

BRUSSELS MAVILLE



PB-PP B-10
BELGIE(N) - BELGIQUE

NOTRE PLANÈTE

LE MAGAZINE NATURE & ENVIRONNEMENT DES BRUXELLOIS(ES)

#114
MENSUEL
OCTOBRE
2017

04 BIODIVERSITÉ :
LA VIE DANS LES CIMETIÈRES

09 NATURE EN VILLE :
MONSIEUR HÉRISSON A SOMMEIL

10 CHAUFFAGE PERFORMANT :
DÉPENSER MOINS, POLLUER MOINS

C'EST L'AUTOMNE À BRUXELLES!

BALADES, GASTRONOMIE ET AUTRES PLAISIRS DE SAISON...

K-Pture



bruxelles
environnement
.brussels

WWW.ENVIRONNEMENT.BRUSSELS

PHOTO



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 :

1. 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!



BRUXELLES, UNE VILLE DURABLE, UNE VILLE NATURE

Fondus de nature, amateurs de bons petits plats, bonne nouvelle! Ce magazine fait la part belle à la biodiversité et à la Good Food.

Dans ce numéro teinté des saveurs et des couleurs chatoyantes de l'automne, vous découvrirez tous les plaisirs des produits de saison, des bocaux à faire soi-même... ou des quiches au potiron!

Balades en forêt ou dans les cimetières, lieux à la biodiversité insoupçonnée, découverte de la faune, de la flore ou des champignons des bois, sont aussi au programme de ce numéro décidément très nature. Envie de planter un arbre fruitier chez vous, d'apprendre les techniques du lombricompostage, de vous initier à la fabrication du pain artisanal? Précipitez-vous sur nos différentes pages agenda.

Dans ce magazine enfin, vous découvrirez tout ce qu'il y a à savoir sur la réglementation PEB en matière de chauffage. Vous apprendrez aussi à dépenser et à polluer moins grâce à une installation de chauffage performante! 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, Sandra Moreels, Isabelle Degraeve, Romuald Arbe, 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.



PROMENADES POUR TOUS EN FORÊT DE SOIGNES

Promenade familiale ou romantique, parcours sportif... La forêt de Soignes regorge d'itinéraires bien balisés et plus magnifiques les uns que les autres.

Saviez-vous, par exemple, que trois parcours (5, 10 et 20 km) vous permettent de pratiquer le running au beau milieu des arbres? Qu'il existe un réseau de pistes pour VTT, des itinéraires pour de simples balades à vélo ou encore des zones de jeux où les enfants peuvent s'amuser librement, construire une cabane, jouer à cache-cache?

La prochaine fois que vous aurez envie de vous ressourcer en pleine nature, n'attendez plus: mettez le cap sur la forêt!

Pratique : consultez la *Carte interrégionale de la forêt de Soignes* sur <http://document.environnement.brussels>

LE PREMIER SALON DE LA COPROPRIÉTÉ

En novembre se tiendra le premier salon belge de la copropriété.



Bruxelles Environnement sera présent sur un stand pour informer les visiteurs des services qu'elle propose à destination des copropriétés, tel l'accompagnement gratuit des projets d'amélioration et de rénovation. Ce sera aussi l'occasion de découvrir les mécanismes et les outils mis à disposition des copropriétaires par la Région: primes énergie, prêt vert bruxellois, cahiers des charges adaptés, conventions de partage de toitures, accompagnement à long terme des copropriétaires, mécanismes de financement pour les énergies renouvelables et l'efficacité énergétique. Le 23/11 de 10 à 18h. Brussels Expo, Palais 3. Gratuit. www.salondelacopropriete.be



SEMAINE EUROPÉENNE DE LA RÉDUCTION DES DÉCHETS

En novembre, on fait maigrir les poubelles! La Semaine Européenne de la Réduction des Déchets est en effet l'occasion d'agir pour faire baisser la quantité de déchets produits. Organisée du 18 au 26 novembre 2017, cette nouvelle édition aura pour thème central, « Réparer et réutiliser: donnez-lui une nouvelle vie »! Mais toutes les autres actions en matière de prévention et de gestion des déchets sont évidemment les bienvenues.

environnement.brussels/serd



ÉCONOMIE D'ÉNERGIE ET ACOUSTIQUE

Les Bruxellois soignent de mieux en mieux l'isolation thermique de leurs logements, mais oublient souvent que le bien-être des occupants dépend aussi de leur confort acoustique. Comment concilier énergie et acoustique? Comment éviter que des interventions énergétiques ne génèrent des nuisances phoniques? Cette conférence présente des solutions et vous guide vers les meilleurs compromis.

Le 26/10, de 18 à 20h. Fondation CIVA. Rue de l'Ermitage, 55 - 1050 Bruxelles. Infos et inscription 02/227 42 69

www.homegrade.be

EN SAVOIR PLUS

environnement.brussels/maillage-vert

CIMETIÈRES, LIEUX DE VIE

Les cimetières ne sont pas que des lieux de recueillement. Ils abritent aussi une faune et une flore sauvages étonnamment diverses et participent au maillage vert de la Région!



VERS UNE GESTION ÉCOLOGIQUE DES CIMETIÈRES

Végétalisation des espaces, limitation naturelle des adventices, installation de ruches ou de nichoirs à insectes, ... la gestion écologique des cimetières est de plus en plus une réalité dans les communes bruxelloises. Certaines ont déjà réduit fortement voire totalement l'utilisation de pesticides et le « Zéro pesticide » devrait être la règle dès 2019.

Loin de privilégier le « laisser-aller », ces approches s'efforcent plutôt de concilier le respect dû aux défunts avec la nouvelle vocation écologique des cimetières.

Le cimetière du Dieweg

Désaffecté en 1958, ce lieu réputé pour son art funéraire a connu une importante métamorphose: la végétation y a repris ses droits! Le « Dieweg » abrite ainsi une incroyable diversité botanique. On y trouve certaines plantes rares tel le géranium des prés, de même qu'une espèce de laïche (*Carex*) observée pour la première fois en Belgique. On y a par ailleurs relevé la présence de nombreux nids de collète du lierre (*Colletes Hederæ*), une espèce très rare d'abeille solitaire. Dieweg, 95 - 1180 Uccle.

Le cimetière de Verrewinkel

Encore peu connu du grand public, il fait l'objet d'un plan de gestion spécifique, orienté vers l'écologie et le développement durable, ce qui en fait un espace vert bruxellois de premier plan. Situé à la croisée de quinze zones classées Natura 2000, le Verrewinkel est encadré par les Zones Spéciales de Conservation du Kawberg, du parc de la Sauvagère et du plateau Engeland. Son sol a la particularité d'abriter des plantes rares telle la jasione des montagnes (*Jasione montana*), une petite fleur typique des pelouses « sableuses ». Av. de la Chênaie, 125 - 1180 Uccle.

Balade nature au pays du repos éternel

Les cimetières ne sont généralement pas des lieux où l'on s'attend à voir la nature s'épanouir. Et pourtant!



« Nombre de vieux cimetières bruxellois ont été aménagés sur le modèle des parcs paysagers. La végétation et la faune s'y sont développées à l'abri de la pression humaine », souligne **Michelle Goubout-Guillemyn**, membre du Cercle des Guides-Nature du Brabant. « Ces dix dernières années, ils ont aussi été mis à contribution pour augmenter le maillage vert. On y sème notamment des prairies fleuries, des espèces indigènes, ce qui favorise clairement le développement de la biodiversité ». Du coup, le visiteur étonné pourra y croiser de nombreux insectes et papillons, des lapins, des pics-verts et des pics épeiches, des mésanges, des troglodytes et des rouges-gorges. « Le cimetière de Bruxelles abrite pour sa part une des rares colonies de corbeaux freux de la Capitale », poursuit Michelle Goubout-Guillemyn. « On y trouve couramment aussi des grives draines qui, en hiver, se nourrissent des baies de gui qui y pousse en abondance »!

Vous souhaitez découvrir la face cachée des cimetières de la Région bruxelloise? Des balades guidées sont régulièrement proposées par le Cercle des Guides-Nature du Brabant.

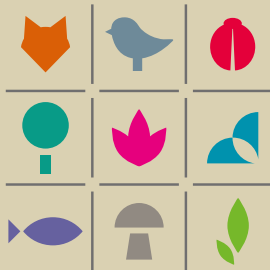
guidenaturebrabant.wordpress.com

LE CARNET DE BORD

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

OCTOBRE '17

2017
NATURE EN VILLE



**BOCAUX,
PANIERS DE SAISONS,
BALADES NATURE...**

**DÉCOUVREZ LES
PLAISIRS D'AUTOMNE DE LA CAPITALE!**

C'est l'automne, la saison des gastronomes, des balades en forêt ou dans les parcs, des fruits d'arrière-saison. La nature jette ses derniers feux et se fait belle pour notre plus grand plaisir. C'est le moment de déguster les pommes et les poires de chez nous, de faire les derniers pots de confitures, les bocaux de légumes de saison à savourer durant l'hiver.

C'est aussi l'occasion de partir à la découverte de la biodiversité de l'automne: champignons des bois, arbres fruitiers, graines et semences, oiseaux migrateurs, araignées de nos forêts. À Bruxelles, il y a tant de choses à voir, tant de choses à admirer ou à savourer!

#reconnect



WWW.ENVIRONNEMENT.BRUSSELS/BIODIVERSITE

PARTICIPEZ!

Morte-saison l'automne? Pas du tout! La période de la chute des feuilles regorge au contraire d'activités toutes plus variées et intéressantes les unes que les autres. Balades mycologiques, fête aux anciennes variétés de pommes et de poires (à la ferme Nos Piliifs), initiation au lombricompostage, à la fabrication de pain ou à la plantation d'arbres fruitiers en ville (atelier gratuit, www.cultiverenville.brussels), promenades nature à la découverte de la vie mystérieuse des plantes, sont quelques-uns des rendez-vous qui vous attendent en cette fin de saison. Profitez aussi des derniers beaux jours pour vous lancer sur une des nombreuses promenades familiales, romantiques ou sportives en forêt de Soignes et découvrez celle-ci parée des couleurs chatoyantes de l'automne!



INSOLITE

DES CHAMPIGNONS DURABLES « MADE IN BRUSSELS »

Lancée voici quelques années par cinq associés, Permafungi est une start-up innovante à finalité sociale installée au cœur de la capitale. Son concept: réutiliser du marc de café pour faire pousser des pleurotes certifiés bio et produire de l'engrais de qualité! Aujourd'hui implantée

dans les caves du site prestigieux de Tour & Taxis, Permafungi ne fait pas que produire des champignons et de l'engrais. Elle propose aussi un kit de culture de pleurotes à faire pousser chez soi. Soucieuse de participer à la durabilité du tissu socio-économique bruxellois, la jeune entreprise utilise par ailleurs le vélo pour ses livraisons et pour collecter le marc de café dans les établissements horeca!

www.permafungi.be



CHAMPIS, CHAMPIGNONS!



Qui l'eût cru ? La Région de Bruxelles-Capitale peut s'enorgueillir d'une belle diversité de champignons. « *Le dernier recensement dénombre pas moins de 1.255 espèces différentes* », se réjouit le **Dr André Fraiture**, de la section mycologique du Jardin botanique de Meise. L'existence de la forêt de Soignes n'est pas étrangère à cette belle diversité qui s'explique aussi par la présence de nombreuses

autres zones boisées et espaces verts. « *Pendant longtemps, Bruxelles a été le seul endroit en Belgique où l'on pouvait observer le clathre rouge (Clathrus ruber, dit aussi Cœur de sorcière NDLR)* », poursuit André Fraiture. Les champignons sont étonnants et très utiles. Les espèces dites saprophytes se nourrissent par exemple de feuilles ou de bois mort et recyclent de ce fait la matière organique morte.

Certains sont très spécialisés. « *Il y a des champignons qui ne poussent que sur les crottes de lapin* », révèle avec humour André Fraiture ! Rappelons que la cueillette des champignons est interdite à Bruxelles. Conjugée à la pollution et au piétinement du sol, elle est une menace pour la biodiversité et la survie des écosystèmes. Mais rien ne vous empêche de les admirer de loin ou de les prendre en photo !

FAUNE & FLORE



L'AMANITE TUE-MOUCHE !

Avec son pied blanc et son joli chapeau rouge-orangé à pois blancs, l'amanite tue-mouche (*Amanita muscaria*) est le champignon par excellence des dessins animés ! Elle est pourtant tout sauf inoffensive, hormis pour les limaces qui peuvent s'en délecter. Toxique pour l'homme, chez qui elle provoque des troubles neuropsychiques, elle est heureusement rarement mortelle. Mélangée à du lait, l'amanite tue-mouche était autrefois utilisée comme répulsif ou comme insecticide. De là lui viendrait son nom !

C'est un champignon très commun à Bruxelles où il se rencontre à l'automne. Prudence, il arrive que la pluie lui fasse perdre ses pustules blanches et qu'on le confonde avec des champignons comestibles.

DÉCOUVERTE

DES POMMES, DES POIRES... ET DES SCOUBIDOUS !



Court-Pendu Rose, Calville des Prairies, Gueule de Mouton, Reinette de Chênée, Ananas de Courtrai, Beurré d' Hardenpont, Bon-Christien Williams, Calebasse à la Reine, Comtesse de

Paris... Derrière ces appellations qui sentent bon le terroir se cachent des variétés anciennes de pommes et de poires remises au goût du jour par le Centre wallon de recherches agronomiques de Gembloux. Disponibles dans la capitale à la Ferme Nos Pilifs (www.fermenospilifs.be), ces arbres fruitiers labellisés « Certifruit » offrent de nombreux atouts aux jardiniers amateurs : ils sont rustiques, productifs, résistants aux maladies, adaptés à nos climats et ne demandent que très peu voire aucun traitement phytosanitaire.

CO-OKING LA CUISINE EN PARTAGE

Vous connaissez certainement les formules de coworking qui consistent à partager un espace de travail avec d'autres personnes. Mais connaissez-vous le Co-oking qui privilégie le « cuisiner ensemble » ? Implanté à Anderlecht, Co-oking est le premier espace de coworking culinaire en Belgique. Entièrement équipé, cet espace de 280 m² est disponible à la location et permet de jeunes entrepreneurs ou à des cuisiniers amateurs de travailler dans des conditions professionnelles (de l'accueil à la produc-



tion en passant par le stockage). La formule favorise également les rencontres et le partage et permet une optimisation de l'utilisation de l'outil et des ressources.

www.co-oking.be

TRUCS ET ASTUCES



CONFITURE DE POTIRON

INGRÉDIENTS

(POUR 4 À 6 POTS)

- /// 1 kg de chair de potiron
- /// 1 kg de sucre semoule
- /// 300 ml d'eau
- /// 1 c. à soupe de cannelle en poudre

PRÉPARATION

- /// Porter 250 ml d'eau à ébullition dans une grande casserole.
- /// Tailler la chair du potiron en cubes de 2 cm.
- /// Blanchir les cubes durant 3 minutes dans l'eau bouillante.
- /// Égoutter les cubes avant de les transvaser dans une bassine à confiture.

/// Ajouter le sucre, la cannelle et un peu d'eau (50 ml).

/// Mélanger jusqu'à ce que la chair du potiron soit bien enrobée de sucre.

/// Placer la bassine sur feu doux et laisser frémir 30/40 minutes en remuant régulièrement avec une cuillère en bois.

/// Lorsque la confiture nappe le dos de la cuillère en bois, retirer du feu et laisser tiédir 15 minutes.

/// Verser la confiture dans des bocaux propres et stérilisés.

/// Fermer les pots avant de les retourner.

/// À déguster à température ambiante.

TENDANCE

CONSERVES EN BOCAL RETOUR AU NATUREL !



Vous souhaitez consommer toute l'année des produits naturels (de votre jardin ou achetés en saison), sans conservateur ni additif... et à des prix démocratiques? Optez pour la conservation de vos aliments dans des bocaux de verre. Cette méthode de conservation (avec un stérilisateur électrique) fait appel à la stérilisation des produits dans l'eau bouillante. Elle permet d'éliminer les micro-organismes vivants et les enzymes, pouvant détériorer les aliments, et assure la stérilité et l'herméticité du bocal. Après la stérilisation, les bocaux se stockent quelques mois entre 10 et 15°C de préférence dans l'obscurité.

LA MAIN À LA PÂTE

Lors de cet atelier, vous pourrez apprendre à faire votre pain à la main. Des notions telles que le type de céréales à utiliser, le choix d'une farine bio ou non bio, les impacts de nos choix sur la santé ou l'environnement, seront aussi abordées. En fin d'atelier, les pains seront cuits au feu de bois! Le 25/11 de 9h30 à 12h30. Ferme d'Uccle. Vieille rue du Moulin, 93 - 1180 Bruxelles.

www.tournesol-zonnebloem.be

TEXTO



LES SECRETS DU LOMBRI-COMPOST!

Vous souhaitez faire maigrir votre poubelle et donner une deuxième vie à vos restes de cuisine? Vous n'avez pas de jardin et ne pouvez pas accueillir un compost traditionnel? Participez à cette initiation au lombricompostage organisée dans le cadre des formations Good Food! C'est gratuit. Le 23/11. De 19 à 21h30. Jardin Participatif. Av. Nouvelle, 1040 Etterbeek.

environnement.brussels/formations-compost



FÊTE DES POMMES

Fini le temps où vous ne saviez pas quoi faire des fruits de votre verger. Planter, tailler, cueillir, transformer, conserver, goûter... La Ferme Nos Pillifs vous fait redécouvrir la pomme! Presse mobile sur place pour extraire le jus de vos fruits. Les 21 et 22/10 de 10 à 18h. Trassersweg 347 - 1120 Bruxelles.

www.fermenospilifs.be



MAILLENOTREPLANÈTE#114

LE COIN DES ENFANTS

LE QUIZ

Plaisirs d'automne

À Bruxelles, l'automne est une saison gourmande qui fait la part belle à la nature et aux bons produits du terroir. Les connais-tu ?

POUR LE SAVOIR, RÉPONDS À CE MINI-QUIZ

A. La start-up bruxelloise Permafungi est spécialisée dans la culture :

- De variétés anciennes de pommiers et de poiriers.
- De pleurotes sur marc de café.
- De chicons de pleine terre.

B. Mélangée à du lait, l'amanite tue-mouche (un champignon des bois) était autrefois utilisée comme :

- Insecticide.
- Sédatif.
- Diurétique.

C. Pour conserver des légumes en bocal de verre durant plusieurs mois, il faut :

- Les cueillir à la lune montante.
- Les congeler à -18°C.
- Les stériliser à plus de 100°C.

D. Le lombricompostage consiste à :

- Utiliser des vers pour transformer des déchets organiques en compost.
- Utiliser un broyat de vers de terre pour enrichir son compost.
- Implanter des lombrics dans le sol pour le rendre plus fertile.

E. Les variétés anciennes de pommiers et de poiriers offrent l'avantage :

- De ne pas dépasser les 3 mètres de hauteur.
- D'être plus résistantes aux maladies.
- De proposer des fruits qui se conservent plus de deux ans en cave.

JEU : Les légumes de saison

En automne, les étals des marchés proposent une multitude de légumes de saison. Un de ces légumes n'a rien à faire là. Saurais-tu nommer ces cinq légumes (en reliant chaque légume à son nom) et désigner (barrer avec une croix) celui qui n'est pas de saison ?



SOLUTION : A2 - B1 - C3 - D1 - E2 // ASPERGE. C'est un légume qui se récolte au printemps.

AGENDA

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

GRAINES DE NATURE

La CCN Vogelzang CBN vous propose une promenade nature à la découverte des fruits et des graines sauvages dans la vallée du Vogelzangbeek.

- 🕒 Le 15/10 à 14h. Tous publics. FR. RDV entrée du cimetière d'Anderlecht, avenue des Millepertuis (métro Eddy Merckx). Contact : 02/640.19.24 ccnvogelzangcbn@gmail.com

CHAMPIGNAC-SUR-SENNE

Amateurs de champignons, cet atelier est pour vous ! Venez découvrir les techniques pour faire pousser vos propres champignons à la maison, le matériel et les ressources nécessaires, les conditions d'hygiène, les gestes adaptés pour la culture.

- 🕒 Le 26/10 de 13 à 16h. Woluwe-Saint-Lambert. Infos et inscription www.cultiverenville.brussels

VERT ET MYSTÈRES

Avec cette balade organisée par les Amis du Scheutbos, initiez-vous aux mystères de la vie des plantes avec un guide nature.

- 🕒 Le 12/11 de 10 à 12h30. Tous publics. FR. RDV Cabane des gardiens, rue du Scheutbosch 26, 1080 Molenbeek. Gratuit. Contact : leveque.jean@hotmail.com

MON JARDIN FRUITIER

Cultiver ses propres fruits, c'est bon et c'est sain. Cet atelier gratuit vous invite à la découverte du jardin fruitier adapté à la ville (3h) et aborde les notions de pollinisation, de culture par type de fruitier, le calendrier des opérations et des récoltes.

- 🕒 Le 22/10 de 10 à 12h30. FR. RDV Cabane Scheutbos. Gratuit. Contact : leveque.jean@hotmail.com



EN SAVOIR PLUS
[environnement.brussels/
 mon-jardin](http://environnement.brussels/mon-jardin)

LE HÉRISSEON D'EUROPE, QUI S'Y FROTTE S'Y PIQUE!



LES LIEUX PRÉFÉRÉS DE MONSIEUR HÉRISSEON

- /// Les prairies naturelles faiblement pâturées qui regorgent de vers de terre, de hannetons et de limaces.
- /// Les bosquets, les haies et les fourrés qui abritent escargots et carabes.
- /// Les milieux forestiers offrant des cachettes et des matériaux pour la construction du nid.
- /// La présence d'eau qui lui permet de se désaltérer.
- /// De plus, le milieu ne doit être ni trop sec ni trop froid, et loin des routes.

Début de l'automne, Camille aide son papa à déplacer le tas de foin dans la grange. En prenant une poignée de foin, quelque chose lui pique les mains... Qu'est-ce donc qui pique ainsi? Elle découvre une boule de piquants enfouie dans le fourrage: Monsieur Hérissseon s'y est installé pour passer l'hiver bien au chaud!

La vie reposante de Monsieur Hérissseon

Le cycle annuel du hérissseon comprend deux périodes: l'hibernation hivernale et la période d'activité estivale. Avec l'arrivée de l'hiver, les ressources alimentaires se raréfient. Certaines espèces migrent donc vers le sud, d'autres restent et s'adaptent, et quelques-unes hibernent, comme Monsieur Hérissseon. L'hibernation est une période où les fonctions vitales de l'animal sont mises en dormance. Sa consommation énergétique représente alors seulement 1 à 2% de celle qu'il peut avoir en période active. Le prix à payer est une immobilité totale. Comment Monsieur Hérissseon sait-il qu'il doit entrer en hibernation? Plusieurs facteurs entrent en jeu: la diminution de la température ambiante, la diminution de la durée du jour et la raréfaction des proies. Quand la recherche de nourriture devient plus coûteuse en énergie qu'elle en apporte, il est plus rentable pour lui d'entrer en hibernation.

Monsieur Hérissseon sort de sa torpeur au début du printemps. La période d'activité permet aux animaux de se reproduire et de reconstituer leurs réserves énergétiques pour l'hiver prochain. Cependant,

même en cette période, notre petit ami passe 74% de son temps à se reposer! Monsieur Hérissseon est aussi un animal nocturne. Il est donc difficile de l'observer en journée.

Monsieur Hérissseon, allié du jardinier

Monsieur Hérissseon contribue à éliminer bon nombre d'animaux ravageurs, ce qui en fait l'auxiliaire des jardiniers et des cultivateurs! Deux hérissseons peuvent consommer jusqu'à 8 kg de limaces, d'escargots et d'insectes en une saison! Comment accueillir Monsieur ou Madame Hérissseon dans votre jardin? Celui-ci ne doit pas être complètement clos: un espace de 10 cm est suffisant pour leur laisser un passage. Les massifs et les haies de buissons, les composts de feuilles mortes et les tas de foin rendent le jardin accueillant à ce petit animal. Un abri artificiel peut également l'inciter à s'installer. Une caisse pleine d'herbe sèche placée sous un buisson ou une cavité aménagée dans un empierrement leur conviennent parfaitement. L'abri doit être ombragé, car ils supportent mal la chaleur. Bien entendu, les produits toxiques (pesticides ou autres) sont à proscrire!

DÉPENSEZ ET POLLUEZ MOINS GRÂCE À UN CHAUFFAGE PERFORMANT !

Saviez-vous qu'en Région de Bruxelles-Capitale, le chauffage des bâtiments représente jusqu'à 56% de la facture énergétique? Et qu'il est en outre responsable de près de 70% des émissions de gaz à effet de serre?

L'expérience montre qu'une chaudière correctement installée, propre et bien réglée consomme beaucoup moins d'énergie qu'une installation négligée. Sa durée de vie est aussi beaucoup plus longue. A contrario, un système de chauffage mal géré s'avère très énergivore et particulièrement polluant... voire même dangereux pour les occupants d'un bâtiment.

EN SAVOIR PLUS
environnement.brussels/PEB-chauffage

Conseils et réglementation PEB

Pour vous aider à limiter vos dépenses, assurer votre sécurité et contribuer à réduire les émissions de CO₂ dans l'atmosphère, la Région de Bruxelles-Capitale agit désormais sur plusieurs fronts. En plus de vous proposer des services et des conseils utiles (lire les encadrés ci-contre) pour améliorer le rendement de votre installation de chauffage, elle a mis en place une « réglementation chauffage PEB » en application de la réglementation européenne.

Des contrôles pour toutes les installations

Cette réglementation impose des contrôles qui permettent de vérifier que toutes les installations de chauffage présentes en Région de Bruxelles-Capitale sont fiables. Les propriétaires d'un bâtiment (ou dans certains cas, le titulaire du permis d'environnement) sont ainsi tenus de faire réaliser des contrôles qui vont aboutir à la délivrance de trois types de documents :

- /// **Une attestation de contrôle périodique chauffage PEB** qui indique que vos systèmes de chauffage existants fonctionnent efficacement. Ce contrôle doit avoir lieu tous les ans pour les chaudières au mazout et tous les 3 ans pour les chaudières au gaz.
- /// **Une attestation de réception chauffage PEB** qui garantit que les nouveaux systèmes de chauffage sont correctement installés et performants (en cas de placement ou de remplacement d'une chaudière).
- /// **Un rapport de diagnostic chauffage PEB** qui garantit que les systèmes de chauffage de plus de 15 ans restent performants et peuvent être maintenus en l'état sans devoir être modifiés ou remplacés. Un contrôle périodique doit obligatoirement avoir été réalisé dans les 12 mois précédant ce diagnostic, afin de disposer



CONFORT ET ÉCOLOGIE

La notion de température idéale est assez subjective. Elle dépend en tout cas de nombreux paramètres, tels le métabolisme individuel, la température des murs, la vitesse de l'air ou l'humidité relative. Une différence de température importante entre les parois ou les vitrages et la température ambiante peut, par exemple, être source d'inconfort.

La vitesse de l'air accélère pour sa part la perte de chaleur corporelle créant ainsi une sensation de froid. Le seuil de confort thermique sera aussi tout à fait différent pour quelqu'un d'assis sur une chaise et pour une autre en train de passer l'aspirateur dans la même pièce! Il est cependant possible de concilier confort, économie d'énergie et écologie.

Assurez d'abord une température la plus constante possible en toute saison (entre 18 et 20°C) notamment en isolant votre habitation. Si vous trouvez qu'il fait frais, enfilez un pull ou utilisez un plaid pour lire plutôt que d'augmenter le chauffage. Modulez la température selon l'usage de chaque pièce et de vos activités: 16°C suffit par exemple pour dormir dans une chambre. Veillez aussi à l'étanchéité à l'air de votre bâtiment et résolvez les éventuels problèmes d'humidité et de condensation.

de données valides sur votre système de chauffage.

Cette réglementation chauffage PEB s'applique à tous les systèmes de chauffage sur le territoire de la Région de Bruxelles-Capitale comprenant une ou plusieurs chaudières:

- d'une puissance nominale supérieure à 20 kW;
- fonctionnant avec un combustible liquide ou gazeux;
- chauffant de l'eau comme fluide caloporteur intermédiaire.

Elle prévoit le contrôle de l'ensemble des composantes nécessaires pour chauffer l'air d'un bâtiment et/ou l'eau chaude sanitaire (ECS): chaudière, circuits de distribution (tuyauteries), de stockage (ballon d'eau chaude), d'émission (radiateurs, convecteurs, etc.) et systèmes de régulation (thermostats, vannes thermostatiques, etc.). Chacun de ces actes doit être réalisé par un professionnel agréé par Bruxelles Environnement.

Retrouvez la liste complète des professionnels agréés par Bruxelles Environnement pour effectuer ce type de contrôle, sur environnement.brussels/PEB-professionnels



HOMEGRADE: DES EXPERTS À VOTRE SERVICE

Les équipes de Homegrade, résultat de la fusion de la Maison de l'Énergie et du Centre Urbain, vous proposent un accompagnement gratuit pour vous aider à réduire vos factures d'énergie. Ce service intégré est destiné à accompagner les particuliers qui désirent améliorer leur logement en Région bruxelloise.

Que vous soyez locataires, propriétaires occupants, bailleurs ou copropriétaires, vous pouvez bénéficier d'information en matière d'énergie, de logement, de rénovation, d'acoustique, de patrimoine et d'urbanisme. Des visites à domicile sont également proposées pour vous aider à réduire votre facture énergétique et à concrétiser vos projets de rénovation.

Des conseillers sont également à votre disposition pour vous accompagner dans vos démarches tant sur le plan technique qu'administratif mais aussi pour vous guider dans les aides financières existantes.

www.homegrade.brussels

5 CONSEILS POUR UN CHAUFFAGE PERFORMANT

1. Choisir une chaudière à condensation
2. Installer un thermostat d'ambiance et des vannes thermostatiques
3. Isoler les tuyaux des pièces non chauffées
4. Placer des réflecteurs derrière les radiateurs
5. Chauffer sans surchauffer

LE 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...



Pro Velo À l'école de la petite reine

Créée en 1992, Pro Velo est une association qui poursuit plusieurs objectifs ambitieux: soutenir une politique cycliste dans la capitale, accompagner les adeptes de la petite reine, diffuser une image positive du vélo et enseigner sa conduite. Son credo? Améliorer la qualité et le cadre de vie en contribuant activement au transfert modal de la voiture vers le vélo.

Pour joindre le geste à la parole, Pro Velo propose notamment un volet « formation » à ses activités et dispose pour cela d'une équipe composée de 25 formateurs professionnels expérimentés qui remettent au goût du jour la mobilité active. Via une méthodologie rigoureuse et reconnue, cette équipe vous offre de multiples formules de stages, de formations adaptées et progressives (pour les adultes, les enfants, les entreprises, les groupes, etc.), ainsi que des outils pour se déplacer à vélo et en toute confiance dans la circulation!
www.provelo.be



MANGER SAIN ET DURABLE SANS SE RUINER!



« L'alimentation saine et durable, c'est cher »! Cette idée est largement répandue. Mais, heureusement, l'alimentation de qualité peut aussi être accessible à toutes les bourses. Cette brochure présente une trentaine de pistes d'actions permettant d'adopter une

alimentation saine et durable sans grignoter son budget! Les astuces ont été classées par étapes, du choix des commerces à la liste des courses, en passant par la préparation et la consommation des repas, la gestion des stocks et des restes. Les pistes d'action sont enrichies par des témoignages et des comparatifs de prix à titre indicatif.

document.environnement.brussels/grignoter



REPÉREZ LES FUITES D'AIR EN UN CLIN D'ŒIL

Dans une vieille maison, les fuites d'air sont à l'origine de 25 à 40% des pertes de chaleur! Si les courants d'air froid sont faciles à localiser, les fuites d'air chaud, liées par exemple à l'étanchéité des châssis et au passage des tuyaux et des câbles, sont par contre plus co-riaces à détecter.

La solution consiste souvent à recourir à un test d'infiltrométrie (ou blower door test) assez cher. Il est aussi possible d'improviser des détecteurs de fuites

« maison » en utilisant, par exemple, un bâton d'encens allumé, une bougie ou encore une plume collée sur un cure-dent. Faites le tour de votre habitation avec ce détecteur improvisé en le tenant près des cadres des fenêtres, des portes, des prises de courant, des plinthes et des autres endroits où des fuites peuvent se produire. Procédez de préférence par temps froid ou venteux.

Il ne vous reste plus qu'à colmater les fuites ainsi découvertes!