

Ma ville notre Planète!



4

Le Festival de l'environnement vous invite au cinéma et à sa fiesta!

3 Bruxelles :
la nature a un plan...

6 Biodiversité :
la faune, c'est capital





GESTE DU MOIS : Adoptez une espèce locale !

L'hiver a enfin laissé place au printemps, nos envies d'escapades nature et de jardinage font fourmiller nos bras et jambes. Préférez des espèces locales à des plantes exotiques : c'est bénéfique pour notre biodiversité.

Découvrez une liste d'alternatives aux plantes exotiques invasives sur le site www.alterias.be



La foire aux savoir-faire : 10 ans de plaisir de faire soi-même !

Il y a 10 ans, quelques ingénieurs volontaires unissent leurs différents savoir-faire pour les partager avec qui veut. Objectifs ? Apprendre à faire plein de choses soi-même, exercer sa créativité, favoriser la récupération, adoucir son impact sur l'environnement et ajuster sa consommation à ses besoins. Toute l'équipe vous invite à fêter follement cet anniversaire, le samedi 25 juin de 13h à 18h à la Ferme du Parc Maximilien.

Infos et programme : <http://foiresavoirfaire.org/>, www.lafermeduparcmaximilien.be



Deviens « Chef en Herbe » !

« Chefs en Herbe », c'est un concours photo fun qui a pour thème la Good Food. À la clé ? Un repas pour 20 personnes par un Foodtruck à domicile. Pour y participer, il te suffit de former une équipe de 4 personnes (entre 15 et 30 ans) et de prendre une photo ensemble, avec un clin d'œil à l'alimentation. Quatre groupes lauréats seront sélectionnés : 2 sur base du nombre de likes qu'ils auront obtenus sur Facebook, les 2 autres seront choisis par le jury. Tout le monde a sa chance. Clôture du concours le 17 juin : www.facebook.com/chefsenherbe



Trésors de rue : rallyes nature à la découverte des fleurs de nos trottoirs

Herbe-à-Robert, ruine-de-Rome, saxifrage... Les plantes sauvages qui fleurissent spontanément dans nos rues régulent la chaleur urbaine, luttent contre les changements climatiques, contribuent à la perméabilité des sols... Participez à Trésors de rue : une série de balades familiales avec épreuves ludiques, à la rencontre de la végétation urbaine.

Le 29 mai à Ixelles, le 1^{er} juin à Saint-Gilles
Renseignements, inscription (obligatoire) et points de rendez-vous : natureaujardin@natagora.be

Ma ville notre planète

Publication mensuelle sauf janvier, juillet et août - Bruxelles Environnement-IBGE - Avenue du Port 86C / 3000, 1000 Bruxelles - Tél. 02 775 75 75 - info@environnement.brussels - www.environnement.brussels **EDITEURS RESPONSABLES** : F. Fontaine & M. Gryseels **RÉDACTEUR EN CHEF** : Mathieu Molitor **COMITÉ DE LECTURE** : Florence Didion, Tom Penxten, Isabelle Degraeve
RÉDACTION : Jean Michel Corbisier **PRODUCTION** : 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.

Plan nature adopté, cadre exceptionnel préservé



1.139.000 habitants, ça bouge, ça circule, ça travaille ! Pouvoir souffler un peu dans un espace vert près de chez soi ou en forêt, c'est souvent salutaire. Le Plan nature de la Région de Bruxelles-Capitale adopté en avril dernier y a pensé. Entre autres.

La pression démographique et le besoin en logements et en équipements font partie des réalités bruxelloises. Mais notre Région reste l'une des plus vertes d'Europe : mis bout à bout, parcs, îlots intérieurs verdurisés, bois et forêt occupent 50% de l'espace. Comment concilier ces réalités propres à notre capitale ? Le Plan nature intègre la nature dans le développement de la ville, en fait un acteur de poids et surtout un atout. Revue de quelques objectifs de ce plan fraîchement voté, avec Mario Ninanne, président de Bruxelles Nature.



Mario Ninanne

L'asbl Bruxelles Nature a participé à l'élaboration du Plan nature en collaboration avec Bruxelles Environnement. Il vient compléter « l'ordonnance nature », c'est-à-dire la loi bruxelloise qui régit les obligations et interdictions qui s'appliquent à la nature. Le Plan, quant à lui, propose des idées concrètes pour le développement de la nature en ville et des objectifs pour les réaliser. Comme par exemple, concilier

l'accueil de la nature sauvage et le développement urbain, intégrer la biodiversité dans les projets de construction, renforcer la gestion écologique des espaces verts...

Ma ville notre planète : Qu'est-ce qui vous semble important dans ce Plan nature ?

Mario Ninanne : « Je le trouve ambitieux et c'est tant mieux. Il existait déjà toute une série de mesures telles que la désignation d'espaces en Natura 2000, la protection de certaines espèces animales et végétales, des listes de plantes exotiques à éviter... Ici, le plan va un cran plus loin et se situe à une échelle plus concrète : on parle des moyens et des actions à entreprendre pour pérenniser la nature bruxelloise. »

MVNP : « Comme par exemple ? »

M.N. : « Le Plan nature prévoit par exemple la construction d'éco-ducs en dessous du ring : ce seront de véritables couloirs de passage réservés à la faune sauvage. Le maillage entre tous les espaces verts de la Région en sort renforcé. Grâce à ces actions, le patrimoine naturel bruxellois pourrait rester riche et diversifié. C'est remarquable ! »

MVNP : Au-delà de toutes ces mesures, qu'est-ce qui est recherché ?

M.N. : « La nature bruxelloise est valorisée sous toutes ses formes et les Bruxellois ne pourront qu'en tirer profit. Le Plan nature va préconiser la création d'un espace vert à moins de 400 m de chaque habitant. On verra se développer par ici un square, par là un parc, ailleurs une zone en friche laissée à la nature sauvage. Les Bruxellois vont pouvoir bénéficier d'un cadre de vie agréable et attractif où la fonction apaisante et ressourçante de la nature sera pleinement défendue ».

Bruxelles dispose d'un fantastique réseau écologique. Le Plan nature veut reconnecter ces îlots de nature entre eux. Là où la nature est un peu moins présente, de nouveaux espaces verts verront le jour. En définitive, le Plan nature contribue concrètement au développement d'un cadre de vie agréable et attractif dans notre ville. Un avenir prometteur !



Plus d'infos ? Le Plan nature est consultable sur www.environnement.brussels



JOUR 1 // VENDREDI 3 JUIN BEL MOVIE DAY

BEL - Siège de Bruxelles Environnement,
site de Tour & Taxis /// de 15h00 à 23h30

Premier festival de ce type, le BEL Movie Day vous propose de découvrir la *Good Food* à travers la vision de 8 réalisateurs: 7 moyens métrages en compétition et un long métrage hors compétition. Un jury composé de 5 personnalités se chargera d'évaluer la qualité cinématographique, l'originalité et la pertinence de chacun des films en compétition par rapport à la thématique Good Food. La remise des prix précèdera la diffusion du documentaire de Marc Esposito « Le potager de mon Grand-Père ». Le BEL Movie Day rime avec proximité et convivialité: venez débattre avec les réalisateurs, vous détendre dans la zone bar, vous régaler dès midi aux différents Foodtrucks dans l'espace Good Food. Enfin, le BEL Movie Day, c'est gratuit! Rendez-vous, le vendredi 3 juin au BEL.

LE FILM DE CLÔTURE DU BEL MOVIE DAY

LE POTAGER DE MON GRAND-PÈRE de Martin Esposito /// 76 min - docum. - FR



Martin est venu se ressourcer chez son grand-père. L'aïeul lui transmettra son savoir, un peu de ses racines et les secrets de ce potager cultivé par amour pour sa femme disparue.

Issu de la génération fast-food, Martin prend conscience de la valeur de ce précieux héritage.

Vendredi 3 juin et dimanche 5 juin 2016:

Deux dates, deux lieux, plus qu'une fête, un festival du film et toujours des dizaines d'acteurs qui promeuvent une meilleure qualité de vie. Le nouveau rendez-vous annuel et gratuit que vous fixent Bruxelles Environnement et les associations partenaires aura pour thème 2016 la Good Food. À voir sur grand écran au BEL, le vendredi 3 juin. À découvrir, goûter et à adopter au Parc du Cinquantaire, le dimanche 5 juin.

////////// 7 FILMS EN COMPÉTITION //////////

AUTREMENT (AVEC DES LÉGUMES)

d'Anne Closset /// 2015 - 67 min - BE



Immersion dans une rencontre du mouvement des CSA (Community-supported Agriculture): GASAP en Belgique ou AMAP en France, qui ont mis en place un mode de consommation alternatif en circuit court, respectueux du vivant. Il s'agit de produire autrement.

CULTURES EN TRANSITION

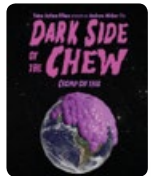
de Nils Aguilar /// 2011 - 53 min - DE



Ce film révèle des voies plus justes, plus écologiques et plus épanouissantes pour nourrir les sols, l'humanité et la vie tout court. Le réalisateur nous montre des initiatives novatrices en matière de production alimentaire en passant par la France, l'Angleterre et Cuba.

DARK SIDE OF THE CHEW

d'Andrew Nisker /// 2014 - 61 min - CAN/MX



D'où vient notre addiction au chewing-gum et quel est son impact sur notre santé et notre planète? Suivez le réalisateur Andrew Nisker, déjà primé à de nombreuses reprises, et découvrez la vérité sur ce produit en apparence inoffensif, qui n'engrasse pas que les trottoirs...

EXPLORATEURS DE GOÛT (TASTE HUNTERS) - Épisode sur Singapour

de Frédéric Planchenaull /// 2014 - 52 min - FR



Deux chefs veulent retrouver « le vrai goût des choses ». A Singapour, 90% de la nourriture est importée de 30 pays différents. Cependant, de nouvelles productions locales et manières de consommer fleurissent dans la mégapole. Nos deux chefs s'y intéressent.

FOOD COOP

de Tom Booth /// 2015 - 52 min - FR



Le « Park Slope Food Coop » est à la fois un supermarché et une coopérative culte à New York. Fondée en 1973, elle compte 16.000 membres y travaillant gratuitement 2h45 par mois afin de gagner le droit d'y acheter les meilleurs produits locaux et/ou bio pour 40% moins cher.

KATSUO-BUSHI

de Yu Nakajima /// 2015 - 23 min - JPN



Saveurs, patience et artisanat d'antan sont maîtres-mots dans la production de katsuobushi, un condiment de la cuisine japonaise traditionnelle. La dextérité et le temps nécessaires aux préparations à base de katsuobushi contrastent avec l'industrie alimentaire japonaise moderne qui fait dans le court, le bon marché et l'industriel.

WASTE COOKING

de David Gross /// 2015 - 26 min - AU



Un tiers de l'alimentation mondiale termine à la poubelle. David Gross va nous montrer qu'on peut cuisiner sans problème des aliments jetés. Son périple à travers 5 pays européens nous mène à la rencontre de chefs, de scientifiques et d'activistes.



le Festival de l'Environnement lance sa nouvelle formule « ciné et fiesta ». Venez !



JOUR 2 // DIMANCHE 5 JUIN

FESTIVAL DE L'ENVIRONNEMENT

Parc du Cinquantenaire /// de 11h00 à 19h00



VENEZ VOUS RÉGALER!

Deuxième volet de ce festival de l'Environnement 2016: une journée inédite au parc du Cinquantenaire. Un vent nouveau souffle sur cette rencontre avec les acteurs bruxellois de l'environnement. Nouveau concept du village de Bruxelles Environnement, stands d'associations, animations festives et ateliers éducatifs, zones de détente et multiples possibilités de restauration autour du thème du festival: la *Good Food*. En un mot: mieux produire pour bien manger, éviter le gaspillage et proposer une nouvelle culture alimentaire pour se faire avant tout plaisir en mangeant bien.

LE VILLAGE BRUXELLES ENVIRONNEMENT: RENDEZ-VOUS AU MARCHÉ, À LA CUISINE ET AU RESTO.

Au marché, venez découvrir les producteurs alimentaires bruxellois et goûtez leur *Good Food*: potagers, poulaillers, vergers... Une mine d'info pour se fournir en produits locaux d'excellente qualité. Des ateliers participatifs « *potager en ville* », « *lire et comprendre les étiquettes* » et « *Manger Good Food: pour moi aussi!* » vous démontreront que la *Good Food*, c'est pour tout le monde!

Dans la cuisine, c'est hallali sur le gaspi! Alimentaire, d'abord et énergétique, aussi. Assistez aux ateliers pour bien ranger vos achats et utiliser au mieux les fonctionnalités de votre cuisine: tous les trucs et astuces pour laisser le gaspi hors de la cuisine. Et du « *show cooking* », bien sûr: démonstrations culinaires pour accommoder vos restes de repas, conserver vos aliments et préparer un repas *Good Food* en 15 min et pour 5 euros!

Au resto, faites vos jeux: Bruxelles Environnement se met à table avec vous! À chaque table, faites connaissance avec les thématiques de l'institut: eau, énergie, consommation durable, espaces verts... Des jeux et animations pour tous les âges vous feront découvrir de façon amusante tous les domaines que traite Bruxelles Environnement!

Infos pratiques

UN FESTIVAL, DEUX DATES, DEUX LIEUX

LE BEL MOVIE DAY GRATUIT

Date: Vendredi 3 juin 2016
Heures: de 15h00 à 23h30
Lieu: le BEL au siège de Bruxelles Environnement à Tour & Taxis
Avenue du Port, 86C / 3000
1000 Bruxelles

En métro:

stations Yser/Ribaucourt
Bus n°14 et 57, 88

LE FESTIVAL DE L'ENVIRONNEMENT GRATUIT

Date: dimanche 5 juin 2016
Heures: de 11h00 à 19h00
Lieu: parc du Cinquantenaire

En métro:

stations Mérode/Schuman
En bus: 22 - 27 - 36 - 61 - 80
En tram: 81

Plus d'infos:

www.environnement.brussels

Un défi pour les Bruxellois: prendre soin de leur



La richesse de la faune et la flore bruxelloises est incontestable. Mais la biodiversité reste vulnérable. A l'occasion des 20 ans de la signature belge de la Convention mondiale sur la diversité biologique, *Ma ville notre planète* fait le point et rencontre Corentin Rousseau du Centre de revalidation de la faune sauvage de Bruxelles.

Sur papier, la biodiversité urbaine bruxelloise est incontestable. Avec 45 espèces de mammifères, 103 espèces d'oiseaux nicheurs, 19 espèces de chauves-souris, 9 espèces d'amphibiens et de reptiles -sans compter 800 espèces de plantes-, l'occasion de croiser une espèce sauvage existe bel et bien en pleine ville. Néanmoins, cette diversité est fragile pour plusieurs raisons: disparition des habitats favorables au développement de certaines espèces rares, pression immobilière, pollutions diverses, bataille gagnée par certaines espèces invasives introduites...

Un suivi organisé

La biodiversité bruxelloise est suivie de manière scientifique. Naturalistes, chercheurs, amateurs de nature: ils sont plusieurs centaines à aider Bruxelles Environnement à établir périodiquement un rapport sur l'état de la nature en Région de Bruxelles-Capitale. Ces spécialistes ont observé, opéré des comptages et se sont placés à l'affût. Ils connaissent ou anticipent les lieux de passage des espèces qu'ils suivent. Tous ont fait de splendides rencontres. Le nombre d'anecdotes est proportionnel à l'expérience du terrain: un sanglier à Uccle, une couleuvre à collier à Jette, un chevreuil ici, une chauve-souris là-bas, plus rarement un lucane cerf-volant... Et que dire du faucon pèlerin qui anime régulièrement les conversations des naturalistes et des citadins?

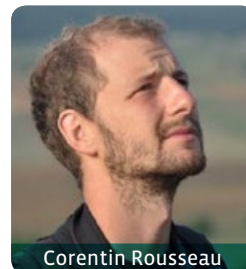


Grâce à leur adaptabilité, les renards sont devenus des animaux citadins. L'état sanitaire de la population de renards fait l'objet d'un suivi par Bruxelles Environnement. Il en ressort que les renards urbains bruxellois sont en bonne santé.

Des rencontres inattendues

Du côté des habitants, les rencontres existent aussi. Elles sont un peu plus fortuites. Les Bruxellois ne regardent pas toujours dans la bonne direction. Dans son film « *Bruxelles sauvage, faune capitale* », Bernard Crutzen nous relate la rencontre de Marie-Louise, qui ne sort plus beaucoup de chez elle, avec un renard pas vraiment farouche venu se nourrir dans l'écuelle initialement réservée à son chat. Bien qu'on recommande de ne pas nourrir les animaux sauvages, la coexistence entre Bruxellois et leur faune est réelle et souvent l'occasion de rencontres surprenantes.

Un hôpital pour animaux sauvages



Corentin Rousseau

Voir défilier des animaux sauvages ou exotiques, domestiqués ou non, c'est le lot quotidien des opérateurs du Centre de revalidation de la faune sauvage de Bruxelles. Corentin Rousseau, directeur du Centre situé à Veeweyde, explique: « *Nous accueillons annuellement environ 1.100 à 1.200 oiseaux et 150 mammifères: renards, écureuils, hérissons, chauves-souris... Ils nous sont apportés essentiellement par des particuliers bruxellois qui les trouvent en rue. Ici, l'animal est soigné puis revalidé pour être relâché dans son milieu naturel avec l'aide d'un agent de Bruxelles Environnement* ». Les particuliers trouvent des animaux blessés ou hébétés un peu partout. Le centre-ville, plus urbanisé qu'Auderghem ou Ganshoren par exemple, n'échappe pas à la règle. C'est une des particularités bruxelloises, la faune sauvage peut être présente partout: « *Un renard a été aperçu devant le parlement européen, en plein quartier de bureaux. Il n'était manifestement pas effrayé de déambuler sur les escaliers qui mènent à l'hémicycle* ».

faune sauvage et de la biodiversité



Les chauves-souris sont les seuls mammifères capables de voler : un miracle de la nature. Leur spécialité ? La capture nocturne d'insectes (moustiques et papillons de nuit), ce qui leur confère un rôle-clé dans l'équilibre écologique.

Des espèces plus habituées que d'autres

Une proportion plutôt importante d'oiseaux est accueillie à Veeweyde : « Les particuliers sont assez intéressés par les oiseaux, ils nous ramènent des pigeons ramiers, des merles, des mésanges. Une centaine de canards colverts nous arrivent également annuellement. Bien souvent, ces espèces nichent sur des balcons et après la période de nidification, les canetons atterrissent dans la rue. La cane dirige la petite famille et les canetons traversent nonchalamment la rue. Estimant le danger vraiment trop important, les Bruxellois nous amènent la nichée complète pour éviter tout accident ».

Ville de tous les dangers

Il y a aussi des espèces plus impactées par la vie en ville : « Le hérisson se fera plus vite écraser que la fouine. En 2015, 72 hérissons sont arrivés chez nous, c'est la moitié des mammifères accueillis. La fouine est moins recueillie que le hérisson car elle est bien plus agile pour fuir l'homme. Elle est pourtant bien présente à Bruxelles. Le hérisson est un peu plus lent. Il est plus exposé aux différents dangers urbains : la route, les chiens qui attaquent, le poison des produits chimiques anti-limaces. En milieu sauvage, l'espérance de vie d'un hérisson atteint 10 ans. En milieu urbain, cette même espérance tombe à 4 ans ».

Une période de convalescence puis un retour à la nature

Les pensionnaires du Centre de revalidation souffrent de différents maux : certains arrivent car ils sont tout simplement perdus, d'autres souffrent de fracture ou ont parfois perdu un membre. « Nos vétérinaires en prennent soin. Mais si on estime que le retour à la vie sauvage est impossible, il faut prendre la décision d'euthanasier les animaux trop mal en point. Le taux de relâche des oiseaux est de 56% car il faut aussi considérer que les espèces exotiques (ouettes d'Égypte, bernaches du Canada...) ne peuvent légalement pas être relâchées ». L'autonomie fonctionnelle de l'animal sauvage est le critère principal qui décidera de son retour au milieu naturel. Ce retour est opéré par des agents de Bruxelles Environnement.



Le trafic routier est une cause importante de mortalité des hérissons, surtout au printemps lorsque les mâles se mettent à la recherche des femelles.



19 espèces de chauves-souris

103 espèces d'oiseaux nicheurs



45 espèces de mammifères

9 espèces d'amphibiens et de reptiles



800 espèces de plantes



VOUS AVEZ TROUVÉ UN ANIMAL SAUVAGE BLESSÉ ?

Centre de revalidation de la faune sauvage de Bruxelles

Rue de Veeweyde 43-45 - B-1070 Anderlecht

Tél : 02 521 28 50 - www.protectiondesoiseaux.be



Plus d'infos ?

Consultez la brochure « La biodiversité à Bruxelles » téléchargeable sur

www.environnement.brussels/biodiversite



Une collation « Fast & Good Food »

La Good Food s'invite aussi dans les cartables et dans les sacs : suivez pas à pas la recette de cette délicieuse barre de céréales « flash énergie ». Du miel, des raisins secs, des flocons d'avoine... Et hop ! Fini les barres ultra sucrées et remplies d'agents conservateurs, issues de l'industrie alimentaire.

Préparation : 5 min.

Cuisson : 15 min. à 210°

200 g de flocons d'avoine

75 g de raisins secs

50 g de noisettes concassées

2 CS (cuillères à soupe) de pâte de noisettes

2 CS de miel (voire 3 CS)

1 CS d'huile végétale

Préchauffez le four à 210°C. Mélangez l'ensemble des ingrédients et placez le tout dans un plat allant au four. Privilégiez un plat rectangulaire ou carré pour faciliter la découpe des barres. Tassez bien la préparation de manière à ce que l'ensemble des ingrédients soient liés ensemble. Enfourez pendant 15 min. à 210°C. Attention à la sortie du four, c'est chaud ! Laissez un peu refroidir. Coupez en morceaux pour obtenir des barres de ± 3 cm x 8 cm. Laissez refroidir et durcir. Dégustez

Ces barres se conservent parfaitement pendant une dizaine de jours dans une boîte, à l'abri de l'humidité. Vous pouvez également les emballer dans du papier sulfurisé pour les emporter.

Une recette de la foire aux savoir-faire qui fête ses 10 ans cette année (voir p. 2)

www.foiresavoirfaire.org

Stop ou encore ?

Recevez ce magazine tous les mois : abonnez-vous gratuitement !

Vous en avez assez ?

Résiliez votre abonnement.

www.environnement.brussels/abonnement,
abonnement@environnement.brussels,
02 775 75 75.

AGENDA

21/05 - 28/05 / MARCHÉS

GRATIFERIA

Brocante 100 % gratuite ! Livres, vêtements, objets de décoration, plantes... sont donnés, reçus, échangés. Venez avec ce dont vous n'avez plus besoin ou les mains vides, repartez avec ce qui vous est utile. Et si vous n'y trouvez pas ce que vous cherchez, tentez votre chance au Gratiferia du 28/05 qui se tiendra au Quai de la Houille, dans le centre-ville.

Rendez-vous de 13h00 à 15h00 sur le parvis de l'église à côté de la place Flagey.

info : www.facebook.com/mgratuitbxl/

28/05 / ATELIER

ACCUEILLIR LA FAUNE AU JARDIN

Besoin de conseils pour choisir un nichoir à oiseaux ou un abri à insectes ? Comment les construire, les placer et mettre toutes les chances de votre côté pour qu'ils soient occupés ? Présentation de différents modèles pour oiseaux, petite faune, insectes et auxiliaires du jardinier. Rendez-vous à 10h00 (fin vers 12h30) à la Ferme Nos Piliifs - Trassersweg, 347 à 1120 Bruxelles. Inscription (obligatoire !) : envoyez un e-mail avec vos nom, prénom, n° téléphone, ainsi que les dates des ateliers qui vous intéressent.

info & inscription (obligatoire) : jardinierie@pilifs.be

03/06 / ÉVÉNEMENT

FESTIVAL DE L'ENVIRONNEMENT

JOUR 1 : BEL MOVIE DAY

Assistez gratuitement au festival de films Good Food. Le programme des 7 films en compétition se trouve p.4. Des courts métrages viendront rythmer la projection des films en compétition. Rendez-vous de 15h00 à 23h30 au BEL - Bruxelles Environnement sur le site de Tour & Taxis. Entrée gratuite et restauration Good Food disponible.

05/06 / ÉVÉNEMENT

FESTIVAL DE L'ENVIRONNEMENT

JOUR 2 : PARC DU CINQUANTAIRE

Nouvelle formule, nouvelles occasions d'en apprendre plus sur l'environnement à Bruxelles. Découvrez ce qui vous attend sur le thème de la Good Food en p. 5. Rendez-vous de 11h00 à 19h00 au Parc du Cinquantaire à 1040 Etterbeek.

info : www.environnement.brussels

11/06 / VISITE GUIDÉE

LE JARDIN JEAN MASSART

Musée vivant en plein air, ce jardin botanique unique à Bruxelles comprend près de 2.000 espèces différentes présentées par collections thématiques : plantes médicinales, jardin évolutif des plantes à fleurs, arboretum, plantes cultivées, verger. Rendez-vous à 14h30 (fin à 16h00) devant le n°1850, chaussée de Wavre à 1160 Auderghem.

info : 02 650 91 65.

12/06 / ATELIER

LES PLANTES SAUVAGES

COMESTIBLES

Il convient de bien identifier les sauvageones, de les récolter dans des lieux non pollués à la saison adéquate et de les préparer avec un authentique savoir-faire culinaire. Rendez-vous à 10h30 (fin vers 13h00) à la Ferme Nos Piliifs - Trassersweg, 347 à 1120 Bruxelles. Inscription (obligatoire !) : envoyez un e-mail avec vos nom, prénom, n° téléphone, ainsi que les dates des ateliers qui vous intéressent.

info & inscription (obligatoire) : jardinierie@pilifs.be

19/06 / ÉVÉNEMENT

ROUGE-CLOÎTRE EN FÊTE

Ateliers nature, visites guidées, contes, ateliers créatifs et artistiques, tir à l'arc, expositions, restauration bio, musique, animaux, balades en attelage, jeux anciens et bal musette pour vous faire danser ! Dans un cadre magnifique et préservé, tout le monde y trouvera son compte ! Rendez-vous dès 11h00 (fin vers 18h00) sur le site du Rouge-Cloître, rue du Rouge-Cloître à 1160 Auderghem.

info : www.rouge-cloitre.be

19/06 / À VÉLO

LA FORÊT DE SOIGNES :

TOUTE UNE HISTOIRE

Circuit-découverte d'environ 30 km à vélo pour partir à la rencontre de la flore et de la faune du poumon vert de Bruxelles. Balade sportive, dans un cadre magnifique chargé d'histoire et d'histoires auxquelles on ne s'attend pas tous les jours. Rendez-vous à 13h00 (fin prévue vers 17h30) chez Pro Vélo - rue de Londres 15 à 1050 Bruxelles.

info & inscription (obligatoire) : 02 502 73 55 ou www.provelo.org

Pour toutes vos questions :



02 775 75 75
WWW.ENVIRONNEMENT.BRUSSELS