

# BRUSSELS MAVILLE

## NOTRE PLANÈTE

LE MAGAZINE NATURE & ENVIRONNEMENT DES BRUXELLOIS·ES



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

#131  
MENSUEL  
SEPTEMBRE  
2019

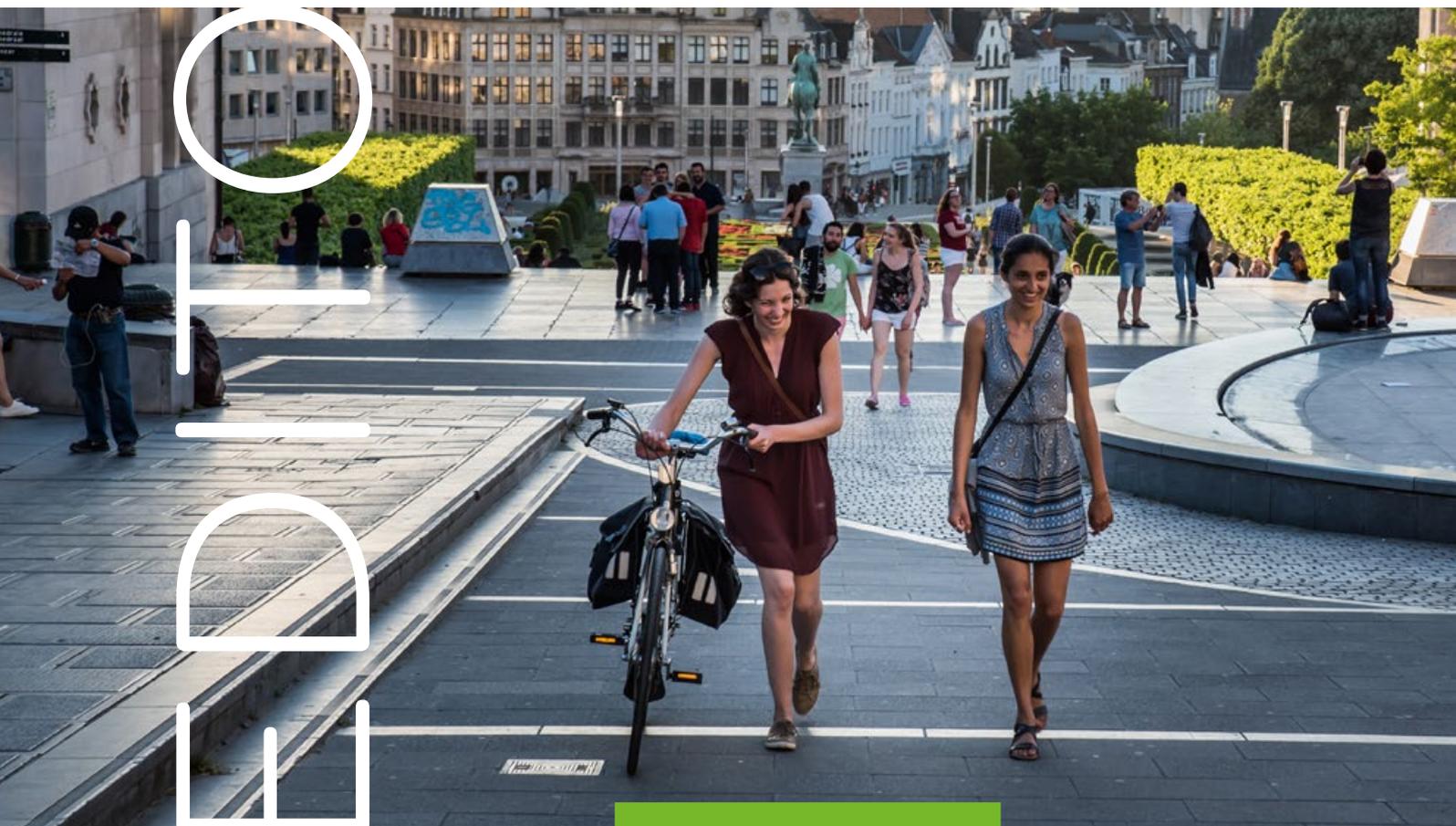
- 04 SEMAINE DE LA MOBILITÉ:  
CHANGEZ D'AIR!
- 09 ZÉRO DÉCHET:  
ÇA BOUGE DANS LES COMMERCE ET L'HORECA
- 10 GÉNÉRATIONS DURABLES:  
DÉCOUVREZ VOS AMBASSADEURS

RENCONTRES GOOD FOOD:  
MIEUX MANGER, POUR  
LE CLIMAT ET LA SANTÉ



bruxelles  
environnement  
.brussels

ENVIRONNEMENT.BRUSSELS



*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 POUR LE CLIMAT: TOUS ENSEMBLE!

La pause estivale nous l'a encore rappelé. La lutte contre le changement climatique reste plus que jamais une priorité. Justement. À Bruxelles, des citoyen·nes se mobilisent pour un futur plus vert et plus responsable. Découvrez dans ces pages les dix ambassadeurs des Générations Durables. Ces Bruxellois·es de tous âges et de tous horizons, sélectionnés par Bruxelles Environnement, sont porteurs d'un projet durable et exemplaire! Intégrés à un réseau de citoyen·nes actif·ves dans la préservation de l'environnement, ils vont bénéficier d'outils et de moyens qui vont les aider à déployer leur projet et à passer à l'action.

Bien manger, mieux manger, c'est aussi s'engager pour le climat! Au quotidien, on peut agir en faveur de l'environnement au travers de multiples gestes alimentaires. Découvrez-les et bien d'autres astuces lors de l'événement incontournable de cet automne: la 4<sup>e</sup> édition des Rencontres Good Food! Au programme: une foule d'activités organisées aux quatre coins de la ville pour titiller vos papilles et vous apporter de belles idées pour manger local, durable, veggie et de saison.

Envie d'en faire plus encore? Passez à la mobilité durable! Le Semaine de la Mobilité est l'occasion parfaite pour vous y essayer. Pendant sept jours exceptionnels, riches en événements, vous pourrez expérimenter l'usage de modes de déplacements alternatifs à la voiture individuelle pour vous rendre à l'école, au travail ou à vos loisirs. Découvrez une partie du programme de cet événement en page 4. Bonne lecture!

### MA VILLE NOTRE PLANÈTE

Publication mensuelle sauf janvier, juillet et août - Bruxelles Environnement - 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:** 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 FSC. 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.



## L'ENVIRONNEMENT ÇA COMMENCE À L'ÉCOLE

Élèves, parents et écoles, sont plus chauds que le climat !

Pour les aider à agir en faveur de la nature, Bruxelles Environnement les accompagne chaque année dans la mise en place de projets environnementaux : alimentation saine, zéro déchet, potager ou coin nature dans la cour, compostage et bien d'autres thèmes encore, dont le petit nouveau « Apprendre dans la na-

ture ». L'accompagnement se compose d'un coaching des porteurs du projet et d'animations pour les élèves, en plus des conseils techniques pour la mise en place d'actions ou d'aménagements en faveur de l'environnement. A la rentrée 2019, ce sont près de 120 projets qui débiteront ! [www.environnement.brussels/school](http://www.environnement.brussels/school)

## DÉVELOPPEZ VOTRE PROJET CITOYEN

Vos voisins et vous rêvez d'agir pour protéger l'environnement et contribuer à lutter contre le réchauffement climatique ?



**Vous partagez un quartier ?  
Partagez un projet !**

**INSPIRONS  
LE QUARTIER**  
AIDES AUX PROJETS  
DURABLES CITOYENS

Alimentation durable, végétalisation, zéro déchet, énergie, compostage, potager collectif... **introduisez votre projet avant le 6/10/2019** et bénéficiez d'un accompagnement et d'un soutien financier !  
[inspironslequartier.brussels](http://inspironslequartier.brussels)

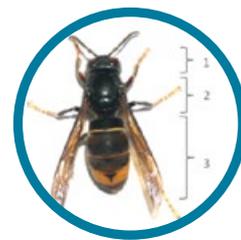


« Inspirons le Quartier », l'appel à projets citoyens est là pour vous accompagner et vous apporter un soutien financier allant jusqu'à 15.000 € pour développer vos projets. Plusieurs thématiques peuvent être abordées : projets Good Food ou zéro déchet, composts collectifs, nature et biodiversité et, nouveauté 2019, des projets visant à réduire vos consommations d'énergie. Dépêchez-vous ! Vous avez jusqu'au 6 octobre pour remettre une note d'intention et jusqu'au 24 novembre pour déposer votre dossier complet. [inspironslequartier.brussels](http://inspironslequartier.brussels)



## PROMENONS-NOUS DANS LES BOIS

Bonne nouvelle ! Une App pour la forêt de Soignes (iOS, Android) fait actuellement l'objet de tests par des bénévoles. Vous pouvez y contribuer en l'installant et en donnant votre feedback ou en faisant un don. Cette App comprend un planificateur d'itinéraires, une encyclopédie sur la faune, la flore et le patrimoine et un onglet actualités et événements !  
[foret-de-soignes.be/application](http://foret-de-soignes.be/application)



## LE FRELON ASIATIQUE AUX PORTES DE BRUXELLES

Le frelon asiatique, une espèce exotique envahissante, a été observé à Bruxelles et devrait s'y installer. Cet insecte prédateur d'abeilles inquiète notamment les apiculteurs. Vous avez aperçu un frelon asiatique ? Prenez une photo de bonne qualité (en veillant à votre sécurité !) et encodez votre observation sur le site [observations.be](http://observations.be) ou via l'application mobile iObs. Vous apercevez un nid de frelons asiatiques ? Contactez directement les pompiers en composant le 112. Ne tentez pas d'intervenir vous-même.  
[bit.ly/frelonAsiatique](http://bit.ly/frelonAsiatique)

## BELEXPO POUR PAS UN ROND

Vous connaissez BELEXPO, cet espace d'exposition fun et interactif qui vous montre comment agir aujourd'hui pour le climat et la ville de demain. Mais savez-vous que BELEXPO est accessible gratuitement chaque 1<sup>er</sup> dimanche du mois ? Non, alors on vous y attend. Vous ne serez pas déçus !  
[belexpo.brussels](http://belexpo.brussels)



## QUAND LES BRUXELLOIS·ES SE « MOBILISENT »!

À l'occasion de la Semaine de la Mobilité, qui se déroule du 16 au 22 septembre, les Bruxellois-es ont l'occasion de faire un point complet sur un domaine qui les préoccupe: la mobilité urbaine! Une semaine durant, un éventail impressionnant d'animations ludiques, d'initiatives publiques et privées... feront la part belle à cette thématique qui ne laisse désormais personne indifférent!



### À L'ÉCOLE ET AU TRAVAIL SANS VOITURE

Plusieurs écoles et entreprises de la Région de Bruxelles-Capitale ont décidé de booster l'usage des modes de déplacement durables durant toute la Semaine de la Mobilité. Leur objectif: faire expérimenter les alternatives au déplacement automobile et mettre en valeur les piétons et cyclistes quotidiens!

[bit.ly/VotreEcoleAuVelo](http://bit.ly/VotreEcoleAuVelo)

#### Profitez de la rentrée pour changer d'air!

Le constat est sans appel: Bruxelles tousse et s'étouffe! En cause: la pollution de l'air causée principalement par le trafic routier. Durant tout l'été, les Bruxellois-es ont pu vérifier l'impact de leurs modes de déplacement sur la qualité de l'air. Vous n'avez pas encore réalisé ce test? Pas de soucis! Surfez vite sur [www.mobilmix.brussels/fr/qualite-de-lair](http://www.mobilmix.brussels/fr/qualite-de-lair). En quelques clics, vous pourrez savoir si vous faites partie du problème ou de la solution. Pour connaître votre profil, il vous suffit d'intégrer vos habitudes de mobilité pour chaque jour de la semaine en optant pour un ou plusieurs modes de déplacement: voiture, bus, métro, tram, moto, vélo, trottinette, marche, etc. Il s'agira ensuite de déterminer, pour chaque catégorie, le nombre de kilomètres effectués, le nombre de personnes embarquées, le nombre de trajets en transport en commun, et ainsi de suite. À l'issue du test, vous pourrez visualiser vos résultats et surtout savoir si vous devez changer de comportement en terme de déplacements.

#### Adaptez votre mobilité

Le site vous donnera également des pistes fûtées pour ajuster vos habitudes de mobilité:

- /// Marcher, rouler à vélo et prendre les transports en commun dès que c'est possible.
- /// Recourir au carpooling ou carsharing quand c'est nécessaire.
- /// Utiliser des Apps facilitant l'accès à la mobilité partagée.
- /// Profiter de la Prime Bruxell'air.
- /// Éviter de conduire pendant les heures de pointe.
- /// Éviter les livraisons à domicile et préférer les points retraits.
- /// Combiner les déplacements, grouper les achats.
- /// Utiliser des coursiers à vélo.

#### Semaine de la Mobilité, demandez le programme!

Du 16 au 22 septembre, ce sera la Semaine de la Mobilité à Bruxelles! Une semaine d'événements durant laquelle vous aurez l'occasion de découvrir, tester et adopter de nouveaux services de mobilité alternative pour moins d'embouteillage et un air plus pur: bike-sharing, trotti-sharing, car-sharing, sans oublier les transports en commun et le carpooling. Le thème de cette année étant la qualité de l'air, une station de mesure provisoire de la qualité de l'air sera installée sur le piétonnier de la place De Brouckère! Le traditionnel dimanche sans voiture et Bruxelles Champêtre clôtureront ces sept jours de fête.

[mobilmix.brussels](http://mobilmix.brussels)

# LE CARNET DE BORD

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

SEPTEMBRE '19



**GoodFood**

MIEUX PRODUIRE, BIEN MANGER

.brussels

## BRUXELLES, CAPITALE DE LA GOOD FOOD !

L'alimentation est au cœur des enjeux environnementaux. La Région de Bruxelles-Capitale s'est donc engagée dans une ambitieuse stratégie de transition vers un système alimentaire plus durable: la stratégie Good Food. Objectifs: augmenter la production alimentaire locale et respectueuse de l'environnement et développer une culture du bien manger, pour tous-tes. Good Food aujourd'hui, c'est un portail internet qui centralise acteurs, événements et outils développés pour plus d'alimentation durable. C'est un Bottin rempli d'adresses de producteurs, de commerces et de restos Good Food. C'est une newsletter qui vous régale d'une foule d'infos concrètes pour cultiver en ville. C'est une page Facebook où vous trouverez des recettes, des événements, et plein d'idées pour manger local et de saison. Dites oui à la Good Food!

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



[BIT.LY/RENCONTRESGOODFOOD](http://BIT.LY/RENCONTRESGOODFOOD)

## PARTICIPEZ!

Réservez déjà les 18, 19 et 20 octobre pour l'événement incontournable de l'automne: la **4e édition des Rencontres Good Food!** Au programme: une foule d'activités organisées aux quatre coins de la ville et une grande Fête à la Good Food à Tour & Taxis pour titiller vos papilles et vous apporter de belles idées pour manger local, durable, veggie et de saison! Durant trois jours, Bruxelles vibrera au rythme des ateliers culinaires, des dégustations de produits locaux et de saison, des visites de potagers ou de vergers de quartier, des balades gourmandes, des visites d'épicerie sociale, de témoignages inspirants... Les Rencontres Good Food seront l'occasion de partager savoirs et savoir-faire à chaque étape du système alimentaire bruxellois.



INSOLITE

## UN MARCHÉ LOCAL POUR LES ÉTUDIANTS!

Non, les étudiants ne sont pas condamnés au duo pizza-raviolis. Mais comment faire entrer les produits sains à l'universi-

té? Les étudiants de l'ULB ont trouvé la solution, inspirée d'une expérience suisse: organiser un marché local et de saison hebdomadaire sur le campus! Depuis 2012, ce marché se tient tous les mardis de 16h30 à 18h30 sur l'avenue Paul Héger, au campus du Solbosch. Il est assuré par la coopérative Agricoverit qui propose des produits locaux, bio et de saison: légumes, fruits, œufs, confitures, miel...



L'alimentation durable est un vrai projet de société. Chez **Refresh**, un des ambassadeurs Good Food, on en est persuadé. Cette cantine de quartier pratique la réinsertion socioprofessionnelle par la cuisine! « *Nous formons des personnes précarisées aux métiers de l'horeca* », explique **Laurent Dennemont**, coordinateur du projet. Mais Refresh, c'est bien plus que cela. « *Aujourd'hui, on se définit*

*aussi comme un laboratoire d'innovation sociale* ». C'est ainsi qu'un collectif composé d'habitants du quartier s'est ajouté au projet. Ils organisent des repas de groupe, gèrent un potager, un compost et un poulailler qui alimentent la cantine! Pour Refresh, la dynamique Good Food est arrivée à point nommé. « *Obtenir le label Good Food Resto nous a permis de développer notre stratégie de sen-*

*sibilisation à l'alimentation durable et à l'agriculture urbaine. Devenir ambassadeur nous a aussi aidés à nous faire connaître notamment au travers d'une belle capsule vidéo, et nous a permis de partager des idées et solutions avec d'autres acteurs du réseau* ». [refreshxl.com](http://refreshxl.com)

FAUNE & FLORE



## UNE TOFFE KRIEK!

Il y a 150 ans, Schaerbeek était réputée pour la qualité de ses cerises, la fameuse cerise de Schaerbeek, en réalité une griotte. Ses qualités gustatives et son jus rouge étaient appréciés pour les préparations culinaires telles les confitures ou les tartes. Traditionnellement, ces cerises étaient transportées à dos d'âne vers les marchés de Bruxelles. Mais la cerise de Schaerbeek entrait évidemment aussi dans la recette de la célèbre « kriek »! L'urbanisation a eu raison de cette tradition. Des tentatives de réintroduire le griottier de Schaerbeek ont cependant vu le jour dans le Pajottenland, mais aussi à Schaerbeek. Grâce au projet Kriekenboomsage par exemple, 250 arbres fruitiers ont déjà été plantés chez des particuliers!

DÉCOUVERTE

## - AMBASSADEURS - DU BIEN MANGER



La Good Food à Bruxelles, c'est notamment une quinzaine d'ambassadeurs qui vous invitent à découvrir leurs bons filons pour manger local et de saison. N'hésitez pas à aller à leur rencontre. Qu'ils soient restaurateurs, producteurs ou particuliers,

ces ambassadeurs ont accepté de partager leur savoir-faire, et vous offrent un témoignage inspirant. **Food & Pleasure** anime par exemple des ateliers d'éveil gourmand pour les enfants de 3 à 9 ans. La Molenbeekoise **Veerle De vos** s'est pour sa part fixé le défi de manger moins de viande tout en conservant plaisir et convivialité pour toute sa famille. Quant à la créatrice du restaurant d'inspiration orientale **Horia**, elle a fait le choix d'une restauration bio et de saison. Dès la rentrée, le réseau des ambassadeurs Good Food s'agrandit! Découvrez chaque semaine un nouveau visage de la Good Food sur notre Facebook et sur [goodfood.brussels/ambassadeurs](http://goodfood.brussels/ambassadeurs)

TENDANCE



## RESTOS GOOD FOOD: ZE GUIDE!

La 2<sup>e</sup> édition du guide Good Food Resto est sortie! Un recueil indispensable pour les amateurs de produits locaux et de saison, de saveurs veggie et d'anti gaspi. Envie d'un sandwich sur le pouce, d'une salade de saison, ou d'un dîner aux chandelles? Au total, 53 établissements labellisés sont présentés par une courte description et des infos pratiques, pour vous aider à faire votre choix. Le guide est à commander gratuitement via [info@environnement.brussels](mailto:info@environnement.brussels) ou à découvrir en ligne sur [goodfood.brussels/bottin](http://goodfood.brussels/bottin)

## RECETTE



# CRUMBLE DE POTIRON

Profitez de la saison du potiron pour vous mitonner ce petit crumble aussi original que gourmand.

## INGRÉDIENTS

- /// 500 g de chair de potiron ou potimarron
- /// 200 g de tofu fumé coupé en lanières
- /// 50 g de parmesan
- /// 1 oignon
- /// 70 g de chapelure, 70 g de farine
- /// 70 g de beurre salé bien froid
- /// 1 càs de romarin séché
- /// 1 càs d'huile d'olive
- /// Sel, poivre

## PRÉPARATION

Faire blondir l'oignon haché et le tofu dans une poêle. Ajouter le potimarron coupé en dés et le faire rissoler quelques minutes. Verser dans un plat allant au four et rectifier l'assaisonnement. Disposer la farine, la chapelure, le romarin et le parmesan dans un saladier. Ajouter le beurre coupé en dés et travailler le tout du bout des doigts jusqu'à obtenir un « sable ». Étaler celui-ci sur le potimarron. Faire cuire à four chaud (150°C) pendant 40 minutes. Déguster bien chaud.

## DÉCOUVERTE

# UN FESTIN D'ACTIVITÉS GOOD FOOD!

Amateurs de produits locaux, de saveurs veggie et de recettes antigaspi, vous allez être comblés! Les 4<sup>e</sup> Rencontres Good Food vous ont concocté un programme hyper varié et complet. Au menu, des dégustations de produits de saison, des visites de potagers urbains, des ateliers de confection de pain, de levain ou de lacto-fermentation, un atelier d'information sur les frigos partagés et les

denrées périmées consommables, un brunch bio et végan à base de récup ou encore une initiation à la fabrication de tisanes maison. Cette année, en plus des traditionnelles activités décentralisées chez les nombreux acteurs Good Food bruxellois, une grande fête de la Good Food se tiendra le dimanche 20 octobre après-midi à Tour & Taxis: ateliers de cuisine pour adultes et enfants, dégustation, rencontres avec des ambassadeurs Good Food, ciné-débat, concert... Et ce n'est qu'un hors-d'œuvre! Découvrez le reste du programme (en cours de construction) sur le site [participez.environnement.brussels](http://participez.environnement.brussels)

# BALADE « BELLES DE MA RUE »

Allez à la rencontre des plantes sauvages grâce à cette balade guidée tout public. Un guide vous emmènera de fleur en fleur pour une promenade d'une heure et demie. Vous recevrez aussi un carnet de plantes pour reconnaître les plus courantes d'entre elles. Jette 1090 (lieu à préciser). Le 11/9 de 14 à 15h30. Gratuit. [environnement.brussels/bellesdemarue](http://environnement.brussels/bellesdemarue)

TEXTO



# MYSTERY TOUR CLIMATIQUE

Un circuit guidé sur la thématique de la lutte contre le changement climatique. Une ambiance conviviale propice à la rencontre. Voilà ce que vous propose cette balade à vélo encadrée. Le tout ponctué d'un arrêt insolite chez un acteur de terrain qui partagera son projet. Pro Velo. Rue de Londres 15, 1050 Ixelles. Le 28/9 de 14 à 17h. Prix: 10 €. Infos: 02/502.73.55

[bit.ly/EmpreinteEcologique](http://bit.ly/EmpreinteEcologique)



# MA CULTURE DE CHAMPIGNONS

Amateurs de champignons, cet atelier est pour vous! Venez découvrir les techniques pour faire pousser vos propres champignons. Le matériel et les ressources nécessaires, les conditions d'hygiène, les gestes adaptés. Du 10/9 au 20/11 dans dix communes bruxelloises. Gratuit. [cultiverenville.brussels](http://cultiverenville.brussels)



MAILLENOTREPLANÈTE#131

# LE COIN DES ENFANTS

## LE QUIZ

Une rentrée gourmande

Après ces belles vacances d'été, la Région de Bruxelles-Capitale se prépare à vivre une rentrée inscrite sous le signe de la Good Food! Sais-tu ce qu'elle nous réserve? POUR LE SAVOIR, RÉPOND À CE MINI-QUIZ

**A. Pour manger sain, les étudiants de l'ULB ont lancé:**

1. Des ateliers culinaires entre les cours.
2. Un marché local et de saison hebdomadaire sur le campus.
3. Une culture de champignons dans les caves de l'université.

**B. La fameuse cerise de Schaerbeek qui sert à fabriquer la kriek est:**

1. Une cerise de la variété griotte.
2. Une cerise de la variété bigarreau.
3. Une cerise de la variété guigne.

**C. L'association Food & Pleasure propose:**

1. Des cours d'alimentation veggie.
2. La visite des meilleurs chocolatiers de la Capitale.
3. Des ateliers d'éveil gourmand pour les enfants de 3 à 9 ans.

**D. La 2<sup>e</sup> édition du guide Good Food Resto répertoire:**

1. 35 établissements labellisés.
2. 53 établissements labellisés.
3. 62 établissements labellisés.

## JEU: Cucurbi quoi?

Un de ces légumes n'appartient pas à la famille des cucurbitacées. Sauras-tu deviner lequel?



LE POTIRON



LE PÂTISSON



LE PANAIS



LE CORNICHON

# AGENDA

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

## BOIS DE LA CAMBRE

Une balade guidée à la découverte de ce parc de Bruxelles. Au programme, patrimoine, histoire et biodiversité par C. Bilteryst.

- 📍 Aux pavillons d'octroi. Avenue Louise, 544 – 589, à 1000 Bruxelles.  
Le 15/9 à 10h. Infos: 02/279.33.10 - ecoconseil@brucity.be

## NOUVELLE FORÊT URBAINE

Découverte de la biodiversité de sites semi-naturels et croissance d'une jeune forêt par M. Debusscher.

- 📍 Sur le parking du centre sportif de NOH (Petit Chemin Vert). Rue de Lombartzyde 120, 1120 Bruxelles.  
Le 6/10 à 10h. Infos: 02/279.33.10 - ecoconseil@brucity.be

## LE MONDE DES CHAMPIGNONS

En observant certaines des 400 espèces de champignons identifiées au Scheutbos, venez découvrir leurs modes de vie et de reproduction, leurs formes, leurs couleurs, leurs odeurs, leurs saveurs et leur utilité.

- 📍 Cabane des gardiens du parc régional Scheutbos. Rue du Scheutbosch, 1080. Le 6/10 de 14 à 16h30. Gratuit. Infos: leveque.jean@hotmail.com - www.scheutbos.be

## EXTRAITS D'AUTOMNE

Chute des feuilles, migration des oiseaux? Partez à la recherche d'indices sur cette période encore bien intense pour la vie de beaucoup d'animaux et de végétaux.

- 📍 CRIE. Chaussée de La Hulpe 199, 1170 Bruxelles. De 10 à 12h. Gratuit. Infos: 02/675.37.30 - www.tournesol-zonnebloem.be



## DES COMMERÇANTS ENGAGÉS EN ROUTE VERS LE ZÉRO DÉCHET

Zéro déchet? Ça bouge dans les commerces et le secteur horeca de la Capitale! Douze établissements pionniers viennent d'être sélectionnés par Bruxelles Environnement pour chasser les emballages inutiles et diminuer le gaspillage alimentaire. *Ma ville notre planète* vous en présente 4, découvrez les 8 autres sur notre site web.



### DES CONSEILS ZÉRO DÉCHET POUR COMMERCE ALIMENTAIRES ET HORECA

Vous êtes commerçant, horeca? Vous êtes intéressés par le zéro déchet, mais ne savez pas par où commencer? En quelques clics, trouvez des fournisseurs et des conseils de mise en œuvre. Découvrez aussi l'ensemble des lauréats de l'appel à projets.

[bit.ly/HorecaCommercesZero-Dechet](http://bit.ly/HorecaCommercesZero-Dechet)

Certains commerces de la Capitale s'engagent résolument sur la voie du zéro déchet et la lutte contre le gaspillage alimentaire. La preuve: fin 2018, l'appel à projet « Commerces alimentaires et horeca zéro déchet » lancé par Bruxelles Environnement a recueilli pas moins de cinquante et une candidatures de très bonne qualité. Et cela en moins de deux mois! Douze d'entre eux ont finalement été choisis pour mettre en œuvre un projet favorisant le zéro déchet ou diminuant le gaspillage alimentaire. Ils vont bénéficier d'un accompagnement et d'un soutien financier allant de 2.500 à 15.000 €.

#### Une grande variété d'actions

L'appel à projets vise à inciter les établissements à tester la mise en œuvre de pratiques zéro déchet déjà éprouvées mais aussi à expérimenter des nouvelles pratiques innovantes ou peu connues. Certains de ces commerces et horeca se sont par exemple engagés à mettre sur pied un système de consignes avec unités de lavage sur place, à réduire le gaspillage alimentaire à moins de 1%, à employer des consignes réutilisables pour les plats à emporter ou encore à remplacer des objets en plastique à usage unique par des alternatives réutilisables.

#### Guilde des restaurateurs Good Food:

ce collectif de quinze horeca durables bruxellois (Fourchette à bicyclette, Boentje Café, la Guinguette du Parc de Forest...) a pour objectif de créer un système unifor-

misé de consignes pour plats à emporter réutilisables. Les clients pourront rapporter les contenants dans n'importe quel établissement du réseau.

**Roots:** le magasin de petite distribution zéro déchet souhaite devenir un centre de lavage de contenants consignés afin de faciliter la démarche zéro déchet à ses clients. Roots a aussi l'ambition de réduire le gaspillage alimentaire à moins de 1% (contre 4% actuellement) grâce à une meilleure gestion des commandes.

[roots-store.be](http://roots-store.be)

**Boost Your Day:** cette chaîne de restaurants vise à remplacer les deux mille contenants jetables compostables qu'elle génère par semaine par des contenants réutilisables. Différents matériaux (plastique, métal, verre...) et différentes formules (avec ou sans consigne) seront analysés et testés dans un premier établissement avant d'être déployés dans les autres.

[boostyourday.be](http://boostyourday.be)

**Capoue:** le glacier bien connu compte mettre en place une stratégie zéro déchet dans l'ensemble de ses magasins. Pailles et petites cuillères en plastique, contenants et couvercles en plastique pour les milk-shakes ou encore serviettes en papier seront remplacés par des alternatives réutilisables. Les clients seront aussi incités à venir avec leurs propres contenants ou avec des contenants consignés.

[capoue.com](http://capoue.com)



## GÉNÉRATIONS DURABLES: 10 AMBASSADEURS FORMIDABLES!

À la rentrée, les « Générations Durables » vont être mises à l'honneur. Qui sont-elles ? Des Bruxellois·es de tous âges et de tous horizons qui font preuve d'un dynamisme inspirant ! Pour les représenter, Bruxelles Environnement a lancé un appel à candidatures et a sélectionné dix ambassadeurs porteurs d'un projet durable et exemplaire. Intégrés à un réseau de citoyen·nes actif·ves dans la préservation de l'environnement, ces lauréat·es bénéficient désormais d'un suivi (coaching) et de moyens qui vont les aider à déployer leur projet et leur action.

**1 Rik Haegebaert** (65 ans),  
Bruxelles ville  
Projet: *Grootouders voor het klimaat*  
Date de lancement: 2019  
Catégorie: *Familles*  
Thème: *Climat*

Écologiste convaincu, Rik Haegebaert ne veut pas rester les bras croisés devant les défis environnementaux. Avec d'autres aînés, il entend soutenir les jeunes qui réclament une politique ambitieuse contre le changement climatique. Par le biais d'activités et de conférences, il veut aussi sensibiliser les autres seniors à la nécessité de lutter contre les bouleversements du climat.

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

**2 Flora Billiouw** (31 ans),  
Schaerbeek  
Projet: *Wheel of care*  
Date de lancement: 2018  
Catégorie: *Jeune indépendant*  
Thème: *Climat*

En 2018, les sages-femmes et les infirmières de « Wheel of care » ont décidé de se déplacer exclusivement à vélo ! Leur objectif : offrir des soins à domicile gratuits à un large public (soins uniquement payés par la mutuelle). Les déplacements à vélo permettent de limiter la pollution atmosphérique et de gagner un temps précieux qui est entièrement consacré aux patient·es !

[wheelofcare.be](http://wheelofcare.be)

**3 Sandra Slawinski** (44 ans),  
Uccle  
Projet: *Leeks and High Heels*  
Date de lancement: 2016  
Catégorie: *Entrepreneur/ Horeca*  
Thème: *Zéro déchet et alimentation durable*

Fille d'un grand cuisinier, Sandra propose un blog sur lequel elle partage des recettes concoctées avec des ingrédients de saison. Elle cultive aussi des légumes, des fruits et des herbes, mange des produits de saison, utilise tout et composte les restes. Avec cette plate-forme, elle entend démontrer qu'il est possible de vivre durablement dans un appartement à Bruxelles.

[leeksandhighheels.com](http://leeksandhighheels.com) (EN)

**4 Fatima Azouag** (22 ans) et  
**Arthur Paryski** (17 ans),  
Neder-Over-Heembeek  
Projet: *Semeurs d'idées durables*  
Date de lancement: 2019  
Catégorie: *Jeunes/bénévoles*  
Thème: *Climat*

Fatima a toujours eu une conscience climatique. Aujourd'hui, le projet qu'elle porte avec d'autres bénévoles de son âge consiste à apprendre aux jeunes à faire entendre leur message vis-à-vis des thématiques environnementales. « Il s'agit d'apporter des solutions sans faire preuve d'autorité, sans être donneur de leçon, mais en les invitant à devenir acteur. » Les initiateurs de ce projet comptent aller à la rencontre du public des écoles et maisons de jeunes, pour lui apprendre l'art de la joute oratoire sur des thématiques environnementales.

Facebook: *Semeurs d'idées durables*



**5** **Chloé Yaiche** (34 ans),  
*Bruxelles ville*  
*Catégorie: Bénévoles/volontaires*  
*Date de lancement: 2016*  
*Thème: Énergie*  
*Projet: Solaire pour tous-tes*

Avec ses amis, Chloé a créé un groupe de citoyen·nes qui veulent contribuer à une transition énergétique durable en Région de Bruxelles-Capitale. Leur souhait: faciliter l'appropriation par les habitant·es des questions énergétiques. Actuellement, ce collectif s'implique dans plusieurs projets: actions sur le partage entre voisins d'énergie renouvelable, mise en œuvre de kits solaires d'urgence, vidéo-blog sur le solaire, réunions sur le solaire (films, débats, ateliers...), etc.

**6** **Lorie Meurmans** (24 ans),  
*Neder-Over-Heembeek*  
*Projet: Épicerie « Small is biotiful »*  
*Catégorie: Jeune entrepreneur*  
*(indépendant)*  
*Date de lancement: 2019*  
*Thème: Zéro déchet et*  
*alimentation durable*

Lorie avait un rêve et l'a réalisé: créer son épicerie zéro déchet. Le nom était tout trouvé: Small is biotiful! Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, cette épicerie prévoit la mise en place d'un frigo solidaire qui distribuera des produits avec une DLC qui arrive à échéance. L'épicerie est conçue comme un lieu de rencontre véritablement engagé pour l'environnement. Elle intégrera des ateliers de cuisine, des ateliers DIY, zéro déchet et des ciné-rencontres autour des valeurs du projet!

[facebook.com/Smallisbiotiful](https://www.facebook.com/Smallisbiotiful)

**7** **Audrey Grandjean** (38 ans) et  
**Sarah Brossier**,  
*Auderghem*  
*Projet: Donnerie à l'école et divers*  
*projets environnementaux*  
*Catégorie: Enseignant·es*  
*Date de lancement: 2018*  
*Thème: Climat*

L'éducation à l'environnement commence à l'école! Cinq institutrices du centre scolaire Les Marronniers (Auderghem) ont donc décidé de sensibiliser des élèves du primaire à des activités environnementales. Des activités zéro déchet ont été menées dans les classes et une cabane en saule a été construite dans la cour. Avec les élèves, ces institutrices ont aussi mis sur pied une « donnerie » à l'école avec des objets récupérés auprès des parents!

**8** **Sabine Jennes** (46 ans),  
*Uccle*  
*Projet: Protection des moineaux*  
*Catégorie: Familles / quartier*  
*Date de lancement: 2019*  
*Thème: Nature en ville*

Témoins de la biodiversité en ville, 95% des moineaux urbains ont disparu en trente ans. Mais à Uccle, des habitants ont décidé de mener des actions concrètes pour la protection de ces oiseaux tout en créant du lien social dans le quartier. Des actions concrètes ont ainsi été mises en œuvre pour leur protection: réintroduction de nichoirs de qualité, travail sur la végétalisation du quartier et optimisation du nourrissage des moineaux.

[www.facebook.com/moineaux.ucclois.1](https://www.facebook.com/moineaux.ucclois.1)

**9** **Théodore Gallez** (26 ans),  
*Bruxelles ville/Tourmai*  
*Projet: Open Food Network*  
*Catégorie: Jeune travailleur (salarie)*  
*Date de lancement: 2017*  
*Thème: Commerce équitable*

L'Open Food Network est un projet développé par Oxfam-Magasins du monde. Il s'agit d'une plate-forme coopérative internationale « open source » qui rassemble, sur une carte interactive, les producteurs, transformateurs et distributeurs de produits locaux, équitables et artisanaux. Cet outil commercial et logistique fédère différentes initiatives de circuits courts grâce à la mutualisation d'un outil commun. Les producteurs et les productrices peuvent ainsi valoriser leur savoir-faire, sans devoir déployer des ressources importantes pour développer des outils de communication.

[openfoodnetwork.org](https://www.openfoodnetwork.org)

**10** **Chloé Mikolajczak** (26 ans),  
*Saint-Gilles*  
*Projet: The Green Seeds Project*  
*Catégorie: Jeune indépendant*  
*Date de lancement: 2018*  
*Thème: Éducation à l'environnement*

Les jeunes générations ont des idées lumineuses pour rendre la société plus juste et durable. Fondatrice de « The Green Seeds Project », Chloé intervient dans des classes du secondaire et du supérieur pour sensibiliser les jeunes aux enjeux du quotidien: la mode, le plastique, l'alimentation... Au cours de ces séances, les jeunes sont invités à réfléchir à des solutions concrètes et à adapter leur comportement de consommation. Depuis sa création, les initiateurs du projet sont intervenus dans une vingtaine de classes et ont touché plus de 450 élèves!

[www.thegreenseedsproject.com](https://www.thegreenseedsproject.com) (EN)

## LE COIN DES PROJETS

Retrouvez ici un projet citoyen, associatif ou collectif en lien avec l'environnement, l'alimentation durable, la consommation, l'environnement, énergie, la nature, le partage intergénérationnel...



### Collectif: récupération, transformation et solidarité

Collectif, c'est l'histoire d'un collectif d'anciens sans-papiers, mais pas sans idées, créé en 2013, et qui a eu un jour envie de devenir acteur de changement. Issus de cultures diverses, ils se sont unis dans le but de lutter à la fois contre la précarité alimentaire et le gaspillage des ressources. Concrètement, le collectif récupère, distribue et transforme deux tonnes d'invendus chaque semaine, et cela avec le concours de commerçants, de maraîchers du marché d'Anderlecht et de bénévoles. Les aliments ainsi récupérés sont redistribués gratuitement à toutes les personnes intéressées, notamment sous forme de repas ou de colis alimentaires. La vision de la solidarité horizontale de Collectif dépasse l'hospitalité et la charité. Les personnes en situation précaire se prennent en effet en charge les unes des autres. Un projet qui permet d'impliquer activement et émanciper un public souvent marginalisé.

[www.collectif.com](http://www.collectif.com)



## BONS PLANS POUR UNE RENTRÉE ÉCOLOGIQUE ET MOINS CHÈRE

**Le feutre contre-attaque:** On peut redonner une nouvelle vie aux feutres un peu fatigués. Retirez le capuchon et versez quelques gouttes de vinaigre blanc dans le tube, ou laissez tremper la pointe quelques minutes dans du vinaigre. Les surligneurs fluo peuvent retrouver une seconde jeunesse avec un peu d'alcool à 90°.

**À la (re)charge:** Abandonnez les produits jetables et préférez-leur des articles rechargeables, comme les stylos-billes, les feutres à remplir, les portemines. Ils sont souvent moins chers à l'usage. Il en

existe même en matière recyclable ou recyclée (bois, carton, plastique)

**Récup'minute:** On réutilise le matériel scolaire encore en bon état ou on récupère celui de quelqu'un d'autre: fardes, cartables, plumiers, lattes. Un petit nettoyage, quelques réparations et le tour est joué!

**On opte pour le vrac** en papeterie, avec des gommes, stylos à bille, porte-plumes, lattes, crayons, vendus à la pièce et sans emballage.



## PARCS CHIENS BIENVENUS!



Heureux comme un toutou à Bruxelles! Pour faciliter la vie de leur maître, tout en veillant au respect de tous-tes les utilisatrices des parcs et à la propreté de l'environnement, la Région de Bruxelles-Capitale a prévu dans certains de ses espaces verts des zones spéciale-

ment aménagées à l'attention des chiens. Dans ces « zones chiens sans laisse », nos amis à quatre pattes peuvent courir, jouer, gambader en toute sécurité et sans gêner les autres. À condition de rester sous la surveillance de leur maître, bien sûr. Vous voulez en savoir plus? Découvrez ces zones, les différents panneaux réglementant la présence des chiens dans les parcs ainsi que quelques conseils, dans la nouvelle brochure « Bienvenue aux chiens dans nos parcs », éditée par Bruxelles Environnement. [bit.ly/ChiensParcs](http://bit.ly/ChiensParcs)