

Ma ville notre Planète!



4 Mieux produire, bien manger: devenez acteur #GoodFood

3 Recettes 4 Saisons :
on vous dorlote avec notre application

6 Jogging à Bruxelles : les espaces verts
à pleins poumons

7 Économies d'énergie : une batterie
de mesures pour vous aider



GESTE DU MOIS : lancez-vous!

Bien souvent, après avoir testé un nouveau plat ou appliqué un nouveau geste, on se dit: « j'aurais pu me lancer plus tôt! » Alors ce mois-ci, si on dépassait nos premières craintes, si on appliquait dès aujourd'hui nos bonnes résolutions et qu'on sortait un peu de notre zone de confort? Rien à perdre, mais tout à gagner, alors, on essaye? Cette fois ça y est: on se lance!



Nouveau : le parc de la Senne

Entre la rue Masui et l'avenue de l'Héliport dans le quartier du canal, un parc urbain a été inauguré fin septembre: le parc de la Senne. Installé sur un ancien bras de la rivière bruxelloise, cet espace vert convivial d'un hectare, reposant et tout en longueur, est accessible aux piétons et aux cyclistes. Il aère un quartier en manque d'espaces verts et reconnectera, à terme, la place Masui et les parcs Gaucheret et le square du 21 juillet. Un deuxième tronçon du parc est en phase d'aménagement vers la rue des Palais. A suivre...



SERD : moins d'emballages!

Fini les gobelets jetables, les emballages superflus, les restes qui encombrant la poubelle... Exhibez les mugs, utilisez les boîtes à tartines, demandez un Rest-O-Pack! Cette année, la SERD (Semaine Européenne de Réduction des Déchets) met le paquet sur la réduction des emballages et bien plus encore. Agissez et inversez la tendance du suremballage! La SERD se tiendra du 19 au 27 novembre 2016. Info et programme: www.environnement.brussels/serd

Images de paysages à Bozar



Dans le cadre de la *Brussels Urban Landscape Biennial* (BULB) organisée par Bruxelles Environnement, Bas Smets, un architecte-paysagiste bruxellois renommé, nous propose « L'invention du paysage: une

histoire continue ». Dans cette expo, il explore la notion de paysage à travers cinq formes d'expression artistique: peinture, cartographie ou gravure, photographie, cinéma et architecture. L'expo se tient jusqu'au 6 novembre 2016 et est ouverte tous les jours, du mardi au dimanche, de 10h à 18h, le jeudi jusqu'à 21h. www.bozar.be

Ma ville notre planète

Publication mensuelle sauf janvier, juillet et août - Bruxelles Environnement-IBGE - Avenue du Port 86C / 3000, 1000 Bruxelles - Tél. 02 775 75 75 - info@environnement.brussels - www.environnement.brussels **EDITEURS RESPONSABLES:** F. Fontaine & M. Gryseels **RÉDACTEUR EN CHEF:** Mathieu Molitor **COMITÉ DE LECTURE:** Florence Didion, Isabelle Degraeve, Tom Penxten **RÉDACTION:** Jean Michel Corbisier **PRODUCTION:** www.4sales.be. Les photos n'illustrent pas nécessairement les personnes citées © BRUXELLES ENVIRONNEMENT - Imprimé avec encre végétale sur papier recyclé. Les textes repris dans cette publication ont pour but d'expliquer des dispositions légales. Pour en connaître la véritable portée juridique, reportez-vous aux textes du Moniteur Belge.

Recettes 4 saisons: 500 recettes à portée de clic pour cuisiner exquis et d'ici!



Qu'est-ce qu'on mange ce soir? Que mettre dans le cartable des bambins? Un dîner 5 services à organiser bientôt? Bruxelles Environnement vous nourrit et vous dorlote avec son application Recettes 4 saisons. *Ma ville notre planète* a sorti ses couverts pour goûter l'une des nouvelles recettes fraîchement concoctées pour vous...

Depuis plus de 4 ans le site www.recettes4saisons.be - qui se décline aussi en application iOS et Android - vous propose des centaines de recettes inventives et goûteuses pour manger local et de saison. Le nombre de recettes augmente constamment grâce notamment à des chefs reconnus. Filet de saumon vapeur et coulis de poivron rouge, galette de bettes au parmesan, mesclun de salade au poulet et feta... Tout le monde y trouvera la recette qu'il lui faut.

Pensé « pratique »

Du plat le plus simple au dessert le plus sophistiqué, toutes ces recettes sont classées par catégorie (plats, desserts, végétarien...). Difficulté de la recette, temps nécessaire à sa préparation et liste complète des ingrédients sont renseignés pour vous faciliter la tâche. Un compte personnel vous permet de sauvegarder vos recettes favorites, d'établir d'un seul clic votre liste de courses et même de faire votre menu de la semaine!

Des produits de saison uniquement



Malika HAMZA

En démontrant qu'on peut mitonner des recettes savoureuses uniquement à partir de produits de saison, **Malika HAMZA**, consultante en alimentation et gastronomie durables, nous a concocté quelque 70 nouvelles recettes cet été. Elle nous en présente une simple et savoureuse!

PLEUROTÉS PANÉS



© Alexandre Bibaut

Champignon d'automne, le pleurote est délicieux et abordable. Malika Hamza nous conseille de préférer les pleurotes jeunes, petits et encore fermes, afin d'éviter la texture caoutchouteuse des spécimens plus matures. « Le pleurote est cuit à l'étouffée dans sa panure au paprika fumé et aux graines de lin brisées. Le champignon va ainsi garder tout son moelleux et va se concentrer en goût avec la panure qui le protégera de l'huile bouillante. » Les ingrédients sont presque tous locaux et les plus exotiques peuvent être remplacés: « La sarriette et l'origan peuvent remplacer le paprika fumé d'origine espagnole. Le panko est une chapelure japonaise qui donne une texture irrégulière, plus grossière que la chapelure classique. Il est possible de faire la recette avec de la chapelure faite à partir de vos restes de pain ». La recette des pleurotes panés peut être servie à l'apéro, en accompagnement d'une viande ou en entrée avec de jeunes feuilles de salades. **Bon appétit!**

INGRÉDIENTS

- > 3 œufs
- > 2 c à s d'eau très froide
- > 1/4 c à s de paprika fumé moulu (pimentón) ou paprika doux
- > Panko (ou chapelure classique)
- > 1 c à s de graines de lin brisées
- > 600 g de petits pleurotes
- > Huile de friture
- > Jeunes feuilles de salade mélangée
- > Sel
- > Poivre noir

PRÉPARATION

- > Battre les œufs avec l'eau, saler, poivrer et ajouter le paprika fumé.
- > Verser le panko dans une assiette, y ajouter les graines de lin brisées et mélanger.
- > Passer les pleurotes dans le mélange d'œuf puis dans le panko.
- > Passer les pleurotes à la friture à 180°C jusqu'à ce que l'extérieur soit croustillant.
- > Déposer sur du papier absorbant.
- > Placer dans un plat et décorer avec la salade.

Plus d'info: www.recettes4saisons.be

Devenez acteur #GoodFood: l'essayer, c'est l'adopter!



Nous sommes 1.200.000 Bruxellois: « mieux produire, bien manger », tout le monde est concerné.. Producteurs, distributeurs, commerçants, associations, particuliers, à l'école, à domicile, au travail... Pour y arriver, on peut chacun commencer à notre niveau: engagez-vous à effectuer quelques gestes et participez au grand week-end *Good Food* des 22 et 23 octobre. Suivez le guide!

Devenir acteur? Simple et durable!



Consommer plus de fruits et légumes locaux et de saison, réduire le gaspillage en apprenant à cuisiner les restes ou à mieux conserver les aliments... Des gestes simples qui permettent à chacun de devenir acteur de la *Good Food*. Des actions concrètes, accessibles et franchement faciles à réaliser.

Elles invitent chaque Bruxellois à contribuer petit à petit à un système alimentaire plus durable.

Bruxelles recherche un changement de culture dans l'alimentation



Avec 15 kg d'aliments gaspillés par personne et par an, un taux dépassant les 10% d'obésité et plus de 30.000 personnes qui dépendent de l'aide alimentaire chaque année, la Région bruxelloise est pleinement concernée. C'est aussi pourquoi un changement de culture dans l'alimentation est recherché.

Good Food: des promesses et du bon sens



La *Good Food* encourage à produire local, consommer de saison, privilégier les circuits courts, retrouver le plaisir des saveurs authentiques et l'équilibre dans l'assiette... Les actions sont très nombreuses et le potentiel est énorme. Songez-y!

La *Good Food* représente autant de promesses: mieux manger, renforcer sa santé, produire localement, créer de l'emploi, redynamiser l'économie... Et au bout du compte: améliorer la qualité de vie des Bruxellois à long terme!

Engagez-vous, ça vous rend chou!



Que faire à votre échelle? Quels gestes appliquer plutôt que d'autres? Comment s'y prendre? Que choisir? Où aller? Avec la *Good Food*, si les questions foisonnent, les réponses existent! Mais commençons par le commencement: engagez-vous sur quelques gestes simples pour faire l'expérience par vous-même des bénéfices de la *Good Food*.

Bruxelles Environnement vous propose 16 engagements pour instaurer plus de *Good Food* au quotidien: rendez-vous sur www.goodfood.brussels!

Un menu bien fourni



Bruxelles Environnement a mis les bouchées doubles pour vous informer. Un site dédié à la *Good Food*, plusieurs campagnes d'information, des brochures explicatives, des capsules vidéo [voir encadré], des événements, une newsletter électronique, des recettes de cuisine, des ateliers pour jardiner,

cuisiner, se lancer... Un vaste programme qui s'étend sur plusieurs années. Et durant tout l'automne, retrouvez les écoguides de Bruxelles Environnement sur les marchés de la capitale. Ils vous expliqueront les actions à privilégier et comment les appliquer chez vous.

Devenez acteur #GoodFood

Radis, tomates... je cultive sur mon balcon.

Je cuisine les restes et j'adore ça.

Mon plein de légumes, c'est ma forme.

Notre plaisir? On achète local et de saison.

Participez au week-end Good Food 22 et 23/10

BRUZZ exenit pure waternet

Des gestes simples pour plus de Good Food au quotidien? Rendez-vous sur www.goodfood.brussels

bruxelles environnement brussels.eia

GoodFood MIEUX PRODUIRE, BIEN MANGER brussels.eia

Des personnalités relèvent le défi de la Good Food!



Plusieurs personnalités de la TV et du web se sont prêtées au jeu. **Adrien Devyver**, animateur TV, a découvert que la *Good Food* est bien plus savoureuse que la sempiternelle soupe aux navets. Guidé par **Malika Hamza**, experte culinaire, il a relevé un défi de gourmandises à découvrir en images sur www.goodfood.brussels.

Juste avant le tournage, *Ma ville notre planète* a interviewé **Adrien Devyver**, histoire de voir ce qu'il avait dans le ventre.

Plus de Good Food au quotidien, c'est quoi pour toi ?

C'est consommer une nourriture saine, des aliments qu'on se procure en filière courte ou biologique. J'essaie de privilégier cela au quotidien, c'est déjà bien ancré dans nos habitudes à la maison. Et puis, pour moi, la Good Food c'est aussi retrouver la saveur perdue des aliments et plus d'équilibre dans nos menus.

Quelle action Good Food souhaiterais-tu intégrer davantage ?

Alors, privilégier les fruits et légumes de saison, on fait déjà attention... mais je me rends compte que je n'accorde pas toujours le fruit ou le légume à sa saison, donc je pourrais faire mieux.

Est-ce que tu as déjà cultivé tes propres produits ?

J'adorerais et c'est prévu : on envisage d'installer un potager dans notre jardin. Je suis fan de courgettes, donc on aura d'office quelques plants, mais aussi des carottes et pourquoi pas des potirons. Et puis des herbes aromatiques comme du romarin ou du thym, c'est toujours bon!



Grand week-end Good Food partout à Bruxelles



Les **22 et 23 octobre**, la *Good Food* s'invite dans vos quartiers: une cinquantaine d'animations et autant d'activités seront proposées. Apprendre à cultiver, adopter les bons réflexes pour gaspiller moins, préparer un menu *Good Food* sans se ruiner, retrouver la saveur de légumes oubliés... Tout au

long du week-end, associations culturelles, restaurants sociaux, maisons de quartier, mouvements de jeunesse... Autant d'acteurs locaux qui s'engagent à vous faire découvrir la *Good Food*.

Le samedi aux Tanneurs : ateliers et goûter

Samedi 22, les Ateliers des Tanneurs accueilleront des animations culinaires pour toute la famille. C'est l'occasion de retrouver les saveurs de la cuisine *Good Food* tout en apprenant à cuisiner malin. La journée se clôturera par un grand goûter convivial ouvert à tous! Venez et vous verrez : essayer la *Good Food*, c'est l'adopter!



GoodFood
MIEUX PRODUIRE, BIEN MANGER

Plus d'info

Les actions concrètes, les gestes à accomplir, les engagements à suivre?

Le programme complet du **week-end Good Food des 22 et 23 octobre**: inscription aux ateliers du samedi 22/10, cartographie des lieux ouverts le dimanche 23/10, programme des animations...

Tout est sur www.goodfood.brussels

Les espaces verts au pas de course : bougeons à pleins poumons !



Petites foulées ou grandes enjambées, ça fait un bien fou de bouger et c'est encore mieux quand le paysage est vert et si varié ! Bruxelles offre d'incomparables espaces pour pratiquer la course à pied, en solo ou à plusieurs. Enfilez vos chaussures de sport et suivez le guide...



JETTE – Parc Roi Baudouin

2, 4 & 10 KM



Trois parcours variés qui passent à travers bois, prés, terrains plats ou vallonnés. Celui de 2 km est idéal pour s'y (re)mettre doucement et

progresser pour arriver à couvrir les 4 puis les 10 km, une fois mieux entraîné.

Départ: Entrée du Parc Roi Baudouin – Square Jules Lorge - Bus 53 et 88 (Lorge).

AUDERGHEM – Rouge-Cloître / forêt de Soignes

5, 10 & 20 KM



Dépaysant au possible, été comme hiver, les 3 parcours de jogging de la forêt de Soignes sont plutôt fréquentés, mais vous aurez rapidement l'impression de courir seul (ou presque) dans des vallons sauvages et des allées majestueusement plantées de hêtres. Croiser un chevreuil n'est pas rare du tout.

Départ: Au Rouge-Cloître, chaussée de Wavre, à hauteur du terrain de football, ou à proximité du centre sportif de l'Adeps. Bus 72 – métro Herrmann-Debroux.

La promenade de l'ancien chemin de fer - entre ROODEBEEK et BEAULIEU

5,5 KM



Un parcours totalement éclairé et à l'abri du trafic routier: vous pouvez l'entamer en nocturne et dans le sens qui vous plaît. Constituant un

tronçon de la promenade verte, ce parcours vous fera franchir la passerelle qui surplombe l'avenue de Tervuren. Déployé entre deux stations de métro, les débutants (ou joggeurs fatigués) pourront se contenter de l'aller puis de prendre le métro pour le retour.

Départ: Chemin du Vellemolen au croisement de l'avenue Vandervelde (à hauteur du n°2) Métro - Roodebeek; ou depuis la station Beaulieu.

ANDERLECHT

Parc Vives – Parc de la Pede

1,5 & 4 KM



Le tour des étangs offre au coureur débutant un parcours en boucle de 1,5 km. Plat et sans difficulté, il est joliment arboré et particulièrement agréable.

Un parcours plus long empruntant plus loin le parc de la Pede permettra aux coureurs confirmés de varier les plaisirs en passant sous le ring et en s'aventurant aux limites de la ville, dans la campagne anderlechtoise. Un coup de cœur!

Départ: Entrée du parc, square Frans Hals - tram 81 (Frans Hals).



Presque partout à BRUXELLES : visiter en courant

L'asbl Brussels Sightjogging offre différentes possibilités d'allier visite de sites et jogging. En pratique et pour quelques euros, un guide expérimenté vous accompagne en organisant la visite d'une commune, d'un lieu touristique et même de plusieurs espaces verts (le tour « Atomium »). La visite se fait à l'allure de la course à pied et en groupe. Une manière de visiter particulièrement saine qui n'est pas réservée qu'aux coureurs confirmés. En savoir plus sur leur programme ?

www.brusselssightjogging.com



Économies d'énergie: soulagez le climat, faites-vous du bien!



Économiser l'énergie, c'est bon pour votre porte-monnaie et pour la planète! Certificats PEB, primes énergie, entretien des chaudières, prêt vert et conseils de la Maison de l'Énergie: la Région de Bruxelles-Capitale déploie une batterie de mesures pour vous y aider.

En plus de réduire le montant de vos factures énergétiques, vous contribuerez aussi à l'objectif régional de diminution des gaz à effet de serre. Un moyen concret de participer à la lutte contre le réchauffement climatique. Voici un petit pense-bête des aides disponibles, à consulter sans modération...

Certificat PEB

Avant d'acheter ou de louer un bien, vérifiez ce qu'il a sous le capot.



On n'achète pas une voiture sans avoir vérifié ce qu'elle a sous le capot. Alors, pourquoi prendre des risques lorsque l'on cherche un logement? Avant d'acheter ou de louer un bien immobilier, demandez le certificat PEB: il permet de comparer de manière simple et objective les différents biens du point de vue de leur performance énergétique. **Exigez-le!**

Bonne nouvelle pour les copropriétés:

Les primes énergie sont simplifiées et plus élevées.



Envie de rationaliser votre consommation? Recourez aux primes énergie pour l'audit, l'isolation ou le chauffage de votre logement. De plus, les copropriétés voient la procédure d'octroi des primes considérablement simplifiée et les montants des primes augmentés. **Sortez votre calculette!**

Le contrôle périodique de votre chaudière: une obligation qui fait du bien!

Quand on sait que le chauffage est responsable de 70% des gaz à effet de serre à Bruxelles, on comprend mieux l'obligation de contrôler périodiquement la chaudière, centre névralgique de votre système de chauffage. Un entretien régulier permet en plus d'augmenter la durée de vie de votre installation. **Pensez-y!**

LES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE VIENNENT GRATUITEMENT À VOTRE PORTE



Quelques gestes simples suffisent souvent pour faire des économies et alléger les factures. Les conseillers de la Maison de l'Énergie se déplacent gratuitement pour étudier votre consommation et vous donner des conseils concrets: **02 563 40 00**
www.maisonenergiehuis.be
Appelez!

LE PRÊT VERT BRUXELLOIS POUR AMÉLIORER VOTRE HABITATION



Financer des travaux pour améliorer la performance énergétique de votre logement est possible via le prêt vert dont le taux fixe varie de 0 à 2%. Beaucoup de Bruxellois peuvent y avoir droit car les conditions d'octroi sont bien plus accessibles qu'auparavant. **Vérifiez!**

Plus d'info?

www.environnement.brussels/energie



Label « Eco-Schools » :

4 écoles nominées en 2016

Le label international « Eco-Schools » récompense les écoles qui ont mis en place un plan pour améliorer leur gestion environnementale. Pour la première fois dans l'enseignement bruxellois francophone, Bruxelles Environnement et Bubble décerneront les labels aux candidats retenus ce 14 octobre.

Lancé dans les écoles francophones à Bruxelles, le label international « Eco-Schools » valorise la gestion environnementale au sein des établissements. Pratiquement, les écoles candidates s'engagent à respecter les 7 étapes d'un plan qui va de la mobilisation des équipes à la communication, en passant par un bilan environnemental des pratiques.

Toute école bruxelloise, du maternel jusqu'au secondaire, peut devenir gratuitement une « Eco-Schools ». Elle sera accompagnée dans sa démarche dès son inscription. Un jury accorde ses « drapeaux verts » aux écoles qui auront réussi à mettre en place le plan en 7 étapes. En 2016, les 4 premières écoles francophones à s'être portées candidates sont: l'Institut Technique Frans Fischer (Schaerbeek), les Servites de Marie (Uccle), l'école « Les Peupliers » (Anderlecht) et l'école maternelle n°2 (Schaerbeek). Les drapeaux seront remis ce 14 octobre en présence de la ministre.

Infos : www.bubble.brussels

Pour inscrire votre école à la session prochaine : www.environnement.brussels



Stop ou encore ?

Recevez ce magazine tous les mois : abonnez-vous gratuitement!

Vous en avez assez ?

Résiliez votre abonnement.

www.environnement.brussels/abonnement,
abonnement@environnement.brussels,
02 775 75 75.

AGENDA

08/10 / À VÉLO

MYSTERY TOUR: JARDINS COLLECTIFS

Une destination inconnue pour un circuit guidé sur la thématique des espaces verts et bleus spécial "Jardins collectifs". Une ambiance conviviale, propice à la rencontre et au partage, une balade facile de 16 km à vélo. Rendez-vous à 15h00 (fin prévue vers 18h00) chez Pro Velo – rue de Londres 15 à 1050 Bruxelles.

info et inscription (obligatoire!) : 02 502 73 55
ou www.provelo.org

09/10 / VIDE-DRESSING

BOURSE AUX JOUETS ET VÊTEMENTS D'ENFANTS

Envie de donner une seconde vie à des habits, jouets et accessoires de puériculture et de faire des bonnes affaires ? Réservez dès à présent un stand ou venez simplement dénicher la bonne affaire. Animations pour enfants (maquillage, bricolage, etc.). De 10h à 14h00 au Boodschapinstituut, rue Vandenbussche 36 à 1030 Schaerbeek.
info : 0498 31 57 57

13, 20 & 27/10 / ÉCOUTER

CHOUETTE! ON LIT...

Venez découvrir et savourer des aventures merveilleuses, des histoires drôles, des contes magiques... Rendez-vous chaque jeudi à 15h00 à la Guinguette du Parc de Forest, avenue des Villas, 80 à 1190 Forest. Activité gratuite pour tous.
info : Bibliothèque de Forest (Bibliif) - 02 343 87 38 ou bibliif@forest.brussels

22/10 / ATELIER

FLEURISTERIE AVEC DES VÉGÉTAUX D'AUTOMNE

Un atelier créatif qui vous propose de valoriser différents éléments végétaux glanés dans la nature : réalisation d'un petit jardin aromatique, de légumes saisonniers ou de plantes ornementales sur une base de caisses à vin récupérées. Rendez-vous à 10h30 (fin vers 16h00) à la Ferme Nos Piliifs – Trassersweg, 347 à 1120 Bruxelles.

info et inscription (obligatoire) : envoyez un e-mail à jardinerie@pilifs.be avec vos nom, prénom, n° téléphone.

23/10 / À VÉLO

NEERPEDE, PETIT POUMON VERT DE BRUXELLES

Neerpede est un morceau du Pajottenland situé à l'ouest d'Anderlecht. Il verra la création d'un nouvel espace vert public dans la vallée du Vo-

gelzangbeek ainsi que dans celle d'un Agrobiopôle, une initiative visant à insuffler une nouvelle vie à l'agriculture dans la capitale. Découvrez durant 20 km ce coin exceptionnel. Accessibles à tous avec un vélo. Rendez-vous à 13h30 (fin prévue vers 17h00) au Métro Erasme à 1070 Anderlecht.
info, inscription (obligatoire) et location de vélo : 02 502 73 55 ou www.provelo.org

27/10 / PROJECTION

THE LOBSTER (film)

Le projet "Débobine & Débats" propose une série de ciné-rencontres qui abordent les rapports entre la Nature et la Culture. Il s'agit donc d'une projection d'un film autour de cette thématique suivie d'une discussion avec un intervenant. Rencontre prévue après la projection. Rendez-vous à 19h00 – Point Culture Bruxelles – rue Royale 145 à 1000 Bruxelles.

info : bruxelles.pointculture.be

29/10 / ATELIER

PRÉPARATION DU POTAGER POUR L'HIVER

De la fin de l'automne au début de l'hiver, un calendrier du potager avec les petites routines expliquées pour les jours qui raccourcissent et se refroidissent. Tous les bons gestes et les bonnes pratiques d'avant l'équinoxe pour réussir votre jardin nourricier de l'année suivante... Rendez-vous à 14h00 (fin vers 16h30) à la Ferme Nos Piliifs – Trassersweg, 347 à 1120 Bruxelles.
info & inscription (obligatoire) : envoyez un e-mail à jardinerie@pilifs.be avec vos nom, prénom, n° téléphone.

30/10 / VISITE GUIDÉE

LE CIMETIÈRE DU DIEWEG

Quand l'architecture funéraire se marie à la végétation, le résultat peut être surprenant et envoûtant. C'est le cas au cimetière du Dieweg, l'un des plus charmants du pays, qui a su garder un côté sauvage tout en offrant certaines merveilles de l'art funéraire. Rendez-vous à 14h00 (fin à 15h30) à l'entrée du cimetière, Dieweg 95 à 1180 Uccle.
info & inscription (obligatoire) : 02 563 61 53 - www.asbl-arkadia.be

03/11 / VISITE GUIDÉE

TOUR & TAXIS, PARENTS ADMIS

"Tour & Taxis parents admis" vous permettra de découvrir à pied cet immense site bruxellois. L'Histoire du site - construit à l'époque du chemin de fer à vapeur! Rendez-vous à 14h00 (fin à 15h30) devant la locomotive du Pont des Amateurs à 1000 Bruxelles.

info et inscription (préférable !) 02 410 99 50 - www.lafonderie.be

Pour toutes vos questions :



02 775 75 75
WWW.ENVIRONNEMENT.BRUSSELS