

BRUSSELS MAVILLE

NOTRE PLANÈTE

LE MAGAZINE NATURE & ENVIRONNEMENT DES BRUXELLOIS·ES



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

#135
MENSUEL
FÉVRIER
2020

04 DE PLUS EN PLUS
DE GOOD FOOD À BRUXELLES

09 GRAINOTHÈQUES,
LE TROC S'ENRACINE DANS LA CAPITALE

10 AU CŒUR DES SOLS BRUXELLOIS

SAINT-VALENTIN DURABLE
FAITES LA FÊTE À LA PLANÈTE!



bruxelles
environnement
.brussels

ENVIRONNEMENT.BRUSSELS



L'ANNÉE DE TOUS LES DÉFIS

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 !



Crapaud qui chante en février a l'hiver derrière lui, affirme un sympathique dicton ! Le retour annoncé des beaux jours ne doit pas nous faire oublier les énormes défis à venir. Collectivement, il nous reste peu de temps pour ralentir puis arrêter le tic-tac inquiétant des menaces climatiques.

Chacun·e à notre niveau, nous pouvons pourtant faire la différence. Prenez la fête des amoureux qui arrive ! Pourquoi ne pas délaissier les sempiternelles fleurs cultivées bien loin d'ici à coups de pesticides, les parfums de luxe ou cadeaux high-tech au lourd bilan carbone ? Les alternatives plus durables et aussi plus originales ne manquent pas. Vous pourrez en découvrir quelques-unes dans ces pages.

L'alimentation est aussi un levier essentiel. Saviez-vous qu'un quart de l'impact environnemental d'un ménage bruxellois est lié à l'alimentation ? En Région de Bruxelles-Capitale, on a décidé de prendre ce problème à bras-le-corps. Lancée début 2016, la stratégie Good Food entend notamment promouvoir une alimentation locale, de saison et respectueuse de l'environnement. Les premiers résultats de cette stratégie sont plus qu'encourageants. À lire en page 4 !

Enfin, dans le combat pour un environnement de qualité pour tou·te·s, les sols jouent un rôle bien plus essentiel qu'on ne l'imagine. Mais les sols à Bruxelles présentent bien d'autres visages souvent méconnus. Découvrez-les dans notre dossier. 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**: Tiou Nguyen, Sylvie Clara, Annelies Wouters **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'explicitier des dispositions légales. Pour en connaître la véritable portée juridique, reportez-vous aux textes du Moniteur Belge.



PASSEPORT POUR LA MOBILITÉ

La ville, pas les files! Avec le Mobility Passeport, découvrez un nouveau défi ludique destiné à aider entreprises et particuliers à se déplacer plus efficacement en ville.

Ce super challenge vous permet de tester les nouvelles solutions de mobilité de façon amusante. Durant trois semaines, les participants bénéficieront d'une toolbox reprenant toute l'offre de mobilité existante, de même que des tutoriels, des quiz pour se préparer, des défis à tes-

ter, des codes de réduction. Ils pourront aussi suivre leur progression en temps réel, se mesurer à d'autres personnes et même gagner des prix! Dépêchez-vous, les inscriptions se terminent le 25 février! maestromobile.eu

BELEXPO À LA MUSEUM NIGHT FEVER!

Le 14 mars, BELEXPO, l'exposition interactive sur le climat et les villes de demain, participera à la Museum Night Fever.



Pour l'occasion, certains de ses modules interactifs seront installés sur le site d'expérience.brussels (Place Royale). De nombreuses animations vous y attendent de 19h à 01h du matin: rap bio de PANG, percussions de Drummin' Birds, joutes verbales des Semeurs d'idées durables, installation lumineuse de Yohan Meola, food trucks bios... Le site web de BELEXPO fait également peau neuve avec de nouveaux contenus: organisation de fêtes d'anniversaire, nouvel onglet « familles » et « jeunes », codes promotionnels pour des tarifs d'entrée réduits, voire gratuits! museumnightfever.be
belexpo.brussels



SALON ZÉRO DÉCHET : SUCCÈS DE FOULE!

Organisée en novembre 2019 par Bruxelles Environnement, la deuxième édition du salon Zéro déchet a été un véritable succès! Pas moins de 13 000 visiteurs se sont précipités sur place pour y découvrir cette véritable vitrine du savoir-faire Zéro déchet bruxellois. Pour l'occasion, l'espace avait été doublé et le nombre d'exposants revu à la hausse. Tout savoir sur le Zéro déchet à Bruxelles: bit.ly/zérodéchetbxl



LANCEMENT DES CUISINES DE QUARTIER

Connaissez-vous les Cuisines de quartier? Ces groupes citoyens ont pour objectif prioritaire de renforcer l'autonomie alimentaire et l'accessibilité à une alimentation de qualité pour tous, en cuisinant des repas quotidiens. Déjà bien implantées au Canada, elles sont en train de voir le jour à Bruxelles. Cette philosophie vous tente? Voici pour en savoir plus: bit.ly/cuisinesquartierbxl

GÉNÉRATIONS DURABLES, LE DIGIZINE

Découvrez les dix Ambassadeurs des Générations Durables et leurs projets environnementaux inspirants avec le magazine en ligne (Digizine) qui leur est spécialement consacré. À voir, des vidéos et des reportages photos de Flora, Théodore, Fatima, Chloé... Il ne vous restera plus qu'à suivre leur exemple! generationsdurables.brussels



LA GOOD FOOD BRUXELLOISE EN CHIFFRES

Depuis 2016, la Good Food s'installe dans la vie des Bruxellois-es, avec des impacts environnementaux, sociaux et économiques très positifs.

Impact environnemental

- /// Réduction de 8,4% du gaspillage alimentaire.
- /// Réduction de 10,2% de la consommation de viande.
- /// Augmentation de 4,8% de l'offre en produits bios.

Impacts sociaux

- /// La quasi-totalité des épiceries sociales bruxelloises fournit désormais des fruits et légumes frais.
- /// 4 sur 11 proposent régulièrement une offre de produits bios.
- /// 600 tonnes d'invendus ont été récupérés, transformés et redistribués par an.

Impact économique

- /// Plus de 100 emplois créés.
- /// Les projets d'agriculture urbaine sont passés de 16 à 32.

GOOD FOOD

UN DÉFI BRUXELLOIS PLEIN DE SAVEURS!

Lancée début 2016 par le Gouvernement bruxellois, la stratégie Good Food est une manière de mieux vivre la ville en associant le plaisir de bien manger à des repas sains et équilibrés. C'est également l'occasion de promouvoir une alimentation locale, de saison et respectueuse de l'environnement. Découvrez les premiers résultats de cette stratégie alimentaire innovante dans une brochure très complète!

Good Food en avant toute! En développant et en soutenant des actions pour une production locale respectueuse de l'environnement, la Région de Bruxelles-Capitale vise un objectif ambitieux: intégrer l'économie circulaire dans notre système alimentaire afin d'en faire un processus plus résilient, respectueux des hommes et de la nature.

Un défi quotidien

C'est qu'à Bruxelles, l'accès à une alimentation de qualité pour tou-te-s est un défi de tous les jours. Un tiers de la population bruxelloise vit avec un revenu inférieur au seuil de pauvreté. Au-delà de cette priorité de santé publique, notre système alimentaire a également un impact non négligeable sur la préservation de notre cadre de vie: un quart de l'impact environnemental d'un ménage bruxellois est en effet lié à notre système alimentaire! Et quand on sait que 30% de l'alimentation produite dans le monde est tout bonnement gaspillée, on prend conscience qu'une consommation rai-

sonnée et durable doit compter parmi nos priorités.

Participation citoyenne

En quatre ans, beaucoup de Bruxellois-es ont montré un vif intérêt pour la thématique Good Food. Ces citoyen-ne-s engagé-e-s et ces travailleurs-euses issu-e-s du monde associatif, institutionnel, scolaire ou privé, ont depuis développé des projets innovants, des recettes étonnantes, des méthodes pionnières. Ils/elles s'impliquent aussi au quotidien, sensibilisent leurs publics et leurs proches, les invitent à adopter plus de Good Food au quotidien. C'est grâce à eux/elles si cette stratégie connaît aujourd'hui un tel engouement. Vous pouvez découvrir leurs actions sur le site goodfood.brussels.

Pour en savoir plus sur les premiers résultats de la stratégie Good Food, téléchargez la version électronique de ce bilan, ponctué de vidéos de projets inspirants: bit.ly/goodfood-bilan

LE CARNET DE BORD

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

FÉVRIER '20



LE 14 FÉVRIER, FAITES LA FÊTE À LA PLANÈTE

Il y a ceux qui ne rateraient cette occasion de (re)déclarer leur flamme pour rien au monde. Ceux qui pensent que l'amour se fête tous les jours et pas à une date particulière. Ceux enfin, qui ne voient dans cet événement qu'une occasion de plus de (sur)consommer. Qu'on l'adore ou qu'on la dédaigne, la Saint-Valentin laisse rarement indifférent. Vous comptez offrir quelque chose à l'élu-e de votre cœur? Et si cette année, vous faisiez aussi un cadeau à l'environnement? Les alternatives plus durables ne manquent pas: chocolats bios et équitables, cadeau fabriqué maison, souper romantique concocté avec des produits locaux et de saison, balade nature en amoureux... Bonne Saint-Valentin! Bonne fête à la Planète!



BRIGHT.BRUSSELS/FR - BRUSSELSILOVEYOU.COM
BIT.LY/JARDINS-DU-COEUR - GARDENS.BRUSSELS

PARTICIPEZ!

Bruxelles, capitale des amoureux? La Région regorge en tout cas d'activités pour la Saint-Valentin, à découvrir en transports en commun, à pied ou à vélo! Vous êtes du genre à déclarer votre flamme de façon originale? Baladez-vous au *Bright Brussels Festival*, du 13 au 16/2! Une quinzaine d'installations lumineuses disséminées dans la ville feront scintiller vos yeux. Fan de créateurs belges? Partez découvrir un parcours d'art contemporain original lors du *Brussels I Love You*, du 8 au 15/2. En quête de sérénité, de nature et de douceur? Faites un tour dans le *Jardin du Cœur* du *Musée Van Buuren* ou dans un des nombreux espaces verts romantiques de la Capitale!

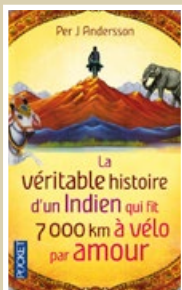


INSOLITE

#TRASH TAG CHALLENGE: UN DÉFI PASSIONNÉ!

Et si, pour la fête des amoureux, vous mettiez votre partenaire au défi? Non pas d'offrir le cadeau ou le resto le plus coûteux,

mais plutôt de débarrasser un lieu de votre choix de tous ses détritiques! Ce défi pour une fois utile a un nom, c'est le #Trash Tag Challenge, et il fait le buzz sur les réseaux sociaux (Facebook, Instagram, Reddit...). Son principe: postez une photo d'un lieu à dépolluer et une autre du même endroit après l'avoir nettoyé de ses immondices! Taguez ensuite votre partenaire. Rien ne vous empêche de vous mettre en scène avec humour... ou amour!



Connaissez-vous l'histoire de Pradyumna Kumar Mahanandya? Né en 1949, dans un village de l'est de l'Inde, il fait partie des *Intouchables*, un groupe cantonné aux métiers jugés impurs. En

10 000 KM À VÉLO PAR AMOUR!



1975, alors qu'il gagne péniblement sa vie comme dessinateur, il fait par hasard la rencontre de Charlotte von Schedvin, issue pour sa part de la noblesse suédoise. Entre ces deux êtres que rien ne rapproche, c'est le coup de foudre! Ils se marient très rapidement mais doivent pourtant se séparer. Charlotte repart en Suède. Pradyumna n'a pas les moyens de s'acheter un billet d'avion. Qu'à cela

ne tienne, il vend le peu qu'il possède, s'achète un vélo d'occasion et part retrouver sa dulcinée. Il parcourra plus de 10 000 km à vélo et traversera huit pays avant d'arriver enfin en Suède et tomber dans les bras de l'amour de sa vie. Son incroyable odyssée a fait l'objet d'un livre de Per J. Andersson: *La véritable histoire d'un Indien qui fit 7 000 km à vélo par amour* (éd. Pocket).

FAUNE & FLORE



CURIEUX PAS-D'ÂNE

Avec ses fleurs jaune vif et ses faux airs de pissenlit, le tussilage (*Tussilago farfara*) trompe un peu son monde. Parfaitement comestible lui aussi, il se distingue du pissenlit par une floraison printanière qui débute bien avant l'apparition des feuilles. Ce qui lui vaut d'avoir été surnommé *filius ante patrem* (le fils avant le père) par les anciens! On l'appelle aussi « pas-d'âne », car la forme de ses feuilles rappelle celle d'un sabot de baudet. Plante médicinale, notamment antitussive, le tussilage est une espèce pionnière qui pousse volontiers dans les sols pauvres en humus ou malmenés. Mellifère, il représente une des premières sources de nourriture pour les abeilles au sortir de l'hiver.

DÉCOUVERTE

TROIS ACTIVITÉS À FAIRE À DEUX



Parcours chocolaté: Des guides passionnés partageront avec vous les secrets des plus grands chocolatiers de Bruxelles. Au menu, dégustations et émotions! bit.ly/chocolat-bxl

Soirée jeu de société: Les jeux de société sont un moyen original de passer une soirée endiablée. Il existe des versions plus coquines destinées aux couples! N'achetez pas votre jeu. Louez-le dans une ludothèque, empruntez-le à des amis ou rendez-vous dans un des bars à jeux de Bruxelles. bit.ly/ludotheques-bxl

Balade en amoureux: Les espaces verts de Bruxelles regorgent d'itinéraires bien balisés et plus magnifiques les uns que les autres. Idéal pour une promenade en amoureux. gardens.brussels

UN AMOUR DE TANDEM



Envie d'une promenade à deux? Le vélo est l'alternative idéale pour (re)découvrir Bruxelles, ses quartiers aux ambiances si diverses, ses espaces naturels, ses bars et restos sympas. Et c'est bien plus romantique que la voiture! Optez pour les vélos partagés de Villo!, de Billy, de Jump ou le service de location de CyCLO. Vous pourrez même y louer un tandem! N'oubliez pas le carto-guide « Bruxelles à vélo ». Il vous propose huit parcours thématiques pour cyclistes de tous niveaux. À découvrir dans les bureaux de visit.brussels (2,50 €). bit.ly/bxl-a-velo

TENDANCE



SECONDE MAIN, — MAIS PAS 2^e CHOIX ! —

Fini de passer pour un radin ! Noël 2019 l'a montré : les cadeaux de seconde main ont la cote auprès de ceux qui désirent faire rimer sentiments et respect de la planète. Pourquoi ne pas en faire de même à la Saint-Valentin ? Surtout qu'un présent de seconde main ne veut pas dire objet de deuxième choix. Livres,

BD ou vinyles d'occasion, pourquoi pas en édition de luxe, bijoux précieux et vêtements de créateurs vintage, meubles et objets de décoration anciens ou décalés, objets de collection... Ce ne sont pas les idées qui manquent, ni les endroits où chiner le cadeau rêvé.

TENDANCE



ACTIVITÉS À QUATRE MAINS

Les cadeaux matériels fabriqués à l'autre bout du monde, c'est has been ! Préférez-leur des activités locales à faire à deux, en amoureux. Pourquoi, par exemple, ne pas participer à un atelier de fabrication de cosmétiques naturels avec Makesenz (fr.makesenz.be). En février, vous pourrez apprendre à fabriquer des savons de A à Z ou une crème visage personnalisée. Vous êtes plutôt gourmets-gourmands ? L'atelier « macarons » organisé par Fancy Cake (fancycake.be) le 18/2, vous dévoilera toutes les astuces de fabrication de cette petite gourmandise ronde !

CONFÉRENCE ROB HOPKINS

Soirée spéciale autour de la transition écologique et solidaire. Rob Hopkins explorera le contenu de son nouveau livre et nous expliquera pourquoi reconquérir et libérer notre imaginaire collectif en vue d'un meilleur avenir.

Le 13/2 à 20h30. W:Hall, Av. Charles Thielemans 93, 1150 Bruxelles. Prix : 8 € €
agenda21woluwe1150.be

TEXTO



MOUTARDE MAISON

Et pourquoi ne pas fabriquer sa moutarde soi-même ? Au cours de cet atelier, vous explorerez toutes les possibilités de saveurs et d'associations gustatives pour apprendre à mieux accommoder vos mets. Chaque participant-e repartira avec ses échantillons.

Le 15/2 à 14h30. Rue Gustave Van Huyngem 32, 1090 Jette. Prix : 5€. Inscription obligatoire : lerayonvert@skynet.be
bit.ly/moutarde-maison



ORIGAMI ET PLIAGES D'ASIE

L'origami traditionnel est un des arts populaires japonais les plus anciens. Découvrez cette technique fascinante au travers d'ateliers ouverts à tous avec le seul origami pro de Belgique.

Le 29/2 à 17h. Rue Royale 145, 1000 Bruxelles. Prix : 12 €.
bit.ly/origami-bxl



MAILLENOTREPLANÈTE#135

LE COIN DES ENFANTS

LE QUIZ

Saint-Valentin durable et romantique!

Pour la Saint-Valentin, la Région de Bruxelles-Capitale a choisi de privilégier les activités originales à réaliser en amoureux, les cadeaux durables et les balades romantiques 100 % nature.

CONNAIS-TU TOUS CES BONS PLANS ?

A. Le Trash Tag Challenge consiste à :

1. Réparer et entretenir ses outils de jardin
2. Débarrasser un lieu de son choix de tous ses détritrus
3. Décorer un mur avec des graffitis ethniques

B. Le Musée Van Buuren abrite :

1. Un étonnant « Jardin secret du cœur » réalisé par René Pechère
2. Une collection originale de lettres d'amour de personnages célèbres
3. La fameuse sculpture « Amour déçu » d'Auguste Rodin

C. Fleur mellifère printanière, le tussilage ou « pas-d'âne » doit son nom au fait :

1. Qu'il est toxique pour les ânes et les chevaux
2. Qu'il ne pousse que dans les empreintes d'animaux
3. Que la forme de ses feuilles rappelle celle d'un sabot d'âne

D. L'art japonais de l'origami consiste à :

1. Réaliser des pliages en papier
2. Créer des bouquets de fleurs zen
3. Fabriquer des emballages cadeaux en tissu

JEU : Bouquet de Saint-Valentin

Compose un bouquet de fleurs de manière à ce que le prix de ton bouquet soit égal au prix indiqué sur la caisse enregistreuse.



AMARYLLIS
13€



TULIPES
9€



CROCUS
6€



NARCISSES
7€



FREESIAS
10€



IRIS
16€



Jeu : Amaryllis, Narcisses, Freesias, Iris
SOLUTIONS Quiz: A2 - B1 - C3 - D1

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

ARBRES ET CHANGEMENT CLIMATIQUE

Notre flore doit s'adapter au réchauffement climatique et à la concurrence des espèces invasives. Comment réagit-elle? Quel est son avenir dans nos régions? Découvrez-le lors de cette visite guidée.

📍 Le 16/2, de 10 à 12h30. RDV Cabane des gardiens du parc du Scheutbos, rue du Scheutbosch à 1080 Molenbeek. Gratuit. Infos : leveque.jean@hotmail.com

PREMIÈRES OBSERVATIONS PRINTANIÈRES

Une visite guidée sur le thème des premières observations à l'approche du printemps et ses effets sur les végétaux, ligneux et herbacés.

📍 Le 1/3, de 10 à 13h. RDV au coin de l'av. Hippocrate et du Bld de la Woluwe, à 1200 Woluwe-Saint-Lambert. Infos : J. Randoux, 0470/92 98 33 - cebe.be

LA VALLÉE DU MOLENBEEK

Découverte de deux réserves naturelles régionales : le Poelbos, une ancienne carrière dominée par des hêtres centenaires, et le marais de Jette où se relayent étangs, massifs de roseaux et bois de saules.

📍 Le 7/3, à partir de 14h. RDV Av. du Laerbeek 110, à 1090 Jette. Prévoir bottes ou chaussures imperméables. Infos : J. Rommes, 02/427 77 57 guidenaturebrabant.wordpress.com



GRAINES DE CITOYEN·NE·S!

Bourses ou troc de semences, grainothèques... de plus en plus d'initiatives invitent les Bruxellois-es à multiplier leurs propres semences et à les partager de façon conviviale avec d'autres. Le plus souvent gratuitement!

Bonne nouvelle pour les adeptes du jardinage: les graines que vous plantez chaque année ne doivent pas nécessairement provenir du commerce. De plus en plus d'initiatives citoyennes encouragent en effet la production et le partage de semences entre particuliers. Une belle façon d'apprendre à multiplier les plantes, à cultiver solidarité et autonomie, et à faire vivre une biodiversité potagère souvent méconnue.

teurs-trices et amateurs-trices de jardinage. On peut y trouver des variétés botaniques traditionnelles mais également des variétés « oubliées ». Semance organise une bourse aux semences doublée d'une fête du printemps le 15/3, à la place du Chat Botté, 1180 Uccle. semance.be

LE SAVIEZ-VOUS?

Savez-vous planter des semences?

Au printemps, lorsque vous semez vos graines au jardin ou au potager, réservez quelques pieds pour la production de semences. En plantant ces « porte-graines » à l'écart des autres, vous allez encourager l'autofécondation qui préservera toutes les caractéristiques de la plante-mère. Sauf pour les tomates et les courges (dont les graines sont récupérées lors de leur consommation), les fruits de ces plantes devront être laissés en place jusqu'à complète maturation. Après leur récolte, nettoyez les graines et faites-les sécher une semaine environ dans un endroit sec et ombragé. Placez-les ensuite à l'abri de l'humidité et de la lumière dans des enveloppes en papier disposées dans une boîte en métal (pas de plastique ou de verre hermétique). N'oubliez pas de noter le nom de la plante-mère et la date de récolte. Le stockage devra ensuite se faire au frais, à l'abri de la lumière (cave ou placard). Ces semences pourront être conservées pendant plusieurs années.



PUIS-JE SEMER DES HYBRIDES F1?

Les semences du commerce portant la mention « hybride F1 » ne peuvent être multipliées par semis. Issus d'un croisement unique effectué en pépinière, ces plants ont en effet une germination aléatoire et perdent les caractéristiques de la plante-mère.

Quelques grainothèques bruxelloises

Grainothèque de la bibliothèque d'Uccle

Cette grainothèque met gratuitement à votre disposition des graines et des livres (à emprunter) sur l'horticulture et le jardin.

bit.ly/grainotheque-uccle

Grainothèque de la bibliothèque de Jette

Chacun peut y recevoir gratuitement des semences à condition de rapporter, si possible, les graines récoltées. L'objectif est de constituer une collection commune de graines.

bit.ly/grainotheque-jette

Grainothèque de la bibliothèque de Forest

Cette grainothèque fonctionne aussi sur le principe du troc: ceux qui prennent des graines s'engagent à en rapporter en échange.

bit.ly/grainotheque-forest

SEMANCE

Le collectif Semance encourage notamment le troc et les échanges entre cultiva-

LE SOL BRUXELLOIS, CE GRAND MÉCONNU

On marche ou on roule dessus toute la journée. On y construit des immeubles, y fait pousser du gazon ou on y enterre des canalisations. Le sol, car c'est bien de lui qu'il s'agit, est pourtant loin de se limiter à ces quelques facettes. Découvrez les multiples visages du sol à Bruxelles.

Le sol au service du vivant

L'air nous permet de respirer, l'eau nous désaltère et irrigue les cultures. Et le sol ? On a tendance à l'oublier, le sol est tout aussi essentiel à la vie et fournit lui aussi des services à notre société. C'est ce que l'on nomme les services écosystémiques du sol. Ceux-ci sont innombrables et désormais bien documentés par les scientifiques, même s'il y a encore beaucoup de choses à découvrir. Saviez-vous qu'un sol non bâti aide à réguler les inondations, mais aussi le climat en captant le carbone atmosphérique ? Les terres du globe contiennent ainsi trois fois plus de carbone que l'atmosphère ou la végétation terrestre ! La terre fournit également des matériaux de construction, purifie l'eau qui percole dans les sols, la débarrasse de ses contaminants, fournit des éléments nutritifs pour la végétation et les animaux. Les sols constituent aussi un élément essentiel du paysage et du patrimoine culturel. Ils abritent enfin une multitude insoupçonnée d'organismes vivants, dont les vers de terre !

Terre, terre : l'agriculture urbaine

Même dans les villes de grandes dimensions, les terres cultivées n'ont jamais complètement disparu. Il suffit de penser



aux potagers et autres jardins collectifs. Bruxelles ne fait pas exception, que du contraire. Une partie des sols y a depuis longtemps une vocation agricole. Mieux, en développant une forme d'agriculture locale et durable, la Capitale espère couvrir 30 % des besoins en fruits et légumes de sa population pour 2035. Le tout en préservant et même améliorant la qualité des sols. Son arme secrète ? L'agro-écologie ! Grâce à un travail du sol minimal, à une mécanisation légère, à la rotation des cultures, à l'ouverture à la biodiversité sauvage, à l'absence de pes-



Le sol, un patrimoine commun

Aussi essentiel soit-il à la vie, le sol ne représente qu'une mince couche à la surface de notre planète (0,1 - 5 m). Son processus de formation est de surcroît extrêmement lent. Il s'étale sur des milliers voire des centaines de milliers d'années! C'est pourquoi à l'échelle de l'humanité, le sol doit être considéré comme une ressource non renouvelable qu'il faut préserver. D'autant plus que le sol est soumis à toute une série de processus de dégradation qui sont bien souvent accentués par les activités humaines. C'est le cas de l'érosion, la pollution, le tassement, la salinisation ou encore

l'acidification. Sur le continent européen, un sol sur trois est endommagé par l'un de ces processus. Ces menaces touchent bien évidemment aussi la Région bruxelloise. Avec la stratégie Good Soil, Bruxelles Environnement a entamé une réflexion pour définir une stratégie globale de gestion durable et de préservation des sols, bien au-delà de la seule pollution. Cette nouvelle démarche vise à faire évoluer le cadre réglementaire régional pour protéger ce fragile substrat, essentiel à la vie et à la qualité de vie des Bruxellois-es!

bit.ly/sol-durable-bxl

ticides ou encore au recyclage des matières organiques, ce type d'agriculture favorise l'émergence de sols vivants et de qualité. Tout bénéf pour les citoyens et les maraîchers comme pour la nature.

Quand la dépollution libère les sols

Prendre soin des sols, c'est aussi un enjeu socio-économique. Sans terrains viables et sains, pas de logements, pas de commerces ou d'entreprises, pas de lieux de détente et d'espaces verts. La réhabilitation des friches industrielles, dont les terrains sont souvent pollués, est une belle façon de rendre les sols abandonnés et inutilisés aux habitants des villes. La Région de Bruxelles-Capitale en est un bel exemple. Depuis 2008, elle octroie des primes en cas de pollution orpheline. Fin juillet 2018, ces aides financières ont même été renforcées avec l'objectif d'améliorer la qualité de l'environnement sur le territoire bruxellois. Résultat, depuis 2010, 300 hectares de friches industrielles ont pu être assainies et remises dans le circuit socio-économique. L'équivalent de 429 terrains de foot.

Citoyens pour la dépollution des sols

Dans un avenir proche, la santé des



sols pourrait aussi être l'affaire des citoyens! C'est le projet CiDéSol (Citoyens pour la Dépollution des Sols) porté par le Centre d'écologie urbaine, les universités, des associations maraîchères et Bruxelles Environnement. Celui-ci part d'un constat: à Bruxelles, des terrains échappent à l'inventaire des parcelles polluées mis sur pied par la Région, et donc à l'obligation de les faire assainir. Certaines de ces parcelles pourraient cependant faire l'objet d'un traitement de dépollution doux et respectueux de l'environnement, faisant appel aux proprié-

tés assainissantes de diverses plantes et champignons. L'ambition de CiDéSol est de créer une communauté de citoyens dépollueurs formés et encadrés au sein d'une plate-forme comprenant aussi des scientifiques, des associations de terrain et des administrations. Objectif principal: expérimenter la mise en place d'une dépollution par des non-professionnels! À suivre.

Retour vers le passé

Témoins d'un passé parfois lointain, les sols urbains continuent à beaucoup nous apprendre sur le mode de vie de nos ancêtres. Les vestiges que l'on peut découvrir sous nos pieds nous éclairent sur les activités humaines de jadis. Ils nous renseignent sur l'évolution du paysage urbain et l'extension de la ville au cours des âges. Et cela parfois de façon plus précise que les vieilles gravures et les anciens livres. Tout récemment encore, des outils de détection modernes ont permis de découvrir, sous la Grand-Place de Bruxelles et les rues avoisinantes, des structures pour lesquelles il n'existait pratiquement aucune donnée! Et ainsi de retracer une partie de la genèse de ce célèbre lieu historique.

LE COIN DES PROJETS

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



As Bean: une BD pour mieux manger

Manger, c'est voter! Telle est la conviction d'un groupe d'ingénieur-e-s agronomes de l'ULB baptisé *As Bean*. Soucieux de l'avenir de la planète, ils ont conçu une BD qui explique de façon très concrète l'impact de nos choix alimentaires sur la biodiversité, le climat, l'économie, la santé, et les moyens d'y remédier. Basée sur des sources scientifiques et vérifiée par des expert-e-s, leur BD est devenue virale: elle enregistre déjà plus de 1,3 million de vues sur Facebook! Pour mobiliser davantage de monde, *As Bean* ambitionne maintenant de s'installer sur d'autres campus pour informer et inspirer davantage de personnes à l'alimentation durable, à Bruxelles et ailleurs.

asbean.be



Recette

PETITS GÂTEAUX SALÉS AUX FANES DE CAROTTES

Ingrédients

- /// Les fanes d'une botte de carottes
- /// 50 g de farine
- /// 30 g de fromage râpé
- /// 1 œuf
- /// 2 càs de lait
- /// 1 càs de coriandre et de graines de cumin
- /// 1 càs de levure
- /// Sel, poivre

Préparation

Préchauffer le four à 180°. Laver les fanes, les émincer. Dans un plat, mélanger œuf, farine, lait, levure, sel, poivre et épices. Ajouter le fromage et les fanes. Bien mélanger. Répartir ce mélange dans des petits moules beurrés. Enfourner pour 15 à 20 minutes. Les gâteaux doivent être dorés. Laisser refroidir un peu avant de démouler.



LES RECETTES DE FRISTOUILLE POUR CUISINER GOOD FOOD

Consommer local, bio et de saison, selon les principes de la Good Food, implique souvent de repenser le contenu de son assiette. Comment remplacer la viande, inventer des plats végétariens savoureux et faciles à concocter, cuisiner de saison? Avec les fiches recettes de Fristouille, faites connaissance avec une foule d'astuces Good Food pour décliner vos menus en mode durable!

Découvrez le secret des sauces réussies, des desserts végétaliens, du crumble croquant sucré ou salé ou des pickles de légumes! Retrouvez les sept fiches recettes de base sur le portail Good Food ou obtenez-les gratuitement par mail à info@goodfood.brussels.
goodfood.brussels