

Mijn stad onze Planeet!



**GROOT
MILIEU
FEEST**

**HET
KLIMAAT**

JUBELPARK

7 JUNI 2015 - 11U > 19U

02 775 75 75 · WWW.LEEFMILIEU.BRUSSELS

4 Voeding: beter eten, beter leven

3 Allen naar
het Milieufest
op 7 juni!

6 Zoniënwoud: de invloed
van de klimaatverandering

7 Bodemkwaliteit:
verontreiniging
en oplossingen

Viva BRUSSELS
Mijn stad mijn complexiteit
1993-2015

leefmilieu
brussel
brussels.be

KLIMAAT
2015

fmb brussel.be



leefmilieu
brussel

.brussels



AANDACHTSPUNT DEZE MAAND: aan taaaafel! Wissel eens af tussen dierlijke en plantaardige proteïnen.

Zorg voor een goed evenwicht en wissel verschillende bronnen van proteïnen af. Vergeet uw dagelijks stuk vlees. Plantaardige proteïnen zoals linzen, bonen, quinoa, boekweit, enz. zijn een perfecte vervanger voor dierlijke proteïnen.

100, 200, 300, 400...

Wist u dat voedingsadditieven in categorieën worden ingedeeld? De Europese regelgeving voorziet in een bepaalde code voor op de etiketten. Die code bestaat uit de letter E, gevolgd door een nummer dat het type van additief aanduidt: 100 voor kleurstoffen, 200 voor bewaarmiddelen, 300 voor antioxidanten, 400 voor textuurverbeters.

Een Nederlandse website heeft al die additieven en hun eventuele gevaren opgelijst:

www.e-nummers-lijst.nl



Excuseer meneer, waar is de dichtstbijzijnde weggeefwinkel?

Weggeefwinkels, gemeenschappelijke aankoopgroepen, Repair Cafés, collectieve moestuinen, netwerk van wederzijdse uitwisseling van kennis (LETS), enz. Allemaal mooi, maar waar vindt u deze initiatieven? Het netwerk van bewuste verbruikers heeft een kaart online gezet waarop u de consumptiealternatieven in Brussel en Wallonië kunt vinden.

www.asblrcr.be (FR)



Openbaar onderzoek over het geïntegreerd Lucht-Klimaat-Energieplan: het komt eraan!

In 2013 werd het Brussels Wetboek voor Lucht, Klimaat en Energie (BWLKE) ingevoerd om de uitstoot van broeikasgassen in het Gewest met 30% te verminderen tegen 2025. Om die doelstelling te bereiken, wordt in een belangrijke tool voorzien: het Lucht-Klimaat-Energieplan. Dat plan beoogt de bescherming van ons leefmilieu, en dus ook van onze gezondheid, net als de kwaliteit van onze leefomgeving. In juni en juli 2015 is er een openbaar onderzoek over dit plan. Uw mening interesseert ons immers. Meer details in de volgende editie van *Mijn stad onze planeet*.

Mijn stad onze planeet

Verschijnt maandelijks, behalve in januari, juli en augustus. - Leefmilieu Brussel-BIM - Havenlaan 86 C / 3000, 1000 Brussel - Tel. 02 775 75 75 - info@leefmilieu.irisnet.be - www.leefmilieu.brussels.v.u. : F. Fontaine & R. Peeters. **HOOFDREDACTEUR**: Mathieu Molitor. **HERLEZINGCOMITÉ**: Florence Didion, Isabelle Degraeve, Tom Penxten. **REDACTIE**: Jean Michel Corbisier **VERTALING**: Maarten Geerts. **PRODUCTIE**: www.4sales.be. De foto's tonen niet noodzakelijk de geciteerde personen. © LEEFMILIEU BRUSSEL - Gedrukt op gerecycleerd papier. De 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.

Zondag 7 juni komt u meer te weten over het klimaat, ongeacht het weer!



Het Groot Milieufest is de vaste jaarlijkse afspraak in het Jubelpark begin juni. U vindt er workshops, tentoonstellingen, verenigingen, activiteiten voor iedereen, bioproeverijen en tal van tips en tricks verspreid over de verschillende themastandjes in het dorp van Leefmilieu Brussel.

© Florence Didion

Welk vervoermiddel heeft de minste impact op het leefmilieu? Mijn compost werkt niet goed, hebt u een tip om schillen sneller te composteren? Waar vind ik een park met een speeltuin voor mijn kinderen? Hoe maakt u vlierbessensiroop? Op zondag 7 juni beantwoorden Leefmilieu Brussel en 70 andere verenigingen al uw vragen die verband houden met uw levenskwaliteit. We zullen u tonen dat in de meeste gevallen enkele eenvoudige ingrepen volstaan om de impact van onze levenswijze op het leefmilieu te verminderen. Met name op het klimaat, het centrale thema in 2015.

Klimaat: een tentoonstelling om het beter te begrijpen

Broeikasgassen, de stijging van de zeespiegel, meer periodes van droogte, enz. Het is niet altijd eenvoudig te begrijpen hoe elke Brusselaar voor minder CO₂-uitstoot kan zorgen en hoe hij of zij een impact kan hebben op klimatologische fenomenen over de hele wereld. Een interactieve tentoonstelling zal u meer vertellen over de klimaatuitdagingen. Wat gebeurt er tijdens de grote wereldconferenties van Rio, Kyoto, Lima en binnenkort Parijs? Wat zijn de gevolgen voor de Brusselaars, maar ook voor de bevolking in het noorden en het zuiden, de biodiversiteit, de kustgebieden, de gezondheid? Wat kunnen we in Brussel doen om catastrofes aan de andere kant van de wereld te voorkomen? Een interactieve tentoonstelling – op ieders niveau – legt deze uitdagingen uit. Want als we de uitdagingen beter begrijpen, kunnen we ook beter ingrijpen.

Een leuke en ontspannende dag

Het Groot Milieufest is ook dé gelegenheid om kennis te maken met de organisaties die zich inzetten voor het leefmilieu in de hoofdstad: meer dan 70 verenigingen zullen aanwezig zijn. We nodigen alle Brusselaars en hun familie en vrienden uit om op een aangename manier nuttige info te verzamelen, om heerlijke bioproducten te proeven en om deel te nemen aan de vele

interactieve workshops. Kinderen van alle leeftijden kunnen hun hart ophalen aan allerlei spelletjes en activiteiten in het park. En u kunt genieten van heel wat feestelijke randanimatie, zoals fanfares, openluchttheater, jongleurs, enz.



© Florence Didion



© Florence Didion

MEER WETEN...

Praktische info:

Datum: 7 juni 2015

Uur: van 11.00 tot 19.00 uur

Plaats van afspraak: Jubelpark

Met de metro:

station Merode of Schuman;

bus: 12, 21, 22, 27, 60, 61, 79, 80;

tram 81

Prijs? Alle activiteiten en de toegang tot het park zijn gratis

Meer info:

www.leefmilieu.brussels



Beter eten voor een beter leven: een nieuwe strategie voor Brussel



Wie eten zegt, zegt ook plezier. Om een duurzamer en kwaliteitsvoller voedingspatroon te krijgen, moeten we komaf maken met enkele vooroordelen.

Voeding belangt iedereen aan. Na een conferentie in maart van dit jaar, werd een overzicht van het Brusselse voedingssysteem opgesteld. En er werd een nieuwe participatieve strategie gelanceerd die tegen 2015 klaar moet zijn.

Wat hebben de *'Ruche qui dit oui'*¹, het afzweren van fastfood en de collectieve moestuin die misschien van start zal gaan, gemeenschappelijk? Het gaat telkens over iets dat in uw maag zal belanden. De voedingssector is zeer uitgebreid. Brussel is een multiculturele stad en dat merken we tot in ons bord. Onze hoofdstad is het Europese hoofdkwartier van verschillende voedingsreuzen, kweekvijver van talrijke innovatieve voedingsinitiatieven en een stad waar alles mogelijk is: zowel goede dingen (paddenstoelen kweken met koffiegruis) als minder goede dingen (de helft van de inhoud van onze koelkast weggooien zonder het te gebruiken). De economische, sociale en milieu-uitdagingen omtrent voeding verdienen onze aandacht. Vandaar dat een gewestelijke strategie werd uitgewerkt om het Brusselse voedingspatroon duurzamer te maken. Hoe? Door te werken aan de evolutie van de vraag, de ontwikkeling van stedelijke landbouw en de aanpassing van het aanbod. Een conferentie² eind maart was het begin van de denkoefening.



Brusselaars beschouwen voeding als een bron van plezier, die de gezondheid beïnvloedt, maar die het dagelijks leven vooral niet mag bemoeilijken en die binnen een redelijk budget moet blijven!

Graag eten, maar liefst snel...

Als we een samenvatting moeten maken van de Brusselaars en hun eetgewoonten, dan stellen we vast dat:

- onze vleesconsumptie stelselmatig afneemt sinds 2000. We eten meer fruit en groenten, maar nog niet zoveel als de aanbevolen dagelijkse hoeveelheid;
- iedereen het erover eens is dat voedselverspilling echt schandalig is. Maar, paradoxaal genoeg, zitten de witte vuilniszakken van de gezinnen die zeggen dat ze zich inspannen om minder te verspillen, vol perfect eetbare voeding;
- we minder lang eten: maximum 30 minuten per maaltijd, bereiding inbegrepen. Dat verklaart deels waarom de consumptie van bereide maaltijden stijgt, net als het buitenshuis gaan eten;
- we ook weten dat één consument op drie met een beperkt inkomen nooit kookt.

Onze voeding: kwaliteit en ecologische voetafdruk

51% van de Brusselaars is zich er duidelijk van bewust dat zijn voedingskeuze een impact heeft op het leefmilieu. Velen zeggen zelfs dat ze er rekening mee houden bij hun aankopen en in hun gedrag: verspilling vermijden, minder vlees eten, seizoensfruit en -groenten consumeren, lokale producenten kiezen, enz. Maar er zijn ook factoren die hun streven naar duurzaamheid afremmen, of die althans ervaren worden als drempel. Zo vinden ze bioproducten duurder dan andere producten; ze hebben geen absoluut vertrouwen in labels; ze hebben een verkeerd idee van wat een 'lokaal product' is. Ze twijfelen ook aan hun capaciteit om iets te kunnen doen en aan de reikwijdte van hun inspanningen.



En u? Hebt u goede ideeën om de strategie die momenteel wordt ontwikkeld mee vorm te geven? Stuur uw suggesties naar ecocons@leefmilieu.irisnet.be

Vraag en aanbod, of de kip en het ei...

Om de consumptie van duurzame producten te stimuleren, moeten dergelijke producten beschikbaar zijn tegen een betaalbare prijs en via de belangrijkste stedelijke distributiekanaalen. Er wordt aan stadslandbouw gedaan in Brussel, maar uiteraard op beperkte schaal. Tuinbouwproducten komen grotendeels van buiten het Gewest. Maar het succes van recente initiatieven, zoals collectieve moestuinen, laten weinig twijfel bestaan over de rooskleurige toekomst die deze sector te wachten staat.

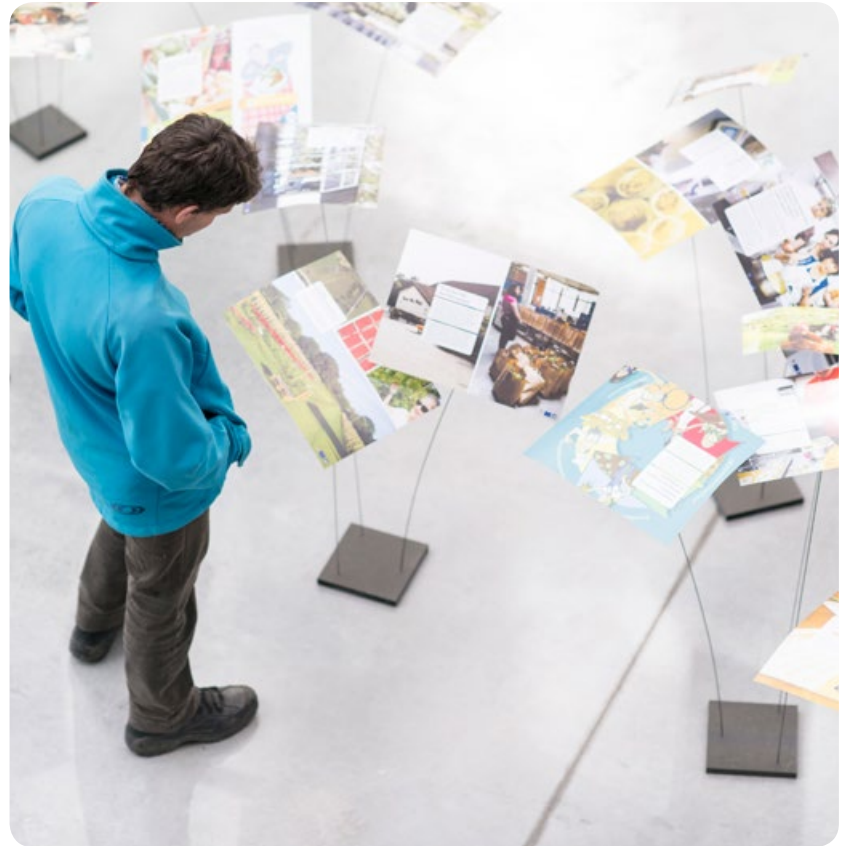
In Brussel is er steeds meer vraag naar duurzame voeding. En dus zou het aanbod moeten volgen: dat is een fundamenteel economisch principe. Maar wat de Brusselaars krijgen aangeboden, beïnvloedt op zijn beurt ook de vraag. Het bewijs? 10 jaar geleden was er amper sprake van stadslandbouw. Na de conferentie die in maart werd georganiseerd, is er een overzicht van het beschikbare aanbod opgesteld. Er werden ook concrete denkpistes gelanceerd. Nu moet deze gemeenschappelijke visie uitgewerkt worden en moet er een strategie bedacht worden om er te geraken.

¹ "La Ruche qui dit oui" (De bijenkorf die ja zegt) is de naam van een Frans concept dat onlangs in Brussel is beland. De idee is om producenten en consumenten rechtstreeks met elkaar in contact te brengen voor hun voedingsaankopen.

² De documenten van de conferentie zijn beschikbaar op www.leefmilieu.brussels/voeding

100 BRUSSELSE PROJECTEN DIE ONZE EUROPESE BUREN HEBBEN GEÏNSPIREERD EN 100 EUROPESE PROJECTEN DIE DE BRUSSELAARS HEBBEN GEÏNSPIREERD

De partners van GreenCook die voedselverspilling willen voorkomen, het Beer Project en zijn bier Babylone op basis van onverkocht brood, de herbruikbare lunchbox Tiffin, de collectieve moestuinen, enz. In totaal hebben 100 vernieuwende projecten die in Brussel zijn ontstaan de 9 andere partnersteden uit het Europese stadsnetwerk voor duurzame voeding geïnspireerd (een netwerk om innovatieve voorbeelden op vlak van voeding te delen). Door de uitwisseling van succesvolle werkwijzen hebben de 9 partnersteden ook hun 100 beste ideeën gedeeld. Voeding in de stad produceren, promoten en verdelen, een voedingscultuur creëren die aangenaam, gezond en milieuvriendelijk is. Dat zijn de drie pijlers die ten grondslag lagen aan de goede ideeën die werden uitgewisseld in het raam van het Europese project URBACT. De 200 voorbeelden zullen worden tentoongesteld tijdens het Groot Milieufeest op 7 juni.



© Jérôme Hubert



GOED, GEZOND EN EVENTUEEL BIO ETEN, IS NIET NOODZAKELIJK DUURDER!



Amélie Caillon vertelt ons over het project van een coöperatieve supermarkt die in 2016 in Brussel de deuren zal openen: "BEES coop zal de eerste participatieve supermarkt zonder winst oogmerk zijn in Brussel. Bedoeling is een consumentencoöperatieve met voldoende draagkracht op te starten. Een initiatief dat respect voor mens en milieu vooropstelt, evenals betaalbare prijzen voor kwaliteitsvoeding. De supermarkt positioneert zich als alternatief voor de grote distributieketens, met de actieve inzet van de leden: ze worden uitgenodigd om enkele uren per maand mee de winkel te beheren. Er zal voorrang gegeven worden aan lokale producenten, aan korte ketens, aan seizoensproducten en aan de strijd tegen voedselverspilling". BEES coop is een distributiekanaal dat iedereen op een democratische manier toegang wil geven tot kwaliteitsvoeding, geïnspireerd op een geslaagd project uit New York. Dit project inspireert op zijn beurt de Europese partnersteden. Het is altijd interessant om te kijken wat er zich buiten onze landsgrenzen afspeelt.

Beuken of geen beuken in het Zoniënwoud?

Dat is één van de vragen...



De beukenkathedraal, een opvallend kenmerk van ons woud aan de rand van de stad, is kandidaat om Unesco-natuurerfgoed te worden. Maar het vormt ook het toneel voor de aangekondigde klimaatverandering. De beuk, gevoelig voor herhaalde periodes van droogte, zou wel eens slachtoffer kunnen worden van de opwarming.

© Franck Hlavégyi

Het Zoniënwoud fascineert! Met zijn bijna 5.000 ha en ontelbare wegen trekt het woud meer dan een miljoen bezoekers per jaar. Wandelen, joggen, de natuur observeren, fietsen, een uitstap met de jeugdbeweging maken, enz. Het woud in het zuidoosten van de hoofdstad vervult ontegensprekelijk een recreatieve rol. Dat is deels te danken aan het werk van de boswachters, die dit erfgoed beschermen. Zij kappen waar nodig en planten inheemse soorten in de plaats. Uiteraard beuken, maar ook winterreik, zoete kers, esdoorn, enz. Een weldoordachte mix van soorten die pas veel later volgroeid zullen zijn. Want met het bos en de bomen komen we in een heel andere tijdsbeleving. Ze evolueren traag, over twee tot drie eeuwen, terwijl de klimaatverandering zich laat voelen.



Slechte tijd voor kathedraalbouwers

De beukenkathedraal van het Zoniënwoud werd niet op één dag gebouwd. De gemiddelde leeftijd van de Brusselse beuk is **135 jaar**. "Maar 27% van onze beuken is ouder dan 180 jaar. Zij naderen hun levenseinde", aldus **Grégory Reinbold**, hoofd van het departement Bos van Leefmilieu Brussel. "Onze oudste beuken werden in 1760 aangeplant, toen Brussel onder Oostenrijks bewind stond." De oude bomen worden stelselmatig vervangen door jonge exemplaren. Maar de klimaatverandering maakt het bosbe-

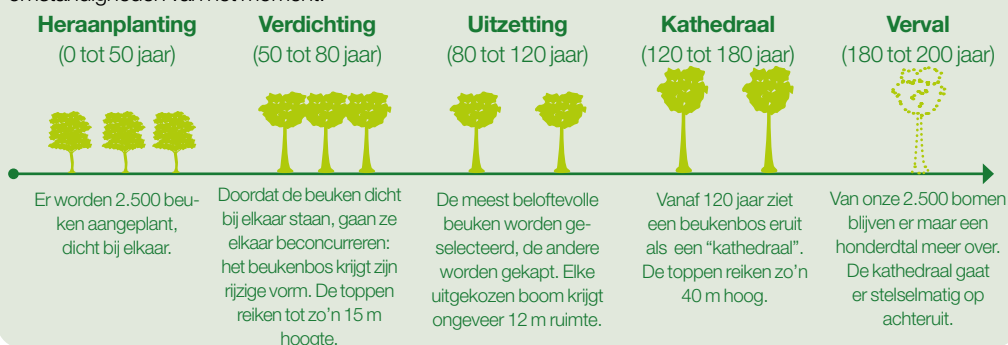
heer moeilijker. Het Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC) heeft verschillende scenario's uitgewerkt over hoe het klimaat kan evolueren tegen 2100. "Als de voorspellingen voor de opwarming van de aarde kloppen, dan zullen er meer warme en droge periodes komen, in combinatie met hevige neerslag tijdens de winterperiodes. De beuken op de plateaus zouden te weinig water kunnen krijgen tijdens de zomer, terwijl de beuken in de valleien het zouden kunnen overleven", gaat Grégory Reinbold voort.

Zich aanpassen aan de nieuwe omstandigheden: een eikenkathedraal?

Als het om het klimaat gaat, zijn er geen absolute zekerheden. Daarom voorziet het Brussels beheerplan (in opmaak) enkel in de aan te planten boomsoorten voor de komende 12 jaar. Op die manier is er nog de mogelijkheid om bij te sturen als de klimaatvoorspellingen veranderen. "We kappen jaarlijks zo'n 10 ha bomen die tot volle wasdom zijn gekomen en we planten gemiddeld 10.500 bomen aan. Dit jaar hebben we 4.000 beuken geplant, 2.850 winterreiken, 4.800 andere loofbomen en 900 lorken." Het is verstandiger om een alternatief te vinden voor de beuk en dus soorten aan te planten die beter bestand zijn tegen de klimaatverandering. De winterreik, die al meer dan 300 jaar aanwezig is in het Zoniënwoud, is een ideale kandidaat. Leefmilieu Brussel voorziet dus deze mogelijkheid in het bosbeheer, zodat de kleinkinderen van onze achterkleinkinderen ook kunnen genieten van het woud, of het nu een beuken-, eiken- of lindekathedraal is...

120 jaar om een beukenkathedraal te bouwen!

Beuken doorlopen verschillende fases vanaf het moment dat ze geplant worden tot aan hun levenseinde. We moeten nu dus bepalen wat er binnen 120 tot 160 jaar te zien zal zijn, rekening houdend met de klimaatomstandigheden van het moment.



Het Zoniënwoud: (her)ontdek het woud aan de hand van onze brochure
Gratis te downloaden op:
document.leefmilieu.brussels

Brusselse bodems: een rijk verleden verbergt soms verrassingen...



De wasem van een voormalige stomerij inademen of een moestuin aanleggen op een plaats waar voorheen een tankstation stond? Niemand wil op een mogelijk verontreinigd terrein wonen. Maar de Brusselse bodems hebben soms een zwaar verleden...

Sinds 2005 heeft de onderafdeling Bodems van Leefmilieu Brussel 165.000 bodemattesten afgeleverd in het raam van vastgoedtransacties. Tien jaar na de goedkeuring van de ordonnantie van 2004 over bodembeheer en -sanering blijft Leefmilieu Brussel nog steeds eigenaars, kopers en ondernemers informeren over de potentiële of vastgestelde milieurisico's en hen aanmoedigen om hun vervuilde grond te laten behandelen. Want vervuiling is niet onomkeerbaar!

In 1998 vinden Frédérique en Olga een huisje in Elsene. Het koppel dertigers vindt de locatie perfect (vlakbij het Flageyplein), de directe omgeving prachtig (een achterhuis afgeschermd van het lawaai van de straat) en ziet enorm veel mogelijkheden (een gelijkvloers, twee verdiepingen, een zonovergoten tuintje). Kortom, een mooie plaats om in te richten voor een schappelijke prijs. Zodra de verkoop was afgerond, ging het drukke leven van de twee nieuwe eigenaars zijn gangetje. In juni 2007 maakt Olga de brievenbus leeg. Ze vindt er een brief van Leefmilieu Brussel waaruit blijkt dat er tussen 1878 en 1952 in het achterhuis een atelier was waar textiel werd geverfd. Er is dus een vermoeden dat de bodem onder hun huis vervuild is. Een iets grondigere analyse door een expert zou aangewezen zijn om uitsluitsel te brengen over eventueel gevaar voor het milieu. Met een gemengd gevoel van angst en onrechtvaardigheid wordt het koppel zich bewust van de gevaren van een mogelijk verontreinigde bodem.

220.000 percelen gescreend

De Brusselse bodeminventaris is noodzakelijk voor een Gewest met zo'n rijk industrieel verleden. Van kleine fabriekjes tot grote ateliers, in Brussel werkten heel wat mensen in tal van industriële takken: schilderwerken, textiel, spinnerij, confectie, enz. En hop! Een lekkende stookolietank, verforesten, storten van

industriële afval, enz. Dat zorgt voor verrassingen: andere tijden, andere gewoonten, afvalbeheer en milieuzorg stonden toen nog niet zo op punt als vandaag. Sinds 2000 heeft een grondig historisch onderzoek naar het bodemgebruik in Brussel geleid tot een inventaris van de bodemtoestand: voor 82% van de percelen in het Gewest is er geen enkele reden tot ongerustheid, terwijl van de overige 18% vermoed wordt dat er wel eens vervuiling kan zijn, zoals het geval is met het huis van Olga en Frédérique.

Zich informeren... om daarna stappen te ondernemen met de hulp van specialisten

Erachter komen dat u eigenaar bent van een potentieel vervuild perceel is niet het einde van de wereld. Leefmilieu Brussel heeft een proces in twee stappen uitgestippeld. Een bodemonderzoek moet uitmaken of de bodem al dan niet vervuild is. In het geval van vervuiling kan het onderzoek bepalen om welk type van vervuiling het gaat, vanwaar ze afkomstig is en hoe omvangrijk ze is. Daarna volgt, indien nodig, een sanering om het huidige risico te beheren of om er definitief komaf mee te maken. Olga en Frédérique hebben dit proces doorlopen: hun tuintje bleek vervuild te zijn door oplosmiddelen. Omdat ze zelf niet verantwoordelijk waren voor de vervuiling, hebben ze premies ontvangen om de vervuiling deskundig te laten analyseren en ze op een duurzame manier te laten behandelen. Sindsdien hebben ze een mooie moestuin waarin ze heel mooie, gezonde en lekkere groenten telen.

KERNCIJFERS

81,6% van de Brusselse bodems zou niet vervuild zijn en is niet opgenomen in de inventaris van bodems waarvoor een bodemonderzoek en eventueel zelfs sanering nodig is.

8 vervuilde bodems op 10 worden beschouwd als weesverontreiniging: het type vervuiling is bekend, maar de verantwoordelijke is niet meer te achterhalen. In dat geval wordt er altijd een herstellpremie toegekend voor de noodzakelijke onderzoeken en de sanering.

35 € is de prijs om een bodemattest te krijgen voor de verkoop van een pand. Sinds 2005 is een bodemattest verplicht. Dat attest bepaalt of er een vermoeden is van vervuiling of niet. Het geeft ook aan of er al maatregelen werden genomen. 35 € om te voorkomen dat u een kat in een zak koopt.

Van de **16.140 ha** in het Gewest moet nog ongeveer 400 ha een bodemsanering ondergaan, terwijl 1.185 ha de afgelopen 10 jaar al behandeld werd.

MEER INFO...

Raadpleeg de inventaris en bekijk het bodemattest of vraag premies aan:
www.leefmilieu.brussels/bodem



Verras je ouders! Maak chips van bieten voor ze...

Binnenkort is het zomer. De avonden worden al langer en het bietenseizoen gaat van start. Het weer duwt het kwik de hoogte in, het ideale moment om eens bietenchips te maken voor bij het avondaperitief.

Hoe ga je te werk?

Kies vier grote rode bieten en snij ze in grote (10 tot 15 cm diameter) maar zeer dunne schijfjes (max. 1 mm). Vraag je ouders om te helpen bij het gebruik van een goed mes of een fijnsnijder en let vooral goed op voor je vingers! Eens de bieten gesneden zijn, moet je ze grondig spoelen. Daarna leg je ze plat op een vel bakpapier. En zo vul je zoveel bakplaten als er in de oven passen. Je zet alles gedurende een uur en een kwartier tot anderhalf uur in de oven op 100°C (het heeft geen zin de oven op de hoogste stand te zetten en meer te verbruiken dan nodig is, want het droogproces dat de bieten doet krimpen, duurt even). Je kan ze stevig drogen (anderhalf uur) om ze lang te bewaren, of ze wat meer 'kauwgumachtig' en sterk van smaak eten (45 minuten). Veel succes!

Stop of nog meer?

Ontvang dit tijdschrift elke maand: abonneer u gratis!
Hebt u er genoeg van?
Zeg uw abonnement op.
www.leefmilieu.brussels/abonnement,
abonnement@leefmilieu.irisnet.be,
02 775 75 75.

AGENDA

13/05 / WORKSHOP

STADSTUINIEREN: DE LEVENDIGE STADSTUIN

GC Elzenhof organiseert i.s.m. Natuurpunt deze workshop voor (groot)ouders en kinderen (6-12 j). Tijdens de workshop doet u creatieve ideeetjes op om uw tuin om te toveren tot een heerlijke plek om te leven en te spelen, met aandacht voor zijn natuurlijke bewoners. Meer plezier, meer natuur, minder werk. Prijs: 7 €.

Van 18.30 tot 21.00 uur in GC Elzenhof, Kroonlaan 12, Elsene.

Meer info en inschrijvingen: www.gcelzenhof.be

17/05 / MET DE FIETS

HET WOLUWEDAL

Op deze route van 20 km vindt u tal van groene ruimten langs de Woluwe, de rivier die het landschap in het zuidoosten van Brussel heeft vormgegeven en waarvan bepaalde delen opnieuw werden opengelegd. Het gemakkelijke parcours is toegankelijk voor fietsers van alle niveaus en volgt ook het pad van de oude spoorweglijn Brussel-Tervuren.

Van 14.00 tot 17.30 uur. Vertrekpunt: Londenstraat 15, Elsene.

Info en inschrijvingen (verplicht!) www.provelo.org/nl

21/05 / WORKSHOP

VERTICAAL TUINIEREN

Weinig plaats? Een kale muur? Leer hoe u met gerecupereerd materiaal (flessen, blikken, houten paletten...), compost, plantgoed en wat behendigheids een verticale ecologische moes- of kruidentuin maakt. Workshop georganiseerd door GC Elzenhof i.s.m. Velt Brussel - Françoise De Smet. Prijs: 7 € / 4 € (Velt-leden).

Van 19.00 tot 21.30 in GC Elzenhof, Kroonlaan 12, Elsene.

Meer info en inschrijvingen: www.gcelzenhof.be

23/05 / GRATISMARKT

GRATIFERIA

Een gratismarkt is een rommelmarkt waar alles gratis is. Een initiatief dat onze afvalberg en de overproductie wil verminderen, maar ook een solidair initiatief waar u spullen kunt ruilen. Kom met spullen die u niet meer nodig hebt, of zonder iets, en keer terug naar huis met wat u wel kunt gebruiken. U hoeft niet noodzakelijk iets te geven om iets te krijgen. Elke vierde zaterdag van de maand van 14.00 tot 16.00 uur. Sint-Katelijnenuijk - Steenkoolkaai, 1000 Brussel.

Meer info: <http://1000bxlentransition.be> (FR)

28/05 / QUIZ

PLANTAARDIGE 'POTLUCK/AUBERGE ESPAGNOLE' EN QUIZ

Velt Brussel, EVA Brussel & GC Elzenhof nodigen u uit om uw favoriete recept met anderen te delen. Breng zelf een plantaardig gerecht (dus ook zonder eieren of melkproducten) mee en vervolgens kunt u proeven wat de anderen hebben klaargemaakt. Breng ook een kaartje mee met de ingrediënten om bij uw gerecht te plaatsen. Glutenvrij, suikervrij mag, maar hoeft niet. Een schotel voor twee personen is voldoende. Om naast uw smaakpapillen en reukorgaan ook uw andere zintuigen aan het werk te zetten, zal er een luchtige quiz zijn over voeding en duurzaamheid. Bent u onzeker over uw kooktalent, geen probleem: doe wat u kunt, werk met iemand samen, laat u uitnodigen of meld dit bij uw inschrijving en dan wordt er gekeken of iemand een extra schotel wil maken (mits een bijdrage wordt betaald). Om 18.30 uur in GC Elzenhof, Kroonlaan 12, Elsene.

Meer info en inschrijvingen (vóór 20 mei): evavzw.brussel@gmail.com (vermeld het aantal personen en welk gerecht u meebrengt).

29/05 / EVENEMENT

DAG VAN DE BUREN

In Brussel en de rest van de wereld zullen de straten, tuinen, inkomhallen van flatgebouwen en dit jaar ook rust- en verzorgingstehuizen bewegen op het ritme van de Dag van de Buren. Miljoenen mensen zullen feestvieren met hun burens. Een unieke kans om elkaar beter te leren kennen en gezelligheid en solidariteit in onze wijken te bevorderen. Affiches, uitnodigingen en materiaal kunt u downloaden op www.dagvandeuren.be.

07/06 / EVENEMENT

GROOT MILIEUFEEST

Jubelpark, van 11.00 tot 19.00 uur (meer info op p. 3)

13/06 / MET DE FIETS

COLLECTIEVE MOESTUINEN

De vele vertakkingen van het Groene netwerk brengen ons tot in Schaarbeek en daarna Evere, een gemeente aan de rand van het Gewest die vroeger bekend stond om zijn witloofteelt. Het parcours van 18 km is toegankelijk voor alle fietsers. Er zijn langs het parcours vele, heel verschillende groene ruimten te vinden die af en toe herinneren aan het tuinbouwverleden van de twee gemeenten. Van 14.00 tot 17.30 uur. Vertrekpunt: Londenstraat 15, Elsene.

Meer info en inschrijvingen (verplicht!): www.provelo.org/nl.

Voor al uw vragen: