

Ma ville notre Planète!

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

Mensuel - Avril 2012 - n° 69



België - Belgique

P.P. - P.B.

B - 010

P202224

LE GASPI SALSIFIS

PRÉSERVONS
LA PLANÈTE

🕒 **Label Entreprise Ecodynamique** > p3
rock'n'roll et environnement

🕒 **Espaces verts** > p6
animaux domestiques

🕒 **Cradle to Cradle** > p7
zéro déchet, 100% recyclable

ECONOMISONS
NOS CHOUX



BRUXELLES
ENVIRONNEMENT

-IBGE-



Conseil du mois:

Rédiger une liste de courses ou choisir une liste préétablie et y cocher les aliments manquants et quantités nécessaires.

LA PUBLICATION DU MOIS : BRUXELLES ENVIRONNEMENT NEWS (BEN)



LE magazine de Bruxelles Environnement destiné aux professionnels. De nombreuses entreprises bruxelloises sont concernées par la législation environnementale. Cette publication permet de ne rater aucune nouveauté à ce sujet et de découvrir comment Bruxelles Environnement peut aider les entreprises dans leurs efforts pour préserver l'environnement. Il est gratuit, paraît tous les trois mois et s'y abonner ne prend qu'un clic!

Plus d'info : www.bruxellesenvironnement.be/abonnement, 02 775 75 75.

LE SALON DU MOIS : VALÉRIANE

Du beau, du bon, du bio... Après le succès de sa première édition 2011, Valérieane Bruxelles reprend ses quartiers à Tour & Taxis du 20 au 22 avril 2012. Tout pour découvrir le bio, ses producteurs et ses initiatives, dans une ambiance conviviale. Nature & Progrès et Velt, coorganisateurs du salon, sont ravis d'accueillir les visiteurs autour d'un thème plus qu'alléchant: la gastronomie ! Marché des producteurs, démonstrations de bio-cooking, ateliers culinaires et dégustations de produits bio sont au programme.

Plus d'info : www.valeriane.be



L'APPEL À PROJETS DU MOIS : BÂTIMENTS EXEMPLAIRES



Bruxelles Environnement a lancé son 5^{ème} appel à projets "Bâtiments exemplaires": une aide régionale exceptionnelle de 100 euros par m², en plus des autres primes et avantages fiscaux! Les publics cibles sont les propriétaires bruxellois (particuliers et professionnels) qui projettent de construire ou rénover leur bâtiment; et les architectes et bureaux d'étude en lien direct avec les maîtres d'ouvrage. Les candidatures sont attendues pour le 28 juin 2012.

Plus d'info : www.bruxellesenvironnement.be/batimentsexemplaires, 02 775 75 75.

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 - www.bruxellesenvironnement.be **EDITEUR 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 © 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.

LA COLLABORATION DU MOIS : BRUXELLES ENVIRONNEMENT DANS LA TRIBUNE DE BRUXELLES



Bruxelles Environnement s'associe à la Tribune de Bruxelles pour informer sur les activités environnementales de notre capitale. Tous les 15 jours, une page entière dédiée à notre environnement sera proposée aux lecteurs de l'hebdomadaire. Actualités, dossiers, infos pratiques... Tout sera dévoilé sur des matières aussi diverses que l'énergie, les primes, les espaces verts, l'alimentation durable, etc. La Tribune de Bruxelles est distribuée gratuitement dans toutes les stations de métro de la Région bruxelloise.

Plus d'info : www.latribunedeb Bruxelles.be



L'EXPO DU MOIS : À TABLE!



Que se passe-t-il dans nos assiettes? Famines d'un côté, obésité et malbouffe de l'autre, envolée des prix, émeutes de la faim... En même temps, la cuisine est

devenue un moyen de faire de l'audience sur toutes les chaînes de télévision. Manger n'est décidément pas un acte banal. Et qu'en sera-t-il en 2050 lorsque nous serons 9 milliards sur Terre ?

Plus d'info : jusqu'au 03/06/12 sur le site de Tour & Taxis, 86 C avenue du Port - 1000 Bruxelles, www.expo-atable.be, 02 549 60 49.



LABEL ENTREPRISE ÉCODYNAMIQUE: quand rock n'roll rime avec environnement

A Bruxelles, les citoyens ne sont pas seuls à contribuer à une meilleure qualité de l'environnement. Des entreprises participent à cet élan en intégrant de bonnes pratiques de gestion environnementale. Afin de les encourager, Bruxelles Environnement a créé le label "Entreprise écodynamique" qui récompense leurs vitalité et progrès environnementaux. Gratuit et s'adressant à tout type d'entreprise, 176 sites d'organisations bruxelloises en bénéficient déjà. C'est le cas de la mythique salle de concert bruxelloise "l'Ancienne Belgique".

de nouvelles initiatives en faveur de l'environnement.

MVNP: Quels autres projets avez-vous pour réduire votre impact sur l'environnement?

M. V.: On a mis en œuvre un programme d'alimentation durable grâce au soutien de Bruxelles Environnement. On souhaite proposer à la cafétéria des produits bio, cultivés localement et de saison. On a également mis au point un nouveau projet mobilité "Event Pass" avec la STIB: à partir du 1^{er} avril 2012, moyennant 1 € supplémentaire, les tickets de concerts donneront accès aux transports en commun bruxellois les jours de spectacles, entre autres.

MVNP: Quel type d'accompagnement avez-vous reçu de Bruxelles Environnement?

M. V.: On a assisté à plusieurs ateliers très intéressants et utiles pour mettre en œuvre de nouvelles idées. Ça nous a aussi permis d'être en contact avec d'autres entreprises qui font la même chose et d'échanger nos expériences et nos savoirs.

MVNP: Que retirez-vous de votre expérience d'Entreprise écodynamique?

M. V.: Le label est un outil positif et utile pour diminuer notre impact sur l'environnement. Il faut le renouveler tous les 3 ans, je trouve cela très utile et important, ça nous pousse à lancer de nouvelles initiatives et à ne pas rester assis sur nos acquis. On avance, on progresse et l'histoire continue...

Plus d'info:

www.bruxellesenvironnement.be/ecomanagement,
www.abconcerts.be.

© 2007 Genthology - Tom Verbruggen



Ancienne Belgique: 2 étoiles au label Entreprise Ecodynamique, des milliers de stars sur scène

Le 28 mars dernier, lors de la remise annuelle des nouveaux labels, 20 nouveaux lauréats ont rejoint le cercle de plus en plus large des entreprises labellisées écodynamiques à Bruxelles. En outre, 33 sites ont renouvelé leur label depuis juin 2011. Le label "Entreprise écodynamique" est une reconnaissance officielle en Région de Bruxelles-Capitale qui encourage le dynamisme environnemental des entreprises. Quel que soit son domaine d'activités, chaque entreprise d'au moins 5 employés située à Bruxelles peut prétendre au label. C'est le cas de l'Ancienne Belgique, qui vient de renouveler pour la 3^{ème} fois son label. En 2002, ce fut la 1^{ère} organisation culturelle à l'obtenir en Région bruxelloise. Rencontre avec Marc Vrebos, directeur technique et "Mr. éco" de l'AB.

Ma ville notre planète: Pourquoi avez-vous voulu obtenir le label Entreprise écodynamique?

Marc Vrebos: Nous voulions trouver un moyen de réduire notre impact environnemental. Bruxelles Environnement proposait une méthode et un accompagnement. C'était pour nous une excellente manière d'intégrer un tel processus dans notre façon de travailler.

MVNP: Comment cela se traduit-il concrètement à l'AB?

M. V.: Notre entreprise emploie 47 travailleurs. En interne, nous avons décidé d'améliorer certaines pratiques en matière de déchets, d'utilisation de l'énergie et du papier. Par exemple, toutes les communications se font électroniquement: rien n'est imprimé. Pour monter ou descendre de 2 étages, nous employons les escaliers à la place des ascenseurs...

MVNP: Et pour le public qui assiste aux spectacles?

M. V.: Ce qu'il remarque le plus, c'est certainement l'utilisation de gobelets réutilisables. On est la 1^{ère} salle de concerts en Belgique à avoir introduit ce système. On a aussi développé des applications smartphone avec un agenda des concerts constamment remis à jour, ce qui permet d'économiser du papier.

MVNP: Ces efforts ont entraîné des résultats positifs?

M. V.: Dès qu'on a adopté les gobelets réutilisables, nos déchets ont diminué de 50%. Ça nous coûte moins cher et nous réinvestissons l'argent économisé dans



Le GASPI, Salsifis! PRÉSERVONS la planète,

Dans le monde, environ 1/3 de la nourriture destinée à la consommation humaine est perdue ou gaspillée, ce qui représente 1,3 million de tonnes de déchets par an. Et combien d'argent perdu... Les impacts négatifs du gaspillage alimentaire sont réels: pour les ménages, les collectivités, l'environnement et l'économie. Comment redonner toute leur valeur aux aliments? Pour y répondre, Bruxelles Environnement lance une nouvelle campagne contre le gaspillage alimentaire avec trois idées phares: même les produits moins beaux sont parfaitement comestibles, tout se mange dans les fruits et légumes, réfléchir avant d'acheter et se limiter aux bonnes quantités.



La nouvelle campagne de Bruxelles Environnement vise à réduire le gaspillage alimentaire.

Chez les ménages bruxellois, le gaspillage alimentaire représente plus de 12% du poids de la poubelle blanche: la moitié représente des aliments entamés mais non terminés, un quart est constitué de restes de repas et un quart des aliments jetés sans même avoir été entamés. Ce gaspillage est pourtant un enjeu concret, directement lié à la consommation, aux déchets et au changement climatique.

Pourquoi le gaspi?

Dans les pays industrialisés, le gaspillage alimentaire survient essentiellement en aval de la chaîne de production, soit davantage au niveau de la consommation. Là, le gaspillage concerne plus directement la grande distribution, la restauration et les consommateurs particuliers que nous sommes. Au cours des dernières décennies en Europe, les quantités de

nourriture disponibles dans les magasins et restaurants ont considérablement augmenté. Avec un effet immédiat: notre relation à la nourriture s'est modifiée. Sans y faire attention, nous nous sommes mis à jeter des aliments. La moindre valeur accordée à nos aliments constitue une des principales raisons du gaspillage dans les pays industrialisés.

Réaliser, accepter, agir... Gaspiller? Moi, jamais!

C'est ce qu'indiquent les sondages: rares sont les personnes qui admettent gaspiller. Pourtant d'après les analyses de poubelles, même ceux qui pensent être vigilants sont concernés par le gaspillage. Jamais vu d'aliments périmés squatter le frigo? Il nous arrive à tous de gaspiller, même sans le vouloir ou sans en avoir l'impression. En cause: des quantités inadaptées, une mauvaise conservation des aliments, une mauvaise gestion des restes alimentaires, etc.

Prendre conscience de l'ampleur du gaspillage et de son coût.

Une astuce simple pour s'en rendre compte: mesurer son gaspi en notant le prix de chaque aliment jeté à la poubelle. A la fin du mois, on additionne tous les montants... Prêts à faire le test? Le total étonnera à coup sûr!

Comment éviter le gaspi?

En tant que consommateurs, pas toujours facile de bien planifier nos achats ni de savoir comment s'y prendre pour réduire ce gaspillage. Avec sa nouvelle campagne déclinée en 3 idées simples et une série d'outils gratuitement à disposition de tous les Bruxellois, Bruxelles Environnement

ouvre la voie pour diminuer le gaspillage alimentaire. C'est bon pour notre budget et c'est bon pour notre planète. Prêts à embarquer?

MANGER AUSSI LES PRODUITS ABÎMÉS



Ce n'est pas parce qu'un fruit ou un légume est abîmé qu'il n'est plus bon à la consommation. Nous sommes tellement habitués à des produits frais parfaits que nous n'hésitons pas à les jeter dès qu'ils ont un petit défaut alors qu'ils sont encore parfaitement délicieux. Un joli gaspillage! Alors, la prochaine fois que nous trouvons dans le frigo une poire qui a un peu vécu ou une salade plus tout à fait de première fraîcheur, pensons à ce que nous pourrions en faire plutôt que de les jeter?



ÉCONOMISONS nos choux!



CUISINER SANS JETER



On a pris l'habitude de ne manger qu'une partie des fruits et légumes achetés. Mais on peut faire d'excellents potages avec, par exemple, les fanes de carottes ! La plupart des vitamines se trouvent sous la peau et il suffit de brosser la carotte plutôt que de l'éplucher... Alors la prochaine fois que nous nous apprêtons à jeter une partie d'un aliment, demandons-nous si nous ne pourrions pas nous en servir autrement ?

On a pris l'habitude de ne manger qu'une partie des fruits et légumes achetés. Mais on peut faire d'excellents potages avec, par exemple, les fanes de carottes ! La plupart des vitamines se trouvent sous la peau et il suffit de brosser la carotte plutôt que de l'éplucher... Alors la prochaine fois que nous nous apprêtons à jeter une partie d'un aliment, demandons-nous si nous ne pourrions pas nous en servir autrement ?

ACHETER LES BONNES QUANTITÉS

Savoir bien cuisiner, c'est aussi savoir acheter ce dont on a besoin et seulement ce dont on a besoin. Car ce qui reste termine bien souvent à la poubelle. L'idéal est de bien préparer nos repas: les planifier, choisir nos recettes à l'avance, préparer une liste de courses précise et de ne pas nous laisser tenter par des produits dont nous n'aurons aucune utilité ou par des conditionnements trop importants pour nos besoins.



Savoir bien cuisiner, c'est aussi savoir acheter ce dont on a besoin et seulement ce dont on a besoin. Car ce qui reste termine bien souvent à la poubelle. L'idéal est de bien préparer nos repas: les planifier, choisir nos recettes à l'avance, préparer une liste de courses précise et de ne pas nous laisser tenter par des produits dont nous n'aurons aucune utilité ou par des conditionnements trop importants pour nos besoins.

DES OUTILS POUR LIMITER LE GASPI

Réduire le gaspillage alimentaire, c'est le défi que lance Bruxelles Environnement en participant au projet européen GreenCook.

Au menu: des actions dans les cantines de collectivités, les écoles, les grandes surfaces, des actions de sensibilisation du grand public, comme une nouvelle brochure à commander gratuitement au 02 775 75 75 ou via info@bruxellesenvironnement.be



Des infos, des conseils, des astuces et d'excellentes recettes? S'abonner gratuitement aux fiches "alimentation & environnement", pour les recevoir à chaque nouvelle parution. info@bruxellesenvironnement.be, 02 775 75 75.

Des recettes locales et de saison sur votre smartphone? C'est désormais possible grâce à l'application "Recette4saisons" développée par Bruxelles Environnement. Elle existe pour l-iPhone et Android. L'application "Recettes4saisons" permet de voir en un coup d'œil les fruits et légumes du mois en cours. Elle permet aussi de choisir parmi plus de 250 recettes et de créer une liste de courses comprenant les ingrédients nécessaires.



iPhone



Android

Plus d'info: www.recettes4saisons.be

BIEN CONSERVER = MOINS GASPILLER

Du pain frais et moelleux à souhait? Le conserver dans une boîte avec une moitié de pomme. Idem pour garder des biscuits croquants.

En finir avec la germination des pommes de terre, oignons, ails, échalotes: les maintenir dans un endroit sec et à l'abri de la lumière.

Garder plus longtemps la crème fraîche: la transférer dans un pot hermétique pour la conserver jusqu'à un mois au frigo.

Conserver un citron entamé: le couper en tranches et les congeler. Elles serviront pour rafraîchir de futures boissons ou dans d'autres préparations.

L'artichaut les pieds dans l'eau: il se conservera plus longtemps en trempant sa queue dans de l'eau.

Des raisins fermes plus longtemps: plonger le bout de la tige principale dans un verre d'eau également.

Des salades saines et solides? Les laver, les essorer, les placer dans un torchon humide et les conserver dans un sac plastique ou une boîte de conservation au bac à légumes.

Les champignons de Paris aiment la lecture... Les enrouler dans du papier journal, ils garderont leur fraîcheur plus longtemps.

Boisson gazeuse: comment garder ses bulles? Une fois ouverte, lui mettre la tête à l'envers, elle les perdra beaucoup moins vite.

Fonds de volaille, de veau, de poisson: en faire des glaçons. A la prochaine utilisation il suffira de prélever 1 cube du fond souhaité.



Les habitants domestiques des **ESPACES VERTS** bruxellois



A Bruxelles, plus de 8.000 hectares d'espaces verts contribuent à notre qualité de vie et au développement d'une importante biodiversité. Notre capitale verte offre aux animaux sauvages qui y vivent des espaces verts et des plans d'eau nécessaires à leur développement. Mais on y trouve aussi des animaux domestiques qui n'ont rien à y faire en dehors de leurs promenades accompagnées : chats, chiens, lapins, nouveaux animaux de compagnie (NAC)... Comment arrivent-ils là, que faire si l'on en croise un et quel impact cela a-t-il sur l'environnement ?



© Bruxelles Environnement

On retrouve des tortues et des perruches dans les espaces verts bruxellois, mais seuls les chats bénéficient d'aménagements comme ici au Scheutbos.

Le principal problème avec ces animaux errants est qu'ils risquent de perturber l'équilibre souvent fragile de la biodiversité urbaine. Chats, lapins, tortues, **écureuils de Corée**, perruches ... Deux tiers de nos espaces verts sont devenus des

refuges pour ces animaux domestiques. Ce phénomène est réparti sur tout le territoire de la Région bruxelloise, aussi bien dans les parcs urbains du centre-ville, que dans les sites semi-naturels de la périphérie. L'abandon volontaire des animaux domestiques dans les espaces verts est en cause, -mais pas très fréquent- et a lieu surtout au moment des vacances. Ce qui est plus courant : des fugues de chiens dont le propriétaire n'a plus la maîtrise, des chiens égarés, des chats qui se sont enfuis du domicile de leur maître ou certaines bêtes délaissées. voire également des animaux relâchés qui ont colonisé le territoire...



© gnu-wikipedia BastienM

espaces verts ? Ne donnez pas votre langue aux chats, car ce sont eux ! La taille des groupes semble tourner en majorité autour de 10 individus. Une colonie plus importante fait l'objet d'attentions particulières au Bois Régional du Wilder : un vétérinaire de la commune ainsi que des volontaires les surveillent de près. Des aménagements y ont ainsi été installés avec l'accord de Bruxelles Environnement afin d'abriter les chats, tout comme au parc Tenbosch à Ixelles. Ces bandes sont majoritairement composées de chats adultes qui ont l'air en bonne santé. Couramment, ce sont les riverains des parcs et espaces verts qui nourrissent les animaux. Certains sont connus, membres d'asbl et bien souvent ils font stériliser les animaux. Les communes aussi s'en chargent parfois, ce qui explique que globalement, le nombre d'individus par groupe semble stable.

Nacs & Co

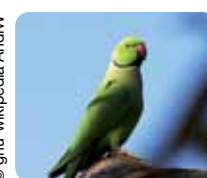
On rencontre aussi d'autres espèces dans les parcs bruxellois, plus exotiques celles-ci : des tamias (écureuils de Corée), des furets, des koïs (poissons d'ornement japonais) dans les étangs... Cer-

taines espèces s'y sentent tellement bien qu'elles finissent par chasser les animaux indigènes qui peuplaient l'endroit auparavant. C'est le cas des **tortues d'eau**, probablement abandonnées à l'origine aux étangs du parc Roi Baudouin. Elles



© gnu-wikipedia AndriW

se sont développées en nombre, dévorant les autres espèces présentes avant elles, jusqu'aux pattes des canetons qui apprenaient à nager là... La nature est parfois cruelle... Mais c'est la nature ! Trois es-



© gnu-wikipedia AndriW

pèces différentes de perruches, dont les **perruches à collier**, observables un peu partout à Bruxelles, proviennent aussi d'un lâcher d'oiseaux qui se sont acclimatés à notre capitale, s'y sont installés et reproduits en nombre...

En cas de rencontre insolite...

S'il nous arrive, lors d'une promenade "au vert" et en ville, de croiser un animal domestique errant, blessé ou mort, le mieux est d'en avvertir le gardien de parc au plus vite ou la Société Royale Protectrice des Animaux (SRPA). S'il s'agit d'un animal sauvage blessé, ne pas tenter de le soigner soi-même et l'acheminer au plus vite vers le centre de revalidation le plus proche ou la Ligue Royale Belge pour la Protection des Oiseaux (LRBPO).

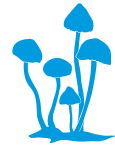
Plus d'infos : www.bruxellesenvironnement.be/biodiversite ;
SRPA Veeweyde : www.veeweyde.be, 02 527 10 50 ;
LRBPO : www.protectiondesoiseaux.be, 02 521 28 50.

Chat foisonne

Quels sont les animaux errants les plus fréquemment rencontrés dans les es-



CRADLE to CRADLE : sans déchets et recyclable à l'infini



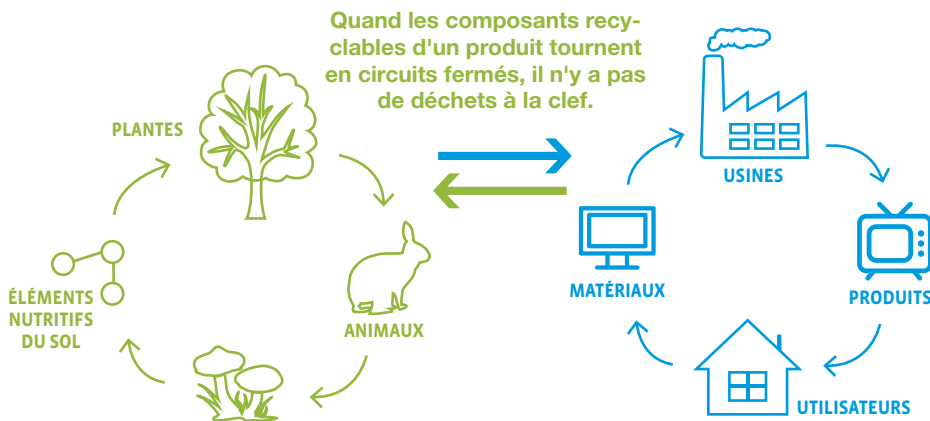
Toujours à l'affût de façons de consommer plus durables, *Ma ville notre planète* se penche aujourd'hui sur le "Cradle to Cradle" (C2C). Littéralement "du berceau au berceau". Le principe : zéro déchet et 100% recyclage, depuis la conception, lors de la production et jusqu'au recyclage d'un produit. En un mot : un produit arrivé en fin de vie doit pouvoir se décomposer en ses divers composants de base qui réintègrent alors de nouveaux cycles de production.

Gaëtan Dartevelle



CYCLE NATUREL

CYCLE TECHNIQUE



C'est grâce au cycle naturel des éléments que la nature fonctionne si bien : les végétaux nourrissent les animaux, les résidus organiques de ces deux espèces alimentent les décomposeurs (champignons, vers, bactéries...), qui à leur tour, nourrissent la terre pour que de nouvelles plantes y poussent. "Le concept du C2C s'inspire de la nature : les déchets des uns sont les matières premières d'autres. La notion de déchets n'existe donc pas dans la nature", explique Gaëtan Dartevelle, directeur de l'entreprise bruxelloise Greenloop, spécialiste en biomimétisme. Cette science s'inspire de concepts et stratégies ayant fait leurs preuves dans la nature. Le biomimétisme n'est pas neuf : les premiers avions ont été réalisés en observant les techniques de vol des oiseaux. Dans le cas de la gestion des déchets, on s'inspire des processus naturels pour redéfinir une industrie humaine dans laquelle les matériaux sont vus comme des nutriments circulant en circuit fermé dans des systèmes plus sains que ceux de la production classique. Seul un ajout d'énergie renouvelable intervient dans le cycle.

2 cycles de déchets

"Prenons l'exemple d'une chaise de bureau", explique Gaëtan Dartevelle. "Et admettons que tous les matériaux qui la constituent ne soient pas biodégradables, cette chaise, pour être certifiée C2C, devra alors être conçue pour être entièrement démontable, afin de pouvoir séparer les éléments en deux types de flux au moment de la fin de vie de la chaise." On trouvera donc, d'un côté, le cycle naturel avec les éléments biodégradables qui retourneront à la nature : coton, carton, fibres végétales, etc. Et de l'autre, le flux technique, comportant les éléments non biodégradables (métaux, plastique, terres rares,...) "Ils doivent tourner en boucle fermée, afin qu'ils servent toujours à la production de chaises ou autres objets nécessitant ces matières." Le modèle Cradle to Cradle suggère la création d'une industrie qui protège les écosystèmes en évitant la mise en décharge d'éléments toxiques et/ou non biodégradables. Et en même temps, qui assure une utilisation optimale des éléments biodégradables.

Une démarche globale

Le Cradle to Cradle est une démarche globale, environnementale, économique et sociale. Son but est de créer un système non seulement efficace, mais surtout sans déchets. Ce modèle n'est pas limité au design industriel et à la fabrication. Dans son sens large, le C2C pourrait être appliqué à de nombreux aspects de la société : l'environnement urbain, les bâtiments, l'économie et les systèmes sociaux. "Actuellement, il s'agit d'une étape entre une société pas vraiment durable et un monde en phase avec la biosphère", conclut Gaëtan Dartevelle.

Plus d'info :

www.mbd.com, www.greenloop.eu.



UN LABEL
"CRADLE TO CRADLE - C2C"
POUR UNE ENTREPRISE
BELGE

Un label C2C, attribué aux produits respectant les exigences de production "du berceau au berceau", a été mis au point à la fin des années 1980 par le chimiste allemand Michael Braungart et l'architecte américain William McDonough. Il a été officialisé en 2002 avec la certification internationale "Cradle to Cradle - C2C". De 2005 à 2012, aux États-Unis, en Allemagne et en Hollande, près d'une cinquantaine d'industriels, pour environ 300 produits manufacturés ont obtenu la certification C2C (jean, meubles de bureau, savon...). Chez nous, Gyproc est la première entreprise belge à obtenir le label "Cradle to Cradle - C2C" en 2011.

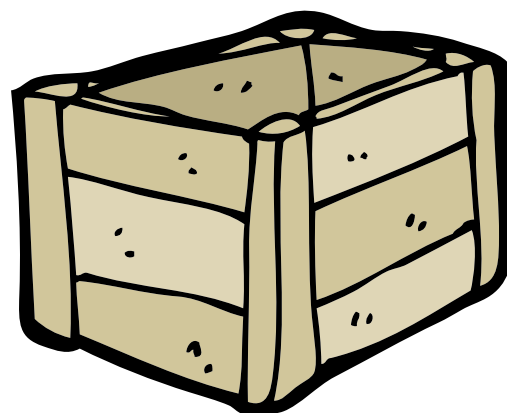


AU COMPOST OU PAS ?



Le compost est une sorte d'engrais "fait maison". Il permet de donner une alimentation naturelle aux plantes et de réduire considérablement les déchets ménagers.

Parmi les différents dessins illustrés ci-dessous, quels sont les matières qui peuvent aller au compost, selon toi ?



Réponses : 1: oui - 2: oui - 3: non - 4: non - 5: oui - 6: non - 7: oui - 8: non

AGENDA



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

FORMATIONS POTAGER : INSCRIVEZ-VOUS DES AUJOURD'HUI!

Déguster ses propres légumes ? C'est possible à Bruxelles. Composter en ville ? Un engrais de qualité, moins de déchets ! Un jardin sans pesticides et naturel ? Un plaisir sans pareil... Composter, débiter un potager, rendre votre jardin plus naturel ou embellir votre balcon... Rien de plus facile! Bruxelles Environnement propose des formations gratuites pour (re) découvrir le plaisir du contact de la terre. **Inscription gratuite et obligatoire : info@bruxellesenvironnement.be, 02 775 75 75.**



**FORMATIONS
COMPOST** en collaboration
avec l'asbl Worms

> Comment, pourquoi et que composter ?

- **MARDI 08 MAI 2012**, 19.30h - 21.30h
@ Maison de la paix, Rue Van Elewycq 35, 1050 Ixelles
- **SAMEDI 16 JUIN 2012**, 10h - 12h
@ Ferme du Parc Maximilien, Quai du Batelage 2, 1000 Bruxelles
- **SAMEDI 06 OCTOBRE 2012**, 10h - 12h
@ Maison de la paix, Rue Van Elewycq 35, 1050 Ixelles

> Composter sans jardin : le vermicompostage.

- **MARDI 15 MAI 2012**, 19.30h - 21.30h
@ Maison de la paix, Rue Van Elewycq 35, 1050 Ixelles

- **SAMEDI 23 JUIN 2012**, 10h - 12h
@ Ferme du Parc Maximilien, Quai du Batelage 2, 1000 Bruxelles
- **SAMEDI 13 OCTOBRE 2012**, 10h - 12h
@ Maison de la paix, Rue Van Elewycq 35, 1050 Ixelles

> Le compostage collectif ou de quartier.

- **SAMEDI 09 JUIN 2012**, 10h - 15h
@ Maison de la paix, Rue Van Elewycq 35, 1050 Ixelles



FORMATIONS POTAGER
en collaboration avec
l'asbl Tournesol

> Organiser son potager et ses semis en pots.

- **MARDI 22 MAI 2012**, 18h - 20h30
@ Centre Régional d'Initiation à l'Ecologie et dans le potager du Parc Tournay-Solvay, Chaussée de La Hulpe 199, 1170 Watermael-Boitsfort

> Organiser son potager dans un petit espace : en carré, en bacs, en pots...

- **MARDI 29 MAI 2012**, 18h - 20h30
@ Centre Régional d'Initiation à l'Ecologie et dans le potager du Parc Tournay-Solvay, Chaussée de La Hulpe 199, 1170 Watermael-Boitsfort

> Techniques de culture et contrôle des nuisances.

- **MARDI 05 JUIN 2012**, 18h - 20h30
@ Centre Régional d'Initiation à l'Ecologie et dans le potager du Parc Tournay-Solvay, Chaussée de La Hulpe 199, 1170 Watermael-Boitsfort

> Le sol, les plantes et leurs besoins.

- **MARDI 12 JUIN 2012**, 18h - 20h30
@ Centre Régional d'Initiation à l'Ecologie et dans le potager du Parc Tournay-Solvay, Chaussée de La Hulpe 199, 1170 Watermael-Boitsfort



**FORMATIONS
NATURE AU JARDIN**
en collaboration
avec Natagora

> Favoriser les variétés sponta- nées dans un jardin naturel.

- **LUNDI 21 MAI 2012**, 19h30 - 21h00
@ Mundo-B, Rue d'Edimbourg 26, 1050 Ixelles
Gestion écologique des jardins et potagers.
- **LUNDI 11 JUIN 2012**, 19h30 - 21h00
@ Mundo-B, Rue d'Edimbourg 26, 1050 Ixelles

Pour toutes vos questions :

INFOS



02 775 75 75
www.bruxellesenvironnement.be