

# Ma ville notre Planète!

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

Mensuel - Décembre 2011 - n° 66



- 🕒 **Primes énergie 2012** : > p3  
50% de budget en plus
- 🌿 **Nature** > p6  
Des chevaux de trait dans  
les espaces verts bruxellois
- 🏠 **Quartiers Durables** : > p7  
Appel à projets et contrats  
de Quartiers Durables

Le défi d'Amélie et Thibault:  
manger belge pendant 1 an > p4 et 5



BRUXELLES  
ENVIRONNEMENT  
- IBGE -



## Offrons des cadeaux sans déchets.

Places de théâtre ou de cinéma, cours de cuisine, soins corporels...

LE CHIFFRE DU MOIS: **23.000**



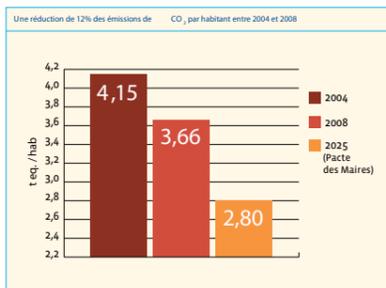
Avec plus de 20.000 visiteurs comptabilisés, l'exposition gratuite "Bruxelles, Ville Durable!" a été un grand succès populaire. Pour la prolonger, le site [villedurable.be](http://villedurable.be) vous propose un aperçu des actions déjà entreprises à Bruxelles pour relever les défis environnementaux et améliorer la qualité de vie de tous les Bruxellois : [www.villedurable.be](http://www.villedurable.be), suivez Ville Durable sur Facebook: Brussels Sustainable City.

## CONSEIL DU MOIS: PASSONS DES FÊTES DURABLES

Par temps de fêtes, la quantité de nourriture gaspillée dans nos sacs blancs passe de 12 à 17 %... Des astuces pour réduire l'impact des fêtes de fin d'année sur l'environnement? Privilégions les cadeaux dématérialisés qui ne produisent pas de déchets, optons pour un sapin naturel local (provenant des Ardennes) et labellisé FSC, préparons un menu de fête à base d'ingrédients locaux et de saison... Plein d'infos concrètes, de conseils, de recettes et d'idées durables sur [www.bruxellesenvironnement.be](http://www.bruxellesenvironnement.be) > Particuliers > Mes achats

## LE RÉSULTAT DU MOIS: BRUXELLES RÉDUIT SES ÉMISSIONS DE GAZ À EFFET DE SERRE

Depuis 2004, chaque Bruxellois produit en moyenne 12% de CO<sub>2</sub> en moins. Alors qu'à l'échelle de la planète les émissions sont à la hausse, les actions concrètes menées à Bruxelles font sentir leurs effets. Ce résultat a notamment pu être obtenu car Bruxelles est dans le peloton de tête des villes les plus performantes en matière d'efficacité énergétique des bâtiments. Continuons dans cette voie: en signant le Pacte des Maires, Bruxelles s'est engagée à réduire ses émissions de CO<sub>2</sub> de 30% en 2025 (par rapport à 1990)!



### Ma ville notre planète

Publication mensuelle sauf janvier, juillet et août - Bruxelles Environnement-IBGE - Gulledele 100 - 1200 Bruxelles - Tél. 02 775 75 75 - [info@bruxellesenvironnement.be](mailto:info@bruxellesenvironnement.be) - [www.bruxellesenvironnement.be](http://www.bruxellesenvironnement.be) **ÉDITEUR RESPONSABLE**: J.-P. Hannequart **COMITÉ DE RÉDACTION**: Mathieu Molitor, Florence Didion, Louis Grippa, Isabelle Degraeve, Rik De Laet. **RÉDACTION**: Mathieu Molitor **PRODUCTION**: [www.4sales.be](http://www.4sales.be) © 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.

# PRIMES ÉNERGIE 2012: 50% de budget EN PLUS

Le Gouvernement bruxellois a approuvé le nouveau régime de primes à l'énergie pour l'année 2012: une augmentation de 50% du budget, qui passe maintenant à 18 millions d'euros par an. Comme par le passé, ces primes encouragent les investissements économiseurs d'énergie dans le bâtiment. Les ménages à faibles revenus bénéficieront, comme en 2010, d'une aide plus importante. Bruxelles continue donc sur la lancée de sa politique volontariste. Et les résultats sont déjà bien là: - 17% de consommation d'énergie par habitant en 2010 par rapport à 2004.

## Primes et prêts avantageux pour rénover son logement



Grâce au cumul des aides à l'investissement, certains travaux sont presque entièrement amortis.

Ces primes concernent l'isolation des bâtiments, les installations performantes de chauffage et leur régulation, les énergies renouvelables, les audits et les appareils électroménagers performants. Depuis 2004, 136.000 Primes Énergie, soit un peu moins de 80 millions d'euros, ont été octroyées pour effectuer des travaux visant à améliorer l'efficacité énergétique ainsi que les qualités environnementales des logements.

Les Primes Énergie 2012 sont disponibles tant pour des travaux concernant des bâtiments résidentiels (logement individuel ou collectif) que pour des travaux concernant des bâtiments tertiaires.

### Nouveauté 2012

Le budget des Primes Énergie 2012 s'accroît de 6 millions pour atteindre 18 millions d'euros. Le régime technique et financier sera quasiment identique à celui

de 2010. Le principe de moduler le montant de la prime en fonction des revenus et de la composition du ménage est maintenu. Les ménages disposant de faibles revenus continueront donc à bénéficier d'un soutien financier plus important.

Des efforts ont également été consentis en vue d'une réelle simplification administrative des dossiers Primes Énergie: plus de photos à joindre, plus de documentation technique, plus de preuves de paiement... De plus, Bruxelles Environnement assurera en 2012 l'entièreté du traitement des primes. Le demandeur aura un seul interlocuteur en charge de son dossier!

### Cumul avec d'autres aides

Ces Primes Énergie sont, le cas échéant, cumulables avec les primes à la Rénovation (également octroyées par la Région), les aides fédérales et certaines primes

## À NE PAS RATER

En février 2012, un numéro "spécial énergie" de *Ma ville notre planète* sera distribué dans toutes les boîtes aux lettres de la Région de Bruxelles-Capitale.

communales. Au final, de nombreux travaux sont presque entièrement amortis en cumulant l'ensemble de ces aides à l'investissement. En outre, plus les revenus du ménage sont bas, plus l'aide de la Région est importante! Ces primes sont donc très rentables. Et cela sans compter les économies réalisées sur les factures d'énergie!

Plus d'info: [www.bruxellesenvironnement.be/primenesnergie](http://www.bruxellesenvironnement.be/primenesnergie), 02 775 75 75.





## Le défi d'Amélie et Thibault: MANGER BELGE

Manger des produits frais et locaux? Ça n'a rien d'une idée nouvelle... Pourtant, cette pratique a tendance à disparaître de nos habitudes. Un changement qui entraîne un certain nombre de conséquences: l'alimentation industrielle "hors saison" est moins bonne pour la santé, pour l'environnement, et coûte plus cher. Amélie et Thibault, jeune couple bruxellois désireux de revenir à une vie plus saine et plus durable, se sont lancé un défi original: pendant un an, ils ont mangé uniquement des produits belges et de saison.

Comment leur expérience s'est-elle déroulée, qu'ont-ils découvert, supprimé ou remplacé? Quels sont leurs coups de cœur et ce qui leur a le plus manqué? A la veille de l'année 2012 de la gastronomie, *Ma ville notre planète* les a rencontrés...

Après 2 ans de travaux, Amélie (27 ans, diététicienne) et Thibault (30 ans, pilote de ligne) s'installent dans leur maison à Audergem. Ils ont envie de se poser, de prendre davantage conscience de la façon dont ils vivent. Ils réfléchissent à comment intégrer davantage leurs valeurs dans leur vie quotidienne et se demandent ce qui aurait une influence directe sur celle-ci? L'alimentation s'impose très vite à eux. Avec cette idée: manger local et sain, pour être sûrs de ce qu'ils avalent. Le 27 décembre 2010, sur un coup de tête, leur aventure commence.

**MVNP: L'environnement faisait-il directement partie de vos motivations?**

**Amélie:** En premier lieu, on voulait manger local, bon et sain. On s'est tourné vers une agriculture raisonnée et des produits naturels, mais c'est vite devenu aussi une démarche environnementale.

**Thibault:** On avait déjà l'esprit ouvert à l'environnement, comme beaucoup de jeunes de notre âge, mais ça se limitait surtout au tri des déchets... Au fur et à mesure de l'année, on a développé une vraie conscience au niveau des achats, des emballages, des



On est content de retrouver les saveurs des fruits et légumes ou des différents produits par saison.

sacs, des déchets. On gaspille beaucoup moins qu'avant, on achète des quantités plus adaptées, on utilise les restes...

**MVNP: En quoi cette aventure a-t-elle modifié vos habitudes de consommation?**

**Amélie:** Avant, on faisait nos courses presque tous les jours... Au début de l'expérience, on a pas mal bougé pour trouver des produits locaux, des fermes et des marchés. On a rendu visite à plusieurs agriculteurs et producteurs locaux. Aujourd'hui, on côtoie toujours les grandes surfaces, pour nos produits laitiers par exemple, mais ça nous prend 10 min car on sait ce qu'on vient y chercher. Depuis 1 mois, on teste les paniers bios et j'aime ça: chaque semaine, on ouvre, on découvre. C'est une chouette alternative!

**Thibault:** Ça a entraîné beaucoup de changements positifs dans de nombreux aspects de notre vie. J'ai l'impression d'avoir opéré un vrai retour à l'essentiel. On sait d'où vien-

ent les produits que l'on mange, qu'ils sont sans additifs, colorants ou arômes artificiels.

**Amélie:** On cuisine tous les deux, souvent de plus grandes quantités qu'on congèle ensuite, donc on passe moins de temps en cuisine qu'avant... Au début, on a dû un peu chercher de nouveaux produits et des façons de les cuisiner. Puis en fait ça s'est avéré super simple, la plupart des aliments devant être mijotés... C'est l'inverse d'un "dîner presque parfait": on est beaucoup plus cool!

**Thibault:** On prépare principalement une cuisine de famille: simple, saine et savoureuse. Je préfère passer du temps avec mes amis quand je reçois du monde, plutôt qu'être en cuisine.

**Amélie:** Aujourd'hui, en ayant supprimé le superflu, on fait en moyenne de 60 à 70 € d'économies par mois. De l'argent qu'on réinvestit parfois dans des produits plus chers, mais meilleurs. On cible davantage nos quantités aussi. Au total, on gagne surtout en qualité!

### LEURS COUPS DE CŒUR BELGES:

L'huile de colza, le whisky, le safran, les petits-gris de Namur, la liqueur de chicons...

## pendant 365 JOURS

**MVNP: Ce ne fut pas trop contraignant?**

**Thibault:** Ça peut paraître contraignant, mais ça ne l'est pas du tout! Notre société est formatée à un discours très puissant. Une fois qu'on en est délivré, le sevrage est presque automatique. J'étais un fan de cola, de fast-food, etc. Les supprimer a été un soulagement, à mon grand étonnement! Et je ne mène pas une vie recluse pour autant...

**Amélie:** Aujourd'hui, je gère mieux, je suis actrice de mon alimentation, je ne me fais plus avoir par le matraquage, les promotions, les addictions et j'en retire une grande satisfaction, j'en suis fière! Mais j'ai dû le vivre pour m'en rendre compte.

**MVNP: Qu'est-ce qui vous a le plus manqué?**

**Amélie:** Pour moi, le plus difficile, c'était de me passer d'agrumes, de pastèques et de melons en été. On a un peu poussé pour le défi, mais ça fait partie des choses qu'on réintroduira l'an prochain parce que les agrumes ne pousseront jamais chez nous...

**Thibault:** Moi c'est les pâtes... On a découvert les pâtes à l'épeautre en substitut. On a remplacé le riz par un mélange de grains d'épeautre et de sarrasin.

**Amélie:** Certains produits font encore partie de notre alimentation. Le café vient de loin, mais est torréfié en Belgique. Les épices qui donnent tant de saveur à nos plats sont importées depuis Marco Polo... Pas comme les haricots du Kenya, par exemple, que nous ne mangeons jamais! Mais on a banni l'huile d'olive au profit d'une huile de colza belge, naturelle, pressée à froid... Un super produit!

**MVNP: Avez-vous noté des répercussions sur votre santé?**

**Thibault:** Objectivement, on est en meilleure santé: on n'est jamais tombé malade depuis un an. Personnellement, je me sens aussi mieux dans ma peau. Avant, je me sentais victime de la publicité et de ce qui va avec. Aujourd'hui, je suis libre du formatage dicté par l'industrie et de son marketing.

**Amélie:** Je n'ai jamais eu de carences, ni ressenti de manque psychologique ou physique. Avant, j'avais toujours un mouchoir sur moi pour mes rhinites: plus besoin!

**MVNP: Que retirez-vous de cette expérience?**

**Thibault:** Avec ce défi, on a dû être un peu intransigeant au début... Mais depuis, je me pose 100 fois moins de questions, les choses sont devenues beaucoup plus simples. Changer les habitudes, ça entraîne beaucoup de peurs, c'est perçu négativement... Je ne m'en rendais pas compte avant de l'avoir essayé. En plus, c'est super simple de le faire!

**Amélie:** Ça nous a poussé à devoir varier, à trouver des alternatives et ça a rendu notre quotidien moins monotone. Aujourd'hui, tout notre entourage est rentré dans le jeu. Certains autour de nous ont changé des choses, d'autres non. Mais notre réflexion est reconnue comme sensée et non plus comme loufoque, comme ce fut parfois le cas au début...

**Thibault:** Le consommateur est responsable de ce qui se trouve dans les rayons. Je trouve ça encore plus facile en sachant d'où ça vient. En mangeant local, c'est beaucoup plus facile de gérer notre assiette. Mais ce n'est pas encore la même chose de le vivre au quotidien.

**Amélie:** Pour la suite, on ne sera pas aussi restrictif. On va réintégrer des produits qui nous ont manqué, mais de qualité: agrumes, vin, huile d'olive, etc. Et au mois de mars, j'accoucherai d'un petit garçon nourri "100% belge", c'est aussi ça le résultat de cette aventure!

**Plus d'info: Amélie et Thibault ont aussi alimenté un site web tout au long de leur expérience. Retrouvez-les sur [www.racontemoitonterroir.be](http://www.racontemoitonterroir.be).**

### LA RECETTE DE SAISON D'AMÉLIE ET THIBAUT: LE POTAGE DE POTIMARRON



© Mathieu Molitor

Pour 4 personnes  
Cuisson: 20 minutes

#### Ingrédients

1 kg de potimarron  
500 g de carottes  
1 oignon  
1 gousse d'ail  
3 branches de persil  
2 cuillères à soupe d'huile de colza  
Sel, poivre

#### Recette

- Peler et couper l'oignon en lamelles.
- Peler et couper l'ail en petits cubes.
- Laver, peler et découper les carottes en tronçons d'environ 3 cm.

- Laver et couper en 4 le potimarron. Retirer la pulpe et les graines, puis enlever la peau à l'aide d'un éplucheur-légumes ou d'un couteau. Couper ensuite en cubes d'environ 3 cm.
- Laver le persil.
- Faire chauffer l'huile dans une casserole et faire dorer l'oignon et l'ail.
- Ajouter les morceaux de carottes et de potimarron.
- Faire revenir quelques minutes en mélangeant régulièrement.
- Ajouter l'eau (1 litre), le persil, le sel.
- Laisser cuire à couvert pendant 20 minutes, à feu moyen.
- Mixer le tout.
- Ajouter le poivre.
- Goutter et rectifier l'assaisonnement et le volume si nécessaire.

#### Trucs et astuces

Faire en grande quantité, pour ensuite congeler des portions et ainsi pouvoir disposer, sur le pouce, d'un délicieux potage.



# Cheval et FORÊT



Faut-il être un expert palefrenier et avoir la carrure d'un fermier robuste pour s'occuper d'un cheval de trait? Les 5 employés de l'ASBL Cheval et forêt démentent cette idée reçue au premier coup d'œil... Depuis avril 2010, ils ont débuté la collecte de poubelles dans certains espaces verts bruxellois. Grâce à leurs collègues de travail -Jef, Bart et Flup, 3 chevaux brabançons de près d'une tonne chacun-, ce projet soutenu par Bruxelles Environnement remporte un véritable succès. Normal, si l'on en croit les atouts écologiques, sociaux et économiques de cette expérience atypique à Bruxelles.



Un cheval de trait tirera sans problème et sans risque son propre poids pendant 8 heures. Une étude sur le méthane émis par les chevaux a estimé qu'un cheval émettait 8 g équivalent CO<sub>2</sub> au km.

© Mathieu Molitor

Par un beau jeudi matin d'automne au Rouge-Cloître, les membres de l'équipe de Cheval et forêt se répartissent la tournée. Les cafés fument, tout comme les chevaux, nourris et harnachés, prêts à être attelés. Charlotte et Gauvain partent avec Bart, 15 ans et 872 kg vers les parcs Seny et Tenreuken. Nous accompagnons Luc et Johan, tirés par Jef, 11 ans et 950 kg, pour le parc de Woluwé. L'attelage de 7 mètres de long démarre au pas. Toutes les mesures de sécurité sont prises et la circulation dans la ville se passe sans problème, sous les yeux intrigués des automobilistes.

## Atout environnemental et lien social

En chemin, Luc nous détaille les différents pôles de l'association: "il y a 'le cheval qui travaille', les animations scolaires et d'éducation à l'environnement, l'attelage en forêt et le 'cheval social', un pôle qui propose des contrats d'apprentissage pour personnes handicapées. Depuis 2

ans, les activités de l'ASBL se professionnalisent, avec un atout écologique indéniable", poursuit Luc. "On a remplacé une camionnette par un cheval, on diminue la pollution, le bruit et on améliore l'image des parcs et de leur gestion. C'est aussi une activité apaisante..."

L'autre atout, difficilement chiffrable, mais tout aussi important, est social. Les gens regardent, saluent, commentent, entament la conversation... Le ramassage des poubelles, une action pas exaltante à première vue, devient une activité gratifiante et reconnue. "Soudain, les usagers prennent conscience qu'un parc, ça s'entretient. Certains s'arrêtent et ramassent des déchets pour nous aider, ils parlent aussi plus facilement avec les gardiens de parcs, cela crée davantage de contacts..."



## Des responsabilités, un travail valorisant

Johan tient les rênes, il nous montre une mésange à queue longue, assez rare pour être observée. "Le rapport au temps est très différent dans ce travail... Même après les embouteillages matinaux, c'est difficile d'arriver stressé au boulot. Ce genre de travail est valorisant par les responsabilités qu'il entraîne et le dialogue qui en découle avec les gens." Chaque membre de l'équipe est polyvalent et se forme sur le tas. Pour mener un attelage, tous ont suivi des formations et passé un examen à la Ligue Equestre Wallonie Bruxelles.

Des promeneurs viennent admirer le cheval, se rapprochent, le caressent: "Oh, ça c'est écologique... Qu'il est beau! Comment est-il attaché?" Même les chiens sont intrigués par ce nouveau compagnon. Jef aussi a l'air d'apprécier... Une habituée, fidèle au rendez-vous, attend l'attelage avec un kilo de carottes pour les chevaux: leur récompense une fois de retour aux écuries.

## Des collègues efficaces et attachants

Les bêtes ont un très gros potentiel de travail et en génèrent également: ils entraînent une économie positive et durable. Entre autres tâches, on les utilise pour l'arrosage à l'aide d'une citerne qu'ils tractent, l'entretien de prairies, le ramassage de la taille des haies, le débardage en forêt, etc. Luc conclut: "Il y a une adaptation progressive et réciproque avec les chevaux. On n'est pas nés dans le monde des chevaux de trait de travail, on prend donc beaucoup de précautions, quitte à les materner un peu... Les chevaux deviennent en fait des collègues de travail auxquels on s'attache!"

Plus d'info: [www.chevaletforet.be](http://www.chevaletforet.be), 02 344 85 97.

# En route vers des QUARTIERS DURABLES



Qu'il s'agisse de quartiers anciens ou de friches à transformer, de rénover des bâtiments ou d'initier de nouvelles façons de vivre ensemble, en agissant avec les habitants dans les quartiers existants, en occupant ces friches par des activités collectives, en menant des projets d'habitats collectifs, c'est tout le tissu urbain qui se transforme, formant un véritable puzzle d'initiatives durables sur tout le territoire.



© Marie-Françoise Plissart

Les contrats de Quartier Durable ont déjà transformé en profondeur de nombreux quartiers bruxellois pour plus de qualité de vie.

Une stratégie qui se décline dans deux opérations: les appels à projets Quartiers Durables et les contrats de Quartiers Durables.

Les Contrats de Quartiers Durables visent à investir de façon importante (plus de 15 millions d'euros par programme) dans des quartiers fragilisés pour rénover et renforcer ceux-ci avec la participation des habitants: nouveaux logements, crèches, plaines de jeux, espaces verts, rénovation d'espaces publics, activités sociales, formations, soutien à l'économie locale... Et chaque projet prévu dans le cadre du contrat de Quartiers Durables intègre une dimension environnementale.

## Participez à l'appel à projets Quartiers Durables 2012

Les appels à projets Quartiers Durables entendent soutenir des initiatives citoyennes pour créer une dynamique de quartier autour de questions environnementales et urbaines. Envie de dynamiser votre quartier avec vos voisins? Depuis 2008, Bruxelles Environnement lance chaque année un appel à projets "Quartiers Durables".

Helmet, Cité Forest Vert et Ba-O-Bab 81 se sont organisés pour créer des potagers collectifs. "Terdelit sur son 21" et Messidor ont créé des composts de quartier. Broebel'Air propose aux habitants de les aider dans leurs démarches administratives pour obtenir l'autorisation d'effectuer des plantations sur le trottoir. Et ce ne sont là que quelques exemples. Energie, déchets, alimentation, eau, espace public etc. Tous les thèmes du "mieux vivre ensemble" sont pris en compte dans les projets de Quartiers Durables. Ces projets se fondent sur des relations de proximité et de convivialité.

## Un soutien effectif

Pour aider ces groupes d'habitants motivés, Bruxelles Environnement met à disposition des lauréats (5 quartiers par an): un animateur pour chacun des 5 quartiers, le suivi de la coordination des quartiers et des animateurs, un panier de services comprenant 9 activités de sensibilisation et de formation, un budget de 12.500 € pour des projets d'intérêt collectif ainsi que divers outils de communication. Alors, pourquoi ne pas rejoindre le

mouvement? Economies d'énergie, diminution des déchets, rationalisation des consommations, qualité de l'air, utilisation mieux réfléchie de l'espace, valorisation du patrimoine naturel, renforcement de la cohésion sociale, etc. les thèmes sur lesquels agir ne manquent pas. Les citoyens des quartiers bruxellois sont appelés à se mobiliser ensemble.



© Lise Frendo - Cité Forest Vert

Les appels à projets Quartiers Durables permettent aux habitants de se retrouver autour de projets collectifs.

Plus d'info: modalités de participation, les 15 Quartiers Durables déjà existants, exemples d'activités: [www.quartiersdurables.be](http://www.quartiersdurables.be), 0800 85 286.

## LE HUITIÈME NUMÉRO DU JOURNAL DES QUARTIERS DURABLES EST SORTI!



Il présente un aperçu des nouvelles pratiques qui relient ces Quartiers entre eux. Un réseau des Quartiers Durables a notamment été mis en place afin de connecter et de perpétuer les projets. Adécouvrir également: les actions menées ou soutenues par la Région. Plus d'info: [www.reseauquartiersdurables.be](http://www.reseauquartiersdurables.be)



## FABRIQUE TES BOULES DE NOËL



Une boule de Noël en papier? Un résultat saisissant et un bricolage super simple à réaliser! De quoi décorer le sapin ou la table.

1. Découpe 4 bandes de papier de 2 cm x 20 cm environ (avec des ciseaux à dents, c'est encore plus joli!).
2. Colorie les bords des bandelettes et décore-les comme tu le souhaites!
3. Plie les bandes en deux et coupe une petite entaille au milieu. A l'aide d'une perforatrice, troue l'extrémité des bandelettes.

4. Fais glisser une attache parisienne dans l'entaille du milieu pour attacher les bandes entre elles, puis dispose-les en étoile.
5. Rassemble les extrémités perforées des bandes pour reformer la boule et glisses-y l'autre attache parisienne. Attaches-y un fil pour pendre au sapin.

Bravo, ta boule de Noël est prête!

## MA VILLE NOTRE PLANÈTE SPÉCIAL ÉNERGIE EN FÉVRIER 2012



Votre mensuel ne sera pas publié en janvier 2012. En février, *Ma ville notre planète* revient pour une édition spéciale "énergie" distribuée gratuitement dans toutes les boîtes aux lettres de la capitale. Les abonnés devront donc être vigilants: la distribution ne sera pas nominative. L'occasion de parler de nous autour de vous et d'inciter vos connaissances à s'abonner au magazine! En attendant de se retrouver en 2012, l'équipe de *Ma ville notre planète* vous souhaite d'excellentes fêtes durables, ainsi qu'une année magique!

## AGENDA



Pour obtenir ce magazine gratuitement tous les mois (sur abonnement): 02 775 75 75, [abonnement@bruxellesenvironnement.be](mailto:abonnement@bruxellesenvironnement.be) ou [www.bruxellesenvironnement.be/abonnement](http://www.bruxellesenvironnement.be/abonnement).

## JUSQU'AU 03/06/2012 - EXPO

A table! Voir P2

16/12 - BALADE CONTÉE NOCTURNE  
SILENCE DE LA FORÊT

Ils étaient deux, deux conteurs. Un homme et une femme. Amoureux du silence. Qualité essentielle, en hiver, la nuit, quand rêve la forêt...

Lieu: Forêt de Soignes. RDV quartier coin du balai, 30/32 rue du rouge-gorge, 1170 Boitsfort. 2 départs: à 20h et 21h. Durée: 1h30. Prix: 7€/adulte, 4€/enfant. Réservation obligatoire: [www.conteursenbalade.be](http://www.conteursenbalade.be), 0497 78 20 75.

18/12 - OBSERVATION  
EVOLUTION DE LA VÉGÉTATION  
AU COURS DES SAISONS

Observation de l'évolution de la végétation au cours des saisons, en deux lieux précis de la Forêt de Soignes. Une introduction est prévue pour rappeler les observations faites lors des excursions précédentes.

Lieu: RDV à 9h30, au parking situé au bout de l'avenue Schaller, à 1160 Auderghem. Fin prévue vers 12h30. Guide: Jean RANDOUX, 02 705 43 02. Prévoir chaussures de marche, loupe et, éventuellement, jumelles.

31/12 - VISITE GUIDÉE  
COMMENT FAUNE ET FLORE PASSENT  
L'HIVER EN FORÊT DE SOIGNES?

Par drèves, chemins et sentiers, observation de la faune et la flore qui entament la traversée de l'hiver en remerciant la nature pour la majesté de la forêt.

Lieu: RDV à 14h à Watermael-Boitsfort sur le parking situé au bout de la rue Nisard. Fin prévue vers 16h30. Se vêtir et se chausser en fonction de la météo. Info et réservation: [www.guidena-turebrabant.wordpress.com](http://www.guidena-turebrabant.wordpress.com), 02 726 58 90.

07/01/2012 - EXCURSION  
POELBOS ET MARAIS DE JETTE

Découverte de deux réserves naturelles régionales (Zone Spéciale de Conservation Natura 2000 "Vallée du Molenbeek"). Le Poelbos est une ancienne carrière de pierre, reboisée au XVII<sup>ème</sup> siècle, et où sourdent plusieurs sources qui alimentent un étang de pêche ainsi que le marais de Jette contigu. Celui-ci a été réhabilité dans le cadre de l'aménagement du Parc Régional Roi Baudouin à Jette.

Lieu: RDV à 14h, fin prévue vers 16h30. Entrée: réserve du Poelbos, av. du Laerbeek 112 à Jette (en face terminus UZ Brussel). À emporter: bottes ou chaussures de marche. Chiens non admis. Plus d'info: [www.natagora.be](http://www.natagora.be), 02 893 09 91.

14/01 - EXCURSION  
DEVINE QUI VIENT MANGER...  
AU PARC DU KARREVELD?

Dans le cadre de son plan communal de gestion écologique ("Plan Oiseaux"), la Commune de Molenbeek vous propose des promenades guidées autour du parc à la découverte des oiseaux. Au stand d'information, vous pourrez obtenir infos pratiques et brochures, poser toutes

vos questions et observer les oiseaux venant à la mangeoire, grâce à une longue-vue mise à la disposition du public.

Lieu: RDV au Parc du Karreveld à 1080 Molenbeek-Saint-Jean. 2 Départs: 9h30 et à 16h. Plus d'info: 0499 58 80 15.

15/01 - EXCURSION  
SCHEUTBOS À MOLENBEEK

Visite guidée thématique: arbres et bourgeons. Lieu: RDV à 10h à la cabane des gardiens du Parc, au bout de la RUE Scheutbos (PAS l'avenue). La rue donne sur le bd Mettewie, en face du bd Machtens. De 10h à 12h30. Plus d'info: 0496 53 07 68.

22/01 - EXCURSION  
LE ROUGE-CLOÎTRE

Initiation aux oiseaux hivernants. Lieu: RDV à 10h30 devant l'Abbaye, rue du Rouge-Cloître à 1160 Auderghem. Info et inscription obligatoire: 0499 16 24 34.

Choux, chicons, oignons, potirons et champignons: à préparer de mille façons! Moins fréquents, mais tout aussi succulents, découvrez les panais, les radis noirs et le pourpier!



Légumes du mois

Pour toutes vos questions:

INFOS



02 775 75 75  
[www.bruxellesenvironnement.be](http://www.bruxellesenvironnement.be)