DAUPHIN SUBAQUATIQUE CLUB

Annexe 6 : Charte du plongeur responsable Longitude 181

Cette charte n'est pas une somme de contraintes.
Ses propositions doivent être envisagées au cas par cas, tant les sites de plongée, les situations diffèrent d'un lieu à l'autre.
Son objet est de pousser chacun à s'interroger, et à mettre en place les conditions de plongée optimales pour une préservation et un partage équitable des richesses de la mer.

1 - Préparez votre voyage.
Les agences de voyage et les centres de plongée n'offrent pas tous les mêmes prestations.
Certains s'efforcent de protéger l'environnement qu'ils vous font découvrir, et de partager plus équitablement les ressources naturelles avec les habitants du pays d'accueil.
Cela leur coûte cher, vous coûte plus cher, mais, ensemble, vous contribuerez ainsi au développement durable de notre planète.
N'ayez pas comme seul critère de sélection le prix des plongées.
Choisissez une agence de voyage qui adhère à une charte éthique.
Privilégiez les Centres de Plongée Responsable qui sont concernés par la protection des fonds marins (retraitement des déchets et des eaux usées, utilisation de bouées de mouillage) et qui s'investissent dans le développement local.
Renseignez-vous sur les écosystèmes marins que vous allez découvrir.
Informez-vous sur les habitants du pays qui vous accueille: traditions, économie, ressources.

2 - Avant la plongée.
Remettez-vous en forme. Si vous n'avez pas plongé depuis longtemps, entraînez-vous à gérer votre flottabilité : poumon-ballast, gilet, lestage optimal
Informez-vous sur le site de plongée que vous allez découvrir, cela rendra votre plongée bien plus riche. Vous ne serez plus seulement un plongeur-spectateur passif dans un monde dont vous ignorez le langage, vous saurez lire les premiers mots du grand livre de la vie marine.
Parce que vous saurez identifier les animaux, vous pourrez connaître leur comportement, vous saurez où les chercher pour les découvrir. Vous saurez voir une incroyable faune cachée
Demandez une projection-présentation de l'écosystème à votre centre de plongée
Demandez la liste des espèces menacées, la liste des espèces protégées, les réglementations les concernant. les actions menées par le centre de plongée en matière de protection du milieu sous-marin (bouées de mouillage…)

3 - Sur le bateau
Ne jetez rien par-dessus bord
Refusez les assiettes et gobelets en plastique qui mettent des dizaines d'années à se dégrader.
Demandez l'installation de poubelles sur le pont pour y déposer (si vous avez absolument besoin de fumer) les mégots de cigarette (leur dégradation prend des mois), les déchets en plastique, emballages en aluminium, etc...
Veillez à bien fixer détendeurs de secours, consoles et manomètres, afin qu'ils ne pendent pas et ne s'accrochent pas dans la flore et la faune fixées qu'ils endommageraient
Choisissez des palmes courtes, peu agressives

4 - En plongée
Dès la mise à l'eau, pensez à vérifier votre lestage, ajustez-le si nécessaire
Pensez à palmer doucement, pour ne pas heurter la vie fixée
Evitez le contact avec plantes et animaux fixés Ils sont fragiles, la multiplication des chocs les détruit.
Ne prélevez rien, sauf des images
Ne harcelez pas les animaux
S'ils se sont réfugiés dans leur cachette, ne les forcez pas, ils sont déjà stressés. Patientez sans bouger jusqu'à ce qu'ils retrouvent leur calme, et sortent à nouveau.
Evitez de nourrir les poissons
Vous pervertissez leur comportement et déséquilibrez l'écosystème
.

5 - Après la plongée
Efforcez-vous d'économiser l'eau douce, c'est le bien le plus précieux.
Demandez des installations qui évitent le gaspillage d'eau douce, bac de rinçage pour les équipements, douches à débit contrôlé.

6 - Au cours du séjour
N'hésitez pas à sortir du centre de plongée, de l'hôtel Il y a tout autour, un monde qui attend de vous rencontrer.
N'achetez pas de souvenirs arrachés à la mer, dent de requin, carapace de tortue, étoile de mer, hippocampe et autres poissons séchés, corail, coquillages, etc…
Boycottez les restaurants qui servent de la soupe d'ailerons de requin, de la viande de tortue et de cétacés, ainsi que des poissons capturés par des moyens destructifs (dynamite, cyanure, etc...)
Demandez aux restaurateurs comment sont pêchés les produits de la mer qu'ils proposent, et quels accords ils ont avec les pêcheurs locaux.