

Bulletin de liaison de l'Amicale des Pêcheurs Plaisanciers
de Port Lazo, Boulgueff & Kérarziac



EDITORIAL:

Et voilà, 2021 se termine avec son cortège de météo venteuse, de pêche loin d'être miraculeuse et toujours cette pandémie qui continue à nous contraindre dans nos activités.

Comme le dit Jacques Mangold, la mer est le plus bel atout de notre région et certains d'entre nous ont débuté la saison avec de magnifiques pêches d'araignées, mais il n'en a pas été de même avec les maquereaux. La faute peut-être au retour des thons rouges dans nos eaux et plus certainement aux effets du réchauffement climatique.

En ce qui concerne notre amicale nous avons dû adapter nos activités aux contraintes sanitaires en annulant le vide bateau ainsi que la fête de la mer, mais nous avons mené à bien notre voyage dans les Abers, qui a obtenu un franc succès auprès des participants qui étaient tous munis de leur pass-sanitaire. Malgré une météo capricieuse nous avons organisé quelques sorties en mer malheureusement sans BBQ en soirée et nous terminons l'année avec deux ateliers et de notre traditionnelle remise de chèque à la SNSM.

Nous avons également poursuivi notre campagne d'investissement en faisant l'acquisition de tables et de bancs ainsi que de quelques jeux de plage. Tout ce matériel nous permettra d'avoir plus d'autonomie dans l'organisation de nos manifestations et nous soustraire aux aléas des locations extérieures.

Mais tout ce matériel doit être stocké et nous remercions la mairie de Plouezec pour nous avoir octroyé la jouissance d'un container sur le site du stade

Suite page2

GALETTE DES ROIS 2022

Vous êtes cordialement invités, avec votre conjoint(e), à la galette des rois qui aura lieu le samedi 8 janvier à 17h00 salle Ostréa. Inscription obligatoire auprès de Michel Roux: michelroux.appplbk@gmail.com ou 06 14 40 78 18

éditorial suite de la page 1

Pour 2022 je souhaite que nous restions optimistes dans l'organisation de nos activités car nous avons pris la mesure des contraintes sanitaires à mettre en place, qui malheureusement semblent devoir durer dans le temps.

Je vous souhaite à toutes et à tous d'excellentes fêtes de fin d'année. Nous nous retrouverons en 2022 pour partager de belles sorties en mer et de bons moments de convivialité.

André Hagard, Président de l'APPPLBK

ASSEMBLEE GENERALE DU 09 SEPTEMBRE 2021

En présence d'une trentaine de personnes, Michel Rickauer, secrétaire de l'APPPLBK, présente le **rapport moral de 2020/2021** : les contraintes et interdictions issues de la pandémie ont pénalisé la réalisation du programme que nous avons établi en début d'année. Notre amicale compte 145 adhérents, dont certains ne sont toujours pas à jour de leurs cotisations.

Bilan de nos activités depuis notre AG du 23 octobre 2020

Du fait du confinement, de novembre 2020 à mai 2021, nos réunions du conseil d'administration se sont déroulées en vidéo conférence.

Fin 2020

Les ateliers d'automne ont dû être annulés et la traditionnelle remise de chèque à la SNSM s'est déroulée entre André Hagard et Alain Le Meur.

En 2021

La galette, les ateliers de début d'année et le vide bateau, et après de longues hésitations la Fête de la mer ont été annulés.

Ce n'est que le 26 juin que nous avons pu organiser une première sortie en mer qui nous a menés à Gwen Zégal ou nous avons été très bien reçus par l'association locale. La sortie du 24 juillet annulée pour cause de météo, celle du 7 août à Lézardrieux a finalement eu lieu le 10.

Comble de malchance la sortie du 4/5 septembre a aussi été annulée suite à une météo incertaine.

Activités pour fin 2021

Outre la tenue de la présente AG, nous participerons au forum des associations organisé par la mairie de Plouézec le 11 septembre ; notre voyage dans les Abers, décalé deux fois, se déroulera le 15 septembre ; et nous espérons pouvoir organiser nos deux ateliers de fin d'année.

Présentation du programme 2022 (voir la dernière page des échos)

Autres points abordés : **Conseil Portuaire** voir échos juin 2021

Projet « Récifs » : Le projet présenté par l'association Récifs Goëlo en collaboration avec le MNHN de Dinard a finalement obtenu un avis favorable de la commission mer littoral. Il prévoit l'immersion de 3 récifs écologiques, type corps morts, un suivi participatif et une communication pédagogique adaptée à différents publics. Si le dossier suit normalement son cours l'immersion pourrait avoir lieu au printemps.

CD22 : Nous avons participé à l'assemblée générale du CD 22 le 10 juillet. Le comité représente 26 associations de plaisanciers soit environ 3000 personnes.

Compte rendu AG suite de la P2

Les sujets abordés essentiels ont été la création de la SPL qui devrait regrouper une partie des ports de plaisance des Côtes d'Armor et inquiète les plaisanciers comme les élus, et l'extension de la réserve des 7 îles à Perros-Guirec, qui passe de 280 ha à 15000ha, avec la création d'une zone de quiétude, qui laisse dubitatif.

En conclusion

2021 a été pour nous une année de transition entre confinements et reprise timide de nos activités ; espérons que 2022 nous soit plus favorable.

Vote du rapport moral :Le rapport moral est adopté à l'unanimité

RAPPORT FINANCIER

Présentation par Michel Roux, trésorier

Le résultat annuel pour 2020 est positif de 302.81 €

Le 31 décembre 2020, le solde du Compte Bancaire est de 264.24 € et celui de la Caisse Espèces de 54.63 €.

Le solde du Livret Epargne se monte à 7474.60 € ce qui nous permet quelques investissements faits cette année, voir article page 4, tout en conservant notre réserve habituelle d'une année pour la Fête de la Mer.

Le rapport financier est adopté à l'unanimité

Renouvellement des membres du bureau :Les membres sortants sont André Hagard, Chantal Plouzin et Michel Roux, tous se représentent et sont réélus.

Pour 2022 les cotisations restent fixées à 12€.

La parole est ensuite donnée aux participants et invités

Jacques MANGOLD, Maire de Plouézec, prend la parole pour remercier l'investissement les membres de l'association Il aborde le projet éolien de la baie de saint Brieuc en précisant qu'il est plutôt favorable. Par contre, il demeure fermement opposé au projet de la SPL (société publique locale) Eskale d'Armor dont il ne voit pas du tout l'intérêt pour les ports de Plouézec.

Claude BOUGAULT, président du CD22 reste très sceptique quant au fonctionnement de la SPL et en réponse à des questions de l'assistance, évoque les règles de pêche au bar et au thon. (voir ci-après)

A la fin de cette assemblée générale, les participants ont pu poursuivre les échanges autour du verre de l'amitié.

Règles de pêche au thon:

A une question posée sur la pêche au thon rouge, Claude Bougault précise que la majorité des bagues sont distribuées par les principales fédérations (FNPP, FFPM, FFPS)

La DIRM NAMO (Bretagne et Pays de Loire) en distribue 12 (6 par téléprocédure et 6 sur demande postale).

Concernant la pêche au bar:

Les mesures 2021 devraient être reconduites c'est à dire:

2 poissons par jour et par pêcheur entre le 1er avril et le 30 novembre. mais à ce jour rien d'officiel.

Investissement & efficacité

Pour compléter le matériel déjà acheté sur l'exercice 2020 nous avons investi dans des tables, des bancs, des sangles et lests pour sécuriser le barnum. Nous pouvons ainsi assurer par nos propres moyens 80 couverts pour la fête de la mer, par exemple.

Ce matériel prend de la place et la surface disponible chez les bénévoles n'étant pas extensible il nous fallait trouver une solution pérenne.



C'est chose faite grâce à la municipalité qui nous a accordé la jouissance d'un container complet au terrain de sport. Aménagé avec un système d'étagères et après un tri efficace, la totalité du matériel devrait y trouver sa place.

Modernisation

Le seul avantage de la covid est de laisser du temps à la réflexion... Pour s'ajuster aux nouveaux modes de fonctionnement de l'économie, nous nous sommes équipés d'un terminal de paiement. Ainsi dès le début de l'année 2022, lors de la galette par exemple, vous pourrez payer votre cotisation par CB. Autres avantages en perspective pour les activités comme le vide bateau ou la fête de la Mer, il devrait y avoir moins de mouvements de fonds toujours sources d'inquiétude pour les organisateurs.

Nous allons aussi proposer la vente en ligne, début janvier, pour payer directement sur le site vos cotisations, inscriptions de voyage, produits dérivés.... Pour ceux qui préfèrent utiliser les méthodes traditionnelles, pas de souci, nous acceptons encore les chèques ou les espèces.

Atelier hivernage

Après une longue période de mise en sommeil de nos activités, COVID oblige, l'amicale à été très heureuse de vous retrouver et de vous proposer un atelier hivernage le 30 octobre, animé par Gaëtan mécanicien professionnel.

Après un tour de table pour faire connaissance, (nous souhaitons la bienvenue à deux nouveaux amis), il en ressort qu'une grande majorité des embarcations est dotée de moteur hors bord. Après cette constatation, et de nombreux partages, nous avons passé en revue les différentes étapes d'un bon hivernage pour les deux types de moteur (comment et combien de temps, bien rincer son moteur, les pièces principales à remplacer suivant les types et marques de moteur, quelle attention particulière à apporter, les conséquences d'un mauvais hivernage, pourquoi utiliser des huiles marines, le rôle des anodes et la fréquence de remplacement,etc....).

Nous en avons profité pour expliquer la différence entre un hivernage et une révision et lister les tâches à effectuer lors d'une révision aussi bien des moteurs hors bord que in bord.

La cuisine de la mer

Pour son dernier atelier de la saison qui fut encore bien contrariée par les mesures et restrictions sanitaires (Covid oblige), l'amicale proposait de se retrouver le samedi 27 novembre à Run David, pour partager sur le thème « cuisinons nos prises ».

Afin de pouvoir apprécier les talents de nos cuisiniers, il était demandé de venir avec plat et recette si possible.

Constatation faite: il y a plus de pêcheurs, que de cuisiniers car seulement 13 amis ont répondu présent, mais faute de quantité, il y avait la qualité.

Je suis sûr qu'après vous avoir lu le détail des différents plats, certains vont regretter de ne pas avoir été présents.

Pour commencer nous avons débuté par des filets de maquereaux fumés par les mains expertes de notre ami Michel Harouard, ensuite pour rester dans le même ton nous avons continué par une déclinaison de filets de maquereaux (sauce vinaigre de cidre et tartare d'algues, moutarde à l'ancienne suédoise et fenouil, sauce soja et gingembre, aux baies roses.....) présentés à la cuillère par Claudine Chapuis, et toujours le filet de maquereau cette fois ci mariné au cidre avec ses petits radis préparé par nos amis Monique et Michel Rickauer, et pour terminer avec ce poisson, rillettes de maquereaux fumés par Yannick et Michel Lescot.

Pour ceux qui avaient encore de la place, pain de thon cuisiné par Chantal et Dominique Plouzin, et pour clôturer tout ça Alexandre chef du restaurant le Voyageur, nous avait préparé un tataki de saumon sur son émincé de concombre mariné sauce soja et sirop de sucre.

Je rappellerais qu'au début de l'atelier tout le monde affirmait « mais on n'a pas faim, on sort de table » ... heureusement car à la fin, il n'est rien resté. Et tout ça, dans la bonne humeur et la convivialité, accompagné du petit verre de l'amitié.

Pour ceux qui sont intéressés par les recettes, vous les trouverez sur les pages centrales

CREVETTES AU CURRY ET LAIT DE COCO.

500 gr de crevettes

2 tomates

2 oignons

2 gousses d'ail écrasées

20 cl lait de coco

2 c à soupe d'huile

1 c à soupe de curry, 1 pincée de sel

Préparation

Rincez les crevettes et décortiquez-les. Lavez, pelez et concassez les tomates

Pelez et émincez les oignons, faites les revenir, laissez colorer. Ajoutez les tomates concassées, l'ail, le curry et le sel. Laissez cuire 5 minutes

Ajoutez les crevettes, le lait de coco, laissez cuire à feu doux 20 minutes.

PAIN DE THON

Ingrédients

Une boîte de thon de 400g, 25cl de crème fraîche épaisse, 1 petite boîte de concentré de tomates, 4 œufs, sel, poivre, persil.

Préchauffer le four à 180°.

Dans un saladier mélanger le thon, les œufs, la crème, le concentré de tomates, poivre et sel puis le persil. Verser le mélange dans un moule à cake beurré.

Mettre au four durant 35/45 mn. Le pain doit être bien doré. Laisser refroidir. Préparé la veille il sera encore meilleur.

Filets de maquereaux marinés au cidre Pour 4 personnes

10 filets de maquereaux, 4 carottes, 10 radis, 2 oignons nouveaux, 1 gousse d'ail, 2 citrons verts

1 litre de cidre doux

4 cuillères à soupe de gros sel marin, 2 cuillères à soupe de sucre, 2 baies de genièvre

10 grains de poivre noir

Tailler les carottes en rondelles, émincer les oignons et les radis, hacher l'ail dégermé, râper le zeste d'un citron et prélever le jus. Couper le citron restant en tranches.

Mélanger le gros sel avec le sucre et 1 cuillère à soupe d'aneth ciselée. Saupoudrer une grande assiette de la moitié du mélange. Déposer les filets de poisson côté chair vers le haut et couvrez avec le reste de sel. Filmez et placez au réfrigérateur pour 15 mn.

Verser le cidre dans une casserole et ajouter les grains de poivre, les baies de genièvre, les carottes, les radis, les oignons et l'ail. Porter à ébullition et verser dans un plat creux. Ajouter les zestes, les tranches et le jus des citrons, des brins d'aneth et laisser refroidir.

Rincer et sécher les filets de maquereaux. Les couper en tronçons, les déposer dans la marinade au cidre. Placer au frais 15 mn. Déguster sur du pain frais avec un bon beurre salé et des radis croquants.

GAMBAS

500 gr de gambas congelées (ou fraîches 300g) 30 gr de beurre
1 oignon haché, 1 gousse d'ail hachée, 1 cuillère à soupe de gingembre.
2 cuillères à soupe de curry, 50 cl lait de coco.

150 gr de mangue coupée en dés (petit carré) ou râpée.

Sel, poivre, persil

Décongeler les gambas dans une poêle 3 min de chaque côté. Faire revenir dans le beurre : oignon, ail, gingembre, mélanger, puis rajouter le curry et mélanger. Ajouter le lait de coco et mélanger. Rajouter les gambas, laisser cuire 5 minutes puis rajouter les dés de mangue, mélanger laisser cuire 3 minutes.

Présenter dans un plat et saupoudrer de persil pour faire joli.

Déclinaisons de filet de maquereaux

1 - Lever les filets de maquereaux très frais. Enlever toutes les arêtes au milieu de chaque filet.

Mettre les filets dans une boîte hermétique en intercalant filets et couche fine de sel.

Laisser mariner 3 heures.

2 - Préparer les sauces selon votre choix :

A - Vinaigre de cidre, tartare d'algues (en préparation pour apéritif).

B - Moutarde à l'ancienne (avec des grains), sucre, fenouil frais haché pour un goût suédois.

C - Sauce soja, jus de citron, baies roses écrasées et poivre.

D - Sauce soja, gingembre au vinaigre japonais avec un peu de son jus de marinade et wasabi (moutarde verte japonaise très piquante).

E - Crème fraîche épaisse, curry, un peu de sucre.

F - Pour une saveur thaï, utiliser de la pâte de curry vert, du lait de coco, de la citronnelle fraîche émincée très finement.

3 - Bien rincer les filets à l'eau claire.

Les détailler en morceaux ou les couper plus finement pour des tartares.

4 - Mélanger les morceaux de maquereaux avec chaque sauce dans différentes boîtes hermétiques. Laisser mariner au minimum 1h au frigo.

5 - Servir les morceaux sur des tartines, en cuillères apéritives, en verrines, ou en entrée, sur assiette avec plusieurs saveurs, accompagnée d'une salade de pommes de terre, oignons hachés façon nordique.

Servir les maquereaux coupés plus finement en tartare, avec du concombre en lamelles fines.

CARPACCIO DE THON.

Couper le thon frais en tranches très fines et les placer sur les assiettes, saupoudrer de câpres, de poivre blanc et de pistaches. Couper les morceaux de mandarine en deux et les placer à côté. Ajouter un filet d'huile d'olive.

Sortie en mer à Lézardrieux du 10 aout 2021



Après le rassemblement à 10h00 à la Jument d'une escouade de 9 navires, parfaitement dans le tempo, en route avec une navigation très très douce pour rejoindre le ponton de Lézardrieux. Certains, capitaines ou marins embarqués, en profitent pour tenter une petite pêche, sans beaucoup de succès.



D'autres n'ont pu résister à l'appel du large pour trouver plus de vent et ont fini par nous rejoindre au ponton visiteurs où l'apéritif était proposé par l'amicale. Des femmes de marin, équipières attentionnées, ont même agrémenté ce moment convivial avec des amuses gueule maison.

En avance sur le planning, une partie de l'armada se rend au pied du château de La Roche Jagu ou tout le monde à couple partage une bonne bière en appréciant le paysage. Le retour est plus laborieux pour les voiliers qui, du fait de la renverse, rentrent plus tard que prévu.



Cette sortie, une fois encore placée sous le signe de la bonne humeur fut une vraie réussite ; un grand merci aux organisateurs.

Voyage au pays des abers

Pour relancer ses activités, sérieusement restreintes cette année en raison de la Covid, l'Association a organisé Le 15 septembre une découverte des abers finistériens. Les organisateurs ont obtenu un franc succès avec 50 participants, heureux de retrouver une occasion de sortie.

Au départ de l'Ostréa, par une journée ensoleillée de début d'automne, un bus a mené toute « l'équipe » au musée des Goémoniers à Plouguernau. Une présentation de l'histoire et du savoir faire de cette profession a mis en évidence son évolution. Du bicarbonatée de soude jadis à la transformation des algues aujourd'hui pour la cosmétique, la pharmacie ou la gastronomie, le goémon est une vraie richesse partagée avec les Finistériens du Nord.

Ensuite un repas excellent les a tous réunis à Lannilis dans une ambiance conviviale, avant de repartir pour une promenade commentée dans l'Aber Wrac'h, sur une Vedette des Abers réservée à cette occasion.

La découverte de ce fjord a été prolongée par un tour en mer puis une ballade sur le port de Landeda avec une randonnée jusqu'au sémaphore pour les plus vaillants.



Après une pause sur une terrasse du port, les participants sont repartis vers Plouézec, satisfaits de l'organisation assurée avec soin par Bruno, André et Gérard. Les échanges à bord du bus ont permis à certains de faire la connaissance de nouveaux membres de l'association et de partager des récits de l'histoire de Plouézec, Port Lazo ou de relations communes. Une belle journée, à la fois culturelle, conviviale et détendue, voilà ce que nous espérons reproduire en 2022 avec nos adhérents.

Claudine Chapuy

Remise de chèque à la SNSM



Nous avons été très heureux, cette année, de pouvoir remettre en main propre au président de la station de Loguivy, Toussaint Le Calvez, notre chèque de soutien à la SNSM.

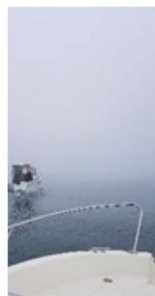
Cette petite cérémonie s'est déroulée le mercredi 1^{er} décembre à 18h30 dans la salle du conseil municipal de Plouezec en présence de Jacques Mangold et de ses adjoints, de Gilles Pagny conseiller départemental, d'un représentant de la mairie de Paimpol, de l'ensemble des membres du conseil d'administration de notre amicale ainsi que les représentants de la presse locale

Certains de nos sponsors avaient répondu présent à notre invitation, ce fut l'occasion de les remercier pour leur engagement auprès de l'APPPLBK. Nous espérons pouvoir réitérer en 2022 ce geste de soutien à une association qui ne compte pas son temps pour sauver des vies

SORTIE TEST « NAVIGATION AUX INSTRUMENTS »...

Dimanche 5 septembre, forts des prévisions optimistes de la météo, Bacchus IV, Pélican et Oxalys ont mis le cap sur St Quay, objectif : « se faire un petit resto sur le port »...

Devant la mauvaise volonté du brouillard à se lever, le voilier Pélican s'est vu contraint à se réfugier sur Bréhat en attendant plus de visibilité...



Après un déjeuner «re-constituant» aux Terrasses du port, il a bien fallu se rendre à l'évidence : le retour se fera dans les mêmes conditions que l'aller... ce qui s'est confirmé jusqu'à Paimpol...

Une expérience à ne pas renouveler !!

L'association Récifs Goëlo toujours active....

L'association Récifs Goëlo a tenu son assemblée générale à Plouézec le 16 septembre dernier et a décidé de poursuivre ses activités dans deux directions. L'immersion de récifs artificiels type corps morts écologiques au large de l'Ost Pic. La réalisation de ce projet s'est accélérée ... La possibilité de bénéficier de reliquats de crédits sur le programme FEAMP 2014-2020 a conduit à la présentation du projet à la Commission Mer Littoral du 31 mai 2021 qui a émis un avis favorable. Le dossier administratif et financier a été validé par les services de la Région. Une convention de partenariat a été signée avec le Muséum d'Histoire Naturelle de Dinard et la programmation des financements européens est actée.

La demande d'AOT (autorisation d'occupation temporaire du domaine maritime) est en cours mais la complexité des procédures et la longueur des consultations nous font craindre un retard dans la possibilité de mise en œuvre du projet. L'immersion était initialement prévue au printemps 2022.

Une meilleure connaissance historique, économique, environnementale du site de Port Lazo:

Une initiative sera prise en janvier 2022 pour réunir localement les personnes intéressées par cette démarche qui se veut participative. Elle permettra de mesurer nos capacités d'organisation et de définir nos priorités d'actions.

Forum des associations



Photo Sophie Graeber

Nous avons participé au forum des associations de Plouézec le 11 septembre. Cette manifestation nous a permis, une fois de plus, d'expliquer notre rôle et de défendre nos valeurs, mais aussi de prendre contact avec des personnes intéressées et de finaliser l'inscription de deux nouveaux adhérents

Ont participé à ce numéro: Claudine Chapuy Gérard Gourdet, André Hagard, Dominique Plouzin, Hermine Van Roosmalen, Michel Roux, Michel et Monique Rickauer, Nicole Seurat, Jean Quinquis.

Programme 2022

Cette prévision de programme est, bien entendu, appelée à évoluer en fonction de la situation sanitaire. Nous vous tiendrons informés des modifications en particulier sur notre site <http://pecheurs-plaisanciers-plbk.fr/programme2022.html>

JANVIER

- Samedi 08 17h Salle Ostréa Galette
Samedi 29 14h Run David Atelier: La mécanique des marées

FEVRIER

- Samedi 26 14 h Run David Atelier: Mouillages

MARS

- Samedi 26 14h Run David Atelier: Techniques de pêche

AVRIL

- Lundi 18 Vide bateau et expo artisanat local
Mercredi 27 Voyage: Le Léon et la baie de Morlaix
Samedi 30 14h Run David Atelier: Sécurité et réglementation

MAI

- Samedi 28 Sortie en mer (Le Palus) et BBQ

JUIN

- Samedi 25 Sortie en mer (Lezardrieux) et BBQ

JUILLET

- Mercredi 27 Sortie en mer (Bréhat) et BBQ

AOUT

- Dimanche 07 Fête de la Mer à Port Lazo
Vendredi 12 16h Ostréa Asemblée Générale
Sortie mer inopinée

SEPTEMBRE

- Samedi 24 Sortie en mer sur 2 jours (Pontrieux)

OCTOBRE

- Samedi 29 14h Run David Atelier: Thème à définir

NOVEMBRE

- Samedi 26 14h Run David Atelier: Thème à définir

BRICO **MARCHE** ZA de Penvern
22500 Paimpol
Pouvoir tout faire **Moins cher**

MECANIQUE NAVALE
VENTE - RÉPARATIONS - DÉPANNAGE

SEB NAUTIC

moteurs hors-bord & in board
pièces détachées - hivernage

PLAISANCE
PÊCHE

Zi de Guerland 22500 PAIMPOL
sebnautic.orange.fr Tél: 02 96 55 14 82