

La Gazette

Mai 2025 N°43

DU PATRIMOINE MARITIME EN MÉDITERRANÉE



EDITO

Par Bruno TERRIN

ARTICLES

La cuisine romaine antique

Par Marie Josèphe Moncorgé

Les femmes à bord

Par Bruno Terrin

PORTRAIT

Portrait du mois : Danielle Quaini

Par la rédaction

ACTUALITÉS

537 mots et une signature

Par Bruno Terrin

MED-25 le bel espoir II, une odyssée maritime pour la paix

Par la rédaction

Be Med (Beyond Plastic Med)

Par <https://www.beyondplasticmed.org>

RECETTE

Rouget grillé sauce vin paillé

Par Apicius tirée de "De re coquinaria"

SORTIES/ÉVÈNEMENTS LA NAVALE

Par Daniel Frot

LA GAZETTE

Soutenir l'Association la Navale

3

4-8

9-11

12-13

14-17

18-19

20

21

22-23

24

L'interdiction des femmes à bord des navires trouve son origine dans des superstitions anciennes et des craintes sociales liées à la vie en communauté masculine. Si la règle fut longtemps stricte, des exceptions et des transgressions ont existé dès l'Ancien Régime. L'évolution vers l'égalité et la mixité à bord s'est accélérée depuis la fin du XXe siècle, faisant aujourd'hui de la présence féminine en mer une réalité pleinement acceptée, même si elle reste récente dans l'histoire maritime.

Pendant la seconde guerre mondiale des femmes ont servi dans les « Services féminins de la Flotte », mais il aura fallu attendre 1951 pour que la Marine crée les premiers statuts militaires pour les femmes et 1983 les premiers embarquements.

En 1993, l'École du commissariat de la Marine et l'École Navale proposent presque toutes les spécialités aux candidates. Ce n'est qu'en 2014 que la filière sous-marine leur est ouverte; ainsi tous les métiers de la Marine nationale leur sont proposés. La mixité à bord des sous-marins militaires a été autorisée en 1985 par la Norvège, 1988 par le Danemark, 1990 par la Suède, 1999 par l'Espagne, 2001 par l'Allemagne. La France est la 4ème puissance militaire la plus féminisée, après Israël, la Hongrie et les États-Unis.

Danielle Quaini a été la première femme commandant de navire de la marine marchande, à la CMA-CGM. Elle est dans notre portrait du mois; il faudrait bien plus que quelques lignes pour raconter sa vie.

La découverte d'« oxygène sombre » ou « oxygène noir », dans la zone de fracture géologique de Clarion-Clipperton, au large du Pacifique, à plus de 4 000 mètres de profondeur, où les rayons du soleil n'arrivent pas, révèle un processus géochimique inédit qui remet en cause les connaissances sur la production d'oxygène et ses implications écologiques.

Cet « oxygène noir » proviendrait non pas de plantes marines, mais de galets riches en métaux, de la taille d'une pomme de terre, les « nodules polymétalliques », qui intéressent les compagnies minières.

L'oxygène noir, produit par l'électrolyse naturelle de l'eau via les nodules polymétalliques, confère une valeur supplémentaire à ces formations sous-marines. Ces nodules, riches en nickel, cobalt et manganèse, sont déjà convoités pour la transition énergétique (batteries, panneaux solaires). Cette découverte « révolutionnaire » renforce leur attractivité en tant que ressource « stratégique », alimentant les investissements des puissances comme la Chine, les États-Unis ou l'UE.



La course à l'« or des abysses » s'intensifie sous couvert de transition écologique, mais les preuves scientifiques montrent que les coûts environnementaux dépasseront largement les bénéfices. La récente décision de l'administration Trump d'autoriser une société canadienne (The Metals Company) à exploiter les fonds marins internationaux, via un amendement exécutif, soulève une crise juridique et écologique majeure, en contournant le cadre établi par le droit international.

Loin de justifier une exploitation précipitée, il y a urgence à appliquer un principe de précaution, de repenser l'exploitation des fonds marins en intégrant des paramètres environnementaux, jusqu'ici négligés dans les réglementations internationales.

Nous pouvons prendre l'exemple de BeMed (Beyond Plastic Mer), pour lutter contre la pollution plastique en Méditerranée, initiative prise par la fondation Prince Albert II de Monaco, il y a déjà 10 ans. Une décision courageuse, qui a permis de soutenir 113 projets en Méditerranée.

Un autre projet courageux en Méditerranée est celui de MED-25, une Odyssée à bord d'un vieux gréement, le « Bel Espoir II », un trois-mâts de 29 mètres qui embarque, de mars à octobre 2025, huit groupes de 25 jeunes de 20 à 30 ans, au travers de 30 escales. Le « Bel Espoir II » et ces 200 jeunes apporteront un message de Paix, de fraternité, continuité des Rencontres méditerranéennes, initiées par le pape François. Nous suivrons cette Odyssée, dont l'arrivée est prévue à Marseille les 25 et 26 octobre 2025.

Cette Méditerranée qui nous nourrit, où les différentes civilisations ont laissé leur empreinte culinaire. Marie-Josèphe nous invite à partager son Odyssée culinaire.

Puisse cette Méditerranée être un espace de partage, de dialogue, de fraternité et non de conflit.

Bonne lecture



Comptoir du thermopolium de la Via dell'Abbondanza à Pompéi et son laraire, Avril 2017, Photographie personnelle, © A. BILLARD

À L'ORIGINE DE LA CUISINE MÉDITERRANÉENNE, LA CUISINE ROMAINE ANTIQUE ?

LA CUISINE DE LA MÉDITERRANÉE EST COMPOSÉE DE MULTIPLES COUCHES À LA MANIÈRE D'UN FEUILLETAGE CULINAIRE. ELLE A DES RACINES MULTIPLES ET PARFOIS TRÈS ANCIENNES. LES CÉRÉALES SONT L'UNE DES BASES COMMUNES AUX DIFFÉRENTS PAYS DE LA MÉDITERRANÉE, SOUS FORME DE FARINE, DE PAIN, DE PÂTES ALIMENTAIRES, DE COUSCOUS OU DE BOULGOUR, HÉRITAGE DES PREMIÈRES CULTURES DE CÉRÉALES QUI ONT DÉBUTÉ DANS LE CROISSANT FERTILE, AUX BORDS DE LA MÉDITERRANÉE ORIENTALE PENDANT LA PÉRIODE NÉOLITHIQUE.

De fortes civilisations se sont développées ensuite en Mésopotamie et en Égypte, qui ont laissé des traces culinaires dans la cuisine arabe. **Mais l'Empire romain, qui a colonisé la totalité du bassin méditerranéen pendant cinq siècles, est probablement à l'origine de ce qu'on appelle la cuisine méditerranéenne.** Le processus d'acculturation, en imposant le latin et la culture romaine dans tout l'Empire, modifia durablement les cultures locales, y compris la culture culinaire des populations.



Empire romain en 150

• CARACTÉRISTIQUES DE LA CUISINE ROMAINE ANTIQUE

La cuisine romaine antique a évolué au fil du temps. À l'origine, c'est **une cuisine rurale et frugale, proche de la cuisine grecque, à base de bouillies de céréales et de fruits et légumes**, cultivés dans des petites fermes familiales et dans de grands domaines agricoles ou *latifundia*. Plaute, au 3^e siècle avant notre ère, traite les Romains de *mangeurs de bouillies*. **La cuisine décrite par Caton** dans son traité d'agriculture, vers 160 avant notre ère, **est une cuisine roborative, riche en bouillies de semoule mélangées au fromage et au miel ou de boulettes frites de fromage et semoule**. La placenta est un dessert typique, une sorte de galette épaisse à base de semoule ou de farine et de fromage sucrée au miel.

La cuisine romaine de la période impériale, à partir du 1^{er} siècle, se caractérise par **un goût pour des saveurs acidulées par du vinaigre, pour des sauces aigres-douces** comprenant du miel, du defritum (moût de raisin réduit), des fruits (dattes, pruneaux, figues, pignons), du vin (souvent vin pailé), **du garum (l'équivalent actuel serait le nuoc-mâm, présent également dans certains desserts sucrés), assaisonnées aux épices (essentiellement le poivre) et herbes aromatiques et liées à la farine ou à la fécule, pour assaisonner les viandes (principalement le porc et la volaille) et les poissons.**

Au fur et à mesure des conquêtes romaines autour de la Méditerranée, **les approvisionnements se diversifient pour aboutir à une cuisine plus sophistiquée et diversifiée**, ce qui engendre un important commerce alimentaire international par terre et par mer. Les amphores à vin, à huile, à céréales ou à garum se retrouvent de partout dans les bateaux naufragés, au fond de la Méditerranée. **Les Romains ont développé la pisciculture, les parcs à huîtres** (ces dernières sont exportées jusque dans les garnisons des pays germaniques), **des parcs d'élevage de gibier à poil et à plume**. Pintades, lièvres, escargots, loirs y sont engraisés.



Amphores à garum, originaires d'Espagne, musée d'Alba la Romaine (07).

Ils ont planté des vignes dans de nombreuses régions méditerranéennes. Les épices viennent également d'ailleurs : poivre et gingembre d'Inde, cumin d'Éthiopie, silphium (fêrule) de Cyrénaïque (Lybie), disparu en raison d'une récolte excessive et remplacé par le laser des Parthes (Perse).

Des variétés étrangères de fruits et légumes sont acclimatées en Italie : l'abricotier, le cerisier, l'amandier comme le grenadier viennent d'Asie. Le grenadier était appelé par Pline *Malum punicum* (pomme de Carthage).

Les Romains mangent aussi des loirs et des tétines et vulves de truies. La culture culinaire romaine a un rapport au cru (symbole de la nature sauvage) et au cuit (symbole de culture) très différent du nôtre et propose une hiérarchie gustative assez éloignée de ce qu'on appelle maintenant cuisine méditerranéenne : si **l'huile d'olive est le gras dominant, les laitages (beurre, crème) sont considérés comme une alimentation des "barbares"** et les légumes crus sont rarement consommés. **Les viandes crues ou grillées sont également nourriture de barbare, ou offrandes pour les dieux.** On préfère les plats bouillis ou mijotés, signe de raffinement et surtout de culture.

Des films comme le *Satyricon* de Fellini ont popularisé des cas exceptionnels d'orgies romaines. Certes, des riches Romains pouvaient être gloutons, mais **les orgies romaines sont plus un mythe que la réalité**. Seuls quelques très riches excentriques avaient le luxe ostentatoire, même si les élites avaient le goût pour des aliments exceptionnels ou les nourritures déguisées. Et jeter des esclaves dans un vivier pour nourrir des murènes n'est qu'un mythe alimenté par une seule anecdote rapportée par Sénèque : dans cette anecdote, l'esclave n'est pas dévoré par les murènes, Auguste l'ayant sauvé de la cruauté de Vedius Pollion ! Quant à l'alcoolisme romain, ne pas oublier que **le vin se buvait toujours additionné d'eau et que la distillation alcoolique n'existait pas**.

Rappelons que certains aliments typiques de la cuisine méditerranéenne comme **les tomates, courgettes, poivrons, aubergines, piments, étaient inconnus dans l'Antiquité romaine**. Le sucre était encore inconnu. Le cuisinier gastronome avait à sa disposition un **grand choix d'herbes aromatiques** (aneth, coriandre, cumin, laurier, livèche, rue, menthe, moutarde, origan, sarriette, myrte...), sa palette d'épices étant surtout centrée sur **le poivre, le silphium ou laser, le safran, la cardamome, le gingembre (peu cité) ou le nard**. La cannelle était alors un médicament et le clou de girofle arrive seulement au 6^e siècle.

• L'HÉRITAGE CULINAIRE ROMAIN

72 % des recettes salées et sucrées du seul livre de cuisine qui soit parvenu jusqu'à nous, le *De Re coquinaria* attribué à Apicius, au 5^e siècle, contiennent du garum, une saumure de poisson dont la production, sous l'Empire, relevait d'une véritable industrie agroalimentaire, produite aussi bien dans le bassin méditerranéen qu'aux bords de l'Atlantique, au Maroc, en Italie, jusqu'en Bretagne.



Usine à garum, Almunecar, Espagne.

Le garum a disparu de la cuisine européenne à partir du 9^e siècle pour ne subsister que dans l'Empire byzantin et en Turquie, au moins jusqu'au 16^e siècle. Mais il a survécu dans la cuisine arabe, entre le 10^e et le 15^e siècle sous forme de **murri de poisson et de murri de céréales (l'équivalent de la sauce soja, mais avec des céréales au lieu du soja)**. Le monde méditerranéen a oublié la saumure de poisson (sauf en Italie, dans la région de Salerne, avec la *colature di alici*), mais **il a conservé le goût pour les poissons salés et les purées de poisson** : boquerones espagnols, lakerda gréco-turc, anchoïade provençale, pissalat niçois et ses cousins italiens (machetto, sardenaira et sardella, batarekh en Égypte ou au Liban, boutargue française, tarama grec...

L'héritage culinaire romain a survécu dans les pays de la Méditerranée orientale et les pays du Maghreb.

Cuisine grecque et cuisine arabe ont conservé le goût pour les légumes, accompagnant les viandes, pour les fruits dans les plats salés, l'utilisation du miel pour sucrer certains desserts.

En revanche, **dans les pays de la Méditerranée occidentale, quand l'Empire romain a disparu, la culture culinaire romaine s'est peu à peu effacée au profit de la nouvelle culture dominante des Francs et des Germains** (Wisigoths et Ostrogoths).

Les élites romanisées ont commencé par déplorer la disparition de la culture romaine puis se sont vite adaptées à la culture germanique. Dès Clovis, les élites oublient en partie l'art du bien manger romain, le goût pour les fruits et les légumes et la nourriture devient de plus en plus carnée. **L'Église catholique dont les vêtements cérémoniels et la langue liturgique sont latins, a voulu conserver une partie de la diététique romaine**. Elle a imposé, pendant les jours de jeûne et d'abstinence (**carême et jours maigres**), l'interdiction de la viande et ses dérivés (lait, beurre, crème, lard) et l'obligation de les remplacer par l'huile d'olive.

La cuisine carnée des peuples nordiques est devenue la référence de la gastronomie jusqu'à nos jours : le plat de viande est encore au centre du repas de fête dans une bonne partie de l'Europe, les légumes étant souvent un simple accompagnement, **contrairement à la gastronomie du Maghreb et du Proche Orient, qui ont conservé cet héritage culinaire romain** de l'importance des légumes et des fruits. Les herbes aromatiques et les épices sont des composantes importantes des assaisonnements dans les cuisines du sud jusqu'au



Triclinium maçonné, maison du cryptoportique, Pompéi, photo K. Dunbabin.

Moyen Âge, mais **la gastronomie française**, qui s'est imposée comme modèle culinaire dans l'ensemble de l'Europe **à partir du 17^e siècle, a oublié la cuisine acidulée ou aigre douce aux épices pour la remplacer par une cuisine au beurre, à la crème et la sauce blanche**.

• DE LA CULINA AU TRICLINIUM

Dans la *domus* (maison des Romains aisés), **la *culina* (cuisine) est généralement une pièce étroite et enfumée**, souvent située à proximité des latrines (pour avoir de l'eau) et du caldarium (pour avoir des braises). **Il n'y a pas de cheminée. Les plats sont cuisinés sur un plan de travail maçonné couvert de braise**, l'ancêtre du "potager". Chez les moins riches, on trouve un brasero ou seulement un foyer délimité par quelques pierres. **Les repas des riches se prennent au *triclinium* (salle à manger). On y mange couché sur des lits recouverts de coussins et disposés en U**. Il n'y a pas de couverts, on mange avec les mains. Les reliefs des repas sont jetés à terre et destinés aux âmes des morts. Ils sont balayés en fin de repas.

Les Romains prennent généralement trois repas par jour : le *jentaculum*, le matin à l'aube au lever du lit. C'est une collation, généralement composée de pain, de fromage et de fruits. **Vers midi, le *prandium* est un repas pris sur le pouce. Le seul vrai repas est celui de l'après-midi, la *cena***. Chez les Romains aisés, le repas est pris au sortir des thermes, après les activités de la journée. La plèbe peut se contenter d'aller chercher de quoi manger rapidement dans **l'équivalent du fast-food : le *thermopolium*, une sorte de taverne avec un comptoir en L**, renfermant des jarres de vin et des *dolia* (grandes poteries) sous lesquelles se trouve un foyer pour conserver les plats chauds.



Frontispice d'une édition du *De re cocinaria*, (Apicius, *De opsoniis et condimentis*, Amsterdam, J. Waesbergios), 1709 ; édition limitée de 100 ouvrages).

La **cena** se présente en 3 parties : **Gustatio** ou les hors-d'œuvre, composés principalement d'œufs, salades et moretum (fromage assaisonné d'herbes et épices), de crustacés pour les plus riches ; **Prima mensa** est composé de légumes, viandes et poissons. On ne boit pas de vin habituellement au milieu du repas. **Secunda mensa** ou les desserts, composé de fruits, gâteaux et olives. On recommence à boire du vin en fin de repas. Il est généralement coupé d'eau.



Nature morte avec coupe de fruits en verre et vases
Fresque de la maison de Julia Felix, Pompéi.

Recette romaine très facile à faire.

PIPER, PULEIUM, MEL UEL PASSUM,
LIQUAMEM ET ACETUM.

Recette tirée du *De re coquinaria* attribué
à Apicius, 5e siècle.

CONCOMBRE À LA MENTHE ET AU GARUM

INGRÉDIENTS :

- 1 concombre
- 12 feuilles de menthe
- Quelques tours de poivre du moulin
- 1 cuillère à café rase de miel
- 2 cuillères à café de vinaigre
- 3 cuillères à café de garum
(à remplacer par du nuoc-mâm)

1 - Prendre une douzaine de feuilles de menthe fraîche et les couper finement. Prendre une cuillère à café rase de miel, 2 cuillères à café de vinaigre de vin, 3 cuillères à café de nuoc-mâm.

Bien mélanger le tout pour faire fondre le miel, puis ajouter la menthe.

2 - Bien mélanger le tout pour faire fondre le miel, puis ajouter la menthe.

3 - Prendre un concombre. Le peler et le couper en rondelles. Verser la sauce sur le concombre. Poivrer selon votre goût ou pas du tout.

Nota Bene : Pas de sel car le nuoc-mâm est salé. Recette qui correspond bien au goût des Romains : des herbes aromatiques, du poivre, du garum (ici une variété de garum, le liquamen) et vinaigre et miel pour une saveur aigre douce.



L'INTERDICTION FAITE AUX FEMMES DE MONTER À BORD DES NAVIRES EST UNE VIEILLE SUPERSTITION MARITIME, LARGEMENT RÉPANDUE EN EUROPE JUSQU'AU XVIII^E SIÈCLE. PLUSIEURS RAISONS, MÉLANT CROYANCES, ORGANISATION SOCIALE ET CONSIDÉRATIONS PRATIQUES, EXPLIQUENT CETTE COUTUME.

• IMAGE DE LA FEMME TENTATRICE :

Dans l'*Odyssée* d'Homère, les sirènes sont décrites comme des créatures mi-femmes mi-poissons, dotées d'un chant envoûtant capable de détourner les marins de leur route et de les mener à la mort en les attirant sur les récifs. Ce pouvoir de séduction et de perdition a durablement marqué l'imaginaire maritime, les sirènes incarnaient la tentation féminine, source de danger, de perte de contrôle et de catastrophe pour les navigateurs.

• SUPERSTITION ET CROYANCES :

La présence féminine était considérée comme un présage de malheur. Selon une croyance ancienne, la mer, souvent personnifiée comme une déesse jalouse, n'acceptait pas la concurrence féminine à bord, ce qui risquait d'attirer sa colère et de provoquer des tempêtes ou des naufrages.



Ulysse et les sirènes, (c.1909), Herbert James Draper

• TENSIONS SOCIALES À BORD :

Les marins, isolés de longs mois dans un espace restreint, voyaient la présence d'une femme comme un facteur de discorde, de jalousie, de rivalités amoureuses et de violences sexuelles. Les autorités redoutaient que cela ne compromette la discipline et la cohésion de l'équipage.

• RÈGLEMENTATION STRICTE :

Louis XIV a promulgué l'ordonnance du 15 avril 1689 de la Marine royale française, interdisant explicitement aux officiers d'embarquer des femmes à bord, sauf autorisation spéciale, sous peine de sanctions.

« Par ordre du Roi, la présence de toute femme sur un bateau de Sa Majesté est interdite, sauf pour une courte visite ;

un mois de suspension sera requis contre l'officier qui contreviendrait à cet ordre et quinze jours de fer pour un membre de l'équipage qui, lui-même n'y souscrirait point ».

Pourtant, il faut noter que la figure de la femme a aussi une symbolique protectrice dans d'autres contextes maritimes. Par exemple, il était courant d'utiliser une figure de proue représentant une femme, censée protéger le navire et son équipage.

Malgré l'interdiction, des femmes ont parfois embarqué clandestinement, souvent déguisées en hommes, pour suivre un proche ou par goût de l'aventure. Des figures célèbres comme Jeanne Barret, première femme à faire le tour du monde en mer (1766-1769), ou Rose de Freycinet (1794-1832), ont bravé l'interdit en se travestissant.



« Jeanne de Belleville » © Elsa Millet, Enlumineuse – Calligraphe

Plusieurs femmes corsaires et pirates sont devenues célèbres malgré l'interdiction des femmes à bord des navires, souvent en se déguisant en homme ou en s'imposant par leur caractère exceptionnel.

JEANNE DE BELLEVILLE (VERS 1300-1359), surnommée la « Tigresse bretonne », mena une guerre de représailles contre la flotte française après l'exécution de son mari. Elle arma ses propres navires et attaqua les vaisseaux du roi de France, devenant l'une des premières femmes corsaires connues en Europe.

ANNE DIEU-LE-VEUT (1661-1710), pirate française originaire de Bretagne, combattit aux côtés de son mari sur l'île de la Tortue dans les Caraïbes. Son courage et sa ténacité lui valurent le respect de l'équipage, qui la considérait comme un porte-bonheur, à rebours des superstitions habituelles.

ANNE BONNY (VERS 1700-1782) ET MARY READ (VERS 1690-1721), deux des femmes pirates les plus célèbres, naviguèrent dans les Caraïbes au début du XVIIIe siècle. Pour contourner l'interdiction, elles s'habillaient en homme et combattaient aux côtés de l'équipage de Jack Rackham, devenant des légendes de la piraterie.

CHING SHIH (1775-1844), pirate chinoise, prit la tête d'une immense flotte après la mort de son mari. Elle dirigea jusqu'à 1 500 navires et 70 000 hommes, imposant sa loi sur la mer de Chine et devenant l'une des pirates les plus puissantes de l'histoire, bien au-delà des frontières occidentales.

Dès la fin du XVIIIe siècle, la présence féminine commence à être tolérée dans certains cas, notamment pour les épouses de marins ou comme passagères lors de traversées de colonisation.

Au XIXe siècle, on trouve des femmes de chambre à bord de navires civils, surtout dans les marines anglo-saxonnes.

Dans la marine de guerre, la féminisation reste très marginale et clandestine jusqu'au XXe siècle. Les premiers statuts militaires pour les femmes dans la marine française apparaissent en 1951, mais leur embarquement n'est autorisé qu'à partir de 1983, et d'abord sur la base du volontariat.

L'ouverture des écoles navales aux femmes date de 1993, puis la mixité s'étend progressivement à tous les postes, y compris les sous-marins à partir de 2014 en France, suivant l'exemple de pays pionniers comme la Norvège (1985).



Portrait de Ching Shih la pirate

Aujourd'hui, la présence des femmes à bord des navires de guerre est pleinement reconnue et encadrée, avec des équipages mixtes sur la plupart des bâtiments, y compris le porte-avions Charles-de-Gaulle qui compte près de 300 femmes sur 2 000 membres d'équipage.

Les femmes sont désormais de plus en plus nombreuses à conquérir les océans, en particulier dans les courses au large où des équipages entièrement féminins rivalisent avec talent.

FLORENCE ARTHAUD, SURNOMMÉE « LA FIANCÉE DE L'ATLANTIQUE », est la première femme à avoir remporté la Route du Rhum, en 1990, battant le record de l'épreuve et prouvant que la voile de compétition n'était pas réservée aux hommes.

ISABELLE AUTISSIER, PREMIÈRE FEMME À TERMINER UN TOUR DU MONDE EN SOLITAIRE lors du BOC Challenge en 1991, est une figure emblématique de la voile française. Elle a également participé à plusieurs éditions du Vendée Globe et a contribué à l'évolution de la place des femmes dans la course au large.

CLARISSE CRÉMER OU VIOLETTE D'ORANGE naviguent en solo depuis leur plus jeune âge, prouvant que les frontières d'un autre temps sont bien révolues.

Isabelle Autissier, novembre 1996, départ du Vendée Globe.



DÈS L'ENFANCE, DANIELLE QUAINI, PASSIONNÉE DE PLONGÉE, RÊVAIT DE NAVIGATION ET ADMIRAIT DES FIGURES EMBLÉMATIQUES COMME LE COMMANDANT COUSTEAU.

ELLE FAIT PARTIE DE LA TOUTE PREMIÈRE GÉNÉRATION DE FEMMES À INTÉGRER UN UNIVERS PROFESSIONNEL HISTORIQUEMENT MASCULIN, CELUI DE LA MARINE MARCHANDE ET DU COMMANDEMENT DE GRANDS NAVIRES .

« ... Je n'ai pas fait cette carrière par tradition familiale... Dans ma génération, nous étions peu nombreuses dans la Marine Marchande. À 22 ans, j'ai passé le concours pour entrer en chef de quart ... Il fallait ruser pour obtenir un embarquement... J'ai fait appel à la Ministre des Droits des Femmes en 1982, Mme Yvette Roudy, pour obtenir un embarquement qui me permettrait de naviguer neuf mois comme élève afin de valider le concours me donnant le droit d'entrer à l'école de formation des officiers de Marine Marchande (actuelle ENSM)... »

Danielle embarque 9 mois comme « pilotin » sur le « Saint Paul » de la Cie Denis frères, qui opérait du transport conventionnel sur la côte ouest africaine.

Après des études maritimes exigeantes et réussies brevets, **Danielle intègre l'armement Delmas** et navigue principalement sur l'Afrique.

« ...J'ai donc commencé à naviguer sur des navires lourds et lents transportant des marchandises en vrac comme du blé, du malt, des sacs de farine ou de sucre, toutes denrées que l'on chargeait en Europe et déchargeait en Afrique de l'Ouest. D'Afrique de l'Ouest nous ramenions des tonnes de bois, des troncs d'arbres, ce qu'on appelle des grumes, coupées dans les forêts primaires africaines. Entre temps bien sûr j'avais acquis de l'expérience et je naviguais soit dans le service pont comme second capitaine, soit dans le service machine comme second mécanicien. Les officiers français ont une formation polyvalente et sont capables d'assumer des fonctions au pont ou à la machine, à condition d'acquiescer leurs temps de navigation et de l'expérience dans chacun des services.... »



Portrait de Danielle Quaini ©CMA CGM

Après le rachat de la Delmas par la CMA CGM, Daniel embarque sur le « **Fort Ste Marie** » comme **second capitaine**.

« ...L'achat de cette compagnie par un armateur dynamique, propriétaire ou affréteur de navires en parfait état m'a permis de continuer une carrière maritime très satisfaisante. Les porte-conteneurs, de plus en plus grands, ont constitué à partir de cette date les seuls sur lesquels j'ai eu la chance de naviguer en tant que chef mécanicien puis en tant que commandant, avec des équipages français, roumains, philippins, triés sur le volet et sans histoires. Ce fût un plaisir. »

Danielle Quaini a exercé son métier avec passion et rigueur, gagnant le respect de ses pairs et de ses équipages.

Son parcours a été salué par la communauté maritime : elle a notamment été **décorée chevalier de l'Ordre du Mérite Maritime**, une distinction qui récompense son engagement et son exemplarité.

REGARDER L'INTERVIEW QUE NOUS AVONS RÉALISÉ POUR NOTRE SÉRIE "PAROLE VIVANTE"



<https://youtu.be/3fgK46YLbK8?si=DvELo4HyB3sfXRX8>

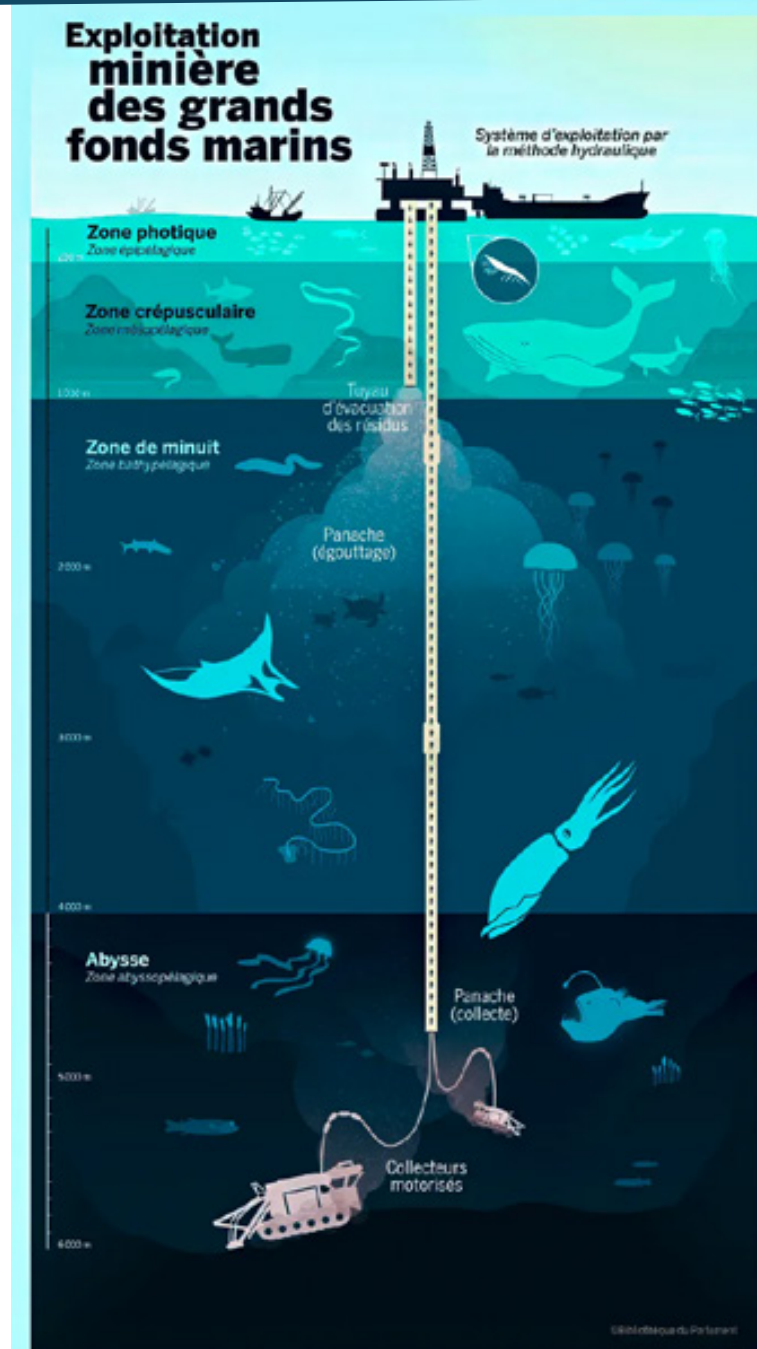
LES ÉTATS-UNIS PASSENT EN FORCE, LES GRANDS FONDS MARINS SONT LIVRÉS LIVRÉS À L'EXPLOITATION MINIÈRE.

LE PRÉSIDENT AMÉRICAIN DONALD TRUMP A SIGNÉ LE 24 AVRIL 2025 UN DÉCRET OUVRANT L'EXTRACTION À GRANDE ÉCHELLE DE MINÉRAIS DANS LES GRANDS FONDS OCÉANIQUE, Y COMPRIS DANS LES EAUX INTERNATIONALES, DONC AU-DELÀ DES SEULES EAUX AMÉRICAINES.

CE DÉCRET DEMANDE AU SECRÉTAIRE AU COMMERCE D'ACCÉLÉRER L'EXAMEN ET LA DÉLIVRANCE DE PERMIS D'EXPLORATION ET D'EXTRACTION DE MINÉRAUX ET AU MINISTRE DE L'INTÉRIEUR DE FAIRE DE MÊME POUR LES EAUX TERRITORIALES AMÉRICAINES.

L'objectif affiché est de collecter un milliard de tonnes de matériaux en dix ans, notamment des nodules polymétalliques riches en manganèse, nickel, cobalt, cuivre et terres rares, essentiels pour la transition énergétique et les technologies numériques.

Cette décision remet en cause l'Autorité Internationale des Fonds Marins (AIFM/ISA), organisation créée en 1994 par la Convention des Nations Unies sur le Droit de la Mer (CNUDM), regroupant 167 États, la seule compétente pour réglementer l'exploitation minière en haute mer, au-delà des juridictions nationales.



Même si les États-Unis n'ont jamais ratifié les accords de 1990 de la CNUDM, leur décision est perçue comme un passage en force, remettant en cause le cadre multilatéral et le droit international.

La « Zone » des fonds marins au-delà des eaux nationales est considérée comme le patrimoine commun de l'humanité et doit être gérée collectivement.

La première découverte de nodules polymétalliques remonte au 7 mars 1873, où la drague du trois-mâts britannique "HMS Challenger" remonta sur son pont « plusieurs corps ovales noirs particuliers, composés d'oxyde de manganèse presque pur ».

L'intérêt économique pour les nodules polymétalliques des grands fonds s'est fortement développé depuis quelques années.

La CNUDM définit les zones de juridiction nationale comme une mer territoriale de 12 milles marins, une zone économique exclusive pouvant atteindre 200 milles marins et un plateau continental.

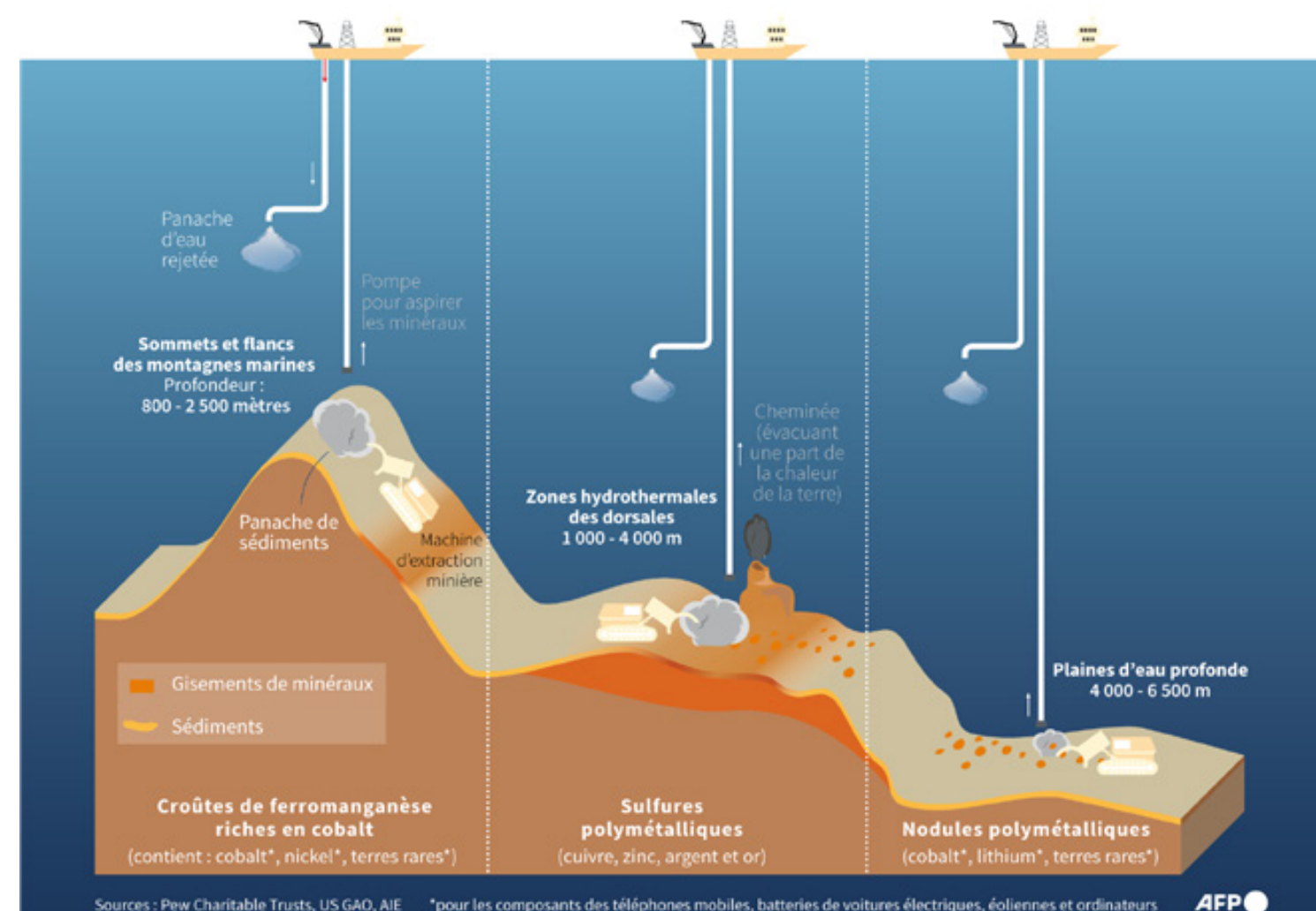
La zone internationale des fonds marins, la partie sous juridiction de l'AIFM, est définie comme « les fonds marins et leur sous-sol, au-delà des limites de la juridiction nationale ».

L'AIFM a réglementé les activités d'exploration opérées par des agences nationales jusqu'en 2010, récupérées par des entreprises privées.

L'AIFM a conclu des contrats de 15 ans avec 21 entrepreneurs pour l'exploration de nodules polymétalliques, de sulfures polymétalliques et de croûtes de ferromanganèse riches en cobalt, dans la zone internationale des fonds marins (la Zone), qui se situe dans l'océan Indien et dans l'océan Pacifique.

L'exploitation minière des fonds marins

Trois types de fonds marins, riches en minéraux précieux utilisés pour les produits de haute technologie*, sont explorés en vue d'une éventuelle exploitation



Sources : Pew Charitable Trusts, US GAO, AIE *pour les composants des téléphones mobiles, batteries de voitures électriques, éoliennes et ordinateurs

Les pays les plus concernés par l'exploitation minière des fonds marins sont :

La Chine qui détient le plus grand nombre de contrats d'exploration délivrés par l'AIFM, avec cinq permis actifs, couvrant les nodules polymétalliques, les sulfures polymétalliques et les encroûtements de ferromanganèse riches en cobalt.

L'Inde est le deuxième pays au monde en nombre de contrats actifs, avec des projets dans l'océan Indien pour les sulfures polymétalliques et les encroûtements cobaltifères

L'Allemagne et le Japon , qui détiennent chacun deux contrats d'exploration sous licence de l'AIFM.

La France, la Russie, la Corée du Sud, qui possèdent aussi des contrats d'exploration actifs.

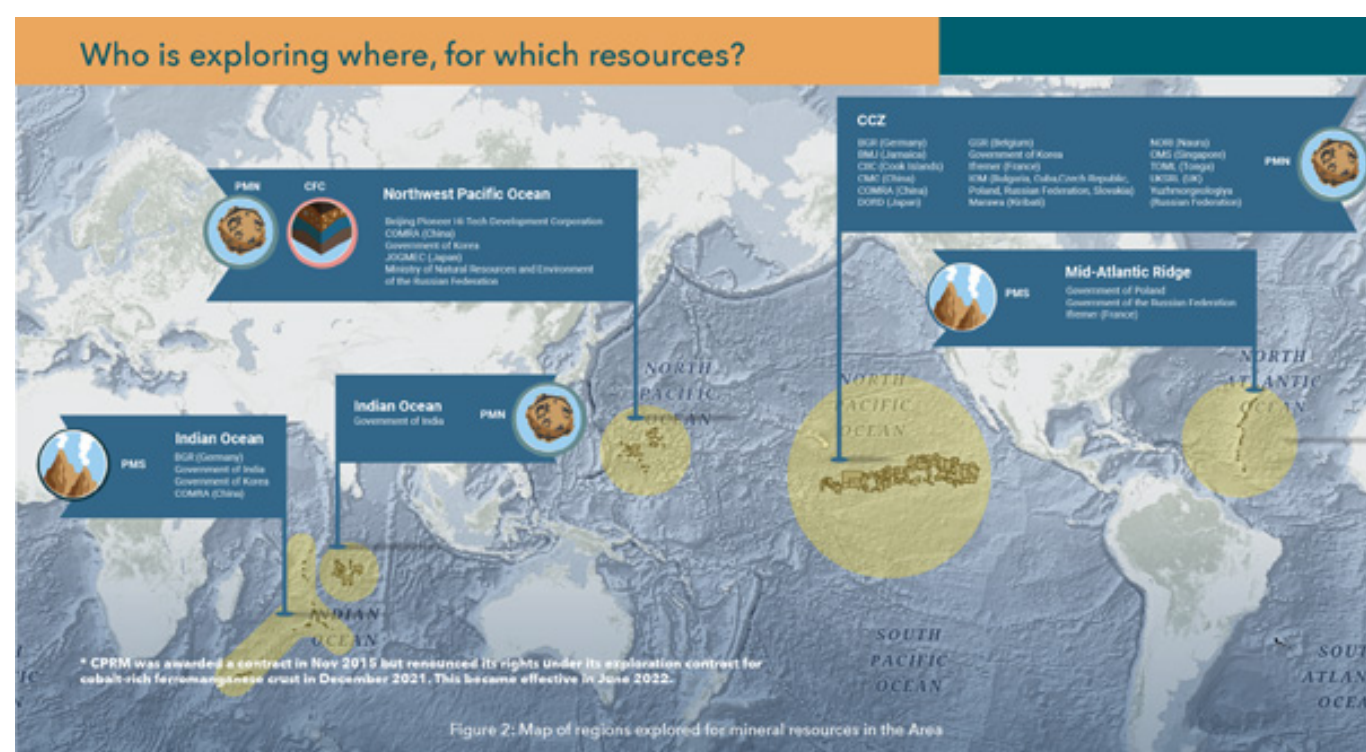
Les Pays du Pacifique (Îles Cook, Kiribati, Nauru, Tonga) délivrent des permis d'exploration dans la zone Clarion-Clipperton, une région clé du Pacifique.

Le Consortium Interoceanmetal (Bulgarie, Cuba, République tchèque, Pologne, Russie, Slovaquie) détient également des contrats d'exploration.

N'étant pas membres de la CNUDM, l'AIFM n'a attribué aucun contrat d'exploitation minière sous-marine aux États-Unis ; ils ne peuvent prétendre à l'attribution de contrats d'exploration ou d'exploitation dans la « Zone » internationale.

Depuis une dizaine d'années **L'Autorité internationale des fonds marins travaille à la rédaction d'un Code minier**, destiné à encadrer les activités minières dans les grands fonds. **Prévu pour 2025, le texte a pris du retard, 32 États-membres dont la France ont demandé un moratoire et appelé à une pause des projets miniers**, en attendant la finalisation du Code minier.

La société canadienne "The Metals Company" (TMC) a salué la décision américaine, y voyant une opportunité majeure d'accélérer le lancement de l'exploitation commerciale des fonds marins. Après avoir investi plus de 500 millions de dollars dans le développement des ressources de nodules polymétalliques dans la zone Clarion-Clipperton, TMC estime que le cadre réglementaire américain offre une voie plus claire et rapide que l'actuel blocage des négociations internationales à l'Autorité internationale des fonds marins (AIFM).



L'entreprise a donc annoncé le dépôt imminent de demandes de permis auprès des autorités américaines pour démarrer l'exploitation sous la législation nationale.

L'exploitation minière à grande échelle des grands fonds océaniques, menacent les océans de plusieurs risques majeurs :

• DESTRUCTION DES HABITATS ET PERTE DE BIODIVERSITÉ

L'extraction minière implique le raclage du plancher océanique par des machines lourdes, **détruisant des habitats uniques et mal connus**, souvent peuplés d'espèces endémiques et vulnérables. Des études montrent que **la faune (poissons, crustacés...) peut chuter de moitié en un an dans les zones exploitées**, et que la recolonisation est extrêmement lente, voire inexistante à l'échelle humaine.

• RISQUE D'EXTINCTION D'ESPÈCES ET D'EFFONDREMENT DES ÉCOSYSTÈMES

De nombreuses espèces des grands fonds sont encore inconnues et pourraient disparaître avant même d'être découvertes, compromettant la résilience des écosystèmes marins et la découverte de molécules d'intérêt pour la médecine ou l'industrie.

• PROPAGATION DE PANACHES DE SÉDIMENTS ET POLLUTION

Les opérations minières génèrent d'épais nuages de sédiments qui se dispersent sur de grandes distances, jusqu'à 1 400 km selon certaines études, asphyxiant la faune et la flore, perturbant la chaîne alimentaire et risquant d'introduire des métaux lourds et toxiques dans l'eau, avec des conséquences sur la pêche et la santé humaine.

• **PERTURBATION DES CYCLES BIOGÉOCHIMIQUES ET DU CLIMAT**

Les fonds marins jouent un rôle clé dans la séquestration du carbone, ils absorbent environ 30 % du CO₂ atmosphérique. Leur perturbation pourrait libérer du carbone stocké dans les sédiments, réduisant la capacité de l'océan à réguler le climat et aggravant le changement climatique.

• **POLLUTION SONORE ET LUMINEUSE**

Les machines et navires miniers produisent du bruit et de la lumière, perturbant les mammifères marins et d'autres espèces adaptées à l'obscurité et au silence des grandes profondeurs

• IMPACTS DURABLES ET IRRÉVERSIBLES

Les traces de l'exploitation restent visibles et les fonctions écologiques sont altérées pour des décennies, voire des siècles, rendant les impacts souvent irréversibles.

La Méditerranée n'est pas concernée directement par l'extraction minière des nodules polymétalliques, car **ces gisements se trouvent principalement dans les grands fonds océaniques du Pacifique et de l'Atlantique, à des profondeurs de 4 000 à 6 000 mètres**, alors que la Méditerranée est plus petite, moins profonde et ne possède pas de tels gisements exploitables. Aucun projet industriel d'extraction n'est actuellement envisagé ou autorisé en Méditerranée.

Néanmoins, elle pourrait être affectée par de
activités de transport ou par des conséquences
globales sur la biodiversité océanique.

La guerre économique entre la Chine et les États-Unis est partie dans les abysses des eaux troubles, où tous les coups sont permis, au mépris du Patrimoine Maritime, cet héritage reçu, que nous devons transmettre.

UNE ODYSSEE MARITIME POUR LA PAIX EN MÉDITERRANÉE, À BORD DU BEL ESPOIR II



DE MARS À OCTOBRE 2025, LE VIEUX GRÉEMENT BEL ESPOIR II SILLONNE LA MÉDITERRANÉE POUR PORTER UN MESSAGE DE PAIX ET DE FRATERNITÉ.

CETTE ODYSSEE, BAPTISÉE MED-25, EMBARQUE 200 JEUNES VENUS DES CINQ RIVES DU BASSIN MÉDITERRANÉEN – AFRIQUE DU NORD, PROCHE-ORIENT, MER ÉGÉE, BALKANS ET EUROPE LATINE – POUR HUIT MOIS D'AVENTURE HUMAINE, DE FORMATION ET DE DIALOGUE INTERCULTUREL .

• UN NAVIRE-ÉCOLE, SYMBOLE D'ESPÉRANCE

Le Bel Espoir II, goélette à trois mâts de 29 mètres construite en 1944 et récemment restaurée, devient pour l'occasion un véritable navire-école.

À son bord, huit groupes de vingt-cinq jeunes de 20 à 30 ans, issus de toutes confessions et cultures, se rapportaient pour participer à cette expédition inédite, portée par l'association Mar Yam, l'AJD-Bel Espoir et le diocèse de Marseille.

• UN PARCOURS ENGAGÉ, 30 ESCALES, 5 RIVES

L'odyssée MED-25 se déploie sur 30 escales, de Barcelone à Marseille en passant par Tétouan, Palerme, Bizerte, La Valette, La Canée, Limassol, Istanbul, Athènes, Durrës, Trieste et bien d'autres ports emblématiques. Chaque étape donne lieu à des colloques, des festivals et des rencontres sur des thèmes majeurs pour la région : dialogue des cultures, éducation, place des femmes, dialogue interreligieux, environnement, migrations, hospitalité et construction de la paix.

• OBJECTIFS ET VALEURS

- **FORMATION À LA PAIX** : chaque session de 15 jours est validée par un mémoire et un certificat, encourageant la réflexion et l'engagement personnel.
- **DIALOGUE ET FRATERNITÉ** : l'expérience vise à tisser des liens durables entre jeunes méditerranéens, au-delà des frontières et des différences.
- **RÉSEAU ET EXPERTISE** : les participants contribuent à la rédaction d'un livre blanc et à la création d'un think tank méditerranéen, pour prolonger l'impact du projet dans les domaines éducatifs, associatifs et économiques.
- **SENS DU TÉMOIGNAGE** : le projet s'inscrit dans la dynamique des Rencontres méditerranéennes et du Jubilé 2025, répondant à l'appel du pape François pour faire de la Méditerranée un espace de dialogue et non de conflit.

• UNE AVENTURE HUMAINE ET PROPHÉTIQUE

Loin de prétendre résoudre à elle seule les drames de la région, l'odyssée MED-25 veut être un signe prophétique : planteur de graines de paix, ancienne génération d'ambassadeurs du dialogue et de la fraternité, et rappeler que la Méditerranée, carrefour des civilisations, peut redevenir un lieu d'espérance pour tous ses peuples.



MARSEILLE DESTINATION FINALE FIN OCTOBRE 2025, POUR CLORE CE GRAND VOYAGE DE LA PAIX ET DU VIVRE-ENSEMBLE

L'arrivée festive du navire-école pour la paix Le Bel Espoir II est prévue à Marseille les 25 et 26 octobre 2025, marquant la fin de l'odyssée MED 25. Cette arrivée coïncidera avec le retour des pèlerins du diocèse de Marseille partis à Rome pour le Jubilé, et sera l'occasion d'un grand festival des Rencontres méditerranéennes, deux ans après la première édition de 2023.

Le programme comprendra un village d'associations, un banquet solidaire, un bal de danses méditerranéennes, des rencontres interreligieuses, des veillées de prière et des témoignages, célébrant la fraternité et le vivre-ensemble au cœur d'une Méditerranée marqué par les conflits.



IL Y A 10 ANS, BEYOND PLASTIC MED (BEMED) A ÉTÉ LANCÉ POUR LUTTER CONTRE LA POLLUTION PLASTIQUE EN MÉDITERRANÉE. INITIÉE PAR LA FONDATION PRINCE ALBERT II DE MONACO, LA FONDATION TARA OCÉAN, SURFRIDER FOUNDATION EUROPE, L'UNION INTERNATIONALE POUR LA CONSERVATION DE LA NATURE (IUCN) ET LA FONDATION MAVA, BEMED A UNI DES ACTEURS DE LA SOCIÉTÉ CIVILE, DE LA SCIENCE ET DES ENTREPRISES POUR RÉPONDRE À CE DÉFI MAJEUR.

« Il y a dix ans, la pollution plastique était déjà bien présente, mais elle était beaucoup moins médiatisée. Dans le cadre d'un appel à projets, nous avons reçu une proposition de Surfrider Europe pour organiser une conférence internationale sur le sujet. A cette occasion, une véritable dynamique s'est instaurée entre les différents acteurs. Pour poursuivre cet effort, nous avons pris la décision de créer BeMed. » Philippe Mondielli, directeur scientifique de la Fondation Prince Albert II de Monaco.

• UNE SOURCE DE FINANCEMENT CONTINUE

Depuis ses débuts, BeMed s'est engagée à soutenir les acteurs de terrain grâce à son appel à micro-initiatives. BeMed a lancé 10 appels à projets et soutenu 113 projets à travers la Méditerranée. En 2020 et 2024, BeMed a également lancé 2 appels à projets dans les îles de Méditerranée afin de préserver les zones insulaires.

• LA CRÉATION D'UNE COMMUNAUTÉ D'ACTEURS DE TERRAIN

Tout a commencé par une idée simple : « Ensemble, nous sommes plus forts. » C'est dans cette dynamique que BeMed a créé une communauté rassemblant, à ce jour, les 94 organisations qui partagent leurs bonnes pratiques et travaillent ensemble à un impact plus fort dans la lutte contre la pollution plastique.

• CRÉATION D'UN DIALOGUE MULTI-ACTEURS

« Avec BeMed, nous avons créé un dialogue entre la science, l'industrie et la société. Pourquoi ? Car l'enjeu de réduction de la pollution plastique mondiale



Prince Albert II de Monaco le 10 mars 2025

est surtout un enjeu d'entreprises. Pour ces dernières, la transition plastique représente un tel investissement qu'elles ne peuvent pas se permettre d'échouer, d'où l'importance du dialogue préalable entre les acteurs », témoigne Romain Troublé, Directeur Général de la Fondation Tara Océan.

• UN APPUI À LA TRANSITION DES HÔTELS VERS UN TOURISME DURABLE

En 2022, un projet pilote avec l'InterContinental Marseille - Hôtel Dieu a prouvé qu'il est possible de limiter les plastiques à usage unique en réduisant ses coûts, sans impacter la qualité du service. L'initiative a ensuite été déployée à l'hôtel La Badira en Tunisie qui a supprimé des milliers d'emballages plastiques.

« Les entreprises sont un formidable levier de la réduction du plastique en Méditerranée. Le Collège d'Entreprises accompagne le secteur de la grande distribution, de l'agroalimentaire ou de l'hôtellerie. À ce titre, plus de 100.000 clients ont été sensibilisés et 2 guides hôteliers ont été édités », témoigne Antidia Citores, ancienne porte-parole de Surfrider Europe, Directrice Générale de Green Marine Europe.

• BEMED+, UNE NOUVELLE ÉTAPE DANS LA LUTTE CONTRE LA POLLUTION PLASTIQUE

En 2024, l'association a lancé le projet BeMed+ qui vise à capitaliser sur tout le travail réalisé par l'association BeMed pendant 10 ans, afin de réduire la pollution plastique en Méditerranée. Le projet comprend deux zones pilotes, à Monastir en Tunisie et sur la rivière Shkumbin en Albanie, avec le soutien de Surfrider Europe, de l'IUCN, et de l'Institut pour la Conservation de la Nature en Albanie, et l'association Notre Grand Bleu en Tunisie.



UNE RECETTE DE LA CUISINE ROMAINE ANTIQUE (ARTICLE DU MOIS SUR CE SUJET) D'UN POISSON MÉDITERRANÉEN, TIRÉE DE "DE RE COQUINARIA" (L'ART CULINAIRE, LE PREMIER LIVRE DE RECETTES CONNU) DE MARCUS GAVIUS APICIUS, NÉ EN 25 AVANT J.C., CUISINIER OFFICIEL DE L'EMPEREUR TIBÈRE.



QUANTITÉ

Pour 4 personnes



PRÉPARATION

20 mn



CUISON

20 mn



INGRÉDIENTS

- 1 rouget (ou autre poisson de méditerranée : vivaneau, dorade, ...)
- 1 pincée de poivre
- graines de livèche
- graines de carvi (ou d'anis)
- thym
- graines de céleri

- 1 oignon haché
- 1 cuillère à soupe de vin blanc sec
- 1 cuillère à soupe vin pailé
- 1 cuillère à soupe vinaigre balsamique
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de sauce Nuoc-mam
- 1 cuillère à soupe de maïzena

PRÉPARATION

- 1 - Mettre le poivre, les graines de livèche, les graines de carvi, les graines de céleri, le thym et l'oignon haché dans un pilon et mouder avec un mortier jusqu'à ce qu'ils forment une pâte.
- 2 - Mouiller avec une goutte d'huile et ajouter le vin blanc, le vin pailé, le vinaigre, l'huile d'olive et la sauce Nuoc-mam.
- 3 - Mélanger jusqu'à consistance lisse.

- 4 - Versez ce mélange dans une casserole, ajouter la maïzena et chauffer jusqu'à ébullition, en remuant tout le temps.
- 5 - Quand la sauce a épaissi, retirer du feu et servir avec le rouget cuit au four.

Accompagnez cette recette avec du boulgour ou du couscous.

Bon appétit !

La Navale vous emmène en Camargue le 28 mai et le 1^{er} juin 2025

pour le 17^{ème} Festival de la Camargue !



Cette année les mers et les océans sont à l'honneur

LE MERCREDI 28 MAI

**SORTIE EN MER : DÉCOUVERTE
DE LA PERLE DE CAMARGUE ET
DU PORT DE MARSEILLE FOS.**

- Vernissage expo regard Satellitaire, rencontre avec l'Académicien et écrivain Erik Orsenna.

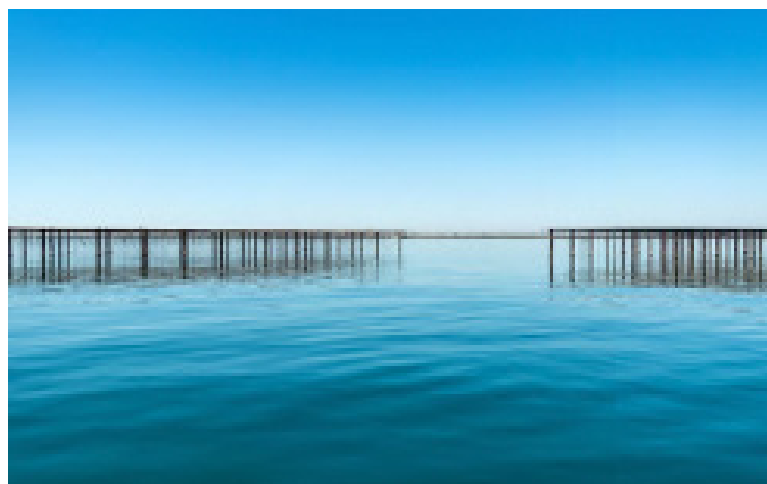
- Embarquez pour une sortie en bateau à la découverte des parcs à huîtres, véritables trésors de la Camargue. Accompagnés de conchyliculteurs et des équipes du port de Marseille Fos.

- Une dégustation sera offerte aux visiteurs.

- Village de l'oiseau – visite libre

Tout public

TARIF PUBLIC : 70 € ADHÉRENTS : 60 €
(repas non compris)



TRANSPORT : En car, les départs sont à ghoo, place ESTRANGIN ou possibilité de ramassage à plan de campagne et Martigues.

**DATE LIMITE D'INSCRIPTION
LE 26 MAI**

POUR TOUTES QUESTIONS ET RÉSERVATION :

Appelez-nous au : 07 57 77 95 55 ou écrivez-nous à : contact@lanavale.fr

DIMANCHE 1^{ER} JUIN
GRANDE JOURNÉE TRADITION
ARTISANS, PRODUCTEURS & BONNE HUMEUR

LE DIMANCHE 1^{ER} JUIN : JOURNÉE DES PRODUCTEURS

- **11h30** : Atelier du goût créatifs et gustatifs : avec Vincent Rouzaud - Tataki de taureau AOP Camargue sur son pain maison à la farine de riz de Camargue et olives.

- **12h/13h** : pique-nique dans village de l'oiseau ou bar à huîtres, food truck.

- **BOITE REPAS : 22€** (non compris)

Entrée : Terrine de sandre de Camargue aux asperges, aioli maison.

Plat : Pressée d'agneau de 12h, riz de Camargue en salade servi froid et ses petits légumes du moment de notre potager.

Fromage / Dessert : Entremets maison au Ricard Pain maison

- **Village de l'oiseau** – visite libre

- **16h30** : **Course camargaise**. Venez admirer les raseteurs et les taureaux dans une ambiance festive et conviviale.

Tout public

TARIF PUBLIC : 50 € ADHÉRENTS : 40 €
(repas non compris)

TRANSPORT : En car, les départs sont à ghoo, place ESTRANGIN ou possibilité de ramassage à plan de campagne et Martigues.

POUR TOUTES QUESTIONS ET RÉSERVATION :

Appelez-nous au : 07 57 77 95 55 ou écrivez-nous à : contact@lanavale.fr



**DATE LIMITE D'INSCRIPTION
LE 26 MAI**

RÉSERVATION SUR HELLO ASSO

La Gazette

DU PATRIMOINE MARITIME EN MÉDITERRANÉE

LA GAZETTE est éditée par des bénévoles, elle est soutenue par l'association **LA NAVALE**, dont les ressources sont les adhésions et les dons.

Devenir adhérent de LA NAVALE, c'est soutenir et collaborer aux divers événements que nous organisons tout au long de l'année, apporter force et légitimité à nos actions.

Créée en 1982, LA NAVALE est une association culturelle autour de l'industrie navale en Provence. Elle dispose de maquettes animées, créées par les compagnons, d'outils du temps des galères à aujourd'hui, de documents, photos, d'un moteur à vapeur fabriqué en 1932. Ce fonds, unique, est visible à Marseille.

COMMENT SOUTENIR LA NAVALE :

PAR LE BIAIS D'UNE ADHÉSION : Vous devenez membre de l'association, vous avez un accès gratuit à l'Expo, au fonds (bibliothèque , archives...)

PAR UN DON FINANCIER : Si vous êtes redevable de l'Impôt sur le Revenu (IR) vous bénéficiez d'une réduction d'impôts à hauteur de 66% dans la limite de 20 % du revenu imposable (un don de 100€ vous coûte 34€).

POUR NOUS CONTACTER lagazette@imertium.fr

POUR SUIVRE TOUTES NOS ACTUALITÉS

www.lanavale.com

www.imertium.fr



Direction éditoriale : Bruno Terrin

Graphisme & maquette : Géraldine Gévaudan

Ont participé à ce numéro : Marie-Josèph Moncorgé,
Bruno Terrin, Daniel Frot.

Crédits photos - Couverture : Photo 1 : ©MED25, Le Bel Espoir II

Photo 2 : ©CMA CGM

Photo 3 : ©Retouchée à partir du site www.domainelacroixdubattut.com/recette-pisce-rubellione.html