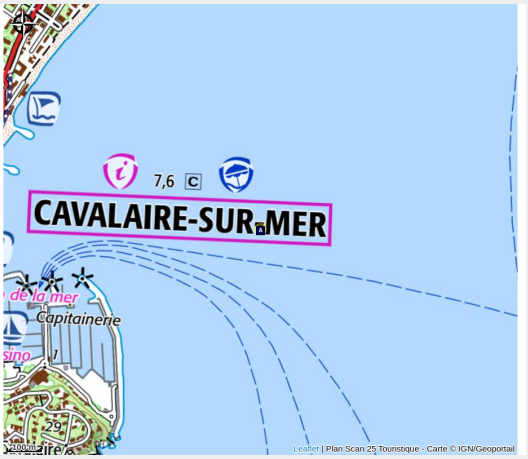
Le Ramon Meumbru





Découvrez l'imposante épave du Port de Cavalaire posée au milieu des fonds sous-marins.

Infos pratiques

Pratique : Plongée

Type : Plongée

Échelle de cotation :
Modéré : N2

Thèmes : Epaves, Faune marine, Flore marine

Description

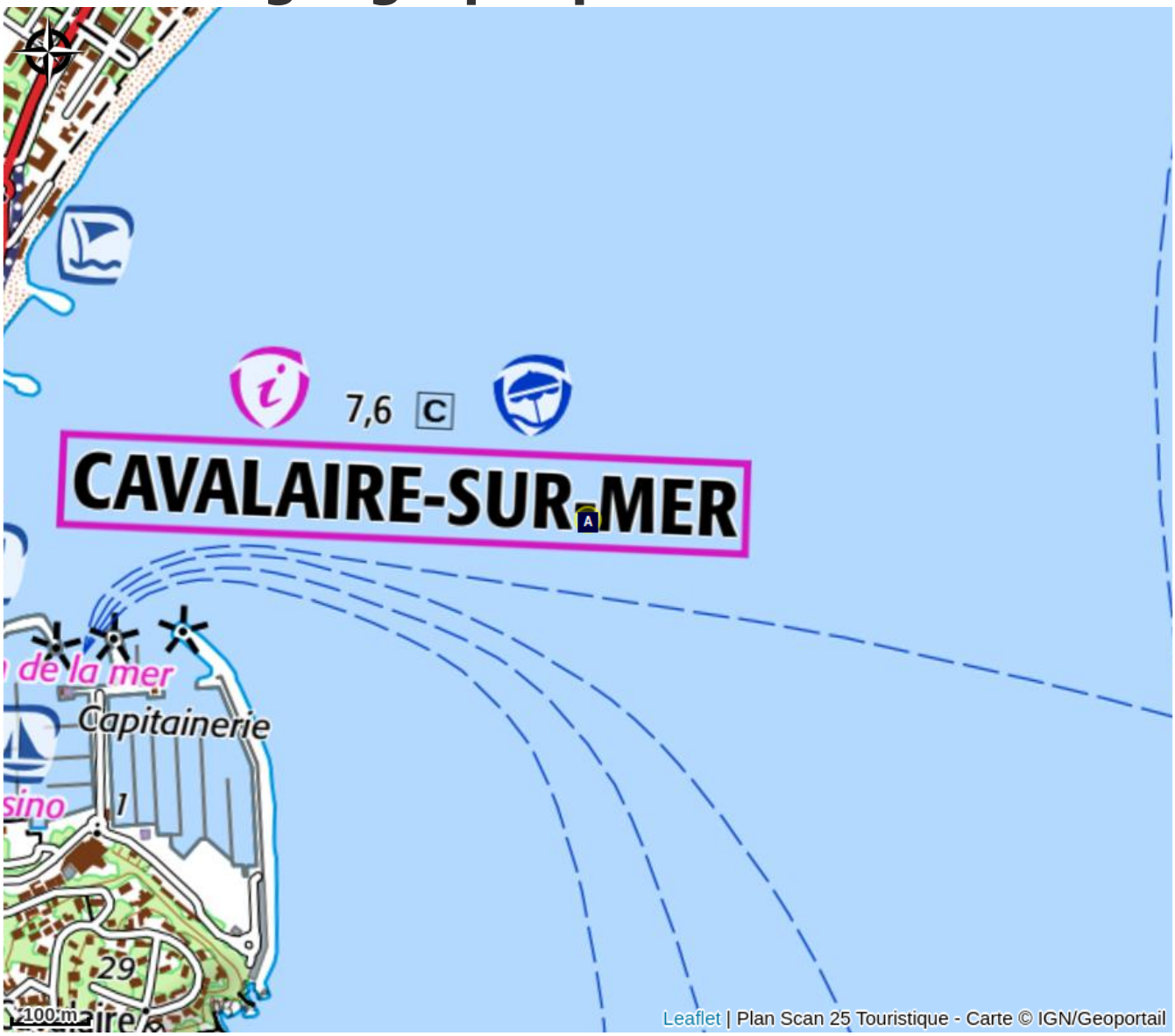
Aire de départ : Port de Cavalaire
Profondeur maximum : 22 m

L’épave est située juste à la sortie du port de Cavalaire, c’est une destination idéale pour les plongeurs qui n’aiment pas les longs trajets en bateau. La visibilité n’est pas toujours bonne, le mouillage est conseillé avec descente et remontée le long de celui-ci. Cette plongée peut être réalisée par mistral car le site est très abrité.

L’épave est grande et très étalée (120 m de long par 25 m de large), vous l’atteindrez vers les 18 m au milieu des posidonies. Posée sur le flanc, elle gît sur un fond vaseux où il ne reste plus que des ferrailles et des tôles enchevêtrées.
En effet, l’épave a été démembrée par des scaphandriers, les parties importantes comme les machines et la chaudière ont été remontées. Il n’est pas facile de distinguer la proue de de la poupe.

Vous pouvez croiser une petite langouste, quelques crevettes, un congre, une murène, ainsi que des sars, mais la visite n’est pas riche en espèces. La portion la plus intéressante est le grand morceau de coque encore debout. Seul le flanc bâbord a conservé sa coque, vous pourrez observer de nombreuses formes d’éponges, des nudibranches et des ascidies.

Situation géographique



Les ascidies (A)

Toutes les informations pratiques

⚠ Les recommandations

Lorsqu’il existe, utilisez le mouillage écologique à votre disposition sur le site. Respecter les règles d’utilisation du mouillage écologique : priorité aux clubs de plongée qui ont signé une charte d’utilisation, puis aux autres bateaux de plongée et enfin aux plaisanciers.

La nature ne s’enrichit pas de nos déchets, merci de les trier et de les emporter avec vous.

Équipements nécessaires :

Le niveau de plongée définit le matériel nécessaire à votre plongée pour les sites.

Risques :

Avant toute plongée sous-marine, assurez-vous que votre état de santé vous le permet.
Renseignez-vous sur les conditions météo au port de départ avant votre sortie.
La responsabilité des usagers est engagée si les règles de sécurité de base ne sont pas respectées.

Cueillettes et prélèvements :

Ce site de plongée est riche en espèces animales et végétales. Aidez-nous à les préserver (ni cueillettes, ni prélèvements).

Numéro d’urgence maritime : 196 et 16 sur la VHF

Accessibilité

Se rapprocher des clubs de plongée alentour dont certains ont des moniteurs handisport.

Lieux de renseignement

Comité Départemental d'études et de Sports Sous-Marins
133, Boulevard Général Brosset, 83200 TOULON

secretariat@ffessm-var.fr
Tel : 06 07 22 56 20
https://ffessm-var.fr

Var Tourisme
1 boulevard de Strasbourg – BP 5147, 83093 TOULON

info@vartourisme.org
Tel : 04 94 18 59 60
https://www.visitvar.fr/

Sur votre route...



Les ascidies (A)

Les ascidies encore appelé urochordés ou encore tuniciers sont des animaux qui vivent toute leur vie fixés (sessile). Elles se nourrissent de particules organiques en suspension. L'animal a une forme d'outre avec deux orifices. Ce sont des filtreurs actifs produisant un courant d'eau entrant dans un siphon inhalante (buccal) et rejetant l'eau filtrée par un siphon exhalant (anal ou cloacal). Le courant liquidien est créé par l'agitation de petits cils. Elles seraient capable de filtrer jusqu'à 180 L/jour (**)

Malgré leur aspect très simplifié les ascidies font partie de l'embranchement des vertébrés (Chordé) auquel appartient les poissons, les oiseaux, les reptiles, les amphibiens, les mammifère et donc l'homme, etc. d'ailleurs la larve mesurant quelques millimètre est mobile et ressemble à une sorte de têtard... surprenant non !

Certaines ascidies sont comestibles, et consommées dans certains pays comme Microcosmus sabatieri appelée Figue de mer, Biju ou Violet en région méditerranéenne.

Les violets sont appréciés à cause de leur fort goût iodé dans les pays de la Méditerranée. Leur saison de cueillette commence en avril et se poursuit jusqu’à l’automne. Ils sont généralement dégustés fraîchement coupés. Il existe une recette plus élaborée : l’omelette de violets. Celle-ci se fait à base de leur chair battue en mousse, à laquelle on ajoute ou non une persillade à l’ail.

En plongée, on rencontrera souvent les clavelines, qui sont des animaux coloniaux fixés qui ressemblent à une grappe de clochettes transparentes. Les individus bien que de petite taille (au maximum 4 cm) se remarquent aisément car ils sont groupés et translucides formant ainsi de véritables bouquets jusqu'à plusieurs centaines d'individus.

La taille du bouquet peut s'étendre sur 15 à 20 cm.

Les individus sont réunis par une base commune appelée stolon*.

Chaque animal ou zoïde, en forme de massue à long manche, est gélatineux et transparent, ce qui permet d'en distinguer les organes internes. Ceux-ci comprennent notamment une structure branchiale toujours visible blanche ou jaune formant des côtes ou fentes, qui occupe à peu près la moitié du corps et que longe une gouttière ciliée menant à l'œsophage.

Attribution : Dominique BARRAY