

# BRUSSELS MIJNSTAD



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

## O N Z E P L A N E E T

HET NATUUR- EN MILIEUMAGAZINE VAN DE BRUSSELAARS

#120  
MAANDBLAD  
MEI  
2018

04 WEEK VAN DE BIJ:  
BRUSSEL ZOEMT!

09 DE NIEUWE LOOK  
VAN DE ZENNE

10 ZERO AFVAL:  
GEDAAN MET DE VOEDSELVERSPLLING !

GRATIS TENTOONSTELLINGEN, WORKSHOPS,  
ANIMATIE VOOR HET HELE GEZIN...

# NEEM DEEL AAN HET MILIEUFESTIVAL



leefmilieu  
brussel  
.brussels

WWW.LEEFMILIEU.BRUSSELS





Digitale versie *Mijn stad onze planeet*: een handleiding!

U kunt dit magazine voortaan ook op uw smartphone of tablet lezen. Via de app krijgt u zelfs een unieke en rijkere leeservaring dan wanneer u de papieren versie zou lezen. Wat moet u doen? Simpel:

1. Download de app **BXLNaturMag** op het platform van uw keuze (App Store, Google Play).
2. Installeer de app (de taal wordt automatisch ingesteld).
3. Selecteer het magazine dat u wilt lezen.
4. Lees het magazine als pdf, of kies 'begeleide lezing' voor een aangename leeservaring. Voor de begeleide lezing tikt u twee keer op uw scherm.

*Mijn stad onze planeet*, u leest het waar en wanneer u wilt!



## HET LEEFMILIEU VIERT FEEST!

Begin juni viert Brussel het milieu! En dat met een heus festival dat in het teken staat van de natuur en de levenskwaliteit in de stad. U komt er op duizend-en-één manieren in contact met de mensen die van Brussel een duurzamere stad maken: de diensten van Leefmilieu Brussel, verenigingen, producenten en vakmensen... Drie dagen om te ontdekken en ideeën uit te wisselen, om in een gezellige, feestelijke sfeer informatie te verzamelen, te ontspannen en te genieten.

BELEVENT op vrijdag (een weggeefbeurs en een filmvoorstelling), EXPO@BEL op zaterdag en het Groot Milieufeest in het Jubelpark op zondag: het **Milieufestival 2018** staat volledig in het teken van **Zero Afval**. Er zijn tal van workshops, spelletjes, demo's, lezingen... om u te laten kennismaken met of te perfectioneren in de kunst om niet langer weg te gooien, maar te recyclen of te hergebruiken, of om kartonnen en plastic verpakkingen, flessen, zakken en andere vaak nutteloze en vervuilende verpakkingen te weigeren. De natuur zal u dankbaar zijn.

En er is meer. Zo ontdekt u op de volgende pagina's nog een ander belangrijk natuurevenement: de Week van de wilde bijen en bestuivers. Op het programma? Natuurwandelingen, lezingen, sessies tuinieren of moestuinieren om bestuivers aan te trekken, insectenhôtels bouwen, enzovoort.

Veel leesplezier.

### MIJN STAD ONZE PLANEET

Verschijnt maandelijks, behalve in januari, juli en augustus. - Leefmilieu Brussel-BIM - Havenlaan 86 C / 3000, 1000 Brussel - Tel. 02 775 75 75 - info@leefmilieu.brussels - www.leefmilieu.brussels **V.U.:** F. Fontaine & B. Dewulf. **HOOFDREDACTEUR:** Mathieu Molitor. **HERLEZINGCOMITÉ:** Sylvie Clara, Sandra Moreels, Isabelle Degraeve, Romuald Arbe, Tom Penxten. **REDACTIE:** Didier Dillen **VERTALING:** Maarten Geerts. **PRODUCTIE:** www.4sales.be. De foto's tonen niet noodzakelijk de geciteerde personen. © LEEFMILIEU BRUSSEL - Gedrukt op gerecycleerd papier. De teksten in deze publicatie hebben tot doel de wettelijke bepalingen toe te lichten. Om de ware juridische toedracht van deze teksten te kennen, verwijzen we u naar de teksten van het Belgisch Staatsblad.



## BRUSSELS AIR DOET ONS ADEMEN

Neem snel uw smartphone, open Google Play of de App Store en download de app *Brussels Air*.

Deze nieuwe app toont u op elk moment de luchtkwaliteit in de hoofdstad en brengt u meteen op de hoogte als er een pollutiewaarschuwing wordt uitgestuurd of wanneer het Hitte- en ozonpiekenplan wordt geactiveerd. Samen met

de sms-waarschuwingen vervolledigt de app het waarschuwingssysteem van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest.

[www.luchtkwaliteit.brussels](http://www.luchtkwaliteit.brussels)

## LEEFMILIEU BRUSSEL BEKROOND

De « Visit Brussels Awards » bekronen projecten die bijdragen tot de lokale en internationale uitstraling van Brussel.



In de categorie « Public Initiative » won Leefmilieu Brussel de award voor de installatie, afgelopen zomer, van vijf kiosken in verschillende parken van de stad. Dankzij die kiosken, bestemd voor de bezoekers van de groene ruimten, kunnen de gebruikers van de parken samenkomen, kan duurzame voeding worden gepromoot en kunnen de schijnerpers worden gericht op het groene erfgoed van Brussel.

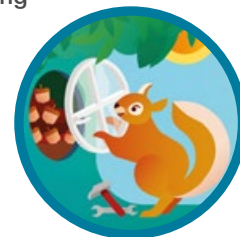
Om op dit elan voort te gaan, zullen de kiosken deze zomer op dezelfde locaties als vorig jaar worden geïnstalleerd, tot groot plezier van de wandelaars en lekkerbekken !



### NIEUWE GOOD FOOD- KANTINES

Duurzame voeding zet haar opmars in Brussel voort. De hoofdstad telt intussen al 29 kantines met het Good Food Kantine-label, waarvan twaalf het label in 2018 hebben gekregen. Kantines die gezonde en duurzame gerechten op het menu zetten, worden beloond met een label met één, twee of drie vorken.

[www.leefmilieu.brussels](http://www.leefmilieu.brussels) > Actua > Voeding



### DE GROENE LENING IN ÉÉN MUISKLIK

Nog nooit was het zo eenvoudig om informatie over de Brusselse Groene lening te vinden. Leefmilieu Brussel heeft een folder online gezet waarin u alles vindt wat u moet weten om energiebesparende investeringen in uw woning te financieren: welke werken u kunt financieren, wie in aanmerking komt voor de lening, hoeveel u kunt lenen, over welke termijn u de terugbetaling kunt spreiden, wat de interestvoeten en voorwaarden zijn, enzovoort.

[http://document.environnement.brussels/opac\\_css/elecfile/Depliant\\_PVS\\_NL](http://document.environnement.brussels/opac_css/elecfile/Depliant_PVS_NL)

### HET VERNIEUWDE LABEL 'ECODYNAMISCHE ONDERNEMING'

Het label 'Ecodynamische onderneming' werd in een nieuw jasje gestoken. Dit officiële, gratis label dat in 1999 werd gelanceerd en dat de milieu-inspanningen van Brusselse bedrijven valoriseert, werd grondig herbekeken voor een betere afvalpreventie en een beter energie- en mobiliteitsbeheer.

[www.leefmilieu.brussels](http://www.leefmilieu.brussels) > Thema's > Economie in transitie > Label Ecodynamische Onderneming





# WEEK VAN DE BIJ BRUSSEL ZOEMT!

Van 27 mei tot 3 juni staan de Brusselse bijen, zowel wilde als honingbijen, in de schijnwerpers via een tentoonstelling en verschillende andere 'zoemende' activiteiten. Dé gelegenheid om een prachtige, maar o zo fragiele, wereld te ontdekken.



## EXPO TO BEE OR NOT TO BEE

Doorheen deze tentoonstelling ontdekt u het fragiele en kostbare universum van bijen en bestuivers. De panelen met prachtige beelden van imker/fotograaf Dieter Telemans vertellen u alles over bijen: de verschillende soorten, hun geheimen, hoe ze leven, de bedreigingen die hen boven het hoofd hangen... En de oplossingen die wij allemaal kunnen aanbrenge om hen een handje te helpen.

Te bezichtigen in het Sobieskipark, Jan Sobieskilaan, 1020 Brussel. Van 15 mei tot 15 juni. Zaterdag en zondag van 9.00 tot 18.00 uur.  
[www.goodplanet.be/nl](http://www.goodplanet.be/nl)

Wist u dat onze hoofdstad naast de vele honingbijen (*Apis mellifera*) die in bijenkasten honing produceren ook meer dan 135 soorten wilde bijen telt? Dat is meer dan een derde van alle soorten die in België te vinden zijn! We hebben deze kleine bestuivende insecten nodig voor het behoud van onze natuur. Maar helaas is het bestaan van deze beestjes bedreigd.

De wereld van de bijen is even onopvallend als fascinerend. Het Brussels Hoofdstedelijk Gewest nodigt u van 27 mei tot 3 juni uit om deze wereld te ontdekken door deel te nemen aan de eerste Brusselse Week van de wilde bijen en bestuivers. Die week zijn er in heel de stad tal van activiteiten voor groot en klein: natuurwandelingen, lezingen, sessies tuinieren of moestuinieren om bestuivers aan te trekken, insectenhôtels bouwen... Onze hoofdstad zal gonzen van de activiteit!

Wilt u meehelpen om het publiek te sensibiliseren? Stel een activiteit voor! We sluiten het programma af op 18 mei.

[www.leefmilieu.brussels/bees](http://www.leefmilieu.brussels/bees)

### Honingbij vs. wilde bij

Het gaat de honingbij voor de wind in Brussel. Dankzij sponsoring en acties van bedrijven worden er op verschillende plekken bijenkasten geïnstalleerd. Deze trend heeft echter gevolgen voor de wilde bijen in de stad. Waar de honingbij een bereik van 3 km heeft om te bestuiven, reikt het gebied van de wilde bij maar enkele honderden meters ver. Bovendien telt één enkele bijenkast tienduizenden werksters, terwijl wilde bijen voornamelijk solitair leven. De (eerder oneerlijke) concurrentie tussen deze soorten kan problematisch worden, zeker als voedsel schaars is, wat het geval kan zijn in de stad. Wilt u de natuur een handje toesteken? Herstel het evenwicht: plaats geen bijenkasten, maar plant bloemen.

### Het bijenpad

U wilt de wondere wereld van de bij ontdekken? In de plantentuin Jean Massart vindt u een prachtig bijenpad dat in samenwerking met de vereniging Apis Bruoc Sella werd aangelegd. Langs dit pad ontdekt u het leven van bijen en hun nauwe band met mens en bloem. Dit interactieve parcours van een kilometer kunt u aan de hand van de panelen of met een gids bezoeken, en er zijn ook audiogidsen voor op uw smartphone. <http://apisbruocsel-la.be/nl/het-bijenpad>

# VERS VAN DE PERS

NIEUWS OVER DE NATUUR EN HET MILIEU IN HET BRUSSELS HOOFDSTEDELIJK GEWEST

MEI '18

## MILIEU FESTIVAL

### AANDACHT VOOR ZERO AFVAL

Minder afval produceren of de grondstoffen hergebruiken? Zero afval is tegenwoordig meer dan een modeverschijnsel: het is een levensstijl, een noodzaak. Het Milieufestival, dat op 1, 2 en 3 juni plaatsvindt, wil het thema op alle mogelijke manieren in de kijker zetten: weggeefbeurs, filmvoorstelling, workshops, lezingen, activiteiten voor groot en klein, tentoonstelling, quiz en spelletjes voor iedereen, stands van verenigingen... alles staat drie dagen lang in het teken van de natuur en van levenskwaliteit in de stad.

Voor Brusselaars is het Milieufestival dé jaarlijkse afspraak om met vrienden en familie te komen ontspannen, om informatie te verzamelen, om deel te nemen aan tal van activiteiten, om te kijken naar straattheateracts, om te spelen en te feesten, en om te genieten van Good Food op de muzikale tonen van fanfares.

#MilieuFestival #FestivalEnvironnement



WWW.FESTIVAL.LEEFMILIEU.BRUSSELS

## DOE MEE!

### MILIEUFESTIVAL 2018: 3 EVENEMENTEN IN ÉÉN

Verwacht u aan een heleboel activiteiten tijdens het Milieufestival. Het BELEVENT op vrijdag, met een gigantische weggeefbeurs, de film en een slotconcert. Op zaterdag hebt u tijdens EXPO@BEL gratis toegang tot de tijdelijke expositie van Leefmilieu Brussel: bezoek met het hele gezin het 'Zero Afval'- huis en neem deel aan de interactieve workshops. Op zondag kunt u tijdens het Groot Milieufeest in het Jubelpark deelnemen aan tal van activiteiten. Een greep uit het aanbod: Caruselo Raconto (een prachtige draaimolen waar u mooie verhalen te horen krijgt), leer een minimalistische garderobe samenstellen of volg een workshop furoshiki (waarbij u oude sjaals of stukken stof omtovert in een draagtas of geschenkverpakking).



ONGEZIEN

### DISCO SOUPE VOOR AL WIE VAN MU- ZIEK EN ETEN HOUDT!

Wilt u op een feestelijke manier de milieuitdagingen aangaan? Doe tijdens het Groot Milieufeest mee aan Disco Soupe en maak in een bruisende, muzikale sfeer heerlijke gerechten klaar op basis van groenten en fruit die niet verkocht geraakten of die niet de perfecte vorm

hebben, maar die toch overheerlijk zijn. De soep, salades, fruitsappen en smoothies die u hebt bereid, worden daarna gratis onder alle aanwezigen verdeeld. Disco Soupe is een leuke manier om samen te leren anders te consumeren, minder voedsel te verspillen en zorg te dragen voor het milieu. En dat al dansend! Deze workshop vindt plaats op zondag aan de Good Food-stand van Leefmilieu Brussel.



## ONTDEK DE 'ZERO AFVAL' -SPONS!



Zero afval maakt het leven gemakkelijker en goedkoper. Gooi bijvoorbeeld die ene overblijvende sok niet weg, maar tover hem met de tawashi-techniek om in een spons. "Het enige dat u nodig hebt, is een houten plank, twintig spijkers, een hamer en enkele oneven paren sokken", vertelt **Alicia Pereira** van Zero Waste Belgium. "We snijden kleine ringen stof uit, span-

nen ze rond de spijkers en vlechten de uiteinden daarna in elkaar. Als u daarmee klaar bent, hebt u een tawashi die u voor de vaatwas of de schoonmaak kunt gebruiken. Een duurzaam alternatief voor al die synthetische, niet-recycleerbare sponzen. U kunt hetzelfde principe ook toepassen op oude t-shirts, om grotere sponzen of zelfs badmatten te maken.

Het is bovendien een goede knutsel-tip om met kinderen te doen. Ze zullen het geweldig vinden", aldus Alicia. Doe tijdens het Milieufestival mee aan de tawashi-activiteit van Zero Waste Belgium: op 2 juni tijdens EXPO@BEL in het BEL, of op 3 juni aan de stand Zero afval in het Jubelpark.

### FAUNA EN FLORA



## BRUSSEL, STAD VAN DE SLECHTVALKEN

Wie klieft er statig door de hemel en woont in de klokkentorens van onze hoofdstad? De slechtvalk! In 2004 maakte een koppeltje voor de eerste keer een nest in de toren van de St-Michiels- en St-Goedelekathedraal. Sindsdien vonden ook andere koppeltjes hun weg naar Brussel, waar ze zich voeden met de vele vogels die ze in hun vlucht vangen. Via HD-camera's kunt u minuut per minuut drie Brusselse slechtvalkfamilies volgen: van het moment dat ze hun nest bouwen tot wanneer de eitjes uitkomen en de jongen uitvliegen. Fantastisch om te zien.

[www.valkenvooredereen.be](http://www.valkenvooredereen.be)

### OP ONTDEKKING

## ZERO AFVAL: HUIS-, TUIN- EN KEUKENTIPS VOOR MINDER AFVAL



Ontdek tips om minder afval te produceren in de badkamer (vervang wattenstaafjes en wattenschijfjes), om minder flesjes te gebruiken door zelf natuurlijke producten te maken (tandpasta, zeep,

shampoo) en om herbruikbare alternatieven te vinden voor enkele typische producten. Op zaterdag (in Thurn & Taxis) en op zondag (in het Jubelpark) kunt u de hele dag door workshops en demo's volgen die de stap naar een milieuvriendelijker leven gemakkelijker maken. U kunt ook uw eigen natuurlijke onderhoudsproducten leren maken, zonder uw hoofd erover te breken en met ingrediënten die in uw keukenkast staan (zout, azijn...).

De deelnemers kunnen kiezen welke producten ze willen leren maken: vaatwastabletten, allesreiniger of wasmiddel.

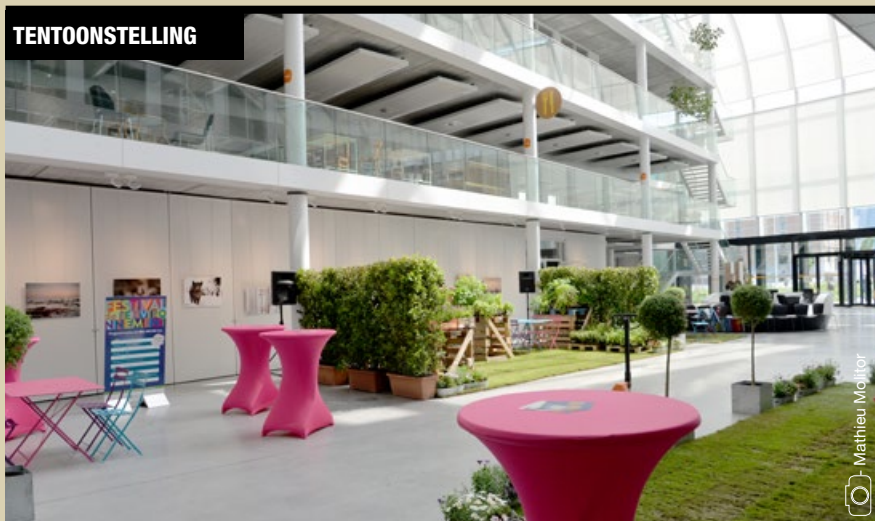
## HERGEBRUIK- WEDSTRIJD



Materialen hergebruiken en afval bestrijden kan ook leuk zijn! Kinderen én volwassenen kunnen het zondag tijdens het Groot Milieufeest 2018 in het Jubelpark testen. Ze kunnen er zich uitleven in een leuk en origineel obstakelparcours gemaakt van houtblokken, resthout, strobalen en andere gerecupereerde materialen. Een speelse en creatieve manier om te laten zien hoe we op elke mogelijke locatie de strijd tegen afval kunnen aangaan, ook op een speelplaats bijvoorbeeld. Op uw plaats, klaar... hergebruik!



## TENTOONSTELLING



## AFSPRAAK IN HET BEL!

Op 2 juni vindt in het BEL een tentoonstelling plaats vol verrassingen en activiteiten voor het hele gezin.

Het 'Zero Afval'-huis is een tijdelijke tentoonstelling in het teken van zero afval. U vindt er nuttige 'zero afval'-tips voor vier kamers van uw woning: keuken, badkamer, slaapkamer/bureau en woonkamer.

U kunt ook meedoen aan de 'zero afval'-workshops van Zero Waste Belgium: huisgemaakte verzorgingsproducten, koken met restjes...

Havenlaan 86C/3000, 1000 Brussel. Op 2 juni van 11.00 tot 19.00 uur.

## TRENDY



## FEESTELIJKE WEGGEEFBEURS EN GROOT SCHERM

Op 1 juni 2018 komt BELEVENT met iets nieuws op de proppen: samen met de bureaus van Thurn & Taxis (buurtverenigingen, enz.) organiseren we een grote gratismarkt voor iedereen. Wie weet vindt u er wel dat zeldzame of handige voorwerp van uw dromen en kunt u er een praatje maken met de deelnemers. Hebt u zelf iets om weg te geven? Ontdek hoe u uw spullen op de weggeefbeurs van BELEVENT kunt aanbieden: [www.festival.leefmilieu.brussels](http://www.festival.leefmilieu.brussels)

Om 19.30 uur kunt u in het auditorium naar een film over Zero Afval kijken.

Er zal ook een bar zijn met kleine snacks, en het slotconcert zorgt voor de muzikale kers op de taart. Kom en breng uw vrienden, familie, bureaus... mee.



## BOERKOZEN-FEEST

De boeren keren terug naar Brussel! Om dat te vieren nodigt BoerenBrussel-Paysans, het proefproject bij uitstek voor de productie van duurzame voeding in Brussel, u uit om te komen feesten.

Op het programma staan een bezoek aan de akkers, kennismaking met nieuwe telers, workshops en activiteiten voor iedereen.

Ketelstraat 20, 1070 Brussel. Op 10 juni van 11.00 tot 18.00 uur.

[www.goodfood.brussels/nl](http://www.goodfood.brussels/nl)



## EEN GEMEENSCHAPPELIJKE MOESTUIN STARTEN

U wilt een gemeenschappelijke moestuin starten? U hebt in uw wijk de perfecte plek gevonden om te beginnen telen? Bel naar het nummer 0460 95 79 64 (op maandag) of mail naar [reseaubruxelles@jardins.collectifs.net](mailto:reseaubruxelles@jardins.collectifs.net) om te weten wat u juist moet doen.



## EEN GEMEENSCHAPPELIJK EN PARTICIPATIEF KIPPENHOK

In het kader van de lenteactie 'Open Tuinen 2018' nodigen de volkstuinten van het Wienerplein in Watermaal-Bosvoorde u uit om samen een gemeenschappelijk kippenhok te bouwen. Sfeer gegarandeerd! Op 3 juni.

<https://www.potagersurbains.be/nl/calendrier-des-jardins-ouverts-du-printemps-2018/>



# HET KINDER- HOEKJE

## DE QUIZ

Leve het Milieufestival!

Op 1, 2 en 3 juni viert het Brussels Hoofdstedelijk Gewest het milieu. Maar wat weet jij over het Brusselse leefmilieu?

BEANTWOORD DEZE MINQUIZ EN KOM HET TE WETEN.

### A. Het concept « upcycling » bestaat erin :

1. In de stad te kiezen voor de fiets.
2. Afval te transformeren tot producten van een betere kwaliteit.
3. Je tuin te bewerken in functie van de seizoenen.

### B. Furoshiki is een Japanse kunstvorm waarbij je:

1. Kookt met groenteschillen.
2. Meubels maakt met golfkarton.
3. Oude doeken omtovert in geschenkverpakking.

### C. Een wilde bij is:

1. Een bij die alleen leeft (solitaire bij) en die geen honing produceert.
2. Een bij die uit een bijenkast is ontsnapt.
3. Een Afrikaanse bij die in bijenkorven gemaakt van aarde leeft.

### D. Tijdens een activiteit van Disco Soupe:

1. Daag je een vriend uit tot een 'discodanswedstrijd'.
2. Kook je met onverkochte groenten en fruit in een te gekke muzikale sfeer.
3. Volg je een yogasessie op het ritme van zachte discobeats.

### E. De slechtvalk is terug in Brussel en is:

1. Een eekhoortje uit Korea.
2. Het jong (van minder dan een jaar) van de gewone ree.
3. Een roofvogel.

## SPEL: Seizoensfruit en -groenten

Eén van deze zes fruit- en groentesoorten past niet echt in dit seizoen (mei). Weet jij welke?



BLOEMKOOI



AARDBEI



SPINAZIE



ASPERGE



SPRUITJE



RADIJS

# AGENDA

ELKE MAAND SELECTEERT MIJN STAD ONZE PLANEET VOOR U EEN AANTAL NATUUR- EN MILIEU-EVENEMENTEN (EN NUTTIGE LINKS) IN BRUSSEL.

## SCHATTEN VAN DE STRAAT

De wilde planten in het straatbeeld zijn geen onkruid. Integendeel zelfs. Ze dragen bij tot de stedelijke biodiversiteit. Van mei tot september ontdekt u tijdens gegidste wandelingen door de hoofdstad de vele facetten van deze schatten van de straat.

📍 Op 26 mei, van 10.00 tot 11.30 in Jette en op 6 juni van 18.30 tot 20.00 uur in Koekelberg. Meer info: <https://neemdeel.leefmilieu.brussels/>

## MYSTERY TOUR – BLAUW EN GROEN

Met deze Mystery Tour van Pro Velo ontdekt u enkele verborgen hoekjes van onze hoofdstad. U fietst met een gids doorheen de parken en bossen, over beken en langs moerassen... Afstand: 15 km. Prijs: 10 euro.

📍 Op 3 juni van 14.00 tot 17.00 uur. Meer info: [www.provelo.org/nl](http://www.provelo.org/nl)

## BIJ DE STEENUIL THUIS

Als een van de laatste plaatsen in Brussel voelt de steenuil zich nog thuis in het Vogelzangreservaat. U krijgt ze niet zo makkelijk te zien. Vergroot uw kansen en wandel mee!

📍 Op 9 juni van 19.30 tot 21.00 uur. Meer info: <http://natuurpuntbrussel.be>

## GEGIDSTE WANDELING IN DE VALLEI VAN DE MEYLEMEERSCH

Anderlecht heeft zijn groei en bloei ook te danken aan de aanwezigheid van de slachthuizen. "Slachthuizen" betekent ook landbouw en veeteelt. Op de wandeling door de Meylemeersch vangt u een glimp op van het rijke landbouwverleden van deze gemeente aan de 'poort van het vruchtbare Pajottenland'.

📍 Op zondag 17 juni om 14.00 uur. Vooraf inschrijven. Meer info: <http://groenenblauwhuis.be>





## DE NIEUWE LOOK VAN DE ZENNE

Parijs heeft de Seine, Brussel haar Zenne! Onze hoofdstad heeft zich nochtans lang geschaamd voor haar rivier: ze werd zelfs onder de grond gestopt om ze voor de buitenwereld te verbergen. Maar vandaag herleeft de Zenne en krijgt ze een deel van haar uitzicht van weleer terug.

Brussel en de Zenne zijn onafscheidelijk. Maar weet u waar deze rivier stroomt? Waarschijnlijk niet, en dat is ook niet zo verwonderlijk... Want hoewel de Zenne van groot historisch belang is geweest voor de stad, leidt ze grotendeels een ondergronds leven. Dat was niet altijd zo. Tot de 18<sup>de</sup> eeuw was ze een wezenlijk deel van Brussel. Door de aanwezigheid van de Zenne ontwikkelde de scheepvaart zich, kwamen er molens en ambachtslieden zoals leerlooiers, brouwers en textielproducenten, die bijdroegen aan de rijkdom van de stad. Maar in de 19<sup>de</sup> eeuw verloor de rivier haar praktische en commerciële nut. Ze veranderde in een open riool, bron van overlast en epidemieën, tot op het punt dat de overheid besliste om de rivier te overkappen. Er werden gigantische werken opgestart en de Zenne verdween uit het Brusselse landschap.

### Rivier, mijn mooie rivier

Einde verhaal voor de Zenne? Helemaal niet. Tegen 2019 krijgt een deel van de Zenne zijn vroegere uitstraling terug, meer bepaald het gedeelte in het noorden van de hoofdstad, stroomopwaarts van het zuiveringsstation Brussel-Noord van Aquiris. Het doel is de rivier in haar natuurlijke staat te herstellen en zo de globale ecologische kwaliteit van de

Zenne te verbeteren. En dat is nog maar het begin. Binnen enkele jaren zal ook een tweede deel van de Zenne worden opengelegd. Net langs de kleine ring en het toekomstige museum voor moderne kunst (de oude Citroën-garage). Over niet minder dan 600 meter zal de Zenne opnieuw worden opengelegd, mooi aansluitend op het Maximiliaanpark dat op dezelfde plek ligt.

### De toekomstige Zenne

Deze twee ambitieuze projecten maken integraal deel uit van een herstelprogramma dat Leefmilieu Brussel heeft ontwikkeld met de steun van de Europese Unie (het Life Belini-project, [www.life-belini.be](http://www.life-belini.be)). Het programma streeft ernaar om de Zenne – waar mogelijk – open te leggen, en om oevers heraan te leggen daar waar de rivier nog in openlucht stroomt. Het doel is om de fauna, de flora en de vissen terug te brengen. Dit jaar gingen de werken voor de heraanleg van de oevers langs de Industrielaan in Anderlecht van start. Een andere werf – ook in Anderlecht – langs de Paapsemelaan, zal eind dit jaar van start gaan. Het gaat om de aanleg van licht hellende, beplante oevers met vochtige zones, en paden en uitkijpunten voor wandelaars. De Zenne komt terug, leve de Zenne!



### HET GAAT BETER MET DE ZENNE!

De Zenne werd lange tijd als 'klinisch dood' beschouwd. Maar nu is de Zenne weer springlevend. De aanleg van de twee waterzuiveringsstations en de grote ruimingswerken in de rivier werkten de historische vervuiling weg en dat kwam de waterkwaliteit ten goede: de zuurstofgraad in het water is nu voldoende om opnieuw leven aan te trekken. Studies hebben alvast aangetoond dat er in het Brusselse deel van de rivier op verschillende plaatsen opnieuw vissen zwemmen.



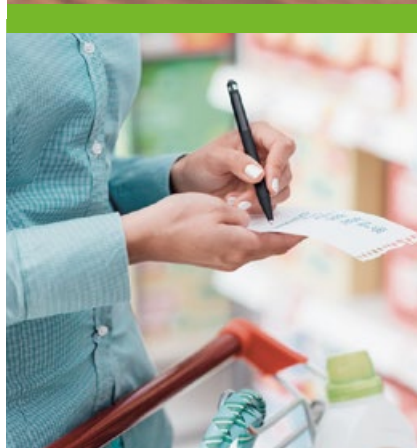
# GOOI GEEN ETEN MEER WEG: VERWERK HET!

Wist u dat wereldwijd een derde van het voedsel dat voor menselijke consumptie bestemd is simpelweg wordt weggegooid? In het Brussels Hoofdstedelijk Gewest belandt jaarlijks niet minder dan 25.000 ton voedsel in de vuilnisbak. Dat kan tellen! Zeker als u weet dat niet alleen de verspilling, maar ook de productie van al dat voedsel een ecologische, maatschappelijke en economische impact heeft. Maar... de strijd tegen voedselverspilling komt stilaan op gang. Ontdek duizend-en-één manieren om zelf voedselverspilling tegen te gaan.

**20 tips om minder voedsel weg te gooien**

## Koop slim

1. Check eerst de voorraden in uw koelkast en keukenkasten.
2. Vermijd verspilling door uw voorraden in uw weekmenu te gebruiken en voorzie steeds een gerecht op basis van restjes: quiche, stoofpot, galette...
3. Maak een boodschappenlijst (of gebruik een bestaande lijst) en pas de hoeveelheden aan in functie van de behoeften van uw gezin. Koop alleen wat u van plan was klaar te maken.
4. Koop producten waarvan u zeker bent dat u ze voor het verstrijken van de uiterste vervaldatum kunt gebruiken. Weet dat er een verschil is tussen 'te gebruiken tot' en 'ten minste houdbaar tot': in het tweede geval kunt u het product ook nog na de aangegeven datum consumeren.
5. Hou de keten kort. Doe uw boodschappen in de buurt, in functie van wat u effectief nodig hebt.
6. Fruit, groenten, vlees, charcuterie, kaas, vis of droge voeding: koop ze in bulk of laat de stukken afsnijden die u nodig hebt.
7. Hou rekening met de koudeketen: neem diepvriesproducten als laatste en vervoer ze in een koeltas.



Yes Kerstus





### Bewaar uw etenswaren op een correcte manier

- 8. Zet de producten die u het eerst moet consumeren vooraan en bewaar recent aangekochte producten achteraan in de koelkast of keukenkasten.
- 9. Bewaar verse producten in de koelkast, diepvriesproducten in de vriezer en droge voeding (pasta, rijst, conserven, ontbijtgranen, bloem, suiker...) op kamertemperatuur, beschermd tegen vocht en licht.
- 10. Wilt u op elk moment zacht en vers brood? Bewaar het dan in een doos met een halve appel. Doe hetzelfde om koekjes krokant te houden.
- 11. Frisse en stevige sla? Was de sla, laat hem uitlekken, doe hem in een vochtige doek en bewaar hem in een bewaardoos in de groentebak.
- 12. Kook de juiste hoeveelheden en gebruik alle onderdelen van uw fruit en groenten: van blad tot wortel, vaak kan alles gegeten worden.
- 13. Bewaar restjes (afgekoeld uiteraard) in een bewaardoos met deksel om vocht, bacteriën en geurhinder te voorkomen.

### Kook met restjes

- 14. Maak met restjes vlees en vis een ovenschotel of heerlijke gevulde kroketten.



- 15. Tover fruit en groenten die overrijp of licht beschadigd zijn om tot confituur, taart, soep, chutney, ratatouille...
- 16. Hergebruik restjes pasta en rijst in slaatjes of gratins.
- 17. Met het loof van wortelen, rapen of radijzen maakt u heerlijke soep.
- 18. Maak van oudbakken brood toast, verloren brood, croutons, bruschetta, broodpudding...

### Vermijd afval

- 19. Verlepte groenten? Snij ze in stukjes, was ze en laat ze weken in water (met een beetje suiker) in de koelkast. De volgende dag kunt u ze rauw of in een gerecht gebruiken.
- 20. Moet u toch etenswaren weggooien, doe het dan op een ecologische manier en geef ze aan de kippen of maak er compost van.

## 4 APPS OM VOEDSELVERSPILLING TE VERMIJDEN

**Too Good To Go:** producten die niet verkocht geraken, kunt u aan een lage prijs kopen. De deelnemende handelaars verkopen aan de gebruikers van de app een mand met onverkochte producten. <https://toogoodtogo.fr/>

**Thuisafgehaald:** u hebt te veel eten klaargemaakt? Dankzij dit platform kunt u uw restjes met anderen delen. Beschrijf uw gerecht en duid aan waar geïnteresseerden het gerecht kunnen afhalen. [www.thuisafgehaald.be](http://www.thuisafgehaald.be)

**Slim koken:** u kunt eten 'opslaan' in de digitale koelkast en u krijgt tips en suggesties om restjes te verwerken. U kunt ook een boodschappenlijstje maken, vragen waar u een groente het best bewaart, een weekmenu opstellen...

**Left2Cook:** om te koken met restjes. Geef de ingrediënten en restjes in uw koelkast in en de app stelt enkele eenvoudige en originele recepten voor. [www.left2cook.nl](http://www.left2cook.nl)

## WIST U DIT?

### AlimentAB

De handelaars van de markt van Anderlecht staan elke zondag hun onverkochte producten af aan AlimentAB. Het overgrote deel daarvan wordt weggegeven aan organisaties zoals Samusocial en de voedselbanken. De rest wordt via de Collectmet gratis verdeeld onder de lokale bevolking en omgetoverd tot betaalbare maaltijden voor het buurthuis Heyvaert.

[www.facebook.com/collectmet/?ref=aymt\\_homepage\\_panel](http://www.facebook.com/collectmet/?ref=aymt_homepage_panel)

### Operatie Sirocco

In de kelders van de markt van Anderlecht produceert "Le Champignon de Bruxelles" verse, gedroogde paddenstoelen op bierbostel (een restproduct van de bierbrouwerij). De firma lanceerde samen met de vzw No Waste het project Sirocco waarbij onverkochte groenten en fruit die niet door AlimentAB worden verdeeld, worden gedroogd en zo een tweede leven krijgen. [www.goodfood.brussels](http://www.goodfood.brussels) > Hulp-middelen > Minder verspillen > Feedback

### Feedtruck Belgium

Deze solidaire truck kookt kwaliteitsvolle maaltijden op basis van onverkochte etenswaren. Hij verdeelt ze vervolgens onder mensen die het moeilijk hebben om de eindjes aan elkaar te knopen en bezorgt ze met enkele vrijwilligers een aangename avond. <http://feedtruckbelgium.be> (FR)

# HET WEB- HOEKJE

Hier vindt u in elke editie een link, een website, een nuttig weetje over consumptie, Good Food, milieueducatie, energie, natuur...



## Transitie Netwerk: werk mee aan verandering

De initiatieven van Transitie Netwerk geven de voorkeur aan een zachte overgang in plaats van een gewelddadige revolutie. Ze ontstaan bij gemotiveerde burgers die hun stad, dorp of buurt duurzamer en gezelliger willen maken, zonder te wachten op een initiatief van hogerhand. De beweging is ontstaan in 2006 en is intussen al in meer dan vijftig landen wereldwijd actief. In België coördineert en ondersteunt Transitie Netwerk deze lokale initiatieven. Hebt u een inspirerend, gezamenlijk project? Wilt u meewerken aan een bestaand transitieproject in uw buurt, of deelnemen aan specifieke lokale initiatieven? Surf zeker eens naar hun website. U vindt bij Transitie Netwerk opleidingen, praktische fiches, tips, financieringsmogelijkheden, communicatiemateriaal, en een uitgebreide agenda met activiteiten.

[www.reseautransition.be](http://www.reseautransition.be)



## EEN VIJFSTERRENPALEIS VOOR WILDE BIJEN

U hebt geen grote oppervlakte nodig om bestuivers aan te trekken. Een balkon of terras kan voldoende zijn: plant in een bloembak enkele bijenplanten en de bestuivers komen vanzelf. Of bouw voor hen een 100% natuurlijk 'hotel'. U hebt hiervoor enkel een mooie blok hard hout (eik of beuk bijvoorbeeld) en wat gereedschap nodig.

1. Zaag het houtblok in de lengte in twee.
2. Boor (met een boormachine) gaten van 10 cm diep en een diameter die

varieert van 3 tot 10 mm. Laat steeds een tweetal centimeter tussen de verschillende gaten en vermijd dat u volledig doorheen het houtblok boort.

3. Plaats het bijenhotel dichtbij een plek met veel bloemen en zo'n 30 cm boven de grond. Bij voorkeur in de zon, gericht naar het zuiden en beschermt tegen slecht weer.

U zult merken dat de gaten in het houtblok zeer snel bestuivers zullen aantrekken.



## ZERO AFVAL: DE NIEUWE BROCHURE!



2018 staat volledig in het teken van Zero Afval. U weet niet waar te beginnen? Lees onze splinternieuwe brochure en vind de nodige inspiratie voor een leven zonder al te veel afval, en dit zonder extra tijd of geld te investeren. Hebt u deze eerste stap

pen al gezet? U vindt in de brochure ook acties die wat meer inspanning vragen, maar waarmee u uw ecologische voetafdruk aanzienlijk kunt beperken. Voor de gevorderden onder u zijn er ook creatieve en ambitieuze tips om een echte 'Zero Afval'-expert te worden. Hoog tijd om die goede voornemens om te zetten in milieubewuste daden.

[http://document.environnement.brussels/opac\\_css/elecfile/100tips-Afval\\_part\\_NL](http://document.environnement.brussels/opac_css/elecfile/100tips-Afval_part_NL)