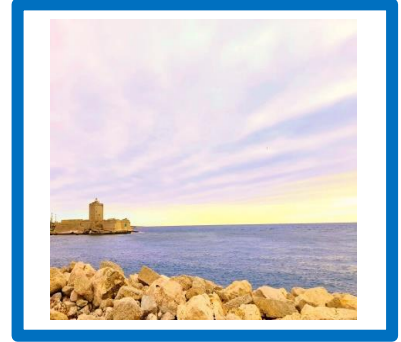




SEPTEMBRE 2024

La Balise 26



EDITO

Voilà ! Nous avons troqué les maillots-paréos contre les bonnets-parkas, avec désarroi....déjà ! Et le sirocco contre le mistral....brutal ! Mais dans la journée, le temps, encore doux, invite à la lecture de la Balise. Vous y trouverez les statistiques, la vie au Foyer(joies et tristesse), le crabe bleu(l'envahisseur), des nouvelles de Méditerranée(mais pas que), les mots croisés de la mer, les journées des associations(Port de Bouc et Martigues), le résumé d'un livre qui rappellera des souvenirs à beaucoup, une recette de la mer(que j'ai testée), un Moment d'Antan et quelques paroles de Marins, passés par le Foyer.

Bonne lecture et bon vent !

Michèle BEZIN-FLORET

MOT de la PRESIDENTE

C'est la rentrée des classes, mais aussi l'arrivée de l'automne et les températures qui rafraîchissent, et bientôt le changement d'heure qui nous prépare tout doucement à l'hiver. Nos marins sont toujours très heureux de venir passer quelques heures chez nous, non ! chez eux, dans leur deuxième maison, celle où ils peuvent téléphoner à leur famille, faire une partie de billard ou de baby-foot, prendre des photos du Foyer et de leurs camarades, discuter autour d'une table et repartir le cœur plus léger sur leur bateau.....

Martine SANCHEZ



STATISTIQUES (Philippe BODIN)

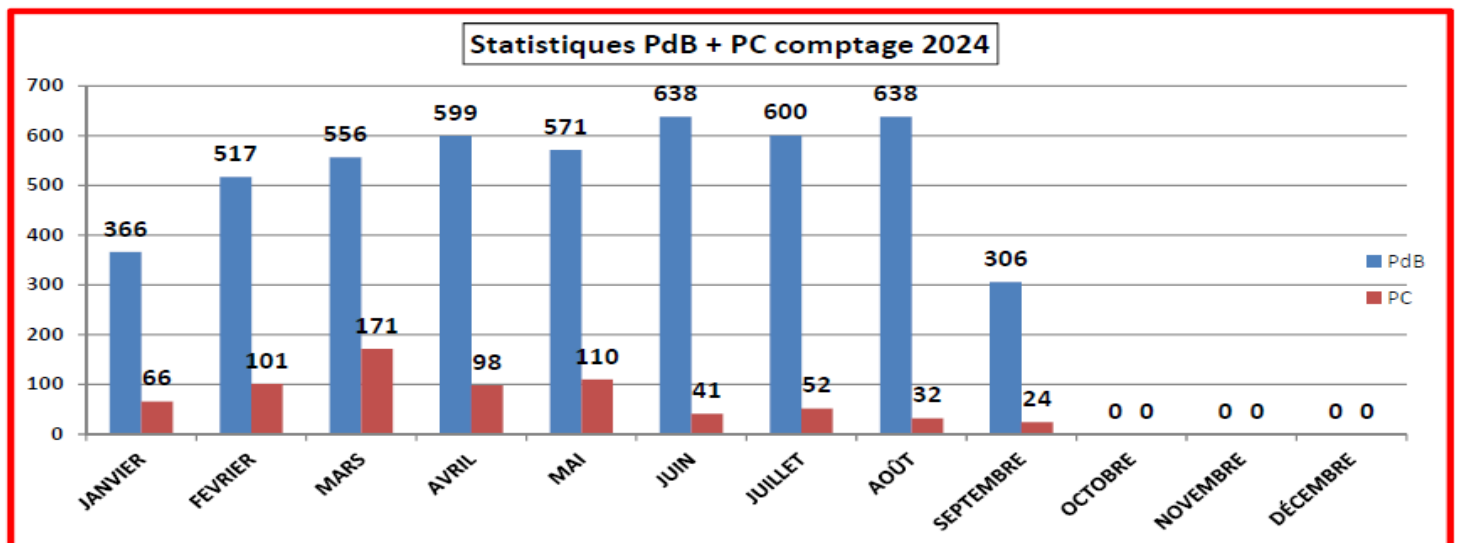


	PdB	PC	Total	
PHILIPPINS	2121	311	2432	44,33%
INDIENS	1072	121	1193	21,75%
TURCS	479	9	488	8,90%
UKRAINIENS	213	57	270	4,92%
RUSSES	148	25	173	3,15%
CHINOIS	51	57	108	1,97%
ROUMAINS	81	9	90	1,64%
GEORGIENS	65	3	68	1,24%
LETTONS	54	4	58	1,06%
MYANMARS	57	0	57	1,04%
POLONAIS	31	7	38	0,69%
GRECS	37	0	37	0,67%
DIVERS	382	92	474	8,64%
Total	4791	695	5486	

Mois	PdB	Moy/Jours	PC	Moy/Jours	Total
JANVIER	366	14	66	5	432
FEVRIER	517	21	101	8	618
MARS	556	18	171	11	727
AVRIL	599	20	98	10	697
MAI	571	18	110	9	681
JUIN	638	21	41	3	679
JUILLET	600	21	52	9	652
AOÛT	638	21	32	6	670
SEPTEMBRE	306	12	24	1	330
OCTOBRE	0	0	0	0	0
NOVEMBRE	0	0	0	0	0
DÉCEMBRE	0	0	0	0	0
	4791		695		5486



Marins Philippins du YAMBU le 18/09/24



Statistiques arrêtées au 15 septembre



La Vie au Foyer(1)

11/07/24 : Réunion de bureau

- ✚ Réservation pour l'AG de la FNAAM qui se déroulera à Lorient du 10 au 13 octobre 2024.
- ✚ Réparations sur le bus n°1.
- ✚ Arrivée de 5 jésuites durant l'été.
- ✚ Début juillet, grève du GPMM, résultat, aucun marin durant deux jours ! Et très peu durant le reste de la semaine.



Un barbecue ponctue cette réunion, en compagnie des bénévoles, des salariés, des marins et de nos jésuites. C'est Yves Blanc qui s'y colle, c'est le roi du barbecue ! Une belle soirée d'été !

26/07/24 : Nouveau barbecue avec le sympathique équipage du Clipper Sky. Ils ont tout apporté, nourriture, matériel et c'est le cook qui a cuisiné. Comme à chaque fois qu'ils s'arrêtent à Port de Bouc, ces marins amènent avec eux la joie et la bonne humeur.



29/07/24 : Décès de notre ami François Bascove, à l'âge de 75 ans, ancien bénévole et président de notre Seamen's Club (Lire, plus loin, l'article écrit par Marie-Cécile)

08/08/24 : Un magnifique bouquet est livré à Annie, pour son anniversaire, de la part du Foyer.



28/08/24 : Annie s'est rendue à la Maison des Associations de Port de Bouc, pour la réunion préparatoire à la journée des Associations, qui se déroulera le 7 septembre.



29/08/24 : Barbecue organisé par Christine Gonzalez directrice et Patrick Guiramand Président de l'office du tourisme. Un petit groupe d'une vingtaine de personnes s'était déplacé afin de visiter nos locaux et connaître le fonctionnement du club ; nous avons établi des contacts avec certains pour un futur bénévolat, on l'espère. En tout cas, une très

bonne soirée et une organisation au top !

04/09/24 : Annie est allée à la Réunion préparatoire à la journée des Associations du 14 septembre, Maison des Associations de Martigues cette fois-ci. Plus de 100 associations sont présentes. Josette Masson est mise à l'honneur avec ses 30 ans à « L'Ecole du Chat Libre ».

05/09/24 : Réunion de bureau

- ✚ Le 29 août un barbecue s'est tenu au Foyer, organisé par l'Office du Tourisme.
- ✚ Claude a demandé à la DDTM des précisions sur la variole du singe, par rapport aux marins.
- ✚ L'idée d'acheter un karaoké refait surface.

C'est avec une grande tristesse que nous avons appris le décès de François Bascove le 29 juillet. Marie-Cécile s'est rendue aux obsèques ; les condoléances ont été envoyées par message à Elisabeth, sa veuve.

- ✚ Nos jésuites nous ont donné toute satisfaction, gentils, serviables, au top !

06/09/24 : Bel article sur le Foyer des Marins, sur le journal « La Provence ».



La Vie au Foyer(2)

Nous avons la tristesse de vous informer du départ brutal de François BASCOVE âgé de 75 ans le 29 juillet 2024 à Castelnau de Lez où il résidait.

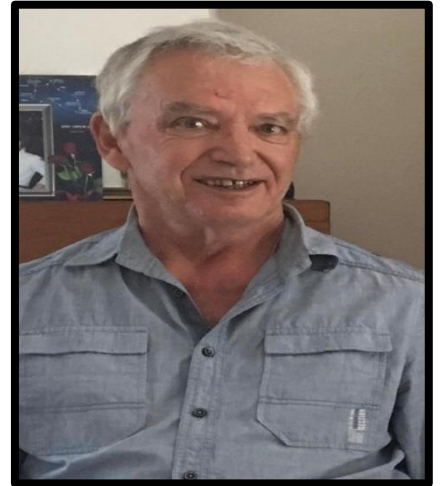
Il a été inhumé au cimetière de Grammont à Montpellier le 7 août 2024.

François était un homme discret, dévoué, serviable, il a été Président du Foyer des marins de Port de Bouc de 2011 à 2017, son épouse Elisabeth était également bénévole.

Retraité de BP ou il a fait toute sa carrière, il demeurait à Martigues.

En 2022, avec son épouse Elisabeth gravement malade, il décidèrent de se rapprocher de leurs filles et petite fille à Montpellier.

Nous adressons nos sincères condoléances à sa famille.



Nos jésuites de l'été



Charles NADU, prêtre jésuite depuis 4 ans, au Nigéria, dont je suis originaire. Je suis en France, pour étudier l'éthique sociale, à la faculté Loyola de Paris. Cela fait maintenant un an que je suis en France. Arrivé le 01/07/24 Départ : le 31/07/24

Sanjay MARANDI, jésuite indien. Je viens du nord de l'Inde. J'ai 2 frères et 2 sœurs. Je suis à Paris depuis 2020, année du confinement. Je suis très content d'être au Foyer des Marins ; je voulais visiter ce lieu avant de quitter la France. Je veux faire un peu de service en aidant au Foyer et profiter de mes vacances. Arrivé le 01/07/24 Départ le 22/07/24



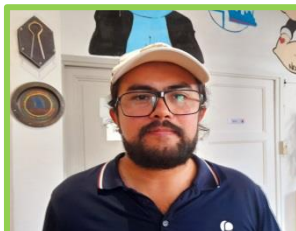
George BANNI, 27 ans, Indien de l'état de Manipur, 6 sœurs et 5 frères. Aime la musique et le jardinage.

Joanies MALANG, Indien de 28 ans, 6 frères et 2 sœurs. Aime la musique, la lecture, les voyages.

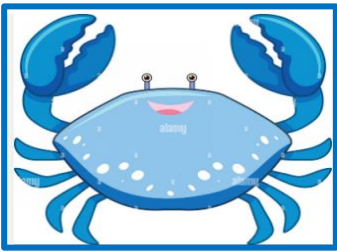
Ils étudient tous les deux, la philosophie à la faculté Loyola de Paris. Arrivés le 01/08/24, départ le 15/08/24



Jorge Augusto QUINTERO, jésuite Colombien de 38 ans, j'étudie la théologie à Paris. J'aime beaucoup le cinéma, les romans, le football. J'ai de la famille en Allemagne et en Colombie.



En Colombie, vivent ma mère et ma sœur aînée qui a une fille de 11 ans ; mon autre sœur a un fils de 11 ans. Mon papa est décédé en 2000. Arrivé le 18/08/24 Départ le 02/09/24



Le crabe bleu



Clipper Sky 28/09/24

Sources : Maritima, GIPREB, BFMTV, Actu planète, La Provence, Pôle-lagunes

Ce n'est pas vraiment un inconnu ; déjà dans les années 60, il avait été observé dans l'étang de Berre, en Occitanie et en Corse ; depuis, il s'était fait plutôt discret. Le crabe bleu, « *Callinectes sapidus* » est un beau crabe bleu, délicieux à manger mais très agressif !

Cependant, il n'a rien à faire en Méditerranée. C'est en effet une espèce non indigène originaire des côtes atlantiques américaines, canadiennes et argentines. Aux Etats-Unis, la faune marine est différente. Il a ses prédateurs et ses parasites qui l'empêchent de se multiplier de manière explosive.

A partir des côtes américaines, les crabes bleus se sont répandus à travers le monde, vraisemblablement à travers les eaux de ballast des navires.

On le reconnaît aisément à la couleur bleutée de ses pattes et pinces (rouge pour la femelle), ainsi qu'à ses neuf dents sur le devant de la carapace, la dernière étant très longue et orientée latéralement.

Le premier signalement fait par des riverains fut à Martigues, plage de Figuerolles. Puis à Saint-Chamas. A présent, il semble qu'ils soient nombreux dans l'étang de Vaïne où ils causent du souci aux pêcheurs !

Il est probable que cette espèce opportuniste et envahissante, ait profité de l'espace laissé vide après la crise écologique de 2018. Nous avons déjà observé ce phénomène avec la moule verte asiatique.

Depuis plusieurs semaines, l'étang de Berre est envahi de crabes bleus. La prolifération brutale de cette espèce invasive détruit la biodiversité. Une catastrophe économique pour les pêcheurs qui songent à stopper leur activité.

Une femelle pond 700 000 à deux millions d'œufs !!!! Ces crabes dévorent tout car ils sont omnivores! Les poissons, les coquillages, les juvéniles, les crabes...Ils se développent surtout dans les milieux dessalés comme les lagunes ou les estuaires. Son autre particularité, ses grandes pinces bleues qui percent les filets et les casiers marins (à raison de 100 crabes par filet !....)

Sa prolifération a pu être favorisée par la pollution, le changement climatique et la surpêche qui ont fragilisé le milieu marin.

La « favouille » méditerranéenne va-t-elle résister ? La bouillabaisse sera t'elle aussi bonne avec le crabe bleu ? Ce crabe pouvant peser 500g, est non seulement comestible mais, en plus, reconnu pour ses propriétés gustatives !



日の光
今朝や鰯の
かしらより

un rayon de soleil matinal
sur la tête
des sardines

hi no hikari
kesa ya iwashi no
kashira yori

Haïku
de
SHIKI

Sources : Le Marin, Ouest France, France3, La Provence, FranceBleuProvence, C.News, Maritima.

28/06/24 : 146 dauphins se sont échoués sur les rives de la rivière Herring, au Cape Cod (Massachusetts-USA). Grâce à l'IFAW 102 ont pu être sauvés, 37 sont morts et 7 ont été euthanasiés. C'est le plus grand échouage de dauphins aux USA.



20/07/24 : Un destroyer français a secouru 29 marins qui se trouvaient à bord d'un pétrolier, « le Sounion », attaqué à plusieurs reprises par les rebelles houthis, en mer Rouge.



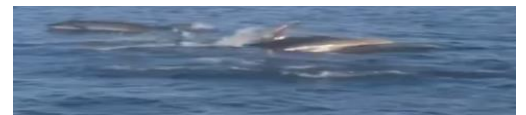
21/07/24 : Les études pour rouvrir le passage d'eau de mer dans le tunnel du Rove, sont lancées, afin d'améliorer l'état écologique de l'étang de Berre, l'une de plus grandes lagunes d'Europe avec 15 500ha, qui ne communique avec la Méditerranée que par le canal de Caronte, à Martigues.

23/07/24 : Pris dans une tempête, naufrage de l'Argos Giorgia au large des Malouines, 27 personnes à bord. Il y a 9 morts et 4 disparus.



24/07/24 : Dans le New Hampshire(USA), une baleine à bosse percute un bateau qui chavire avec tout son équipage. Le choc a éjecté les passagers à l'eau mais aucun blessé n'est à déplorer.

26/07/24 : Avec une mer avoisinant les 28°, des dauphins ont été filmés lors d'un petit ballet aquatique, au large de Ponteau.



30/07/24 : Malgré la crise en mer Rouge, on constate une hausse de 7% du trafic des conteneurs, à Marseille-Fos, durant le premier semestre.

07/08/24 : L'eau de la Méditerranée à 29,4°C cause une mortalité massive d'organismes comme les coraux, les gorgones, les échinodermes, les oursins, les mollusques, les coquillages...

15/08/24 : Une plage située au nord de La Grande Canarie (Espagne) a été fermée jusqu'à nouvel ordre en raison de l'apparition inquiétante d'un mollusque venimeux, le « dragon bleu » dont la piqûre peut provoquer des chocs anaphylactiques sévères, pouvant entraîner la mort.



19/08/24 : Près de Porticello, en Sicile, le « Bayesian », voilier de 56m battant pavillon britannique, frappé par une trombe marine, sombre subitement avec vingt-deux personnes à bord. Il y a quinze rescapés mais sept victimes dont Mike Lynch, le propriétaire, et l'une de ses deux filles.



11/09/24 : Maersk et Hapag-Lloyd n'escaleront plus avec leurs navires-mères, au Havre et à Fos. Dès février 2025, l'alliance GEMINI, desservira les ports français par transbordement avec trois lignes seulement !

風や
海に夕日を
吹き落す

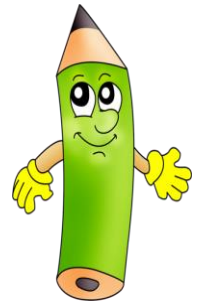
la bise d'hiver
souffle le soleil couchant
dans la mer

kazeya
umini yūhi o
fukiotosu

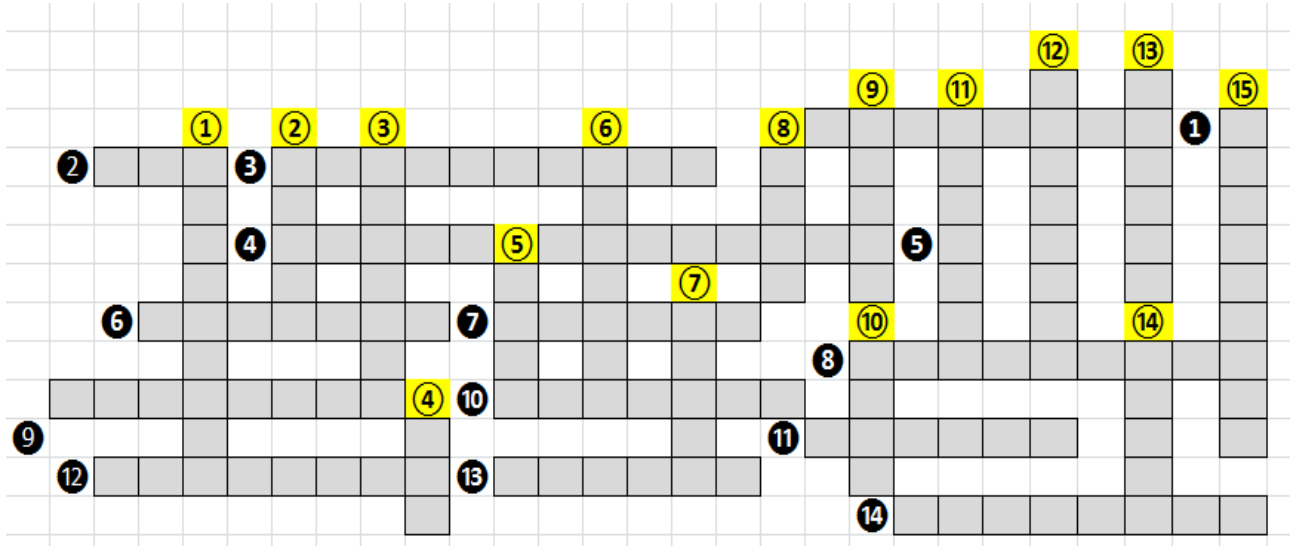
Haïku
de
SÔSEKI



MOTS CROISES



Le thème : les POISSONS de Méditerranée (solutions page 11)



① ABDEIORU	ou LOTTE, poisson de bourride	① AACERSSSS	poissons de bouillabaisse
② ARS	on le reconnaît à sa queue barrée de noir	② AEGPR	autre nom du ⑪
③ AAEEGNPSTU	poisson plat et venimeux	③ ABEESSST	a le même goût que la dorade
④ BEGIO	faire le : être bouche bée	④ EEZ	Saint-Pierre
⑤ DGINNORS	on les retrouve dans la bouillabaisse	⑤ BCOR	corbeau de mer, espèce protégée
⑥ ABEEUSV	BLENNIE ou CABOT	⑥ EEGILLR	poisson coloré des herbiers de Posidonie
⑦ ABDELO	ressemble au ②	⑦ DEINT	a des canines pointues et blanches
⑧ AAEGRSST	a des airs de LOUP ou de BAR	⑧ AEIR	poisson plat
⑨ EEILMOSS	requin, "chien de mer"	⑨ AELOS	de la famille des sardines
⑩ BEEILNN	poisson de roche glouton	⑩ HNOT	"c'est bon" dit la pub!
⑪ BEINOT	espèce de thon	⑪ ADDEORS	parfois royales
⑫ EELLMOST	poisson de roche avec des barbillons	⑫ EILLOPRT	envoie de sacrées décharges
⑬ EHIOPR	poisson cornu ou "aiguille de mer"	⑬ EMORSU	gros poissons aux grosses lèvres
⑭ CEHIQRUU	labre vert au museau pointu	⑭ BEGIO	"yeux de" : gros yeux
		⑮ CCEEEILLR	doris, lançon

長き日や
目のつかれたる

longue journée
mes yeux sont fatigués

nagaki hiya
me no tsukaretaru

Haïku
de
TAIGI

Journée des associations à Port de Bouc (7 septembre 2024)

Cette journée, c'est l'occasion, pour les plus petits de choisir le sport qu'ils vont pratiquer et pour les plus grands de découvrir les associations dans lesquelles ils souhaitent s'investir, dans une ambiance festive et familiale. Restauration et buvette étaient accessibles sur place, au stade UNIA, de 10h à 17h. Un gros mistral ce jour-là !!! Beaucoup d'implication de la part de tous. **(Le Foyer est présent, encadré en bleu !)**



La journée s'achève par la remise d'une médaille au bénévole le plus méritant. Chez nous, c'est Marie-Cécile Pauliat que nous avons désignée. Elle est trop contente ! Vers 18h, buffet dinatoire pour remercier tous les bénévoles.



Lili-Rosie BODIN (la fille de Philippe et Sophie), lors d'une démonstration de twirling-bâton.





LE COIN DES LIVRES : MARINS-Lettres de mer & paroles de terre

Prix de la FNAAM 2016, c'est un portrait par petites touches du marin marchand actuel. Les auteurs, tous deux prêtres, l'un ancien naviguant, l'autre responsable du Foyer des Marins de Port de Bouc, alternent les échanges de courriels entre marins et les contacts établis, soit au Foyer, soit lors de visites à bord.

Malgré quelques erreurs minimales c'est criant de vérité et donne à réfléchir. Le marin du XXIème siècle, asiatique (surtout Philippin), africain ou européen de l'Est est une sorte de prisonnier volontaire à bord de navires, dont les escales très courtes et loin des centres villes, ne permettent que de rares sorties contrariées de surcroît par le code ISPS.

La carte téléphonique et le courriel sont des liens modernes (supplantés désormais par le téléphone portable NDR) avec la famille et l'internet à bord déjà en vigueur dans certaines compagnies, quoique cher, est attendu avec impatience. Mais la lettre reste indispensable car on peut y dire des choses plus intimes. Il ne faut pas oublier que ces hommes sont la colonne vertébrale du commerce maritime mondial, qui représente 80% des échanges sur notre Terre.

A conseiller ou à offrir aux terriens qui trouvent tout à fait normal de voir nos supermarchés regorger de produits exotiques.



Arnaud de Boissieu



Roland Doriol

荒海へ脚
投げたして
旅のあとさき

dans la mer agitée
jambes allongées
le voyage écoulé, le voyage
à venir

arumi e hashi
nagetashite
tabi no atosaki

Haïku
de
SANTOKA

Journée des associations à Martigues (14 septembre 2024)

Pour notre plus grand bonheur, le tissu associatif martégal fait sa rentrée, à La Halle, pour une journée conviviale, appréciée de tous et qui a su s'imposer comme une manifestation incontournable. Cette belle initiative s'attache à donner à notre tissu associatif local, la visibilité qu'il mérite. Animations jeunesse, démos et initiations à faire ensemble, paroles d'asso', bistrot des asso' (boissons gratuites et viennoiseries offertes), restauration sur place...de 10h à 18h, pour terminer en musique autour d'un apéritif dinatoire. (**Le Foyer est là, encadré en rouge !**)





RECETTES de la MER : SARDINES grillées et TIAN de légumes



Ingrédients pour 2 personnes :

- ✚ 600g de sardines entières
- ✚ Huile d'olive
- ✚ Thym frais
- ✚ 1 courgette
- ✚ 1 aubergine
- ✚ 3 tomates allongées
- ✚ 2 pommes de terre
- ✚ Sel, poivre
- ✚ 1 citron vert
- ✚ ½ cube légumes
- ✚ Du pain de seigle
- ✚ 3 gousses d'ail
- ✚ Pain de seigle tranché

Préparation :

30 mn / marinade : 20 mn

Cuisson :

1h à 220°

RECETTE :

- 1-Laver soigneusement les sardines vidées par le poissonnier
- 2-Préparer la marinade avec 5cl d'huile d'olive, le thym frais et le jus de citron vert
- 3- A l'aide d'un pinceau, badigeonner les sardines avec la marinade
- 4-Préchauffez le four à 220° pour le tian.
- 5-Couper en tranches les tomates, la courgette, l'aubergine, les pommes de terre
- 6- Placer les tranches de légumes dans un plat, en les alternant ; à intervalles réguliers, insérer de fines tranches d'ail à espaces réguliers puis saupoudrer de thym frais
- 7-Arroser le tian avec la moitié du bouillon de légumes, de l'huile d'olive, saler, poivrer
- 8-Enfourner le tian pour 1h, en l'arrosant tous les 1/4h avec le bouillon de légumes restant
- 9-poser les sardines délicatement sur la grille du barbecue, 4 minutes de chaque côté
- 10-Servir les sardines grillées avec le tian de légumes, en intercalant entre les deux, de grosses mouillettes de pain de seigle

Recette testée pour vous ! Le pain de seigle absorbe le jus rejeté par le tian et son goût se marie fort bien avec les deux plats. Vous allez vous régaler !

SOLUTIONS de la PAGE 7

1. BAUDROIE.2.SAR.3.PASTENAGUE.GOBIE.5.GRONDINS.6.BAVEUSE.7.OBLADE.8.TASSERGAL.9.EMISSOLE.
10. BLENNIE.11.BONITE.12.MOSTELLE.13.ORPHIE.14.CHIQUEUR.
1.RASCASSES.2.PAGRE.3.SEBASTE.4.ZEE.5.CORB.6.GIRELLE.7.DENTI.8.RAIE.9.ALOSE.10.THON.11.DORADE
S12.TORPILLE.13.MEROU.14.GOBIE.15.CICERELLE.

