



## Sommaire

L'édito de Sandra et de Mafoud

Les nouveaux niveaux et les baptisés

Retour sur l'AG en quelques photos

Le RIB du GSM

Un coquillage à l'oreille : l'actu des plongeurs

Le dernier plouf de l'année 2022

Un apéro peut en cacher un autre

Les conseils de lecture du Mériou lecteur

Brève : une inoubliable rencontre

1<sup>ère</sup> plongée de nuit au GSM, racontée par Harry

Brève : notre présidente fait peau neuve

La rubrique culinaire de la Crevette gourmande : le vindaye de poisson, la recette d'Harry

Le portefeuille de Claude Schilling

La rubrique du Gobie déchaîné : « Des Tortues et des Hommes »

Il nous a quittés : Jean Claude

# Le GS'aime

La petite gazette à bulles  
des adhérents du Giras Suwan Macha

N°3 - Janvier 2023

## L'Édito de Sandra et de Mafoud

Aujourd'hui, la Gazette met en avant Sandra et Mafoud, qui par leur action créent un surplus de bonheur et de convivialité au GSM.

« Au Suwan Macha, tout a commencé avec l'idée de rester avec les encadrants pendant le temps du gonflage. Pour prendre l'apéro, il fallait aller acheter des bières très chères par-ci, par-là. Alors l'idée a germé d'acheter en gros des boissons à l'avance, pour passer un moment sympathique à discuter après la plongée. »

Au Giras, avec Mafoud, "Monsieur Frigo", il y a eu la même volonté : « On a acheté un frigo et on l'a rempli. C'est pour le confort de tous les adhérents du club. Tout le monde en profite. Après la plongée, on sort le saucisson, on va acheter du pain à la boulangerie et on prend l'apéro. »

L'ensemble des boissons est proposé à 1 €, y compris le café, le Ricard et les glaces. Car depuis peu, des glaces sont proposés aux plongeurs gourmands ! Quels parfums ? Mangue-passion et chocolat-pistache. Mais tout peut changer car c'est au moment de l'achat que Sandra et Mafoud choisissent ce qui est dispo et surtout en fonction du prix. La marge faite sur la vente des boissons et des glaces est minime : quelques centimes seulement !

Le surplus de la caisse, permet de couvrir les impayées, d'acheter des gobelets, des choses à grignoter, du Ricard pris en duty-free par les adhérents qui prennent l'avion... Cette marge a aussi permis d'acheter une cafetière et une table pour améliorer le confort du club. Les impayés sont le plus souvent des oublis : c'est pourquoi il est important de payer au moment où l'on se sert dans le frigo. Si on n'a pas de monnaie sur soi, on peut écrire un petit mot doux à M. Frigo, mot que l'on glisse dans la caisse avec l'argent frais.

Un énorme merci à Sandra et à Mafoud pour leur action. Ils y consacrent en moyenne une demi-journée par semaine alors qu'ils travaillent tous les deux. Ils font vivre l'esprit associatif, esprit qui anime tous ceux qui donnent de leur temps au GSM.



# Les nouveaux niveaux et les baptisés...



← Bravo à Valentin, le frère de Romy, pour son beau baptême.

La plongée, c'est souvent une histoire de famille ! Bravo à la sœur et au papa de Colas (Je n'ai pas leur prénom !!!) qui ont fait un magnifique baptême. →



← Bravo à Frédérique pour son formidable niveau 1 !



Bravo à Lohan. Il a 11 ans et il a décroché le **PLONGEUR D'ARGENT** !!! →



Et un grand bravo à tous les encadrants qui assurent les sorties, les baptêmes et les formations !



# Retour sur l'AG en quelques photos

L'assemblée générale du Giras Suwan Macha s'est tenue le 26 novembre 2023. C'était l'occasion de fêter le premier anniversaire de la naissance du GSM.



## Le RIB du GSM

Afin de faciliter le travail des trésoriers, merci de privilégier au maximum les paiements par virements bancaires. Voici le RIB de notre association :

	<b>CRÉDIT AGRICOLE DE LA RÉUNION</b> Parc Jean De Cambiaire, Cité des Lauriers, BP 84 - 97462 SAINT DENIS Cedex			
Numero de compte				
4 0 3 0 5 8 3 0 0 0 1				
RELEVÉ D'IDENTITÉ BANCAIRE (RIB)				
FRANCE	CODE ÉTAB. 19906	CODE GUICHET 00974	N° DE COMPTE 40305830001	CLÉ RIB 22
INTERNATIONAL BANKING ACCOUNT NUMBER (IBAN)				
ETRANGER	FR76 1990 6009 7440 3058 3000 122			
BANK IDENTIFICATION CODE (SWIFT)				
AGRIRERX				
Nom et adresse du Titulaire				
GIRAS SUWAN MACHA				
BOITE 11 ENCEINTE PORTUAIRE				
97434 ST GILLES LES BAINS				

# Un coquillage à l'oreille : l'actu des plongeurs

Au sein du GSM, une formation N2 est prévue en avril-mai, s'il y a au moins 3 candidats. Inscrivez-vous vite !

Avec la commission photo-vidéo de La Réunion :

\_ Dimanche 19 février 2023, 1<sup>ère</sup> manche du challenge de photographie subaquatique réunionnais : 1 plongée le matin, repas tiré du sac à midi, 1 plongée l'après-midi.

\_ 6, 7 et 8 mai 2023, championnat de la Réunion de photographie sous-marine (dates à confirmer, évènement en cours d'organisation).

Plongeurs photographes, participez en nombre pour représenter le GSM !

\_ Le vendredi 24 (le soir) et dimanche 26 février (toute la journée), 1<sup>ère</sup> Master class : une formation sur la macrophotographie par Nathalie RODRIGUES.

\_ Samedi 18 mars (toute la journée), 2<sup>ème</sup> Master class : une formation sur la composition d'image par Miguel RAMIREZ.

Vous pouvez demander de plus amples informations auprès de Sophie RUSCA, Présidente de la commission photo-vidéo : [photovideo.run.ffessm@gmail.com](mailto:photovideo.run.ffessm@gmail.com)

A propos de coquillage, savez-vous quel est l'animal marin le plus léger ?  
C'est la palourde !



Et qu'est-ce qui est vert, qui se déplace sous l'eau et qui fait « bzzzz » ?  
Un chou marin ruche !

Savez-vous pourquoi les sardines ça me tente ?  
Parce que l'hippo campe !



Babi et Baba sont dans un bateau.  
Baba tombe à l'eau. Que se passe-t-il ?  
Babi bêle et Baba coule !

# Le dernier plouf de l'année 2022

Le 31 décembre 2022, quelle meilleure façon de clôturer l'année que d'aller plonger au GSM ? Les conditions météo sont idéales, pas de vent et mer calme, et l'océan continue doucement à se réchauffer. Ces derniers jours, nos ordinateurs affichaient 26 à 27°C et on commence à hésiter entre combinaison intégrale et shorty. Le GSM affrète pour l'occasion toute sa flottille. L'Alysse et le Kaniki, presque complets, font route de concert jusqu'à la Passe de l'Ermitage. Les encadrants de la sortie sont Jean-Noël et Séverine. Florence notre présidente assure la sécurité en surface.



Dès la mise à l'eau, on constate que le courant sortant est assez soutenu et qu'il réduit la visibilité. Plus on avance en direction de la Passe, plus la visibilité se dégrade. Mais à la Passe, c'est souvent quand la visi est médiocre qu'on peut s'approcher au plus près des poissons. Car sous l'eau, tous les acteurs à écailles sont là ! Un grand banc de caesios tricolores (des fusiliers au ventre rouge) passe sur les aiguilles au sud. En stationnaire, on peut voir des capucins à nageoires jaunes, des perches dorées, des vivaneaux pagaie, des chirurgiens à brosses..., parfois inquiétés par le passage rapide de quelques carangues bleues ou d'un thon à dents de chien. Sur le fond, des bancs de chirurgiens lieutenants et de chirurgiens couronnés broutent les algues qui ont poussé sur les galets. Plus loin, un banc de poissons flûtes attend on ne sait quoi. Dans la grotte, on observe la ronde des poissons hachettes et des poissons soldats. La première grosse émotion a lieu avec la découverte d'une belle boule de bécunes. Placides, ils se laissent admirer et photographier pendant de longues minutes. Ils se serrent les uns contre les autres. Parmi eux, se sont réfugiés quelques intrus : un vivaneau Job et des chirurgiens à masque jaune. De gros et timides Capitaines Maurice passent au loin.



La plongée touche presque à sa fin. On est arrivé sous le mouillage sud. On observe là quelques anges empereurs, un banc de beauclaires et des poissons trompettes. De nombreuses saupes calicagères restent comme en apesanteur dans les premiers mètres sous la surface. Et c'est à ce moment que la magie opère ! Alors qu'on les avait cherchées pendant toute la plongée, alors qu'on s'était rendu sur les spots où on les aperçoit le plus souvent, trois magnifiques raies aigles apparaissent dans le bleu.



Et, bouquet final, un énorme mâle de tortue verte passe devant nous et nous emmène sur la station de nettoyage. Aussitôt posé sur la station, des chirurgiens striés et de petits labres accourent à toutes nageoires et commencent à nettoyer la carapace de ce mastodonte. Les tortues vertes les plus grosses atteignent 250 kg et celui-ci ne doit pas en être loin.

Ce mâle a été photo-identifié par Kélonia en octobre 2015 et il a été baptisé Kachuva. Depuis octobre 2019, il est régulièrement observé par les plongeurs, principalement à la Passe de l'Ermitage. Il a même été reconnu sur un cliché en plein accouplement il y a quelques mois de cela !

De retour au local, un bel apéro festif a rassemblé les plongeurs du jour et de nombreux autres adhérents qui avaient peut-être préféré une grasse matinée ce jour-là. Je ne vous ferai pas l'inventaire de tout ce qu'il y avait à boire et à manger sur la table : la liste serait bien plus longue que tous les poissons dont je vous ai parlés plus haut ! Mais, je pense qu'on peut rebaptiser le GSM en Gourmands, Gourmets voire même Gargantua Sous-Marins. Petite mise en bouche avant le réveillon du soir...





## Un apéro peut en cacher un autre...

Et oui ! Il y avait déjà eu une première tentative festive le 24 décembre. Les mauvaises conditions de mer, forte houle et vent fort, avait contraint le GSM à annuler les plongées du jour. Mais une poignée d'irréductibles s'étaient néanmoins déplacés en se disant que par les temps qui courent, il ne faut pas bouder les occasions de faire la fête... Merci à Sandrine pour ces photos qui respirent la joie et la bonne humeur.





Et un autre moment de convivialité, un peu plus tôt dans l'année ! Mafoud : on a sorti la table !



Les plongeurs sont accros à la bouteille ! L'ivresse des profondeurs dépend surtout de la profondeur... de leur verre. Un délirium « très mince » les guette. Ils ne vont pas tarder à voir des poissons-éléphants roses et des poissons-crapauds multicolores... Ils sont complètement barges... de Saint-Paul. Moi, je vais vite aller les rejoindre au GSM pour plonger avec mes copains Mumu la Murène et Baptiste le Baliste ! Le GSM s'est super-méga-top convivial !



Encore un **immense merci** à tous ceux qui font fonctionner notre club ! Merci à ceux qui donnent de leur temps, qui apportent leurs compétences variées au club, y engagent leur responsabilité... Ils assurent un travail de secrétariat, de trésorerie, entretiennent matériel et bateaux, conçoivent le planning des sorties, font vivre notre site, notre page Facebook, garnissent nos frigos... Jeunes et moins jeunes, n'hésitez pas à vous engager à leurs côtés, à leur donner un coup de main, à les relayer... Le GSM a besoin de sang neuf ! L'union de toutes les bonnes volontés fait la richesse de la vie associative.



# Les conseils de lecture du Mérrou lecteur



Si vous aimez lire, si vous aimez la mer, si vous aimez plonger... alors, la Gazette vous conseille « Mers mortes » d'Aurélie Wellenstein. Entre Pirates des Caraïbes et Walking Dead, une quête qui interroge nos modes de vie actuels !

Voici ce qu'en dit Babelio : « Mers et océans ont disparu. L'eau s'est évaporée, tous les animaux marins sont morts. Des marées fantômes déferlent sur le monde et charrient des spectres avides de vengeance. Requins, dauphins, baleines..., arrachent l'âme des hommes et la dévorent. Seuls les exorcistes, protecteurs de l'humanité, peuvent les détruire. Oural est l'un d'eux. Il est vénéré par les habitants de son bastion qu'il protège depuis la catastrophe. Jusqu'au jour où Bengale, un capitaine pirate tourmenté, le capture à bord de son vaisseau fantôme. Commence alors un voyage forcé à travers les mers mortes... De marée en marée, Oural apprend malgré lui à connaître son geôlier et l'objectif de ce dangereux périple. Et si Bengale était finalement la clé de leur salut à tous ? »

Et si vous aimez, il y a même une suite en BD : « La baleine blanche des mers mortes », dessinée par Olivier Boiscommun.



Qui proposera un conseil lecture pour le n°4 du GS'aime ?

# Petite brève : une brève et inoubliable rencontre

« Il y a des jours, des mois, des années interminables où il ne se passe presque rien.  
Il y a des minutes et des secondes qui contiennent tout un monde. » JEAN D'ORMESSON

Rencontre magique et exceptionnelle avec un requin baleine juvénile quelque part du côté de Saliba, fin novembre 2022... avec les photos d'Anne et de Claude. Avec les photographes du GSM, la faune marine de la Réunion « lé en l'air » !



# Première plongée de nuit au GSM, par Harry

Le vendredi 06 Janvier 2023, première plongée de nuit du club GSM pour cet été et ma toute première plongée de nuit dans l'océan indien.

Pourquoi autant d'engouement pour une plongée de nuit ? La plongée de nuit offre une ambiance particulière et permet de découvrir le monde sous-marin de manière très différente de celle des plongées de jour. C'est comme une scène de théâtre avec les mêmes décors, mais où les acteurs principaux disparaissent de la scène ou se font tout petits. Et là, une nouvelle troupe déchainée prend le relais dans des costumes différents. Les poissons et espèces diurnes habituellement très toniques se réfugient dans des coraux, des failles ou autres endroits sombres à l'abri des prédateurs affamés qui rodent la nuit.

Pour cette première plongée, on a choisi la pierre au préfet pour sa localisation proche de la sortie du port et sa réputation d'avoir des gros et beaux poissons perroquets qui nichent dans les nombreuses crevasses de la pierre. Afin de profiter pleinement du spectacle, on a profité d'un beau coucher de soleil sur le Kaniki 2 avant de s'immerger dans l'obscurité des abysses de 20 m de profondeur, équipés de nos lampes.

Il n'a pas fallu attendre longtemps pour être émerveillé par toute la beauté que Dame Nature avait à nous offrir.

Des comatules de toutes les couleurs, avec leurs bras grand ouverts tel un paon qui fait la roue, ouvraient le bal pour le plaisir de nos pupilles. Avec la lumière de la lampe, elles étaient comme éblouies et leurs bras se recroquevillaient sur elles-mêmes pour se mettre en boule.

On a croisé des poissons perroquets, des poissons pierre, des poulpes, des crevettes de toutes sortes, un Bernard l'Hermite, des poissons scorpions en pleine chasse.

Bref, une image vaut mille mots !!!

Au lieu de vous écrire une encyclopédie, je vous laisse ces quelques photos en espérant que cela vous donne envie de venir à la prochaine plongée de nuit.

N'oubliez pas votre lampe et si vous n'avez pas d'idée pour l'apéro, on m'a parlé d'une bonne recette de vindaye de poisson.

Je profite de l'occasion pour remercier notre présidente Florence CHAPEL ainsi que les autres membres du club pour l'organisation et cette belle plongée.

A bientôt sur terre ou sous l'eau :-)





*Harry Gomme*



*David Faron*



*Sandrine Bartholomot*



*Harry Gomme*



*Harry Gomme*



*Harry Gomme*



*Harry Gomme*



*Sandrine Bartholomot*





# Petite brève : notre présidente fait peau neuve !

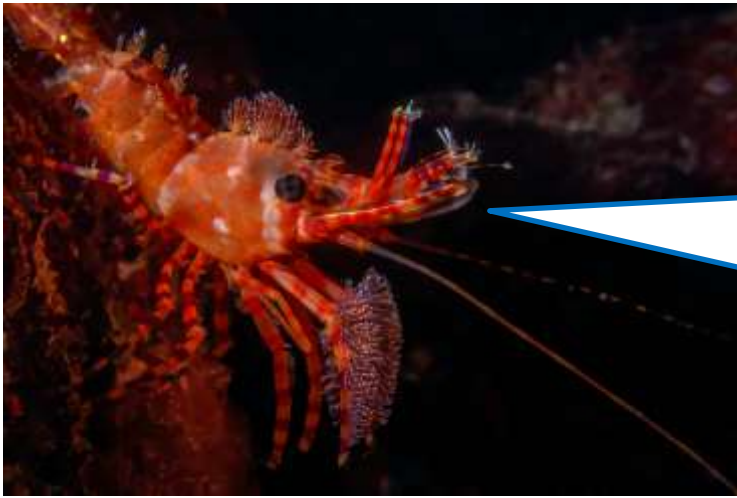
« Pour la nouvelle année, Flo change de peau.

Le ton est donné : pour vivre heureux, ne vivons pas cachés. » Thierry





# La rubrique culinaire de la Crevette gourmande



L'autre soir, j'ai croisé mon copain Harry qui faisait une plongée de nuit. Comme il avait une petite faim, je lui ai soufflé la recette du

## Vindaye de Poisson

Vous avez un apéro, une plongée de nuit, une plongée de jour et vous ne savez pas quoi rapporter !!! Voilà une belle recette pour faire plaisir à vos convives.

Du poisson frit est assaisonné avec de la moutarde, de l'ail, du curcuma, du piment et des oignons pour un plat riche en arômes.

### Ingrédients (Pour 5 personnes)

1. 1 kg de filet de poisson (privilégiez des poissons à la chaire sèche du genre marlin, thon ou dorade coryphène)
2. 8-10 gousses d'ail
3. 2 cuillères à soupe de graines de moutarde
4. 2 piments (facultatif)
5. 1 cuillère à soupe de curcuma en poudre
6. 3 oignons moyens
7. Sel-Poivre
8. Huile

### Préparations

1. Découpez les oignons en quartier
2. Assaisonner les morceaux de poisson avec du sel et du poivre
3. Mettre de l'huile dans un poêle et faites revenir rapidement le poisson
4. Mettre les graines de moutarde, piments (facultatif), gousses d'ail et un peu d'eau dans un mixeur et écraser pour obtenir une pâte fine
5. Chauffer 3 cuillères à soupe d'huile dans un poêle
6. Ajouter le curcuma et la pâte de moutarde, puis éteindre le feu et bien les mélanger
7. Ajouter les morceaux de poisson et mélanger avec les épices
8. Servir chaud ou froid en fonction des goûts

Vous pouvez aussi utiliser des mélanges d'épices de vindaye en vente dans le commerce. Dans ces cas-là, il suffit de faire revenir les épices dans un peu d'huile, puis les oignons et rajouter à la fin les morceaux de poissons cuits.

# Le portefeuille de Claude Schilling





Un grand merci à Claude qui m'a fait confiance pour choisir ces quelques photos sur son site Flickr ! Toutes ont été prises en 2022 et il y en avait de nombreuses autres tout aussi magnifiques. Les trois dernières témoignent d'une saison baleine exceptionnelle : en 2022, Globice a identifié 417 baleines (contre 13 en 2021) dont beaucoup de mères avec leur baleineau. 17 de ces baleines étaient déjà venues à la Réunion dans le passé.

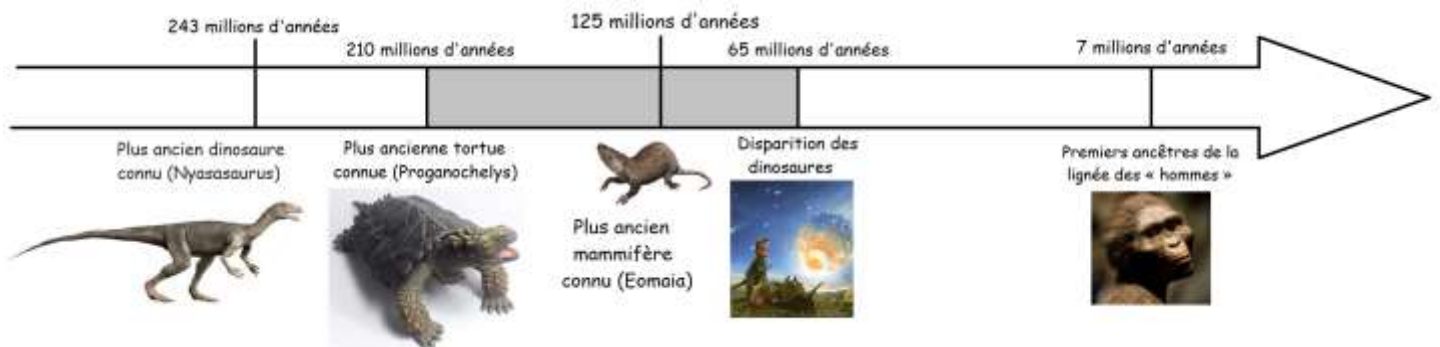
# La rubrique du Gobie déchainé



Je vais vous raconter une histoire, une histoire dont le titre pourrait être celui d'un roman :

« *Des Tortues et des Hommes* »

Les premières tortues sont apparues sur Terre très longtemps avant les premiers hommes. Les ancêtres des tortues marines actuelles ont survécu dans des océans extrêmement dangereux, peuplés de crocodiles de mer, de mosasaures, de pliosaures et de quantité d'autres créatures avec lesquelles je n'aimerais pas me baigner ! Les tortues ont survécu à tous les dinosaures et à la chute de l'astéroïde qui a certainement entraîné la disparition de ces derniers. Elles ont aussi survécu au Mégalodon, le plus grand requin de tous les temps (15 ou 20 m de long !) qui s'est éteint il y a plus de 3 millions d'années. Mais les tortues marines survivront-elles à l'Homme ?



Dans le monde, il reste actuellement 7 espèces de tortues marines. 5 espèces nagent dans les eaux réunionnaises. Elles sont toutes inscrites sur la liste rouge de l'IUCN.

- \_ la tortue verte (*Chelonia mydas*) ; statut de conservation IUCN : EN « En Danger »
- \_ la tortue imbriquée (*Eretmochelys imbricata*) ; statut de conservation IUCN : CR « En danger critique d'extinction »
- \_ la tortue caouanne (*Caretta caretta*) ; statut de conservation IUCN : VU « Vulnérable »
- \_ la tortue olivâtre (*Lepidochelys olivacea*) ; statut de conservation IUCN : VU « Vulnérable »
- \_ la tortue luth (*Dermochelys coriacea*) ; statut de conservation IUCN : VU « Vulnérable »



Nous avons la chance d'observer régulièrement des tortues marines à la Réunion, alors qu'elles sont devenues rares, voire qu'elles ont disparu dans de nombreux endroits de notre planète. Avant 2000, il était d'ailleurs devenu rare d'en croiser sur le littoral réunionnais. Leur protection intégrale, la sensibilisation des usagers de la mer et le travail du centre de soin Kélonia, ont fait qu'environ 500 spécimens ont été observés et répertoriés autour de notre île depuis 20 ans.

En plongée, c'est essentiellement la tortue verte que l'on rencontre et plus rarement la tortue imbriquée. Les 3 autres espèces sont observées au large par les pêcheurs.

## Tortue verte



La tortue verte a un bec arrondi.  
Sa carapace a des bords lisses.



## Tortue imbriquée



La tortue imbriquée a un bec plus crochu.  
Sur la tête, les écailles sont moins nombreuses. Sa carapace a des bords en forme de dents. Ses écailles se chevauchent comme des tuiles.



La femelle (à gauche) a une queue courte. Le mâle (à droite) a une longue queue. Cette queue permet au mâle de contourner la carapace de la femelle qui est en-dessous de lui lors de l'accouplement. La queue du mâle contient un pénis érectile qui peut atteindre 30 cm de long chez les tortues vertes. La taille du pénis et la durée de leurs accouplements (plusieurs heures) ne font pas toujours le bonheur des tortues. De nombreux pays attribuent des vertus aphrodisiaques aux œufs, à la viande et à la soupe de tortues marines. Ces 30 dernières années, 1,1 million de

tortues marines ont été tuées illégalement, pour être utilisées dans l'alimentation ou la médecine traditionnelle. Mais, Jesse Senko, le responsable de cette étude dit lui-même que ces chiffres sont certainement sous-estimés.

Lors de nos plongées, ce sont principalement des jeunes que l'on observe. On voit rarement d'adultes près des côtes réunionnaises. Kélonia avance plusieurs hypothèses pour expliquer cela :

\_ La population des tortues marines avait quasiment disparu à la Réunion avant 2000. Elle a recommencé à croître après 2000. Les tortues vertes atteignant leur maturité sexuelle entre 20 et 30 ans, cela pourrait expliquer pourquoi peu d'individus adultes vivent aux alentours de l'île.

\_ Il est fortement possible qu'à un certain âge les tortues quittent la Réunion pour aller se nourrir vers des zones plus riches en phanérogames marines.

\_ Enfin, les adultes sont peut-être plus au large des côtes en journée et donc moins visibles par les plongeurs. Des survols aériens en témoignent et les photo-identifications faites lors des plongées de nuit montrent plus souvent des adultes qui ne sont pas vus en journée.

## Comment prendre soin de nos tortues en tant que citoyens et plongeurs ?

### 1°) Ne stressons pas les tortues sous l'eau :

Les tortues marines passent beaucoup de temps à manger afin de constituer les réserves de graisse nécessaires à leurs migrations. Sous l'eau, nous devons chercher à les déranger le moins possible. Une tortue marine pourra parfois se laisser observer de longues minutes si elle ne se sent pas agressée. Il faut pour cela soigner son approche. Foncer sur une tortue, c'est lui faire croire qu'on est un prédateur. Une approche lente, plutôt proche du fond, fonctionne en général assez bien. Laisser le passage à une tortue qui s'en va. Ne pas la harceler.

Ne pas toucher la tortue, au risque de véhiculer des maladies. Leur carapace est très sensible.

Ne pas éclairer leur tête pendant les plongées de nuit. Diriger le faisceau de sa lampe vers le fond, vers l'arrière des animaux.

Photographes, soignons nos réglages et nos compositions avant nos prises de vue, afin de déclencher nos flashes un minimum de fois.

### 2°) Évitons les collisions :



On voit que l'arrière de la carapace de Kachuva (vu à la Passe de l'Ermitage le 31 décembre) a été enfoncé. Ce sont très certainement les séquelles d'une collision avec un bateau. Si les organes vitaux ne sont pas touchés, la carapace de la tortue peut se régénérer. Mais la cicatrisation des os est très lente. Elle peut prendre plusieurs mois à plusieurs années.

Les collisions avec les bateaux rapides sont l'une des principales causes de mortalité des tortues marines à la Réunion. Le nombre de collisions augmente sans cesse depuis quelques années. La dernière collision a eu lieu le dimanche 6 novembre 2022, en face du port de Saint-Gilles. La jeune tortue verte n'a pas survécu.

Pour prévenir ce genre d'accident, il est important de respecter la réglementation en vigueur :

« Dans la bande des 300 m à partir de la barrière, ou du littoral en absence de barrière, la vitesse est limitée à 5 nœuds (9,26 km/h) pour tout type de navire ou d'engin, puis de 10 nœuds jusqu'à l'isobathe de - 50 m\*. Un observateur doit observer à l'avant du bateau. »

\*les tortues marines se nourrissent essentiellement sur les fonds compris entre 0 et 30 mètres.



Espoir et détermination malgré tout ! Le 7 juin 2022, les Cp de l'école de l'Ermitage-les-Bains et une classe de Cm2 de Saint-Leu ont rendu une tortue à l'océan. Speedy est une jeune tortue verte qui avait été heurtée par un bateau en novembre 2021. Elle a été opérée et soignée par les vétérinaires et les soigneurs de Kélonia : sa convalescence a nécessité 7 mois !

### 3°) Chassons les déchets :

Les déchets sous-marins les plus dangereux pour les tortues sont les engins de pêches et le plastique. Une jeune tortue a encore été retrouvée morte, un hameçon dans la bouche et prise dans une ligne de pêche, sur la plage de la Souris Blanche, le 31 décembre 2022.

Le 10 janvier 2023 une jeune tortue imbriquée de 20 kg a été capturée accidentellement par un pêcheur depuis la jetée du port de Saint-Gilles. Elle a pu être sauvée par Kélonia mais une opération a été nécessaire pour lui ôter l'hameçon avalé. 80% des tortues ayant avalé des hameçons et récupérées par Kélonia survivent. C'est moins de 20% de survie en cas de collision avec un bateau.

En cas de capture accidentelle de tortue, on peut appeler le CROSS (196) ou Kélonia. Cela permet de sauver en moyenne 25 tortues chaque année.

La 1<sup>ère</sup> fois que j'ai croisé le chemin de cette tortue verte (➔), c'était sur la station de nettoyage, à la Passe de l'Ermitage, le 21 août 2013. Toute placide, elle m'avait autorisé à prendre un cliché des côtés droit et gauche de sa tête. Par le biais de la photo-identification\* développée par Kélonia, ma fille a pu devenir la marraine de cette tortue, qu'elle a baptisée « Sunday ». Sunday a été récupérée par Kélonia en janvier 2021. Un fil de pêche était enroulé autour de sa nageoire avant droite, qu'il a fallu amputer. Sunday ne peut plus retourner dans l'océan : elle ne pourrait plus assurer sa survie. Si vous allez à Kélonia, vous la verrez dans le grand bassin. Parlez-lui de la Passe de l'Ermitage...

Si la photo-identification vous intéresse :

<https://museesreunion.fr/wp-content/uploads/depliant-kelonia-identification.pdf>



Et maintenant, ouvrons LE GROS DOSSIER : le plastique ! Les tortues peuvent confondre les sacs en plastique avec les méduses qu'elles mangent. Et ça les étouffe... Mais il y a plus pernicieux... Plus sournois... Plus cruel... Si le plastique est omniprésent dans nos modes de vie actuels (emballages, contenants, jouets et objets en tout genre...), il est léger et peut s'envoler d'une poubelle mal fermée. Il peut être emporté par une rivière ou par l'écoulement des eaux sur le réseau routier. Tout plastique jeté dans la nature, finira très certainement dans l'océan. Il peut flotter sur des milliers de kilomètres et se fragmenter en morceaux de plus en plus petits selon un long processus qui prend des dizaines, des centaines d'années... Jusqu'à finir en fines particules, les microplastiques, que l'on retrouve déjà partout dans nos aliments : le sel, la bière, les fruits et les légumes frais, l'eau potable...



← Exemple de l'omniprésence du plastique dans les produits manufacturés : restes de fusées de feux d'artifices trouvés le 1<sup>er</sup> janvier 2023.

Ce sont les petits morceaux de plastique de taille centimétrique qui sont les plus dangereux pour les tortues. Ces plastiques peuvent obstruer ou déchirer le tube digestif de l'animal. Si ce n'est pas le cas, l'estomac de la tortue va se remplir jusqu'à ne plus permettre l'ingestion d'aucun autre aliment. La tortue va alors mourir de faim, le ventre plein. Kélonia a pu sauver quelques-unes de ces tortues, mais le plus souvent, elles arrivent trop faibles et meurent malgré les soins.



↑ Image trouvée sur Internet : tout le plastique qui était dans le ventre d'une seule tortue !

Le plastique ne tue pas seulement les tortues. Selon l'Unesco, chaque année plus d'un million d'oiseaux marins et 100 000 mammifères marins meurent à cause des déchets plastiques.

Vous trouverez (bientôt) des sacs bleus dans les valises de l'Alysse et du Kaniki pour vos ramassages de déchets sous-marins : n'hésitez pas à les utiliser et n'oubliez pas de les remettre en place.



Si vous voulez vos propres sacs de ramassage, vous en trouverez à la boutique du site de l'association « Un Océan de vie » : <https://www.unoceandevie.com>



#### 4°) Restaurons les plages de ponte :

Si les tortues marines passent toute leur vie en mer, les femelles reviennent à terre pour pondre. Dans 99,9% des cas, les tortues reviennent pondre sur la plage où elles sont nées. A proximité des côtes, elles utilisent leur odorat pour retrouver l'odeur de la plage de leur naissance, odeur qui a été mémorisée lorsqu'elles sont sorties du sable pour prendre leurs premières vraies respirations. Les scientifiques ont démontré que les tortues marines abordent souvent les îles par la côte sous le vent. La « plume olfactive » des odeurs emportées par les vents à la surface de l'océan dépend de la qualité et de la variété des végétaux qui poussent sur la plage, d'où le projet de la Région Réunion de restaurer 5 hectares de plages à l'ouest de l'île. C'est une mesure de compensation marine liée à la construction de la Nouvelle Route du Littoral. Réhabiliter les sites de pontes des tortues, c'est supprimer les éclairages publics qui effrayent et empêchent les tortues de sortir pondre et revégétaliser avec des veloutiers bord de mer, des lianes cochon, des patates à Durand, du manioc bord de mer, des porchers, des lataniers rouges...

Les végétaux replantés créent un écran contre le bruit (les tortues sont sensibles à certaines longueurs d'ondes) et la lumière (phares des voitures, éclairage urbains...). Cet écran sombre permet aux femelles et aux nouveau-nés de s'orienter en direction de la mer. L'ombre des feuillages protège les nids des rayons du soleil en journée : les températures trop élevées limiteraient les taux d'éclosion.

De plus, le sexe de l'embryon est déterminé par la température du nid durant le second tiers de l'incubation. Le nombre de femelles augmente avec la température : pour la tortue verte, à 25°C il y a 100% de mâles et à 33°C il y a 100 % de femelles. A 29,5°C, il y a une parité entre le nombre de mâles et de femelles.

La restauration des lieux de ponte semble avoir un impact direct sur la ponte des tortues. 85 % des pontes observées depuis 2004 à La Réunion ont eu lieu sur des sites réhabilités. Les mêmes constats ont été faits à Mayotte ou aux Antilles après une végétalisation des plages.

Actuellement, seulement 2 tortues vertes viennent pondre régulièrement à la Réunion (Emma et Gaby). Elles ne viennent pondre que tous les 3 à 4 ans. Un seul accouplement permet de féconder toutes les pontes de la saison : jusqu'à 6 pontes, espacées toutes les 2 semaines. La tortue pond en moyenne une centaine d'œufs à chaque fois (de 20 à 250). Seul 1 juvénile sur 100, survit encore quelques jours après sa naissance (l'émergence) : les prédateurs des jeunes tortues sont nombreux : crabes, oiseaux, chats, poissons...



A peine née, il va falloir que je sois sacrément rapide, rusée, endurante et... chanceuse pour commencer ma vie de la bonne nageoire. Et peut-être que je reviendrai pondre sur cette plage dans 15, 20 ou 30 ans.

Les chiens errants représentent également une menace pour les tortues. Ils peuvent effrayer ou attaquer les femelles qui sortent pondre. De nombreuses attaques ont été observées en Guyanes, dans les Antilles, à Mayotte... Les chiens affamés peuvent également piller les nids.

La prolifération des chats sauvages et des rats menace également les nids et les jeunes tortues émergentes. Le nombre de rats s'accroît d'autant plus qu'ils ont un accès facile à la nourriture dans la nature : poubelles non fermées, non vidées régulièrement, pique-niqueurs qui laissent des déchets alimentaires dans la nature, des morceaux de pain pour les oiseaux... Non seulement, les rats menacent les tortues marines et les

oiseaux endémiques de l'île comme le Tuit-tuit, mais ils font courir de graves menaces sanitaires à l'Homme (155 cas confirmés de leptospirose à la Réunion en 2022, dont 38 recours au service de réanimation et 3 décès).



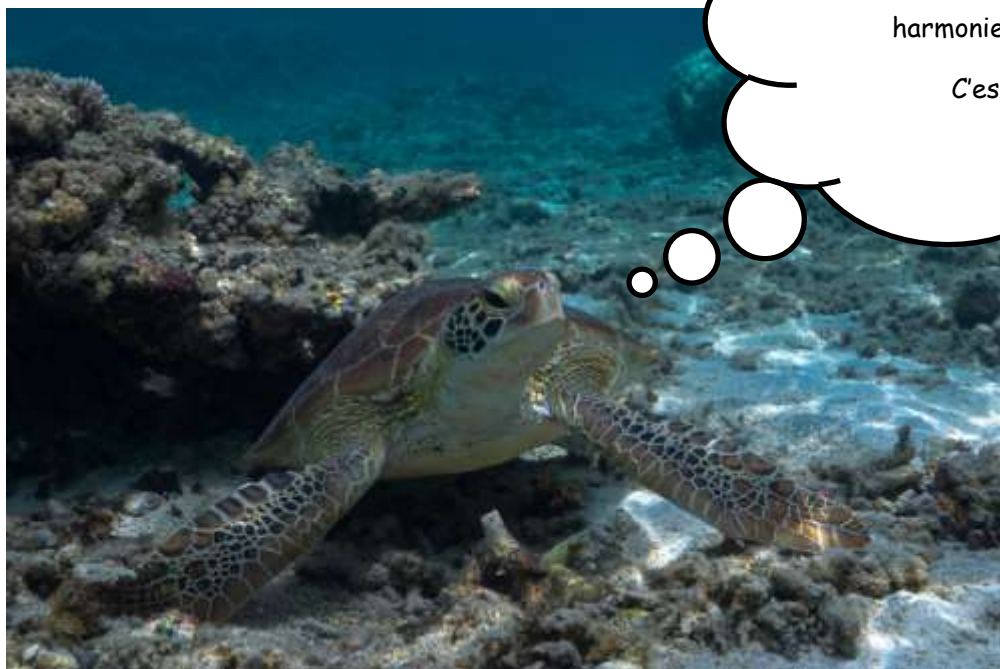
Nid de tortue pillé par des chiens errants, à Mayotte.

Rappel des gestes pour protéger nos tortues :

- \_ Plongeurs approchons-nous doucement des tortues, ne les stressons pas.
- \_ Pilotes soyons vigilants et plongeurs aidons-les à surveiller l'avant du bateau lorsqu'il fait route.
- \_ Limitons notre consommation de plastique, assurons-nous que tout notre plastique finisse bien à la poubelle, sensibilisons nos proches, participons à des actions de ramassage, sous l'eau prenons quelques instants pour ramasser plastiques, fils de pêche et hameçons.
- \_ Respectons les végétaux situés en arrière-plage, participons à des chantiers de revégétalisation des plages, ne laissons pas nos chiens divaguer sur les plages la nuit, stérilisons nos chats, ne laissons pas nos déchets alimentaires dans la nature.

J'ai trouvé une terre d'asile où les  
Tortues et les Hommes vivent en  
harmonie les uns avec les autres.

C'est l'île de la Réunion.



## Il nous a quittés :

C'est avec beaucoup de tristesse que nous apprenons le décès de Jean Claude MARTIGNE, plongeur Niveau 3 et vice-président du Suwan Macha depuis longtemps, il avait gardé son implication associative en étant vice-président du GSM. C'est un ami qui nous a quittés et un fervent bénévole associatif. Un homme gentil, calme et toujours partant pour réaliser des vidéos et nous expliquer la biodiversité sous-marine. Il était aussi à cet effet président de l'association Vie Océane, qui participe à la protection des récifs coralliens de la Réunion. Il a œuvré à la réussite de notre fusion des 2 clubs, à la gestion et l'organisation de notre nouveau club, le GSM. Il va nous manquer. Nous adressons nos messages de sympathie et de condoléances à sa famille. Par Jean-Noël

