

Mijn stad onze Planeet!

2016
GoodFood
BETER PRODUCEREN, GOED ETEN
.brussels

MILIEU
FESTIVAL

BEL
Movie Day
3/06
THURN & TAXIS

+
Het
Feest
5/06
JUBELPARK

4

Het Milieufestival nodigt u uit voor films en feest!

3 Brussel:
de natuur heeft een plan...

6 Biodiversiteit:
fauna is van levensbelang





AANDACHTSPUNT VAN DE MAAND: Adopteer een lokale soort!

De winter heeft eindelijk plaats geruimd voor de lente. En dus kriebelen onze armen en benen om opnieuw de natuur in te trekken en in de tuin aan de slag te gaan. Geef lokale soorten de voorkeur boven exotische planten: dat is goed voor onze biodiversiteit. Een lijst met alternatieven voor invasieve exotische planten vindt u op www.alterias.be.



Foire aux savoir-faire: al 10 jaar plezier met eigen creaties!

Tien jaar geleden brachten enkele vrijwilligers hun knowhow (savoir-faire) samen om ze te delen met geïnteresseerden. De bedoeling is te leren om tal van zaken zelf te doen, creatief aan de slag te gaan, spullen te hergebruiken, de eigen ecologische voetafdruk te verkleinen en de consumptie aan de behoeften aan te passen. De volledige ploeg wil deze verjaardag samen met u vieren op zaterdag 25 juni van 13.00 tot 18.00 uur in de Boerderij van het Maximiliaanpark. Info en programma op <http://foiresavoirfaire.org> (FR), www.lafermeduparcmaximilien.be (FR)



Word 'Kok in spe'!

'Koks in spe' is een toffe fotowedstrijd rond Good Food. De winnaars krijgen een foodtruck aan huis die voor 20 personen iets lekkers zal klaarmaken. Deelnemen kan door een team van vier personen (tussen 15 en 30 jaar oud) samen te stellen en samen een foto te nemen, met een knipoog naar voeding. Er worden vier groepen van winnaars in de bloemetjes gezet: twee op basis van het aantal likes die ze op Facebook behalen, en nog eens twee winnaars worden door een jury geselecteerd. Iedereen maakt kans. De wedstrijd loopt tot 17 juni: www.facebook.com/chefsenherbe



Water: openbaar onderzoek over het plan 2016-2021

Regenwater, rivierwater, bronwater... Brussel is een waterstad en voor het beheer van al dat water bestaat er een plan dat elke vijf jaar wordt herbekeken. In het waterbeheerplan 2016-2021 staan tal van concrete maatregelen: de aanleg van stormbekkens, toezicht op en verbetering van de kwaliteit van het oppervlaktewater, bescherming van de grondwaterspiegel, enz. Wilt u uw mening kwijt of hebt u suggesties, bezorg ze ons t.e.m. 31 mei 2016. De vragenlijst en meer info vindt u op www.leefmilieu.brussels/water.

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.brussels - www.leefmilieu.brussels v.u.: F. Fontaine & M. Gryseels. 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.

Natuurplan goedgekeurd, uitzonderlijk landschap beschermd



1.139.000 inwoners, die bewegen, die zich verplaatsen, die werken. Een beetje op adem komen in een bos of in een groene ruimte in uw buurt kan deugd doen. Het Natuurplan van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest, dat in april werd goedgekeurd, heeft daar rekening mee gehouden. Onder andere.

De bevolkingsgroei en de nood aan woningen en voorzieningen maken deel uit van de Brusselse realiteit. Maar ons Gewest blijft een van de groenste steden in Europa: alles samen nemen de parken, groene binnenkoeren en bossen zo'n 50% van de beschikbare ruimte in. Hoe kunnen we die aspecten van onze hoofdstad op elkaar afstemmen? Het Natuurplan integreert natuur in de stadsontwikkeling, laat het belang ervan doorwegen en benadrukt vooral het voordeel ervan. Het Natuurplan werd net goedgekeurd. Het ideale moment om het eens te bespreken met Mario Ninanne, voorzitter van Brussel Natuur.



Mario Ninanne

De vzw Brussel Natuur heeft samen met Leefmilieu Brussel aan dit Natuurplan gewerkt. Het plan vult de natuurordonnantie aan, de Brusselse wet die de verplichtingen en verboden in verband met de natuur regelt. In het plan staan tal van concrete ideeën om de natuur in de stad te ontwikkelen, en ook doelstellingen om die ideeën te realiseren. Bijvoorbeeld stadsontwikkeling verzoenen met de vrije natuur, biodiversiteit integreren in bouwprojecten, het ecologisch beheer van de groene ruimten versterken...

De toekomst ziet er veelbelovend uit.

Mijn stad onze planeet: Wat vindt u belangrijk in dit Natuurplan?

Mario Ninanne: "Ik vind het plan ambitieus, en dat is maar goed ook. Er bestonden al heel wat maatregelen, zoals de erkenning van bepaalde zones als Natura 2000-gebied, de bescherming van bepaalde dier- en plantensoorten, lijsten van te vermijden exotische planten... Het Natuurplan gaat een stap verder en is concreter: het gaat over de middelen en acties om de natuur in Brussel een vaste plaats te geven."

MSOP: Hoe bijvoorbeeld?

M.N.: "Het Natuurplan voorziet onder andere in de bouw van enkele ecoducten onder de ring: deze oversteekplaatsen voor wilde dieren zullen het netwerk dat de verschillende groene ruimten in het Gewest verbindt nog versterken. Dankzij deze acties zal de Brusselse natuur alomtegenwoordig en divers kunnen blijven. Dat is geweldig."

MSOP: Wat werd er nog meer bekeken, los van alle maatregelen?

M.N.: "Het Natuurplan herwaardeert de Brusselse natuur in al zijn vormen, en daar zullen de Brusselaars maximaal van kunnen genieten. Zo raadt het plan aan om op minder dan 400 m van elke inwoner een groene ruimte te voorzien. Daardoor zullen we hier een pleintje zien opduiken, daar een park en ergens anders een stukje braakland waar de vrije natuur haar gang kan gaan. Brusselaars krijgen zo een aangenaam en aantrekkelijk kader om in te leven; een kader waarin de natuur haar rustgevende en revitaliserende rol kan vervullen."

Brussel beschikt over een fantastisch ecologisch netwerk. Het Natuurplan wil die natuureilanden met elkaar verbinden. Daar waar de natuur wat minder aanwezig is, zullen nieuwe groene ruimten het daglicht zien. Kortom, het Natuurplan draagt bij tot de ontwikkeling van een aangename en aantrekkelijke leefomgeving in onze stad. De toekomst ziet er veelbelovend uit.



Meer info? U vindt het Natuurplan op www.leefmilieu.brussels



DAG 1 // VRIJDAG 3 JUNI
BEL MOVIE DAY
 BEL – Hoofdzetel van Leefmilieu Brussel,
 Thurn & Taxis-site /// Van 15.00 tot 23.30 uur

De BEL Movie Day is het eerste festival in zijn soort. U kunt er Good Food ontdekken door de lens van acht regisseurs: zeven middel-lange films in competitie en een langspeelfilm buiten competitie. Een jury van vijf bekende mensen zal de films in competitie beoordelen op filmkwaliteit, originaliteit en relevantie in het kader van het thema Good Food. De prijzen worden uitgereikt vóór de vertoning van de documentaire van Martin Esposito 'Le potager de mon Grand-Père'. De BEL Movie Day is gericht op ontmoetingen en gezelligheid: sla een babbeltje met de regisseurs, ontspan u in de bar en trakteer u vanaf 's middags op iets lekkers bij de verschillende foodtrucks in de Good Food-zone. En voor we het vergeten: de BEL Movie Day is volledig gratis! Kom op vrijdag 3 juni dus zeker naar het BEL.

DE SLOTFILM VAN DE BEL MOVIE DAY

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



Martin komt zich herbronnen bij zijn grootvader. Zijn opa geeft zijn kennis door, een deel van zijn achtergrond en de geheimen van de moestuin die hij onderhoudt uit liefde voor zijn overleden vrouw. Als telg van de fastfoodgeneratie maakt Martin kennis met de waarde van deze prachtige erfenis.

Vrijdag 3 en zondag 5 juni 2016:

Twee data, twee plaatsen, meer dan een feest, een filmfestival en nog steeds tientallen organisaties die ijveren voor een betere levenskwaliteit. Dit nieuwe jaarlijkse evenement is gratis en wordt u aangeboden door Leefmilieu Brussel en de partnerverenigingen. Het centrale thema dit jaar: *Good Food*. Op vrijdag 3 juni kan u komen kijken, op groot scherm in het BEL. Op zondag 5 juni kan u ontdekken, proeven en meedoen in het Jubelpark.

////////// 7 FILMS IN COMPETITIE //////////

AUTREMENT (AVEC DES LÉGUMES)

van Anne Closset /// 2015 - 67 min - BE



We krijgen een unieke blik op een ontmoeting van de CSA-beweging (Community-supported Agriculture): de SAGAL in België of AMAP in Frankrijk hebben een alternatief consumptiemodel ingevoerd, in korte ketens en met respect voor de natuur. Anders produceren, is waar het om draait.

CULTURES EN TRANSITION

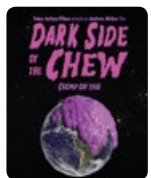
van Nils Aguilar /// 2011 - 53 min - DE



Deze film toont mogelijkheden die rechtvaardiger, ecologisch en beter zijn voor de bodem, de mens en het leven. De regisseur toont ons welke innovatieve initiatieven er in Frankrijk, Engeland en Cuba zijn ontstaan om voedsel te produceren.

DARK SIDE OF THE CHEW

van Andrew Nisker /// 2014 - 61 min - CAN/MX



Vanwaar komt onze verslaving aan kauwgom? Wat is de impact ervan op onze gezondheid en die van onze planeet? Volg regisseur Andrew Nisker, die al heel wat prijzen in de wacht sleepte, en ontdek de waarheid over kauwgom, op het eerste zicht een onschuldig product, maar het vervuult meer dan alleen maar het trottoir...

TASTE HUNTERS - Episode over Singapore

van Frédéric Planchenault /// 2014 - 52 min - FR



Twee koks willen 'de echte smaak van voeding' terugvinden. In Singapore wordt 90% van de voeding ingevoerd vanuit zo'n 30 verschillende landen. Nochtans bloeien er in deze wereldstad nieuwe lokale productie-initia-

tieven en consumptiemethodes. Onze twee koks wilden er meer over weten.

FOOD COOP

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



Het 'Park Slope Food Coop' is een cult supermarkt en coöperatieve in New York. Ze werd opgericht in 1973 en telt zo'n 16.000 leden die er gratis 2.45 uur per maand werken om er de beste lokaal en/of biologisch geteelde producten 40% goedkoper te mogen kopen.

KATSUO-BUSHI

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



Smaken, geduld en ambachtelijke werkwijze zijn de sleutelwoorden bij de productie van katsuo-bushi, een smaakmaker van de traditionele Japanse keuken. De vakkundigheid en de tijd die nodig zijn om bereidingen met katsuo-bushi te maken, staan in schril contrast met de moderne Japanse voedingsindustrie waarbij het snel, goedkoop en industrieel moet zijn.

WASTE COOKING

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



Een derde van alle voedsel op aarde belandt in de vuilnisbak. David Gross toont ons hoe we zonder problemen in de keuken aan de slag kunnen met het eten dat wordt weggegooid. Op zijn tocht door 5 Europese landen ontmoet hij koks, wetenschappers en activisten.



het **Milieufestival** komt met de nieuwe formule 'film en feest'. **Kom zeker langs!**



DAG 2 // ZONDAG 5 JUNI
MILIEUFESTIVAL
 Jubelpark ///
 Van 11.00 tot 19.00 uur



KOM MEE FEESTEN!

Het tweede luik van het Milieufestival 2016 wordt een unieke dag in het Jubelpark. Er waait een nieuwe wind door deze ontmoeting met de verschillende Brusselse milieuorganisaties. Een nieuw concept voor het dorp van Leefmilieu Brussel, stands van de verenigingen, feestelijke activiteiten en educatieve workshops, zones om te ontspannen en verschillende mogelijkheden om eten te proeven rond het centrale thema van dit festival: Good Food. Kortom, beter produceren om goed te eten, verspilling vermijden en een nieuwe voedingscultuur invoeren om in de eerste plaats te genieten van lekker eten.

HET DORP VAN LEEFMILIEU BRUSSEL: AFSpraak OP DE MARKT, IN DE KEUKEN EN IN HET RESTAURANT.

Op de **markt** ontdekt u de verschillende Brusselse voedingsproducenten en kunt u hun Good Food proeven: moestuinen, kippenrennen, boomgaarden... Een schat aan informatie om u van kwaliteitsvolle lokale producten te voorzien. Participatieve workshops 'moestuiniëren in de stad', 'etiketten lezen en begrijpen' en 'Good Food eten: ook voor mij' tonen u dat Good Food binnen ieders bereik is.

In de **keuken** wordt verspilling een halt toegeroepen. Qua voeding in de eerste plaats, maar ook qua energieverbruik. Neem deel aan de workshops om uw boodschappen goed te bewaren en de verschillende functies van uw keuken zo goed mogelijk te gebruiken: alle tips en tricks om verspilling uit de keuken te houden. En ook show-cooking uiteraard: kookdemonstraties om etensrestjes nuttig te gebruiken, om uw voeding te bewaren en om in 15 min. en voor 5 euro een Good Food-gerecht te bereiden.

In het **restaurant** schuift Leefmilieu Brussel met u aan tafel. Aan elke tafel kunt u kennismaken met een van onze thema's: water, energie, duurzame consumptie, groene ruimten... Spelletjes en activiteiten voor alle leeftijden om op een leuke manier alle werkdomeinen van Leefmilieu Brussel te ontdekken.

Praktische info

**ÉÉN FESTIVAL,
 TWEE DATA,
 TWEE PLAATSEN**

DE BEL MOVIE DAY GRATIS

Datum: vrijdag 3 juni 2016
 Uur: van 15.00 tot 23.30 uur
 Plaats: het BEL in de
 hoofdzetel van Leefmilieu
 Brussel op Thurn & Taxis
 Havenlaan 86C / 3000
 1000 Brussel
 Metro: stations IJzer/
 Ribaucourt
 Bus 14, 57 en 88

HET MILIEUFESTIVAL GRATIS

Datum: zondag 5 juni 2016
 Uur: van 11.00 tot 19.00 uur
 Plaats: Jubelpark
 Metro: stations Merode/
 Schuman
 Bus: 22 - 27 - 36 - 61 - 80
 Tram: 81

Meer info:
www.leefmilieu.brussels

Een uitdaging voor de Brusselaars: zorg dragen



Brussel kent een rijke fauna en flora. Maar de biodiversiteit blijft kwetsbaar. Naar aanleiding van de twintigste verjaardag van de Belgische ondertekening van het wereldwijde Biodiversiteitsverdrag, maakt *Mijn stad onze planeet* een stand van zaken op. We spreken met Corentin Rousseau van het Opvangcentrum voor zieke en gewonde wilde dieren in Brussel.

Op papier is de stedelijke biodiversiteit in Brussel onbetwistbaar. Met 45 soorten zoogdieren, 103 soorten broedvogels, 19 soorten vleermuizen, 9 soorten amfibieën en reptielen – en dan hebben we het nog niet over de 800 plantensoorten – is de kans groot dat u in de stad een wilde diersoort ziet. Toch is deze biodiversiteit om verschillende redenen kwetsbaar: de habitats van bepaalde zeldzame soorten verdwijnen, hoge vastgoeddruk, verschillende soorten vervuiling, bepaalde invasieve soorten die de bovenhand halen...

Een georganiseerde opvolging

De Brusselse biodiversiteit wordt wetenschappelijk opgevolgd. Natuurwetenschappers, onderzoekers en natuurliefhebbers: er zijn er honderden die Leefmilieu Brussel helpen om regelmatig een verslag op te stellen van de staat van de natuur in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest. Deze experts hebben observaties gedaan, tellingen uitgevoerd en hebben zich in hun uitkijkposten verschanst. Ze kennen of voorspellen de plaatsen waar de soorten die ze volgen passeren. Ze hebben allemaal prachtige ontmoetingen gehad en hebben vaak evenveel anekdotes als ervaring op het terrein: een everzwijn in Ukkel, een ringslang in Jette, een ree hier, een vleermuis daar, een zeldzaam vliegend hert... En dan is er nog de slechtvalk die regelmatig de gesprekken van natuurwetenschappers en stadsbewoners beroert.

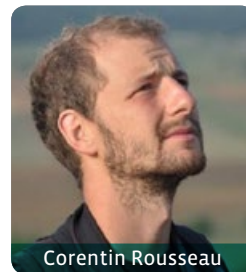


Dankzij hun vermogen om zich aan te passen, zijn vossen stadsdieren geworden. De gezondheidstoestand van de vossenpopulatie wordt opgevolgd door Leefmilieu Brussel. Hieruit blijkt dat de Brusselse stadsvossen gezond zijn.

Onverwachte ontmoetingen

Ook de inwoners ontmoeten al eens een wilde diersoort. Deze ontmoetingen zijn eerder toevallig. De Brusselaars kijken niet altijd in de juiste richting. In zijn film 'Brussels wild' (*Bruxelles sauvage, faune capitale*) vertelt Bernard Crutzen over Marie-Louise, die niet vaak meer buitenkomt, en haar ontmoeting met een niet zo schuchtere vos die in het kommetje van haar kat op zoek ging naar eten. Ook al raden we aan om wilde dieren niet te voederen, Brusselaars en wilde dieren leven werkelijk samen, en dit leidt vaak tot verrassende ontmoetingen.

Een hospitaal voor wilde dieren



Corentin Rousseau

Omgaan met wilde of exotische al dan niet afgerichte dieren, is dagelijkse kost voor de medewerkers van het Opvangcentrum voor zieke en gewonde wilde dieren in Brussel. Corentin Rousseau, directeur van het centrum in Veeweyde legt uit: "Wij vangen jaarlijks zo'n 1.100 à 1.200 vogels en 150 zoogdieren op: vossen, eekhoortjes, egels, vleermuizen... Ze worden ons vooral bezorgd door Brusselaars die ze op straat

hebben gevonden. Het dier wordt hier verzorgd en kan hier revalideren om daarna terug uitgezet te worden in zijn natuurlijke omgeving met de hulp van een medewerker van Leefmilieu Brussel." Brusselaars vinden zowat overal gewonde of versuifte dieren. Ook in het stadscentrum, dat meer verstedelijkt is dan Oudergem of Ganshoren bijvoorbeeld. Het is een van de merkwaardigheden van Brussel, dat de wilde fauna zowat overal opduikt: "Er werd een vos gesignaleerd voor het Europees Parlement, midden in de kantorenwijk. Hij deinsde er niet voor terug om de trappen op te gaan die naar het halfrond leiden."



voor hun wilde dieren en de biodiversiteit



Vleermuizen zijn de enige zoogdieren die kunnen vliegen: een natuurwonder. Hun specialiteit? 's Nachts insecten vangen (muggen en nachtvlinders). Ze spelen dus een belangrijke rol in het ecologisch evenwicht.

Sommige soorten komen meer voor dan andere

Er worden heel wat vogels opgevangen in Veeweyde: *“De Brusselaars zijn zeer begaan met vogels. Ze brengen ons houtduiven, merels, mezen. Elk jaar krijgen we ook een honderdtal wilde eenden over de vloer. Vaak broeden deze soorten op balkons en na de broedperiode belanden de kuikens op straat. De eend leidt de kleine familie en de kuikens steken nonchalant de straat over. Omdat ze weten hoe gevaarlijk het kan zijn, brengen de Brusselaars ons het volledige nest, om ongevallen te vermijden.”*

Stad van alle gevaren

Er zijn ook soorten die meer impact ondervinden van het leven in de stad: *“Een egel zal sneller overreden worden dan een steenmarter. In 2015 vingmen we 72 egels op, goed voor de helft van alle zoogdieren die we hier over de vloer kregen. Steenmarters zien we hier veel minder dan egels, omdat ze behendig genoeg zijn om voor mensen te vluchten. Nochtans zijn ze sterk aanwezig in Brussel. Egels zijn wat trager en zijn meer blootgesteld aan de verschillende gevaren in de stad: de weg, honden die aanvallen, slakkenvergift. In de vrije natuur kan een egel tot tien jaar oud worden, maar in een stedelijke omgeving valt de levensverwachting terug tot 4 jaar.”*

Eerst herstellen en dan terug de natuur in

De gasten van het revalidatiecentrum hebben verschillende problemen: sommige komen er terecht omdat ze de weg kwijt zijn, andere hebben breuken of missen soms een ledemaat. *“Onze veeartsen verzorgen ze. Maar als we denken dat een terugkeer naar de natuur onmogelijk is, dan moeten we helaas kiezen voor euthanasie als de dieren er te slecht aan toe zijn. Zo'n 56% van de vogels zetten we terug uit, want exotische soorten zoals de Nijlgans of de grote Canadese gans mogen we wettelijk gezien niet opnieuw loslaten in de natuur.”* Het is de autonomie van het wilde dier dat bepaalt of het terug de natuur in kan. Die terugkeer wordt uitgevoerd door medewerkers van Leefmilieu Brussel.



Het wegverkeer is een belangrijke doodsoorzaak bij egels, vooral in de lente wanneer de mannetjes op zoek gaan naar vrouwtjes.



19 soorten vleermuizen

103 soorten broedvogels



45 soorten zoogdieren

9 soorten amfibieën en reptielen



800 plantensoorten



EEN GEWOND WILD DIER GEVONDEN?

Opvangcentrum voor zieke en gewonde wilde dieren in Brussel

Veeweydestraat 43-45 - B-1070 Anderlecht

Tel: 02 521 28 50 - www.protectiondesoiseaux.be (FR)



Meer info?

Raadpleeg de brochure 'Biodiversiteit in Brussel' op

www.leefmilieu.brussels/biodiversiteit



Een Fast & Good Food-snack

Good Food is ook op zijn plaats in de boe-kentas of de rugzak: volg stap voor stap het recept van deze heerlijke mueslireep die je snel energie geeft. Honing, rozijnen, havervlokken... en je bent vertrokken! Gedaan met overdreven gesuikerde repen vol bewaarmiddelen van de voedingsindustrie.

Bereiding: 5 min.

Baktijd: 15 min. op 210°

- # 200 g havervlokken
- # 75 g rozijnen
- # 50 g grofgemalen hazelnoten
- # 2 el (eetlepels) hazelnootpasta
- # 2 el honing (of zelfs 3 el)
- # 1 el plantaardige olie

Verwarm de oven voor op 210°C. Meng alle ingrediënten en doe alles in een ovenschotel. Gebruik een rechthoekige of vierkante schotel zodat je er nadien gemakkelijk repen kan uit snijden. Druk het bereide mengsel goed aan zodat alle ingrediënten goed samenklitten. Laat het geheel 15 minuten bakken in een oven op 210°C. Let op als je de schotel uit de oven haalt, want die is warm! Laat de schotel even afkoelen. Snij alles in repen van zo'n 3 cm x 8 cm. Laat de repen afkoelen en hard worden. Smakelijk!

Je kan de repen een tiental dagen in een doos bewaren, beschermd tegen vocht. Je kan ze ook in boterhampapier inpakken om ze mee te nemen.

Een recept van 'La foire aux savoir-faire' dat dit jaar zijn tienjarig bestaan viert (zie p. 2)

www.foiresavoirfaire.org (FR)

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.brussels,
 02 775 75 75.

AGENDA

25/05 / WORKSHOP

ECOLOGISCH TUINIEREN

Werner Meysmans, lesgever bij Tuinhier, legt haar-fijn uit hoe u op een ecologische manier aan het werk kan in uw tuin. Want er zijn echt wel alternatieven voor kunstmest en chemische pesticiden. Wat is er heerlijker dan met de handen in de aarde werken, blootsvoets op het gras lopen en genieten van al het heerlijks uit uw eigen tuin en tevens zorgen voor het leefmilieu, de natuur, uzelf? Afspraak vanaf 19.30 uur in GC Wabo, Delleurlaan 39-43 in Watermaal-Bosvoorde. Prijs: 3 euro. Openbaar vervoer: trein (halte station Bosvoorde), tram 94 (halte Delleur), nachtbus N08 (halte Wiener).

Meer info en inschrijvingen: [Verbond Brusselse Vlaamse Tuinbouwkringen](http://VerbondBrusselseVlaamseTuinbouwkringen), www.wabo.be.

30/05 / WORKSHOP

FEMIMAIN ON TOUR: ATELIER 'MAAK UW EIGEN SCHOONMAAKPRODUCT'

De dames van Versailles Bioty zijn experts in het zelf maken van natuurlijke schoonheids- en schoonmaakmiddeltjes. Leer van hen uw eigen ecologisch verantwoorde producten te maken. En kom te weten hoe u voor weinig geld uw huis proper en uw huid stralend houdt. Afspraak van 10.00 tot 12.30 uur in het GC Heembeek-Mutsaard, Frans Vekemansstraat 131 in Neder-Over-Heembeek. Prijs: 2 euro. Openbaar vervoer: bus 47, 53 (halte Peter Benoit).

Meer info en inschrijvingen: [GC Heembeek-Mutsaard](http://GCHeembeek-Mutsaard), 02 268 20 82, heembeek-mutsaard@vgc.be

03/06 / EVENEMENT

MILIEUFESTIVAL – DAG 1: BEL MOVIE DAY

Neem gratis deel aan het Good Food-filmfestival. Het programma van de 7 films in competitie vindt u op p. 4. Tussen de films in competitie worden er kortfilms geprojecteerd. Afspraak van 15.00 tot 23.30 uur in het BEL – Leefmilieu Brussel op de Thurn & Taxis-site. Gratis toegang en Good Food-stands ter plekke.

04/06 / GEGIDSTE WANDELING

NATUUR & WATER

Deze wandeling wordt georganiseerd door CCN Vogelzang CBN i.s.m. Coördinatie Zenne en Natuurpunt Sint-Pieters-Leeuw. Er wordt aandacht besteed aan het belang van water en meer bepaald stromend water voor het Vogelzangreservaat. Afspraak van 09.00 tot 11.00 uur aan de ingang van het Kerkhof van Anderlecht (Sint-Janskruiddaan).

Meer info: [CCN Vogelzang CBN](http://CCNVogelzangCBN), 02 640 19 24, ccnvoegelzangcbbn@gmail.com

05/06 / EVENEMENT

MILIEUFESTIVAL – DAG 2: JUBELPARK

Nieuwe formule, nieuwe gelegenheid om bij te leren over het leefmilieu in Brussel. Ontdek alles over het thema Good Food op p. 5. Afspraak van 11.00 tot 19.00 uur in het Jubelpark in 1040 Etterbeek.

Meer info: www.leefmilieu.brussels.

12/06 / GEGIDSTE WANDELING

PLANTENWANDELING IN HET SCHEUTBOS

Hans Vermeulen van Natuurpunt CVN zal u het leven van de planten uitleggen: hoe ze groeien, ademen, hun territorium verdedigen, zich tegen planteneters verdedigen, hoe ze communiceren... Afspraak van 10.00 tot 12.30 uur aan het einde van de Scheutboschstraat ter hoogte van de Chalet van de Parkwachters, in Sint-Jans-Molenbeek. Openbaar vervoer: bus 86 (terminus) of bus 49 (halte Edmond Machtenslaan).

Meer info: [Jean Leveque](mailto:JeanLeveque), leveque.jean@hotmail.com, 0496 53 07 68.

19/06 / EVENEMENT

FEEST IN HET ROOD KLOOSTER

Natuurworkshops, rondleidingen, verhalen, creatieve en artistieke workshops, boogschieten, tentoonstellingen, biologisch eten, muziek, dieren, ritjes met de paardenkoets, volksspelen en een bal om te dansen! In dit prachtig en goed behouden kader is er voor elk wat wils. Afspraak vanaf 11.00 uur (einde omstreeks 18.00 uur) op de site van het Rood Klooster, Roodkloosterstraat in 1160 Oudergem.

Meer info: www.rouge-cloitre.be (FR)

19/06 / UITSTAP

VELT BRUSSEL BEZOekt PERMACULTUURTUIN TERVUREN

Velt Brussel organiseert een studiereis naar de educatieve Samentuin 'de Hazelaar' van Transitie Tervuren. De laatste jaren werden er een verhoogd bed, een kruidenspiraal, een voedselbos, waterrecuperatie, droog toilet, enzovoort ingericht. Tegelijk viert u samen met de Veltburen uit Tervuren de start van de zomer met een heuse plantaardige barbecue (potluck-formule). Er is tevens een kledingruilbeurs voorzien. Breng kleren mee die u niet meer draagt en kies een ander kledingstuk. Afspraak van 12.00 tot 17.00 uur in Samentuin de Hazelaar (neem het paadje naast Lindeboomstraat 31 tot een hoge muur aan uw rechterkant. Daar is het aan de rechterkant. Geen nummer, 3080 Tervuren).

Meer info: [Desmedt Luc](mailto:DesmedtLuc), luc_desmedt@hotmail.com, 0476 50 71 73.

Voor al uw vragen: