

Mijn stad onze Planeet!

ALLE BEETJES HELPEN, WANT WE ZIJN
MET EEN MILJOEN BRUSSELAARS

Maandblad - November 2008 - nr. 40



België - Belgique

P.P. - P.B.

B - 010

P202224

🕒 **Week van de
Afvalvermindering** > p4 & 5
Een uitdaging binnen ons bereik!

🕒 **Parken en openbare tuinen** > p3
Welkom aan personen
met een beperkte mobiliteit

🕒 **Voeding en milieu** > p5 & 7
Bewust kiezen
is handelen!



LEEFMILIEU
BRUSSEL

- BIM -



Sociale GROENE lening TEGEN NULTARIEF

Heel veel huizen in Brussel zijn slecht geïsoleerd zodat ze te veel energie verbruiken. Dat is een bijzonder moeilijke situatie voor gezinnen met een laag inkomen die maar met moeite de stijging van de energieprijzen kunnen opvangen. Voor die gezinnen is het ook moeilijk om geld te lenen om bv. hun huis beter te isoleren. Daarom stelt Leefmilieu Brussel, in samenwerking met de alternatieve kredietcoöperatieve CREDAL, een nieuwe sociale groene lening tegen nultarief voor (0 % rente). Die lening is bedoeld voor aanpassingswerken om de energieprestatie van de woning te verbeteren (isolatie van het dak, dubbele beglazing, enz.). Op die manier kunnen de gezinnen hun energiefactuur drukken en geleidelijk hun investering terugbetalen zonder een dure bankrente te moeten betalen.

Informatie: 02 340 08 78

Tot 26 april 2009 "Dit is onze Aarde!"

Deze grote tentoonstelling over duurzame ontwikkeling wordt in de loop van de volgende maanden ongetwijfeld een van de publiekstrekkingen in Brussel. Tot 26 april 2009 geeft de tentoonstelling ons een beeld van de toestand van de aarde en van de grote uitdagingen waarmee we de volgende jaren op het vlak van het leefmilieu zullen worden geconfronteerd. Tijdens een reis doorheen de geschiedenis van onze mooie, blauwe planeet leert de bezoeker hoe de mens de natuurlijke grondstoffen uitput, hoe de ongecontroleerde economische ontwikkeling het klimaat verstoort, hoe de biodiversiteit bedreigd wordt. De tentoonstelling schuift echter ook oplossingen naar voren die mogelijk worden wanneer iedereen zich van de situatie bewust wordt. In het verlengde van deze tentoonstelling stelt Leefmilieu Brussel "Dit is ONS afval" voor, een tentoonstelling die het afvalprobleem in kaart brengt en ons oplossingen aanreikt om het afvalvolume en de schadelijkheid ervan te verminderen (zie p. 4/5). Niet te missen.

Informatie: Tour & Taxis, Havenlaan 86c, 1000 Brussel - 02 549 60 49 - www.expo-terra.be





Geluids- en afvalplan Uw MENING INTERESSEERT ons



We hechten veel waarde aan uw ideeën om de geluidsoverlast en de afvalproductie in Brussel terug te dringen. Daarom organiseert Leefmilieu Brussel, tot 15 december, twee openbare onderzoeken om uw mening te kennen over de ontwerpen van het "Geluidsplan" en het "Afvalplan" van het Gewest.

Hoe deelnemen?

-  Via de website van Leefmilieu Brussel kunt u de verschillende documenten die bij deze openbare onderzoeken horen (ontwerpplan, samenvattende brochure) raadplegen... of ze aanvragen.
-  Via dezelfde website kunt u online op de openbare onderzoeken reageren of de bijgevoegde enquêteformulieren invullen en gratis terugsturen.

Informatie: www.leefmilieubrussel.be/geluidsplan en www.leefmilieubrussel.be/afvalplan - 02 775 75 75

Mijn stad onze planeet

Maandelijkse publicatie (verschijnt maandelijks, behalve in januari, juli en augustus) - Leefmilieu Brussel-BIM - Gulledele 100 - 1200 Brussel Tel. 02 775 75 75 - info@leefmilieubrussel.be - www.leefmilieubrussel.be V.U.: J.-P. Hannequart en E. Schamp. HERLEZINGCOMITÉ: Xavier Van Roy, Mathieu Molitor, Louis Grippa, Rik De Laet. REDACTIE: Saâd Kettani (www.karakter.be)
FOTO: K.ractère: p. 2, 3, 4/5, 6/7; Leefmilieu Brussel: p. 2, 3 (Kompan). P. Acken (Jannin): p.4. PRODUCTIE: www.4sales.be © IBGE-BIM - Gedrukt met plantaardige inkt op gerecycleerd papier.

Parken VOOR IEDEREEN... echt voor iedereen!

Sinds kort tonen zeven Brusselse parken* die speciaal ingericht werden om aan de behoeften van personen met beperkte mobiliteit (PBM) te beantwoorden, hoe we tot groene ruimten kunnen komen die echt voor "iedereen" toegankelijk zijn.

Ze zijn met zeven. Zeven parken die nu voor iedereen toegankelijk zijn, echt voor iedereen. Sinds enkele maanden hebben de ploegen van de dienst "Parken en Tuinen" van Leefmilieu Brussel alles in het werk gesteld om die parken voor personen met een beperkte mobiliteit toegankelijk te maken. Sommige paden werden verbreed en verhard, terwijl de meest steile stukjes helling werden aangepast. De parkwachters kregen een bijzondere opleiding om personen met een handicap te onthalen. Ook bepaalde voorzieningen, zoals de toiletten, werden speciaal aangepast. "Door onze samenwerking met een gespecialiseerd bureau, is geen enkel praktisch detail aan onze aandacht ontsnapt," aldus Laurent Costa die dit project binnen Leefmilieu Brussel leidt. "De paden werden aangepast en er werden zelfs speciale plaatsen voor rolstoelen voorzien in de buurt van de zitbanken." Om de wisselwerking met de omgeving te vergemakkelijken, werden er ook specifieke communicatiemiddelen



De parken in Brussel openen hun poorten voor minder-validen

geïnstalleerd langs bepaalde parcours. "Zo is er bijvoorbeeld in het Koning Boudewijnpark en het Pedepark op de grond een signalisatie voor slechtzienden aangebracht die hen naar informatieborden in braille leidt. Als de resultaten van het project, dat een primeur is voor Brussel, positief zijn, kan het concept elders worden herhaald." Ook zijn er speelpleinen** waar de minder valide kinderen zich nu samen met hun leeftijdsgenootjes kun-

nen uitleven op beveiligde en gemakkelijk toegankelijke schommels. Een mooi voorbeeld van integratie!

*Pedepark (Anderlecht); Koning Boudewijnpark - fases 1 en 2 (Jette); Hallepoortpark (Brussel); Abdij van Ter Kameren (Elsene); Scheutbos (Sint-Jans-Molenbeek); Elisabethpark (Koekelberg).

**Pedepark en Koning Boudewijnpark.



14 en 15 november 2008 "HOUD JE WOUdje": wanneer de jeugd zich engageert!

Na overleg tussen Leefmilieu Brussel en de Jeugdverenigingen over het gebruik van de groene ruimten in de hoofdstad, zijn er nu een reeks van engagementen in een samenwerkingscharter gegoten. De bedoeling: natuurbescherming en jongerenwerking verzoenen.

In de geest van dat charter stelt het Platform van het Zoniënwoud, dat het participatieproces in het bosgebied beheert, in het weekend van 14 en 15 november een eerste initiatief voor: "Houd je woudje" - "Soigne ta forêt".

Het richt zich tot alle betrokken jeugdverenigingen en is geïnspireerd op de engagementen die in het charter zijn opgenomen.

In het kader van dat initiatief zullen de jongeren onderhoudswerken uitvoeren (schoonmaak van het bos,...) en de natuur ontdekken tijdens wandelingen en speelse en opvoedkundige workshops, met het bos als thema.

Informatie: www.houd-je-woudje.be





Het beste afval is dat WAT ER NIET IS!

Wanneer we minder afval voortbrengen, moeten we minder afval ophalen en verbranden. Tegelijk verspillen we minder grondstoffen en veroorzaken we minder verontreiniging. Allemaal goede redenen om deel te nemen aan de Week van de Afvalvermindering, van 22 tot 30 november 2008.

Minder afval voortbrengen is helemaal niet moeilijk... het volstaat de stap te (willen) zetten! Knap toch?

Laten we daarom de Week van de Afvalvermindering aangrijpen om te bewijzen dat wij, allen samen, onze afvalvolumes kunnen verminderen. Hoe? Door gebruik te maken van het ruime aanbod aan activiteiten, animaties, workshops, opendeurdagen enz. om te leren wat we moeten doen.

De activiteiten in uw buurt

Scholen, bedrijven, jeugdbewegingen, verenigingen, gemeenten: allemaal richten ze tijdens die week heel concrete acties in. Raadpleeg het programma om te kijken wat er gebeurt in uw wijk, uw bedrijf of in de school van uw kinderen... en ga ook tot de actie over (voor het volledige programma: zie kader).



De "recto/verso"-uitdaging

Wist u dat iemand die op kantoor werkt, gemiddeld 10.000 A4-vellen papier per jaar verbruikt? Dat is heel wat: voor heel Brussel betekent dat 3,4 miljard bladen. En daar moet u uiteraard ook nog eens het verbruik thuis en op school bijtellen. Als elke werknemer alleen maar al de helft van de vellen die hij jaarlijks verbruikt, langs de twee kanten zou bedrukken, kunnen we 850 miljoen bladen besparen... en de CO₂-uitstoot met 12 miljoen kilogram verminderen.

Klaar om de handschoenen op te nemen? Neem deel aan de "recto/verso"-uitdaging die Leefmilieu Brussel u stelt. U hoeft zich alleen maar op de website in te schrijven en zo vaak mogelijk uw documenten in recto/verso te drukken. Uw besparingen op het vlak van papier en CO₂ worden in de "recto/verso"-barometer opgenomen.

Om aan de "recto/verso"-uitdaging deel te nemen, schrijft u zich in op de website: www.leefmilieubrussel.be/weekvandeafvalvermindering

Animaties: geef uw spullen een nieuwe design en look

Om te vermijden dat u iets moet weggooien, volstaat het het te recyclen. Zo eenvoudig is dat. Met enkele borstelstreken maakt u van een oud meubel een hip kastje. Een versleten jas, een schaar en een flinke dosis fantasie kunnen tot verrassende creaties leiden. Aan voorbeelden geen gebrek. Tijdens de Week van de Afvalvermindering openen verenigingen die zich met recyclage bezig houden, hun deuren: aarzel niet om even een kijkje te nemen. Het loont de moeite! (Zie kader "Recyclen, dat is hip!").

Foire au Savoir-Faire

De eindejaarsfeesten komen eraan. Het ideale moment om het nuttige met het aangename te verzoenen door zelf uw cadeaus met recuperatiemateriaal te maken. Hoe? Dat leert u

FRÉDÉRIC JANNIN Leve het VIRTUELE PAPIER!

Tekenaar, scenarist en musicus Frédéric Jannin is een van de boegbeelden van de surrealistische, Belgische humor. Deze geniale duizendpoot die verliefd is op Brussel, hanteert met evenveel verve het potlood als de micro en de camera. En ook met een puntzak frieten toont hij zich bijzonder handig.

Als stripauteur bent u ongetwijfeld vertrouwd met het papier. Hoe beperkt u uw verbruik ervan? Hebt u trucs om minder te verspillen?

"Zelf heb ik het probleem van mijn papierconsumptie definitief opgelost. Ik was immers één van de eerste tekenaars om geen originele platen meer te maken. Ik werk direct op het scherm en ik stuur mijn bestanden naar mijn uitgevers. Maar wanneer ik met enkele collega's tentoontstel, heb ik jammer genoeg niets meer op papier dat ik kan tonen. Ik toon dan maar mijn originele platen op cd's of op USB-sticks. Dat is minder opwindend dan een mooie tekening op papier, maar het spaart wel het milieu!"





in de workshops van de Foire au Savoir-Faire (zie kader).

Composteren in de wijk

Wat kunt u met uw organisch afval aanvangen als u geen tuin hebt? Door het naar de composthoek van de wijk te brengen. Zo vermindert u niet alleen uw hoeveelheid afval, maar

(ver)krijgt u ook nog eens uitstekende voedingsstoffen voor uw kamer- en terrasplanten (zie kader).

Programma RECYCLEN, dat is HIP!

22 en 29 november van 10.00 tot 18.00 uur. Oxfam Solidariteit: ontmoeting met de ontwerpers die hun creaties voorstellen. Winkel "Second Style", Kartuizersstraat 37, 1000 Brussel.

Van 24 tot 30 november, van 10.00 tot 18.00 uur (tot 15.00 uur op 30 nov.) Ouf's Recycle: creatie van bureaumeubelen en -textiel met recuperatiemateriaal. Wemmelsesteenweg 37, 1090 Jette.

25 november van 18.30 tot 20.00 uur La Poudrière: demonstratie van de renovatie van meubelen en voorwerpen met "l'Atelier des Sorcières". Kruitmolenstraat 56-62, 1000 Brussel.

26 november van 17.00 tot 21.00 uur Spullenhulp: iets nieuws met oude spullen leren maken, de sociaal-economische meerwaarde van de recyclage, "live" concert. Amerikaansestraat 10, 1050 Brussel.

27 november van 17.30 tot 20.00 uur Convivial: "Recupart", tentoonstelling van vluchtelingen-kunstenaars met recuperatiemateriaal (in een feest sfeer). Gerijstraat 33-35, 1190 Brussel.

29 november van 12.00 tot 18.00 uur. Foire au Savoir-Faire: geschenken maken met recuperatiemateriaal. Premetrostation Beurs – ingang langs de Beurs.

23 en 30 november van 10.00 tot 13.00 uur. Composteren in Bosvoorde: Kennismaking met het composteren. Georges Benoïdlaan (tegenover nr. 25), 1170 Watermaal-Bosvoorde.

Het volledige programma van de Week van de Afvalvermindering vindt u op: www.leefmilieubrussel.be/weekvandeafvalvermindering



10 NUTTIGE TIPS OM UW AFVALVOLUME TE VERMINDEREN

- 1 Keuken- en tuinafval composteren
- 2 Overbodige verpakkingen vermijden
- 3 Zo weinig mogelijk voedsel verspillen
- 4 Gratis reclaimedrukwerk weigeren
- 5 Tweedehands kopen
- 6 Drankverpakkingen vermijden
- 7 Minder op papier afdrucken
- 8 Geen onnodige aankopen doen
- 9 Herbruikbare luiers gebruiken
- 10 De productie van schadelijk en gevaarlijk afval voorkomen



"HET IS ONS AFVAL"

Een tentoonstelling die u niet mag missen, van 15 november 2008 tot 26 april 2009. In het verlengde van de tentoonstelling "Dit is onze Aarde", pakt Leefmilieu Brussel het afvalprobleem op een concrete, positieve en speelse manier aan. Hoeveel afval produceren wij? Wat zijn de gevolgen ervan voor het milieu? Wat zijn de oplossingen? Wat kunnen wijzelf doen om de zaken te veranderen? De tentoonstelling, die kadert in het openbaar onderzoek van het "Afvalplan", laat ons toe een beter inzicht in de afvalproblematiek te verwerven.



Voeding en milieu

Het **GELUK** ligt kant-en-klaar op **UW BORD**

Eten is een plezier en dat moet zo blijven... maar niet tegen elke prijs. Gedreven door een drang om het rendement voortdurend te verhogen, blijven de praktijken van de landbouw- en voedingssector niet zonder gevolgen voor onze gezondheid en voor die van onze planeet. Maar hoe kunnen we u daar iets aan veranderen? Door slim te kopen en onze visie meer en meer ingang te doen vinden.



Hoewel men er vaak aan voorbijgaat, is de internationale landbouw- en voedingsindustrie een van de belangrijkste oorzaken van de klimaatverandering: zo is die sector verantwoordelijk voor 20 % van alle CO₂-emissies ter wereld. Intensieve productie, ontbossing, dure transporten, ondoordacht gebruik van meststoffen... aan voorbeelden van vervuiling en verspilling van grondstoffen geen gebrek. Bovendien hebben de transport- en productiekosten van de industriële landbouwproducten hoe langer hoe meer “pijnlijke” gevolgen voor hun verkoopprijs. En de producten zelf ontgoochelen ons maar al te vaak op het vlak van de smaak.

Koop lokale en verse seizoensproducten!

Tomaten, aardbeien, groene boontjes of kersen midden in de winter? Dat is wat u vandaag in de supermarkt vindt (voor een flinke prijs uiteraard!). Maar is dat wel zo positief? Vooraleer het fruit en de groenten

die ver van ons vandaan gekweekt worden (boontjes uit Kenia, sla uit Californië, aardbeien uit Marokko, enz.) in ons bord belanden, hebben ze al duizenden kilometers afgelegd, met vliegtuigen, boten, treinen en vrachtwagens. Probleem is dat elke kilo die geproduceerd en vervoerd wordt, aan de basis ligt van CO₂-emissies. Maar ook bij ons wordt er enorm veel energie verspild om groenten en fruit in verwarmde serres te kweken: verschillende onderzoeken tonen aan dat de impact daarvan op het milieu zeker zo groot is als dat van fruit en groenten die met het vliegtuig aangevoerd worden.

Een dure landbouw

In sommige streken van de wereld gaat de intensieve voedselproductie gepaard met een enorm water- en energieverbruik. Het almaar toenemende verbruik van vlees heeft overigens ook een sterke impact op ons leefmilieu (zie kader). Runderen en schapen stoten wegens hun metabolisme en het organische afval dat ze voortbrengen, methaan uit (een broeikasgas). In Zuid-Amerika verbranden de grote vleesproducerende landen het Amazonewoud om er soja te kweken die tot voeder voor onder

meer bepaald het Europese vee wordt verwerkt. Die praktijk zorgt niet alleen voor een enorme hoeveelheid CO₂, maar berooft de aarde ook van wouden die een belangrijke “CO₂-buffer” vormen.

Door de snelle vernietiging (15 miljoen ha/jaar) van de tropische wouden, gaat er elk jaar ongeveer 8 miljard ton CO₂ in rook op – heel wat meer dan al het wegvervoer ter wereld uitstoot.

Weten wat u koopt

Moet u dan vegetariër worden of al die kleine lekkernijen links laten liggen? Helemaal niet! Het volstaat om met kennis van zaken gezonde, smakelijke en milieuvriendelijke producten te kopen. Lokale seizoensgroenten, vlees dat in de beste omstandigheden gekweekt is (traceerbaar), vissen die niet met uitsterven bedreigd worden... Om u te helpen heeft Leefmilieu Brussel een brochure uitgegeven: “65 tips om lekker, milieuvriendelijk én gezond te eten”. Bij andere organisaties vindt u ook adressen van producenten (zie kader). Wij zijn er zeker van

De geneugten van **SLOW FOOD**






Het concept “Proef Brussel” en de eerste Slow Food ontmoetingen die van 18 tot 21 september in Brussel plaatsvonden, waren over de hele lijn een succes. Ter gelegenheid van dat lange weekend, dat helemaal in het teken stond van de geneugten van een gezonde voeding, konden de Brusselaars “slow food” menu's proeven in de deelnemende restaurants. Tijdens die vier dagen konden fijnproevers ook deelnemen

aan gourmetbezoekjes, picknicks, demonstraties, proefsessies bij ambachtsmensen en producenten.

Voor de liefhebbers gaat dit smaakavontuur het hele jaar voort. De vzw Karikol (de organisator van de Slow Food ontmoetingen) biedt meer bepaald animaties en een product- en producentengids op zijn website aan: www.proefbrussel.be - www.karikol.be



WIST U DAT?

-  **1 kg Belgische tomaten van akkerbouw** = 0,2 kg CO₂
-  **1 kg Spaanse tomaten** = 0,6 kg CO₂
-  **1 kg serretomaten** = 2,3 kg CO₂





dat u met die massa goede tips slim kunt aankopen.

Om de praktische fiches en brochures van Leefmilieu Brussel te ontvangen: 02 775 75 75 of www.leefmilieu-brussel.be > Particulieren > Mijn voeding



Gevulde kool – Galoubzy (Rusland)

BESTEL DE ZAKKALENDER

Om u te helpen om seizoensfruit en -groenten van bij ons te herkennen, te kiezen en te bereiden, kunt u de seizoenskalender in zakformaat bestellen. Die neemt u gewoon mee naar de markt. Gratis en bijzonder handig. Bestellen doet u op 02 775 75 75 of info@leefmilieubrussel.be



VLEES EN MILIEU

> De hoeveelheid water die nodig is om 1 kg rundvlees te kweken, komt overeen met de hoeveelheid water die we gedurende één jaar gebruiken om ons te douchen.

> Bij de productie van een kilo rundvlees worden evenveel broeikasgasen uitgestoten als tijdens een rit van 60 km met de auto. Of 80 keer meer dan er vrijkomen bij het telen van een kilo graan.

Recepten

Een SEIZOENSKEUKEN

Wanneer we een beetje verbeelding aan de dag leggen (raadpleeg de kalender en recepten van Leefmilieu Brussel), kunnen we ons hartje ophalen met lokaal seizoensfruit en lokale seizoensgroenten uit volle grond. Om u een voorsmaakje te geven, hebben we twee heerlijke recepten met kool uitgetest (de wintergroente bij uitstek). De recepten komen uit Kroatië en Rusland en het verdict: heerlijk en verrassend! Het bewijs dat seizoensgroenten helemaal niet misstaan in een exotische keuken.

Kip met kool (Kroatië)

Ingrediënten (4 pers.)

- 1 hoevekip
- 1 witte kool
- 1 ui
- 50 g spekreepjes
- 1 kleine peper
- bieslook
- tijm
- olijfolie
- azijn
- zout – peper

Bereiding

- De kip schoonmaken en kruiden met azijn, zout, peper en tijm. De kip vullen met de spekreepjes, de gehakte ui, de in blokjes gesneden peper en de gehakte bieslook. Gedurende 40 minuten braden in de oven (stand 7).
- De kool wassen en raspn. 20 minuten in gezouten water met enkele druppels azijn laten koken. Laat de kool uitlekken als hij gaar is. Haal de kip uit de oven (zonder die te doven) en leg ze op een bord.
- Leg de kool op de bodem van de schotel waarin de kip gebraden werd. Leg de kip op de kool. Doe een beetje olijfolie op het vlees. Gedurende 15 minuten opnieuw in de oven zetten. Roer de kool geregeld om en voeg indien nodig een glas water toe.

Gevulde kool – Galoubzy (Rusland)

Ingrediënten (4 pers.)

- 1 kleine witte kool
- 2 wortelen
- 1 ui
- 1 tros jonge uitjes
- 1 klein blik gepelde tomaten
- 500 g vulling: runds- en varkensgehakt
- 100 g rijst
- olie – zout en peper
- ½ l magere rundbouillon
- peterselie, dille
- 3 à 5 soeplepels verse room
- 15 cl tomatenconcentraat

2



Bereiding

- Breng een pan water aan de kook. Verwijder de buitenste bladeren van de kool, was de kool en dompel ze 15 minuten onder in het kokende water. Laten uitlekken en afkoelen.
- Ondertussen kookt u de rijst in gezouten water. Laat de rijst in een zeef uitlekken.
- Versnipper de ui en snij een wortel in kleine blokjes. Laat ze in een pan bruinen.
- Leg het gehakt in een slakom, voeg er de rijst en de gefruite ui en wortel aan toe. Kruiden met zout en peper, alles mengen en laten rusten.
- Maak de bladeren van de kool los. Verwijder de voet van het blad (nerf). Leg wat vulling op de bladeren en plooi ze toe. Leg de "galoubzy's" in een pan met olie en bruin ze gedurende 3 minuten langs elke kant.
- Snij de jonge uitjes met het groene gedeelte fijn en hak de wortel in fijne schijfjes. Alles laten bruinen. Voeg er de gepelde tomaten aan toe. Laat wat olie in een pan warm worden. Strooi er 2 soeplepels bloem in en voeg er het tomatenconcentraat en 3-5 soeplepels verse room aan toe. Meng.
- Voeg er de bouillon aan toe. Laat aan de kook komen. Voeg er de gehakte peterselie en de dille aan toe. Kruiden met zout en peper. Giet de saus over de galoubzy's. Gedurende 30-40 minuten in de oven braden (voorverwarmd op 180 °C).

1

Abonneer u op de receptenfiches

Leefmilieu Brussel geeft geregeld keukenfiches uit met lekkere en milieuvriendelijke recepten en handige kneepjes. U vindt er tips en ideeën voor een lekkere en duurzame keuken. Om de bestaande fiches te bestellen en om u te abonneren, belt u naar 02 775 75 75 of mailt u naar info@leefmilieubrussel.be.





LED- of spaarlampen?

Ik wil de lampen in mijn woning vervangen. Ik ken de spaarlampen, maar men heeft me ook gewezen op de nieuwe LED-lampen die blijkbaar nog minder verbruiken. Vooral ik voor die lampen kies, wil ik echter weten of die lampen ook milieuvriendelijk zijn.

Wegens hun lage vermogen worden LED-lampen (LED = light-emitting diode = lichtgevende diode) aangeraden voor heel precieze toepassingen: tuinverlichting, verlichting van het werkblad in de keuken, signaalverlichting, enz. Ze zijn op het ogenblik (nog) niet geschikt om, zoals een spaarlamp, een volledige ruimte te verlichten. Sommige lampenproducenten geloven echter in die technologie die nog duurzamer is dan die van de spaarlampen, en beloven op korte termijn gewone huishoudelijke toepassingen. Even geduld dus nog.

Voordelen : de LED-lampen verbruiken heel weinig elektriciteit, hebben een erg lange levensduur (20 jaar bij normaal gebruik) en werken met een erg lage spanning (ze warmen haast niet op en zijn daarom erg veilig).

Een vraag over een specifieke milieuprobleem? Stuur ze naar Mathieu Molitor, Leefmilieu Brussel, Gulledele 100, 1200 Brussel of mmo@ibgebim.be



Marie Windal

28 november 2008 Kringloopdag in de scholen

U wenst met uw klas (lager of secundair onderwijs) te werken rond het thema van de klimaatverandering? Aarzel dan niet en neem deel aan de campagne "Het jongereneffect tegen het broeikaseffect" van de vzw GREEN. Dit initiatief, ondersteund door Leefmilieu Brussel, stelt de scholen voor om vier keer per jaar iets te doen aan de klimaatverandering. Vrijdag 28 november 2008 nodigt de Kringloopdag alle deelnemende scholen uit om boeken en kleren te verzamelen voor het tweedehandse circuit. De hoeveelheid CO₂ die op die manier wordt uitgespaard, zal worden berekend om de reële impact van de actie aan te tonen. **Meer informatie en inschrijvingen: www.jongerenparlement.be**

Agenda

Om dit tijdschrift elke maand gratis te ontvangen: 02 775 75 75, abonnement@leefmilieubrussel.be of www.leefmilieubrussel.be



03 > 9/11 EVENEMENT 5^{DE} INTERNATIONALE WEERFORUM

Ontdek in de bollen van het Atomium tentoonstellingen, interactieve spelletjes, ateliers en debatten rond meteorologie en leefmilieu. Het forum is georganiseerd door de

Franse KMI met de steun van Leefmilieu Brussel. U leert onder andere hoe een weersbericht wordt voorbereid en gepresenteerd, en u kunt ervaringen uitwisselen om te komen tot nieuwe acties voor het klimaat. Atomium, Atomiumsquare, 1020 Laken. Info: www.smf.asso.fr, 02 475 47 78

05/11 – LEZING RATIONEEL WATERVERBRUIK IN GEBOUWEN

Bedoeling van deze (Franstalige) lezing is om het bedrag van uw waterfactuur te verminderen en tegelijk het milieu beter te beschermen. Presbytère, Doyennestraat 102, Ukkel. Inschrijving: cecile.podziemski@curbain.be. Info: De Stadswinkel, www.curbain.be, 02 512 86 19

06/11 – LEZING NAAR EEN GEZOND BINNENMILIEU

De lucht in huis is vaak ongezonder dan de lucht buitenshuis. U krijgt een overzicht van vaak

voorkomende vervuilingbronnen, hoe u ze kunt herkennen, hun mogelijke invloed op uw gezondheid, maar ook waardevolle alternatieven en tips voor wat u zelf kunt doen. Sint-Gorikshallen, Sint-Goriksplein 1, 1000 Brussel, 12u15-13u45, gratis. Info: www.curbain.be, 02 227 42 52.

13/11 – SALON BRUSSELS INNOVA

Het Internationale Salon voor Innovatie, Onderzoek en Nieuwe Technologieën (Brussels Expo – zaal 2). Info: CPE Exhibition, www.brussels-innova.com, 02 741 61 62

19/11 – LEZING ENERGIEBESPARING

Hoe kunnen we ons energieverbruik verminderen zonder grote investeringen? Alle inwoners van Brussel (huurders en eigenaars) kunnen onmiddellijk stappen nemen. Franstalige lezing, gratis. Peristyle, Sint-Joostplein 12, Sint-Joost-ten-Node. Inschrijving: cecile.podziemski@curbain.be. Info: De Stadswinkel, www.curbain.be, 02 512 86 19

VAN 22/11 TOT 30/11 – EVENEMENT WEEK VAN DE AFVALVERMINDERING

Het Brusselse Gewest neemt deel aan de proefeditie van de Europese week van de Afvalvermindering. Het doel: de jaarlijkse afvalproductie van

de Brusselaars met 100 kg verminderen.

Zie programma p. 4/5. Info: www.leefmilieubrussel.be/weekvandeafvalvermindering 02 775 75 75

23/11 – BIODIVERSITEIT WILDEPLANTENBEURS

Tijdens deze beurs kunt u planten, bomen, struiken en zaadjes van wilde planten uitwisselen of kopen. Sint-Denijsplein, 1190 Vorst, 10-15u. Info: 02 245 55 00

VAN 21 TOT 23/11 – SALON PLANET ATTITUDE

Kies voor de "Planet Attitude": een nieuwe attitude, een levensstijl die respect toont voor de planeet en haar bewoners! Op de tweede editie van het salon kunt u gedurende 3 dagen het belang van een duurzame ontwikkeling ontdekken. Tour & Taxis, Havenlaan 86c, 1000 Brussel. Toegang 5 €. Info: www.planetattitude.eu, 02 733 43 83

