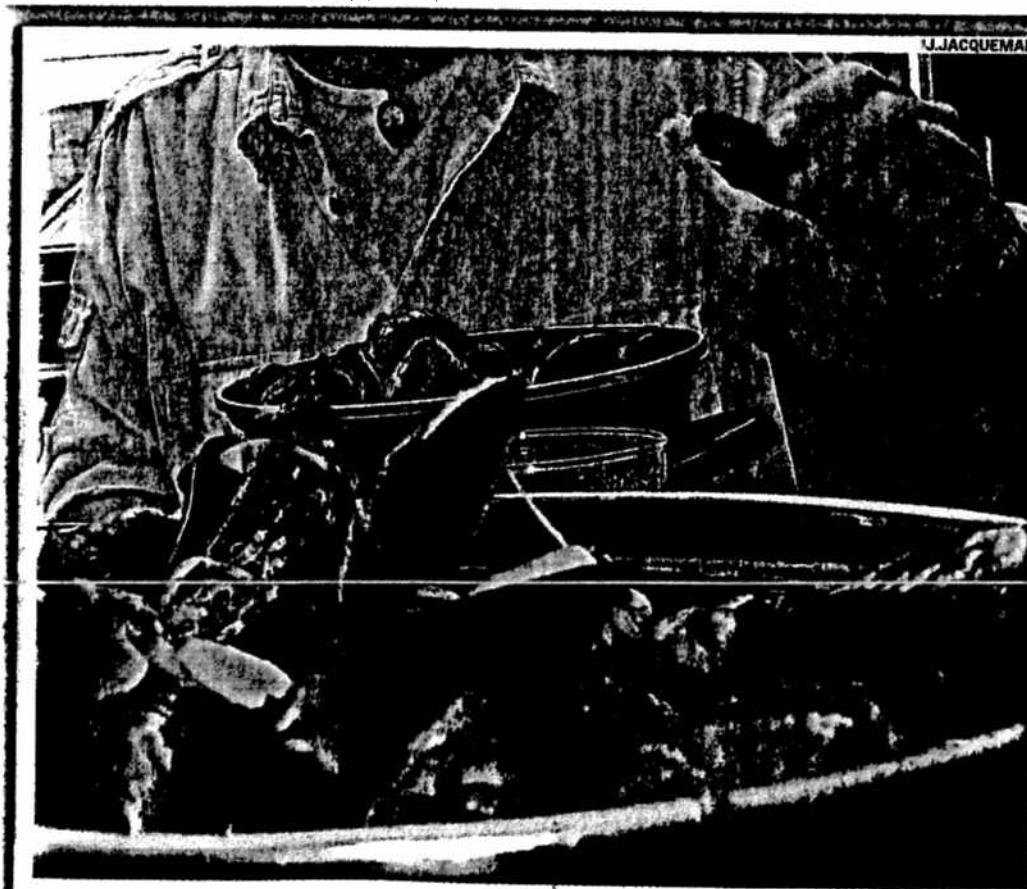


## Des moules molenbeekoises dès ce mercredi!

Depuis plusieurs mois, une équipe de scientifiques analyse la qualité des eaux de l'étang du Karreveld. Ses résultats viennent d'être publiés : ils autorisent, sous certaines conditions, la mytiliculture, à savoir l'élevage des moules. Ainsi, dès ce 1<sup>er</sup> avril, l'élevage des moules débutera à Molenbeek-Saint-Jean. C'est une première à Bruxelles! D'ici le mois de mai prochain, les Bruxellois pourront donc goûter une toute nouvelle variété de moules, probablement surnommée la "Molenbeekus". Pour Françoise Schepmans (MR), en charge de la Culture et de l'Economie, "il s'agit d'un juste retour des choses, car avant le rachat du château par la commune en 1930, le château abritait une sorte de guinguette où des produits du terroir étaient dégustés". ■



**Une nouvelle moule** va garnir nos assiettes. "Molenbeekus" est le fruit du travail de scientifiques, qui ont analysé les eaux du Karreveld. Verdict clair...comme l'eau: elle peut accueillir la culture de moules, grâce aux fontaines oxygénant l'eau. Élevée dès ce premier avril, "Molenbeekus" sera une Jumbo, avec une chair rougeâtre suite à la présence d'une briqueterie durant des siècles. Premiers arrivages en mai.