

BRUSSELS MAVILLE

NOTRE PLANÈTE

LE MAGAZINE NATURE & ENVIRONNEMENT DES BRUXELLOIS(ES)



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

#120
MENSUEL
MAI
2018

- 04 PLACE AUX ABEILLES:
BRUXELLES BOURDONNE !
- 09 LE NOUVEAU VISAGE
DE LA SENNE
- 10 ZÉRO DÉCHET:
FINI LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

EXPOS GRATUITES, ATELIERS,
ANIMATIONS POUR TOUTE LA FAMILLE...

**PARTICIPEZ AU FESTIVAL
DE L'ENVIRONNEMENT**



bruxelles
environnement
.brussels

WWW.ENVIRONNEMENT.BRUSSELS



Mathieu Molitor

L'ENVIRONNEMENT EN FÊTE!

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!



Début juin, Bruxelles fait la fête à l'Environnement ! Le festival dédié à la nature et à la qualité de vie en ville vous offrira mille et une occasions de rencontrer tous ceux qui, à Bruxelles, travaillent à rendre la ville plus durable : services de Bruxelles Environnement, associations, producteurs et artisans... Trois jours durant, vous pourrez découvrir et échanger, mais aussi vous informer, vous distraire ou vous régaler dans une ambiance festive et conviviale.

Avec le BELEVENT le vendredi (un marché gratuit et la projection d'un film), EXPO@BEL le samedi et la *Fête de l'Environnement* au parc du Cinquenaire le dimanche, l'édition 2018 du *Festival de l'Environnement* sera placée sous le signe du *Zéro Déchet*. Ateliers, jeux, démos, conférences... vous attendent pour vous initier ou vous perfectionner dans l'art de ne plus jeter, de recycler, de revaloriser, ou de refuser cartons, emballages, bouteilles, sacs et autres contenants souvent inutiles et polluants. La nature vous remerciera!

À découvrir aussi dans ces pages un autre événement-phare consacré à la nature : la Semaine des abeilles et des pollinisateurs. Au programme ? Balades vertes, conférences, sessions de jardinage ou de culture potagère pour attirer les pollinisateurs, fabrication de nichoirs à insectes, etc.

Bonne lecture!

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, 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.



AVEC BRUXELLES AIR: ON RESPIRE!

À vos smartphones! L'application Bruxelles Air vous permet d'être tenu au courant de la qualité de l'air dans la Capitale et cela en temps réel!

Disponible sur Google Play ou l'App Store, cette nouvelle app vous informe aussi en cas d'alerte pollution ou d'activation du Plan fortes chaleurs et pic d'ozone. Avec les alertes SMS, elle com-

plète le système d'alerte mis en place par la Région de Bruxelles-Capitale.
www.environnement.brussels/app-qualite-air

BRUXELLES ENVIRONNEMENT RÉCOMPENSÉ

Les « Visit Brussels Awards » récompensent les projets qui font rayonner Bruxelles tant à l'intérieur de nos frontières qu'au niveau international.



Dans la catégorie « Public Initiative », Bruxelles Environnement a remporté le prix pour l'installation de cinq kiosques durant l'été dernier dans différents parcs de la ville. Destinés aux utilisateurs des espaces verts, ces kiosques permettent de réunir les usagers, de valoriser l'alimentation durable et de mettre en avant le patrimoine vert de Bruxelles. Pour continuer sur cette belle lancée, les kiosques se réinstallent dans les parcs durant la saison estivale 2018, aux mêmes endroits que l'année passée, pour le plus grand plaisir des promeneurs et des gourmands!



DE NOUVELLES CANTINES GOOD FOOD

L'alimentation durable progresse à Bruxelles. La capitale compte désormais vingt-neuf cuisines collectives ayant reçu le label « Cantine Good Food », dont douze nouveaux labellisés en 2018. Ce label récompense par une, deux ou trois fourchettes, les cantines qui favorisent des menus sains et durables.

www.environnement.brussels/cantines-good-food



LE PRÊT VERT EN CLIC

Avec ce dépliant à télécharger, les informations concernant le Prêt Vert Bruxellois n'ont jamais été aussi simples d'accès! Vous y trouverez un résumé de tout ce qu'il faut savoir pour financer des travaux économeurs d'énergie dans votre logement: catégories de travaux pouvant être financés, bénéficiaires, montants, durée, taux ou conditions, etc.

http://document.environnement.brussels/opac_css/elecfile/Depliant_PVS_FR

LE NOUVEAU LABEL ENTREPRISE ÉCODYNAMIQUE!

Le label *Entreprise écodynamique* fait peau neuve! Créé en 1999, ce label officiel et gratuit qui valorise les initiatives environnementales des entreprises bruxelloises vient d'être revu en profondeur, pour une meilleure prévention des déchets et une meilleure gestion de la mobilité et de l'utilisation de l'énergie.

www.environnement.brussels/label-ecodynamique



SEMAINE DES ABEILLES BRUXELLES BOURDONNE!

Du 27 mai au 3 juin prochain, les abeilles bruxelloises, qu'elles soient sauvages ou domestiques, seront mises à l'honneur au travers d'une exposition et de multiples autres activités bourdonnantes. L'occasion de découvrir un monde fabuleux, mais ô combien fragile.



EXPO TO BEE OR NOT TO BEE

Avec cette exposition, découvrez l'univers fragile et précieux des abeilles et des pollinisateurs. Présentée sous forme de panneaux largement illustrés par les merveilleux clichés du photographe et apiculteur Dieter Telemans, elle vous dit tout sur les abeilles, leurs variétés, leurs secrets, leurs fonctionnements, les menaces qui les guettent... Et les solutions que chacun peut mettre en œuvre pour leur venir en aide!

A voir au Parc Sobieski, Avenue J. Sobieski, 1020 Bruxelles. Du 15/5 au 15/6. Samedi et dimanche de 9h00 à 18h00.

www.goodplanet.be

Le saviez-vous? En plus des très nombreuses abeilles domestiques (*Apis mellifera*) qui peuplent nos ruches et produisent du miel, la Région de Bruxelles-Capitale abrite également plus de 135 espèces d'abeilles sauvages, soit plus du tiers des espèces connues en Belgique. Indispensables à la préservation de la nature, ces petits insectes butineurs sont aujourd'hui au cœur de multiples enjeux écologiques.

Pour vous faire découvrir ce monde aussi discret qu'envoûtant, la Région de Bruxelles-Capitale vous invite à participer à la première Semaine bruxelloise des abeilles et des pollinisateurs sauvages, du 27 mai au 3 juin prochain. De nombreuses activités pour petits et grands seront proposées partout en ville. Au programme? Balades nature, conférences, sessions de jardinage ou de culture potagère pour attirer les pollinisateurs, fabrication de nichoirs à insectes, etc. Ça va butiner dans notre capitale!

Vous souhaitez contribuer à sensibiliser le public? Proposez-nous une activité! Clôture du programme le 18 mai.

www.environnement.brussels/bees

Abeille domestique VS abeille sauvage

On s'en rend compte: les abeilles domestiques et l'installation de ruches à Bruxelles ont le vent en poupe, notam-

ment par le parrainage et les actions d'entreprises. Cet engouement n'est pourtant pas sans conséquence pour les abeilles sauvages présentes en ville. Alors que l'abeille domestique possède un rayon de butinage qui peut atteindre les trois kilomètres, celui des abeilles sauvages ne dépasse pas quelques centaines de mètres. De même, alors qu'une seule ruche contient plusieurs dizaines de milliers d'ouvrières, les abeilles sauvages sont essentiellement solitaires. La concurrence plutôt déloyale entre ces espèces peut dès lors s'avérer problématique, surtout quand les ressources alimentaires sont rares, comme ça peut être le cas en ville. Si vous souhaitez aider la nature, restaurez les équilibres: évitez donc les ruches, et semez des fleurs!

Le sentier des abeilles

Vous souhaitez découvrir le monde fascinant des abeilles? Le parc de la Ferme Nos Pilijs propose un extraordinaire sentier des abeilles en collaboration avec l'association Apis Bruoc Sella. Il vous fera découvrir la vie des abeilles et le lien étroit qu'elles entretiennent avec l'homme et les fleurs. Ce parcours interactif long d'un kilomètre est accessible via des balades guidées ou grâce à un nouveau dispositif d'audioguide relié à votre smartphone. <http://apisbruocsella.be/fr/le-sentier-des-abeilles>

LE CARNET DE BORD

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

MAI '18



PLACE AU ZÉRO DÉCHET

Réduire ses déchets ou les revaloriser? Le Zéro Déchet est aujourd'hui bien plus qu'une tendance: c'est un mode de vie, une nécessité. Le Festival de l'Environnement, qui aura lieu les 1, 2 et 3 juin, compte bien l'illustrer de toutes les manières possibles: donnerie, projection, ateliers, conférences, animations pour petits et grands, exposition, quiz et jeux pour tous, stands associatifs... Comme chaque année, ce grand rendez-vous de la nature et de la qualité de vie permettra à tous les Bruxellois de se détendre en famille ou entre amis. Venez vous informer, participez aux nombreuses activités, assistez aux spectacles de théâtre de rue, jouez aux animations festives, régaliez-vous en dégustant de la Good Food au son des fanfares!

#FestivalEnvironnement #MilieuFestival

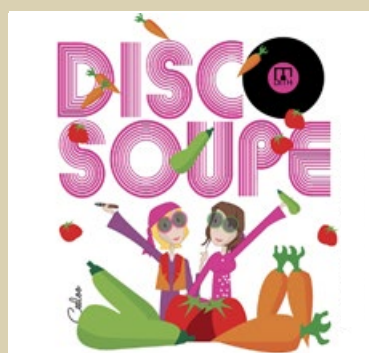


WWW.FESTIVAL.ENVIRONNEMENT.BRUSSELS

PARTICIPEZ!

**FESTIVAL DE L'ENVIRONNEMENT 2018 :
TROIS ÉVÉNEMENTS EN UN !**

Une moisson d'activités vous attend lors du Festival de l'Environnement. À commencer par le BELEVENT du vendredi, son immense marché gratuit, son film et son concert de clôture. Samedi, EXPO@BEL vous donne accès gratuitement à la maison Zéro Déchet pour toute la famille avec ses ateliers interactifs. Dimanche, au parc du Cinquanteaire, faites le plein d'activités à la Fête de l'Environnement. Venez écouter de fabuleuses histoires sur le manège fantastique du Caruselo Raconto, assister à une animation garde-robe minimaliste ou encore à un atelier furoshiki, pour transformer foulards ou vieux tissus en sac d'appoint ou emballage cadeau.



INSOLITE

DISCO SOUPE EN PISTE POUR L'ENVIRONNEMENT !

Prêts à partager les enjeux environnementaux de manière festive? Précipitez-vous alors aux Disco Soupes lors de la Fête de l'Environnement! Dans une ambiance musicale et tonique, venez préparer et partager des plats à base de fruits et légumes invendus ou biscornus,

mais toujours très goûts! Les soupes, salades, jus de fruits ou smoothies ainsi confectionnés seront ensuite redistribués à tous gratuitement. Les Disco Soupes, c'est apprendre ensemble à consommer différemment, réduire le gaspillage alimentaire et prendre soin de l'environnement. En dansant! Découvrez cet atelier le dimanche sur le stand Good Food de Bruxelles Environnement.



DÉCOUVREZ L'ÉPONGE ZÉRO DÉCHET !



Avec le zéro déchet, on se simplifie la vie tout en faisant des économies! Oubliez par exemple les chaussettes orphelines qu'on finit par jeter : avec la technique du tawashi, transformez-les en éponges multiusages! « Il suffit d'une planche de bois, de vingt clous, d'un marteau et de chaussettes dépareillées », explique **Alicia Pereira**, de l'association Zero Waste

Belgium. « On coupe des petits anneaux de tissu que l'on entrelace sur les clous et dont on rabat ensuite les extrémités. Une fois terminé, ce tawashi peut servir à faire la vaisselle ou le ménage. Cela remplace les éponges synthétiques qui ne se recyclent pas et c'est bien plus durable. On peut aussi utiliser des vieux t-shirts pour fabriquer des éponges plus

grandes ou même des tapis de bain. Et c'est un bricolage que l'on peut parfaitement faire avec des enfants. En plus, ils adorent ça! », précise Alicia. Découvrez l'animation tawashi de Zero Waste Belgium au Festival de l'Environnement, lors de l'EXPO@BEL au BEL, le 2/6, ou sur le stand Zéro Déchet, le 3/6 au parc du Cinquantenaire.

FAUNE & FLORE



BRUXELLES, CITÉ DES FAUCONS PÈLERINS

Il vole majestueusement dans le ciel et se perche sur les clochers de la Capitale? Qui est-il? Le faucon pèlerin bien sûr! En 2004, un couple s'est installé pour la première fois au sommet de la cathédrale Saints-Michel-et-Gudule. Depuis, d'autres ont élu domicile aux quatre coins de Bruxelles où ils se nourrissent de nombreux d'oiseaux qu'ils capturent directement en vol. Grâce à des caméras HD, vous pouvez suivre minute par minute le cycle de nidification de trois familles de faucons pèlerins installés à Bruxelles, de l'éclosion des fauconneaux à leur envol! Un spectacle fantastique. www.fauconsourtous.be

DÉCOUVERTE

ZÉRO DÉCHET : LA MAIN À LA PÂTE... À DENT !



Découvrez des astuces pour réduire les déchets dans votre salle de bains (remplacer les cotons-tiges, les cotons démaquillants), réduire la consommation de flacons en fabriquant vous-même vos produits na-

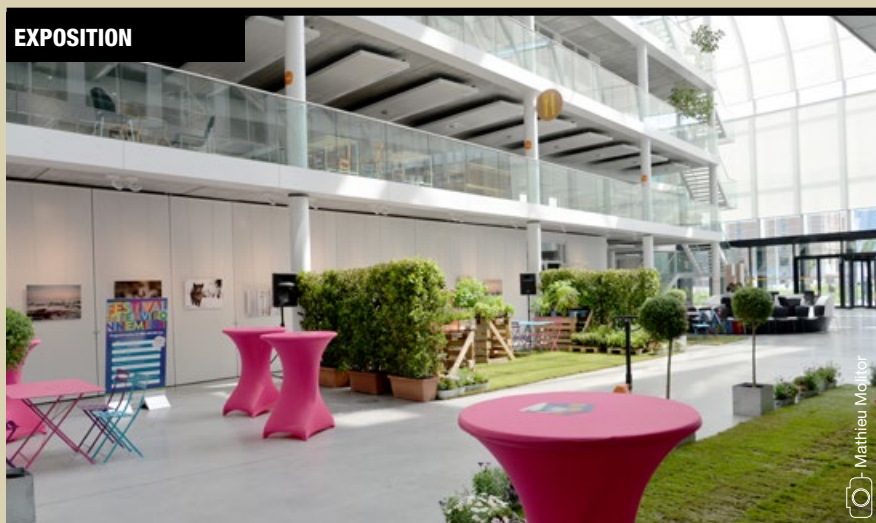
turels (dentifrice, savon, shampooing solide) et trouver des alternatives réutilisables aux produits conventionnels. Tout au long des journées du samedi (à Tour & Taxis) et dimanche (au parc du Cinquantenaire), des ateliers et des démos vous seront proposés pour vous faciliter la transition vers un mode de vie plus écologique. Vous pourrez par ailleurs aussi vous lancer dans la création de produits d'entretien faits maison et naturels, sans vous casser la tête et avec des ingrédients qui se trouvent dans vos placards (sel, vinaigre...). Les produits que les visiteurs pourront réaliser seront au choix : tablette pour le lave-vaisselle, nettoyant multiusages ou produit à lessiver.

COURSE À LA RÉCUP'



La récup et la chasse aux déchets, c'est aussi rigolo! Petits et grands pourront l'expérimenter lors de l'édition 2018 de la Fête de l'Environnement, le dimanche au Cinquantenaire. Un parcours d'obstacles amusant et original leur sera proposé. Réalisé à l'aide de rondins, de chutes de bois, de ballots de paille et d'autres matériaux de récupération, il montrera de manière ludique et créative que l'on peut lutter contre les déchets partout, même par exemple dans une cour de récréation! À vos marques, prêts... Récup' !

EXPOSITION



ÇA SE PASSE AU BEL !

Le 2 juin, le BEL accueille une exposition pleine de surprises et d'animations pour toute la famille.

La maison du Zéro Déchet: exposition temporaire consacrée au zéro déchet! Visitez quatre espaces d'une habitation et découvrez les astuces zéro déchet pour chacune de ces pièces: cuisine, salle de

bains, chambre/bureau et salon. Participez aussi aux ateliers zéro déchet animés par les ambassadeurs de l'association Zero Waste Belgium: cosmétiques maison, cuisiner les restes...

Avenue du Port 86c/3002, 1000 Bruxelles. Le 2/6 de 11 à 19h.

TENDANCE



DONNERIE FESTIVE ET GRAND ÉCRAN

Le 1^{er} juin 2018, le BELEVENT innove et vous concocte un grand marché gratuit pour tous. Réalisé en collaboration avec les voisins de Tour & Taxis (associations de quartier, etc.), il vous permettra peut-être de trouver l'objet insolite ou pratique de vos rêves et de créer des liens avec les participants. Vous avez des choses à donner? Voyez comment les intégrer à la donnerie du BELEVENT: www.festival-environnement.brussels

Vers 19h30, un film sur la thématique Zéro Déchet sera projeté dans l'auditorium. Un bar avec petite restauration sera aussi à votre disposition et l'ambiance musicale sera assurée avec un concert de clôture. Venez nombreux!



FÊTE MARAÎCHÈRE

Les producteurs sont de retour à Bruxelles! Pour célébrer cela, le projet pilote de production alimentaire durable BoerenBruxselPaysans vous invite à faire la fête. Au programme: visite des terrains agricoles, rencontre avec des nouveaux producteurs, ateliers et animations pour tous!

Rue du Chaudron, 20 à 1070 Bruxelles. Le 10/6 de 11 à 18h. www.goodfood.brussels



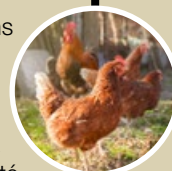
DÉMARRER UN POTAGER COLLECTIF ?

Vous souhaitez initier un projet de potager collectif? Vous avez repéré un terrain dans votre quartier qui pourrait être mis en culture? Téléphonnez au 0460/95.79.64 (le lundi) ou envoyez un message à reseaubruxelles@jardins.collectifs.net pour en savoir plus sur les démarches à suivre.



POULAILLER COLLECTIF ET PARTICIPATIF

Dans le cadre de l'opération Jardins ouverts de ce printemps 2018, les Jardins familiaux de la Place Wiener, à Watermael-Boitsfort, vous invitent à construire avec eux un poulailler collectif. La convivialité sera au rendez-vous! Le 3/6. <https://www.potagersurbains.be/calendrier-des-jardins-ouverts-du-printemps-2018/>



TEXTO

MAILLENOTREPLANÈTE#120

LE COIN DES ENFANTS

LE QUIZ

Vive le Festival
de l'Environnement!

En Région de Bruxelles-Capitale,
l'environnement se fête les 1^{er}, 2 et 3 juin.
Mais que sais-tu sur l'environnement bruxellois ?

POUR TESTER TES CONNAISSANCES,
N'HÉSITE PAS À RÉPONDRE À CE MINI-QUIZ.

A. Le concept d'upcycling consiste à :

1. Privilégier l'usage du vélo en ville.
2. Transformer des déchets en produits de meilleure qualité.
3. Cultiver son jardin en fonction du cycle des saisons.

B. Le furoshiki est un art japonais qui permet de :

1. Cuisiner les épiluchures de légumes.
2. Fabriquer du mobilier en carton ondulé.
3. Transformer de vieux tissus en emballage-cadeau.

C. Une abeille sauvage est :

1. Une abeille solitaire qui ne produit pas de miel.
2. Une abeille qui s'est échappée de sa ruche.

3. Une abeille africaine qui vit dans des ruches en terre.

D. En participant à une animation Disco Soupe :

1. Tu défies un ami dans une « battle » de danse disco.
2. Tu cuisines des fruits et légumes invendus dans une folle ambiance musicale.
3. Tu participes à une séance de yoga rythmée par de la musique disco soft.

E. De retour à Bruxelles, le faucn pèlerin est :

1. Un petit écureuil originaire de Corée.
2. Le petit (avant un an) du chevreuil commun.
3. Un rapace.

JEU : Fruits et légumes de saison

Parmi ces six fruits et légumes, l'un n'est pas vraiment de saison (mois de mai). Sauras-tu le retrouver ?



CHOU-FLEUR



FRAISE



ÉPINARD



ASPERGE



CHOU DE BRUXELLES



RADIS ROSE

SOLUTIONS
QUIZ : A2 - B3 - C1 - D2 - E3 / Jeu : le chou de Bruxelles.

AGENDA

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

BELLES DE MA RUE

Mauvaises herbes ? Pas du tout.
La végétation sauvage participe au
maintien de la biodiversité en ville.
Découvrez les multiples facettes de
ces belles sauvageonnes lors de ces
balades guidées dans les rues de la
capitale, de mai à septembre.

📍 Le 26/05 de 10h00 à 11h30 à Jette
et le 06/06 de 18h30 à 20h00 à
Koekelberg. [https://participez.
environnement.brussels/](https://participez.environnement.brussels/)

BALADE BOTANIQUE

Guidé par l'inénarrable Bruno, guide
nature bruxellois, découvrez les petits
coins verts du Moeraske, la faune et
la flore qui s'y développent et visitez,
peut-être, un rucher bruxellois.

📍 RDV Place Saint-Vincent, à 1140
Bruxelles. Le 17/05 à 19h. Durée
2h. PAF : 3 €. balades@api-bxl.be
www.api-bxl.be

MON POTAGER SUR 1 M²

Découvrir les joies du potager en ville ?
Cet atelier vous fournira les indications
pour installer et gérer de manière
écologique un potager de 1 m², à
travers un calendrier et des plans de
culture qui ont fait leurs preuves.

📍 Place Gaucheret, 20 à 1030
Bruxelles. Les 23/5 et 6/6 de 13
à 16h. Gratuit. [https://participez.
environnement.brussels/](https://participez.environnement.brussels/)

FEUILLAGES ET FLORAISONS

Saurez-vous reconnaître le tilleul
de l'orme, l'érable sycomore du
marronnier ? Découvrez divers trucs et
astuces pour apprendre à différencier
les arbres de chez nous

📍 Chée de la Hulpe (entrée du
parc Tournay-Solvay), 199 à
1170 Bruxelles. Le 27/5 à 10h.
Gratuit. Infos : 02/675.37.30 [www.
tournesol-zonnebloem.be](http://www.tournesol-zonnebloem.be)



LES NOUVEAUX VISAGES DE LA SENNE

Paris a la Seine, Bruxelles sa Senne! Notre Capitale a pourtant longtemps eu honte de sa rivière, jusqu'à l'enterrer pour la cacher aux regards. Mais aujourd'hui, la Senne revit et retrouve une partie de son visage d'antan.



LA SENNE VA MIEUX!

Longtemps en état de 'mort clinique', la Senne est à nouveau vivante. Depuis la mise en œuvre des deux stations d'épuration et les grands travaux de curage de la rivière qui ont permis d'évacuer les pollutions historiques, on a constaté une amélioration notable de la qualité de l'eau, avec une teneur en oxygène suffisante pour permettre le retour de la vie aquatique. Des études ont d'ailleurs montré le retour des poissons en nombre dans la portion bruxelloise de la rivière.

La Senne et Bruxelles sont indissociables. Mais savez-vous où coule cette rivière? Sans doute pas, et rien d'étonnant à cela... Car si la Senne est bien la rivière emblématique de la ville, son cours reste en grande partie caché aux regards. Il n'en a pas toujours été ainsi. Jusqu'au XVIII^e siècle, elle fait partie intégrante de Bruxelles. La présence de la Senne permet le développement du transport en bateau, l'installation de moulins et d'activités artisanales comme la tannerie, la brasserie ou la production textile, qui contribuent à la richesse de la cité. Mais au XIX^e siècle, la rivière perd de son intérêt pratique et commercial. Elle ne perdure que comme un égout à ciel ouvert, source de nuisances et d'épidémies, au point que les autorités décident de la couvrir. De gigantesques travaux sont entrepris pour la voûter. La Senne disparaît du paysage bruxellois.

Rivière, ma belle rivière

Clap final? Pas du tout! À l'horizon de 2019, une partie de la Senne va retrouver son visage de jadis. Le tronçon qui sera remis à ciel ouvert se situe dans le nord de la Capitale, en amont de la station d'épuration Bruxelles-Nord exploitée par Aquiris. Il sera aménagé de manière à redonner à la rivière son fonctionnement naturel. Objectif : augmenter la qualité

écologique globale du cours d'eau. Et ce n'est qu'un début! Un deuxième projet de remise à ciel ouvert de la Senne va voir le jour d'ici quelques années. Où ça? Juste à côté de la petite ceinture et du futur musée d'art moderne (ancien garage Citroën). La Senne y sera aménagée sur pas moins de 600 mètres, en intégration parfaite avec le Parc Maximilien qui se trouve à cet endroit!

Demain la Senne

Ces deux projets ambitieux font partie intégrante d'un programme de restauration développé par Bruxelles Environnement, avec le soutien de l'Union européenne (Projet Life Belini, www.life-belini.be). Ce programme passe par le dévoûtement là où c'est possible, mais aussi par l'aménagement des berges là où la Senne coule encore à ciel ouvert. Le but est également d'y faire revenir la faune, la flore et les poissons. Cette année, des travaux de réaménagement des berges ont démarré le long du boulevard Industriel à Anderlecht. Un autre chantier – également sur Anderlecht - le long du boulevard Paepsem débutera fin de l'année. Ils prévoient l'installation de berges en pente douce, végétalisées avec des zones humides; de sentiers et de points de vue pour les promeneurs. La Senne est de retour, vive la Senne!

NE JETEZ PLUS VOS ALIMENTS, VALORISEZ-LES!

Saviez-vous qu'à l'échelle de la planète, un tiers de la nourriture produite pour la consommation humaine est tout simplement jetée ? En Région de Bruxelles-Capitale, ce ne sont pas moins de 25.000 tonnes de nourriture qui finissent ainsi chaque année à la poubelle. Considérable ! D'autant qu'au-delà de ce gaspillage, la production de ces produits alimentaires a généré des impacts environnementaux, sociaux et économiques importants. Mais la lutte contre le gaspillage alimentaire s'organise. Découvrez mille et un moyens pour la mettre facilement en place chez vous !

20 conseils pour limiter le gaspillage alimentaire

Achetez malin

1. Vérifiez d'abord les réserves disponibles dans votre frigo et vos armoires.
2. Pour éviter de gaspiller, intégrez ces provisions dans les menus de la semaine et prévoyez d'office un repas composé des restes : quiches, frichtis, galettes...
3. Rédigez une liste de courses (ou utilisez un modèle préétabli) en adaptant les quantités aux besoins de votre ménage et limitez vos achats à ce que vous avez prévu de préparer.
4. Achetez des produits que vous êtes sûr de pouvoir consommer avant leur date limite de consommation. Ne pas confondre « à consommer jusqu'au » et « à consommer de préférence jusqu'au », le deuxième peut être encore consommé après la date !
5. Faites vos courses dans votre quartier, en fonction de vos besoins réels, approvisionnez-vous via les filières courtes.
6. Pensez vrac ou à la découpe pour emporter la juste quantité dans les rayons fruits, légumes, viande, charcuterie, fromage, poisson ou pour tous les produits secs.

7. Respectez la chaîne du froid : prenez les produits surgelés en fin de courses et transportez-les dans un sac isotherme.

Conservez correctement vos aliments

8. Disposez bien en vue ce qui doit être consommé en premier et rangez les produits récents dans le fond du frigo ou des armoires.
9. Conservez vos aliments frais au réfrigérateur, vos surgelés au congélateur et vos produits secs (pâtes, riz, conserves, céréales, farines, sucres...) à température ambiante, à l'abri de l'humidité et/ou de la lumière.
10. Du pain frais et moelleux à souhait ? Conservez-le dans une boîte avec une moitié de pomme. Idem pour garder des biscuits croquants.
11. Des salades saines et solides ? Les laver, les essorer, les placer dans un torchon humide et les conserver dans une boîte de conservation au bac à légumes.
12. Cuisinez les quantités exactes et utilisez toutes les parties des fruits et légumes : de la feuille à la racine, le plus souvent, tout se mange !
13. Conservez vos restes (refroidis au préalable) dans un récipient avec couvercle afin d'éviter humidité, prolifération de bactéries et d'odeurs.

Cuisinez les restes

14. Mitonnez-vous un hachis Parmentier ou d'excellentes croquettes avec vos restes de viande ou de poisson.



15. Utilisez vos fruits et légumes un peu abîmés ou trop mûrs pour préparer compotes, tartes, soupes, chutneys, ratatouilles...
16. Cuisinez vos restes de pâtes et de riz en les incorporant à des salades ou des gratins.
17. Récupérez les fanes de carottes, de navets ou de radis pour vous préparer de délicieuses soupes.
18. Transformez votre pain rassis en toasts, pain perdu, croûtons, bruschettas, boddings...

Évitez les déchets

19. Légumes défraîchis ? Coupez-les, lavez-les, laissez-les tremper dans de l'eau (avec un peu de sucre) au frigo. Le lendemain, ils seront prêts à être consommés crus ou dans une recette.
20. Si vous devez tout de même jeter des aliments, pensez à les valoriser de manière écologique en les incorporant à un compost ou en les donnant aux poules !

4 APPLICATIONS POUR ÉVITER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Too Good To Go : Acheter des invendus à petits prix. Les commerçants qui adhèrent à ce concept peuvent proposer un panier (payant) composé d'invendus aux utilisateurs de l'application.
<https://toogoodtogo.fr/>

TooMuch : Vous avez préparé trop de nourriture ? Lancée par l'acteur belge Charlie Dupont, cette plateforme vous permet de partager les restes que vous n'avez pas pu consommer. Il suffit de poster la photo du plat que vous proposez et d'indiquer l'endroit où on peut venir le chercher.
<https://app.toomuch.surf/>

CheckFood : Être alerté quand un produit de votre frigo est bientôt périmé. Uniquement disponible sur AppStore, cette application envoie une notification sur votre smartphone lorsque la date de péremption d'un produit est presque atteinte.

Frigo Magic : Pour cuisiner vos restes. Entrez la liste des ingrédients et des restes qui se trouvent dans votre frigo et l'application vous propose des recettes originales et faciles à réaliser !
www.frigomagic.com

LE SAVIEZ-VOUS ?

AlimentAB

Les commerçants du marché d'Anderlecht offrent chaque dimanche leurs invendus à l'association AlimentAB. La majeure partie est distribuée à des organisations comme le Samu social et les banques alimentaires. Le reste est donné gratuitement à la population locale via le Collectmet et transformé sous forme de repas abordables à la maison de quartier Heyveart. www.facebook.com/collectmet/?ref=aymt_homepage_panel

Opération Sirocco

Installée dans les caves du marché d'Anderlecht, la société Le Champignon de Bruxelles produit des champignons frais et séchés à partir de drêche (résidu de brassage de la bière). Elle a lancé, en partenariat avec l'asbl No Waste, le projet Sirocco qui consiste à déshydrater les invendus des fruits et des légumes non distribués par AlimentAB et à leur redonner une seconde vie alimentaire.
www.nowaste.be

Feedtruck Belgium

Cette camionnette solidaire cuisine des repas de qualité à partir d'invendus alimentaires. Elle les distribue ensuite à des personnes précaires et partage avec elles un moment convivial lors d'une soirée animée par des bénévoles.
<http://feedtruckbelgium.be>

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...



Réseau Transition: devenez acteur du changement

Prônant une rupture douce plutôt qu'une révolution violente, les initiatives de Transition naissent de la volonté de citoyens motivés qui veulent rendre leurs ville, village ou quartier plus durables et plus conviviaux, sans attendre que l'initiative vienne d'en haut! Née en 2006, cette approche s'est répandue dans plus de cinquante pays dans le monde. En Belgique, le Réseau Transition coordonne et soutient ces initiatives locales. Vous avez un projet inspirant, collectif? Vous souhaitez rejoindre un projet de transition existant et proche de chez vous, participer à des initiatives locales ponctuelles? N'hésitez pas à surfer sur leur site. Le Réseau Transition met à votre disposition des formations, des fiches pratiques, des conseils, des pistes de financement, du matériel de communication, un site web « clé sur porte » facile à mettre en place ou encore un agenda des activités bien fourni.

www.reseautransition.be

UN PALACE CINQ-ÉTOILES POUR ABEILLES SAUVAGES

Pas besoin d'un grand terrain pour attirer des butineurs. Un balcon, une terrasse peuvent même suffire: en aménageant une jardinière de plantes mellifères, vous pourrez accueillir des pollinisateurs. Ou en leur fabriquant un « hôtel » 100 % naturel. Pour ce bricolage à la portée de tous, vous aurez simplement besoin d'une belle bûche en bois dur (chêne ou hêtre par exemple) et de quelques outils.

1. Coupez la bûche en deux dans le sens de la longueur.
2. Forez (à l'aide d'une perceuse) des trous de dix centimètres de profon-

deur, de diamètre variable – de 3 à 10 mm. Espacez ces trous de 2 cm environ et évitez de transpercer complètement la bûche.

3. Placez ce nichoir à abeilles proche d'une zone fleurie à plus ou moins 30 cm du sol. Optez de préférence pour un emplacement bien ensoleillé, orienté plein sud et à l'abri des intempéries.

Vous constaterez que ces cavités creusées dans la bûche vont très rapidement faire le bonheur des insectes pollinisateurs!

ZÉRO DÉCHET : LA NOUVELLE BROCHURE !



En 2018, place au Zéro Déchet. Vous ne savez pas par quoi commencer? Lisez notre toute nouvelle brochure et trouvez l'inspiration pour vivre sans produire beaucoup de déchets et sans investissement de temps ou d'argent. Passé ces premières étapes,

vous y découvrirez aussi des actions qui requièrent un petit effort, mais qui vous permettent de réduire sensiblement votre empreinte écologique. Les plus avancés d'entre vous y dénicheront également des conseils créatifs et ambitieux pour devenir un véritable expert du Zéro Déchet! Il est temps de transformer les bonnes résolutions en gestes pour l'environnement. http://document.environnement.brussels/opac_css/elecfile/BRO_20140211_100tipsAfval_FR

Pour toutes vos questions: