NOTRE PLANÈTE



LE MAGAZINE NATURE & ENVIRONNEMENT DES BRUXELLOIS(ES) #112 **MENSUEL** JUIN/2017 GOOD FOOD: DE SAISON? TROPBON! NATURE EN VILLE 2017: TOUT UN PROGRAMME REST-O-PACK: DÉGUSTEZ VOS RESTES À LA MAISO INSPIRONSIE PARTAGEZ VOS ENVIES, RÉALISEZ VOS PROJETS





Ma ville notre planète version digitale : mode d'emploi!

Lire ce magazine sur smartphone ou tablette, c'est désormais possible grâce à une app dédiée.

Comment faire? C'est simple:

- Téléchargez l'application BXLNatur-Mag sur le kiosque de votre choix (App Store, Google Play).
- 2. Installez l'app (le choix de la langue se fait automatiquement).
- 3. Choisissez le magazine que vous souhaitez consulter.
- 4. Lisez-le soit en mode PDF classique, soit en mode lecture guidée, pour une lecture plus conviviale. Pour obtenir cette dernière, il suffit de taper deux fois sur votre écran.

Ma ville notre planète, c'est où et quand vous voulez!





LA NATURE NOUS INSPIRE, INSPIRONS LA!

À Bruxelles, la vie sauvage est au bout du chemin ou détour d'une rue, au bord même des trottoirs. Bruxelles compte 122 parcs et forêts accessibles au public. Et autant d'occasions de vous reconnecter à la nature, de pique-niquer, de transpirer, de jouer, de faire de belles rencontres, de découvrir, de flâner... Ou bien de vous reposer! Pourquoi ne pas en profiter? Cette année, reconnectez-vous à la nature sans même quitter la ville!

Dans ce numéro, découvrez aussi la campagne « Inspirons le quartier ». Cet appel à projets citoyens, collectifs et durables, vous invite à devenir acteur du changement, à bâtir du lien social, de la convivialité et du bien-être. Créer un potager collectif, mettre en place un compost de quartier ou des projets conviviaux autour de l'alimentation durable, installer une givebox... Vous le lirez ci-après, les idées ne manquent pas pour faire de la Région de Bruxelles-Capitale une ville plus durable, plus respectueuse de la planète et des gens qui l'habitent, plus solidaire, plus agréable à vivre. Bonne lecture!

#Reconnect #NatureEnVille2017
Suivez-nous aussi sur www.environnement.brussels/reconnect

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 & B. Dewulf RÉDACTEUR EN CHEF: Mathieu Molitor COMITÉ DE LECTURE: Sylvie Clara, Isabelle Degraeve, Tom Penxten RÉDACTION: Didier Dillen 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'expliciter des dispositions légales. Pour en connaître la véritable portée juridique, reportez-vous aux textes du Moniteur Belge.



DITES ADIEU AUX SACS DE CAISSE

Le 1^{er} septembre 2017, partout à Bruxelles, les sacs en plastique jetables auront vécu! Ils ne pourront plus être utilisés.

Peu résistants, gourmands en ressources fossiles, ces sacs à usage unique terminent souvent leur vie dans les rues de la ville. Quand ils ne polluent pas la nature et les océans! Il y a des solutions bien plus pratiques et plus écologiques pour tout le monde, commerçants et clients, comme par exemple le sac réutilisable. Sont concernés, tous les

sacs de caisse en plastique de moins de 50 microns d'épaisseur, destinés à transporter des marchandises achetées dans un commerce. L'interdiction implique pour sa part tous les commerçants de la capitale: épiceries, night-shops, alimentation générale, grandes surfaces, échoppes de marchés, plats à emporter, boucheries, poissonneries etc.

LA RÉCUP' C'EST CRÉATIF!

Envie d'une trousse personnalisée pour la rentrée scolaire? D'une boîte à bijoux pour la fête des mères ou la Saint-Valentin? De chaussures d'hiver customisées? D'une coque de smartphone?



Participez aux ateliers récup' de la Maison des jeunes XL'J! Ouverts à tous, ados, petits (avec les parents) et grands, ces ateliers varient au gré des saisons et font rimer récup', plaisir et création. Attention, les places sont limitées, dépêchez-vous pour la rentrée!

Chaussée de Boondael 302, à 1050 lxelles. Tous les samedis de 13h30 à 15h30. PAF: 2,50€/an.

Pour plus d'infos: Elba, 0488/34 00 32 ou ixellesjeunes@gmail.com



LA FORÊT S'EXPOSE

Laissez-vous séduire par la forêt, ses paysages, son biotope et les multiples utilisations du bois, avec cette très belle exposition de photos géantes. Issue d'un concours destiné aux photographes professionnels ou amateurs belges, l'expo veut promouvoir le label de gestion durable PEFC. Elle présente un éventail des plus beaux clichés retenus par le jury. Hall principal, Tour & Taxis. Avenue du Port 86C, 1000 Bruxelles. Du 21/6 au 14/7. Accès 7j/7 et24h/24.

www.pefc.be



DES FLEURS DANS L'ASSIETTE

Les fleurs c'est périssable, mais c'est aussi bon que les bonbons! Découvrez les vertus gustatives des fleurs lors de cet atelier organisé le 18/6 à Forest, dans le cadre de la campagne « Cultiver en ville ». Au menu: choix des variétés adaptées à la consommation, conditions de culture ou de cueillette, calendrier des plantes... C'est gratuit! www.environnement.brussels/formationsgoodfood

CINQ JOURS POUR L'AGRICULTURE URBAINE

La deuxième édition de l'école d'été de l'agriculture urbaine, c'est pour bientôt! Porté par un consortium de citoyens et d'associations et soutenu par Innoviris, cet événement propose trois journées autour de la thématique « Qu'est-ce qu'il y a dans mon assiette? » Au menu: ateliers pratiques, visites de terrain, séminaires et conférences pour tous. ULB, campus de la plaine, Forum E et séminaire OF. Du 13 au 15/7.

http://ecoleagricultureurbaine.org





TARTE TATIN DE TOMATES CERISES

/// 1 pâte brisée prête à l'emploi /// 350 g de tomates cerises /// 3 cl de vinaigre balsamique /// 30 g de sucre /// Poivre du moulin /// Fleur de sel

Préparation

Saupoudrez un moule à tarte avec le sucre, un peu de fleur de sel et le vinaigre balsamique en goutte à goutte. Coupez les tomates cerises en deux et ajoutez-les sur le moule, face bombée vers le haut. Salez (fleur de sel) et poivrez les tomates cerises avant de les recouvrir avec la pâte, en la faisant légèrement entrer entre le bord du moule et les tomates.

Enfournez dans un four préchauffé à 180°C pendant une vingtaine de minutes (la pâte doit être dorée).

Laissez refroidir pendant 5 minutes hors du four puis démoulez sur une assiette. Servez avec une salade verte (mesclun). **Buon appetito!**

Un petit coin de Méditerranée dans votre assiette et sur votre balcon, ça vous dit? Rien de meilleur que de déguster des fruits et légumes de saison, et l'été qui arrive nous en offre une variété étonnante. De quoi se régaler en ce moment de l'année! Et si vous tentiez de cultiver des tomates cerises sur votre balcon? Pour peu qu'il soit bien ensoleillé, il prendra rapidement des airs de jardin napolitain. O sole mio!

Commencez par choisir un pot suffisamment grand (au moins 30 cm de profondeur) pour accueillir votre plant de tomate cerise. Remplissez de manière homogène le fond de ce pot avec un lit de billes d'argile (+/- 7 cm) pour favoriser le drainage. Recouvrez ensuite ces billes avec un terreau riche et de bonne qualité. Vous pouvez éventuellement mélanger le terreau avec un peu de terre de jardin.

Creusez un trou assez profond dans le terreau pour l'emplacement du pied de tomate cerise (que l'on trouve facilement en jardinerie). Disposez le plant dans une bassine d'eau pour humidifier la motte. Après quelques minutes, retirez la motte

de son godet et placez-la dans le trou creusé dans le terreau (en séparant préalablement les racines avec vos doigts).

Vous y êtes presque!

Complétez avec du terreau et tassez légèrement la terre autour du pied pour obtenir une surface plane. Attachez le plant à un tuteur (en bambou par exemple ou récupérez!) Pour éviter l'évaporation de l'eau et favoriser la croissance des tomates cerises, paillez la surface du pot à l'aide de copeaux de bois ou de paille. Arrosez ensuite quotidiennement, sans mouiller les feuilles. Encore une suggestion, disposez quelques plantes aromatiques autour du pied: basilic, sauge, persil...



MAVILLENOTREPLANÈTE#112

L'ACTU NATURE ET ENVIRONNEMENT DE LA RÉGION DE BRUXELLES-CAPITALE

JUIN '17

2017
NATURE EN VILLE



2017, L'ANNÉE NATURE EN VILLE

RE-CONNECTEZ-VOUS

AU PATRIMOINE VERT DE BRUXELLES

Quelle est belle la nature en ville! Elle nous fait du bien, nous rapproche les uns des autres, améliore notre cadre de vie et nous rend d'innombrables services. Justement, à Bruxelles, la nature vit et prospère partout.

Pas moins de 122 parcs et forêts accessibles au public vous y attendent. Tout au long de cette année, redécouvrez donc les trésors verts, souvent insoupçonnés, que recèle la Capitale et reconnectez-vous à la nature sans quitter la ville! Pour mieux l'apprécier et mieux la protéger.

#reconnect



WWW.ENVIRONNEMENT.BRUSSELS/NATUREENVILLE

PARTICIPEZ!

2017, année Nature en ville, vous promet de très nombreux rendez-vous! Cela commence fort ce printemps avec l'expo « Bruxelles verte vue du ciel », qui s'installe dans les parcs de la ville, l'exposition « Les abeilles de Bruxelles » (à partir du 22/6), des balades guidées dans les parcs et les jardins, ainsi que la présence d'éco-cabanes insolites dans les espaces verts emblématiques de la Capitale. Vous découvrirez ces cabanes en primeur dès le début de l'été dans les parcs du Scheutbos et du Cinquantenaire, ainsi qu'en Forêt de Soignes plus tard dans la saison. Suivez Bruxelles Environnement sur Facebook et ne manquez pas leurs inaugurations. C'est pour bientôt! Infos: www.environnement.brussels/natureenville #NatureEnVille2017



CIGOGNES À BRUXELLES:

BEBES EN VUE?

Depuis cinq ans, à la belle saison, plusieurs cigognes (jusqu'à 30 individus) sont régulièrement observées le long du canal à Bruxelles! Nicheront-elles un jour dans la capitale? On l'espère. Tout est fait en tout cas pour recevoir cet

oiseau symbolique dans les meilleures conditions. Après les trois premiers nids à cigognes installés au sein du site Solvay à Laeken, une quatrième plate-forme de nidification a été inaugurée sur le site d'Aquiris (station d'épuration Nord) et une cinquième sera bientôt installée près du canal! En plus d'être emblématique, la cigogne est aussi un animal très utile. Elle se nourrit de gros insectes, de taupes, petits rongeurs, batraciens, et parfois de déchets ménagers!



SAFARI VÉGÉTAL!

LES FLEURS DE TROTTOIRS ET AUTRES HERBES FOLLES SONT À L'HONNEUR !

Les fleurs de trottoirs et autres herbes folles sont à l'honneur! Pour mieux connaître leur richesse et leur importance en milieu urbain, Bruxelles Environnement vous invite à participer aux safaris « Belles de ma rue ». Déjà, ne dites plus mauvaises herbes: « C'est un jugement arbitraire: en soi aucune plante n'est bonne ou mauvaise », explique Michel Brohet de l'asbl Apis Bruoc Sella,

l'un des animateurs de ces balades nature. « Ces plantes sont l'expression de la nature spontanée et contribuent à la biodiversité urbaine. On devrait se réjouir de voir ces plantes dans nos rues: elles sont le reflet de pratiques de gestion plus responsables et le signe d'un environnement plus propre. Elles ont aussi des aspects étonnants. L'ortie par exemple, contient davantage de protéines que le

soja, plus de calcium que le lait et sept fois plus de vitamine C que le citron! »

Quand?

Marché de Molenbeek-Saint-Jean (22/6), lxelles en couleur (2/7), marché de plein air de Bruxelles-ville, Place Jean Rey (12/7), Bruxelles-Champêtre (17/9).

Infos: www.bellesdemarue.brussels

FAUNE & FLORE



LE BOURDON LA POLLINISATION, C'EST SON RAYON!

Saviez-vous que, comparé à l'abeille domestique (Apis mellifera), le bourdon (Bombus) est un bien meilleur butineur doublé d'un travailleur infatigable? Il visite deux fois plus de fleurs par minute que sa lointaine cousine et peut transporter beaucoup plus de pollen lors de ses longs vols d'approvisionnement.

De plus, il est actif beaucoup plus tôt dans la saison, car il peut butiner à des températures relativement basses (environ 10 °C), par temps pluvieux, venteux et nuageux. Plus imposant, il entre également mieux en contact avec les étamines et les pistils des fleurs qu'il butine et pollinise.

DÉCOUVERTE

EXPO: LES ABEILLES DE



L'initiative *Out of the box*, vise à (re)donner le goût d'apprendre à des jeunes en décrochage scolaire. Cet été, elle coordonne une exposition consacrée aux abeilles en ville et leur nécessaire préser-

vation. Cette expo à vocation pédagogique et artistique est composée d'une installation de **Jean-François Fourtou** -artiste plasticien hors normes, et d'une mise en scène didactique réalisée par les jeunes eux-mêmes. Vous pourrez par exemple y découvrir des abeilles géantes, des ramasseurs de miel « grandeur nature », des alvéoles translucides et d'énormes pots de miel!

Villa Blanche, parc Tournay-Solvay. Chaussée de la Hulpe, à 1170 Watermael-Boitsfort. Du 22/6 au 10/9. Du jeudi au dimanche, de 11 à 17 heures. Entrée libre. www.ofthebox.be

DÉCOUVREZ L'APP!

Bruxelles regorge de coins de verdure où il fait bon flâner, faire du sport ou s'amuser! L'application Brussels Gardens (iOS, Android) vous permet de découvrir le parc le plus proche, ses aménagements (aires de jeux, de sport, de pique-nique...), ainsi que l'itinéraire le plus adapté pour vous y rendre à pied, à vélo ou en transports en commun. Elle vous donnera aussi un

aperçu sur l'espace vert de votre choix, son histoire, ses heures d'ouverture, ainsi que les espèces naturelles qui s'y développent. Grâce à Brussels Gardens, les jardins bruxellois n'auront plus de secrets pour vous!

www.brusselsgardens.be



ROUGE-CLOÎTRE EN FÊTE!

Le soleil brillera le dimanche 25 juin sur le merveilleux site du Rouge-Cloître. Ce sera la fête pour tous, petits et grands! Vous aurez le choix entre des jeux, des visites guidées, des expositions, des contes, des musiciens, des balades en attelage, des ateliers nature ou créatifs,

de la restauration bio et plein d'autres choses encore. Pour terminer, un bal folk pour vous faire danser! Le tout dans un cadre magnifique et préservé.

Rue du Rouge-Cloître, à 1160 Bruxelles. Le 25/6 de 11 à 18h. Entrée gratuite. www.rouge-cloitre.be

TRUCS & ASTUCES

DES CORNICHES « HIRONDELLES ADMISES »



Vous êtes de plus en plus nombreux à vouloir attirer des hirondelles sous votre corniche. Voici une série de trucs qui ont fait leurs preuves:

- /// Optez pour un nid artificiel. Il permet à ces oiseaux de nicher, même sous des corniches en PVC très lisses.
- /// Fixez le nid à l'abri du soleil, sous un large débordement (min 35 cm), plutôt côté rue, face à un espace bien dégagé et à une hauteur de 4 m au moins.
- /// Ne laissez pas d'espace libre au-dessus du nid.
- /// Les hirondelles aiment vivre en colonie. Plus il y a de nids, plus vous aurez de chances de les attirer!
- /// Armez-vous de patience. Mais une fois votre nid adopté, il le sera pour des années!

Envie d'en savoir plus: www.aves.be

DES INSECTES?

Eh bien, non, on ne peut pas s'en passer! Venez découvrir pourquoi lors de cette balade guidée au travers du Scheutbos, donnée par un naturaliste passionné d'entomologie. Cabane des gardiens, rue du Scheutbos, à 1080 Bruxelles. Le 23/7 de 14 à 16h30.

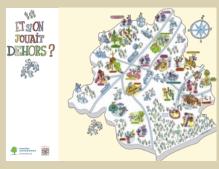
www.scheutbos.be

LA CITÉ PELERINS

Depuis plusieurs années, les faucons pèlerins sont de retour à Bruxelles. On les retrouve dans différents endroits de la ville, dont la cathédrale Saints-Michel-et-Gudule mais aussi le clocher de l'église Saint-Hubert à Watermael-Boitsfort, entre autres! Un stand d'observation est organisé sur place afin de vous permettre de découvrir ces merveilleux oiseaux de proie. À l'arrière de l'église, Jagerveld, à 1170 Bruxelles. Le 11/6 de 11h30 à 13h30. Commission ornithologique de Watermael-Boitsfort asbl, 0478/55.04.24. www.fauconspelerins.be

TENDANCE

ROULEZ



Le soleil brille aujourd'hui et vous avez décidé, avec toute votre petite tribu, de batifoler joyeusement dans une plaine de jeux. Et si, plutôt que d'opter pour les sempiternelles balançoires du coin de la rue, vous partiez plutôt à la découverte de nouveaux horizons? Rien de plus facile! Il vous suffit désormais de consulter la nouvelle carte Et si on jouait dehors? de Bruxelles Environnement, un avantgoût des meilleurs espaces ludiques et sportifs disponibles en Région bruxelloise. Commandez la gratuitement à info@environnement.brussels ou au 02 775 75 75.

DANS LA VILLE

Bruxelles est une ville vivante, la nature y est partout présente et dans une biodiversité insoupconnable et insoupçonnée. Découvrez les trésors verts d'un coin de la capitale lors de cette balade guidée à la rencontre de la faune et la flore urbaine. Vogelzang. RDV au cimetière d'Anderlecht, avenue des Millepertuis, à 1070 Bruxelles. Le 18/6 à 9h. Infos: www.natagora.be / www.natuurpunt.be, 02 640 19 24.

COIN DES ENFANTS



La nature te passionne et tu es devenu incollable sur la question. Mais connais-tu vraiment toute l'actualité sur la faune et la flore bruxelloise?

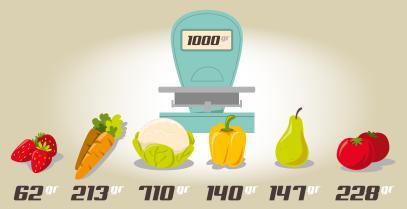
POUR LE SAVOIR, RÉPONDS À CE MINI-QUIZ

- A. Le bourdon est un formidable pollinisateur. Par rapport à l'abeille domestique, il est capable de butiner les fleurs à des températures relativement basses. Est-ce?
- O 5 °C minimum
- O 10 °C minimum
- O 15 °C minimum
- B. Situé à l'orée de la Forêt de Soignes, le Rouge-Cloître a notamment été:
- O Un ancien pénitencier où l'on enfermait des pirates
- O Une ancienne fabrique de munitions
- O Une ancienne école de musique

- C. À Bruxelles, le projet « Belles de ma rue » est un site internet qui a été conçu pour:
- O Nous indiquer quelles sont les plus jolies maisons de la capitale
- O Nous faire découvrir les endroits où l'on trouve des abeilles domestiques
- O Nous apprendre à identifier les plantes sauvages qui nous entourent
- D. On dit souvent que la venue des hirondelles de fenêtre annonce l'arrivée du printemps. Est-ce que ces oiseaux préfèrent vivre:
- O En colonie
- O Toujours seuls
- O Exclusivement en couple

JEU: Au marché des primeurs

Trouve les trois fruits ou légumes qu'il faut sélectionner pour que le poids de l'ensemble soit égal à ce qu'indique la balance.



AGENDA

CHAQUE MOIS, MA VILLE NOTRE PLANÈTE VOUS PROPOSE UNE SÉLECTION D'ÉVÉNEMENTS (ET DE LIENS UTILES) CONCERNANT LA NATURE ET L'ENVIRONNEMENT BRUXELLOIS.

RENCONTRE AVEC LES MARTINETS

Découvrez ces grands migrateurs, ainsi que d'autres oiseaux des centres urbains, au travers d'une expo et d'une présentation. À 20 h, safari urbain à la découverte des martinets et autres oiseaux citadins.

⊕ Le 18/6. « L'Imprimerie »,
 5 rue de l'Imprimerie,
 à 1190 Forest. À partir de 17h.
 www.natagora.be

LE CHEVREUIL EN FORÊT DE SOIGNES

Peut-être aurez-vous la chance de l'apercevoir, qui sait? En tout cas, avec votre guide, vous ferez le tour des connaissances le concernant (rut, mise bas, chute et repousse des bois), tout en cheminant.

LA NATURE A-T-ELLE UN COÛT?

Face à la destruction de la nature, fautil lui assigner un prix pour la protéger, valoriser ses services et compenser les dégradations? Et si oui, comment? Animation participative avec la locale de Nature & Progrès Bruxelles.

€ Le 20/6 à 18h. Bota75, rue Botanique 75, à 1210 Bruxelles. Gratuit. Info: valerie.vanlaere@natpro.be, 081/32 30 67.





IL EST PASSÉ AU REST-O-PACK!

RESTAURANT LE MAX, ROBERTO PINTUS

« Les clients sont encore un peu gênés d'emporter leurs restes, ce n'est pas tout à fait ancré dans les habitudes. Mais nous leur proposons quasi systématiquement si leur assiette n'est pas vide - ce qui est plutôt rare chez nous! Le fait d'éviter le gaspillage et la production de déchets est en cohérence avec nos principes et c'est plutôt positif pour les clients qui ne doivent pas se retenir de choisir un plat qu'ils savent plus copieux. Cela leur laisse la liberté de choix et le plaisir du goût sans se forcer. Pour encore plus de cohérence dans notre démarche, nous compostons nos déchets alimentaires en collaboration avec Vert d'Iris, et nous offrons de petits paquets de compost bruxellois à nos clients !»

REST-O-PACK: LE RÉFLEXE GOURMAND ANTI-GASPI

Vous aimez manger au resto? Vous êtes un restaurateur bruxellois? Vous souhaitez réduire le gaspillage alimentaire chez vous ou dans votre établissement? Avec la campagne Rest-O-Pack, lancée par Bruxelles Environnement, fini les assiettes copieuses qui repartent en cuisine, les plats délicieux qu'on ne parvient pas à terminer. Emportez-les avec vous pour les déguster plus tard!

On a beau être amateur de bonnes tables et de préparations savoureuses, il arrive parfois que l'on cale devant une délicieuse assiette. Jusqu'ici, ce reliquat aboutissait quasi exclusivement à la poubelle. Le secteur de la restauration à Bruxelles produit d'ailleurs près de 12.000 tonnes de déchets alimentaires par an! Mais cela, c'était avant. Suite au succès de sa précédente campagne Rest-O-Pack, Bruxelles Environnement proposera en juin aux restaurateurs de la capitale un « Starter Kit » gratuit comprenant 50 boîtes Rest-O-Pack et des outils de communication pour sensibiliser les clients: autocollants et feuillets à glisser dans les menus.

Auto-livraison à domicile!

La boîte Rest-O-Pack proposée par Bruxelles Environnement est en carton étanche recyclé - compostable et validée par l'AFSCA (Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire). Elle permet de ramener facilement les restes d'un repas à la maison tout en sensibili-

sant clients et restaurateurs à la réduction du gaspillage alimentaire. Une fois le kit épuisé, les restaurateurs pourront continuer la chasse au gaspi avec leurs propres boîtes (favorisez les boîtes en matière recyclée, recyclables ou réutilisables).

À la recherche d'idées pour aller plus loin dans la lutte contre le gaspillage alimentaire?

www.environnement.brussels/antigaspi

Les avantages du Rest-O-Pack

- /// Vous savourez votre menu jusqu'à la dernière miette. Vous êtes content.
- /// Vous limitez le gaspillage alimentaire du restaurant. Le chef est content.
- /// Vous profitez pleinement du plat que vous avez payé. Vous êtes content (et le chef aussi).
- /// Vous participez à la chasse au gaspillage alimentaire, à la diminution des coûts liés aux déchets. Vous faites des heureux et préservez l'environnement!

INSPIRONS LE QUARTIER: DES INITIATIVES CITOYENNES COLLECTIVES ET DURABLES...

EN SAVOIR PLUS

www.environnement. brussels/ inspironslequartier

La participation citoyenne vous Au service de la collectivité interpelle? Vous souhaitez vous investir dans le développement de projets collectifs durables dans votre quartier? Lancé pour la deuxième fois par la Région de Bruxelles-Capitale, l'appel à projets Inspirons le quartier est fait pour vous!

Réservé aux groupes de particuliers (voisins, connaissances, amis, habitants d'un même immeuble, d'une même rue ou d'un même quartier, collègues...), cet appel à projets vous permettra - si votre projet est sélectionné - de mettre en place le potager collectif dont vous rêviez avec vos voisins, d'initier des projets conviviaux autour de l'alimentation durable, de reverdir et aménager l'espace public, d'installer une givebox ou encore de lancer un système d'échanges local! En bref, de faire bouger les choses à votre niveau et pour le bien du plus grand nombre.

Comment participer?

Vous devez tout d'abord former un groupe-pilote d'au moins cinq personnes* qui vont porter le projet et le mener jusqu'à son terme. Pour optimiser vos



Rentrez votre projet

avant le 1er octobre sur environnement.brussels

IDÉES POUR LE OUARTIER

Compost collectif

Ce compost est cogéré par un groupe de citoyens du quartier. Les participants sont invités à y amener la partie biodégradable de leurs déchets de cuisine et de jardin. Bruxelles Environnement s'engage à financer le matériel, sensibiliser les habitants du quartier et former les participants.

Givebox

Littéralement « boîte à don », la givebox est une armoire, une étagère, etc., dans laquelle chacun peut déposer les objets qu'il n'utilise plus pour les donner à d'autres et offrir à ces objets une seconde vie. Gratuitement!

Four à pain collectif

Voilà un bel outil à construire et utiliser ensemble! Plus encore, il s'agit d'un lieu de rassemblement qui rend possible une activité durable, qui crée de la convivialité et de la cohésion sociale, qui incite aux partenariats et permet d'aborder de nombreuses thématiques Good Food, entre autres.

chances de réussite, votre groupe bénéficiera de l'accompagnement d'un coach professionnel. Ce dernier vous aidera à vous structurer, à aller chercher l'expertise nécessaire, à rendre votre projet viable, et à développer des partenariats avec des acteurs locaux: communes, associations, CPAS, entreprises, commerçants, etc.

2 options pour vos projets Développez un projet précis

Votre groupe a déjà choisi un projet précis en lien avec l'environnement et vous cherchez à le financer et à bénéficier d'un accompagnement technique ou méthodologique? Bruxelles Environnement vous propose quatre thématiques dans lesquelles le développer:

- /// Un projet Good Food (consommation alimentaire durable, potager collectif...)
- /// Un projet Zéro Waste (mode de vie plus sobre et réduction des déchets)
- /// Un projet de compost collectif
- /// Un projet de Quartier Vert (verduriser le quartier et favoriser la biodiversité)

Intégrez le mouvement des Quartiers durables citoyens

Cette formule vous permet de mobiliser toutes les ressources de votre voisinage (habitants, institutions, organismes, etc.) pour mettre en place vos projets durables à l'échelle de tout un quartier. Vous bénéficiez alors d'un accompagnement méthodologique assuré par des coaches et des experts techniques afin de développer des projets multithématiques, novateurs et de plus grande ampleur.

Quel soutien de la part de Bruxelles Environnement?

Que ce soit pour la première ou la seconde formule, Bruxelles Environnement vous propose un accompagnement technique et méthodologique par des professionnels, un soutien financier (jusqu'à 3.000 € pour la première formule et 15.000 € pour la seconde), des formations, une mise en réseau et des outils méthodologiques.

Une dynamique qui n'attend que vous

Prêts à relever le défi d'un quartier plus durable, plus convivial et plus solidaire? N'hésitez pas à poser votre candidature. Celle-ci aura peut-être la chance d'être retenue par notre jury d'experts!

« JE FAIS PARTIE D'UNE COMMUNAUTÉ ZÉRO DÉCHETS! »

Avec deux amies bénévoles, Pauline Talbot a lancé la Zero Waste Experience, un programme de coa-

ching original qui vise à faire passer le message du zéro déchet auprès d'autres personnes.

« Les gens ont souvent peur de ne pas y arriver. Notre but est de leur montrer que c'est possible en leur expliquant par exemple par quoi commencer. L'idée est de réunir des coaches bénévoles et des 'apprentis' qui vivent dans le même quartier pour les aider à se lancer dans l'aventure. On les forme un peu si nécessaire.

Depuis août 2016, nous avons déjà réuni une soixantaine de personnes. On organise aussi de petits événements festifs pour échanger des conseils et permettre à tout le monde de se rencontrer! »Infos: paulinetalbot@gmail.com



RUES EN TRANSITION: AGIR ENSEMBLE POUR RÉDUIRE SON EMPREINTE ÉCOLOGIQUE

Vous êtes partant pour réduire vos factures d'eau, d'énergie, de carburant? Commencez par former un groupe de six à dix personnes/familles habitant la même rue (ou adhérez à un groupe existant).

Débattez ensuite de toutes les actions faciles à mettre en œuvre pour réduire votre empreinte énergétique. Pour vous aider, le Réseau Transition vous propose l'assistance d'un facilitateur pour la première et la dernière réunion, des outils pour organiser les actions à mettre en œuvre ainsi qu'une assistance au groupe en cas de besoin!

MAVILLENOTREPLANÈTE#112

12

COIN DU WEB

Retrouvez ici à chaque numéro, un lien, un site, une info web utile pour votre vie au quotidien: conso, Good Food, éducation à l'environnement, énergie, nature...



N'achetez plus, partagez!

Pourquoi faire l'acquisition d'une brouette que vous n'utiliserez de toute façon que deux fois par an ou louer un pied-à-terre dans le Morbihan? Optez plutôt pour le troc intelligent et préférez les formules de consommation collaborative et d'économie du partage. Remède anti-crise ou réponse aux aspirations plus profondes des «consommacteurs» d'aujourd'hui, ces initiatives citoyennes et conviviales sont autant de manières de réinventer nos sociétés en privilégiant l'usage plutôt que la propriété.

Pour que vous puissiez vous retrouver dans le dédale de toutes les initiatives qui fleurissent sur la toile, des sites internet et des portails web répertorient désormais les meilleurs plans. Il s'agit d'outils pratiques qui reprennent les initiatives offertes par catégories : habitat, transport, alimentation, voyages, services, biens matériels, etc. À découvrir sans attendre pour préparer votre week-end jardinage... Ou vos prochaines vacances en Bretagne!

En savoir plus:

www.ecoconso.be/consocollaborative www.pretersonjardin.be www.ouishare.net www.stadsmoestuinen.be www.scoop.it/t/contribution-partage www.tournevie.be www.selouverture.be www.sel-lets.be https://brusel.be



Vous voulez bénéficier d'un véritable produit nettoyant pour vitres 100% écologique, efficace et pas cher ? Rien de plus facile. Voici comment le fabriquer en deux temps trois mouvements!

Pour vous concocter ce nettoyant pour vitres maison, vous aurez besoin de :

/// 50 ml de vinaigre blanc

/// 50 ml d'alcool à 90°

/// 1 c. à s. de fécule de mais (indispensable pour éliminer les traces)

/// 400 ml d'eau

/// 8 à 10 gouttes d'huile essentielle d'agrume (citron, orange, bergamote) pour un parfum agréable (facultatif).

Pour rester dans une logique de réemploi, mélangez les ingrédients entre eux et disposez le produit maison dans votre ancienne bouteille de nettoyant pour vitre.

Secouez vigoureusement le flacon avant emploi et pulvérisez le produit sur la vitre.

Frottez avec un chiffon en microfibres (ou un morceau de vieille chemise). Parachevez le tout avec une feuille de papier-journal.

Vu la présence de vinaigre, évitez de pulvériser ce produit sur du marbre ou des surfaces calcaires.



Le Waterbus vogue à nouveau fièrement sur le canal! Pour un tarif modique (de 2 à 3€), il vous emmène du centre de Bruxelles jusqu'à Vilvoorde en passant par le pont Van Praet et Neder-Over-Heembeek. Tout au long du trajet, découvrez la ville autrement, ses

curiosités, comme le Domaine royal de Laeken, ses parcs (Drie Fonteinen), ses événements (Bruxelles-les-Bains). Le tout sans problème de parking et sans stress. Tout le monde à bord!

www.waterbus.eu

Pour toutes vos questions: