

Ma ville notre Planète!

CHAQUE GESTE COMPTE QUAND ON EST
PLUS D'UN MILLION DE BRUXELLOIS

Mensuel - Mars 2009 - n° 43



Belgie - Belgique

P.P. - P.B.

B - 010

P202224

 **Isolation** > p3
Les atouts de
la maison passive

 **Nature** > p6
L'abeille bruxelloise
au top

 **Mundo-B** > p7
Une Maison du
Développement
Durable à Bruxelles

 **Alimentation durable** > p4 et 5
**Les plaisirs d'une
cuisine de saison**



BRUXELLES
ENVIRONNEMENT

- IBGE -



Quand sonne le glas des ampoules énergivores

C'en est fini de nos bonnes vieilles ampoules à incandescence! Inventées au XIX^e siècle, elles cesseront progressivement d'être commercialisées, pour disparaître complètement le 1^{er} septembre 2012. Concrètement, les ampoules à incandescence de 100 watts ne seront plus en vente en septembre prochain. Suivront, en 2010, celles de 75 watts, et en 2011 celles de 60 watts. Le 1^{er} septembre 2012 sonnera la fin de ce processus par étape. Dans la foulée, les halogènes les moins performants et gros consommateurs d'énergie, cesseront, quant à eux, d'être vendus le 1^{er} septembre 2016. Toutes ces ampoules seront bien entendu remplacées par la nouvelle génération d'ampoules consommant cinq fois moins d'électricité: la lampe fluocompacte, les nouveaux halogènes et l'éclairage au LED.



IBG'eunes

Carte à usage des associations de jeunesse



Jouer dans une forêt interrégionale

La Forêt de Soignes est à cheval sur les trois Régions belges. Le 10 novembre dernier, les trois ministres régionaux de l'environnement ont signé une déclaration d'intention pour une collaboration qui portera entre autres sur la gestion, l'aménagement et la signalisation de la forêt. Objectif: mieux préserver l'écosystème qui peut souffrir d'un mauvais usage de la forêt et mieux gérer le flux des utilisateurs. C'est également

l'ambition des cinq nouvelles zones de jeux dans la Forêt de Soignes, où les groupes de jeunes peuvent jouer librement. Et ce n'est pas tout: une nouvelle carte à destination des mouvements de jeunesse reprend ces 5 zones, ainsi que les autres zones de jeux des parcs de la Région. À commander gratuitement à notre service info. Faites vos jeux!



Plan "déchets" et "bruit": merci pour vos réponses

Première évaluation positive pour les enquêtes publiques sur le plan "déchets" et le plan "bruit" en Région bruxelloise. Nous avons réceptionné près de 5.000 réponses aux questionnaires des deux enquêtes: 2.423 pour l'enquête "déchets" et 2.531 pour l'enquête "bruit". Vous, les lecteurs de ce magazine, avez été nombreux à réagir. Merci pour votre retour très utile. S'il est encore trop tôt pour dégager de grandes tendances, on constate que vous avez formulé deux types de commentaires: des commentaires précis et étayés qui vont permettre d'améliorer, amender et compléter le contenu du plan ainsi que la structure et la lisibilité du texte. Et des commentaires plus généraux qui permettent de mieux apprécier les domaines d'action jugés prioritaires par les participants à la consultation publique. À suivre...

Ma ville notre planète

Publication mensuelle sauf janvier, juillet et août - Bruxelles Environnement - Gulledele 100 - 1200 Bruxelles Tél. 02 775 75 75 - info@bruxellesenvironnement.be - www.bruxellesenvironnement.be
 EDITEURS RESPONSABLES: J.-P. Hannequart et E. Schamp. COMITÉ DE RÉDACTION: Xavier Van Roy, Mathieu Molitor, Louis Grippa, Rik De Laet. RÉDACTION: Saâd Kettani (www.karakter.be)
 PHOTO: K.ractère; C. Piette p5; Mundo-B p7. PRODUCTION: www.4sales.be © IBGE-BIM - Imprimé avec encre végétale sur papier recyclé.

Brussels Energy Challenge

Maison "passive": **DIVISEZ PAR 10 vos frais de chauffage!****BRUSSELS
ENERGY
CHALLENGE**

"Passive" ou "basse énergie", certaines habitations parviennent à diviser par quatre, voire par dix, leurs dépenses énergétiques. Leur secret: l'isolation à tous les niveaux. Venez en découvrir les principes lors du Brussels Energy Challenge.

Au fait, qu'est-ce qu'une "maison passive"? Derrière cette appellation se cache un logement neuf dans lequel l'isolation est poussée à un tel niveau que le chauffage devient pratiquement superflu. Dans ce type d'habitation, la consommation d'énergie peut être jusqu'à dix fois moins élevée que celle d'une maison standard.

Pour atteindre ces standards, plusieurs conditions sont requises: notamment limiter les déperditions thermiques, optimiser l'étanchéité à l'air et utiliser un

système de ventilation mécanique avec récupération de chaleur. Grâce à l'orientation idéale des fenêtres (sud), ce bâtiment bénéficie également de la chaleur du soleil en hiver. A l'intérieur, la température est régulée par la seule présence des occupants et de l'équipement électrique.

Maison basse énergie

Lors d'une rénovation, il est généralement impossible de corriger la structure et l'orientation d'un bâtiment. En se rapprochant cependant le plus près possible des performances énergétiques de la "maison passive" (isolation, ventilation mécanique, triple vitrage...), un bâtiment rénové pourra répondre au standard de "maison basse énergie". L'habitation consommera alors jusqu'à trois ou quatre fois moins qu'une maison qui n'a pas été rénovée. Appréciable!



Les deux pavillons du Brussels Energy Challenge installés rue Neuve

**Les 5 PRINCIPES du standard passif**

1. Isolation renforcée du toit, du sol et des murs. Triple vitrage super isolant.
2. Etanchéité optimale du bâtiment et absence de courant d'air.
3. Ventilation mécanique à double flux. L'air entrant est chauffé par l'air sortant.
4. Absence de système de chauffage conventionnel.
5. Utilisation des apports solaires passifs grâce à l'orientation du bâtiment au sud.

**Nouvelle brochure**

Vous voulez améliorer votre logement pour moins consommer d'énergie, mais ne savez pas par où commencer? Cette brochure gratuite vous donnera les premiers éléments de réponses. Nous vous l'envoyons sur demande: 02 775 75 75 ou info@bruxellesenvironnement.be

Concours Brussels Energy Challenge

Quels gains d'énergie et d'argent génère un bâtiment super isolé par rapport à un autre plus mal isolé? Pour le savoir, Bruxelles Environnement a installé, durant un mois, deux pavillons à la rue Neuve. Jusqu'au 2 mars, les consommations d'énergie en kWh et en euros de ces deux pavillons sont affichées en temps réel sur un écran géant.

Sur place, vous pouvez participer au concours Brussels Energy Challenge et tenter de gagner les 5.000 euros de prix en bons d'achats équitables.

Il vous suffira de répondre à 5 questions simples et une subsidiaire: découvrir la différence de consommation cumulée (en kWh et euros) des deux pavillons entre le 11 février et le 9 mars. A vos calculatrices...

Un Point Info installé à proximité des pavillons vous accueillera du lundi au samedi de 10 à 18 h.

Programme complet et infos concours: www.brusselsenergychallenge.be

LE SAVIEZ-VOUS?

La "maison passive" atteint un niveau de performance inférieur à 15 kWh de chauffage/m²/an. Celui d'une "maison basse énergie" est fixé à 60 kWh de chauffage/m²/an.


Journée Internationale des Consommateurs le 15 mars

Les PLAISIRS retrouvés d'une CUISINE DE S

Chef du restaurant bio "Trop Bon", Catherine Piette est une adepte convaincue du concept "Slow food". Nous l'avons rencontrée à l'occasion de la journée internationale des consommateurs, le 15 mars. Formatrice et coach en cuisine durable et bio, elle nous révèle les bons trucs pour que durable rime avec plaisir de la table.



Tout d'abord, qu'est-ce que la cuisine durable?



C'est avant tout une cuisine de saison saine et savoureuse, facile à réaliser et génératrice d'énormément de plaisir. Les adeptes de cette cuisine sont en fait des amoureux du terroir, qui recherchent avant tout de bons produits de saison, issus de la culture intégrée ou bio, et qui proviennent dans la mesure du possible d'un producteur local. La cuisine durable représente aussi un plus pour la santé humaine et celle de la planète.

Allier cuisine durable et plaisir, c'est donc possible?

Bien entendu! La cuisine durable n'est pas une cuisine austère. Et loin de là. C'est une cuisine qui invite à la découverte des très nombreux légumes de saison cultivés chez nous. L'intérêt de manger de saison réside également dans le fait que le plaisir gustatif est décuplé. Lorsque l'on ne mange pas de tomates

TRUCS ET ASTUCES

En bio, les petits pois coûtent généralement très cher. Ce que l'on ne sait pas assez, c'est que les pois cassés sont en fait de gros petits pois séchés. Faire une soupe aux pois cassés bio est donc une manière très futée de retrouver toutes les qualités gustatives et nutritives des petits pois frais... même au mois de mars.

en hiver, c'est un réel plaisir de retrouver le goût d'une belle tomate de pleine terre, bien charnue et gorgée de soleil, au début de l'été.

Quels légumes peut-on cuisiner au mois de mars?

Au mois de mars, on trouve les derniers légumes d'hiver comme le chou, les chicons et toutes les racines que sont les navets, les betteraves rouges, les panais, les salsifis, les rutabagas, les topinambours... Au restaurant

ou durant mes cours, beaucoup de mes clients et stagiaires découvrent ces légumes oubliés... et ils adorent! Pour les agrémenter, on peut en plus utiliser toutes les variétés de graines germées. Ces graines que l'on fait facilement germer chez soi donnent du goût, de la fraîcheur et de la vitalité aux préparations. Le plus santé de ces pousses? Elles contiennent cent fois plus de nutriments que la graine elle-même.

Trouve-t-on tous les produits dont on a besoin chez les producteurs locaux?

Pas toujours. Certains produits comme les citrons sont difficilement remplaçables en cuisine. En l'occurrence, je choisis toujours des citrons bio qui proviennent d'Espagne ou d'Italie afin que leur transport ne soit pas trop dommageable pour l'environnement. Par contre, quand j'ai la possibilité d'acheter du fenouil bio qui vient d'Italie, je m'abstiens. Et j'attends qu'il soit de saison chez nous pour le proposer à la carte...

Est-ce facile de cuisiner durable quand on mène une vie active?

Rien de plus facile! La plupart des gens éprouvent des difficultés à faire leurs courses ailleurs que dans les grandes surfaces. Il suffit pourtant de surfer sur internet, consulter des brochures ou se promener sur les marchés pour constater que les filières durables sont très nombreuses: vente chez le producteur, petits marchés de quartier, paniers bio, groupements d'achats solidaires... Cette dernière formule permet d'ailleurs d'acheter ses produits à des prix très concurrentiels. Personnellement, j'achète des produits exclusivement bio. Il existe cependant des producteurs qui travaillent selon les méthodes de l'agriculture intégrée et

Rencontre

Depuis que je CUISINE DURABLE, je "pète" la forme!

Clotilde Burnotte



Elève de Catherine Piette, Clotilde a découvert la cuisine durable un peu par hasard. En poussant la porte de son petit restaurant, elle a d'emblée été séduite par les saveurs de cette cuisine plurielle. "C'est une cuisine étonnante! Car contrairement à ce qu'on pourrait croire, les produits locaux de saison sont nombreux et variés. Il suffit d'apprendre à les découvrir et à les accommoder... Sans compter que les produits comme les graines germées sont une source de vitalité étonnante. En famille, on adore!"



SAISON!



La recette du chef

Toast à la purée de carottes et panais

A servir à l'apéritif

- 3 belles carottes
- 1 panais
- 2 càs d'huile d'olive
- Sel/poivre
- 4 tranches de pain
- Une tasse de graines de poireau germées



Préparation

Eplucher et couper les légumes en rondelles. Les cuire à la vapeur durant 20 minutes. Les passer au mixer en ajoutant l'huile d'olive, le poivre et le sel. Griller les tranches de pain avant de les couper en toasts de 3 cm sur 3. Tartiner les toasts avec cette purée de carottes et panais. Décorer avec les graines de poireau germées. Légèrement piquantes, les graines germées vont agréablement relever le moelleux de la purée de légumes.

Choisir de préférence des ingrédients bio ou issus de la culture intégrée.



Catherine Piette et Christine Lefebvre, coachs cuisine du restaurant durable Trop Bon

Les 4 GESTES malins de l'alimentation durable

1. Adopter un régime équilibré, pauvre en viande et riche en fruits et légumes.
2. Privilégier les aliments frais, locaux et de saison, issus de l'agriculture biologique ou de l'agriculture intégrée.
3. Eviter le suremballage, préférer les emballages réutilisables et recyclables.
4. Eviter le gaspillage alimentaire.

qui proposent des produits de qualité obtenus avec un minimum de produits chimiques... Ces filières valent également la peine d'être connues.



Des ateliers CUISINE DURABLE pour petits et grands

A l'occasion de la "journée internationale des consommateurs", Bruxelles Environnement vous invite à participer gratuitement, le dimanche 15 mars 2009 dès 11h, aux Halles Saint-Géry, à des ateliers de cuisine nature et durable. Accessibles aux adultes comme aux enfants, ces espaces gourmands animés par des chefs bruxellois, vous permettront de découvrir une cuisine aussi bonne pour vous que

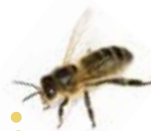
pour l'environnement. **Renseignements et Inscriptions: www.bruxellesenvironnement.be – 02 775 75 75**

Aux environs du 15 mars, vous trouverez également des stands d'information sur l'alimentation durable aux rayons fruits & légumes des magasins CORA de la Région.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Bruxelles-Environnement met à votre disposition un bel éventail de brochures, dépliants et fiches pratiques consacrés à l'alimentation saine et durable. Pour les consulter ou les recevoir: www.bruxellesenvironnement.be 02 775 75 75

L'abeille bruxelloise SE PORTE BIEN!



Alors qu'elle se meurt dans nos campagnes, l'abeille bruxelloise a le vent en poupe. Auxiliaire indispensable du jardinier, elle participe activement au développement de notre biodiversité.

L'abeille? Elle est sympa et donne du miel! Mais si l'abeille est une productrice infatigable de bon miel, c'est surtout une butineuse hors pair dont la nature ne pourrait se passer. *"En butinant nos nombreuses espèces de plantes à fleurs, les insectes pollinisateurs, dont l'abeille domestique,*

améliorent en effet le développement des fruits et des graines", explique Christine Baetens, secrétaire de la Société Royale d'Apiculture de Bruxelles et ses Environs. *"On ne le sait pas assez, mais les insectes pollinisateurs participent pour 80 % à la pollinisation de notre flore."*

Un insecte pollinisateur

En ville, il est vrai que l'abeille domestique contribue pour une part importante à cet équilibre. Comme les plantes d'une même espèce sont éloignées les unes des autres, il est indispensable qu'un insecte pollinisateur puisse transporter le pollen d'une fleur mâle vers la fleur femelle d'une même espèce. *"Une bonne pollinisation est essentielle à la fructification",* explique-t-elle. *"Elle améliore le calibre du fruit, son pouvoir de conservation et sa concentration en sucre."*

L'info est d'autant plus réjouissante que l'abeille se porte mieux en ville qu'à la campagne. Malmenée par les produits phytosanitaires, la monoculture (une seule espèce végétale cultivée sur des hectares) et la destruction des haies, l'abeille des champs

Parcours pédagogique

L'association Apis Bruoc Sella propose, dès avril, des visites guidées découverte d'un "Sentier des Abeilles", au Jardin Botanique Jean Massart à Auderghem. Au programme: observation commentée des ruches (à l'abri d'un cabanon vitré) et promenade pédagogique le long d'un sentier où sont disposés des nichoirs naturels pour insectes pollinisateurs solitaires, une ruche naturelle, un abreuvoir pour insectes, ainsi qu'une friche apicole pour observer les abeilles lors de leur travail de butinage. A découvrir absolument!

Infos: www.apisbruocsella.be
02 672 14 27 (Marc Wollast)

se meurt. A Bruxelles, celle des villes dispose par contre de tous les jardins, parcs et espaces verts d'une capitale qui compte parmi les plus vertes d'Europe.

"En ville, la production de miel est bien meilleure qu'à la campagne", souligne-t-elle encore. *"Nos abeilles bénéficient d'une nature généreuse très peu traitée avec des produits chimiques. Les espèces d'arbres, d'arbustes et de fleurs mellifères (pour le miel) sont nombreuses et contribuent à la qualité du miel. D'autant que les études que nous avons menées sur le miel et la pollution de l'air indiquent qu'un miel bruxellois est tout aussi naturel et sain qu'un miel de la campagne".*

Aujourd'hui, les apiculteurs amateurs bruxellois sont de plus en plus nombreux à se lancer dans l'aventure. Au fond d'un jardin, sur un toit... voire dans un grenier, les ruches, à condition d'être réalisées dans le respect de la législation apicole, se multiplient sans poser de réels problèmes de voisinage. Tenté?

Sentier d'ABEILLES

En collaboration avec Bruxelles Environnement, la Société Royale d'Apiculture de Bruxelles et ses Environs (SRABE) a mis sur pied, au Parc Roi Baudouin de Jette, un parcours pédagogique sur le thème de l'abeille. L'association dispense également des formations qualifiantes aux particuliers qui souhaitent se former aux techniques apicoles. Dans ce même parc, elle propose un Jardin d'abeilles de 24 ruches accessible aux apiculteurs ayant suivi la formation.

Infos: www.api-bxl.be - 02 270 98 86
(Yves Roberti Lintermans).



mun**do**^b : une nouvelle Maison du DÉVELOPPEMENT DURABLE à Bruxelles

Ouvert officiellement le 1^{er} février et inauguré en mars, le centre Mundo-B propose une multitude de services aux associations et particuliers. Située en plein cœur de Bruxelles, à quelques encablures de la Porte de Namur, cette "Maison du Développement Durable" vient à point nommé pour nous initier à la ville durable.

En 2004, plusieurs associations actives dans les secteurs de l'environnement et du développement durable se lancent dans une aventure commune: acquérir un immeuble au centre de Bruxelles afin d'y installer leurs bureaux et des espaces ouverts au public. Baptisé "Maison du Développement Durable" à ses débuts, le concept ne tarde pas à devenir le "MUNDO-B" par souci de simplicité. Plus de quatre ans plus tard, l'idée a fait son chemin et le centre abrite maintenant une trentaine d'associations réparties sur 3.200 m².

Côté visiteur, tout est mis en œuvre pour vous accueillir dans les meilleures conditions. Dès le seuil franchi, une équipe chargée de l'accueil vous guide dans le joyeux dédale du centre. A la recherche de renseignements, vous pourrez ainsi consulter une association partenaire, participer à une conférence ou vous rendre au centre de documentation. Si un petit creux vous titille l'estomac, un resto cantine géré par une entreprise sociale vous mitonnera boissons et en-cas dans un esprit durable. Et à un jet de noyau de cerise

Une vitrine écologique

Rénové de manière écologique et durable (matériaux naturels, économies d'énergie, tri des déchets, etc.), le centre Mundo-B a une réelle fonction pédagogique pour le grand public. Le 5^e étage est ainsi entièrement rénové selon les principes du standard passif (voir notre article page 3). Un toit verdurisé et des panneaux photovoltaïques complètent cette éco-vitrine.

de là, une petite boutique-librairie vous proposera un éventail complet d'ouvrages et de publications sur l'environnement et le développement durable. Les amateurs de nature, légumes et compostages en tout genre, pourront quant à eux se rendre au jardin didactique situé à l'arrière de la maison. Là, une association leur proposera des séances d'initiation "pas piquées des hannetons"!

Côté association, l'espace dédié aux professionnels s'articule autour d'une série de bureaux qui peuvent accueillir en tout

jusqu'à 250 collaborateurs, huit salles de réunions pour 15 à 30 personnes ainsi qu'une salle de conférence polyvalente de 80 places équipée de cabines de traduction et de matériel de projection. Dans cet espace bien pensé, les petites associations en mal de locaux pourront également louer bureaux et salles de réunion à la journée. Qu'on se le dise!

Mundo-B – rue d'Edimbourg n°18-26 à 1050 Ixelles - www.mundo-b.org

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le budget global de l'acquisition et de la rénovation (plus de 6 millions d'euros) a été atteint grâce à l'apport des associations membres, complété par un subside du ministère bruxellois de l'environnement, la participation d'un partenaire privé "The Ethical Property Company*" (pour 50 %) et divers emprunts auprès de la banque

Triodos. *L'activité de cette société anglaise consiste à acquérir des immeubles pour en assurer la gestion et la location à des associations répondant à des critères éthiques.

28 ASSOCIATIONS présentes à MUNDO-B

INTER-ENVIRONNEMENT BRUXELLES

Inter-Environnement Bruxelles (IEB) est une fédération de près de 80 comités de quartiers et groupes spécialisés dans la Région de Bruxelles-Capitale. Depuis plus de 30 ans, cette fédération défend et promeut une ville qui permet à la fois émancipation et solidarité. Infos: www.ieb.be

GREEN

Global Rivers Environmental Education Network Belgium est une organisation qui, à travers ses activités éducatives, favorise le développement durable en s'assurant la participation la plus large possible de la société. Infos: www.greenbelgium.org

NATAGORA

L'association Natagora a pour objectif de protéger la nature à Bruxelles et en Wallonie. Son credo: enrayer la dégradation de la biodiversité et reconstituer peu à peu un bon état général de la nature, en équilibre avec les activités humaines. Infos: www.natagora.be

ET D'AUTRES ENCORE...

Arbeid & Milieu • Central Eastern Europe (CEE) Bankwatch Network • Climate Action Network Europe (CAN) • Corporate Europe Observatory (CEO) • Ethical Property Belgium • Ethical Property Campaign Resour-

ce Centre • EUROPARC • European Climate Foundation • European Environmental Citizens Organisation for Standardisation (ECOS) • European Federation for Transport and Environment (T&E) • European Network on Debt & Development (Eurodad) • EURO-SITE • Forests and the European Union Resource Network (FERN) • Friends of the Earth (FoE) Europe • Greenpeace • Groupe One • International Association of Investors in the Social Economy (INAISE) • Max Havelaar • Netwerk Bewust Verbruiken • Quinoa • Reuse • Saferworld • Seas At Risk • Tourisme Autrement • WERVEL vzw





Construis TON NICOIR pour abeilles solitaires



Sais-tu que de nombreux insectes, en particulier des abeilles et des guêpes solitaires, nichent dans des galeries creusées dans le bois mort par les larves d'insectes ? Si tu veux, avec l'aide de tes parents, leur fabriquer un nichoir, une simple bûche de bois dur (chêne, hêtre, charme, châtaignier...) fendue en deux et percée de trous de différents diamètres, de 2 mm à 15 mm, sera bien vite adoptée par ces espèces.

Attention, les trous ne doivent pas traverser le bois, sinon ils ne seraient pas occupés.

Pose ou suspends ce nichoir à proximité des parterres de fleurs (dans ton jardin ou dans la nature), jusqu'à deux mètres de hauteur, à l'abri des vents dominants.

Un compost à l'air libre contribue-t-il au réchauffement de la planète?

Non, à condition qu'il soit bien géré. Lors du compostage, des millions d'organismes vivant dans le sol transforment les déchets de cuisine et de jardin en terreau via un processus aérobie, comme le fait la nature pour décomposer des feuilles mortes. Selon l'EPA, le pendant Américain de Bruxelles Environnement, les émissions liées au compostage doivent donc être considérées comme faisant partie du cycle naturel du carbone... À condition bien sûr que les règles du compostage soient bien respectées: équilibre entre les matières azotées (tontes, déchets organiques de cuisine) et carbonées (branchage, feuilles mortes, ...), bonne aération et bonne humidité. Et si d'aventure votre compost commence à sentir mauvais, c'est qu'il y a un problème. Dans ce cas, nous vous invitons à contacter un maître composteur pour vous aider à rectifier le tir. **Vous trouvez la liste sur www.bruxellesenvironnement.be > Particuliers > Mon jardin > Composter les déchets verts.**

Agenda

Pour obtenir ce magazine gratuitement tous les mois (sur abonnement): 02 775 75 75 abonnement@bruxellesenvironnement.be ou www.bruxellesenvironnement.be.

07/03 – BALADE NATURE. POELBOS ET MARAIS DE JETTE. Découverte du Poelbos et marais de Jette, deux réserves naturelles régionales reprises en Zone Spéciale de Conservation Natura 2000. À emporter: bottes ou chaussures de marche. Chiens non admis. R.V.: entrée réserve du Poelbos, av. du Laerbeek 112, Jette (en face terminus UZ Brussel bus 13, 14 et 53), 14-16h30. **Infos: Jean Rommes - jean.rommes@natagora.be - www.natagora.be - 02 245 55 00**

12/03 – ECO-CONSOMMATION. LES NOUVEAUX LANGES LAVABLES. Soirée d'information. Centre Social et Administratif de Schaerbeek, Chaussée d'Haecht 226, 19-21h, gratuit. Inscriptions: mge@ibgebim.be. **Infos: www.bruxellesenvironnement.be - 02 775 75 75**

14/03 – NATURE. CHOUETTE SOIRÉE. Nuit européenne des rapaces nocturnes. Divers lieux à Bruxelles et en Wallonie. À partir de 20h. **Infos: www.natagora.be - 02 245 55 00**

15/03 – NATURE. BATRACIENS. Découverte du milieu aquatique et des batraciens au Scheutbos à Molenbeek. R.V.: rue du Scheutbos (chalet), Molenbeek, 10-12h. **Infos: Jean Leveque - leveque.jean@hotmail.com 0496 53 07 68**

18/03 – BALADE NATURE. FORÊT DE SOIGNES. Promenade guidée inter générations en forêt de Soignes. R.V.: maison comm. de Watermael-Boitsfort, 14h. **Infos: Amis de la Nature Watermael-Boitsfort - 02 660 10 59 (soir)**

19/03 – CONFÉRENCE. L'ÉNERGIE SOLAIRE. Conférence pour particuliers sur les systèmes photovoltaïques et thermiques. Auberge de jeunesse Jacques Brel, rue de la Sablonnière 30, 1000 Bruxelles, gratuit, 19h. **Infos: www.bruxellesenvironnement.be - 02 775 75 75**

22/03 – JARDINAGE. UN JARDIN SANS PESTICIDES. Journée pratique dans le cadre de la Semaine sans pesticides. R.V.: CRIE, parc Tournay-Solvay, ch. de la Hulpe 199, 1170 Bruxeles, 10-16h. **Infos: Natagora - www.natureaujardin.be**

24/03 – ECO-CONSOMMATION. LES NOUVEAUX LANGES LAVABLES Soirée d'information. Maison de la participation, Rue Wayez 94, Anderlecht, 19-21h, gratuit. Inscription: mge@ibgebim.be. **Infos: www.bruxellesenvironnement.be - 02 775 75 75**

26/03 – ECO-CONSOMMATION. LES NOUVEAUX LANGES LAVABLES Soirée d'information. Hôtel communal d'Etterbeek, Salle de l'Europe, Avenue d'Auder-

ghem 115, 19-21h. Inscription: mge@ibgebim.be. **Infos: www.bruxellesenvironnement.be - 02 775 75 75**

26/03 – SOIRÉE D'INFORMATION. PARC DUDEN Présentation des études et de certaines approches techniques sur la restauration du parc Duden. Abbaye de Forest, Grand Auditorio, place Saint-Denis 9, à 1190 Forest, 19h. **Infos: Bruxelles Environnement - 02 775 75 75**

28/03 – CAMPAGNE. EARTH HOUR 2009 Pour cette campagne (60 minutes pour la planète), des millions de personnes aux quatre coins du monde vont s'unir pour éteindre leurs lumières durant une heure, à partir de 20h30 (heure locale). Par ce geste symbolique, elles montreront ainsi qu'elles sont sensibilisées à protéger davantage notre planète pour les générations futures. **Infos: www.earthhour.org**

30/03 – SOIRÉE D'INFORMATION. PARC DE LAEKEN Présentation des études et de certaines approches techniques sur la restauration du parc de Laeken. Endroit à préciser, 19h. **Infos: Bruxelles Environnement - 02 775 75 75**