles
du Pouliguen et du Croisic

Les Rencontres de l'A.P.P.B.P.

LE DÎNER DÉCOUVERTE N° 3

Cette fois, c'est le **Jeudi 25 Septembre 2003** que nous nous sommes retrouvés à 30 personnes pour découvrir le **Moteur Hors Bord et son hivernage**, au restaurant **Le Paludier** du Lycée Professionnel Hôtelier de Guérande.

Le cadre est sympathique et l'accueil de Monsieur BOUEDRON qui dirige le service et l'équipe d'élèves qui l'assure, à la hauteur.

Tandis que nous prenons à table le Kir qui, nous est servi en apéritif accompagné de sa mise en bouche, Monsieur RENAUD, Directeur du Lycée nous présente son établissement et toutes ses activités. Outre l'activité hôtelière, cuisine et service, ce lycée a un département Horticulture qui a d'ailleurs décoré nos tables, un département Moteur Marin, un département Moteur voitures, un département Machines Horticoles ainsi qu'un département pisciculture à l'intérieur du LPE de Guérande et une annexe à PEN-BRON pour l'ostreiculture. Ce Lycée est une grande entreprise.

Puis nous passons à l'objet de notre soirée, et c'est Monsieur Didier BAHIN, Professeur au département Moteur Marin, qui intervient, et à l'aide d'une vidéo claire, concise et précise, parvient à capter complètement notre attention tant son discours est intéressant et compréhensible. De plus Monsieur BAHIN nous remet à chacun un dossier de 30 pages reprenant la quasi totalité de son intervention. Une courte leçon à retenir, cette méthode d'hivernage du moteur ne concerne que les moteurs de faible puissance, pour les autres, mieux vaut les confier à un professionnel dans les plus brefs délais car ... corrosion agit avec une rapidité surprenante.



Pour une participation modique, un repas fin nous est servi composé de : tartes fines aux sardines accompagnées de tomates et oignons confits, puis d'un dos de lieu jaune en écailles de chorizo avec sa purée de pommes de terre à l'huile d'olive et après l'assiette fromagère, d'un moelleux de chocolat chaud accompagné d'une glace aux amandes et son coulis de coco, qui nous sont servis avant de passer au café. Bravo au Chef, Monsieur MISANDEAU patron de l'équipe en cuisine.

Nous espérons vous donner envie de participer au dîner **septembre** prochain, surtout lorsque vous saurez que la participation de chaque convive était de 20 €.

Monsieur BENETEAU, directeur de Mécatlantique, qui avait assuré l'intervention sur le moteur Inbord de juillet, nous a fait le plaisir d'être des nôtres à ce dîner et a lui aussi trouvé remarquable l'intervention de Monsieur BAHIN à qui nous renouvelons nos remerciements.

SARL SALLÉ Frères

Charcuterie de Campagne

FABRICATION MAISON ARTISANALE

Spécialités : Boudin blanc, Jambon blanc,
Rillettes, Pâté à l'ancienne,
Petit Salé chaud, Jambonneau chaud

Marchés de La Baule, Le Pouliguen, Le Croisic

L'IMPRIMERIE LE PAPÉ
Vous souhaite de
Joyeuses Fêtes de Fin d'Année
TÉL. 02 40 23 04 22 - FAX. 02 40 23 08 67 - E-mail : imprimerielepape@wanadoo.fr

Pour une mer propre !

Le samedi 25 octobre, nous avons participé à une table ronde organisée par le centre permanent d'éducation à l'environnement **Les Korrigans**, à Pen-Bron, sur le thème « **Des exemples d'actions pour la propreté de la mer** ».

D'abord, rassurons-nous mais ne nous déculpabilisons pas pour autant, les nuisances environnementales dues à la plaisance sont infimes comparées à celle des autres activités, notamment le transport maritime. Les problèmes environnementaux sont globaux et autrement plus sérieuses que ceux produits par les WC marins de la plaisance.

Nos gouvernants font du politiquement correct en pondant des textes interdisant les T.B.T pour les bateaux de moins de 25 m, seulement. En obligeant les ports à s'équiper de récepteurs d'eaux noires, sans obliger les fabricants de bateaux à installer des cuves dans les bateaux leur obligation étant seulement de prévoir un emplacement, sans que rien ne soit fait pour les eaux grises plus polluantes que les noires. Les points sur lesquels, les plaisanciers que nous sommes, interviennent sont les suivants :

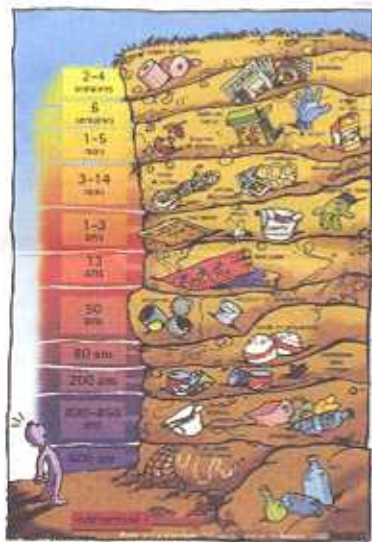
1 - Le carénage, l'entretien de la coque. Des actions sont intervenues, notamment : l'interdiction des T.B.T. qui ont eu une action polluante dans le bassin fermé d'Arcachon, mais dont la nocivité n'est pas prouvée dans les bassins ouverts. Nous avons maintenant des Antifouling qui ne tiennent pas toute une saison. Il est vrai que faire 2 carénages par saison pour garder nos coques propres ne polluera pas lorsque les ports seront équipés pour la récupération des eaux de carénage. C'est en cours pour le premier bassin.

2 - Rejet des eaux noires. Notre port est équipé mais pas nos bateaux. Là, intervient notre comportement, les matières organiques se dégradent en environ 36 heures mais le papier toilette a besoin de 2 à 4 semaines pour s'éliminer ; mettons donc les papiers dans un sac poubelle que nous mettrons à terre dans les récepteurs d'ordures.

3 - Rejet des eaux grises. Les eaux de vaisselle, de lessive, de notre toilette et du nettoyage de notre pont. Ces lessives et savons sont nocifs pour notre environnement marin, mais il existe des produits biodégradables à 95 %, à peine plus chers que les autres. Dans la région nous n'avons trouvé qu'un fournisseur de lessive liquide biodégradable, c'est « Côté mer ouest », rue Foch à Pornic. Nous n'avons pas retrouvé les coordonnées de « Scarabée Environnement » qui était aux environs de Guérande.

Si vous connaissez d'autre fournisseurs de ces produits, merci de nous communiquer leurs coordonnées.

4 - Rejet de nos déchets. Là, notre comportement est essentiel. Quelques chiffres : par an 400 à 4000 kg de déchets s'échouent par Km de côte. Estimation IFREMER : 120 millions de sacs plastiques traînent par 300 m de fonds. Nous sommes des dizaines de milliers à naviguer près de la côte et nous pouvons éviter de jeter nos ordures à la mer. Écoutons Nicolas HULOT lorsqu'il nous demande de viser **l'impact zéro sur notre environnement marin**



Les Brèves

Elles reviennent... sur la promenade...

venez visiter
venez débattre

Les Pucés Nautiques

Dimanche 16 mai 2004



1 - LES PUCES NAUTIQUES.

Pour cette 3^{ème} édition, le dimanche 16 mai 2004 de 8 à 19 h ; un ballon d'essai : offrir aux plaisanciers la possibilité de vendre, sur le quai, leur bateau d'occasion (moins de 6 m 50) sur remorque.

Renseignements et inscriptions : **Ariel...02 51 73 41 12.**

Rectificatif : Dans le n° 10 de Septembre 2003, il est indiqué que les Pucés Nautiques auront lieu sur le quai Jules Sandeau et sur la Promenade, du vieux pont jusqu'au restaurant Le Garde Côte. En fait les Pucés Nautiques auront lieu sur la Promenade comme les autres années, avec l'accord de la Municipalité et de l'autorité préfectorale, nous pourrions exposer à la vente une dizaine de bateaux devant la cale près du petit bassin.

2 - APPEL A CANDIDATURES. Parmi le Conseil d'Administration, il y a cette année 6 membres sortants parmi les 15 administrateurs : M^{me} Ariel RIEUPEYROUX et M^{me} Yves BERNARD - Jean-Paul DURAND - Fernand LEFEBVRE - Alain THOMAZEAU et Jean-Claude VAUZELLE.

Le 9 avril, lors de notre Assemblée Générale, nous aurons à élire un nouveau Conseil d'Administration. **Pourquoi pas avec vous**, il suffit de faire acte de candidature par un simple courrier adressé à notre Président Jean SAUVAGET, au plus tard pour le 25 mars 2004.

3 - ILLUMINATIONS. Comme prévu dans le Petit Pavillon Bleu n° 10, Denis et Jean-Pierre du ponton C ont installé des guirlandes sur leurs bateaux, de l'étrave à la poupe en passant par la tête de mât

4 - COÛT DU PORT EN 2004. Ça y est, Catherine a envoyé les contrats 2004 à chacun d'entre nous, vous avez pu constater une hausse de 3 % par rapport à 2003 : cela correspond à l'inflation qui a été de l'ordre de 1,9 % à laquelle s'ajoute le coût du gardiennage qui est maintenant inclus dans le loyer.

Le tarif du port est fixé par le conseil portuaire sur proposition de la C.C.I.. Le conseil portuaire de novembre dernier a entériné cette augmentation pour 2004.

Le coût de la surveillance confiée à une société spécialisée s'applique à tous les usagers du port. Le SIVU dans sa réunion du 12 décembre 2003 a approuvé cette décision.

5 - CANOT DE SURVIE. En principe, le dimanche 25 juillet 2004, nous devrions de nouveau avoir sur le port du Pouliguen, une démonstration par la SNSM de Pomichet, du jeté à la mer d'un ou deux canots de survie. La matière première nous fait actuellement défaut, alors c'est un appel au peuple naviguant, si votre canot est périmé en 2004, merci de nous l'offrir pour cette occasion.

6 - BONNE CONDUITE ET ERREUR DE PILOTAGE !!

Notre port n'est pas toujours facile, surtout lors des vives eaux et à mi-marée. Louper son accostage arrive aux plus amarinés, il n'est pas honteux ni dévalorisant de s'y reprendre à plusieurs fois pour le réussir correctement.

J.M.H. du ponton 6 nous fait part des avatars qui lui sont arrivés à 2 reprises en juillet et août, en effet, par 2 fois son moteur hors bord a été violemment heurté, ce qui se traduit par une hélice tordue à remplacer et l'embout d'embase sectionné de 5 à 6 cm.

Les manœuvres ne sont pas toujours faciles, une erreur souvent excusable, l'appréciation du courant peu évidente, mais cela n'empêche pas le fair play, de se faire connaître, de s'excuser et de faire marcher son assurance. Tout ça devrait se terminer par un sourire et une franche poignée de mains.

7 - ASSEMBLÉE GÉNÉRALE. Attention, la Salle du Foyer des Anciens, où, traditionnellement a lieu notre Assemblée Générale ne sera pas libre le samedi de Pâques. L'Assemblée Générale 2004 aura donc lieu, toujours au même endroit, mais le vendredi 9 Avril 2004 à 19 h.

APPBP*

Bulletin d'adhésion 2004

Je désire adhérer à l'APPBP,

APPBP

NOM :
(lettres en majuscules)

Prénom :

Adresse :

Ponton :

Code postal :

Ville :

Téléphone :

Portable :

Fax :

Bulletin à retourner avec votre règlement de 18 € (cotisation annuelle). *Association des Plaisanciers du Port de La Baule Le Pouliguen
Bureau du Port - Square du Général Masson - 44500 LA BAULE

Courrier BETA MARINE/MECATLANTIC

Comme annoncé dans "le petit pavillon bleu" n° 10 du mois de septembre, la société MECATLANTIC importe désormais la marque de moteurs "STEYR", moteurs marins diesel in bord de 85 à 260 cv.

Les adhérents de l'association ayant eu la chance de se déplacer au Salon Nautique de Paris ont d'ailleurs pu se renseigner, voir, toucher, les moteurs exposés sur le stand "STEYR" usine. Nous vous remercions aussi de votre visite sur notre stand "BETA MARINE".

Au cours de ce salon, de nouveaux chantiers de constructions navales nous ont contactés pour valider en première monte la motorisation "BETA MARINE" de leurs nouveaux bateaux. Ceci confirme la qualité de notre produit ainsi que le sérieux du service après vente assuré par notre réseau de distributeurs, couvrant aujourd'hui l'ensemble des côtes françaises.

En cette période de fin d'année, toute l'équipe de Mecatlantic vous souhaite un Joyeux Noël et une très Bonne Année 2004.

Thierry BENETEAU,
Responsable Commercial.

La Bourse des équipiers

C'est une rubrique à remplir, on compte sur vous pour la compléter dans les prochains numéros. C'est un reflet de la vie de notre port.

Si certains envisagent de faire une croisière et ont envie de partir, à plusieurs bateaux, cette rubrique est aussi la leur. L'un d'entre nous projette d'aller aux Scilly l'été prochain, un membre du club de Locmiquelic aussi, cela peut être l'occasion de partir à 3, 4 ou 5 bateaux...

Le Truc du pêcheur

- A quoi penses-tu... ? Question fréquente sur nos pontons.

- A la tête de sardine... !

- Ah bon, c'est bien ? Comment fais-tu... ? Combien de têtes... ?

- 4, 5 ou 6 selon la taille de l'hameçon.

- Galéjade ou quoi... ! 5 têtes de sardines sur un hameçon n° 1, 1/0 ou même 2/0, c'est une plaisanterie !

Eh bien non ! Pêcher à la tête de sardine, c'est pêcher avec la tête et ses boyaux.

2 problèmes à résoudre : 1 - Avoir des têtes avec boyaux.

2 - Le boyau ça tient pas.

2 solutions :

1 - Demander à madame d'ététer les sardines de la grillade party avec délicatesse. (technique des sardinières de Concarneau ou d'ailleurs)

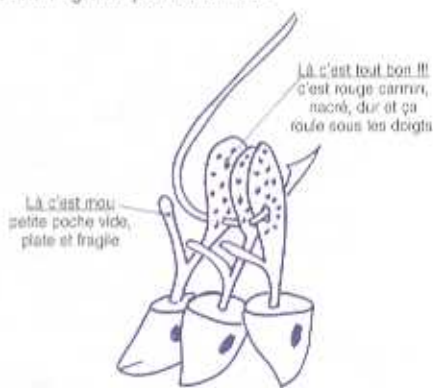
2 - Piquer l'hameçon là où c'est bien dur, (voir schéma ci-contre).

C'est une technique reçue d'un ligneur professionnel.

Avec plusieurs têtes on fait un joli bouquet de têtes et boyaux.

A l'immersion les têtes se détachent (auto amorçage) et le bouquet de boyaux excite les plus passifs des poissons. Les têtes se congèlent bien dans un pot ou un sac étanche bien fermé pour éviter les foudres éventuelles des nez délicats.

G.B.



En Direct de la capitainerie

Si l'envie vous prenait de changer de Bateau.

Question primordiale à se poser : Les configurations du nouveau bateau seront elles compatibles avec l'emplacement occupé par l'ancien (longueur, largeur, tirants d'eau et d'air). Ceci ; compte tenu des disponibilités ; rappelons qu'actuellement la liste d'attente s'allonge tous les jours (250 personnes au dernier recensement) et que le nouveau bateau que vous souhaitez acquérir ne pourra pas forcément être maintenu au poste occupé par votre ancien bateau.

Avant toute décision nous vous recommandons de prendre contact avec la capitainerie en communiquant les spécificités du nouveau bateau dont vous envisagez l'achat, ceci afin que nous étudions ensemble les possibilités d'emplacement compte tenu de vos desiderata. Cet entretien préalable vous évitera de vous retrouver dans la situation désagréable d'avoir à renoncer à votre achat ou de vous retrouver sur la liste d'attente.



Le Moment gourmand

Cette fois encore nous vous proposons une recette pour accommoder les maquereaux. Nelly nous propose cette fois sa recette de « **Maquereaux marinés** ».

Ingrédients : Pour 1 kg de maquereaux

- 1 branche de thym.
- 1 gros oignon coupé en fines lamelles.
- 3 feuilles de laurier.
- 1 citron coupé en rondelles.
- 1 carotte coupée en rondelles fines.
- 30 cl de vin blanc sec.
- 20 cl de vinaigre blanc.
- 1/4 de litre d'eau.
- 1/2 cuillère à café de poivre moulu.
- Cornichons coupés finement.

Préparation : Mettre tous ces ingrédients dans une cocotte. Faire cuire quelques minutes. Ajouter les maquereaux, si nécessaire rajouter un peu d'eau pour recouvrir les poissons. Faire cuire à feu doux et éteindre 5 minutes après les premiers frémissements. Couvrir et laisser reposer jusqu'au lendemain. Servir bien frais.

Bon appétit.

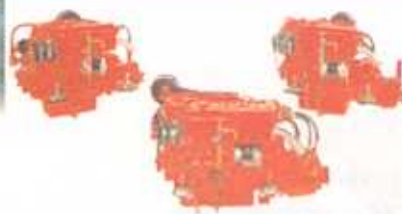
N.B.

Calendrier 2004 (prévisionnel)

Vendredi 9 Avril 2004 à 19 h Salle du Foyer des Anciens	Assemblée Générale.
Samedi 17 Juillet 2004 19 h 30 Salle du Foyer des Anciens	Soirée Découverte. L'électronique à bord. (Sondeur - Pilote - GPS - Traceur - Radar)
Dimanche 25 Juillet 2004	Démonstration par la S.N.S.M. Lancer du canot de Sauvetage. L'emploi des Feux à mains.
Samedi 7 Août 2004 19 h 30 Salle du Foyer des Anciens	Soirée Découverte. La conduite du bateau. La réglementation.
Samedi 21 Août 2004 17 h Villa Mortureux	Réunion de fin de saison.
Judi 23 Septembre 2004 19 h 30	Soirée Découverte. L'hivernage du bateau.

BETA MARINE

Diesels marins
Groupes électrogènes



Puissance de 10 cv à 75 cv

Etude de motorisation
Devis et documentation sur demande

BETA MARINE

FRANCE

Tél. 02 51 80 69 92 - Fax 02 51 80 60 71

i.perennes@mecatlantique.fr