

Ma ville notre Planète!

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



België - Belgique

P.P. - P.B.

B - 010

P202224

Mensuel - Septembre 2012 - n° 72

RENTRÉE 2012

 **Alimentation durable** : > p3
Votre projet entre en scène

 **Espaces verts** : > p6
Jardins en fête !

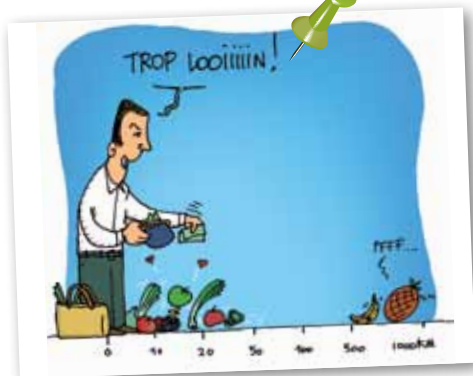
 **Mode** : > p7
Avoir la fibre verte

Alimentation durable: Pour tous les Bruxellois ?



BRUXELLES
ENVIRONNEMENT

- IBGE -



**ACHETEZ FRAIS, LOCAL
ET DE SAISON**
ÇA A MEILLEUR GOÛT,
ÇA PRÉSERVE
L'ENVIRONNEMENT,
MAIS ÉGALEMENT
VOTRE PORTE-MONNAIE.

PRIMES ÉNERGIE 2012 : DOUBLEMENT DE CERTAINES PRIMES



Certaines primes Énergie voient leur montant augmenter en Région bruxelloise depuis le 20 juillet 2012 : isolation des murs par l'extérieur, double vitrage, chaudière à condensation, pompe à chaleur et chauffe-eau solaire. Les ménages disposant de moyens et faibles revenus sont davantage épaulés dans leurs investissements éco-

nomiseurs d'énergie. Les plafonds de revenus sont également majorés en fonction de la composition du ménage.

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

MAÎTRES-MARAÎCHERS : PARTAGEZ VOTRE PASSION

Bruxelles Environnement étoffe son réseau de Maîtres-Maraîchers pour aider les Bruxellois qui souhaitent se lancer dans une aventure potagère... Pour devenir Maître-Maraîcher, il faut une bonne expérience en matière de potager et être disposé à donner un peu de son temps. Bruxelles Environnement assure ensuite une formation gratuite spécifique, intègre les Maîtres-Maraîchers à un réseau coordonné par des professionnels et leur donne un diplôme officiel. Ils sont ensuite prêts pour prodiguer des conseils adaptés, informer des aides existantes, motiver ou rassurer les Bruxellois qui voudraient se lancer. Les candidatures sont à envoyer pour le 20 octobre au plus tard.

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

UNE TOUCHE PLUS VERTE À VOTRE QUARTIER



La 12^{ème} édition de l'action "Quartiers Verts" invite les comités de quartiers ou tout autre groupement d'habitants à donner à leur quartier une touche plus verte, dans une dynamique de participation collective. Les projets sont à introduire pour le 15 octobre. Une sélection aura lieu ensuite et les projets choisis bénéficieront d'un financement. **Plus d'info :** www.ieb.be, 02 893 09 16 - [Sophie Deboucq, quartiersverts@ieb.be](mailto:Sophie.Deboucq@ieb.be).

SEMAINE EUROPÉENNE DE L'ÉNERGIE DURABLE : BRUXELLES ENVIRONNEMENT PRIMÉ

Bruxelles Environnement a gagné en juin le prix dans la catégorie "Living" pour sa politique bruxelloise en matière de bâtiments durables : mise en place de l'appel à projets BATEX, soutien au secteur de la construction durable bruxelloise via l'Alliance Emploi-Environnement, promotion de la norme passive à l'horizon 2015 pour les nouvelles constructions... Les gagnants ont été choisis parmi 262 projets issus de 14 pays européens.

Plus d'info : www.eusew.eu



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 **ÉDITEUR RESPONSABLE :** J.-P. Hannequart **COMITÉ DE RÉDACTION :** Mathieu Molitor, Florence Didion, Louis Grippa, Isabelle Degraeve, Rik De Laet. **RÉDACTION :** Mathieu Molitor, Virginie de la Renaudie (p 7), Magali Ronsmans (p 3, 4, 5). **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.



SEMAINE EUROPÉENNE DE LA RÉDUCTION DES DÉCHETS 2012 : PARTICIPEZ...

... et donnez une image positive de votre organisation par-delà les frontières! Vous êtes une entreprise, une école, une association, une administration, un collectif... Proposez un projet avant le 15 octobre 2012, et concrétisez-le pendant la Semaine de réduction des déchets qui aura lieu cette année du 17 au 25 novembre. Chaque projet doit porter sur la réduction des déchets à la base et non sur le tri.

Plus d'info :

www.bruxellesenvironnement.be/dechets

PASSIVEHOUSE

Du 7 au 9 septembre, la Plate-forme Maison Passive et Passief-huis Platform organisent sur le site de Tour & Taxis le salon PASSIVE-HOUSE 2012. Ce salon, entièrement consacré aux maisons passives, est le plus grand du genre au Benelux. Une réelle opportunité pour les candidats bâtisseurs de poser toutes leurs questions et de rencontrer les spécialistes de la construction passive et très basse énergie.

Plus d'info : www.passivehouse.be

PARCKDESIGN 2012 : "GARDEN"

La manifestation se concentre cette année sur les terrains vagues et espaces délaissés autour de la zone du canal. Une réflexion sur ces espaces et la façon dont ils pourraient être intégrés au tissu urbain, contribuant à la construction d'une ville durable, plus proche des habitants et des usagers.

Plus d'info : www.parckdesign2012.be



ALIMENTATION DURABLE : votre projet entre en scène



Bruxelles Environnement lance cette année la 2^{ème} édition de son appel à projets "Alimentation durable". Son objectif ? Soutenir des initiatives concrètes ou de sensibilisation dans le domaine de l'alimentation durable. Si vous avez un projet, c'est l'occasion de le concrétiser !

L'alimentation représente aujourd'hui 1/3 de l'impact environnemental des Bruxellois, par la consommation alimentaire et les déchets qu'elle génère, mais aussi par la production et le transport. C'est pourquoi Bruxelles Environnement souhaite soutenir les projets qui contribuent à changer le comportement des Bruxellois. Des projets qui permettent à chacun de découvrir l'alimentation durable, mais aussi des projets qui ont un impact sur la production, par exemple en augmentant l'offre de produits durables. En 2011, plus de cinquante projets ont été proposés et vingt d'entre eux ont été sélectionnés. Les petits ruisseaux font les grandes rivières... Et la motivation des porteurs de projets est un gage de réussite ! En voici quelques démonstrations.

"Bouillon Malibran" : atelier de cuisine hybride

Le collectif "Bouillon Malibran" rassemble plusieurs associations autour de leur projet : une initiative qui valorise l'alimentation durable et la diversité culturelle d'un quartier, avec des ateliers de cuisine hybride.



© Jean-Marie Lison

Bouillon Malibran : des idées sur le feu pour allier mixité sociale, gastronomie durable, richesses culturelles et respect de l'environnement.

Tout commence par la rencontre entre un cuisinier du quartier et un marmiton professionnel de l'alimentation durable. La discussion s'engage sur le choix d'une recette, afin d'élaborer un plat exotique durable, composé de produits locaux et de saison. Changer les ingrédients d'une recette issue d'une tradition ancestrale... le défi est parfois de taille ! Grâce au dialogue permanent, les participants expérimentent le mélange d'ingrédients et créent de surprenantes préparations. Une quinzaine d'habitants du quartier participe à l'atelier : chacun met la main à la pâte et découvre l'origine des recettes, le choix des produits (bio, locaux, de saison...). Mais surtout comment enrichir une spécialité culinaire exotique avec des ressources locales ! Une animation/débat et une table d'hôte sont ensuite organisées pour une cinquantaine de convives. Un événement convivial et multiculturel qui permet de changer progressivement les habitudes alimentaires, tout en renforçant les liens sociaux dans tout un quartier. Avec au final, la publication d'un "Livres de la gastronomie mondiale du quartier Malibran".

Un défi pour les familles, un marché bio, des animations pour enfants...

Parmi les projets sélectionnés en 2011, on retrouve également le "Défi Alimentation durable" de la commune d'Etterbeek. Un encadrement a été proposé à une douzaine de familles pour intégrer l'alimentation durable au quotidien et en comprendre les enjeux : découverte de produits, cours de cuisine, conseils nutritionnels... D'autre part, à Jette l'asbl "Le Rayon Vert" a bénéficié d'une aide pour l'organisation de son marché bio : une initiative qui combine les plaisirs de l'alimentation durable via des échoppes gourmandes, ainsi que des ateliers de cuisine et animations pour enfants. Les projets sont nombreux et ne manquent pas d'originalité... Pourquoi ne pas proposer le vôtre ?

A VOUS DE LANCER VOTRE PROJET !

L'appel à projets est ouvert à tous : associations, entreprises, administrations, ou particuliers (sauf les écoles, à qui un appel spécifique est destiné pour ce projet).

Les lauréats bénéficient d'un soutien financier allant jusqu'à 15.000 €.

Les candidatures sont acceptées jusqu'au mercredi 19 septembre à 10 heures. Et à envoyer par courriel à fcotot@environnement.irisnet.be ou par courrier à Fanny Colot, Département Consommation durable et éco-comportement, Gulledele 100 à 1200 Bruxelles.

Plus d'info :
www.bruxellesenvironnement.be



© C. Franck

Le marché bio, c'est aussi le moment de se retrouver, de découvrir et d'apprendre.





Vers une ALIMENTATION DURABLE



© Thinkstock

2012, année de la gastronomie à Bruxelles et 1^{ère} année de la triennale de la gastronomie. L'alimentation sous toutes ses formes sillonne donc chaque recoin de notre capitale, pour le plus grand plaisir des gourmands. "Brusselicious", nous invite à découvrir les actions, produits et services existants en matière d'alimentation à Bruxelles. Parfois, le durable s'invite parmi ces activités: découvertes et dégustations de produits locaux et de saison, menus durables dans les restos, pique-niques dans les parcs bruxellois... Car c'est là que réside le défi : faire de Bruxelles la gastronomie, la capitale de l'alimentation durable.

Face aux nombreux défis auxquels elle est confrontée, Bruxelles ambitionne de devenir une des métropoles européennes à la pointe du développement durable. L'alimentation durable est un axe essentiel de cette trajectoire et la Région a lancé un programme d'actions ambitieux, pour stimuler la demande, mais aussi élargir l'offre d'alimentation durable à Bruxelles. L'alimentation durable, c'est plus d'environnement, plus de social, plus d'économie locale et solidaire, plus de gastronomie...

Brusselicious : fête et gastronomie

Cette année, Brusselicious crée des événements partout à Bruxelles. Chacun a pu et peut encore découvrir le plaisir d'une alimentation équilibrée et pleine de goût, dans un cadre festif et convivial. Des expos, des démos, des visites d'atelier, les PiQniQ durables dans les parcs bruxellois et des dégustations inédites... Plein de moments forts pour émousser nos papilles. Certains de ces événements comportent aussi un volet durable. Une première expérience pour certains et l'occasion de comprendre l'importance du choix des produits : leur provenance, leur mode de production, leur impact environnemental et social, leurs qualités nutritionnelles.

Plus d'info : www.brusselicious.be



Principes de l'alimentation durable

Les produits sont cultivés, préparés, transportés et distribués selon un processus cohérent, depuis le champ du producteur jusque dans notre assiette. Les fruits et légumes sont issus de l'agriculture biologique ou raisonnée et dégustés au fil des saisons. Les produits sont peu transformés pour garder toute leur qualité nutritionnelle, les délices locaux sont produits selon un savoir-faire traditionnel. C'est une alimentation qui redonne du sens aux plaisirs gourmands : on sait ce qu'on mange et pourquoi on le mange. Bruxelles regorge d'initiatives pour que chacun puisse découvrir et accéder à une alimentation durable au quotidien, pour notre santé et celle de notre planète. En voici quelques exemples.

Potagers individuels et collectifs : chacun son lopin de terre...

A Bruxelles, chacun peut cultiver ses légumes et les voir grandir au rythme des saisons. Beaucoup de Bruxellois l'ont déjà compris, puisque 19% d'entre eux cultivent leurs propres fruits, légumes et herbes aromatiques. Pas de jardin ? Pas de panique ! Un balcon ou une terrasse suffisent pour s'y mettre. Une autre option : profiter de la convivialité d'un potager collectif : cultiver et récolter les produits, tout en évoquant les dernières recettes de saison avec votre voisin... Si l'espace vert fait défaut, pourquoi ne pas utiliser des surfaces inutilisées ? A Bruxelles, certains toits sont exploités

pour aménager des potagers. Le toit de la Bibliothèque Royale est un espace cultivé, également accessible à tous ceux qui souhaitent s'informer sur l'alimentation durable et l'agriculture urbaine.

Plus d'info :

www.bruxellesenvironnement.be/potagers

www.potagersurbains.be.

GASAP : l'achat collectif solidaire

Déguster des produits frais et de saison, cultivés à quelques kilomètres de chez nous ? C'est possible à Bruxelles. Pour accéder à une alimentation saine et pleine de goût sans se ruiner, de plus en plus de Bruxellois se rassemblent en GASAP (Groupes d'achat solidaire de l'agriculture paysanne) pour acheter chaque semaine les fruits et légumes de saison d'un même producteur. Un lieu de livraison est convenu pour que chaque membre vienne réceptionner ses savoureux produits et échanger quelques mots sur la qualité de la dernière récolte. Composé d'une vingtaine de membres, chaque GASAP est une initiative solidaire envers les producteurs locaux : en s'engageant à acheter les produits auprès d'un même producteur pendant une période déterminée, le GASAP soutient un savoir-faire traditionnel et des méthodes respectueuses de l'environnement. C'est aussi l'occasion de découvrir des fruits ou des légumes "oubliés" : les choux navets, les topinambours ou les tomates noires. Une cinquantaine de GASAP existe déjà à Bruxelles, en plus des nombreux points de dépôt de paniers bio.





pour tous les BRUXELLOIS ?



© Dieter Telemans

Le GASAP, un mode de commercialisation directe basé sur l'économie locale qui constitue une alternative à la grande distribution.

Plus d'info :

www.gasap.be, www.bioguide.be.

Le Jeudi Veggie : une initiative simple et efficace

Beaucoup d'entre nous ont grandi en apprenant à manger de la viande tous les jours (pour bien grandir et être fort !). Pourtant, la consommation de viande a un impact écologique considérable : il faut 10.000 litres d'eau pour produire 1 kg de bœuf ! Elle n'est pas idéale non plus pour notre santé cardio-vasculaire... Dès lors, pourquoi ne pas sortir la viande de notre assiette au moins une fois par semaine ? Le Jeudi Veggie est l'occasion de découvrir des alternatives savoureuses à la viande, les bienfaits de la cuisine végétarienne, les céréales et légumineuses qui apportent autant de protéines qu'un morceau de steak. Acquérir des habitudes alimentaires saines et respectueuses de l'environnement, cela peut commencer par un Jeudi Veggie. Ecoles, entreprises, restaurants et particuliers s'engagent à déguster végétarien tous les jeudis.

Plus d'info : www.jeudiveggie.be



© Dieter Telemans

Cultiver son potager, une manière positive de remplacer, un jour par semaine, la viande et le poisson par une alimentation végétarienne délicieuse, durable et saine.

RECETTE DE SAISON... ET ANTI GASPI

Dans la cuisine de légumes, il n'y a presque rien à jeter ! Pourquoi se débarrasser des épluchures de carottes, au lieu de les utiliser ? Puis essayer ce délicieux pesto de fanes de carottes, à servir sur un toast ou pour parfumer un plat de pâtes :

100 g de fanes de carottes - 2 gousses d'ail - 30 g de noix - 50 g de parmesan - 70 ml d'huile d'olive - poivre - sel.

- Laver les fanes de carottes et les couper en petits morceaux.
- Ajouter les gousses d'ail et les noix broyées. Hacher finement le tout.
- Ajouter le parmesan et l'huile d'olive. Saler et poivrer au goût souhaité.

Bonne dégustation !



© Thinkstock

TRUCS ET ASTUCES...

pour un caddie durable :

- Planifier les menus de la semaine et préparer une liste de courses pour éviter les achats compulsifs et les quantités inutiles.
- Choisir des fruits et légumes locaux et de saison : ils ont plus de goût, sont moins chers et n'ont quasi pas d'impact sur l'environnement s'ils sont bio.
- Privilégier les produits biologiques : ils sont plus sains et plus savoureux, tout en étant produits dans des conditions respectueuses de l'environnement.
- Côté boissons, éviter les bouteilles en plastique et privilégier l'eau du robinet : à Bruxelles, sa qualité est excellente.
- Comment choisir le bon poisson ? le label MSC (Marine Stewardship Council) garantit la provenance d'une pêche durable, respectueuse de la biodiversité.

- Transporter les achats dans des sacs réutilisables, caisses, paniers, sacs à dos...

pour intégrer l'alimentation durable au quotidien :

- Trouver des produits durables bruxellois et wallons : www.bioguide.be
- Elaborer facilement le menu durable de la semaine : application iphone, android et calendrier des fruits et légumes de saisons : www.recettes4saisons.be
- Découvrir les 1001 facettes de l'alimentation durable : le réseau des acteurs bruxellois pour l'alimentation durable (RABAD) www.rabad.be
- S'y retrouver dans les labels, logos et pictos : www.infolabels.be

pour s'informer grâce aux publications gratuites de Bruxelles Environnement :

- www.bruxellesenvironnement.be > Particuliers > Mon alimentation



JARDIN MASSART : 5 hectares de collections vivantes

Musée vivant en plein air, centre d'études, de recherches et d'information au public, le Jardin botanique expérimental Jean Massart a pour but d'illustrer la biodiversité du monde végétal. Comptant près de 2.000 espèces réparties sur 5 hectares, le Jardin Massart sera le théâtre de nombreuses activités lors de la journée "Jardins en fête" du dimanche 23 septembre 2012. Ma ville notre planète y a rencontré Laurence Belalia, botaniste et responsable information et éducation, le temps d'une visite ensoleillée.



Laurence Belalia

Le Jardin botanique expérimental Jean Massart illustre la biodiversité du monde végétal et des différentes familles botaniques.

Créé en 1922 par Jean Massart, professeur de botanique à l'Université Libre de Bruxelles, ce jardin est cogéré par l'ULB et Bruxelles Environnement depuis 2009. "Le Jardin Massart remplit 3 missions", raconte Laurence Belalia. "L'enseignement, la recherche et l'information au public. L'ULB gère les collections scientifiques, organise l'enseignement destiné à ses étudiants et exploite certaines parcelles pour des expériences. La Région de Bruxelles-Capitale subsidie les nombreuses activités éducatives à destination du grand public qui y ont lieu et les jardiniers de Bruxelles Environnement assurent l'entretien général du site et des chemins, la taille des arbres, etc."

Collections permanentes, parcours variés

Différentes collections thématiques émaillent le site : "on peut parler de collections permanentes, mais il s'agit de vivant et non d'objets. Chaque collection change donc en fonction des saisons, ce qui rend les visites différentes à tous les moments de l'année." Des visites guidées, thématiques ou sur mesure y sont organisées toute l'année : "il y a différents parcours à travers le jardin, des tas d'espèces intéressantes à découvrir, des itinéraires accompagnés ou des balades à faire soi-même grâce à une brochure expli-

cative", ajoute Laurence Belalia. Au menu des découvertes : jardin des plantes médicinales, jardin évolutif, jardin des plantes cultivées, verger, arboretum, plantes exotiques envahissantes, plantes métallocoles (qui résistent à la pollution des sols par des métaux lourds) et une zone humide classée réserve naturelle (voir ci-contre).

Accès et visites à la carte

Le Jardin botanique expérimental Jean Massart jouxte la forêt de Soignes et les étangs du Rouge-Cloître. Actuellement, il est accessible gratuitement tous les jours en semaine ; et le week-end, uniquement en cas de visites thématiques ou d'événements spéciaux. Des visites guidées (3 €/pers) sont organisées la semaine, certains week-ends et sur demande. Des brochures didactiques sont en vente sur place pour visiter le jardin de façon autonome.



Plus d'info :
www.ulb.ac.be/musees/jmassart,
02 650 91 65.

ZONE HUMIDE



Cette partie humide et plus sauvage du Jardin Massart compte des sources et des marais. On y trouve des plantes indigènes typiques de la Région bruxelloise: l'iris jaune, la fougère des marais, la grande prêle et la prestigieuse osmonde royale, entre autres. Cette zone est classée réserve naturelle et jouit du statut de protection Natura 2000.

JARDINS EN FÊTE : INSCRIVEZ-VOUS !

Grâce au soutien de Bruxelles Environnement, Jardins en fête connaît cette année sa 5^{ème} édition, organisée par la bibliothèque René Pechère. Le grand public aura une fois de plus l'opportunité d'aller à la rencontre de 40 jardins privés et semi-privés, plus originaux les uns que les autres. Au programme du dimanche 23 septembre de 10h00 à 18h00 au Jardin Massart :

- Visites guidées des collections du jardin Massart et visites thématiques : plantes toxiques VS plantes alimentaires
- Interprétation de la Zone Humide par Natagora-Bruxelles
- Parcours d'abeilles par l'association Apis Bruocsella
- Visite du jardin "Jardins et loisirs" (RTBF) et conférences
- Animation sur le compostage extérieur et intérieur par l'ASBL Worms

Plus d'info et inscriptions obligatoires :
www.bvrp.net, 02 642 24 84.



MODE : avoir la fibre verte

La mode aussi est passée au vert : du coton bio dans la grande distribution aux chaussures biodégradables, en passant par des jeans économes en eau ou les vêtements en matériaux recyclés, toutes les marques se découvrent une bonne conscience environnementale. Qu'en est-il vraiment ? Pour avoir la fibre verte sans se tromper, suivez le guide !



© Thinkstock

La « green attitude » jusque dans les vêtements, c'est d'abord se poser les bonnes questions et faire les bons choix.

ETIQUETTES ÉTHIQUES

Politiques de bas salaires, travail des enfants, cadences infernales et droits de l'homme bafoués : le quotidien des "sweatshops" (ateliers de misère) de l'industrie textile fait scandale et incite les marques à se soucier aussi des conditions sociales de production. Comme consommateur, à nous de privilégier des vêtements respectant les principes du commerce équitable ou notre production locale.

Plus d'info : www.infolabel.be.

Avant de détricoter les mailles de l'industrie textile pour se tailler un costume de consommateur averti, la première étape consiste toujours à réfléchir à nos besoins. Devons-nous suivre la mode à tout prix et remplacer sans cesse nos vêtements par du neuf ? C'est dans ces questions que se trouve la première garantie de respect de l'environnement, jusque dans nos vêtements !

Privilégier les fibres naturelles

Coton, lin, chanvre, bambou mais aussi soie, laine ou cashmere ont le mérite d'être des fibres textiles naturelles et renouvelables. Tandis que la production des fibres chimiques, comme le polyester, le nylon ou l'acrylique, impliquent l'utilisation de pétrole, de solvants et de produits chimiques. Fibre synthétique la plus produite dans le monde, le polyester permet certes de recycler du plastique, notamment les fameuses bouteilles PET. Mais rares sont en définitive les marques qui utilisent le polyester recyclé.

Adopter le bio

Beaucoup de marques proposent du coton bio. C'est indéniablement mieux, car la culture intensive du coton est très polluante. Avec le bio, c'est donc tout bénéfique pour la santé des agriculteurs, la qualité des eaux et la biodiversité. Malgré cela,

fibres naturelles ou "bio" ne riment pas forcément avec vêtements respectueux de l'environnement.

Favoriser les labels

Privilégier des produits avec l'écolabel européen, c'est avoir la garantie que les substances dangereuses pour la santé et l'environnement ont été fortement limitées et que le produit présente des garanties de qualité, notamment en matière de résistance au rétrécissement.

S'informer sur l'écoconception

Certaines marques se sont engagées dans des démarches plus ambitieuses d'écoconception. Toute la chaîne de production est alors passée en revue : fibres ou matériaux recyclés, teintures naturelles, réduction de la consommation d'eau, mais aussi gestion environnementale des sites de confection. Jusqu'à l'emballage et le transport qui sont repensés pour être optimisés.

Laver propre et faire durer

La moitié des émissions de gaz à effets de serre du textile provient de nos consommations d'eau et d'énergie lors du lavage et du séchage. C'est dire si nous pouvons agir : privilégier des lessives écologiques, laver à froid, sécher à l'air libre, éviter le nettoyage à sec... Laver en douceur, c'est

aussi faire durer les vêtements. Pour éviter de les jeter, tout en renouvelant son style, place à la créativité ! Réparer, customiser, échanger, donner, revendre sont autant de solutions bonnes pour l'environnement et pour le portefeuille !

LAVER AVANT USAGE !

La plupart des vêtements neufs contiennent des substances chimiques, y compris du nonylphénol (NP), toxique pour les organismes aquatiques et perturbateur endocrinien pour l'homme. Ce produit dangereux a pourtant été interdit en Europe depuis 2003, mais pas dans les grands pays manufacturiers comme la Chine. Pour nous, c'est facile : il suffit de faire un premier lavage avant emploi. Pour la pollution des eaux, de nombreuses ONG font désormais pression sur les marques pour qu'elles produisent sans polluer l'environnement.



© Thinkstock





FÊTE DE L'ENVIRONNEMENT



Lors de la fête de l'environnement qui a eu lieu le 3 juin 2012, un grand concours de dessin a été organisé sur le thème de l'alimentation durable. Najlae, Stanislaw, Mouna, Denis, Eden, Héloïse, Ihssane, Zoé, Sheherazade... des dizaines d'enfants ont réalisé des dessins magnifiques à cette occasion... un grand merci à tous pour votre participation ! Impossible de tous les mettre ici, mais voici une petite sélection des œuvres que nous avons reçues :



AGENDA



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

08-09/09 – SALON

PASSIVE HOUSE

Voir page 2.

16/09 – EVENEMENT

BRUXELLES CHAMPETRE A 10 ANS !

Partager entre amis une journée inoubliable, conviviale et festive devant le Palais Royal et dans le Parc de Bruxelles... Les animaux de la ferme au cœur de la capitale, grand pique-nique urbain avec 4.000 m² de pelouse sur les pavés, rassemblement de petits producteurs, agriculteurs et artisans bio, locaux et slow-food ; une foule d'animations, de stands informatifs et de jeux pour tous...

Plus d'info : www.bruxelles-champetre.be



16/09 – EVENEMENT

DIMANCHE SANS VOITURE

Avec la gratuité de la STIB, c'est le moment rêvé de tester la complémentarité entre divers modes de transport : bus, métro, marche à pied, roller, vélo... La journée sans voiture est destinée à changer les mentalités, à engager un débat sur la mobilité en ville.

Plus d'info :

www.dimanchesansvoiture.irisnet.be

16-22/09 - EVENEMENT

SEMAINE DE LA MOBILITE



A Bruxelles et dans toute l'Europe, à la même période, s'organise la Semaine de la mobilité. Une semaine pour apprendre à connaître et utiliser les moyens alternatifs à l'usage de la voiture en ville : train, vélo, tram, bus, patins... Cette année encore, la Région de Bruxelles-Capitale dédie ses 160 km² à la mobilité douce.

Plus d'info :

www.dimanchesansvoiture.irisnet.be

16/09 - CIRCUIT

« RALLYONS UCCLE »

Rallye vélo-piéton ludique et didactique sur un parcours de 5 stands répartis sur 6 km, avec jeux et épreuves. Lieu : départ possible de n'importe quel stand (carré Tillens, carrefour Coghén-Alsemberg, rond-point Churchill, piscine Longchamp) avec point final au stand principal du Parvis Saint-Pierre. De 10h à 18h, participation gratuite, tous publics : enfants et adultes.

Plus d'info : www.uccle.be, 02 348 68 92.

23/09 – FETE

JOURNEE PORTES OUVERTES AUX JARDINS PARTICIPATIFS D'ETTERBEEK

Animations, visites, informations sur le compostage, les potagers, le verger, la mare et le rucher. Dégustation de variétés anciennes de pommes, de



poires et de miel. Ambiance musicale, stand de cuisine du monde par les habitants du quartier, foire aux Savoirs-Faire, grimage et jeux géants, barbecue et bar. Lieu : 171 - 173 avenue Nouvelle, 1040 Etterbeek. Activité gratuite, de 11 à 18h. Plus d'info : www.etterbeek.be, 02 627 27 85.

JUSQU'AU 14/10 – BIENNALE

PARCKDESIGN 2012

Voir p 2. Parcours découverte des différents sites et interventions, à pied ou à vélo.

Lieu : Curo-Hall, 7 rue Ropsy Chaudron, 1070 Bruxelles. Ouvert tous les jours de 10h00 à 18h00 du 29 juin au 14 octobre 2012.

Pour toutes vos questions :



INFOS



02 775 75 75
www.bruxellesenvironnement.be