

# 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 - Novembre 2013 - n°83



- 🕒 **Eco iris** > p3  
une monnaie qui soutient  
les quartiers
- 🕒 **Plateau Engeland** > p6  
un espace naturel ouvert  
à tous
- 🕒 **Alimentation** > p7  
des top recettes avec  
nos restes

Consommer autrement?  
C'est facile en collaborant!



bruxelles  
environnement  
.brussels



## Consommons d'une autre façon

Réparateurs, loueurs, seconde main, foires d'échange, sites de troc, bibliothèques, ludothèques... À Bruxelles, des milliers de commerces et de services nous permettent de changer de mode de consommation et de réduire considérablement nos déchets. Bon pour nos économies et notre environnement!

## CONSOMMER: OUI, MAIS AUTREMENT...

C'est le fil rouge de cette édition de *Ma ville notre planète*. On n'est pas toujours obligé de payer, d'acheter ou de monnayer les biens et services que l'on veut utiliser. En parcourant ces pages, vous verrez qu'une monnaie complémentaire existe à Bruxelles, vous en apprendrez davantage sur le concept de consommation collaborative, d'économie du partage, de systèmes d'échanges locaux... Une série d'initiatives qui rencontrent un public de plus en plus large et varié, aux motivations diverses. La crise économique, d'une part, explique en partie cet engouement. Mais surtout l'envie d'envisager la consommation autrement, tout en préservant l'environnement et en développant la convivialité et le lien social au centre de ces échanges.

Ne manquez pas l'édition de décembre de *Ma ville notre planète*, et le calendrier 2014 de Bruxelles Environnement joyeusement illustré par Pierre Kroll et rempli de conseils éco, conso, anti gaspi... Il y a tant d'idées, de trucs et astuces, pour préserver la planète et son budget!



## SERD 2013: S'ENGAGER POUR MOINS DE DÉCHETS!

Chaque Bruxellois produit en moyenne 400 kg de déchets par an. En adoptant des petits gestes simples au quotidien (ne pas gaspiller, donner, composter, recycler...), nous pouvons contribuer à réduire sensiblement cette masse de déchets en laissant respirer la planète et en économisant ses ressources naturelles. La Semaine européenne de la réduction des déchets, c'est l'occasion de s'engager à 1, 2, 3... Autant de gestes souhaités pour réduire la quantité de déchets. On peut aussi faire connaître son engagement et inciter ses voisins, par exemple, en demandant l'affiche à mettre à sa fenêtre. En le partageant sur Facebook, on peut inviter ses amis et former une communauté de réducteurs de déchets! Découvrez le nouveau module d'engagement citoyen interactif en ligne, engagez-vous à adopter un nouveau comportement et faites le savoir!

**Plus d'info:** [www.bruxellesenvironnement.be/jemengage](http://www.bruxellesenvironnement.be/jemengage)



## ENVIRONNEMENT EN EUROPE: UNE MEILLEURE SANTÉ, DE NOUVEAUX RISQUES

Agence européenne pour l'environnement



D'après l'agence européenne de l'environnement (EEA), l'environnement en Europe est plus sain, mais de nouveaux risques émergent. Selon un rapport récent, les Européens vivent plus longtemps et en meilleure santé que par le passé, en partie grâce aux politiques environnementales efficaces qui ont permis de réduire l'exposition aux polluants nocifs dans l'air, l'eau et la nourriture. Cependant, ces contaminants sont toujours un problème, et plusieurs nouveaux risques pour la santé apparaissent, liés par exemple à de nouveaux produits chimiques (et la combinaison de ceux-ci), de nouveaux produits et l'évolution de nos modes de vie.

**Plus d'info:** [www.eea.europa.eu](http://www.eea.europa.eu)

## ALIMENTATION DURABLE: TOUS À TABLE?

L'alimentation durable attire les Bruxellois depuis plusieurs années: citoyens, pouvoirs publics, entreprises et monde associatif.

De nombreuses initiatives sont apparues et constituent désormais le tissu urbain. Trop souvent, ces projets n'atteignent qu'une partie de la population au profil social similaire et relativement aisé. Toutefois, des projets ouvrent les portes d'une alimentation durable accessible à tous. Dans le cadre du programme européen d'échanges pour un développement urbain durable URBACT, Bruxelles Environnement rassemble les initiatives porteuses et les bonnes pratiques en la matière pour préparer un plan d'action qui permettra d'amener l'alimentation durable dans les assiettes du plus grand nombre. A suivre...



© M. Lisson

### 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) **EDITEURS RESPONSABLES:** F. Fontaine & R. Peeters **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). Les photos n'illustrent pas nécessairement les personnes citées © 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.





# ECO IRIS : Une MONNAIE qui fait BOUGER le QUARTIER

Adopter des gestes citoyens et recevoir en échange des “eco iris” à dépenser dans les commerces de son quartier. Voilà le principe de la monnaie complémentaire développée en Région de Bruxelles-Capitale. Les eco iris stimulent le développement d'une économie locale à impact positif sur l'environnement. Un système complémentaire à l'euro, qui encourage les gestes citoyens et crée du lien social dans les quartiers. Plus d'un an après le lancement d'eco iris à Forest et Schaerbeek, le projet pilote est étendu à d'autres communes de l'agglomération bruxelloise. Une telle expérience serait-elle extensible à toute la Région ?



A quoi sert une monnaie complémentaire ? Combinée à la monnaie officielle, elle fonctionne comme outil d'échange pour l'obtention de biens ou des services, sur un territoire, entre des utilisateurs et prestataires membres d'un réseau. Les eco iris visent à encourager les comportements durables, positifs pour l'environnement et pour les habitants, et soutenir le développement économique local en circulant dans un quartier.

## 10 eco iris = 1 €

On trouve des eco iris depuis l'automne 2012 à Forest (quartier Saint-Antoine) et à Schaerbeek (axe Helmet-Colignon). Pour en obtenir, il suffit d'adopter un ou plusieurs des gestes citoyens proposés dans

une liste évolutive. Chaque action réalisée donne droit à un nombre déterminé d'eco iris : utiliser les transports en commun, afficher un autocollant “stop pub”, participer à un compost ou un potager collectif, organiser une activité durable dans le quartier, faire réparer ses vêtements et objets, etc. On peut ensuite dépenser ses eco iris contre des produits et services dans les commerces partenaires, théâtres ou centres de formation qui participent au projet.

## Promouvoir une autre économie

Le système des eco iris permet donc de concilier un avantage financier et la participation à un projet citoyen. Les intentions sont souvent différentes en fonction des quartiers et des publics, mais une motivation financière conduit toujours à une sensibilisation environnementale. De même, l'envie de participer à une activité sympa, de faire vivre son quartier ou de tisser du lien social amène aussi des économies...

## Un réseau pour tous les Bruxellois et les commerçants

Participer au réseau eco iris, c'est aussi découvrir de nouveaux produits et prestations dans le quartier, des commerces verts, des filières sociales... Du côté des commerçants, PME ou associations participants, les eco iris permettent de fidéliser la clientèle et mettre son établissement en valeur. Le but est qu'ils les dépensent à leur tour dans le quartier, pour stimuler les échanges locaux. Tous les Bruxellois peuvent participer et obtenir des eco iris,

mais les commerces participants sont généralement situés dans les quartiers sélectionnés afin de favoriser les échanges.

## Premières impressions : à suivre...

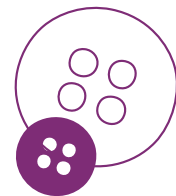
La mise en place d'une monnaie complémentaire demande du temps et de l'investissement humain... Pour durer, ce projet doit être soutenu par les réseaux locaux existants et remporter l'adhésion des habitants et des commerçants des quartiers. Difficile d'évaluer les impacts et changements de comportement après seulement un an d'utilisation. C'est pourquoi Bruxelles



800 membres actifs, 53.000 eco iris distribués.

Environnement a décidé d'élargir et de prolonger ce projet pilote d'une année avant d'évaluer l'opportunité de l'étendre à toute la Région. Les eco iris agissent comme un lien entre plusieurs initiatives locales existantes. Ils ont besoin de circuler entre les différents utilisateurs, de s'intégrer dans la vie des quartiers, d'être réinjectés pour nourrir l'économie locale.

Plus d'info : [www.ecoiris.be](http://www.ecoiris.be)



# CONSOMMATION COLLABORATIVE: sans

Magasin gratuit, échanges locaux de services, “givebox”, sites de partage de matériel, de troc ou de vente entre particuliers, “Repaircafé” gratuits... Ces initiatives se développent depuis quelque temps à Bruxelles et ailleurs. Une réponse à la crise? En partie, sans doute, mais pas que. La consommation collaborative, l'économie du partage et le boom des “gratuvores” sont aussi une nouvelle façon d'envisager la consommation et de préserver l'environnement. Cette évolution dans les modèles économiques classiques modifie non pas les produits que les gens consomment, mais leur manière de le faire. Avec, à la clef, un impact positif sur l'environnement grâce à un meilleur emploi des ressources et la baisse de consommation d'objets neufs. Peut-on vraiment consommer autrement? Analyse du phénomène.

## Usage VS possession – Partage VS individualisme

Cet été, un magasin gratuit a ouvert à Forest. Un principe tout simple: “venez et servez-vous!” On y trouve un peu de tout et plein de gens différents: certains donnent ce dont ils ne se servent plus et font le bonheur d'autres qui en avaient justement besoin, parfois les deux. Aussi simple que ça. C'est un exemple de consommation collaborative: un modèle économique où l'usage prédomine sur la propriété et où l'échange entre particuliers est favorisé à l'économie centralisée. L'usage d'un bien, service, privilège peut être augmenté par le partage, l'échange, le troc, la vente ou la location de celui-ci.

© Bruxelles Environnement



Partager ses ressources et compétences dans un esprit non marchand: la solidarité et la convivialité sont souvent le moteur de telles initiatives.

## Du troc “2. 0”

Si le principe existe depuis des millénaires, il a été remis au goût du jour et renforcé depuis les années 2000. En grande partie grâce à l'essor d'internet: via les échanges d'informations entre particuliers, l'apparition de grands sites de vente ou d'hébergement (qui prouvent que des inconnus peuvent se faire confiance) et le développement des réseaux sociaux qui créent des interactions. L'apparition d'un cadre légal et sécurisé, le renforcement des mécanismes de contrôle et d'évaluation ne font qu'accroître cette tendance.

## SEL: DU TEMPS, PAS D'ARGENT

Les SEL (ou “Système d'Echange Local”) sont des communautés d'échange où les membres mettent à disposition les uns des autres des services et savoirs, parfois aussi des biens. Ces échanges sont comptabilisés en unités de temps communes, selon la formule “une heure vaut une heure”. A la différence du troc, les échanges ne sont pas directement réciproques entre deux personnes, mais avec l'ensemble de la communauté de son SEL.

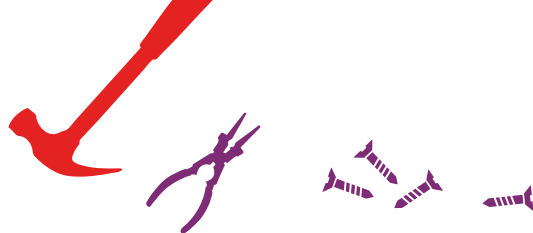
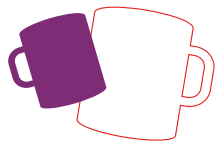
Comment ça marche?

Miguel est professeur d'espagnol et adore cuisiner: un vrai cordon bleu! En s'inscrivant dans un SEL, il a naturellement proposé ses services en cours de langue et en conseil-cuisine. En consultant la liste des services proposés et personnes disponibles, il appelle Catherine pour lui demander de l'aider à configurer son nouvel ordinateur et y installer des programmes. Miguel transfère ensuite sur le compte SEL de Catherine 3 “épis”, qui correspondent au temps qu'elle lui a consacré. Catherine, de son côté, souhaite réaménager son bureau. Dans son SEL, elle trouve Malika qui propose des conseils déco et son savoir-faire en travaux de peinture. En 6 heures

en tout, le bureau de Catherine est remis à neuf: conseil couleur, nouvelle disposition des meubles et 2 couches de peinture bien appliquées ont transformé la pièce! Catherine est ravie et crédite le compte de Malika de 6 “épis”. Ça tombe bien: Malika a justement vu que Julien proposait des massages...

Au final, chacun se retrouve avec plus ou moins d'épis sur son compte et la dynamique des échanges est lancée.

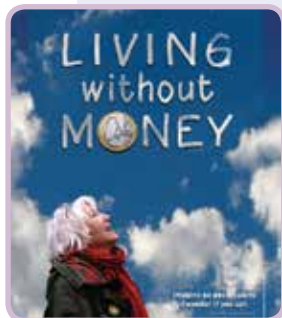
Plus d'info:  
[www.sel-lets.be](http://www.sel-lets.be), [www.brusel.be](http://www.brusel.be),  
[www.letsbrussel.be](http://www.letsbrussel.be)



# argent, on a beaucoup PLUS à GAGNER!



## LIVING WITHOUT MONEY : SANS ARGENT DEPUIS 14 ANS



L'expérience de Heidemarie nous incitera-t-elle à consommer autrement ?

**"J'avais tout ce dont j'avais besoin. Pourtant, j'ai quitté tout ce que j'avais." Le documentaire "Vivre sans argent" dresse le portrait de Heidemarie Schwermer, une Allemande**

**de 68 ans qui, au départ d'une expérience, a fait le choix délibéré de cesser d'utiliser l'argent. Une décision extrême et à contre-courant qui a bouleversé sa perspective de la vie.**

Heidemarie a seulement gardé une valise avec des vêtements. Aujourd'hui, après 14 ans, elle vit encore presque sans argent et affirme qu'elle se sent plus libre et plus indépendante que jamais. Constamment en mouvement, à la rencontre de nouvelles personnes, Heidemarie ne s'inquiète jamais pour l'avenir. Tant qu'elle reste ouverte à ce qui se passe autour d'elle, les choses s'arrangent toujours. Elle voyage beaucoup pour témoigner de son expérience en essayant de transmettre le message qu'une vie plus simple est possible.

### PARASITE OU VISIONNAIRE ?

Le film suit Heidemarie dans sa vie quotidienne et montre les difficultés qu'elle rencontre en vivant un mode de vie alternatif : comment trouver de la nourriture, un moyen de transport, un endroit pour dormir ? Elle raconte aussi sa philosophie

de vie et pourquoi ce choix. Pas toujours facile pour elle de vivre sans argent dans une société où tout est justement basé là-dessus. Certaines personnes qu'Heidemarie rencontre n'hésitent pas à la traiter de parasite, affirmant qu'elle vit sur le dos des gens. D'autres la voient comme une source d'inspiration visionnaire. En questionnant l'influence qu'a l'argent sur notre façon de penser, de vivre, d'agir et sur notre environnement, son histoire laisse difficilement indifférent. Sans pour autant adopter un choix de vie aussi radical, l'expérience d'Heidemarie pourrait nous inciter à réutiliser davantage, partager, troquer... Tout en voyant que c'est facile, sympa, gratuit et bon pour la planète!

Plus d'info :

[www.livingwithoutmoney.org](http://www.livingwithoutmoney.org)



### Un must environnemental

Le plus de ce système ? Un réel atout pour la sauvegarde de notre environnement. L'économie collaborative assure une mutualisation et un partage des ressources, ainsi qu'une baisse de la consommation d'objets. L'économie du partage valorise en outre la création de produits qui durent dans le temps et sont susceptibles d'être utilisés par plusieurs personnes ou tout au long de la vie d'un même usager. Elle envisage une alternative aux excès de l'hyperconsommation : gaspillage, excès de déchets, obsolescence programmée... Des thèmes récurrents quand on parle de sauvegarde de l'environnement.



### 1000 raisons pour 1

La consommation collaborative existe comme une réponse à la crise économique, mais aussi comme une autre façon d'envisager la consommation et de préserver l'environnement. Les motivations qui poussent les gens à s'y intéresser sont aussi diverses que les profils qu'on y retrouve. Que ce soit le manque de moyens, la recherche d'objets rares, l'envie de rencontrer du monde autrement, une remise en question du système en place, le désir de développer un réseau local, de combler son côté débrouillard... Un point commun qu'on retrouve souvent chez les participants à ce genre d'échanges ? Des valeurs de partage, confiance et convivialité qui sont souvent à la base de ces initiatives.



**VOICI UNE LISTE (NON EXHAUSTIVE!) DE LIENS VERS DES SERVICES GRATUITS, D'ÉCHANGES, DE TROC :**

[www.freecycle.org](http://www.freecycle.org),  
[www.repaircafe.be](http://www.repaircafe.be),  
[www.paynut.org](http://www.paynut.org),  
[www.bruxelles.irisnet.be/bruxelles-gratuit](http://www.bruxelles.irisnet.be/bruxelles-gratuit),  
[www.adonner.be](http://www.adonner.be),  
[www.eclc.be...](http://www.eclc.be...)







# Le plateau Engeland: une **NOUVELLE BALADE** qui protège le milieu et les espèces

A Uccle, le Plateau Engeland joue un rôle essentiel de relais pour la flore et la faune, entre la réserve naturelle du Kinsendael-Kriekenput et le Bois du Verrewinkel. Depuis peu, Bruxelles Environnement gère une zone de 15 ha sur le Plateau Engeland. Une garantie de la gestion durable de ce site exceptionnel: un espace naturel ouvert à tous, dans le respect des habitats et des espèces protégées. Ce site qui était totalement inaccessible au public est maintenant rénové et transformé en un chemin aménagé de 1,2 km et constitue un nouveau tronçon piéton de la Promenade Verte à Bruxelles. Partons en promenade au cœur d'un projet qui lie conservation, restauration et valorisation du potentiel écologique et paysager d'un site.



© Bruxelles Environnement

Un nouveau tronçon réservé aux piétons sur la Promenade Verte. Les cyclistes continuent d'emprunter la rue Engeland.

## Un couloir écologique

Le plateau Engeland couvre une superficie totale d'environ 40 ha. Une zone de haute valeur biologique qui a le statut "Natura 2000", en raison, notamment, de la présence de 12 espèces de chauves-souris! Véritable couloir écologique, le plateau Engeland constitue une zone de connexion entre différents espaces verts: le complexe Keyenbempt-Bourdon-Kinsendael-Kriekenput et le complexe formé par les bois de Verrewinkel, du Buysdelle, le domaine Latour de Freins et aussi le plateau du Kauwberg tout proche. Une magnifique (mais plus longue) promenade à envisager!

## Une rénovation nécessaire

Le site s'était fortement dégradé: envahi par les ronces et les déchets, colonisé par

des espèces invasives, les prairies et massifs boisés qui servent d'habitats naturels n'étaient plus très accueillants pour la faune et la flore... D'autant que sans chemin balisé à cet endroit, des sentiers alternatifs s'y sont multipliés, provoquant un tassement et une érosion du sol. Les travaux d'éclaircissement et d'ouverture des prairies et de la forêt devenue trop dense ont permis d'y apporter de la lumière et de recevoir à nouveau la faune et la flore indigènes.

## Promenade Verte et chênaie

Autre aménagement: un sentier piéton de 1.200 mètres relie désormais l'avenue Dolez au chemin du Puits et fait partie de la Promenade Verte. Ce chaînon supplémentaire du Maillage vert bruxellois relie deux espaces verts, permet aux prome-

neurs de traverser et de découvrir le site Natura 2000 jusqu'alors inaccessible, tout en le respectant. Le chantier et la réalisation du chemin en lui-même ont limité au maximum l'impact négatif sur le site, du point de vue écologique et paysager. Du côté du chemin du Puits, le promeneur peut admirer la restauration d'une « chênaie acidophile ». Celle-ci était en train de se faire étouffer par plusieurs espèces envahissantes. L'objectif était de laisser suffisamment de lumière pour la flore indigène des sous-bois acides. On a donc reconstitué ici une forêt très claire avec végétation herbacée et buissonnante, basse et dispersée, tout en remettant les plus beaux chênes en valeur.

## LA RÉSERVE DU KINSENDAEL-KRIEKENPUT: UN LAMBEAU DE FORÊT NATURELLE AU CŒUR D'UCCLE

A Uccle, non loin de la gare de Calvoet, la réserve naturelle du Kinsendael et ses extensions à l'est, le Kriekenput et la propriété Herdies, forment sur près de 10 hectares, un espace semi-naturel d'une remarquable diversité: forêt marécageuse ou mélangée, prairie humide ou à hautes herbes, vergers abandonnés, friches, sources, ruisseaux, étang. Dans cet enchevêtrement d'arbres, s'est formé un échantillon de forêt inondée, écosystème très intéressant et aujourd'hui, assez rare en Europe. la réserve naturelle du Kinsendael-Kriekenput a été désignée en 1996 comme zone de protection spéciale Natura 2000 et constitue un nœud important du maillage vert et bleu bruxellois.

# Cuisiner, PARTAGER, manger, ACCOMMODER...

Consommer autrement, c'est aussi produire moins de déchets et lutter contre le gaspillage alimentaire. Une des clés de la diminution de ce gaspillage, c'est l'accommodation des restes. Que faire avec des restes de la viande de la veille, des fruits et légumes ou des pommes de terre? *Ma ville notre planète* vous propose quelques recettes faciles et succulentes!

## SAMOSAS

• **Ingrédients (4 personnes):** pâte feuilletée, restes de légumes découpés en cubes (petits pois, haricots, carottes, brocolis...), restes de viande que l'on aura hachés, 2 oignons moyens ou 1 grand haché fin, ail haché fin, restes de pommes de terre taillées en dés, 1/2 cuillère à café (cc) de curcuma, 1/4 cc de coriandre moulue, 1/2 cc de cumin moulu, brins de coriandre fraîche.

• **Préparation:** faire roussir les oignons dans un peu d'huile. Ajouter les restes de viande hachée. Faire revenir les restes de légumes et les pommes de terre avec les oignons et la viande. Y ajouter les épices mixées avec l'ail, saler et verser un peu d'eau. Couvrir et laisser cuire à feu doux jusqu'à évaporation de l'eau. Ajouter les feuilles de coriandre. Etaler la pâte feuilletée. Former des disques de 12 cm et les couper en 2. Former des petits cornets en pressant les bords avec les doigts mouillés pour coller la pâte. Ajouter la farce

dans le cornet puis fermer les bords (on peut s'aider des dents d'une fourchette). Faire dorer à feu doux dans la friture pendant 3 à 4 minutes. Egoutter sur du papier absorbant et servir avec un chutney de mangue ou une sauce aigre-douce. On peut varier les épices en utilisant du curry, ras el-hanout, garam masala...

## PARTAGER DES REPAS FACILEMENT

Pas envie de cuisiner? Ou vous avez préparé de trop grandes quantités? Thuisafgehaald (littéralement "récupéré à la maison") est un site qui rassemble l'offre et la demande de ce qui se trouve à manger près de chez vous. Faire profiter ceux qui habitent près de chez vous de vos compétences culinaires ou trouver un bon petit plat mitonné dans les environs? Des macaronis au fromage à la haute gastronomie, le but est ici d'échanger des repas avec ses voisins. Quelques règles de base d'hygiène et de fonctionnement, une participation au prix des ingrédients... Le reste, c'est vous qui choisissez ou qui proposez. On va se régaler!

PlatduChef

www.platduchef.be

## SOUPE DE LÉGUMES DE FOND DE FRIGO

(CARLO DE PASCALE - MMMMH)

• **Ingrédients (4 personnes):** légumes de saison oubliés dans le frigo, 1 oignon, 2 cc d'huile d'olive, 200 g de haricots blanc secs et mis à tremper la veille (facultatif), 200 g de lentilles vertes.



• **Préparation:** cuire les haricots dans une grande quantité d'eau bouillante non salée. Goûter (minimum une heure de cuisson). Découper les légumes en cubes et les faire revenir dans l'oignon émincé avec un peu d'huile d'olive. Mouiller d'un litre d'eau et ajouter les lentilles rincées au préalable. Assaisonner. Poursuivre la cuisson 25 minutes. En fin de cuisson, ajouter les haricots bien égouttés.

## GALETTES DE POMMES DE TERRE

• **Ingrédients:** restes de pommes de terre déjà cuites, 1 oignon haché fin, un œuf battu, beurre, farine, sel et poivre.

• **Préparation:** faire revenir dans une poêle l'oignon haché et réserver dès qu'il y a un début de coloration. Ecraser les pommes de

terre grossièrement dans un bol avec l'œuf battu, ajouter l'oignon cuit, 1 à 2 cuillères à soupe de farine et bien mélanger l'ensemble. Prendre une petite portion du mélange dans la main, façonner une petite galette d'1/2 cm d'épaisseur, la fariner de chaque côté. Faire rissoler 2 à 3 minutes dans une poêle beurrée et servir. Si vous avez quelques restes de légumes, vous pouvez les incorporer au mélange de pommes de terre.

Pour plus d'inspiration :  
www.recettes4saisons.be







## PARLEMENT DES JEUNES BRUXELLOIS POUR L'ENVIRONNEMENT 2014.

En mai 2014, 70 jeunes se rassembleront au Parlement Bruxellois pour présenter leurs constats et leurs visions sur le thème de "Bruxelles, Ville Durable".

Le "Parlement des Jeunes Bruxellois pour l'Environnement" est un projet citoyen qui propose à des jeunes (classes, maisons de jeunes, etc.) de 15 à 18 ans de partager leurs expériences, de s'exprimer et de défendre leurs idées sur l'environnement. Ce 9<sup>ème</sup> Parlement permettra également aux jeunes de partager leurs idées avec des représentants politiques avant les élections régionales de 2014.

En préparation au Parlement, les jeunes travaillent par commission et ont l'occasion de rencontrer des experts. Ils prépareront leur vision de "Bruxelles Ville durable" de manière créative et ludique; ils rêveront leur ville en 2030!

Une occasion rare de vivre la démocratie en temps réel et une façon enrichissante d'aborder l'environnement, la citoyenneté et la démocratie!

### Plus d'info et inscriptions:

[www.parlementdesjeunes.be](http://www.parlementdesjeunes.be),  
[i.magils@goodplanet.be](mailto:i.magils@goodplanet.be), 02 893 08 21



© GoodPlanet Belgium

Partager des expériences avec d'autres jeunes, construire sa vision et défendre ses idées. Donner son avis et voter. Réaliser des projets.

## 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).

### 24/11 – EVENEMENT

#### BOURSE AUX PLANTES SAUVAGES DE NATAGORA

Posez un geste éco-citoyen, plantez du local! Venez vous procurer les plantes de chez nous: arbres et arbustes pour la

haie ou le bosquet, grimpantes et petits fruitiers, fleurs sauvages sous forme de graines ou de plantules selon vos souhaits. L'occasion aussi de glaner une série de conseils et d'astuces pour aménager votre jardin naturel grâce à la présence de plusieurs associations. Pour vous distraire en famille, plusieurs animations (intérieures et extérieures) vous permettront de découvrir le compost, le jardin labellisé "Réseau Nature", la flore sauvage et les secrets du petit peuple du jardin...

Lieu: Mundo-B, la Maison du Développement Durable, Rue d'Edimbourg, 26 à 1050 Ixelles. De 10h à 16h.

Entrée gratuite, pas de sacs jetables disponibles, prévoir un panier pour vos éventuels achats.

Plus d'info: [www.natureaujardin.be](http://www.natureaujardin.be), 02 893 09 29.



### 17/11 – ACTIVITE

#### DIMANCHE MATIN A LA FERME

Au cours de ces matinées, vous aurez l'occasion de rentrer dans les prairies des animaux, de caresser les moutons, de prendre un lapin ou une poule dans vos bras, de brosser les ânes, de visiter le potager en saison... Bref, de vous détendre en famille dans le merveilleux cadre de verdure que vous offre la Ferme d'Uccle.

Rendez-vous à la Ferme d'Uccle, parc Fond'Roy, entrée au 93, Vieille rue du Moulin. De 10h à midi. Gratuit.

Plus d'info:

[inscription@tournesol-zonnebloem.be](mailto:inscription@tournesol-zonnebloem.be), 02 374 18 96.

### 23/11 – PROMENADE

#### LES OISEAUX D'EAU

Promenade d'observation des oiseaux d'eau au Rouge-Cloître à Auderghem, destinée principalement aux débutants. À emporter: jumelles (indispensable), longue-vue pour ceux qui en ont, vêtements adaptés à la météo. Rendez-vous à 10h à l'entrée du métro Herrmann-Debroux, côté station Shell à 1160 Bruxelles (Auderghem). Fin prévue vers 13h. Plus d'info: [www.natagora.be](http://www.natagora.be), Madeline Hammond 0479 31 63 80 ou Véronique Joly 0476 51 26 84.

### 30/11 – EXCURSION

#### LES OISEAUX DE L'AUTOMNE AU ROUGE-CLOITRE

Initiation ornithologique. Rendez-vous à 10h au Rouge-Cloître, devant le centre d'art. Fin prévue vers 12h. Nombre de participants limité, accessible aux PMR, inscription obligatoire. Plus d'info: [www.natagora.be](http://www.natagora.be), Emilie Vanderhulst 0499 16 24 34, [vanderhulste@hotmail.com](mailto:vanderhulste@hotmail.com).

### 07/12 – EXCURSION

#### POELBOS ET MARAIS DE JETTE

Découverte de deux réserves naturelles régionales. Le Poelbos est une ancienne carrière de pierre, reboisée au XVII<sup>e</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. Rendez-vous à 14h à l'entrée de la réserve du Poelbos, av. du Laerbeek 112 à Jette (en face terminus UZ Brussel bus 13, 14 et 53). Fin prévue vers 16h30. Chiens non admis, emporter bottes ou chaussures imperméables. Une organisaion Natagora, CEBO, Bruxelles Environnement. Plus d'info: [jean.rommes@natagora.be](mailto:jean.rommes@natagora.be), 02 893 09 91.



INFOS



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

Pour toutes vos questions: