

# Mijn stad onze Planeet!

ALLE BEETJES HELPEN, WANT WE ZIJN MET  
MEER DAN EEN MILJOEN BRUSSELAARS



België - Belgique

P.P. - P.B.

B - 010

P202224

Maandblad - September 2012 - n° 72

## TERUG NAAR SCHOOL IN 2012

- 🕒 **Duurzame voeding:** > p3  
Uw project in de schijnwerpers
- 🕒 **Groene ruimten:** > p6  
Tuinen in feesttooi
- 🕒 **Mode:** > p7  
Vind de échte groene vezels

# Duurzame voeding: voor alle Brusselaars?



LEEFMILIEU  
BRUSSEL

- BIM -





**KOOP VERS, LOKAAL EN VAN HET SEIZOEN**  
DAT SMAAKT BETER,  
IS GOED VOOR HET  
LEEFMILIEU  
ÉN VOOR UW  
PORTEMONNEE.

## ENERGIEPREMIES 2012: BEPAALDE PREMIES VERDUBBELD



Op 20 juli 2012 stegen de bedragen van de Brusselse energiepremies voor de isolatie van buitenmuren, dubbele beglazing, condensatieketels, warmtepompen en zonneboilers. Gezinnen met een gemiddeld tot laag inkomen krijgen meer steun voor hun energiebesparende investeringen. De inkomensplafonds stijgen ook naargelang

de samenstelling van het gezin.

**Meer info:** [www.leefmilieubrussel.be/energiepremies](http://www.leefmilieubrussel.be/energiepremies), 02 775 75 75.

## MEESTER-GROENTEKWEKERS: DEEL UW PASSIE

Leefmilieu Brussel breidt zijn netwerk van meester-groentekwekers uit om Brusselaars te helpen die een moestuin willen opstarten. Wie meester-groentekweker wil worden, moet voldoende ervaring hebben met moestuinen en bereid zijn om wat van zijn ervaring te delen. Leefmilieu Brussel biedt vervolgens een gratis opleiding aan, brengt de meester-groentekwekers in contact met een netwerk van professionals en reikt een officieel diploma uit. Daarna kunnen de meester-groentekwekers andere Brusselaars, die met een moestuin willen beginnen, motiveren, helpen, nuttige tips geven en informeren over de bestaande steunmaatregelen. Alle kandidaturen zijn welkom tot 20 oktober 2012.

**Meer info:** [www.leefmilieubrussel.be](http://www.leefmilieubrussel.be), 02 775 75 75.

## GEEF UW WIJK EEN GROEN TINTJE



De twaalfde editie van de projectoproep 'Groene Wijken' nodigt buurtcomités en andere inwonersgroepen uit om hun wijk te vergroenen, en dat d.m.v. gemeenschappelijke projecten. Alle projecten moeten vóór 15 oktober 2012 worden ingediend. Daarna volgt een selectie. De gekozen projecten krijgen financiële steun. **Meer info:** [www.ieb.be](http://www.ieb.be), 02 893 09 16 - **Sophie Deboucq**, [quartiersverts@ieb.be](mailto:quartiersverts@ieb.be).

## LEEFMILIEU BRUSSEL BEKROOND TIJDENS DE EUROPESE WEEK VAN DE DUURZAME ENERGIE

Leefmilieu Brussel heeft in juni de prijs gewonnen in de categorie 'Living', een bekroning voor het duurzame Brusselse bouwbeleid. De prijs is onder meer te danken aan de lancering van de projectoproep Voorbeeldgebouwen, de steun aan de duurzamebouwsector in Brussel via de Alliantie Werkgelegenheid-Leefmilieu en het promoten van de passiefnorm voor nieuwbouwprojecten tegen 2015. De winnaars werden gekozen uit 262 projecten afkomstig uit 14 Europese landen. **Meer info:** [www.eusew.eu](http://www.eusew.eu)



## NEEM DEEL AAN DE EUROPESE WEEK VAN DE AFVALVERMINDERING 2012...

... en geef uw organisatie een positief imago tot ver buiten de landsgrenzen. Bedrijven, scholen, verenigingen, overheden, bewonersgroepen...: dien uw project in vóór 15 oktober 2012 en voer het uit tijdens de Europese Week van de Afvalvermindering van 17 tot 25 november 2012. De projecten moeten in het teken staan van afvalvermindering, niet van afval sorteren. **Meer info:**

[www.leefmilieubrussel.be/afval](http://www.leefmilieubrussel.be/afval)

## PASSIVEHOUSE

Van 7 tot 9 september 2012 organiseren het Passiefhuis Platform en Plate-forme Maison Passive op de site van Tour & Taxis de beurs PASSIVEHOUSE 2012. Deze beurs staat volledig in het teken van passiefhuizen en is de grootste in zijn soort in de Benelux. Het is de ideale gelegenheid voor kandidaat-bouwers om al hun vragen te stellen en om specialisten in passiefbouw en lage-energiewoningen te ontmoeten. **Meer info:** [www.passivehouse.be](http://www.passivehouse.be)

## PARCKDESIGN 2012: 'GARDEN'

Het evenement Parckdesign focust dit jaar op de braakliggende terreinen en verwaarloosde ruimten in de buurt van de kanaalzone. Het doel is na te denken over de integratie van deze ruimten in de stedelijke omgeving om te komen tot een duurzame stad, die dichterbij haar inwoners en bezoekers.

**Meer info:** [www.parckdesign2012.be/nl](http://www.parckdesign2012.be/nl)

### Mijn stad onze planeet

Maandelijks publicatie (verschijnt maandelijks, behalve in januari, juli en augustus) - Leefmilieu Brussel - Gulledele 100 - 1200 Brussel - Tel. 02 775 75 75 - [info@leefmilieubrussel.be](mailto:info@leefmilieubrussel.be) - [www.leefmilieubrussel.be](http://www.leefmilieubrussel.be) v.u. : J.-P. Hannequart **HERLEZINGCOMITÉ:** Mathieu Molitor, Florence Didion, Louis Grippa, Isabelle Degraeve, Rik De Laet. **REDACTIE:** Mathieu Molitor, Virginie de la Renaudie (p 7), Magali Ronsmans (p 3, 4, 5) - **VERTALING:** Maarten Geerts. **PRODUCTIE:** [www.4sales.be](http://www.4sales.be) © **IBGE-BIM** - Gedrukt op gerecycleerd papier. Sommige teksten in deze publicatie hebben tot doel de wettelijke bepalingen toe te lichten. Om de ware juridische toedracht van deze teksten te kennen, verwijzen we u naar de teksten van het Belgisch Staatsblad.



# DUURZAME VOEDING : stel zelf uw project samen



Leefmilieu Brussel lanceert dit jaar voor de tweede keer de projectoproep 'Duurzame voeding'. Het doel? Steun bieden aan concrete initiatieven en sensibiliseringsacties op vlak van duurzame voeding. Hebt u een project in gedachten? Dan is dit het ideale moment om er werk van te maken.

Een kwart van de milieu-impact van de Brusselaars is te wijten aan hun voedingsgewoonten. Het gaat daarbij niet alleen om de voedselconsumptie en het afval dat dit met zich meebrengt, maar ook om de productie en het transport van al die etenswaren. Daarom wil Leefmilieu Brussel projecten steunen die het gedrag van de Brusselaars helpen veranderen. Projecten die mensen de kans geven om duurzame voeding te ontdekken, maar ook projecten die een impact hebben op de productie, bijvoorbeeld door het aanbod van duurzame producten te verruimen. In 2011 werden meer dan vijftig projecten ingediend, waaruit er uiteindelijk twintig werden geselecteerd. Veel kleintjes maken een groot... En de motivatie van de initiatiefnemers is een garantie op succes. Enkele voorbeelden.

## 'Bouillon Malibran': een hybride kookworkshop

Het collectief 'Bouillon Malibran' betreft meerdere verenigingen bij hun project. Ze organiseren hybride kookworkshops om zowel duurzame voeding als de culturele diversiteit van hun wijk in de kijker te zetten.



© Jean-Marie Lison

Bouillon Malibran: ideeën op het vuur die sociale diversiteit, duurzame gastronomie, culturele rijkdom en aandacht voor het leefmilieu verzoenen.

Alles begint met de ontmoeting tussen een kok uit de buurt en een chef die professioneel bezig is met duurzame voeding. Samen kiezen ze een exotisch recept en maken er een duurzame variant van op basis van lokale seizoensproducten. Geen vanzelfsprekende opdracht. Het is soms een hele uitdaging om de ingrediënten van een traditioneel recept te veranderen. Door hun kennis uit te wisselen kunnen de deelnemers met verschillende ingrediënten experimenteren en verrassende bereidingen creëren. Een vijftiental buurtbewoners neemt deel aan de workshop. Stuk voor stuk steken ze de handen uit de mouwen en ontdekken ze de herkomst van de recepten en de productkeuze (bio, lokaal, seizoensgebonden,...). Maar ze leren vooral hoe ze een exotische culinaire specialiteit kunnen verrijken met lokale producten. Nadien worden een plaats en een activiteit/discussie-thema gezocht voor een vijftigtal genodigden. Zo ontstaat een gezellig, multicultureel evenement dat stap voor stap de voedingsgewoonten verandert en de sociale banden in een bepaalde buurt versterkt. Kers op de taart van het hele project is de publicatie van een 'Boek over de wereldgastronomie in de Malibran-wijk' (eerste uitgave in het Frans, later volgt een vertaling in het Nederlands).

## Een uitdaging voor de hele familie, een biomarkt, activiteiten voor de kinderen...

Een van de geselecteerde projecten van 2011 was de 'Duurzame-Energie-Uitdaging' van de gemeente Etterbeek. Een twaalfstal families kreeg een kader aangereikt waarmee ze duurzame voeding kon integreren in haar dagelijks leven zodat ze het belang ervan kon leren kennen. Dit gaf hen de kans om verschillende producten te ontdekken, kookcursussen te volgen, voedingsadvies in te winnen... Daarnaast kreeg de vzw 'Rayon Vert' in Jette steun voor de organisatie van een eigen bio-

## LANCEER UW EIGEN PROJECT!

Iedereen kan deelnemen aan de projectoproep: verenigingen, bedrijven, overheden en particulieren. Enkel voor scholen bestaat er een specifieke projectoproep.

De winnaars maken kans op 15.000 euro financiële steun.

Alle projectvoorstellen zijn welkom tot woensdag 19 september 2012 om 10.00 uur. Stuur ze per e-mail naar [fcolot@leefmilieu.irisnet.be](mailto:fcolot@leefmilieu.irisnet.be) of per post naar Fanny Colot, Departement Duurzame consumptie en ecogedrag, Gulleldele 100, 1200 Brussel.

Meer info: [www.leefmilieubrussel.be](http://www.leefmilieubrussel.be)

markt. Bezoekers kregen er de kans om op een leuke en aangename manier duurzame voeding te ontdekken: via proeverijen, kookworkshops en activiteiten voor de kinderen. Kortom, er waren zo veel projecten, met elk hun eigen troeven. Dus waarom zou u zelf niet aan de slag gaan?



© C. Fonck

De biomarkt, een gelegenheid om elkaar te ontmoeten, te ontdekken en bij te leren.



# Op naar **DUURZAME VOEDING** voor



© Thinkstock

2012 is het jaar van de gastronomie in Brussel en het eerste jaar van de gastronomische triënnale. Voeding in al zijn vormen doorkruist onze hoofdstad, tot groot plezier van de Bourgondiërs onder ons. 'Brusselicious' nodigt ons uit om alle voedingsacties, -producten en -diensten te ontdekken die momenteel in Brussel bestaan. Soms wordt er ook speciale aandacht besteed aan duurzaamheid: het ontdekken en proeven van lokale seizoensgroenten, duurzame menu's in restaurants, picknicks in de Brusselse parken... Want dat is de echte uitdaging: het gastronomische Brussel omtoveren tot de hoofdstad van de duurzame voeding.

Brussel staat voor heel wat uitdagingen, maar is vastberaden om een van de Europese topsteden op vlak van duurzame ontwikkeling te worden. Duurzame voeding is een essentieel ingrediënt van dit traject. Het Brussels Hoofdstedelijk Gewest heeft dan ook een ambitieus actieplan gelanceerd om zowel de vraag naar als het aanbod van duurzame voeding in Brussel te stimuleren. Duurzame voeding betekent immers meer aandacht voor het leefmilieu, betere sociale relaties, meer solidariteit, respect voor de lokale economie, meer gastronomisch plezier...

## **Brusselicious: feest en gastronomie**

Brusselicious organiseert verschillende evenementen verspreid over heel Brussel. Iedereen kan en kan nog steeds het plezier van evenwichtige en smaakvolle voeding ontdekken, in een feestelijk en aangenaam kader. Tentoonstellingen, demonstraties, atelierbezoeken, duurzame picknicks in de Brusselse parken en originele proeverijen... Kortom, gelegenheden genoeg om onze smaakpapillen te verwennen. Bepaalde evenementen hebben ook een duurzaam aspect. Een eerste kennismaking voor sommigen en een goede gelegenheid om het belang te weten te komen van een bewuste productkeuze op basis van herkomst, productiemethode, impact op leefmilieu en maatschappij en voedingswaarde.

**Meer info:** [visitbrussels.be/bitc/BE\\_nl/brusselicious.do](http://visitbrussels.be/bitc/BE_nl/brusselicious.do)



## **De principes van duurzame voeding**

De producten worden geteeld, bewerkt, getransporteerd en verdeeld volgens één coherent proces, van het veld tot op ons bord. Fruit en groenten komen uit de biologische of milieubewuste landbouw en volgen het ritme van de seizoenen. De producten worden weinig bewerkt om hun voedingswaarde integraal te behouden, lokale delicatessen worden op een traditionele manier geproduceerd. Het gaat om voeding die opnieuw betekenis geeft aan gastronomisch plezier: we weten wat we eten en waarom we het eten. Bovendien is het goed voor onze gezondheid en die van onze planeet. Brussel telt heel wat initiatieven die mensen de kans geven om duurzame voeding te ontdekken en in hun dagelijkse leven te introduceren. Enkele voorbeelden.

## **Individuele en gemeenschappelijke moestuinen: ieder zijn lapje grond**

In Brussel kan iedereen zijn groenten telen en ze zien groeien op het ritme van de seizoenen. Veel Brusselaars hebben de boodschap al begrepen, aangezien 19 % van hen zijn eigen fruit, groenten en geurige kruiden teelt. Geen tuin? Geen ramp! Een balkon of een terras is voldoende voor een moestuin. Maar er is ook nog een andere optie. Dankzij de gemeenschappelijke moestuinen kunt u in een gezellige sfeer producten telen en oogsten en tegelijk uw beste recepten uitwisselen met uw burens. Als er te weinig groene ruimten zijn, waarom dan niet onbenutte oppervlakten in de stad gebruiken? Zo zijn er heel wat moestuinen

op Brusselse daken. Onder meer op het dak van de Koninklijke Bibliotheek. U kunt er terecht voor meer informatie over duurzame voeding en stedelijke landbouw.

**Meer info:**

[www.leefmilieubrussel.be/moestuin](http://www.leefmilieubrussel.be/moestuin),  
[www.stadsmoestuinen.be](http://www.stadsmoestuinen.be).

## **SAGAL: solidariteit via gezamenlijke aankopen**

In Brussel kunt u verse seizoensproducten proeven die slechts op enkele kilometers van uw woning worden geteeld. Gezonde en smaakvolle voeding hoeft trouwens niet duur te zijn. Zo verenigen sommige Brusselaars zich in SAGAL's (solidaire aankoopgroepen voor artisanale landbouw) die elke week bij dezelfde producent seizoensfruit en -groenten kopen. De leden kunnen hun heerlijke producten afhalen op een centrale leverplaats en wat bijpraten over de kwaliteit van de laatste oogst. Een SAGAL bestaat uit ongeveer twintig leden en is een initiatief om solidair te zijn met de lokale producenten. Door een tijd lang producten te kopen bij dezelfde producent, steunt de SAGAL de traditionele landbouw en milieubewuste productiemethoden. Bovendien is het de ideale manier om vergeten fruit en groenten te ontdekken: koolrapen, aardperen of zwarte tomaten. Er zijn een vijftiental SAGAL's in Brussel, bovenop de verschillende locaties waar u biomanden kunt kopen.

**Meer info:** [www.sagal.be](http://www.sagal.be),  
[www.diepenboomgaard.be](http://www.diepenboomgaard.be).





# alle BRUSSELAARS?



© Dieter Telemans

De SAGAL, rechtstreekse verkoop gebaseerd op de lokale economie, die een alternatief vormt voor de grootdistributie.

## Donderdag Veggiedag: een eenvoudig en efficiënt initiatief

Heel wat mensen zijn opgegroeid met een goed stuk vlees elke dag. Daar wordt men groot en sterk van! Maar onze vleesconsumptie heeft een aanzienlijke impact op het milieu: de productie van 1 kg vlees vereist bijvoorbeeld 10.000 liter water. Bovendien is al dat vlees niet gezond voor ons hart en onze bloedvaten. Waarom dus niet één dag per week geen vlees eten? Donderdag Veggiedag is de ideale gelegenheid om op zoek te gaan naar smaakvolle vleesalternatieven, de hoogtepunten van de vegetarische keuken en graan- en peulgewassen die evenveel proteïnen bevatten als een steak. Gezonde en milieubewuste voedingsgewoonten kunnen beginnen op een Donderdag Veggiedag. Er zijn alvast tal van scholen, bedrijven, restaurants en particulieren die elke donderdag vegetarisch eten.

### Meer info:

[www.donderdagveggiedag.be](http://www.donderdagveggiedag.be)



© Dieter Telemans

Uw eigen moestuin bewerken, een positieve manier om – 1 dag per week – vlees en vis te vervangen door heerlijke, duurzame en gezonde vegetarische gerechten.

## SEIZOENSRECEPTEN... ZONDER VERSPILLING

Als u groenten gebruikt in de keuken, hoeft u praktisch niets weg te gooien. Zo kunt u het loof van wortels nog perfect gebruiken. Probeer bijvoorbeeld deze heerlijke pesto op basis van wortelloof, ideaal voor op een toastje of om een bord pasta op smaak te brengen:

100 g wortelloof - 2 teentjes look – 30 g noten – 50 g parmezaan – 70 ml olijfolie – peper – zout.

- Was het wortelloof en snij het in kleine stukken.
- Voeg de teentjes look en de geplette noten toe. Hak het geheel in fijne stukjes.
- Voeg parmezaan en olijfolie toe. Breng op smaak met peper en zout.

Smakelijk!



© Thinkstock

## TIPS & TRICKS...

### Voor een winkelkarretje met duurzame inhoud :

- Plan uw menu voor de week en maak een boodschappenlijstje om impulsieve en nutteloze aankopen te vermijden.
- Kies voor lokaal seizoensfruit en -groenten: ze hebben meer smaak, zijn minder duur en hebben nagevoelbaar geen impact op het milieu, als het om bioproducten gaat.
- Geef de voorkeur aan bioproducten: ze zijn gezonder en smaakvoller, en ze worden op een milieuvriendelijke manier geproduceerd.
- Wat dranken betreft, vermijd plastic flessen en gebruik water van de kraan: in Brussel is het kraantjeswater van uitstekende kwaliteit.
- Hoe kiest u de juiste vis? Het MSC-label (Marine Stewardship Council) garandeert een duurzame visvangst met respect voor de biodiversiteit.

- Vervoer de aankopen in herbruikbare zakken, bakken, manden, rugzakken...

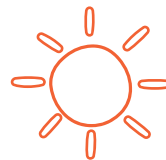
### Om duurzame voeding in het dagelijks leven te introduceren :

- Koop duurzame streekproducten: [www.diepenboomgaard.be](http://www.diepenboomgaard.be)
- Werk snel en eenvoudig een duurzaam menu uit m.b.v. iPhone en Android apps en de kalender van seizoensfruit- en groenten: [www.recepten4seizoenen.be](http://www.recepten4seizoenen.be)
- Ontdek de 1001 facetten van duurzame voeding via het netwerk van Brusselse actoren voor duurzame voeding (RABAD): [www.rabad.be](http://www.rabad.be)
- Vind uw weg tussen de vele labels, logo's en pictogrammen: [www.labelinfo.be](http://www.labelinfo.be)

### Om u te informeren via de gratis publicaties van Leefmilieu Brussel :

- [www.leefmilieubrussel.be](http://www.leefmilieubrussel.be) > Particulieren > Mijn voeding





# DE MASSARTTUIN : vijf hectaren levende verzamelingen

De experimentele botanische tuin 'Jean Massart' is een levend openluchtmuseum en openbaar studie-, onderzoeks- en informatiecentrum. De tuin bevat zo'n 2.000 soorten verspreid over vijf hectaren en geeft een overzicht van de biodiversiteit van de plantenwereld. Op zondag 23 september 2012 zal de Massarttuin het toneel vormen voor tal van activiteiten ter gelegenheid van 'Tuinen in feesttooi'. Op een zonovergoten dag ontmoette *Mijn stad onze planeet* er Laurence Belalia, botaniste en informatie- en educatieverantwoordelijke.



Laurence Belalia

De experimentele plantentuin Jean Massart toont de biodiversiteit van de plantenwereld en van de verschillende plantenfamilies.

## VOCHTIGE ZONE



Het vochtige en ongerepte deel van de Massarttuin telt meerdere bronnen en moerassen. Er staan planten die typisch zijn voor het Brussels Hoofdstedelijk Gewest: de gele iris, de moerasvaren, de grote paardenstaart en de weelderige koningsvaren, onder andere. Deze zone staat geklasseerd als natuurreservaat en geniet bescherming van Natura 2000.

## TUINEN IN FEESTTOOI: SCHRIJF U NU IN!

'Tuinen in feesttooi' – gesteund door Leefmilieu Brussel – is dit jaar al aan zijn vijfde editie toe. Het evenement wordt georganiseerd door de René Pechère Bibliotheek. Zo krijgt het publiek opnieuw de gelegenheid om een veertigtal privé- en semi-privétuinen te bezoeken, met elk hun eigen troeven. Op zondag 23 september 2012 van 10.00 tot 18.00 uur staat de Massarttuin op het programma:

- Gegidste themabezoeken aan de verzamelingen van de Massarttuin: giftige planten vs. eetbare planten
- Uitleg bij de vochtige zone door Natagora-Brussel
- Het bijenparcours door de vereniging Apis Bruocella
- Bezoek aan de tuin van 'Jardins et loisirs' (RTBF) en lezingen
- Een evenement rond 'composteren in huis en buitenshuis' door vzw Worms

Meer info en verplichte inschrijvingen:  
[www.bvvp.net/nl-nl/home.aspx](http://www.bvvp.net/nl-nl/home.aspx), 02 642 24 84.

Jean Massart, professor in de plantkunde aan de Université Libre de Bruxelles, richtte de tuin op in 1922. Sinds 2009 wordt de tuin beheerd door de ULB en Leefmilieu Brussel. "De Massarttuin heeft drie missies", vertelt Laurence Belalia. "Opleiding, onderzoek en het publiek informeren. De ULB beheert de wetenschappelijke verzamelingen, begeleidt de studenten en gebruikt bepaalde percelen voor experimenten. Het Brussels Hoofdstedelijk Gewest subsidieert de vele educatieve activiteiten voor het grote publiek die er plaatsvinden. De tuiniers van Leefmilieu Brussel nemen het algemeen onderhoud van de site en de wegen voor hun rekening, snoeien de bomen, enzovoort."

### Permanente verzamelingen, gevarieerde trajecten

De site telt verschillende thematische verzamelingen: "We kunnen spreken van permanente verzamelingen, maar het gaat om levende organismen en niet om objecten. Elke verzameling verandert dus in functie van de seizoenen, waardoor elk bezoek anders is." Het hele jaar door worden er gegidste, thematische of op maat gemaakte rondleidingen georganiseerd: "Er lopen verschillende trajecten over het terrein. Bezoekers kunnen zo tal van interessante soorten ontdekken tijdens een begeleide wandeling of een tocht alleen met een van onze infobro-

chures", voegt Laurence Belalia eraan toe. Wat valt er zoal te ontdekken? Er is een tuin met geneeskrachtige planten, een steeds veranderende tuin, een tuin met geteelde planten, een boomgaard, een bomen-tuin, tal van exotische invasieve planten, metallicole planten (die bestand zijn tegen grond die vervuild is met zware metalen) en een vochtige zone die als natuurreservaat geklasseerd staat (zie hiernaast).

### Toegang en bezoeken op maat

De experimentele plantentuin van Jean Massart grenst aan het Zoniënwoud en de vijvers van het Rood Klooster. Momenteel is de tuin elke weekdag gratis toegankelijk. Tijdens het weekend is de tuin alleen open voor thematische rondleidingen of speciale evenementen. Er zijn ook gegidste rondleidingen (3€/persoon) tijdens de week, tijdens bepaalde weekends en op aanvraag. Er zijn ter plaatse didactische brochures te verkrijgen waarmee u de tuin op eigen houtje kan ontdekken.



Meer info:  
[www.ulb.ac.be/musees/jmassart](http://www.ulb.ac.be/musees/jmassart) (FR),  
02 650 91 65.







# MODE: op zoek naar groene vezels

Net zoals andere sectoren, gaat ook de kledingindustrie op zoek naar 'groene' alternatieven. Van biokatoen in grote winkelketens tot biologisch afbreekbare sokken, van waterzuinige jeans tot kleren uit gerecycleerde materialen... heel wat merken profileren zich steeds meer als milieubewuste speler. Maar wat is echt en wat is nep? Volg onze gids als u de échte groene vezels wil vinden.



© Thinkstock

Zich milieubewust kleden begint bij het stellen van de juiste vragen en het maken van de juiste keuzes.

## ETHISCHE ETIKETTEN

Lage lonen, kinderarbeid, helse arbeidsomstandigheden en overtreding van de mensenrechten: het dagelijkse leven in de zogenaamde 'sweatshops' van de textielsector is menonwaardig. Kledingproducenten moeten dringend aandacht schenken aan de sociale voorwaarden in hun productiesites. Als consument kunnen wij de voorkeur geven aan kleren die lokaal of op een eerlijke manier werden geproduceerd.

Meer info: [www.labelinfo.be](http://www.labelinfo.be).

Vooraleer we de geheimen van de textielindustrie ontrafelen en we onszelf een milieubewuste consument kunnen noemen, moeten we eerst even nadenken over onze behoeften. Moeten we koste wat het kost de laatste modetrends volgen? Moeten we voortdurend nieuwe kleren kopen? Deze vragen vormen een eerste stap om zelfs tot op kledingniveau het milieu te respecteren.

### Kies voor natuurlijke vezels

Katoen, vlas, hennep, bamboe, maar ook zijde, wol en kasjmier zijn natuurlijke en herbruikbare vezels. Voor de productie van chemische vezels, zoals polyester, nylon of acryl, zijn er aardolie, solventen en chemische producten nodig. Polyester is 's werelds meest geproduceerde synthetische vezel en kan in principe ook geproduceerd worden op basis van het plastic van PET-flessen. Toch zijn er maar weinig merken die gerecycleerde polyester gebruiken.

### Ga voor bio

Aangezien intensieve katoenteelt zeer vervuilend is, kiezen heel wat merken voor biokatoen. Bio is beter voor de gezondheid van de landbouwers, de kwaliteit van het water en de biodiversiteit. Ondanks dit alles zijn natuurlijke of biovezels geen garantie voor milieuvriendelijke kledij.

### Let op het label

Producten met het Europese Ecolabel bevatten zo weinig mogelijk stoffen die gevaarlijk zijn voor de gezondheid van mens en leefmilieu. Bovendien voldoen ze aan strikte kwaliteitsvoorwaarden, onder meer op vlak van krimpgevoeligheid.

### Informeer u over ecoconsumptie

Bepaalde merken gaan nog veel verder in hun ecologische ambities. Ze nemen de volledige productiecyclus onder handen. Ze kiezen voor gerecycleerde vezels en materialen, gebruiken natuurlijke verven en verbruiken zo weinig mogelijk water. Ze beheren ook de confectiesites met de nodige aandacht voor het milieu en optimaliseren de verpakking en het transport.

### Was proper en verleng de levensduur

De helft van de broeikasgasuitstoot van de textielindustrie is te wijten aan het water- en energieverbruik tijdens het wassen en drogen. Wat we kunnen doen, is ecologische wasproducten gebruiken, koud wassen, drogen in open lucht, droogkuis vermijden... Voorzichtig wassen heeft als voordeel dat uw kleren langer meegaan. Indien u besluit van kledingstijl te veranderen, hoeft u niet per se kleren weg te gooien. Met wat creativiteit blijft u ook

hip. Herstel, personaliseer, ruil, geef weg, verkoop... er zijn zo veel goede oplossingen voor het milieu en uw portefeuille.



## WASSEN VOOR GEBRUIK!

De meeste nieuwe kleren bevatten chemische stoffen, waaronder nonylfenol (NF) dat giftig is voor waterorganismen en de hormonale werking van de mens kan verstoren. Deze gevaarlijke stof is verboden in Europa sinds 2003, maar is dat nog niet in grote productielanden zoals China. Om uw gezondheid te vrijwaren, is de boodschap eenvoudig: was nieuwe kleren vooraleer u ze draagt. Om de vervuiling van het oppervlaktewater tegen te gaan, zetten tal van ngo's de verschillende merken onder druk om milieubewuster te produceren.



© Thinkstock




**GROOT MILIEUFEST**

Op 3 juni 2012 was er tijdens het Groot Milieufest een tekenwedstrijd rond duurzame voeding. Najlae, Stanislav, Mouna, Denis, Eden, Héloïse, Ihsane, Zoé, Sheherazade en tientallen andere kinderen dienden prachtige tekeningen in. We willen iedereen bedanken voor hun deelname. We kunnen ze niet allemaal tonen, maar hierbij toch een kleine greep uit de vele tekeningen die we mochten ontvangen :


**AGENDA** 

Om dit tijdschrift elke maand gratis te ontvangen: 02 775 75 75, [abonnement@leefmilieubrussel.be](mailto:abonnement@leefmilieubrussel.be) of [www.leefmilieubrussel.be/abonnement](http://www.leefmilieubrussel.be/abonnement).

**08-09/09 - BEURS**
**PASSIVEHOUSE**

Zie p 2.

**16/09 - EVENEMENT**
**10 JAAR LANDELIJK BRUSSEL**

Breng samen met vrienden een leuke, onvergetelijke, feestelijke dag door vlak voor het koninklijk paleis en in het Warandepark. Wat mag u verwachten? Boerderijdieren in het hartje van onze hoofdstad; een grote stadspicknick op een grasperk van 4.000 m<sup>2</sup> dat bovenop de straatstenen werd aangelegd; een verzameling van kleinschalige producenten, landbouwers en ambachtelijke bioproducenten; lokale producten en slowfood; tal van activiteiten, infostands en spelletjes voor iedereen.

Meer info: [www.landelijkbrussel.be](http://www.landelijkbrussel.be)


**16/09 - EVENEMENT**
**AUTOLOZE ZONDAG**

De MIVB zorgt voor gratis vervoer, wat de ideale gelegenheid is om de complementariteit van verschillende transportwijzen te testen: bus, metro, fiets, rollerskates, te voet... Het doel is duurzame mobiliteit te promoten en een debat op gang te brengen over mobiliteit in de stad.

Meer info: [www.autolozezondag.irisnet.be](http://www.autolozezondag.irisnet.be)

**16-22/09 - EVENEMENT**
**WEEK VAN VERVOERING**


In Brussel en heel Europa wordt deze week de Week van Vervoering georganiseerd. Een

week lang krijgen mensen in de stad de kans om alternatieven voor de wagen te leren kennen en te gebruiken: trein, fiets, tram, bus, rollerskates... Dit jaar stelt het Brussels Hoofdstedelijk Gewest 160 km<sup>2</sup> ter beschikking van de zachte weggebruiker.

Meer info: [www.autolozezondag.irisnet.be](http://www.autolozezondag.irisnet.be)

**16/09 - CIRCUIT**
**RALLYEN IN UKKEL**

Een ludieke en didactische fiets/voet rally over een parcours van 6 km langs 5 stands, met spelletjes en proeven. Plaats van afspraak: vertrek is mogelijk vanuit elke stand (Tillensblok, kruispunt Coghen-Alseberg, rondpunt Churchill, Longchampzwembad) met eindpunt aan de hoofdstand op het Sint-Pietersvoorplein, 1180 Ukkel. Het evenement gaat door van 10.00 tot 18.00 uur. Toegang is gratis voor iedereen: volwassenen en kinderen.

Meer info: [www.ukkel.be](http://www.ukkel.be), 02 348 68 92.

**23/09 - FEEST**
**OPENDEURDAG PARTICIPATIEVE TUINEN ETTERBEEK**

Activiteiten, bezoeken, informatie over composteren, moestuinen, de boomgaard, de vijver en de bijenkorven. Proef oude appelsoorten, peren en honing.



Muzikale sfeer, een stand waar inwoners van de wijk gerechten uit de wereldkeuken serveren, *foire au Savoir-Faire*, schminkstands en reuzenspellen, barbecue en bar. Plaats van afspraak: van 11.00 tot 18.00 uur aan de Nieuwelaan 171-173, 1040 Etterbeek. Toegang is gratis. Meer info: [www.etterbeek.be](http://www.etterbeek.be), 02 627 27 85.

**TOT 14/10 - BIENNALE**
**PARCKDESIGN 2012**

Zie p2. Een ontdekkingstocht langs de verschillende terreinen en installaties, te voet of met de fiets. Plaats van afspraak: Curo-Hall 7, Ropsy-Chaudronstraat, 1070 Anderlecht. Van 29 juni tot 14 oktober 2012 alle dagen open van 10.00 tot 18.00 uur.

Voor al uw vragen :



INFO



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