



VPM

VALORISER LES PETITES MOULES

L'élevage de moules sur bouchots se présente sur des alignements de pieux au niveau des zones de balancement des marées de la façade Atlantique et de la Manche.

Après la récolte, les moules sont lavées, triées et calibrées. Cette dernière étape génère une proportion non négligeable de moules trop petites pour être commercialisées : les moules sous-tailles. Ces moules rejetées sur les estrans provoquent des nuisances visuelles, olfactives et un risque de pollution microbiologique.

Ces dernières années, Mytililab filiale de Mytilimer, a développé un procédé permettant d'hydrolyser ces moules sous-tailles. Un hydrolysât de chair de moules et des coquilles propres sont récupérés à la fin de la fabrication et peuvent être ensuite utilisés dans diverses applications (Nutrition aquacole, petfood, arôme alimentaire).

Mytililab mettra en place un site pilote dans la baie du Mont-Saint-Michel en juin 2021 et se donnera deux ans pour ouvrir une usine permettant de traiter 1500 tonnes de produit.



Partenaires

Entreprise

Mytililab, Groupe Mytilimer, Cancale (35) [[Porteur de projet](#)]

Centre de recherche

CRT CATAR (Centre de Ressources Technologiques), Toulouse

Financier

Ademe

Labellisation

06/03/2020

Budget global

4 900 k€