

Les moules, un aliment durable et nutritif

Les avantages des moules



- 1 Ce sont des animaux filtreurs. Elles se nourrissent exclusivement de nutriments naturels provenant de la mer. Elles éliminent les éléments abondants tels que le plancton et **filtrent l'eau**.
- 2 Leur faible empreinte carbone d'environ 0,6 kg de CO₂ par kg de chair de moule en fait une **source durable de protéines animales** (17,2 g de protéines/100 g).
- 3 Les moules sont un **aliment sain**. Elles contiennent peu de calories (103 kcal/100 g) et de graisses (1 g/100 g) et constituent une excellente source de sodium (243 mg/100 g), de vitamine B12 (20 µg/100 g) et d'oméga 3 (684 mg/100 g).
- 4 Elles **stockent le CO₂ dans leur coquille** et font donc partie du cycle du carbone à court terme.

Les avantages de la culture sur cordes

Colruyt Group cultive les moules à l'aide de la **méthode de la palangre ou de la culture suspendue**. Cette technique est utilisée depuis des années en Nouvelle-Zélande et dans le sud de l'Europe, mais elle est nouvelle en Belgique. Les cordes de moules sur lesquelles les animaux se développent sont suspendues dans la mer. Les moules ne sont donc pas cultivées sur fond marin, comme c'est souvent le cas aux Pays-Bas. Ce qui présente de nombreux avantages :

- 1 Les moules cultivées sur cordes **arrivent à maturité 2 à 3 fois plus rapidement** que les moules cultivées sur fond marin, ce qui garantit une exploitation durable de l'espace.
- 2 Les moules présentent **davantage de chair**, une coquille **plus propre** et ne contiennent pas de sable.
- 3 La culture sur cordes est possible en mer du Nord malgré ses **conditions** difficiles. En effet, les cordes de moules sont conçues pour onduler au gré des courants marins.
- 4 Lors de la récolte, le **fond** marin reste intact et est donc épargné.
- 5 Colruyt Group vise à combiner aquaculture et **gestion de la nature**.
- 6 La ferme marine peut servir d'abri pour les poissons et d'autres espèces marines, permettant ainsi d'augmenter les populations et de favoriser la **biodiversité**.



Moules prêtes à la consommation

Culture sur cordes : **après 1,5 an**
Culture sur fond marin : **après 3 à 4 ans**

Un programme de suivi environnemental a été élaboré pour la ferme marine afin de mieux cerner les éventuelles incidences de la culture.