

Ma ville notre Planète!

4 Appel à projets citoyens: ensemble on est plus fort!

3 Bruxelles champêtre
en mode *Good Food*

6 Domestiques ou sauvages,
les abeilles cohabitent à Bruxelles

7 Faire soi-même,
l'essence du *taste of Brussels*





GESTE DU MOIS : parlez à vos voisins !

Ce mois-ci, on brise la glace ! Saluez les visages connus dans votre quartier et les habitués de vos trajets. Ensemble, améliorons notre cadre de vie comme tous ces Bruxellois qui se lancent dans les projets citoyens (voir pp. 4 & 5) : un appel à projets est lancé dans ce sens !



Le cojardinage ou comment jardiner avec ses voisins en échangeant savoir-faire et lopin de terre !

Vous avez une expérience en jardinage, mais pas de jardin ? Ou alors, vous avez un jardin où vous aimeriez lancer un petit potager, mais vous ne savez pas trop comment vous y prendre ? Pourquoi ne pas envisager de cojardiner ?

Rencontrez des habitants de votre quartier avec qui partager espaces à cultiver ou compétences en maraîchage. Les binômes de cojardineurs se forment lors d'ateliers pour rencontrer des voisins cojardineurs et de formations organisées par les acteurs de quartiers.

Un cycle est déjà programmé en septembre :

- Formation au kit cojardinage les 8 ou 15 septembre prochains
- « Formation animateur » le 22 septembre.

Info et inscriptions : www.cojardinage.be/ateliers-et-formations

Dring-dring, tûûût-tûûût...

A Bruxelles et dans toute l'Europe, la semaine de la mobilité revient du 16 au 22 septembre, avec le dimanche sans voiture le 18 septembre. Une semaine pour apprendre à connaître et utiliser les moyens alternatifs à l'usage de la voiture en ville : train, vélo, tram, bus, patins... Alors, quelle combinaison allez-vous essayer : pieds + segway + tram ou skate + bus + course à pied ? Info, programme et festivités : www.mobilmix.brussels

Des nouvelles recettes pleines de saveur pour bien manger !



Recettes 4 saisons, votre site et application pour bien manger des fruits et légumes de saison s'enrichit de 70 nouvelles recettes créées par Malika Hamza de *Innovative cuisine* et une des fondatrices du mouvement *Slow food* en Belgique. A télécharger gratuitement et goûter de toute urgence !

www.recettes4saisons.brussels

Les économies d'énergie gratuitement à votre porte



Besoin de conseils pour économiser l'énergie ? A votre demande, un expert de la Maison de l'Énergie se déplace gratuitement chez vous. Il peut également vous offrir trois interventions : chauffage des fenêtres, pose de panneaux réfléchissants derrière les radiateurs... Vous pensez à des investissements plus conséquents ? Les conseillers de la Maison de l'Énergie vous accompagnent à chaque étape de votre projet. Contactez-les ! Plus d'info : www.maisonenergiehuis.be ou au **02/563 40 00**

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 Didon, 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.

Bruxelles Champêtre : une édition en mode *Good Food*



C'est reparti : ce dimanche 18 septembre, rejoignez la pelouse de Bruxelles Champêtre sur la place des Palais. La journée sans voiture sera aussi une gigantesque fête urbaine et citoyenne orientée Good Food. Famille, fun, animations et sensibilisation en seront les ingrédients. Alléchant !



Plus de 150 exposants attendus au Parc Royal et à la Place des Palais, Bruxelles Champêtre portera une fois de plus bien son nom: **Good Food, Maîtres Jardiniers, Composteurs et Frigo, village Slow Food et zéro déchet, chefs en herbe...** Loin du stress citadin, prenez le temps de lever le pied, venez vous amuser en famille ou entre amis et bien manger. Food trucks, mini-concerts, jeux et animations pour petits et grands : voici quelques rendez-vous à noter.

À DÉGUSTER : un village Slow Food... (donc aussi Good Food!)

Vous pensez qu'on (vous) emmêle les pinceaux entre Good Food (la stratégie pour une alimentation durable à Bruxelles) et Slow Food ? Pas du tout : Slow Food est un mouvement qui promeut une alimentation bonne, saine et juste à travers le monde. Dans le cadre de Bruxelles Champêtre, Slow Food Metropolitan Brussels mettra en valeur une vingtaine de producteurs locaux au sein d'un village afin de vous montrer que la Région et sa périphérie sont un réservoir de producteurs de nourriture de qualité, respectueux de l'environnement. Epicerie, champignons, jus de fruits, fromages, vins naturels, bières artisanales... Des mets produits à la mode bruxelloise et issus de toutes les cultures qui cohabitent dans la capitale.

À ADOPTER : pas de gaspillage alimentaire sur place, ni chez vous !



Les « maîtres-frigo » sont huit (un absent sur la photo) à avoir réussi leur formation en gestion des denrées. Venez écouter leurs trucs & astuces à Bruxelles Champêtre

Le village Slow Food sera Zero déchet en évitant ou en récupérant durablement les déchets alimentaires. Pas facile ? Peut-être, mais cela s'apprend, c'est d'ailleurs le défi relevé par 8 Bruxellois qui seront présents à Bruxelles Champêtre.

Ces 8 citoyens vous sensibiliseront à la gestion intelligente, anti gaspi et astucieuse de la nourriture. Venez apprendre à ranger les denrées dans votre frigo et vos placards. Venez comprendre les différentes techniques de conservation des aliments (séchage, stérilisation, lacto-fermentation...). Bien choisir ses ingrédients, accommoder les restes... On peut presque tout gérer en évitant le gaspillage alimentaire.

À APPLAUDIR : la finale de Chefs en Herbe



Qui a dit que les jeunes ne s'intéressaient qu'à la Junk Food ? Le concours Chefs en Herbe démontre le contraire ! La finale de ce concours lancé au printemps aura lieu à Bruxelles Champêtre : 4 équipes de 4 jeunes entre 15 et 30 ans s'affronteront dans une

épreuve combinant une préparation simple basée sur des produits de saison et des questions de connaissances culinaires.

En pratique...



Bruxelles Champêtre se tiendra le dimanche 18 septembre 2016 au Parc Royal ainsi que sur la Place des Palais.

Programme complet, brochure avec plan et horaires des animations : www.bruxelles-champetre.be

Le **nouvel appel à projets citoyens** de Bruxelles Environnement pourrait changer



Réaménager un morceau d'espace public, créer un potager collectif, lancer une donnerie... Imaginez toutes les chouettes initiatives possibles à l'échelle de votre quartier. Avec vos voisins ou amis, inspirez votre quartier en déposant un projet citoyen. Cet automne, Bruxelles Environnement lance son grand appel à projets d'initiatives citoyennes collectives. Infos, aides, accompagnement et soutien financier allant jusqu'à 15 000 € sont prévus. Focus.

Créer et entretenir une dynamique citoyenne pour améliorer son cadre de vie, en favorisant le vivre ensemble dans le respect de chacun : voilà le cadre général. Parler avec ses voisins, organiser des échanges de recettes, apprendre à réparer plutôt que jeter, aménager un terrain local pour composter, jardiner, jouer... Voilà quelques applications concrètes. L'appel aux initiatives citoyennes collectives auquel Bruxelles Environnement vous invite, vous, vos voisins et connaissances, pourrait changer votre vie. En matière de projets citoyens, ce sont ceux qui ont essayé qui en parlent le mieux, *Ma ville notre planète* en a donc rencontré certains pour vous.

Un projet, c'est d'abord des gens



Ensemble, on est plus fort ! Travailler dans une dynamique collective en mutualisant les qualités de chacun, c'est un des objectifs du nouvel appel à projets lancé cet automne. À Forest, c'est autour d'une donnerie, appelée « give-box », que les gens du

quartier ont tissé des liens. **Geneviève Kinet** du **Quartier Durable Wiels** nous explique : « *De plus en plus de gens, issus de différents quartiers, ont déambulé autour de la give-box. Cela faisait partie des objectifs de notre projet : promouvoir la marche à pied et se rencontrer sur un sujet utile : la solidarité entre les gens. Certains donnent habits, mobilier dont ils n'ont plus l'usage, d'autres parviennent à joindre les deux bouts en pouvant profiter de ces petits coups de pouce* ».

Inspirer les quartiers : des effets boule de neige

Grâce à cette donnerie, les habitants du quartier Wiels sont donc parvenus à améliorer le vivre ensemble, à développer la solidarité avec les personnes isolées, socialement fragilisées, et à se réapproprié l'espace public. Une idée de départ aux multiples effets ! La dimension solidaire a également animé les habitants du **quartier Bon'Air** à Anderlecht. L'idée de collecter les invendus d'un supermarché indépendant pour les distribuer dans le quartier a eu des conséquences sur la citoyenneté, le développement durable et l'environnement : solidarité entre habitants du quartier, lutte contre le gaspillage alimentaire dû aux invendus, réduction des déchets en consommant des biens (alimentaires ou non) qui pouvaient encore l'être.

Se jeter à l'eau



Faire pousser des légumes sans être jardinier ou établir un diagnostic du quartier alors qu'on n'est pas urbaniste, cela fait sans doute un peu peur. Se lancer, discuter avec les voisins et oser rentrer un projet est le pas le plus important à sauter. À Berchem Sainte-

Agathe, **Emilie Hendrick** et **Dominique Brune** du **Quartier durable BLED** se félicitent de la facilité avec laquelle la mayonnaise est montée dès le départ : « *Le plus stimulant, c'est que ça marche. Autour du groupe pilote, il y a une soixantaine de personnes qui ont intégré les différents projets. Mais au-delà, on a aussi le sentiment de faire partie d'un mouvement pour le développement durable plus grand encore.* » Outrepasser ses peurs de départ, Bruxelles Environnement y a pensé : réunion d'information et accompagnement par des coaches et experts thématiques sont prévus.



votre vie!

Avec vos voisins, améliorez la qualité de la vie du quartier



L'appel à projets vise à inciter les Bruxellois à améliorer leur cadre de vie en répondant aux préoccupations des habitants d'un quartier, d'une rue ou d'un immeuble qui se prendront en charge. Dans le **quartier du Pinoy** à Auderghem « les gens

viennent au compost collectif pour de nombreuses raisons : limiter leurs déchets, économiser les sacs-poubelle, parler, se promener, rendre à la terre ce qui est à la terre, avoir de l'engrais pour leur jardin... Le projet est participatif et ce n'est pas parce que je suis de permanence que c'est MON compost. », témoigne une habitante du quartier.

Des objectifs et des aides concrètes...

On l'aura compris : retisser les liens humains, développer la capacité à prendre des initiatives environnementales et y travailler de manière collective et conviviale font partie des résultats observés dans les quartiers qui ont été sélectionnés par le passé. C'est aussi l'effet recherché. Plus prosaïquement, Bruxelles Environnement aide les citoyens à s'équiper : bacs de récupération d'eau de pluie, organisation d'un événement local, construction d'un cabanon... Les aides matérielles sont trop nombreuses pour toutes les citer. La volonté de Bruxelles Environnement est d'éviter que de belles initiatives ne puissent franchir le premier obstacle qui nécessite un financement, même minime, ou bien l'intervention d'un professionnel.



Intéressés? Cinq options s'ouvrent à vous



1. Les **Quartiers Durables Citoyens** pour les projets à l'échelle de tout un quartier, avec un accompagnement méthodologique et le soutien de coaches et d'experts techniques. Exemples existants : www.quartiersdurablescitoyens.be.
2. Un **potager collectif** pour démarrer collectivement un potager en ville, comme lieu de production, de nature, de partage et de convivialité. Exemples existants : www.potagersurbains.be.
3. Un **compost collectif** pour mettre en place un compost efficace, dimensionné à un groupe de voisins, mêlant gestion des déchets organiques et convivialité www.wormsasbl.org.
4. Un **projet Good Food** - d'alimentation durable pour lancer un projet collectif sur le thème de l'alimentation saine, respectueuse de l'environnement, locale et de saison.
5. Un **projet Zéro Déchet** pour un mode de vie plus sobre, stimuler la réflexion sur nos besoins ou développer les alternatives aux achats de biens neufs.

Calendrier



> **20 SEPTEMBRE 2016**

Atelier d'information à Bruxelles Environnement

> **17 OCTOBRE 2016**

Date limite de remise des candidatures

> **28 OCTOBRE 2016**

Remise des conclusions par le jury de sélection

> **DÈS NOVEMBRE 2016**

Démarrage de l'accompagnement des projets (en fonction des projets).

Plus d'info?

Le dossier d'informations concernant cet appel contenant les critères de sélection et de recevabilité des candidatures est téléchargeable à www.environnement.brussels/inspironslequartier

Abeilles domestiques et sauvages : une cohabitation utile pour polliniser la ville



L'abeille domestique, si généreuse pour nous donner du miel, fait bien souvent oublier l'existence de ses congénères : les abeilles sauvages. Environ 380 espèces existent en Belgique dont une centaine à Bruxelles. Une belle diversité plutôt mal connue. Petite découverte à vol d'abeille.

Malgré le déclin général des populations à l'échelle mondiale, l'abeille domestique résiste vaillamment que vaillent à Bruxelles : interdiction de l'emploi des pesticides, ruchers accueillants et apiculteurs rôtés aux techniques de production de miel. De leur côté, les abeilles sauvages ne peuvent compter que sur elles-mêmes : souvent solitaires, parfois en colonies de quelques centaines d'individus, elles n'habitent pas dans une ruche. Elles sont bien plus discrètes et ne fabriquent pas de miel, mais jouent un rôle important dans la pollinisation des végétaux pour qu'ils fructifient et se reproduisent. D'où l'importance de favoriser la cohabitation pacifique des insectes pollinisateurs et d'aider les espèces sauvages.

Crise du logement pour les espèces sauvages

Parmi d'autres causes, la disparition des habitats naturels explique le déclin de la biodiversité. À Bruxelles, par exemple, les sols en terre sont trop souvent bétonnés ou jardinés... Tout apparaît lisse, comblé, propre et surtout pas accueillant du tout pour les insectes pollinisateurs qui profitent des espaces oubliés pour s'y loger. Résultat ? En 100 ans, la moitié des espèces de bourdons ont disparu. Installer un nichoir à insectes sur votre balcon, réserver un pot de fleur retourné dans le sol ou conserver un tas de bois dans votre jardin vont permettre à ces insectes utiles d'y trouver un logement. Après le gîte, le couvert : choisir des fleurs mellifères et indigènes, éviter les pesticides, laisser les herbes folles s'épanouir... Cela donnera un coup de pouce aux espèces d'abeilles sauvages.

© Nicolas Vereecken



Le Bourdon terrestre

C'est un habitué des jardins. Il niche sous terre et profite des terriers des petits rongeurs. Le Bourdon terrestre pollinise votre potager : tomates, poivrons, aubergines et pommes de terre. C'est en faisant vibrer son abdomen qu'il décroche le pollen qu'il récolte et le redistribue.

© Nicolas Vereecken



L'Osmie cornue

C'est une abeille solitaire maçonne. Elle niche parfois dans les joints ou dans les trous d'aération de vos châssis. Les tiges creuses ou les bûches percées lui conviennent aussi. L'Osmie cornue est déjà bien active au début du printemps pour polliniser certains arbres fruitiers déjà en fleurs.

© Nicolas Vereecken



La Collète du lierre

Laissez fleurir votre lierre à la fin de l'été, c'est la Collète qui vous remerciera (et ensuite, les oiseaux pour les fruits du lierre ainsi disponibles en automne). La Collète du lierre est une abeille solitaire qui niche dans les talus sablonneux ou argileux.



Pour en savoir plus...

Construire un hôtel à insectes, choisir les plantes à favoriser et d'autres conseils :

- Tapez « *Un jardin pour les abeilles sauvages* » dans votre navigateur internet et télécharger cette intéressante brochure pratique.

- Visitez le site www.apis-bruocsella.be et notamment la rubrique « *aidez les abeilles* » qui regorge de trucs et astuces pour aider les abeilles sauvages.



Taste of Brussels: et si vous mettiez la main à la pâte?



Produire ses propres denrées en ville? Enthousiasmant! Mais comment s'y prendre pour que le bel élan se transforme en succès? Le 24 septembre, Taste of Brussels invitera les amateurs à rencontrer des Maîtres-Potagers confirmés. Un événement qui reconnecte les citadins à la production alimentaire. Vous y mettrez aussi? La décision vous appartient!

Planter ses choux, déguster ses fraises, nourrir ses poules, récolter son miel... De plus en plus de Bruxellois se lancent dans l'autoproduction de denrées alimentaires. Qu'ils soient agriculteurs – professionnels ou amateurs –, entrepreneurs, restaurateurs, commerçants ou encore chercheurs universitaires, de nombreux acteurs du secteur alimentaire bruxellois s'intéressent de près aux modes de production d'aliments en ville. L'événement *Taste of Brussels* permet d'approcher de près toutes ces initiatives qui émergent un peu partout dans la Région. D'ingénieuses innovations qui font pousser des légumes hors du sol, à votre propre potager, venez glaner des conseils pratiques.

Une pépinière d'agriculteurs urbains



S'alimenter de manière respectueuse de sa santé et de l'environnement est un des objectifs de la stratégie *Good Food*. Un défi un peu plus contraignant en ville : moins de place, plus de bouches à nourrir, circuits courts à ultra courts, éco-consommation, interdiction des pesticides... Mais ces « contraintes urbaines » pourraient justement se muer en atouts, vu l'ingéniosité souvent déployée. Depuis quelques années, la production alimentaire urbaine est une tendance de fond dans de nombreuses villes à l'étranger. Et Bruxelles n'y échappe évidemment pas. Une quinzaine de producteurs et de transformateurs passant de la culture à la cuisine seront présentés à *Taste of Brussels*.

À l'échelle d'un particulier citadin, s'y mettre sans tomber dans la mégalomanie est certainement une des voies à suivre. On peut commencer par un petit potager, de poche ou de balcon, pour petit à petit élargir sa production alimentaire. Les trucs et astuces sont nombreux et *Taste of Brussels* proposera un speed dating réunissant un jardinier

Speed dating entre les plants de patate

confirmé et un jardinier débutant autour du potager. L'idée poursuivie ici est d'encourager plusieurs binômes de particuliers expérimentés et novices à se lancer sous le mode du compagnonnage. Convivialité et plaisirs encouragés.

On partage?



Rayon dégustation, *Taste of Brussels* proposera aussi d'essayer le kéfir, une boisson rafraîchissante et pétillante issue de la fermentation de fruits sucrés, dont la texture s'apparente à celle d'un soda. Un soda pétillant bien plus sain, sans additifs et surtout re-

productible (presque) à l'infini. Des grains de kéfir seront distribués aux visiteurs lors de l'événement. L'objectif? Encourager la diffusion et le partage des grains de kéfir entre Bruxellois pour reproduire la boisson.

TASTE
OF
BRUSSELS



Plus d'infos?

Taste of Brussels se tiendra le dimanche 24 septembre 2016 de 10 à 18 heures au Carré de Moscou / place Marie-Janson situé à l'angle de la rue de Moscou, rue Jourdan et le Parvis de Saint-Gilles à 1060 Bruxelles.

Programme complet, inscriptions au speed dating et propositions de surplus de production :

www.tasteofbrussels.be



Comment faire de la *Good Food* à l'école?

Promouvoir une alimentation saine, de qualité et goûteuse auprès de vos élèves? Mmmh, quelle idée merveilleuse! Mais pas toujours facile à aborder... L'équipe *Bubble* vous convie à un après-midi découverte « *Good Food* à l'école », le mercredi 5 octobre. Inscriptions ouvertes!

En matière d'alimentation, les animations pédagogiques sont nombreuses: éveiller les papilles, lutter contre le gaspillage alimentaire, privilégier les légumes et fruits de saisons... Bref, des thématiques aussi diversifiées qu'un menu compilé de plusieurs restaurants. Le mercredi 5 octobre, tous les acteurs bruxellois de la *Good Food* seront présents à Bruxelles Environnement pour vous inspirer et vous permettre d'aborder la *Good Food* avec vos élèves: animations, jeux, outils pédagogiques, cours de cuisine autour des collations, aide pour votre cantine... Venez et remportez peut-être le kit *Good Food* d'ustensiles de cuisine pour préparer d'excellentes collations en classe ou encore des ateliers cuisines, des spectacles et des projections de films. Maternelles, primaires et secondaires sont concernées.

Date: mercredi 5 octobre, de 13h30 à 17h

Lieu: Bruxelles Environnement, Tour & Taxis, Avenue du Port 86C, 1000 Bruxelles

Inscrivez-vous par email:
info@bubble.brussels



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

10/09 / VISITE GUIDÉE

DÉCOUVERTE DU JARDIN MASSART

Musée vivant de 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. Le Jardin comporte aussi une zone humide formant une réserve naturelle estampillée Natura 2000. Rendez-vous à 14h30 (fin à 16h00) au Jardin Botanique Jean Massart - chaussée de Wavre, 1850 à 1160 Auderghem.

info: 02 650 91 65 - Pas de réservation.

11/09 / À VÉLO

DE LA CAMBRE À LA HULPE

Cette traversée de la forêt de Soignes vous permettra de rejoindre l'ancien domaine Solvay à La Hulpe. Aujourd'hui domaine public, il demeure incontournable pour son château, sa ferme, ses arbres remarquables et, en saison, ses massifs de rhododendrons. Rendez-vous à 13h00 (fin prévue vers 18h00) chez Pro Velo - rue de Londres 15 à 1050 Bruxelles.

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

18/09 / ÉVÉNEMENT

BRUXELLES CHAMPÊTRE

Voir notre article en page 3. De 10h00 à 19h00 à la Place des Palais et dans le Parc de Bruxelles.

info: www.bruxelles-champetre.be

18/09 / BOURSE

REPAIR CAFÉ

Venez rencontrer nos experts bénévoles pour apprendre à réparer avec eux vos objets qui ne fonctionnent plus. Emportez avec vous un seul objet qui soit informatique, électroménager, électronique, électrique, de couture, un vélo, un objet en bois ou en métal... Ou venez simplement passer un bon moment en buvant un café ou en mangeant une part de tarte. Rendez-vous au Centre Culturel de Kroon de 14h00 à 18h00 - Rue J.B. Vandendriesch, 19 à 1082 Berchem-Sainte-Agathe

info: 0479 35 83 12

24/09 / ÉVÉNEMENT

TASTE OF BRUSSELS

Voir notre article page 7. Carré de Moscou situé à l'angle de la rue de Moscou, rue Jourdan et le Parvis de Saint-Gilles à 1060 Bruxelles.

Horaire, programme et info:

www.tasteofbrussels.be

25/09 / À VÉLO

QUARTIERS DURABLES CITOYENS: IXELLES

Partez à la rencontre de quelques quartiers revitalisés qui ont pu développer de nouveaux projets socio-économiques pour et avec les habitants (voir pp. 4 - 5). Jardins collectifs, réaménagements de l'espace public, initiatives locales et durables seront commentés tout au long de votre cheminement à vélo. Rendez-vous à 14h00 (fin prévue vers 17h30) chez Pro Velo - rue de Londres 15 à 1050 Bruxelles.

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

02/10 / BALADE

LES CHAMPIGNONS DU VOGELZANGBEEK

Par petites touches, nous dévoilerons certains mystères qui entourent les champignons et même les ronds de sorcières n'auront plus de secret pour vous. Nous aborderons notamment le mode de vie ou de reproduction de ces êtres vivants si particuliers. Précisons encore que la cueillette est interdite en Région de Bruxelles-Capitale et que l'aspect champignons comestibles ne sera pas abordé. Rendez-vous à 14h00 (fin vers 16h00) à l'Allée Hof ter Vleest (Métro CERIA, sortie ch. de Mons) à 1070 Anderlecht - PAF: 2 €.

info & inscription (obligatoire):
maisonverteetbleue@gmail.com

05/10 / ATELIER

UN JARDIN AU NATUREL

Apprenez les gestes qui sauvent la nature en zone urbaine. Participez à la gestion pratique d'un jardin naturel en plein centre de Bruxelles et découvrez les trucs et astuces à reproduire dans votre jardin (petit ou plus grand). En fonction des besoins, nous faucherons, taillerons, parlerons plantations, semis de fleurs sauvages. Rendez-vous à 13h00 (fin vers 16h00) à Mundo-B, rue d'Edimbourg 26 à 1050 Ixelles.

info & inscription (obligatoire): Natagora -
02 893 09 91 - natureaujardin@natagora.be.

08/10 / À VÉLO

MYSTERY TOUR: JARDINS COLLECTIFS

Une destination inconnue? Un circuit guidé sur la thématique des espaces verts et bleus spécial "Forêt mystérieuse"? Une ambiance conviviale propice à la rencontre et au partage? Une balade de niveau moyen de 20 km à vélo. Rendez-vous à 15h00 (fin prévue vers 18h00) chez Pro Velo - 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