

Ma ville notre Planète!

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

Mensuel - Juin 2011 - n°62



Belgie - Belgique

P.P. - P.B.

B - 010

P202224

- 🕒 **Le 5 juin au Cinquantenaire** > p3
Faites la fête à l'environnement
- 🕒 **Consommation** > p6
Vous avez dit obsolescence programmée ?
- 🕒 **Alimentation durable** > p7
Le jeudi, c'est veggie

**CONCERT
GRATUIT
18h
MILOW**

**ANNÉE
DE LA
FORÊT**

**BALADE
DU BEAU
VÉLO
DE RAVEL**

- 🕒 **La forêt de Soignes,
un écrin de verdure** > p4 et 5



**BRUXELLES
ENVIRONNEMENT
- IBGE -**



La fête dans la forêt!



Une assiette durable dans nos smartphones.

Consommer des fruits et légumes de saison permet de diminuer notablement nos émissions de CO₂. Les fruits et légumes de cet été sont la cerise, la tomate, le fenouil et la fraise. Vous les découvrirez bientôt sur les nouvelles affiches de campagne un peu partout dans Bruxelles. Découvrez également la liste et de nombreuses idées de recettes sur une application smartphone développée par Bruxelles Environnement.



Plus d'info: consultez les publications et outils gratuits mis à disposition par Bruxelles Environnement sur www.bruxellesenvironnement.be > Particuliers > Mon alimentation > Favoriser les produits frais, locaux et de saison, ou au 02 775 75 75.

- le « Calendrier des fruits et légumes locaux, de saison et hors serre »
- la brochure « Alimentation et environnement »
- les nouvelles info-fiches sur l'alimentation et l'environnement

Tourisme Autrement



Bientôt les vacances, un moment fort de l'année où l'on a envie de concilier bien-être et découverte avec respect de la nature et de l'environnement. Pas toujours facile... Tourisme-autrement.be regorge de conseils pratiques et de bonnes adresses pour préparer et vivre des vacances vraiment durables et agréables.

L'asbl Tourisme Autrement s'engage en faveur d'un tourisme de développement, respectueux de l'Homme et de son environnement.

L'association propose aussi une nouvelle forme de tourisme participatif en projet pilote à Bruxelles, les « Greeters de Belgique », où le tourisme devient source d'échanges multiculturels et d'enrichissement pour le visiteur et l'habitant.

L'asbl organise également le Salon du tourisme durable, éthique et équitable (les 14, 15 et 16 octobre 2011 à Tour et Taxis).



Plus d'info: www.tourisme-autrement.be, 02 646 66 51.

Une journée pour les gourmands



Le dimanche 26 juin, le RABAD, réseau des acteurs bruxellois pour l'alimentation durable, et ses membres proposent aux Bruxellois de découvrir l'alimentation durable dans leur ville. Une journée de découvertes conviviale autour d'aspects théoriques et pratiques: de l'atelier de repiquage à l'expérience gustative, toutes les curiosités seront satisfaites. L'occasion de poser des questions mais surtout de constater ce qu'il est possible de faire près de chez soi. Une série de lieux seront ouverts au public de 10 à 17h: activités, ateliers et animations rythmeront les visites. Place Sainte-Catherine, des stands d'information et un service traiteur seront proposés tout au long de la journée. À l'heure de l'apéro, clôture en musique avec un concert. La participation est gratuite et il n'est pas nécessaire de s'inscrire.

Plus d'info: guide des festivités, horaires et adresses des lieux à visiter, sur www.rabad.be ou au 0488 99 44 88.

Appel à projets Bâtiments Exemplaires



Participez à l'appel à projets Bâtiments Exemplaires 2011 et remportez un subside de 100 € par m². En 2007, la Région de Bruxelles-Capitale lançait l'appel à projets « Bâtiments exemplaires de l'éco-construction et de l'énergie » (BATEX). Trois ans plus tard, avec 117 projets lauréats représentant plus de 265.000 m² de bâtiments qui consomment jusqu'à 10 fois moins d'énergie, Bruxelles est devenue l'un des leaders en matière de bâtiments à très hautes performances environnementales. Le Gouvernement régional a décidé de poursuivre et renforcer cette dynamique en lançant la 4ème édition de l'appel à projets BATEX, avec une enveloppe de 5 millions d'euros. Il est ouvert à tous les maîtres d'ouvrages qui construisent ou rénovent en Région bruxelloise. Inscriptions en ligne et remise des dossiers pour le 30 juin au plus tard.

Plus d'info: www.bruxellesenvironnement.be > Accueil > Nouvelles.

Ma ville notre planète

Publication mensuelle sauf janvier, juillet et août - Bruxelles Environnement-IBGE - Guledele 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: Catherine Eeckhout **PHOTO:** Tourisme Autrement p2; Bruxelles Environnement p3 et 4; photos gardes forestiers p5; Herman Ricour; photo chevreuil p5; Bram Wellekens
PRODUCTION: www.4sales.be © 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

Fête de l'environnement

VENEZ FAIRE LA FÊTE au parc du CINQUANTENAIRE!



Ce 5 juin 2011, la 12^e fête de l'environnement s'offre à vous : toute une journée d'activités et d'animations sur le thème de la forêt et de « Bruxelles Ville Verte ». Ce sera l'occasion de découvrir les richesses de la forêt en Région bruxelloise et les différents métiers liés aux espaces verts. Une centaine d'associations actives dans le domaine du développement durable seront présentes pour vous faire vivre une journée plus verte que jamais.



Ambiance assurée ce 5 juin au parc du Cinquantaire pour la fête de l'environnement

Une ferme avec des animaux, des tramways anciens, un apiculteur, des petits plats bios, des démonstrations de maréchal-ferrant et ses chevaux, une fanfare et des spectacles de rue... Il y en aura pour tous les goûts et vous n'êtes pas au bout de vos découvertes.

Dans le village de Bruxelles Environnement, ne manquez pas l'expérience en traversant le couloir sensoriel. En partie plongé dans le noir, vous pénétrerez dans l'univers sonore et sensoriel de la forêt : vous pourrez la toucher, la sentir, l'écouter... comme si vous y étiez ! Un tipi posé à 4 mètres du sol sur une plate-forme de rondins vous fera voir la fête et le parc sous un autre angle.

A côté des animations pour petits et grands, vous pourrez faire le plein d'informations sur

les différentes thématiques dont s'occupe Bruxelles Environnement : air, bruit, déchets, développement durable, eau, énergie, espaces verts et biodiversité, santé...

Le village de Bruxelles Environnement sera un exemple en matière d'énergie : toute l'électricité sera fournie par des éoliennes et des panneaux photovoltaïques installés sur place. Comme chaque année, une analyse CO₂ sera réalisée afin de calculer l'impact écologique de la fête, confirmant le souhait d'organiser un événement durable.

Autre point fort de la journée : le Beau Vélo de Ravel vous baladera à la découverte du nord-est de « Bruxelles la verte ». Enfin, Milow clôturera cette journée festive par un concert à 18h.

INFOS PRATIQUES

QUAND ?

Le dimanche 5 juin, de 11h à 19h.

11h : ouverture de la fête

14h : départ du Beau Vélo de Ravel

17h30 : concert de OPMOC

18h00 : concert de Milow

OÙ ?

Parc du Cinquantaire

Accès : bus 22 - 27 - 36 - 61 - 79 - 80, métro lignes 1 et 5 arrêts Schuman ou Mérode, tram 81.

Une ligne spéciale partira du Musée du Tram.

Site accessible aux personnes à mobilité réduite.

COMBIEN ?

L'accès au parc et toutes les activités sont gratuites.

PLUS D'INFORMATIONS SUR

www.bruxellesenvironnement.be ou au 02 775 75 75.

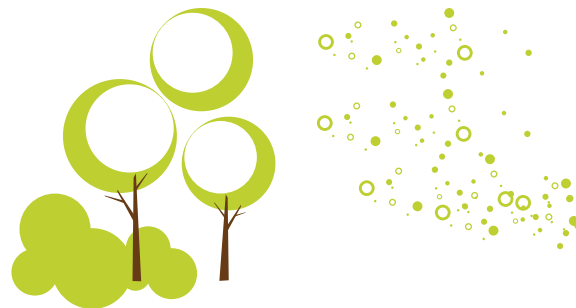
EN SELLE AVEC LE BEAU VÉLO DE RAVEL

Vivacité vous emmènera sur le Beau Vélo de Ravel pour découvrir des espaces verts bruxellois. Une boucle de 25 km environ, accessible à tous, fléchée et bien encadrée.

Dès 10h, les participants seront accueillis au parc du Cinquantaire et les 500 premiers présents sur place recevront un lunch pack pour pique-niquer. Départ du parcours à 14h et retour vers 17h30. Aucune inscription préalable n'est requise et la participation est gratuite. Plus d'infos : <http://blogtrbf.typepad.com/ravel>

VIVACITÉ
Ma radio complicité





Année de la forêt

BRUXELLES se SOIGNES

2011 a été déclarée année internationale de la forêt par les Nations Unies. L'occasion pour *Ma Ville Notre Planète* de se pencher sur le travail de Bruxelles Environnement en Forêt de Soignes, véritable écrin de verdure en bordure de la capitale. Cette forêt, façonnée par l'être humain et abritant la magnifique hêtraie cathédrale, permet la préservation d'une faune et d'une flore exceptionnelles.



La hêtraie cathédrale est potentiellement menacée par les changements climatiques. Bruxelles Environnement suit de près les débats internationaux.

Poumon vert

« La Forêt de Soignes représente à elle seule plus de 10% de la surface de la Région bruxelloise, précise Stéphane Vanwijnsberghe, chef de la sous-division Nature et Forêt de Bruxelles Environnement. Elle représente 60% des espaces verts ouverts au public dans la capitale, ce qui montre son importance en terme de récréation. Soignes, c'est le véritable poumon des Bruxellois, où ils viennent se délasser et se libérer du stress de la semaine. » A la partie bruxelloise du massif (1.660 hectares), il faut ajouter la partie wallonne et la partie flamande voisines: 4.400 hectares en tout. Ces espaces ont une très haute valeur biologique. « Ils bénéficient du statut Natura 2000, attestant de leur grande valeur au niveau européen, par la flore et la faune exceptionnelles qu'ils contiennent. Les trois Régions travaillent ensemble pour développer une gestion cohérente sur l'ensemble du massif. »

Un équilibre fragile

La Forêt de Soignes se situe au cœur d'une région densément peuplée et urbanisée. Elle souffre parfois de surfréquentation et

son équilibre écologique et biologique s'en retrouve fortement fragilisé. 5 des 13 réserves naturelles de la Région bruxelloise se situent en Forêt de Soignes. Dans ces sites protégés pour leur valeur exceptionnelle ou particulière, le public n'est admis que dans certaines limites. Mais c'est la forêt tout entière qu'il faut préserver. « Il faut absolument rester sur les chemins et tenir les chiens en laisse, pour limiter le piétinement des sols et le dérangement de la faune, particulièrement pendant la mise bas du chevreuil (mai-juin). Autre comportement à adopter: le respect des services de surveillance qui remplissent des missions pas toujours faciles. Il faut suivre leurs consignes qui ont toujours un sens et une raison d'être. Et surtout ne pas hésiter à profiter de la rencontre avec un garde forestier ou un surveillant pour leur poser des questions: ils sont aussi là pour ça. »

A ces deux missions d'accueil du public et de gestion durable, il faut ajouter celle

de la gestion du patrimoine paysager et architectural, comme par exemple avec l'abbaye du Rouge-Cloître. « Une particularité de la forêt de Soignes par rapport à d'autres forêts du pays. »

NE REGARDEZ PAS LE RENARD QUI PASSE...

Premier appel téléphonique à Martine Coulon, garde forestier en Forêt de Soignes. « Pouvez-vous me rappeler plus tard? Là, je cherche un cadavre... de renard, pas d'inquiétude. » Deuxième appel l'après-midi, elle est derrière son ordinateur. Un métier de terrain? « En principe oui, mais on passe autant de temps au bureau pour la gestion de l'équipe, pour faire les plans de plantation... Autrefois, on se contentait d'un bout de papier, maintenant on utilise un GPS, des plans informatisés... Par rapport à mon père, ça a fortement changé. » La forêt, Martine est tombée dedans quand elle était petite: son papa était lui-même garde forestier.

« La forêt ne se fait pas en une génération. Ce sont des générations de forestiers qui se sont succédé. Depuis qu'on a intégré les notions de biodiversité dans sa gestion, la forêt a un autre aspect et le public a du mal à comprendre ce changement. Certains se plaignent que la forêt est « sale ». La saleté, ce sont les débris, pas les arbres morts ni la boue ou les feuilles. D'accord, la forêt a fort changé en 25 ans, mais c'est parce qu'il y a eu un tournant, une prise de conscience que la biodiversité est essentielle. Pour la maintenir, il faut faire quelques sacrifices. »

Martine Coulon



Stéphane Vanwijnsberghe





A côté des gardes forestiers, les surveillants forestiers circulent à vélo ou à pied et sont chargés d'entrer en contact avec le public, de l'informer sur le règlement, de le sensibiliser et de corriger certains comportements qui nuisent à la préservation de la forêt. Les ouvriers forestiers entretiennent la forêt (plantations, chemins, etc.).

L'avenir

« Nous retravaillons actuellement le plan de gestion de la forêt, pour intégrer la dimension Natura 2000 ainsi que les nouvelles données liées aux changements climatiques », précise Stéphane Vanwijnsberghe. Ce plan sera soumis à enquête publique: chacun pourra donner son avis sur la nouvelle politique de gestion de la Forêt de Soignes. Cette forêt est particulière parce qu'elle est composée à 90% de deux essences d'arbres, le hêtre et le chêne pédonculé. Or des questions se posent sur l'effet que les changements climatiques auront sur le maintien et le développement de ces deux essences qui sont particulièrement sensibles aux épisodes de sécheresse. « Nous intégrons les données des différents scénarios des changements climatiques à nos plans pour pouvoir au mieux anticiper les effets de ces changements ». C'est un principe en gestion forestière: on hérite la forêt des générations qui nous ont précédés, on la gère dans le présent et on doit la transmettre aux suivants. L'anticipation des problèmes en

gestion forestière est d'autant plus importante que nous travaillons sur des laps de temps énormes, de l'ordre du siècle et bien au-delà. Nous avons une responsabilité importante par rapport aux générations futures. »



LES CHEVREUILS







La Forêt de Soignes compte environ 250 chevreuils. C'était le dernier grand mammifère sauvage peuplant la Région de Bruxelles-Capitale, avant le retour du sanglier fin 2006. Les chevreuils y trouvent nourriture, calme et abri, mais aussi de nombreux ennemis potentiels parmi lesquels les chiens courant en liberté. Ceux-ci prennent les chevreuils en chasse, les amènent à prendre des risques et à traverser des artères routières fréquentées. « La viabilité de cette population constitue un défi, explique Stéphane Vanwijnsberghe, car le massif est fracturé et fragmenté par les autoroutes qui sont des barrières de moins en moins franchissables. Nous sommes très heureux car un premier écoduc – un pont de 50 mètres de large – sera installé cette année au niveau de la ligne de chemin de fer Bruxelles-Luxembourg. »

LA HÊTRAIE CATHÉDRALE

Le hêtre est sans aucun doute l'arbre incontournable de la Forêt de Soignes. Il a toujours été présent, mais le paysage typique et bien connu de la hêtraie cathédrale, peuplé d'arbres immenses et longilignes, est le résultat d'une plantation pendant la période autrichienne, à la fin du 18^e siècle. Historiquement, la hêtraie servait à la production de bois de qualité, utile au développement de Bruxelles en pleine expansion. Les arbres les plus âgés qui sont exploités actuellement ont été plantés il y a plus de 200 ans. Aujourd'hui, la hêtraie est considérée comme un monument à valeur historique et paysagère.

L'ANNÉE INTERNATIONALE DE LA FORÊT

Activités et manifestations organisés pour souligner cet événement:

-  **5 juin:** Fête de l'environnement (voir page 3).
-  **24 juin:** journée pour les professionnels et les associations en lien avec la forêt, en partenariat avec les trois Régions et la Société royale forestière de Belgique, sur le thème « La forêt pour l'homme et par l'homme » (informations www.srfb.be).
-  **du 26 septembre au 7 octobre:** Quinzaine de la Forêt de Soignes à destination des classes de 5^{ème} et 6^{ème} primaires (rallye en forêt avec stands d'observation et questions pour susciter la réflexion).
-  **16 octobre:** ouverture de la forêt au public dans les trois Régions. En Forêt de Soignes, rallye ouvert à tous, avec une fête en fin de journée.
-  **22 novembre:** à la Sainte-Cécile, plantation d'un arbre commémoratif de l'année internationale avec les trois Régions et les Nations Unies.
-  **29 novembre:** journée d'études scientifiques ouverte à tous.

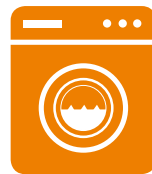
En savoir plus

-  brochure sur la Forêt de Soignes sur www.bruxellesenvironnement.be >
- Espaces verts et biodiversité ou via le 02.775.75.75
-  www.foret-de-soignes.be
-  Plate-forme de la Forêt de Soignes: www.soignes-zonien.net

Obsolescence programmée

Ça ne **MARCHE PLUS**, déjà!?

... ou la **FIN DE VIE PROGRAMMÉE**



Un appareil programmé pour ne plus fonctionner après deux ans, scandaleux? Et pourtant, nous sommes entourés d'objets conçus et fabriqués pour ne pas durer. Objectif: nous faire acheter du neuf, plus souvent, plus vite. Conséquences: des déchets qui s'accumulent inutilement et dangereusement et une consommation effrénée des ressources.



Aujourd'hui, la durée de vie moyenne d'une machine à laver est estimée entre 5 et 7 ans. Avant, certains modèles duraient jusqu'à 30 ans.

Prêt à jeter, le documentaire de Cosima Dannoritzer diffusé cette année sur la RTBF et Arte, a atteint son objectif: sensibiliser le grand public aux pratiques de certains fabricants visant à volontairement réduire la durée de vie des produits, aussi appelée obsolescence programmée. Depuis des décennies, sous prétexte de croissance économique, des industriels fabriquent des vêtements, des appareils électroménagers, des meubles moins solides. Et donc peu durables. De plus, tout est mis en œuvre pour ne pas pouvoir les réparer. Soit la réparation coûte trop cher, soit elle est tout simplement impossible. Autant de déchets qui s'accumulent et qui doivent être traités, mais surtout, moins visible, une augmentation considérable de la consommation des ressources naturelles minières, énergétiques et de l'eau.

L'impression a échoué

Le documentaire se centre sur un cas ahurissant: celui d'une imprimante qui tombe en panne et que son propriétaire essaie de réparer au lieu de jeter et d'en acheter

une autre, comme le lui conseillent tous les vendeurs auxquels il s'adresse. Un vrai parcours du combattant durant lequel il découvrit qu'une puce a été volontairement placée dans l'imprimante: celle-ci met automatiquement la machine hors d'usage au bout d'un certain nombre de copies. L'informaticien en herbe trouvera heureusement, grâce à un forum sur Internet, le moyen de reprogrammer la puce et de réutiliser l'imprimante durant quelques années encore.

Rien de nouveau pour faire du neuf

Cette pratique ne date pas d'hier: les premières ampoules ou bas nylon étaient insubstituable. « Peu rentable », estimèrent quelques stratégies industriels, qui commencèrent, dès les années 1920, à penser à des objets de consommation plus fragiles. Alors, sommes-nous obligés de nous incliner face à ces diktats imposés par la société de consommation? Devons-nous racheter continuellement des objets pour remplacer les anciens?

Nettoyer, balayer les idées reçues

Des solutions existent. La première consiste à se renseigner auprès des associations de consommateurs (qui effectuent des tests de fiabilité et de solidité) ou sur des réseaux sociaux d'utilisateurs, pour prendre en compte la durabilité d'un objet avant de l'acheter. Ensuite, si le prix de la réparation peut nous effrayer, il est possible de trouver des moyens différents, comme les réseaux alternatifs de réparation. L'autre option est de tenter la réparation

Après 10 ans, notre lave-linge est tombé en panne. Nous n'arrivions pas à le faire réparer: trop vieux, trop cher... On nous a partout conseillé de le remplacer. Mais je n'avais pas envie de jeter cette machine. Je l'ai donc démontée moi-même, nettoyée puis remontée. Et elle fonctionne à nouveau! Depuis, j'ai également sauvé un lecteur DVD voué à la casse de la même façon!

Laurent Woluwe-Saint-Lambert



soi-même: c'est bien plus souvent à notre portée qu'on ne le croit. En cherchant dans nos réseaux d'amis ou sur le net, il est possible de trouver les informations utiles pour réparer ou les personnes ressources qui pourront nous aider. Démontez et nettoyez un appareil peuvent parfois suffire. La planète et notre portefeuille nous en seront reconnaissants!

En savoir plus

➔ Bruxelles Environnement vous donne de nombreuses pistes pour le réemploi, la réparation:

www.bruxellesenvironnement.be > Particuliers > Mon logement > Réduire et gérer les déchets

➔ Les entreprises d'économie sociale qui réparent l'électroménager de seconde main ont créé un label de qualité d'électroménagers révisés:

www.electrorev.be

➔ Le documentaire *Prêt à jeter* n'est visible que temporairement sur les sites des chaînes de télévision qui le diffusent, mais il devrait prochainement être distribué au format DVD et disponible dans les médiathèques.



Alimentation durable

Le jeudi, c'est VEGGIE



Bien implanté en Flandre, le jour « Veggie » débarque à Bruxelles. Le principe : chaque jeudi, adopter un repas végétarien. L'occasion pour nous de découvrir de nouvelles saveurs, de s'octroyer de nouveaux plaisirs en goûtant aux nombreuses et succulentes alternatives végétariennes. Tout en gardant un repas équilibré, en soulageant notre planète, notre santé et même notre portefeuille...

L'impact de notre consommation de viande a un effet néfaste sur l'environnement. Selon la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture), l'élevage industriel est l'une des causes les plus importantes des problèmes environnementaux que connaît la planète : réchauffement climatique, déforestation, perte de la biodiversité et pollution de l'eau. L'élevage industriel soulève d'autres questions interpellantes :

bien-être des animaux, utilisation d'antibiotiques, OGM...

Le jour « V »

C'est pourquoi l'association belge EVA lance le « Jeudi Veggie » à Bruxelles, une initiative soutenue par Bruxelles Environnement, qui propose de manger végétarien un jour par semaine. Un choix durable et très concret pour notre planète. Mais aussi un choix favorable à la santé, qui peut contribuer à réduire le taux de cholestérol ou le risque de maladies cardio-vasculaires. Le principe du Jeudi Veggie n'est pas de bouleverser complètement notre alimentation : remplacer la viande ou le poisson de nos repas un jour par semaine, c'est l'opportunité de découvrir une autre manière de se nourrir, aussi délicieuse et équilibrée, tout en étant sensible aux enjeux environnementaux et éthiques de notre alimentation. Sans parler d'un avantage économique : consommer moins de viande, mais de meilleure qualité.

En savoir plus

➔ www.jeudiveggie.be et www.evavzw.be/fr : programme des activités (dîners, actions), agenda, publications (plan de Bruxelles avec les restos veggie, guide veggie), recettes, newsletter...

➔ www.bruxellesenvironnement.be > Particuliers > Mon alimentation et les fiches Alimentation avec leurs recettes durables.

➔ Love Meat Tender, un documentaire qui interpelle sur les impacts de la production de viande et incite à repenser notre consommation :

www.lovemeatender.eu



Annick, Saint-Gilles



J'ai découvert le « Jeudi Veggie » lorsque mon compagnon habitait à Gand.

Là-bas, toute la ville s'implique : habitants, restaurants, institutions qui livrent des repas... On n'a pas vraiment changé notre alimentation, ce n'est pas contraignant. On prend beaucoup de plaisir à goûter de nouvelles recettes et à manger des plats composés autour de bons légumes et d'épices. C'est une manière simple de réduire notre empreinte écologique et ça rend nos repas moins chers.

« L'élevage et la consommation de viande créent plus de gaz à effet de serre que tous les transports du monde combinés : aériens, maritimes, routiers. Si chaque Belge mangeait « veggie » une fois par semaine, cela reviendrait à retirer 1 million de voitures des routes belges. »



AU MENU

L'être humain a besoin de 75 à 100 g de protéines par jour. Elles se trouvent dans la viande mais aussi dans les légumineuses : haricots, fèves, pois chiches, lentilles ; dans les produits dérivés du soja et dans les fruits oléagineux : olives, amandes, noix, noix de cajou, noisettes, pignons, pistaches. Mais également dans les graines germées (luzerne ou cressonnette) et dans les céréales, le tofu, le seitan, les œufs, les produits laitiers et le Quorn. Muriel nous livre quelques bonnes idées afin de varier les plaisirs : « J'avais peur de m'ennuyer à table en devenant végétarienne, en fait, je mange plus varié aujourd'hui. Pour les

recettes à base de haché, on peut le remplacer par du seitan, du Quorn ou par du soja déshydraté (à bien épicer car le soja a peu de goût). Les adeptes du haché ne font pas la différence ! L'houmous est 100% végétarien et les gens aiment bien : mélanger pois chiches, thym, huile et assaisonner (ail, cumin...). Les risottos sont bons et faciles à faire. Mon petit truc, c'est d'y ajouter des noix de cajou pour « tenir au corps ». Enfin, les légumineuses et céréales, graines germées, noix, champignons... permettent une telle diversité ! Surtout qu'on peut sans cesse varier les épices. »



Certains animaux ou insectes préfèrent vivre dans nos forêts alors que d'autres préfèrent la rue, les parcs ou même nos jardins. Es-tu capable d'identifier qui vit où parmi les animaux suivants :

1. escargot 
2. sanglier 
3. canard 
4. rat 
5. grenouille 
6. pigeon 
7. écureuil 
8. chevreuil 
9. taupe 
10. buse 



Stages natures

Vous cherchez un stage d'été éducatif et passionnant pour votre enfant ? Réalisé et diffusé par le Réseau IDée asbl, l'inventaire des stages d'été 2011 Environnement et Nature est téléchargeable gratuitement. Destinés aux enfants et aux jeunes, ces stages sont proposés par différents organismes, partout en Belgique.

Plus d'infos : www.reseau-idee.be, 02 286 95 70.

Solution : forêt : 2, 8, 10 parc : 3, 5, 7 jardin : 1, 9 rue : 4, 6

Agenda

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

05/06 – EVENEMENT FÊTE DE L'ENVIRONNEMENT 2011

Voir infos en p3 dans ce magazine.

12/06 - RECOLTE MIEL

Récolte du miel avec les apiculteurs du rucher collectif au verger conservatoire des jardins participatifs d'Etterbeek.

Lieu : 171 – 173 avenue Nouvelle, 1040 Etterbeek, à l'arrière des bâtiments, en contrebas à gauche, le long du chemin de fer. De 10h à 16h.

Activité gratuite et sans inscription.

Renseignements : enviro@etterbeek.be, 02 627 27 85.

16/06 - FORMATION COMPOST

Formation au compostage avec Gaylord Baert, maître composteur etterbeekois au verger conservatoire des jardins participatifs d'Etterbeek.

Lieu : 171 – 173 avenue Nouvelle, 1040 Etterbeek, à l'arrière des bâtiments, en contrebas à gauche, le long du chemin de fer. De 19h à 21h.

Activité gratuite et sans inscription.

Renseignements : enviro@etterbeek.be, 02 627 27 85.



25/06 - FOIRE FOIRE AUX SAVOIR-FAIRE

Pour la 5ème fois, la Foire aux Savoir-faire installe son village éphémère et gratuit dans le centre de Bruxelles. L'objectif : donner envie de faire par soi-même, de réparer, de réutiliser, de récupérer, de détourner, de créer du neuf avec du vieux, d'inventer du beau, de l'original... et de réduire, avec créativité et bonne humeur, son empreinte écologique.

Toujours à la recherche de bénévoles qui veulent faire connaître leur savoir-faire et/ou en apprendre de nouveaux. Nos ateliers du mercredi soir (18h30 à 21h) sont gratuits et accessibles à tous!

Lieu : Place Sainte-Catherine à Bruxelles.

De 12h à 18h. Gratuit et sans inscription.

Renseignements : www.foiresavoirfaire.org, 0483 409 347.

21/07- EVENEMENT FÊTE NATIONALE

Comme chaque année, Bruxelles Environnement tiendra un stand au centre de Bruxelles à l'occasion de la fête nationale. N'hésitez pas à venir nous y rendre visite pour poser vos questions ou découvrir nos dernières publications!

Lieu : à définir.

Renseignements : www.bruxellesenvironnement.be, 02 775 75 75.

27/08 - NOCTURNE NUIT DE LA CHAUVÉ-SOURIS

Visite de sensibilisation à la protection des chauve-souris en milieu cavernicole, conférence et projection, puis balade nocturne pour observation (vol, chasse,...). Lieu : partout à Bruxelles et en Wallonie. En soirée. Activité gratuite.

Renseignements :

www.chauve-souris.be, 02 775 75 75.

JUIN/JUILLET/AOÛT - APEROS LES APÉROS DES JARDINS

Tous les vendredis du printemps et de l'été, dès 16h, venez partager un moment agréable et convivial aux Jardins Participatifs à Etterbeek. Les apéros sont ouverts à tous et fonctionnent sur le principe de l'auberge espagnole : chacun apporte quelque chose à partager (nourriture, boissons, boules de pétanque...)

Lieu : 171 – 173 avenue Nouvelle, 1040 Etterbeek, à l'arrière des bâtiments, en contrebas à gauche, le long du chemin de fer. Dès 16h. Activité gratuite et sans inscription.

Renseignements : enviro@etterbeek.be, 02/627.27.85.

