

BRUSSELS MAVILLE

NOTRE PLANÈTE

LE MAGAZINE NATURE & ENVIRONNEMENT DES BRUXELLOIS(ES)



PB-PP B-10
BELGIE(N) - BELGIQUE

#116
MENSUEL
DÉCEMBRE
2017

- 04 POLLUTION DES SOLS :
PROCÉDURES SIMPLIFIÉES
- 09 LA LEZ EN PRATIQUE :
QUI EST CONCERNÉ ?
- 10 2018, ANNÉE ZÉRO DECHET

ET SI ON RÉINVENTAIT LES FÊTES ?

CADEAUX, REPAS, DÉCOS... TOUT POUR DES RÉVEILLONS PLUS DURABLES



bruxelles
environnement
.brussels

WWW.ENVIRONNEMENT.BRUSSELS



Ma ville notre planète version digitale : mode d'emploi !

Lire ce magazine sur smartphone ou tablette, c'est désormais possible grâce à une app dédiée.

Comment faire ? C'est simple :

1. Téléchargez l'application **BXLNatur-Mag** sur le kiosque de votre choix (App Store, Google Play).
2. Installez l'app (le choix de la langue se fait automatiquement).
3. Choisissez le magazine que vous souhaitez consulter.
4. Lisez-le soit en mode PDF classique, soit en mode lecture guidée, pour une lecture plus conviviale. Pour obtenir cette dernière, il suffit de taper deux fois sur votre écran.

Ma ville notre planète, c'est où et quand vous voulez !



DÉJÀ DÉCEMBRE!

Voici revenu le temps du partage et de la convivialité, des grandes tablées en famille ou entre amis, des yeux qui brillent devant les surprises emballées sous le sapin. Pourquoi ne pas faire aussi un cadeau à la planète ? Ce numéro de *Ma ville notre planète* vous invite à réinventer les fêtes, pour des réjouissances plus durables, plus écologiques, plus solidaires, mais pas moins belles ! Partez à la découverte des produits locaux et de saison, des marchés de Noël équitables, des cadeaux plus verts. La nature vous dira merci.

D'environnement, il en est toujours question dans ce magazine. Après 2017, année de la Nature en ville, Bruxelles s'apprête à vivre les douze prochains mois sous le signe du "Zéro déchet" ! Au programme, une année pleine de rendez-vous, d'animations festives et d'événements à ne pas rater. En attendant, vous lirez dans notre dossier comment la nature nous aide à favoriser le zéro déchet et à créer une économie circulaire et plus durable.

Enfin, au sommaire de ce numéro, vous découvrirez un article sur la pollution des sols et la nouvelle législation bruxelloise qui permet d'en optimiser le contrôle, ainsi qu'un autre sur la LEZ, la zone de basses émissions, qui permettra de savoir si votre véhicule est concerné. Bonne lecture !

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 & B. Dewulf **RÉDACTEUR EN CHEF** : Mathieu Molitor **COMITÉ DE LECTURE** : Sylvie Clara, Sandra Moreels, Isabelle Degraeve, Romuald Arbe, Tom Penxten **RÉDACTION** : Didier Dillen **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'expliciter des dispositions légales. Pour en connaître la véritable portée juridique, reportez-vous aux textes du Moniteur Belge.



NOUVEAU: LES PRIMES ÉNERGIE EN LIGNE

Faciliter les démarches administratives est une priorité pour Bruxelles Environnement.

Faciliter les démarches administratives est une priorité pour Bruxelles Environnement. Exemple, l'accès aux Primes Energie a été simplifié pour les ménages et les copropriétés, et il est désormais possible de faire sa demande en ligne via le guichet électronique IRISbox. Autre facilité, depuis cette année, un formulaire unique permet aux demandeurs d'introduire plusieurs demandes de primes simultanément. Rappelons qu'en

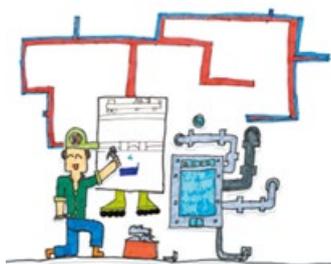
2017, le gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale a prévu un budget de 22 millions d'euros pour les primes, en mettant la priorité sur l'audit, l'isolation et le chauffage. Un budget suffisant pour répondre aux demandes d'ici la fin de l'année. Avis aux candidats...

<http://www.environnement.brussels/news/demandez-les-primas-energie-en-ligne>

DESSINONS UN AUTRE CLIMAT

Début octobre, trois classes de 5^e et 6^e primaire ont pu dessiner sur le piétonnier de la capitale.

**ON FAIT CONTRÔLER
NOTRE CHAUDIÈRE
ET LA FACTURE
D'ÉNERGIE DIMINUE**



Leurs sympathiques graffitis font partie d'une campagne lancée par Bruxelles Environnement qui vise à sensibiliser les citoyens aux changements climatiques et aux actions que nous pouvons tous mener pour les combattre. Autre originalité de cette action: trois premières écoles bruxelloises ont participé au tournage de spots vidéo dans lesquels les enfants étaient filmés en train de dessiner leurs solutions pour le climat. Ces vidéos ont déjà été diffusées dans les cinémas, sur les réseaux sociaux et à la télévision. Mais la campagne se poursuivra dans les mois à venir puisque trois nouvelles vidéos seront diffusées dans le courant de 2018. www.facebook.com/Climate.brussels



LABEL GOOD FOOD, LES RESTOS AUSSI!

Après les cantines, le label Good Food de la Région de Bruxelles-Capitale va s'étendre aux restaurants, foodtrucks, snacks et autres tables gastronomiques. Ce label, qui récompensera les efforts menés pour une alimentation plus durable, se déclinera en une, deux ou trois toques. www.environnement.brussels/labelgoodfoodresto



UN CALENDRIER « ZÉRO DÉCHET »

L'année 2018 est consacrée au thème du "zéro déchet" et c'est donc naturellement ce sujet qui illustrera le prochain calendrier de Bruxelles Environnement. De nombreuses initiatives citoyennes, associatives ou privées se développent aujourd'hui pour optimiser l'usage des objets, réduire la production de déchets et surtout: vous faciliter la vie! Ce calendrier est l'occasion de découvrir les actions menées: des images et des idées destinées à vous inspirer au fil des mois. Dès janvier, commandez-le au 02 775 75 75 ou par mail à info@environnement.brussels.

SON AMPLIFIÉ: DEMANDEZ LE GUIDE!

A partir du 21 février 2018, toutes les activités bruxelloises qui diffusent du son amplifié, situées en plein air ou non, devront respecter de nouvelles règles pour protéger le public des excès sonores. Bruxelles Environnement aide les organisateurs d'événements et gestionnaires d'établissements à s'y retrouver et met à disposition un guide clair et richement illustré qui explique les principes généraux de la législation et les mesures à adopter. www.environnement.brussels/sonamplifie



UNE NOUVELLE LÉGISLATION POUR SIMPLIFIER LES PROCÉDURES



RÉPERTORIER LES SOLS POLLUÉS OU SUSCEPTIBLES DE L'ÊTRE

En Région de Bruxelles-Capitale, la pollution des sols découle tant de l'activité des entreprises que de nos comportements quotidiens : fuite d'une citerne à mazout, usage intensif de pesticides au jardin, évacuation de déchets toxiques, etc. Afin de contrôler la situation au mieux, Bruxelles Environnement a réalisé un inventaire de l'état du sol (lire le *Ma ville notre planète* n°110 d'avril 2017) qui répertorie tous les terrains dont le sol est pollué ou susceptible de l'être.

Souvent invisible, la pollution des sols et des eaux souterraines peut avoir de sérieuses incidences sur votre santé et celle de vos proches... voire sur la valeur de votre bien immobilier. Pour optimiser le contrôle de cette pollution, la Région de Bruxelles-Capitale fait évoluer les textes législatifs.

C'est en mai 2004 que la Région de Bruxelles-Capitale a proposé une première ordonnance relative à la gestion des sols pollués. Cinq ans plus tard, cette ordonnance a été remplacée par celle du 5 mars 2009. Contrairement à la première mouture, ce nouveau texte ne considère plus l'assainissement comme étant un objectif ultime mais tente plutôt d'organiser un système de gestion des risques pour :

- /// prévenir l'apparition de la pollution du sol;
- /// identifier les sources potentielles de pollution;
- /// organiser les études du sol permettant d'établir l'existence d'une pollution;
- /// déterminer les modalités de l'assainissement des sols pollués ou de leur gestion.

exploitant du terrain concerné. Dans cet esprit, tout événement susceptible de causer une pollution imminente du sol doit également être déclaré à Bruxelles Environnement sous peine de poursuites pénales et administratives.

Ordonnance modifiée

En juillet 2017, l'ordonnance de 2009 a été modifiée afin de simplifier les procédures, de clarifier certains mécanismes et de renforcer les aides financières. Ce nouveau texte prévoit notamment deux modifications phares pour le traitement des sols pollués :

- /// Le traitement minime si la zone à traiter ne dépasse pas les 20 m². Ce traitement doit être réalisé au cours de la reconnaissance de l'état du sol.
- /// Le traitement de durée limitée qui est réalisé lorsque le délai d'exécution des travaux et d'évaluation finale du traitement est inférieur ou égal à 180 jours.

Déclarer une pollution du sol

L'Ordonnance précise notamment qu'il y a obligation de déclarer, dans les plus brefs délais, toute découverte d'une pollution du sol au propriétaire et à l'ex-

LE CARNET DE BORD

L'ACTU NATURE ET ENVIRONNEMENT DE LA RÉGION DE BRUXELLES-CAPITALE

DÉCEMBRE '17



JOYEUSES FÊTES... DURABLES !

LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE
APPROCHENT À GRANDS PAS.

Si cette période est par excellence celle des réjouissances et de la convivialité, elle rime encore trop souvent avec gaspillage et consommation excessive. Au moment des fêtes, la quantité de nourriture jetée dans les poubelles bruxelloises passe ainsi de 12 à 17 % ! Et si nous réinventons les fêtes ? Les astuces ne manquent pas : cadeaux dématérialisés qui ne produisent pas de déchets, objets à qui on donne une nouvelle vie, sapin d'Ardenne et labellisé FSC, menu de fête à base d'ingrédients locaux et de saison, emballages réutilisables... Des fêtes plus durables, c'est possible !



À BRUXELLES, LES FÊTES SE PARENT DÉSORMAIS
D'UN PARFUM DURABLE ET SOLIDAIRE !

PARTICIPEZ !

Découvrez-en un aperçu dans ce magazine. Partez par exemple à la rencontre des marchés de Noël bio, équitables ou gratuits de la Capitale. Découvrez aussi des sapins labellisés et cultivés de manière écologique, les produits et les artisans locaux, les recettes de saison et anti-gaspi de Bruxelles Environnement. Vous vous rendrez compte que les occasions ne manquent pas pour réveiller de façon responsable, favoriser les circuits courts ou limiter les déchets sans perdre pour autant une miette de plaisir et de joie.

LA TRICOTERIE ET SON MARCHÉ DE NOËL ÉQUITABLE

La Tricoterie n'est pas un lieu comme les autres. Installée dans un ancien local industriel, elle veut être une « Fabrique de liens », un lieu de rencontre où les disciplines et les publics divers se croisent, dans un esprit d'échange, d'émulation et de développement durable. Entre

autres activités, la Tricoterie organise depuis plusieurs années un marché de Noël artisanal, local et équitable. Une vingtaine d'exposants y font découvrir leurs talents, en vous présentant leurs créations. Un excellent moyen de dénicher des cadeaux de Noël originaux tout en consommant intelligemment et en rencontrant les producteurs de vos achats. De quoi redonner un sens aux fêtes ! Rue Théodore Verhaegen, 158 à 1060 Bruxelles. Les 10 et 17/12 de 10 à 17h. Entrée gratuite. www.tricoterie.be



INSOLITE



À IXELLES, LES CADEAUX DE NOËL SONT GRATUITS!



À Ixelles règne sans doute le véritable esprit de Noël, un esprit fait de partage et de convivialité. Ixelles en Transition et ses associations sœurs de Bruxelles et d'Etterbeek, organisent en effet un fabuleux marché de Noël. Vêtements, jouets, déco, livres... tout ce qui y est exposé est gratuit! « C'est une façon de montrer qu'on n'est pas obligé d'acheter du nouveau et de produire sans cesse pour avoir des cadeaux de Noël à

offrir. C'est aussi une question de solidarité: les gens qui ont des choses en trop les donnent à ceux qui n'en ont pas. Enfin, c'est pour nous une occasion de créer des liens entre les personnes issues de différents milieux sociaux ou culturels », explique Aurélie Mayer, membre d'Ixelles en Transition. N'hésitez donc pas à vous rendre au prochain marché de Noël gratuit d'Ixelles. Les objets mis à donner sont à la disposition de

tous, que l'on ait apporté quelque chose ou pas. Ils doivent simplement être propres et en bon état. Un délicieux buffet auberge espagnole vous y attend aussi!

La Serre. Rue Gray, 171. Le 8/12 à partir de 19h. <https://xltransition.wordpress.com>



FAUNE & FLORE



LE GUI ÉTONNANT PORTE-BONHEUR

Toujours vert, même au cœur de l'hiver, le gui (*Viscum album*) est, avec le sapin et le houx, la plante emblématique des fêtes de fin d'année. Symbole de longue vie, on lui attribuait jadis des propriétés médicinales et même miraculeuses! Il était d'usage aussi de s'embrasser sous une branche de gui. Le geste était synonyme d'amitié, de bienveillance, et même parfois d'amour! Rare à Bruxelles et protégé, le gui est une plante toxique. Une fois cuits et macérés, ses fruits servaient jadis à confectionner une colle végétale, la glu, dont on se servait pour attraper des oiseaux.

DÉCOUVERTE

REPAS DE FÊTES?

— VIVE LES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON! —



Envie d'un repas de fêtes original, durable et savoureux? Oubliez le traditionnel foie gras, la dinde ou les légumes importés et garnissez votre table de produits locaux

et de saison. L'hiver, c'est la période par excellence des chicons, des choux, du pourpier, des topinambours, des champignons, des poires ou des châtaignes. À Noël, osez aussi les moules, le maquereau, la rascasse, les coquilles St-Jacques! Et pour des fêtes vraiment durables, choisissez des produits frais, peu transformés et peu ou pas emballés. En panne d'idées? Consultez la brochure « Mangez local et de saison en hiver » pour élaborer de savoureux menus! <http://document.environment.brussels> > manger local et de saison en hiver



PATATE! DE LA PAPA À LA BINTJE

Que savez-vous vraiment de la pomme de terre? Laissez-vous surprendre par ce féculent aux propriétés rassiantes et découvrez tous ses atouts cachés... De la domestication de la « papa » par les Indiens d'Amérique du Sud à l'essor de la « bintje », la variété des frites belges, la fascinante histoire de la pomme de terre se dévoile au Musée bruxellois du Moulin et de l'Alimentation jusqu'au 31 août 2018. <https://www.brusselsmuseums.be/fr/expositions/patate-de-la-papa-a-la-bintje>

TRUCS ET ASTUCES



QUICHE — FROMAGÈRE —

Le plateau de fromages que l'on n'arrive pas à finir est un grand classique des réveillons. Avec cette recette, donnez-lui un nouvel élan culinaire!

INGRÉDIENTS (POUR UNE QUICHE)

- /// 200 g de fromage (comté, bleu, fromage à pâte molle...).
- /// Sel, poivre, noix de muscade.
- /// 500 ml de crème fraîche à 20%.
- /// 4 jaunes d'œufs.
- /// 2 œufs entiers.
- /// 1 pâte brisée ou feuilletée.

PRÉPARATION

- /// Préchauffer le four à 210°C. Disposer la pâte sur un plat à quiche et la piquer avec une fourchette. Faire cuire la pâte quelques minutes au four.
- /// Battre les œufs au fouet et y ajouter la crème fraîche, un peu de sel, le poivre et la muscade. Verser cette préparation sur la pâte et ajouter le fromage coupé en morceaux.
- /// Faire cuire au four durant une vingtaine de minutes à 210°C.
- /// À accompagner par exemple d'une salade à la vinaigrette.



PARMENTIER DE DINDE — AU TOPINAMBOUR —

La somptueuse dinde de Noël a un grand mérite: il en reste toujours un peu pour le lendemain. Pour sublimer ces restes, mitonnez un Parmentier très original au topinambour, aussi appelé artichaut de Jérusalem.

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

- /// 400 g de restes de dinde
- /// 250 g de topinambour
- /// 2 pommes de terre moyennes
- /// 3 cuil. à soupe d'estragon haché
- /// 3 cuil. à soupe de persil haché
- /// 2 cuil. à soupe de mascarpone
- /// 1 cuil. à soupe d'huile d'olive
- /// Sel et poivre

PRÉPARATION

- /// Éplucher et découper en cubes les topinambours et les pommes de terre avant de les cuire 20 min. à la vapeur.
- /// Désosser et couper la dinde en petits morceaux. Les faire revenir durant 5 min. à feu vif dans de l'huile d'olive. Ajouter l'estragon finement haché, saler, poivrer et mélanger. Réserver au four chaud (150°C).
- /// Écraser à la fourchette les cubes de topinambours et de pommes de terre avec le mascarpone, saler et poivrer.
- /// Garnir des emporte-pièces individuels en disposant une couche de purée, une couche de persil haché, une couche de dinde et une nouvelle couche de purée. Servir bien chaud.

SAPINS ÉQUITABLES

Cette année encore, les sapins de Noël de la coopérative de commerce équitable Ozfair auront un parfum local et social. Issus de la forêt de Chiny, ces sapins ont été produits de façon écologique et coupés par les travailleurs de l'entreprise de travail adapté La serre à outils. Ils seront disponibles dès début décembre. Possibilité de livraison à vélo! Ozfair. Avenue Jean Volders 9, à 1060 Bruxelles. Infos: 02/534.67.00 www.ozfair.be

TEXTO



LÉGUMES RACINES? MMMMH!

L'hiver froid et morne? C'est tout le contraire! Ceux qui s'essaient à la cuisine locale et de saison le savent, l'hiver est la période des racines. Découvrez leurs atouts, la diversité de leurs couleurs, leurs saveurs, et comment les conserver au cours de cet atelier organisé par La Maison Verte et Bleue. Rue du Chaudron 1A - 1070 Anderlecht. Le 11/01/2018, dès 17h30. PAF: 15 €. Infos et inscriptions: 0486/05.86.25

<http://maisonverteetbleue.be>



LE MARCHÉ DE NOËL DE NOS PILIFS

La ferme urbaine Nos Pilifs organise son traditionnel marché de Noël. Parmi un large choix de sapins issus de l'Ardenne et de décorations, vous découvrirez aussi des idées de cadeaux, du vin et du chocolat chaud, des cognous maison, le tout dans une ambiance féerique et au son de l'accordéon! Trasserweg, 347 à 1120 Bruxelles. Les 9 et 10/12 de 10 à 18h.

www.facebook.com/fermenospilifs



MAVILLENOTREPLANÈTE#116

LE COIN DES ENFANTS

LE QUIZ

Noël en vert!

Dans la capitale, les initiatives pour promouvoir des fêtes de fin d'année durables se multiplient. Les connais-tu ?

POUR LE SAVOIR, RÉPONDS À CE MINI-QUIZ

A. Rare et protégé à Bruxelles, le gui est une plante qui possède des propriétés :

- Médicinales.
- Culinaires.
- Toxiques.

B. À Bruxelles, les artisans de « la Tricoterie » proposent :

- Des pulls fabriqués à la main.
- Un marché de Noël équitable.
- De la laine vierge provenant d'un élevage de lamas bruxellois.

C. Le topinambour est un légume racine également appelé :

- Artichaut de Jérusalem.
- Concombre de Californie.
- Panais du Sichuan.

D. Le Furoshiki est :

- Un art martial japonais dérivé du karaté.
- Un plat japonais concocté avec du thon rouge.
- Un art japonais qui utilise du tissu pour réaliser des emballages.

E. Une « donnerie » est :

- Un marché où les Bruxellois peuvent donner et recevoir des objets gratuitement.
- Un endroit où les chats et les chiens abandonnés peuvent retrouver un nouveau maître.
- Une déchetterie réservée aux objets de petites tailles.

JEU : L'invité mystère!

1. Je suis un homme - 2. Je n'ai pas de femme juste à ma droite - 3. Je ne suis pas le plus à gauche. Qui suis-je ?



1



2



3



4



5

AGENDA

CHAQUE MOIS, MA VILLE NOTRE PLANÈTE VOUS PROPOSE UNE SÉLECTION D'ÉVÉNEMENTS (ET DE LIENS UTILES) CONCERNANT LA NATURE ET L'ENVIRONNEMENT BRUXELLOIS.

FORMATION LOMBRICOMPOSTAGE

Vous n'avez pas de jardin ? Vous souhaitez composter vos déchets organiques ? Initiez-vous au lombricompostage avec cette formation organisée par l'asbl Worms.

📍 Maison De La Paix. Rue Van Elewyck 35 à 1050 Ixelles. De 10 à 13h. Infos : www.wormsasbl.org

FRIMAIRE, ÇA REFRROIDIT

Une balade nature guidée à la réserve semi-naturelle du Moeraske pour découvrir comment la nature se prépare à l'hiver.

📍 Rendez-vous 10h, devant l'église Saint-Vincent, à 1140 EVERE. Le 10/12. Prévoir chaussures de marche et loupe. Fin prévue vers 12h45. Infos : 0470/92.98.33 <https://guidenaturebrabant.wordpress.com>

VANNERIE SAUVAGE

Initiez-vous à la vannerie sauvage, à l'architecture végétale et autres plessis, bordures, corbeilles végétales en saule, coudrier ou osier.

📍 ChAM! Rue de Neerpede, à côté du numéro 874, à 1070 Bruxelles. Le 12/1 à 13h. PAF : 9 €. Infos : cham.ecopeda@gmail.com www.maisonverteetbleue.be

BONNE ANNÉE EN FORÊT!

Une balade guidée pour s'émerveiller de la majesté de la nature et de tout ce qu'elle peut nous offrir quand on la protège et la respecte. Rendez-vous croisement de la drève du Comte de Flandre et de la drève des Tumuli.

📍 Infos : 0486/87.00.12 - <https://guidenaturebrabant.wordpress.com>

EN SAVOIR PLUS
www.lez.brussels

LA LEZ EN PRATIQUE!

Bruxelles devient une zone de basses émissions (LEZ – Low Emissions Zone). À partir de 2018, les véhicules les plus polluants seront progressivement interdits de circulation dans la Capitale. Mais pourquoi cette mesure et qu'est-ce qu'elle implique concrètement pour chacun d'entre nous ?



NORME EURO, QU'EST-CE QUE C'EST ?

La norme Euro est une norme environnementale européenne à laquelle le moteur d'un véhicule doit répondre. Plus cette norme est élevée, plus basses sont les émissions du moteur. La norme Euro de tout véhicule est indiquée sur la carte grise du véhicule. Si pas, c'est la date de première mise en circulation qui est prise en compte.

Pourquoi une LEZ ?

Partout dans le monde, l'air des grandes villes est pollué. Principal responsable, le trafic routier ! Or cette pollution est loin d'être anodine pour la santé. Elle provoque, par exemple, une augmentation des troubles et des affections respiratoires (toux, bronchites, infections), et entraîne une diminution de la capacité respiratoire. Les enfants, les personnes âgées et celles qui sont déjà malades et affaiblies en souffrent les premières. Plusieurs études montrent également que le nombre d'hospitalisations pour maladies cardio-vasculaires est associé aux pics de concentration de certains polluants atmosphériques (micro-particules, etc.)

C'est grave ?

Malheureusement oui. Selon l'Organisation mondiale de la Santé (OMS), les émissions polluantes issues des moteurs sont responsables chaque année de 75 000 morts prématurées en Europe ! Mais ce n'est pas une fatalité. En interdisant l'accès de la ville

aux véhicules les plus polluants, on contribue à améliorer la qualité de l'air pour tous les habitants de Bruxelles.

Quels véhicules sont concernés ?

Les voitures, les camionnettes, les bus et autocars qui circulent sur le territoire de la Région, même s'ils sont immatriculés à l'étranger. Le Ring, par contre, et certaines voiries permettant de rejoindre des parkings de transits (Kraainem et Stalle) ne sont pas concernés. En 2018, les véhicules diesel de norme EURO 1 ou sans norme EURO seront les seuls à être interdits à la circulation. Les véhicules à essence, quelque soit leur norme EURO, pourront toujours continuer à rouler en 2018. Mais les conditions d'accès à la LEZ deviendront progressivement plus strictes dans les prochaines années. Dès 2019, les véhicules à essence intégreront le processus. L'accès à la LEZ sera cependant toujours possible via l'achat d'un pass journalier, disponible au maximum huit jours par an.

LA LEZ ET MOI

OK

- /// **Sandra**, professeure, habite Bruxelles et se déplace occasionnellement en voiture électrique.
- /// **Dominique**, infirmière à domicile. Vient d'acheter une voiture à essence d'occasion de norme EURO 3.
- /// **Leschek**, conducteur poids lourd, doit parfois entrer dans Bruxelles pour une livraison.

PAS OK

- /// **Jeff**, retraité, roule toujours avec son véhicule diesel de 1984 sans norme EURO.
- /// **Pierre**, commerçant, a fait installer un filtre à particules sur son véhicule diesel de norme EURO 1.



Après une année 2017 dédiée à la Nature en ville, Bruxelles s'apprête à vivre ces douze prochains mois sous le signe du Zéro déchet.

2018, L'ANNÉE DU ZÉRO DÉCHET!

L'année de la Nature en ville se termine. Mais c'est pour mieux laisser place à une toute nouvelle année thématique très logiquement centrée sur le Zéro déchet! Car contrairement à l'Homme, la nature ne produit pas de déchets. Elle utilise et recycle tout. Moins de déchets et de pollution, c'est aussi plus de biodiversité et de nature en ville.



Au cours des mois qui vont suivre, vous pourrez découvrir les nombreuses expériences bruxelloises de réduction des déchets et les acteurs qui les portent. Petits ou grands, vous serez invités à quantité d'animations et d'événements festifs sur le réemploi, la récupération, la réparation, la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Vous aurez aussi de très nombreuses occasions d'apprendre à limiter les emballages, à réutiliser ou recycler le plus possible. Enfin, vous pourrez devenir ambassadeur Zéro déchet dans votre commune, votre quartier, votre école, votre entreprise. Le Zéro déchet, ça commence maintenant! **Et voici déjà quelques pistes pour y parvenir.**



Xavier Claes



Xavier Claes



Arnaud Ghys

Supprimer les déchets d'emballages

Les emballages constituent plus d'un quart du contenu de nos poubelles! Pour atteindre le Zéro déchet, pensez désormais « emballage minimum et durable » pour tous les produits que vous achetez.

- /// Optez pour les produits vendus en vrac ou à la découpe (fruits, légumes, viandes, fromages).
- /// Privilégiez les recharges.
- /// Laissez en magasin les emballages que vous jugez excessifs.
- /// Prenez le temps de cuisiner maison.
- /// Utilisez une carafe filtrante plutôt que d'acheter des bouteilles d'eau en plastique.
- /// Évitez les emballages en matériaux non recyclables (film et barquette en plastique), les emballages inutiles (suremballage) et les portions individuelles.

Composter ses déchets de jardin et de cuisine

Le compostage contribue à alléger considérablement vos poubelles et transforme tous vos déchets organiques en un terreau fertile, gratuit et 100 % naturel. Il est aussi bon pour le climat. Composter 30 kg de déchets organiques évite l'émission de 11 kg de CO₂ dans l'atmosphère! Grand ou petit jardin ou pas de jardin du tout, il y a des solutions de compostage pour toutes les situations. Besoin d'aide? Les Maîtres-Composteurs sont là pour vous aider! En Région bruxelloise, ces citoyens bénévoles partagent leurs connaissances pour vous aider à démarrer votre compost. N'hésitez pas à les contacter. L'asbl Worms offre pour sa part des formations courtes sur le vermicompostage en appartement.

www.environnement.brussels/compost

Faire la chasse au gaspillage alimentaire

Un sac-poubelle blanc contient en moyenne 12 % de son poids en aliments. Parmi ces aliments, certains sont à peine entamés et d'autres encore parfaitement intacts. Avec un peu de vigilance, on peut réduire de 80 % ce gaspillage alimentaire. De quoi faire de sérieuses économies, préserver les ressources naturelles et réduire les quantités de déchets à envoyer à l'incinérateur. Pour éviter les « petits restes » qui partent directement à la poubelle, cuisinez par exemple des quantités adaptées à vos besoins réels et pesez les aliments si nécessaire. Achetez également moins et plus souvent, surtout les aliments frais. Beaucoup de restes peuvent aussi se transformer en délicieuses recettes. Quelques tartines rassies se transforment par exemple en délicieuses tranches de pain perdu. Les enfants en raffolent!

Donnez une nouvelle vie à vos restes avec nos recettes antigaspi:

www.environnement.brussels/gaspillagealimentaire

Pensez réemploi

TROP D'OBJETS TERMINENT LEUR VIE À LA POUBELLE. POUR PARTICIPER DIRECTEMENT À LA PRÉSERVATION DE L'ENVIRONNEMENT, PENSEZ À PROLONGER LEUR VIE.

Réparer

Avant d'acheter du neuf, faites réparer vos objets défectueux ou abîmés en demandant de l'aide à votre entourage ou à des professionnels. De plus en plus d'associations proposent ce service gratuitement ou pour une somme très modique (www.repairtogether.be, <http://beezy.brussels/fr>, etc.).

Réutiliser

Donnez une nouvelle vie aux flacons doseurs en les remplissant avec des produits « maison ». Transformez les boîtes en carton en rangement pour les outils, les jouets ou les chaussettes! Les vieux vêtements peuvent être transformés en déguisements, en chiffons, en sets de table, emballages cadeaux (voir page 12).

Donner

Proposez les objets que vous n'utilisez plus (vêtements d'enfant, matériel de puériculture, outillage...) aux membres de votre famille, à vos amis. Déposez vos vieux vêtements dans les box spécifiques ou contactez le CPAS de votre commune, les associations caritatives, les entreprises d'économie sociale (Croix- Rouge, Oxfam, Ressources asbl, Vie Féminine, La Ligue des Familles).

Échanger

Échangez des objets avec vos proches, participez aux bourses d'échanges et aux SEL (Systèmes d'échanges locaux) de votre commune ou surfez sur le net pour utiliser des sites spécialisés comme www.booktroc.com, www.troctoo.com, www.2ememain.be/echange, www.xchange.be, www.quefaire.be.

Revendre

Pour revendre un objet de seconde main, pensez aux brocantes, aux dépôts-ventes (www.cashconverters.be), aux petites annonces sur le net (www.ebay.be, www.2ememain.be, www.yezzz.be), dans les journaux locaux ou aux panneaux d'affichage des magasins de votre quartier.

Louer ou acheter collectivement

Empruntez à un proche ou louez les objets que vous utilisez peu souvent (matériel de bricolage, de jardinage, de puériculture, jeux pour enfants). Pensez également aux achats collectifs entre voisins et amis et aux GAC (Groupe d'achat collectif, www.asblrcr.be/gac).

LE COIN DU WEB

Retrouvez ici à chaque numéro, un lien, un site, une info web utile pour votre vie au quotidien: conso, Good Food, éducation à l'environnement, énergie, nature...



Déçu par votre cadeau de Noël? Et si vous l'échangiez!

Les fêtes sont là. Comme de nombreux Bruxellois, vous allez recevoir un ou plusieurs cadeaux, et, comme beaucoup, certains ne vous emballeront pas vraiment! Plutôt que de les laisser prendre la poussière dans une armoire, échangez-les avec quelqu'un à qui ils feront vraiment plaisir. Plusieurs sites donnent la possibilité de revendre les cadeaux ou de les échanger contre un autre plus utile. C'est le cas des sites de petites annonces gratuites ou de vente en ligne, tels www.2ememain.be, [ebay](http://ebay.com) ou www.jannonce.be. D'autres sont spécifiquement orientés vers le troc ou l'échange d'objets, de services, de bons d'achats. Certains sont même gratuits et sans commission, comme la plate-forme www.consoglobe.com ou le portail www.sellets.be qui regroupe tous les SEL (système d'échange local) de Belgique francophone.



RÉSERVER UN ESPACE VERT, C'EST POSSIBLE!

Le saviez-vous? Que vous soyez un particulier, une association ou un professionnel, il est possible d'organiser des événements dans les parcs régionaux bruxellois. Les conditions? Proposer le bon événement au bon endroit, avec des activités ayant un intérêt pour la Région, ses habitants ou le tissu associatif, et rencontrant tout ou partie des prescrits de la charte pour les événements du-

rables. Vous pouvez effectuer cette demande de réservation en ligne, au moins six semaines avant la date de votre événement. Si elle est acceptée, une autorisation d'occupation temporaire sous conditions d'occupation sera délivrée pour le lieu et la date demandés.

www.environnement.brussels/event-parc



ÉOLIENNES URBAINES, LE GUIDE

Alors que les panneaux solaires sont maintenant répandus, les éoliennes restent encore largement confidentielles en ville. Il existe pourtant plusieurs technologies qui permettent d'exploiter le vent en zone urbaine pour la production d'électricité. Axe horizontal ou vertical, découvrez leurs avantages et inconvénients, ainsi que les principes de leur mise en œuvre dans ce petit guide en ligne réalisé par Bruxelles Environnement. Technologies disponibles, réglementation à suivre, coût, primes et aides disponibles sont passés en revue de manière claire et synthétique.

www.guidebatimentdurable.brussels > eolienne



FUROSHIKI: UN EMBALLAGE DURABLE ET POÉTIQUE

Connaissez-vous le Furoshiki? Cet art japonais ancestral est un moyen original et durable pour emballer vos cadeaux de Noël en deux temps trois mouvements. À l'origine, le Furoshiki - qui signifie « baluchon pour le bain » en japonais - était utilisé par les Nippons pour transporter leurs produits de soin lorsqu'ils se rendaient aux bains publics. Ce système a ensuite été adopté pour emballer et décorer des cadeaux avec des carrés de tissu pliés ou noués. Si vous disposez de vieux foulards ou de chutes de tissus que vous souhaitez recycler, n'hésitez pas à vous démarquer en créant la surprise.

