

# Ma ville notre Planète!

## GoodFood a 1 an: Mais que mangent les Bruxellois?

3 Qualité de l'air: un nouveau site pour s'informer en un coup d'œil

6 Animaux: trop de chats à Bruxelles...

7 Biomimétisme: ce que la nature nous apprend



## GESTE DU MOIS : choisissez!

Notre liberté de choix a bien plus de pouvoir qu'on ne le pense: comme privilégier les produits en vrac aux emballages inutiles. Si tout le monde s'y met, les producteurs s'adapteront, et au revoir les cartons et plastiques superflus!



## 2017, en pleine nature

L'année à venir sera l'année « Nature en ville »! Plein d'activités sur lesquelles *Ma ville notre planète* reviendra régulièrement. Et pour commencer l'année en beauté, le calendrier 2017 va vous faire voyager de mois en mois à travers la forêt de Soignes, ses magnifiques points de vue, ses habitants parfois farouches, ses beautés... De quoi vivre un bon dépaysement, à deux pas de la ville!

## Ma ville notre planète vous dit à bientôt!



Vous tenez le dernier numéro de l'année 2016 entre vos mains. Une petite pause pour faire le plein de réflexions se profile. En 2017, *Ma ville notre planète* reviendra avec une toute nouvelle formule: plus de pages, plus d'infos, plus de trucs et d'astuces... Vous ne serez pas déçu! Rendez-vous donc dès que possible en 2017 avec une version totalement rénovée de votre magazine!

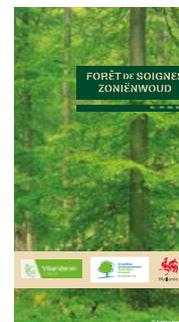
## N'oubliez pas la chaudière



Consommer moins, atteindre un rendement optimal, éviter les émanations de gaz à l'intérieur, rejeter moins de gaz à effets de serre à l'extérieur... Franchement, entretenir sa chaudière périodiquement n'a que du bon! C'est obligatoire

et cela se passe tous les ans pour les chaudières à mazout et tous les 3 ans pour les chaudières au gaz. La liste des professionnels agréés à Bruxelles est consultable via [www.environnement.brussels/chauffage](http://www.environnement.brussels/chauffage). Vous y trouverez aussi le guide gratuit "Un chauffage performant".

## 4.683 hectares de forêt de Soignes sur trois Régions



Se balader en forêt, y circuler à vélo... Où pratiquer du VTT? Où peut-on passer sous le Ring? Comment s'y rendre en Villo? Quel est l'arrêt de bus le plus proche? Très peu de questions sans réponses avec la nouvelle carte de la forêt de Soignes. Elle concentre toutes les informations dont vous avez besoin pour passer un moment

récréatif exceptionnel. Téléchargez-la sur [www.environnement.brussels](http://www.environnement.brussels) ou commandez la version imprimée au 02 775 75 75 ou à [info@environnement.brussels](mailto:info@environnement.brussels).

### 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](mailto:info@environnement.brussels) - [www.environnement.brussels](http://www.environnement.brussels) **EDITEURS RESPONSABLES:** F. Fontaine & B. Dewulf **RÉDACTEUR EN CHEF:** Mathieu Molitor **COMITÉ DE LECTURE:** Florence Didion, Isabelle Degraeve, Tom Penxten **RÉDACTION:** Jean Michel Corbisier **PRODUCTION:** [www.4sales.be](http://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.

# Quel air fait-il aujourd'hui ?



La qualité de l'air est mesurée constamment à Bruxelles. Énormément de paramètres influencent positivement ou négativement la qualité de notre air ambiant : pollution atmosphérique provoquée par le transport routier, température qui nous fait activer le chauffage...



**Bruxelles Environnement met à disposition un nouveau site internet qui vous informe en un coup d'œil sur la qualité de l'air au quotidien : [www.qualitedelair.brussels](http://www.qualitedelair.brussels)**

Si nous sommes tous concernés par un air de qualité, certaines personnes sont plus sensibles aux variations : les jeunes enfants, les personnes âgées ou souffrant de problèmes respiratoires, cardiaques et autres. La Région dispose d'un réseau de 10 stations de mesure qui fonctionnent en permanence. L'indice global de la qualité de l'air (le « pollumètre ») et les alertes aux pics de pollution estivaux ou hivernaux traduisent le tout pour vous.

## Un indice global de la qualité de l'air



Grâce à son échelle de 10 couleurs variant du rouge (exécutable) au bleu (excellent), l'indice global de qualité de l'air permet d'apprécier très rapidement l'air mesuré dans l'ensemble des stations pour les principaux polluants affectant notre Région (l'ozone, le dioxyde d'azote, le dioxyde de soufre et les particules en suspension dans l'air). Le site internet détaille le résultat global par type de polluant et par station à la demande.

## Contre les pics, je m'implique



Parce que les polluants peuvent devenir problématiques pour la population, 4 seuils représentés chacun par un drapeau de couleur différente (bleu, jaune, orange, rouge) complètent l'indice global. Chaque seuil est assorti d'un ensemble de mesures visant à réduire les émissions de microparticules et de dioxyde d'azote : vitesse limitée, offre de la STIB renforcée, circulation alternée, etc. Ces mesures, plutôt exceptionnelles, sont diffusées via les canaux d'informations habituels (presse, radio, internet...). Une messagerie d'alerte SMS et e-mail est aussi disponible.



**Trois questions à Alice Gérard**, département déplacements et stationnement, Bruxelles Environnement:

### Pourquoi ce site internet [www.qualitedelair.brussels](http://www.qualitedelair.brussels) ?

« L'idée est d'harmoniser et de regrouper des informations déjà disponibles à deux sources différentes. Ainsi, via [www.qualitedelair.brussels](http://www.qualitedelair.brussels), les Bruxellois ont directement une vue sur les deux indicateurs principaux : l'information en temps réel sur la qualité de l'air et les alertes en cas de dégradation de la situation. Le site détaillera, en cas d'alerte, ce qu'il faut faire. »

### Est-ce qu'il y a du neuf ?

« Oui, un quatrième seuil a été ajouté dans les alertes aux pics de pollution. Aux drapeaux jaune, orange et rouge, vient s'ajouter le drapeau bleu. Ce seuil peut être franchi plusieurs fois par an. Il permet de prévenir au plus tôt les personnes plus sensibles, entre autres celles qui souffrent de problèmes respiratoires. »

### Nouveau seuil cela signifie-t-il de nouvelles mesures ?

« Contrairement aux 3 autres drapeaux, le drapeau bleu n'impose rien. Il s'agit d'un seuil d'information qui sensibilise à la problématique et encourage les citoyens à adopter un comportement moins porteur d'émissions de microparticules : prendre les transports publics, se déplacer autrement qu'en voiture, adopter l'éco-conduite, diminuer son chauffage, etc. »

**[www.qualitedelair.brussels](http://www.qualitedelair.brussels)**

# Vous aussi, profitez de la #GoodFood



En janvier, *Good Food* fêtera son premier anniversaire ! Cette stratégie vise à élaborer un système alimentaire durable en Région de Bruxelles-Capitale. *Ma ville notre planète* souffle la bougie et fait le point sur les actions de l'année. Mieux, elle livre quelques résultats d'une étude\* sur les comportements des Bruxellois en matière d'alimentation.

« *J'aime accommoder les restes* », dit Françoise, 47 ans à Laeken. « *Pour les courses, on privilégie toujours l'origine locale et les produits de saison* », affirment Pauline et Silvio, en couple à Etterbeek. « *J'ai essayé les tomates en jardinière sur mon balcon : ça marche!* », avance Esteban, 28 ans en colocation à Anderlecht.

Voilà trois témoignages de Bruxellois qui appliquent des gestes simples pour plus de *Good Food* au quotidien. C'est que l'année 2016 a marqué le lancement d'un vaste programme qui s'étend sur plusieurs années. L'objectif général ? Mieux produire des denrées saines, locales et de qualité, et bien manger (local, de saison, moins de viande...) en retrouvant le plaisir et l'équilibre dans l'assiette.



## On se fait un petit resto ?

Cette première année *Good Food* a démarré au resto. Pour y manger, certes, mais aussi pour lancer le *Rest-o-Pack*, une petite boîte bien utile qui permet aux clients de ramener leurs restes à la maison et encore en profiter plus tard.

Être *Good Food*, c'est aussi éviter le plus possible de gaspiller. Alors que les déchets alimentaires sont estimés à 12.000 tonnes par an rien que dans le secteur de la restauration à Bruxelles, le *Rest-o-Pack* vient offrir une solution pratique. Il est apparu en février et 83 restaurants bruxellois participent actuellement à l'action. À domicile, grand paradoxe, le sondage révèle que 4 Bruxellois interrogés sur 5 déclarent ne jamais jeter une denrée alimentaire alors que les statistiques officielles pointent que chaque bruxellois jette 15 kg de nourriture chaque année.

\* Enquête réalisée par SONECOM auprès d'un échantillon de 663 personnes de 16 à 75 ans, au sein des 19 communes bruxelloises – entre février et mars 2016. Objectif de l'étude : cerner la perception et les connaissances acquises du public en matière d'alimentation durable, y compris la production alimentaire.

## Basilic au balcon, poules au jardin



17% des Bruxellois déclarent produire eux-mêmes une partie de leur alimentation : plantes aromatiques en tête mais aussi légumes, fruits et œufs. Complicé de mettre la main à la pâte ? La semaine « *Cultivons la ville* », organisée du 23 avril au 1<sup>er</sup> mai dernier, a convié les Bruxellois à la découverte des potagers, vergers et poulaillers urbains. Associations, administrations communales, particuliers et professionnels ont organisé 78 activités accueillant près de 2.500 visiteurs. L'occasion de démontrer que l'autoproduction est aussi possible sur de très petites parcelles ou sur un bout de balcon, en production verticale, murale, sur toiture, hors sol... C'est plutôt bon à savoir puisque plus de 40% des Bruxellois interrogés estiment ne pas disposer de l'espace nécessaire pour produire une partie de leur alimentation. Et si le domicile ne s'y prête pas, pourquoi ne pas participer à l'un des 260 potagers collectifs ou en lancer un ?

## Au marché et au ciné



En juin, c'est le Festival de l'Environnement qui a attiré plus de 27.000 personnes au parc du Cinquantenaire. Avec un marché des producteurs pour se fournir en produits locaux, une cuisine géante pour apprendre à utiliser au mieux four, frigo et congélateur, et puis un resto convivial, le tout décliné *Good Food*. Le BEL Movie Day a proposé la projection de 7 films internationaux de sensibilisation à l'alimentation durable. Manger moins de viande et plus de protéines végétales faisait par exemple partie des messages diffusés lors du Festival. Si 4 Bruxellois sur 10 déclarent avoir diminué leur consommation de viande durant l'année écoulée, *Good Food* a pour objectif que ce chiffre monte à 6 sur 10 pour 2020.



### Et bientôt presque partout...



Avec plus de 2.500 cuisines collectives, il n'est pas étonnant que 21% des Bruxellois fréquentent les cantines collectives au moins une fois par semaine. Et c'est sans compter les convives issus des 330.000 navetteurs venant travailler quotidiennement dans la Région. Le programme "Cantine Good Food" vise à intégrer progressivement des critères de durabilité dans les repas proposés aux employés, ouvriers, étudiants, écoliers... C'est notamment aussi l'endroit pour découvrir et goûter les protéines végétales. Les premiers labels seront octroyés en 2017.

Cette année, la Région et Bruxelles Environnement ont également soutenu diverses initiatives pour instaurer plus de *Good Food* dans notre quotidien. Des formations ciblent particuliers et acteurs locaux : se lancer dans un potager, comment agrémenter des restes ? Organiser son frigo pour éviter le gaspillage alimentaire...

Bruxelles Environnement a intégré la *Good Food* comme thématique prioritaire dans ses appels à projets. Communes et CPAS, écoles et entreprises ou encore groupes de citoyens ont ainsi pu bénéficier d'un soutien financier. L'appel à projet « Inspirons le quartier » que *Ma ville notre planète* a relayé en septembre comportait un volet « *Good Food* » visant notamment à encourager la création ou le maintien de potagers collectifs et des initiatives citoyennes liées à l'alimentation durable.

Bruxelles champêtre en septembre, *Week-end Good Food* fin octobre, les occasions d'adopter la *Good Food* attitude n'ont pas manqué pour cette année de lancement.

Bruxelles champêtre en septembre, *Week-end Good Food* fin octobre, les occasions d'adopter la *Good Food* attitude n'ont pas manqué pour cette année de lancement.

Liste des restaurants *Rest-o-Pack*, projets en cours, exemples... : toutes les infos sont sur [goodfood.brussels](http://goodfood.brussels).



## Menus de fêtes, *Good Food* vous aide...

Dorade royale, turbot ou caviar d'esturgeon sauvage ? Les menus de fêtes nous font parfois perdre un peu la tête ! Qui sait que dans ces 3 espèces, la dernière est en grand danger ? Il faut avouer que choisir un poisson issu d'une pêche durable n'est franchement pas aisé.



Utilisez le Guide des poissons durables : labels, étiquettes expliquées à la loupe, classement des espèces de poissons en trois listes faciles à identifier. Ce guide vous aidera à consommer du poisson issu de filières soucieuses de l'avenir des océans, pêché localement et de taille suffisante. Une vingtaine de recettes *Good Food* et autant de trucs et astuces complètent cette brochure pratique. A télécharger sur [www.environnement.brussels](http://www.environnement.brussels)

## Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es...



L'enquête menée en mars 2016 révèle notamment à quelle fréquence les Bruxellois consomment certains produits.

- > Plus de 75% mangent de la viande plusieurs fois par semaine
- > Entre 50% et 60% de la charcuterie, du poisson et des œufs plusieurs fois par semaine
- > Plus de 30% mangent des plats préparés plusieurs fois par semaine, près de 40% n'en mangent jamais
- > Plus de 80% mangent du yaourt / fromage plusieurs fois par semaine
- > Près de 70% boivent du lait plusieurs fois par semaine
- > Près de 50% mangent des plats sans viande plusieurs fois par semaine

# Trop de chats, *chat* ne va pas !



Derrière ses gestes nonchalants, votre matou installé bien à l'aise sur le sofa est peut-être à la fois père et arrière-arrière-arrière-arrière-grand-père d'une descendance pléthorique. En surpopulation évidente, nos chats voient leur propre bien-être se détériorer. Cet hiver, Bruxelles Environnement lancera une campagne pour encourager la stérilisation.

**Animal plutôt solitaire, indépendant et qui n'aime pas l'eau, le chat est plein de qualités. Sa présence apaise. C'est un compagnon apprécié pour sa douceur, sa propreté légendaire et cette capacité étonnante à s'autogérer. Il sera toujours à l'intérieur si cela gèle à pierre fendre mais sortira à la première occasion pour se dégourdir les pattes et, au passage, aller draguer les femelles du quartier. Des séducteurs invétérés, ces matous, et c'est là que le problème réside...**



## 141.000 chats domestiques à Bruxelles

Selon le SPF Économie, il y a 141.000 chats en Région bruxelloise. Un peu moins de 18% des ménages bruxellois ont au moins un chat mais c'est sans compter les dizaines de milliers de chats harets – des chats domestiqués revenus à l'état sauvage dont la population est difficilement estimable. Un seul couple de chats domestiques peut donner une descendance de 5.000 chatons en 5 ans (voir infographie ci-contre). Bref, la croissance de la population féline bruxelloise pose des problèmes, et ce sont les chats eux-mêmes qui en sont les premières victimes.

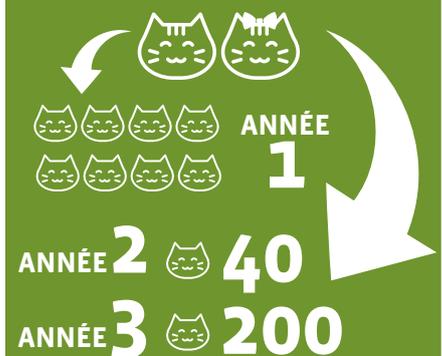
## 50% des chats euthanasiés dans les refuges

Abandons, bagarres homériques sur des territoires trop exigus pour accueillir une telle population féline, agressivité décuplée par la testostérone, blessures, maladies... Le sort réservé à de très nombreux chats est peu enviable et parfaitement évitable en ayant recours à la stérilisation. Dans les refuges des sociétés protectrices, le nombre de chats perdus ou abandonnés - comme c'est souvent le cas des portées de chatons - est encore trop important. Ces associations n'ont pas d'autre choix que d'euthanasier un chat sur deux.

## Un plan chats

Transféré du pouvoir fédéral aux Régions en juin 2015, le bien-être animal, et donc celui des chats, est fraîchement arrivé dans les compétences exercées par Bruxelles Environnement. Depuis 2012, le plan chats prévoit trois phases visant à diminuer la population féline. La phase 1 impose la stérilisation des chats arrivés en refuge. La phase 2 (dans laquelle nous sommes) oblige éleveurs et commerçants à ne fournir que des chats stérilisés. La phase 3 prévoit d'imposer la stérilisation de tous les chats. Plusieurs associations y sont favorables. Et vous, est-ce que vous avez fait stériliser votre matou ? Une opération bénigne qui se fait dès 8 semaines... Agissez. Pour le bien-être des chats eux-mêmes !

Bruxelles Environnement lancera cet hiver une nouvelle campagne d'information pour encourager la stérilisation des chats domestiques. Pour vos minets, songez-y !



## PLUS D'INFOS ?

Un plan chats a été lancé en 2012 pour lutter contre la surpopulation féline. En Région bruxelloise, c'est Bruxelles Environnement qui est chargé de sa mise en œuvre : [environnement.brussels](http://environnement.brussels).

# S'inspirer de la nature pour réduire nos déchets



Dans la nature, on ne procède pas à la collecte des déchets. Point de sacs jaune, bleu ou blanc ! Depuis des millions d'années, les feuilles des arbres tombent en automne, se compostent et nourrissent le sol : aucun déchet naturel à collecter.

**Est-ce qu'on ne pourrait pas s'inspirer de la nature pour consommer autrement ? Ma ville notre planète a posé la question à Gauthier Chapelle, bruxellois, spécialiste du biomimétisme.**

**Ma ville notre planète :** C'est quoi le biomimétisme ?



Gauthier CHAPELLE

**Gauthier Chapelle :**

Le biomimétisme consiste à s'inspirer du vivant pour innover et, notamment, aller vers plus de durabilité. Si des espèces naturelles existent depuis plus

de 100 à 500 millions d'années, c'est qu'elles sont particulièrement durables alors que l'homme sapiens, lui, n'a que 200.000 ans. Celui-ci vit démesurément sur des stocks d'énergie fossiles voués à disparaître à moyen terme.

**MVNP :** Quelles sont les inspirations possibles ? Celles qui fonctionnent ?

**GC :** D'abord, on s'inspire des formes naturelles. Exemple : on s'acharne à construire des hélices pour se mouvoir dans l'eau ou pour produire de l'électricité. Ça marche, certes, mais dans la nature il y a des formes plus efficaces et surtout moins énergivores. Vous avez déjà vu un poisson à hélice, vous ? Grâce au biomimétisme, les ondulations de la raie manta ont inspiré la conception d'une hydrolienne à membrane ondulante. Elle produit de l'électricité à l'aide des courants marins. Le prototype est prêt en France.

Ensuite, les matériaux présents dans la nature sont aussi sources d'innovations. Produire un matériau de construction nécessite une très haute température, une haute pression (ce qui consomme énormément d'énergie) et le recours à des solvants toxiques souvent persistants. Rien de tel avec du bois, de la paille, de la terre ! Gaudi a construit de très hautes tours de pierres en copiant les torsades des chênes centenaires.

Enfin, l'observation de l'écosystème nous apprend beaucoup. Il s'agit ici des relations entre les différents éléments. L'évolution fait le tri, l'idée n'est pas de retourner au passé : le requin a la même forme de nageoire depuis 350 millions d'années. Quand quelque chose fonctionne durablement, le monde vivant le conserve, sinon il est abandonné. Être durable, c'est s'adapter, ce que ne fait pas suffisamment l'homme !

**MVNP :** Et en matière de déchets, que nous apprend la nature ?

**GC :** Le monde vivant ne produit que du biodégradable. Le biomimétisme nous fait donc réfléchir bien en amont du tri des déchets et invite donc à surtout les éviter. Soyons logiques : imaginez un peu que les feuilles des arbres soient en plastique ! Qu'est-ce que la nature en ferait ? Dans la nature, tout a un cycle de vie bien plus long. On ne recourt qu'à des matériaux naturels, toujours réutilisables et biodégradables. Le citoyen, en tant que client/consommateur, a le pouvoir de choisir. Au fond, ce n'est pas lui qui produit boîtes,

cartons, films en plastique et sacs qui accompagnent le moindre achat. En Angleterre, on songe à rendre les producteurs responsables des emballages qu'ils ont produits. Si les consommateurs renvoyaient les emballages à l'expéditeur en ne conservant que la denrée ou le bien acquis, les producteurs auront vite fait de penser à des alternatives pensées en concordance avec ce qui se fait dans un milieu naturel.

Chaque jour, un Occidental consomme l'équivalent d'énergie que dégagent 450 personnes travaillant physiquement 24h/24.



1  = 450 



**PLUS D'INFOS ?**

Gauthier CHAPELLE, Le vivant comme modèle : la voie du biomimétisme, Albin Michel 2015.

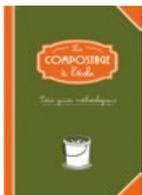


## À l'école, autour du compost

Installer un compost dans l'enceinte de l'école est un vrai bon plan! Outre le fait de digérer le marc de café de la salle des profs et les épiluchures de la cantine, le compost a des vertus pédagogiques fantastiques. Un « *petit guide méthodologique du compostage à l'école* » vient de paraître et une formation est prévue le 23 novembre.

Un compost permet de réduire les déchets mais pas seulement. Composter, cela reconnecte à la nature: de nombreux enfants des villes vont rarement en forêt, n'ont pas nécessairement accès à un jardin et ne connaissent pas (ou peu) le cycle de la terre. Composter rassemble: c'est un projet qui implique les différents acteurs de l'école (les classes d'âges, les profs, le personnel administratif, les cuisiniers...). Composter ouvre les esprits: une simple épiluchure peut lancer une dynamique positive sur l'alimentation saine. Alors, pourquoi ne pas s'y mettre dans votre école?

Avec le guide pratique que Bubble et l'asbl Worms viennent tout juste d'éditionner, chaque enseignant va comprendre comment commencer, qui mobiliser autour du compost, comment valoriser sa présence au sein d'animations pédagogiques, etc. En plus, toute une série de trucs et d'astuces donnés par des maîtres-composteurs va vous permettre de gérer les éventuelles difficultés rencontrées.



Le guide est disponible auprès de l'asbl Worms: [info@wormsasbl.org](mailto:info@wormsasbl.org)

Toutes les infos sur la formation du 23 novembre sont sur [www.bubble.brussels](http://www.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](http://www.environnement.brussels/abonnement),  
[abonnement@environnement.brussels](mailto:abonnement@environnement.brussels),  
02 775 75 75.

# AGENDA

## 19 & 20/11 / VIDE-DRESSING

### VIDE-DRESSING GÉANT DE VIOLETTE SAUVAGE

Vos placards débordent de gros pulls, manteaux et vêtements d'hiver? Violette Sauvage organise une 1ère édition pour vous aider à faire de la place pour préparer votre garde-robe cet hiver! Au programme des milliers de trésors, de bons plans, de vraies bonnes affaires à prix minis. De 11h à 19h00 dans la Galerie Ravenstein, rue Ravensstein, 18 à 1000 Bruxelles.

info : [www.violettesauvage.fr](http://www.violettesauvage.fr)

## 20/11 / 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 bien 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 - [www.repaircafe.be](http://www.repaircafe.be)

## 26/11 / VISITE GUIDÉE

### LE PARC DE WOLUWÉ

Nous marcherons sur les sentiers de cet espace vert, d'une richesse arboricole remarquable tant en feuillus qu'en résineux. Oiseaux d'eaux migrants ou sédentaires, allées aux noms d'architectes de jardins et sentiers ombragés nous permettront d'admirer tant des espèces indigènes qu'exotiques. Rendez-vous à 10h00 devant l'entrée du Musée du Tram (fin vers 13h00).

info : [Cercle des Guides Naturalistes du Brabant](http://Cercle des Guides Naturalistes du Brabant), [Huguette Vandenberghe 0474 28 31 85 - vandenberghe.huguette@gmail.com](mailto:Huguette.Vandenberghe@huguettem@gmail.com)

## 01/12 / ATELIER

### FABRICATION DE SAVON

Fabriquer ses savons selon la méthode de saponification à froid, c'est à la fois prendre soin de son corps et de l'environnement et c'est tout à fait possible moyennant quelques précautions. Rendez-vous à 09h30 (fin à 12h30) à la Ferme d'Uccle, Parc Fond'Roy, Vieille rue du Moulin 93 à 1180 Uccle.

info et inscription (obligatoire) : [www.tourne-sol-zonnebloem.be](http://www.tourne-sol-zonnebloem.be) (rubrique agenda)

## 03/12 / ÉCOUTER

### CHOUETTE! ON LIT À LA BIBLIIF...

Venez découvrir et savourer des aventures merveilleuses, des histoires drôles, des contes magiques... chaque premier samedi du mois à 10h30 pour les enfants de 3 à 6 ans. Activité gratuite pour tous. Rendez-vous à 10h30 à la Bibliif, rue de Mérode, 331-333 à 1190 Forest.

info : [Bibliothèque de Forest \(Bibliif\) - 02 343 87 38 ou bibliif@forest.brussels](mailto:Bibliothèque de Forest (Bibliif) - 02 343 87 38 ou bibliif@forest.brussels).

## 13/12 / CONFÉRENCE

### L'ODYSSÉE DU CYGNE DE BEWICK

Magnifiques oiseaux au comportement social fascinant, les cygnes de Bewick s'envolent, invariablement, en escadrille bien structurée pour rejoindre leur dortoir situé sur une large étendue d'eau. Une espèce, dont les populations se réduisent, présentée sous bien des aspects par Didier Vangeluwe. Rendez-vous à 20h00 (fin vers 22h30) à l'hôtel communal de Woluwe-Saint-Lambert, avenue Paul Hymans 2 (entrée sous la tour). Métro Tomberg, ligne 1, bus 28.

info : [Damien Hubaut 0475 78 38 25 - damienhubaut@euphony.net](mailto:Damien Hubaut 0475 78 38 25 - damienhubaut@euphony.net)

## 14/12 / ATELIER

### CRÉATIONS EN PLASTIQUE RECYCLÉ

L'artiste Olivier Goka vous invite à créer avec lui une multitude de compositions et de personnages aussi divers qu'inattendus à partir d'objets ou morceaux d'objets en plastique recyclé. À partir de 9 ans. Rendez-vous à 15h00 (fin à 16h30) à la Bibliif, rue de Mérode, 331-333 à 1190 Forest.

info : [Bibliothèque de Forest \(Bibliif\) - 02 343 87 38 ou bibliif@forest.brussels](mailto:Bibliothèque de Forest (Bibliif) - 02 343 87 38 ou bibliif@forest.brussels)

## 31/12 / PROMENADE GUIDÉE

### MEILLEURS VŒUX EN FORÊT

Passons la dernière après-midi de l'année à écouter le songe des arbres. Parlons de l'histoire et du futur en observant les merveilles forestières: un après-midi de promenade guidée par Dominique François pour terminer 2016 et commencer l'année qui vient en beauté. Rendez-vous à 13h30 (fin vers 16h30) à 1170 Watermael-Boitsfort sur le parking situé en lisière de la forêt de Soignes, au croisement de la Drève du Comte de Flandre et de la Drève des Tumuli.

info et inscription (obligatoire !):  
0486 87 00 12 ou [fc419582@skynet.be](mailto:fc419582@skynet.be)

Pour toutes vos questions :



02 775 75 75  
[WWW.ENVIRONNEMENT.BRUSSELS](http://WWW.ENVIRONNEMENT.BRUSSELS)