

Préambule :

Le but de ce site, me semble-t-il, est de mettre en commun nos expériences pour mieux naviguer. Souhaitant partir faire une grande boucle, j'ai collecté quantités d'informations relatives à ce projet. Dans ce cadre, j'ai mis en mémoire de nombreuses recettes pour la cambuse. Jusqu'à présent, c'était pour un usage personnel.

Aujourd'hui, Oceanys a ouvert un fil sur les recettes de cuisine. Je me propose de redistribuer ces informations. Je ne suis pas l'auteur des textes qui vont suivre. J'espère que leurs rédacteurs qui, au départ les avaient offerts sur leur site, ne seront pas choqués par cette démarche mais bien au contraire, heureux de savoir qu'elles ont plu et plairont à d'autres.

Qu'ils me pardonnent de ne pas avoir noté, avec précision, leurs coordonnées. Mais comme je viens de l'écrire je ne pensais pas en faire un usage autre que privé. Parcontre je les invite à se faire connaître afin que les nouveaux lecteurs utilisateurs puissent les remercier à leur tour.

Enfin, il y a l'excellent site de Banik. Je n'ai pas transcrit ici leurs recettes car elles sont richement illustrées de photos. Ce serait dommage de s'en priver. Allez leur rendre visite, je suis sûr que cela leur fera plaisir : <http://www.banik.org/default.htm>
Pour les autres, toutes mes excuses si quelques photos sont passées à la trape. Dans tous les cas, **à tous un grand merci.**

Les titres sont :

- les entrées ;
- les poissons ;
- les viandes ;
- les légumes et autre ;
- les fromages ;
- les desserts ;
- les pains ;
- passe partout ;
- la conservation ;
- les ordures.

Les pains

Faire ses baguettes de pain

Ingrédients :

(Pour 6 baguettes)

1 kg de farine (type 55)

20 g de sel fin

1 sachet de levure du boulanger

750 g (75 cl) d'eau tiède

Préparation :

Dans un grand saladier, délayez la levure avec 3 cuillères à soupe d'eau tiède pour dissoudre tous les grains, puis ajoutez la farine et le sel – ne jamais mélanger le sel

et la levure.

Mettez le reste d'eau et mélangez le tout à la main ou au robot jusqu'à ce que la pâte se détache du saladier.

Laissez reposer 1h –au minimum-dans le récipient couvert d'un linge à température ambiante - c'est le temps de pousse.

Au bout d'une heure, farinez le dessus de la pâte, retournez-la et sur une planche, pliez-la en quatre – c'est faire un tour.

Farinez la pâte, un torchon et la balance, faites des pâtons (morceaux) de 250 à 300 g.

Prenez un pâton, pliez-le deux fois, roulez-le pour former une baguette.

Posez sur le torchon fariné, saupoudrez la baguette de farine puis recommencez l'opération avec le reste des pâtons.

Couvrez le tous d'un film plastique pendant 30 minutes. Cette opération permet une croûte fine et de belle couleur.

Au bout de 15 minutes, préchauffez le four à 240°C avec la plaque à l'intérieur et un ramequin d'eau pour l'humidité.

Sortez la plaque du four, posez les baguettes dessus et avec une lame coupez la baguette dans sa longueur – raillé.

Enfournez pour 18 minutes.

Sortez du four, laissez refroidir.

France 2 - Vivement Dimanche - JP Coffe

A Porto Santo, petite île voisine de Madère, une vieille dame m'a appris à faire leur pain traditionnel. **Une recette idéale pour les ?voileux? :**

simple, non salissante (même les mains restent propres !), peu de pétrissage et de levage, et une cuisson à la poêle qui économise le gaz et ne surchauffe pas le bateau.

Seul défaut de ce pain : il disparaît trop vite !

Faire tiédir 40cl d'eau 15 secondes dans une casserole. Verser dans un bol 3 cs de cette eau + 1 cc de sucre + 1 sachet de 8 g de levure de boulanger déshydratée.

Ajouter à l'eau de la casserole 1 cs rase de sel fin ou 1 cs bombée de gros sel.

Attendre 15 mn que la levure monte et que le sel fonde.

Dans un grand saladier, disposer 500 g de farine en puits et y verser la levure délayée. Puis, petit à petit, incorporer la farine alentour à la levure, en tournant à la cuillère. Continuer avec l'eau par petites quantités, en la versant au milieu, là où se forme la pâte. Y incorporer la farine au fur et à mesure en élargissant le cercle décrit par la cuillère.

La pâte est épaisse, il faut l'aérer : la soulever par petits mouvements vifs de la

cuillère durant 5 mn (pas plus !), en tournant tout autour du saladier et en écrasant les éventuels grumeaux. Poser la paume sur la pâte : elle doit coller un peu, cette pâte étant plus liquide que celle du pain classique.

Laisser lever une demi-heure, couvert d'un torchon propre (ni au soleil ni aux courants d'air). Si vous n'avez pas la chance d'être sous les tropiques, enfour sous une couverture.

Préparer un petit bol de farine et fariner la poêle (24 à 27 cm de diamètre), la cuillère et vos doigts. Racler la pâte à la cuillère tout autour du saladier et la rassembler en une boule homogène que l'on amène sur le bord en inclinant le saladier. Faire tomber cette boule d'un coup dans la poêle. A la main, fariner le dessus de la boule en le lissant ; ainsi que le pourtour, en glissant les doigts tout autour de la poêle pour décoller la pâte des parois.

Cuire 30 mn à feu minimum, couvert d'un couvercle décalé d'un quart pour laisser filer la vapeur. Le couvercle ne doit pas gêner le gonflage du pain ; il convient donc de le caler en équilibre afin que son bord libre ne tombe pas dans la pâte. Si la veilleuse est trop forte, le pain va brûler rapidement : glisser alors un couvercle de boîte de conserve sous la poêle, ou tourner la poêle d'un cran toutes les 10 mn.

Lorsqu'une spatule passe librement sous le pain, le retourner à l'aide de la spatule, en le basculant dans le couvercle fariné. Cuire encore 30 mn. Le pain doit être gonflé, doré et sonner creux.

Le poser sur la tranche au-dessus de l'évier et le tapoter à la spatule sur les deux faces, pour faire tomber l'excès de farine. Le laisser reposer 15 mn sur grille avant de le consommer.

Nota : on peut utiliser de l'eau de mer (40 cl d'eau de mer + 1/3 cs de sel fin). Mais pour diluer la levure, seule l'eau douce convient.

Sophie pour STW

+++++

Sans oublier le pain a l ail que l on vous sert d office quand vous arrivez dans n importe restaurant de Porto Santo, rien que d y penser..... Bon ven a tous Francois

+++++

Le pain est magnifique!!!! Merci pour la recette. Je prolonge la cuisson de 15 min par cotè et avec 50 gr de farine de siegle et 50 gr de nix de grenoble est encore plus gourmande!!!! Bravo!!! Raffaello Sernagiotto Libertà Calvi

Le pain en mer, c'est compliqué, salissant et peu compatible avec le farniente. De plus ça consomme la majorité du gaz à bord même si les alternatives à la poêle sont plus économes. Connaissez-vous la recette des pancake ?

Voyons cette recette traditionnelle:

200/300 gr de farine et du lait en poudre mélangés avec de l'eau, un oeuf et de la levure

chimique le tout cuit dans une poêle graissée. La farine ne vole pas partout (travail du pain) et l'action de la levure chimique est quasi immédiate. Rajoutez à cette pâte qui doit rester coulante 100/150 gr de coucous fin (exclusivement) que vous aurez fait gonfler (3 mn) dans de l'eau froide. Vous obtenez de très grosses crêpes (à ne pas trop cuire d'où l'économie de gaz) ce qui facilite le partage entre les membres d'équipage.

Astuce :

la dernière crêpe peut continuer à cuire gaz éteint si vous cuisinez dans une poêle épaisse. Pour plus de renseignement, je suis à votre dispo, à las Palmas de Gran Canaria (mais il faudrait m'embarquer pour une transat ou un TDM ;-)

Phil.

+++++

Merci pour cette recette, mais je fais le pain à bord en utilisant les recettes du site et celles des paquets de farine.... et je ne mets pas de farine partout.... et le résultat au four est surprenant! La consistance tout à fait raisonnable il me semble. Travailler le pain dans un gros saladier me semble bien adapté. après 30 min de levée, je travaille la pâte et la plie. Ensuite je dispose la boule sur la plaque de cuisson et recouvre d'un saladier 45 min. puis 35 min au four 230°. Il existe toutes sortes de farines ! Avec la semoule c'est très bon aussi, surtout en galettes. La farine de châtaigne est elle à utiliser en la coupant avec de la farine de blé. Bon vent P.B

De Monique citant "Michka"

vous connaissez le pain indien?

ça s'appelle **chapatis**, tu n'as pas besoin de four mais d'une simple poêle pour le cuire et c'est délicieux

voici la recette pour 8 chapatis il faut: 255 g. de farine complète ou farine blé une cuillère à café de sel de l'eau et éventuellement du beurre fondu

mélanger la farine avec +_ 5 cl d'eau et travailler du bout des doigts, ajouter encore 5 ou 6 cl. d'eau pour former une pâte très collante pétrir assez longtemps pour obtenir une pâte ferme et élastique mais encore légèrement collante

laisser reposer 10 minutes si vous faites la pâte dans une conque en plastique vous pouvez pétrir en donnant des coups de poing dans la pâte, ça défoule et c'est assez marrant

bref après il faut former des fines galettes avec cette pâte, divisez d'abord la pâte en 8 portions et formez des boules que vous aplatissez entre vos mains en y tapant dessus si ça colle trop il faut passer vos mains dans la farine une fois que vous avez formé des petites galettes

il faut les affiner en passant la pâte rapidement d'une main dans l'autre pour l'étirer, ça peut aussi se faire à plat et avec un rouleau à pâtisserie il faut obtenir des galettes de 16 à 17 cm de diamètre et de 2 à 3 mm d'épaisseur faites chauffer une poêle sans matière grasse, poser une galette dedans et faites cuire 30 secondes d'un côté

puis 30 de l'autre, repetez l'operation une fois alors le meilleur c'est de manger ce pain indien chaud et avec un peu de beurre fondu dessus, avec de la confiture (pour le petit dej) ou du fromage c'est tres bon aussi

je vous souhaite beaucoup de plaisir

Monique

+++++

plus simple pour le mélange : D'abord pour dix huit chapattis grands comme une assiette, il te faut un kilo de farine, de la 55 c'est aussi bon. Dans un saladier tu verses un verre d'eau et un verre de lait. Tu commences à verser de la farine en remuant pour que tu aies un bon mélange, et tu continues à verser jusqu'à ce que tu obtiennes une pâte assez collante. Pour la cuisson tu peux même la faire dans le sable. Les chapattis c'est bon, mais c'est béton...

Le pain en mer, c'est compliqué, salissant et peu compatible avec le farniente. De plus ça consomme la majorité du gaz à bord même si les alternatives à la poêle sont plus économes. Connaissez-vous la recette des pancake ?

Voyons cette recette traditionnelle:

200/300 gr de farine et du lait en poudre mélangés avec de l'eau, un oeuf et de la levure chimique le tout cuit dans une poêle graissée. La farine ne vole pas partout (travail du pain) et l'action de la levure chimique est quasi immédiate. Rajoutez à cette pâte qui doit rester coulante 100/150 gr de coucous fin (exclusivement) que vous aurez fait gonfler (3 mn) dans de l'eau froide. Vous obtenez de très grosses crêpes (à ne pas trop cuire d'où l'économie de gaz) ce qui facilite le partage entre les membres d'équipage.

Astuce :

la dernière crêpe peut continuer à cuire gaz éteint si vous cuisinez dans une poêle épaisse. Pour plus de renseignement, je suis à votre dispo, à Las Palmas de Gran Canaria (mais il faudrait m'embarquer pour un transat ou un TDM ;-)

Phil.

+++++

Merci pour cette recette, mais je fais le pain à bord en utilisant les recettes du site et celles des paquets de farine.... et je ne mets pas de farine partout.... et le résultat au four est surprenant! La consommation tout à fait raisonnable il me semble. Travailler le pain dans un gros saladier me semble bien adapté. après 30 min de levée, je travaille la pâte et la plie. Ensuite je dispose la boule sur la plaque de cuisson et recouvre d'un saladier 45 min. puis 35 min au four 230° Il existe toutes sortes de farines ! Avec la semoule c'est très bon aussi, surtout en galettes. La farine de châtaigne est elle à utiliser en la coupant avec de la farine de blé. Bon vent P.B

Le pudding Chômeur à Patrick

Article publié le vendredi 12 octobre 2007 par sofpat

Le pudding chômeur à Patrick !!!

Notre capitaine se débrouille très bien dans la cuisine. Ses crêpes et pains sont extraordinaires mais son pouding chômeur est inoubliable !!! Quand on reçoit des amis ou bien on est reçus ailleurs, ça fait un grand plaisir à notre chef de causer une commotion collective. On ne compte plus les amis qui nous demandent la recette. Alors la voici :

Gâteau :

- 1 ½ tasse (375 ml) de farine
- 1 c. à thé (5ml) de poudre à pâte
- ¼ tasse (60 ml) de beurre
- 1 tasse (250 ml) de sucre
- 1 tasse (250 ml) de lait

Sauce à l'érable :

- 1 tasse (250 ml) de sirop d'érable
- 1 tasse (250 ml) de cassonade
- 1 tasse (250 ml) d'eau bouillante
- ¼ tasse (65 ml) de beurre

Étapes :

1. Préchauffer le four à 325 F (160 C)
2. Tamiser ensemble la farine et la poudre à pâte. Mettre de côté.
3. Dans un bol, défaire le beurre en crème. Incorporer graduellement le sucre jusqu'à consistance onctueuse.
4. Verser le quart du lait et de la farine. Mélanger. Répéter jusqu'à épuisement du lait et de la farine.
5. Beurrer un moule rectangulaire de 19 sur 9 pouces (33 sur 23 cm). Verser la pâte. Réserver.
6. Dans une casserole, mélanger tous les ingrédients de la sauce. Porter à ébullition et laisser bouillir quelques instants.
7. Verser la sauce sur la pâte. Ne pas mélanger.
8. Cuire à 325 F (160 C) pendant 45 minutes.

C'est tout à fait délicieux et maintenant c'est à vous d'essayer et de nous donner vos commentaires !

RECETTE LONGUE ou le VRAI PAIN au LEVAIN

Patience, patience et encore patience. La pêche n'est rien à côté. Mais le résultat ? Hum ! c'est une autre affaire.

Le Levain naturel (enfin presque, on va l'aider un peu au départ).

Normalement, on y arrive en mélangeant simplement un peu de farine avec de l'eau de source. En fait on s'est aperçu qu'un peu de sucre accélérerait un peu les choses. En effet, l'amidon n'est pas fermentescible, il faut un stade d'hydrolyse préalable pour le transformer en maltose. Le sucre va donc venir simplement donner un coup de main au départ.

De toute façon, on ne doit pas prévoir casser la croûte avant une bonne semaine !!!

Dans un bol : Diluer 60 g de farine complète dans 3 cl d'eau de source additionnée d'une cuiller à café rase de sucre en poudre. Pétrir le juste nécessaire pour obtenir une boule homogène et lisse. Recouvrir d'une étamine et laisser au repos au moins 48 heures. Température optimale 24 à 27°C.

Nb : on peut aussi mettre la boule de pâte dans un bocal 1/2 à couvercle non étanche ce qui permettra les échanges d'air avec l'extérieur tout en permettant d'observer les transformations à l'abri des courants d'air.

Après 48 heures, premier rafraîchissement :

Enlever la croûte superficielle, garder la pâte intérieure et la diluer dans 6 cl d'eau du bout des doigts. Incorporer 120 g de farine complète + 1 cuiller à café de sucre et laisser reposer dans les mêmes conditions que précédemment pendant 1 à 2 jours. Patience, patience, plus c'est long, plus c'est bon.

Après 2 jours, la pâte a encore gonflé et un parfum acidulé s'en dégage ;;; enfin normalement.

Retirer la croûte, la diluer dans 12 cl d'eau de source. Ajouter 225 g de farine type 65, pétrir et remettre au repos.

Normalement, après 10 à 12 heures, l'odeur acidulée est plus forte, la pâte a doublé de volume, sa majesté levain est enfin prêt. J'ai bien dit le levain, pas le pain.

Nous sommes à plus ou moins 4 jours et demi. Parfois, ce sera le double ou davantage.

Le levain résulte d'une savante combinaison de sucres et de précurseurs tel l'amidon sous l'action des micro organismes contenus tant dans la farine que dans l'air. Donc avec une même farine, le résultat sera différent d'un lieu à un autre et aussi d'un jour à l'autre. Dame nature est une maîtresse capricieuse, à moins que nous n'ayions pas percé tous ses mystères, c'est aussi tout son charme.

Le levain étant prêt, la fabrication va encore s'étaler sur une trentaine d'heures.

Le premier jour, dans la matinée : prendre une bonne boule de levain, la délayer dans 30 cl d'eau froide et y incorporer 60g de farine type 65. Mettre dans le bocal et ce dernier dans un endroit calme.

A l'heure du thé (five o'clock) délayer la pâte dans 10 cl d'eau tiède, ajouter 200 g de farine 65, touiller et remettre dans le bocal au repos

En fin de soirée, après la dernière lampée, délayer dans 18 cl d'eau froide, ajouter 350 g de farine type 65, touiller, mettre à reposer.

Le lendemain, de bon matin

Même processus que pour la recette courte, sauf que les levées prendront probablement davantage de temps : 4, 5 ou 6 heures pour la première et 2 un peu plus pour la seconde. Attention à la température de l'eau sans dépasser 52°C ce qui tuerait le levain. En général 52° est la température limite pour laisser le doigt dedans. (Voir comment faire simplement des yaourts)

Le soir, après complet refroidissement sur une grille, vous pourrez casser la croûte et alors là !
plaisir goûteux au rendez vous.

André Chassin

+++++

Ce qui est important dans l'article de l'ancêtre, c'est que le nom de "pain au levain" donné par les boulangers pour faire appâter le chaland n'est qu'une vaste fumisterie. Croyez vous que le moindre boulanger ferait ce que nous a décrit A Chassin? 10 jours pour faire du pain? Certainement pas! Il prenne un peu de la pâte qu'ils avaient fait lever avec de la levure et la garde pour le lendemain. Elle sert de levain. Mais c'est de la levure qui s'y développe.

En fait c'est mieux ainsi. Le levain (le vrai, celui d'A Chassin) fermente grâce aux levures (et aux bactéries) contenues dans l'air. Celles-ci ne sont pas sélectionnées pour être les plus efficaces, mais aussi pour être les moins pathogènes. Au contraire, la levure de boulanger est un produit de haute qualité, non seulement pour son efficacité, mais aussi pour sa grande pureté et son absence totale de bactéries. Alors, le levain, je crois surtout que c'est pour éviter d'avoir à faire de la galette quand on n'a pas de levure.

Passé partout

La Banika :

C'est le plat typique sur BANIK: il permet de finir les restes et il est bourratif. (Il faut absolument arriver à calmer l'estomac de Gibé). Tous les ingrédients ont cuit à l'étouffé. Quand on coupe la Banika, les odeurs se découvrent et viennent s'ajouter à celle déjà goûteuse du pain chaud... Certains de nos amis invités à venir manger à bord ne veulent pas d'autre chose...

Ingrédients:

De la pâte à pain à réaliser avec la recette la plus simple, genre pâte à pizza

Oignons, tomate, tout ce qui reste de légume: poivron, feuille de choux...

Et tout ce que l'on trouve dans le frigo: Restes de poulet, chorizo, poisson...

Une petite boîte de concentré de tomate,

De la moutarde,

Du fromage, ou de la crème de fromage ou du gruyère râpé,

Herbes de Provence, sel, poivre, piment.

Et vous avez sans doute pensé aussi à d'autres choses...

Préparation:

Partager la pâte en 2 boules (l'une un peu plus grosse que l'autre).

Aplatir la plus grosse boule au rouleau à pâtisserie et disposer une fine couche de pâte à pain dans un plat à four à haut bord huilée en faisant remonter largement les bords de la pâte.

Sur la pâte, disposer des oignons crus des champignons, des olives, du poisson ou de la viande (ce qui reste), des tomates, des morceaux de crème de fromage, de l'artichaut, des lardons... tout ce que vous voulez, coupé en petit morceaux.

Faire une sauce dans une petite casserole: 1/2 verre d'huile d'olive, 1/2 verre d'eau, 1 grosse cuillère à soupe de moutarde, 2 cuillères de concentré de tomate, des herbes de Provence, du sel, 2 gouttes de piments liquide... Chauffer doucement pour tout mélanger.

Mettre la sauce sur les ingrédients dans la tourtière et saupoudrer de gruyère râpé.

Aplatir la deuxième boule de pâte et couvrir le tout. Rabattre les bords et bien souder les deux morceaux de pâte. Huiler un peu le dessus.

Mettre dans un four très chaud 20 à 30 minutes. Au besoin retourner le tout pour bien cuire le dessus... (A voir car cela peut être périlleux).

Servir :

Présenter le pain démouler sur un large plat posé au milieu de la table. Les convives indique la taille de la part qu'on leur découpe de suite avec un grand couteau à dents.

Voilier Banik

Proportion 250 gr. de pâte de feuilletage. 250 gr. de pommes de terre. 600 gr. de morue. Oignons, échalotes, persil. Sauce crème.

Étendre la moitié de la pâte feuilletée au rouleau en forme de galette.

Dans un saladier, émincer finement les pommes de terre, saler, poivrer, ajouter les oignons, échalotes et persil hachés finement, puis la morue et une bonne noix de beurre.

Étendre la pâte comme pour un pâté.

Recouvrir du restant de pâte, faire la bordure, dorer, mettre à four doux 30 minutes.

Lorsque cette tourte est cuite, lever le couvercle de feuilletage, napper, l'intérieur de sauce crème, recouvrir et servir.

sextan.com

La conservation

La traine côtière ou au large rapporte souvent de gros poissons, trop gros pour le frigo et qu'il faut traiter sans tarder dans des conditions pas toujours idéales. Le poisson séché, c'est excellent, mais c'est une méthode parfois délicate à mettre en œuvre. Il faut y renoncer si on pêche le soir, s'il pleut ou risque de pleuvoir, si on a un chat gourmand et débrouillard, si on est mouillé près de terre et qu'il y a des mouches, ou si l'atmosphère est polluée (pollution urbaine et industrielle, mais aussi pollution naturelle comme l'harmattan, ce vent de sable qui sévit en Afrique de l'Ouest en saison sèche et qui rendra votre poisson croquant de Dakar à Abidjan?). Il faut aussi se méfier aussi des coulures sur le pont et de l'odeur quand on le rentre le premier soir?

Le poisson salé est une technique beaucoup moins contraignante qui peut se pratiquer en toutes circonstances. Il faut prévoir un seau à couvercle (ou un grand Tupperware pour de petites quantités) et 3 à 5 kg de gros sel. Préparer des filets, les ranger dans le récipient en alternant couches de sel de 2 ou 3 cm et poisson. Couvrir généreusement de sel. Bien tasser. Couvrir d'une planchette ou d'une feuille de plastique et d'un poids quelconque, cailloux idoines ou plombs de plongée. Vider l'eau chaque jour en inclinant le récipient. Au bout de 3 jours le poisson est sec et salé. La préparation se conserve tel que 2 ou 3 mois sous les tropiques et plus d'un an en région tempérée ou froide. C'est ainsi qu'on préparait la morue dans le bon vieux temps. Cela peut se faire avec tous les gros poissons blancs côtier ou du large: tazar, barra, coryphène, marlin, sailfish? C'est moins bon avec les poissons gras, thon ou bonite. Pour le cuisiner, c'est pareil que la morue salée: bien rincer les filets, les faire tremper 6 ou 8 heures en changeant l'eau 2 ou 3 fois.

On peut faire de la brandade ou des accras, mais il y a pleins d'autres recettes, notamment dans la cuisine portugaise et créole.

Bon appétit !!!

Les ordures

Ordures à bord et ... hors bord

Durant l'année 2003, chacun de vous, terriens français, avez produit 420 kg de déchets. Ma calculatrice solaire m'indique un poids de 1,15 Kg/jour/personne. C'est énorme !

Pire, la moitié du volume de ces déchets sont les emballages. Disons 500gr/jour/personne de papier carton (14%), verre (7%), plastique (26%), métal (4%). Non je n'ai pas fouillé vos poubelles. L'Etat français l'a fait pour moi.

Reprenons. Le papier, le verre, le métal ne me gênent pas. Par contre le plastique

n'est pas facilement dégradable. Nous en accumulons à 130 gr/jour/personne. Ce qui donne pour une transat classique de 20 jours à 4 >> plus de 10 Kg.

Or vous le savez les emballages, c'est plein d'air. Vous avez beau compresser vos bouteilles d'eau, elle prennent encore beaucoup de volume. Pour vous faire une idée 10 Kg représentent 200 bouteilles de 1,5 l d'eau vide ou 400 boîtes de 33 cl. Il sera temps d'arriver pour vous débarrasser de tout ça ...

Comment gérons nous les ordures sur Caramel ? Nous essayons d'abord de ne pas embarquer de futures ordures. Tous les sur-emballages sont systématiquement ôtés et jetés à la poubelle avant le départ : plastique des packs de bouteilles et de boîtes, cartons autour des yaourts, filets des fruits, etc ... Les aliments frais à congeler sont ôtés des éventuelles barquettes en polystyrène, emballés dans des ZIPLOCK et marqués avant de filer au froid.

Ensuite en navigation hauturière, nous rejetons à l'eau les restes d'aliments et épiluchures qui feront toujours plaisir aux habitants des océans. Les papiers et cartons sont également rejetés à l'eau, vu leur dégradation rapide et inoffensive.

En général, on rince un peu les emballages qui risquent de sentir à la décomposition, afin d'éviter de laisser traîner dans sillage, une odeur de charogne ...

Nous gardons à bord les déchets plastiques et métalliques que nous essayons de compacter au mieux. J'ai vu des plaisanciers brûler leur ordures sur une plage de Tortuga (Venezuela) sous prétexte que les pêcheurs qui y vivent le font également. Je pense que ce n'est pas une bonne idée, c'est pas la peine de leur laisser une grosse flaque rigide de plastique, de polystyrène et d'huile de vidange mal cramés. Eux n'ont pas vraiment le choix et nous sommes des invités.

Les photos ci-contre illustrent un petit truc qui réduit au maximum les bouteilles d'eau. Cela prend un peu de temps, mais quelle saine occupation durant vos quarts de nuit.



Les boîtes en alu des boissons sont comprimées entre les mains. Pour les boites de conserve, il suffit d'ouvrir l'autre côté de la boîte et d'aplatir le cylindre de métal pour minimiser le volume des conserves consommées.

Nous ne sommes pas inattaquables sur le verre. Je casse les bouteilles par dessus bord en leur assénant un bon coup de manivelle. La silice de retour à la silice. J'attends les commentaires pour éventuellement arrêter et me réorienter sur le cubitainer ...

Les piles ont droit à un traitement de faveur, on les garde jusqu'à trouver un pays

où elles sont recyclées. C'est un très faible volume.

Que faire de tous ces déchets que nous devons conserver ? Nous les jetons quotidiennement dans le sac (30 L) de la poubelle de la cuisine. Lorsqu'il est plein, ce sac rejoint un grand sac de 100 L entreposé dans le grand coffre arrière. Une autre possibilité est de le stocker dans la jupe arrière (si elle existe) ou dans l'annexe, si elle pend sous des bossoirs.

Enfin, je m'adresse aux gros cochons qui se débarrassent sans vergogne de leur huile de vidange, quitte à la mettre à la mer. Nous avons solutionné simplement le problème : un jerrycan noir de 10 litres - réservé à cet usage - la conserve jusqu'au prochain garage de rencontre.

En navigation côtière ou en Méditerranée, nous gardons tout car la prochaine escale est toujours proche.

Patrick du Voilier Caramel

Un très bon site aussi : <http://www.amelcaramel.net/>