

## 15- Costa Deliziosa 19 janvier au 22 février 2025

## 16- Navigation et plaisirs en mer

Le « Costa Deliziosa » est un bateau fabriqué aux chantiers Fincantieri à Trieste, pour la compagnie italienne Costa Croisières, filiale de la compagnie américaine Carnival Corporation. Port d'attache à Gênes. Mis en service en 2010 et rénové en 2024.



Le Costa Deliziosa mesure 294 m de long et 32,3 m de large avec un tirant d'eau de 8 m ne lui permettant pas d'accéder à certains ports. Il dispose de 20 chaloupes de 150 personnes pour les secours ou avec lesquelles, pour certaines escales en mouillage à l'ancre, il faut débarquer. Hauteur : 59,2m avec 16 ponts dont 12 pour les passagers. Poids : 92700 tonnes. Une capacité de 3500 passagers environ nous est indiquée mais dans la configuration de notre voyage, les passagers étaient au nombre de 2950 et les membres d'équipage et de vie à bord 912, ce qui en fait un bateau de croisière moyen en taille. 6 moteurs MAN entraînent 6 générateurs électriques (3 à l'avant et 3 à l'arrière) d'une puissance totale de 64kW (4x12kW et 2x8 kW).

La propulsion se fait à l'aide de deux Azipod (pod azimuthal) qui peuvent pivoter à presque 360°. A l'avant, des hélices d'étrave permettent, le cas échéant, au bateau de se garer tout seul dans les ports sans l'aide de remorqueurs. Le bateau est équipé de deux stabilisateurs amovibles sur chaque côté de l'avant et utilisés par gros temps de tangage et roulis.

Comme dans tous les bateaux de croisières, on y trouve, outre les cabines et les restaurants, des installations de loisirs telles que théâtre, piscines, salles de sports, soins de bien-être, boutiques, casino (au large), bars, danses, loisirs créatifs, cartes à jouer, langues, musiques, ...

Les cabines des passagers se répartissent selon le confort en 4 catégories : Les cabines intérieures aveugles/ Les cabines avec hublot carré/ Les cabines extérieures avec balcon/ Les cabines haut confort suite. Notre cabine hublot est en réalité équipée de deux grands panneaux vitrés fixes et même si la vue n'est pas entièrement dégagée, c'est la bonne surprise !

## Visite du Costa Deliziosa :

Morgane (avec Didier, ce sont les deux seuls français employés Costa sur le bateau) emmène le groupe de passagers francophones dans les endroits où, normalement, on ne va pas tout seul à commencer par **la passerelle de commande** très large avec de chaque côté, en déport, deux cabines latérales. Là un navigateur et un co-navigateur surveillent les écrans alors que deux observateurs avec des jumelles scrutent l'horizon. Le quart dure 8 heures et même 10 avec le rapport à écrire. Le commandant ou son second ne vient qu'en cas de situation délicate (très mauvais temps par exemple) ou pour les manœuvres d'entrée et de sortie du port avec le pilote du port embarqué. Un officier radio est en contact permanent avec l'interne et l'externe. **La salle de contrôle des machines** nous montre les diagrammes de fonctionnement et la surveillance des moteurs utilisés (2 ou 3 suffisent en vitesse de croisière à 14 nœuds)

**Les cuisines** regroupent 300 préparateurs pour nourrir 1950 passagers présents matin, midi, après-midi et soir (effectif variant entre les jours en mer et les jours en escale). Des escalators font la liaison entre les salles de restaurants et les circuits en cuisine : la partie sale (les plateaux retour), la partie chaude (cuissons) et la partie froide (garde-manger). Tout est très organisé et hiérarchisé type « restaurant » avec chefs, sous-chefs et chefs de parties.

**Les stocks alimentaires** sont prévus environ deux mois à l'avance par un calcul des besoins pour les épices sèches. Les fruits et légumes frais sont réapprovisionnés au fur et à mesure des escales. Le responsable de chambre de stock reçoit les demandes des cuisiniers tous les deux jours. On compte 8 chambres froides (1700 kg d'ananas et 600 kg de papaye par ex.)

**Le traitement des déchets** est très industrialisé. On trie par 12 catégories de déchets qui sont compressés ou cassés avant d'être débarqués dans les ports. Plus d'une tonne de déchets alimentaires par jour sont broyés et neutralisés par des enzymes dans une bassine avant d'être évacués dans un tuyau au port ou bien rejetés dans l'océan loin des côtes.

**La blanchisserie** est impressionnante avec ses énormes machines à laver et à sécher, et spectaculaire pour le repassage et le pliage qui s'effectuent 10 à 12 heures par jour. Les membres d'équipage disposent d'une laverie qui leur est propre pour leur linge personnel.

**Les membres d'équipage** disposent aussi de cuisine ainsi que d'un bar, des salles de repos et une salle de sport qui leur sont réservés. Ils sont 912 dans 40 nationalités (philippins, indiens, indonésiens, américains du sud, ...). La langue commune est l'anglais. Mis à part les officiers, tout le monde loge par 2 dans des cabines de 8 à 12 m<sup>2</sup>. Les européens ont des contrats de 6 à 9 mois et les autres de 4 à 6 mois. Les congés sont pris en fin de période. Les recrutements se font sur diplômes et/ou centres de formation agréés par Costa. La formation à la sécurité est de base et permanente. Toute personne à bord doit être titulaire du CFBSM (Certificat Formation Base Sécurité Maritime) + Réglementations/Premiers secours/Feu départ/Survie mer.

**Le théâtre** dispose de 900 places et offre 20 décors amovibles. Une compagnie Costa est en permanence à bord et d'autres artistes montent à bord à certaines escales pour une soirée.

















