

## Le courrier des adhérents

Envoyez nous vos textes (15 à 20 lignes avec photos si possible) Par courrier : Mairie, square Guy RIVIERE 17730 Port des Barques - Par mail : [mairie@ville-portdesbarques](mailto:mairie@ville-portdesbarques). Ils passeront dans «l'écho des estuaires», cela créera un lien sympathique entre nous tous.

### ASSURANCES

Comme vous le savez, à maintes reprises, nous vous avons conseillé et même encouragé à souscrire une assurance pour votre ponton carrelet, étant donné l'importance de l'investissement assumé et les dérèglements climatiques de plus en plus nombreux auxquels on assiste. Et pour ceux qui n'avaient pas la chance d'être pris en charge par leur assurance personnelle (ces cas sont malheureusement peu nombreux), nous avons démarché spécialement en 2002 une assurance spécialisée dans les préjudices maritimes. Le contrat souscrit à l'époque faisait état d'un taux de prime de 2% des valeurs assurées, compte tenu d'un nombre de souscriptions estimé à 100. Ce nombre n'ayant jamais été obtenu, le taux de calcul de la prime est passé successivement à 2,2 puis 2,5 %. Nous reproduisons, in extenso, le courrier récemment reçu de l'assureur :

*Monsieur le Président*

*Vous trouverez ci-joints les documents nécessaires au renouvellement du contrat en référence, dont nous vous saurions gré de bien vouloir nous retourner deux exemplaires après signature.*

*Le taux de prime est désormais de 2,6875 % des valeurs assurées et la cotisation minimum est de 125 € ttc*

*La difficulté que nous avons à démontrer la viabilité de ce programme aux assureurs,*

## La recette de tante Yvonne

Maquereaux en chemise

Pour 4 personnes

8 maquereaux, 32 tranches de poitrine fumée, 5 tranches de bacon, 3 cuil huile d'olive, herbes de Provence, 3 cl de vin blanc, 120 g de crème fraîche, sel, poivre, 3 c a soupe de moutarde forte

Vider les poissons, faire un mélange 2 c de moutarde huile d olive, badigeonner les poissons, saler, mettre les herbes de Provence, entourer de poitrine fumée, faire griller au barbecue 7 à 8 mn

Sauce : mixer le bacon, mettre dans une casserole avec la crème et le vin blancs, poivrer faire réduire, lorsque la sauce est onctueuse, ajouter le reste de moutardes, servir sur les poissons accompagné d une salade verte.

## Le courrier des adhérents (suite)

compte tenu du faible nombre d'adhésions, continue de poser un problème paradoxal puisque la tentation de l'assureur est d'augmenter les cotisations alors qu'il conviendrait au contraire qu'il les baisse pour être plus attractif auprès de ceux qui sont assurés par ailleurs et de ceux qui ne le sont pas encore. Nous restons dans l'attente et nous vous prions d'agréer, Monsieur le Président, l'expression de nos sentiments distingués.

Signé : Philippe Laumailié

Ce raisonnement est, bien entendu, difficile à combattre, et nous ne pouvons que constater cette situation. Nous restons, quoi qu'il en soit, persuadés que cette assurance est encore acceptable compte tenu des garanties qu'elle apporte. A chacun de juger !!

Jean-louis Martin

## Aide à la reconstruction

### FLASH

On en reparle une dernière fois. Les services de la région nous ont fait savoir qu'un nombre significatif de demandeurs n'ont toujours pas envoyé leur dossier de fin de construction pour pouvoir recevoir l'aide financière qui leur a été octroyée.

En conséquence, il est vraisemblable qu'à la fin de l'année, l'ensemble de l'opération sera soldé.

Nous ne pouvons que répéter que perdre ces sommes après les avoir obtenues, est complètement navrant. Pour ceux, concernés, qui auraient un problème pour préparer ce dossier final, nous sommes évidemment à leur disposition pour les aider.



Bon appétit tante Yvonne

# L'Echo des Estuaires

N° 23  
Sept 2007

## Sommaire :

Editorial

*Le mot du président*

Articles

*Les journées du patrimoine 2007*

*Revente de carrelets*

*Location de carrelets*

*Le nouveau look du web*

Le courrier des adhérents

*Assurances*

FLASH

*Aide à la reconstruction*

La recette de tante Yvonne

*Maquereaux en chemise*



Association Départementale pour la Défense  
de la Pêche Maritime de Loisir et de Tradition

## Edito

## Le mot du président

Chères adhérentes, chers adhérents

Je sais que notre petit journal de liaison est attendu par tous et lu avec plaisir, du moins à entendre un bon nombre d'entre vous. Cela évidemment nous réconforte et nous pousse à continuer. Sachez que nous (l'équipe de rédaction) mettons tout notre cœur à l'ouvrage. N'étant pas des professionnels de la communication, notre travail est loin d'être parfait, mais nous faisons de notre mieux pour vous informer des dernières nouvelles concernant nos carrelets et vous apporter un brin de convivialité par des articles concernant nos activités de pêche en général.

Dans cet ordre d'idée, d'abord concernant la forme, notre metteur en page (qu'il soit remercié pour le temps qu'il y passe) nous a proposé une nouvelle présentation dans un format plus petit et plus pratique pour l'expédition. Ce changement me plaît personnellement, mais je serai heureux de savoir ce que vous en pensez. N'hésitez pas à nous le faire savoir.

Pour le fond, vous trouverez dans ces pages un certain nombre d'informations que je vous demande de lire avec attention notamment celles concernant les services fiscaux qui regardent d'un œil de plus en plus appuyé certaines transactions. De même, j'ai à vous communiquer une mauvaise nouvelle au sujet de l'assurance « TRANSMER » qui relève ses tarifs. Enfin, nous vous reparlons des journées « Portes Ouvertes » de nos carrelets à l'occasion des journées européennes du patrimoine qui auront lieu les 15 et 16 septembre prochains.

Cet été s'est passé sans canicule et même, pouvons-nous dire, dans une relative fraîcheur. Mais qu'il fasse chaud ou frais, que le temps soit pluvieux ou ensoleillé, nos filets sont de plus en plus désespérément vides, du moins d'après les nombreux témoignages qui me parviennent. Notre inquiétude, par deux fois exprimées au ministre concerné, que la mer de notre littoral devient stérile, est donc plus que jamais d'actualité.

Il nous reste le pastis pour nous consoler !! mais attention ! à boire avec modération,..... avec l'espoir que l'automne qui arrive soit plus généreux.

Jean Louis Martin



Mairie, square Guy RIVIERE 17730 Port des Barques Tél : 05.46.84.80.01 Fax : 05.46.84.98.33  
E.mail : [mairie@ville-portdesbarques.fr](mailto:mairie@ville-portdesbarques.fr) site web : [carrelets-charentais.com](http://carrelets-charentais.com)





## Journées du patrimoine

Chaque année notre association participe aux journées du patrimoine dont le but est de faire découvrir celui-ci aux personnes curieuses de sensations nouvelles.

Chaque année l'importance du nombre de visiteurs montre l'intérêt que suscitent nos installations.

Cette année, ces journées se dérouleront les 15 et 16 Septembre, la marée haute à 19h15 et 19h41 nous permet d'être opérationnel tout l'après-midi du samedi et du dimanche.

Lors de l'assemblée générale à Esnandes nous vous avons distribué une affichette plastifiée pour indiquer par pancartage votre désir d'accueillir des visiteurs ce jour-là.

Cette première marque peut être améliorée par une mise en situation de vos installations : fanion, pancarte humoristique selon l'humeur de chacun !

Certains d'entre vous se sont plaint que l'an dernier ils ne figuraient pas sur la plaquette d'accueil éditée par la région, il est difficile d'inscrire tous les volontaires : certains sont indiqués à titre de possibilité par grands secteurs, pour les autres il est possible de faire connaître votre volontariat, au secrétariat de la mairie ou est situé votre ponton, lequel se charge de l'ajouter à la liste des autres sites remarquables de ladite commune.

Pour ceux qui sont installés dans un lieu plus isolé, il est bon de faire un fléchage renseigné pour indiquer aux promeneurs cette possibilité de visite.

Pour tous les volontaires : Bon courage,



les journées seront longues, n'abusez pas trop du « pot d'accueil » car le soir hélas il faut rentrer !!!

N'oubliez pas non plus, de collationner auprès des visiteurs un maximum de renseignements : engins, anecdotes, pêches miraculeuses, photos amusantes...pour alimenter le prochain « écho des estuaires »

## Revente de carrelets

Nous voyons passer régulièrement quelques annonces dans nos journaux locaux concernant l'offre de vente de carrelets. Ces cas sont peu nombreux, mais ils suffisent pour alerter les services fiscaux notamment quand les prix annon-

cés dépassent notablement la moyenne des prix pratiqués. Nous avons pu avoir cette information par une indiscretion d'un agent du fisc. Il faut savoir, en effet, que l'administration fiscale est constamment à l'affût des diverses

ventes et mutations de toutes sortes qui peuvent donner lieu à des redressements ou des taxes nouvelles.

Le rapport avec nos carrelets est facile à faire. S'ils sont l'objet de revente avec plus value avérée, on risque ou l'augmentation de la redevance pour cause de pratique commerciale ou pour le moins un redressement à l'encontre des revendeurs pour plus-value avérée. Ce tableau est peut-être un peu excessif, mais attention, il vaut mieux être prudent. Si vous avez une transaction en vue, SOYEZ DISCRET.

## Location de carrelets

Le raisonnement exprimé ci-avant vaut, bien évidemment pour les locations des carrelets. Nous vous conseillons donc la prudence en y ajoutant les problèmes de sécurité. Le fait de recevoir du public moyennant finance peut être générateur de gros problèmes si un accident se produit.

Les locations sont évidemment possibles mais en s'efforçant :

1 - d'être discret

2 - de prendre ses précautions concernant la sécurité, par une assurance complémentaire et par une entente préalable avec le candidat loueur.

ON N'EST JAMAIS TROP PRUDENT

## Le nouveau look du web

Si vous êtes un internaute fidèle de notre site "www.carrelets-charentais.com", vous avez dû voir un changement.

Cette nouvelle présentation inclue trois nouvelles rubriques :

- l'Echo des Estuaires,
- nous connaître,
- un espace adhérents,

elle permet donc, aux adhérents qui le souhaitent, de consulter les numéros de "l'Echo des Estuaires" qui seront dorénavant tous en ligne, de voir la plaquette de présentation de notre association et d'accéder à l'espace adhérents en cours de construction.

Les accès aux derniers numéros et à l'espace adhérents sont protégés par "login" et "mot de passe" ces deux rubriques sont réservées aux adhérents qui auront demandé leur "login" et leur "mot de passe" au webmestre (bturbot@yahoo.fr).



Le site s'agrément également de diaporamas de photos en notre possession.

Envoyer-nous vos plus belles photographies, elles seront implantées sur le site.

