

Mijn stad onze Planeet!

ALLE BEETJES HELPEN, WANT WE ZIJN MET
MEER DAN EEN MILJOEN BRUSSELAARS

Maandblad - April 2012 - n° 69



België - Belgique

P.P. - P.B.

B - 010

P202224

VERSPILLING, WEG ERMEE!

GOED VOOR DE
PLANEET

🕒 **Label Ecodynamische Onderneming** > p3
milieubewuste rock'n'roll

🕒 **Groene ruimten** > p6
huisdieren

🕒 **Cradle to Cradle** > p7
0% afval, 100% recyclage

EN VOOR ONZE
PORTEMONNEE



LEEFMILIEU
BRUSSEL

- BIM -



Stel een boodschappenlijstje op of maak vooraf een lijstje waarop u aanduidt welke etenswaren u nodig hebt en hoeveel.

PUBLICATIE VAN DE MAAND: LEEFMILIEU BRUSSEL NEWS (LBN)



Hét tijdschrift van Leefmilieu Brussel voor professionals. Heel wat Brusselse bedrijven zijn onderworpen aan de milieuwetgeving. Dankzij LBN worden ze meteen op de hoogte gebracht van elke nieuwe ontwikkeling in de wetgeving en ontdekken ze hoe Leefmilieu Brussel hen kan helpen het milieu te beschermen. Het tijdschrift is gratis en verschijnt om de drie maanden. Abonneren kan in enkele muisklikken.

Meer info: www.leefmilieubrussel.be/abonnement, 02 775 75 75.

BEURS VAN DE MAAND: VALÉRIANE



Het is mooi, het is goed, het is... bio! Na het succes van de eerste editie in 2011 slaat Valérieane Brussel opnieuw zijn tenten op in Tour & Taxis. Van 20 tot 22 april kunt u er in een gemoedelijke sfeer alles ontdekken over bio, bioproducenten en bio-initiatieven. Nature & Progrès en Velt zetten hun schouders onder de bioeurs en kijken ernaar uit om de bezoekers te laten kennismaken met biogastronomie! Op het programma o.m. een producentenmarkt, demonstraties biocooking, culinaire workshops en proeverijen van bioproducten.

Meer info: www.valeriane.be.



TENTOONSTELLING VAN DE MAAND: AAN TAFEL!



AAN TAFEL!

Van de akker tot het bord

TOUR & TAXIS | BRUSSEL | VANAF 11.11.2011
www.expo-aan-tafel.be



Wat roert er op ons bord? Enerzijds is er hongersnood, anderzijds zijn er overgewicht en slechte voeding, stijgende voedselprijzen en voedselrellen... Tegelijkertijd is koken nooit zo populair geweest op televisie. Eten is dus niet zomaar een banale bezigheid. En hoe zal de situatie er in 2050 uitzien, wanneer er 9 miljard mensen zullen rondlopen op onze planeet?

Meer info: tot 03/06/12 in Tour & Taxis, Havenlaan 86 C, 1000 Brussel, www.expo-aantafel.be, 02 549 60 49.



PROJECTOPROEP VAN DE MAAND: VOORBEELDGEBOUWEN



Leefmilieu Brussel heeft voor de vijfde keer de projectoproep 'Voorbeeldgebouwen' gelanceerd. Waarom deelnemen? De winnaars kunnen van een uitzonderlijke gewestelijke steun van 100 euro per m² genieten, bovenop andere premies en fiscale voordelen. Alle Brusselse eigenaars

(particulieren en vaklui) die een pand willen bouwen of renoveren, en ook de architecten en studie bureaus die samenwerken met de bouwheren, kunnen deelnemen. Kandidaturen moeten vóór 28 juni 2012 worden ingediend.

Meer info: www.leefmilieubrussel.be/voorbeeldgebouwen, 02 775 75 75.

Mijn stad onze planeet

Maandelijkse publicatie (verschijnt maandelijks, behalve in januari, juli en augustus) - Leefmilieu Brussel - Gulledele 100 - 1200 Brussel - Tel. 02 775 75 75 - info@leefmilieubrussel.be - www.leefmilieubrussel.be v.u. : J.-P. Hannequart **HERLEZINGCOMITÉ** : Mathieu Molitor, Florence Didion, Louis Grippa, Isabelle Degraeve, Rik De Laet. **REDACTIE** : Mathieu Molitor - Vertaling : Maarten Geerts. **PRODUCTIE** : www.4sales.be © **IBGE-BIM** - Gedrukt op gerecycleerd papier. Sommige teksten in deze publicatie hebben tot doel de wettelijke bepalingen toe te lichten. Om de ware juridische toedracht van deze teksten te kennen, verwijzen we u naar de teksten van het Belgisch Staatsblad.



ECODYNAMISCH ONDERNEMEN: milieubewuste rock 'n roll

In Brussel werken niet alleen de inwoners aan een beter leefmilieu. Ook bedrijven dragen hun steentje bij. Steeds meer organisaties integreren initiatieven op vlak van milieubeheer in hun dagelijkse activiteiten. Leefmilieu Brussel wil hen daarbij aanmoedigen en ontwikkelde het label 'Ecodynamische Onderneming', om bedrijven te belonen voor hun dynamiek en hun vooruitgang wat betreft milieubescherming. Het label is gratis en elk type bedrijf kan ervoor in aanmerking komen. Ondertussen hebben al 176 vestigingen van Brusselse organisaties zo'n label gekregen. Waaronder de alom bekende Brusselse concertzaal 'Ancienne Belgique'.



© 2007 Genthology - Tom Verbruggen

Ancienne Belgique: twee sterren als Ecodynamische Onderneming, duizenden sterren op het podium.

Brussel telt steeds meer Ecodynamische Ondernemingen. Tijdens de jaarlijkse uitreiking van de labels op 28 maart waren er 20 nieuwe laureaten en zagen 33 vestigingen hun label hernieuwd. Het label 'Ecodynamische Onderneming' is een officiële erkenning in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest en moedigt milieubewust ondernemen aan. Elk Brussels bedrijf met minstens vijf werknemers kan, ongeacht zijn activiteiten, aanspraak maken op het label. De Ancienne Belgique hernieuwde al voor de derde keer zijn label. In 2002 sleepte het als eerste culturele organisatie in Brussel het label in de wacht. Wij spraken af met Marc Vrebos, technisch directeur en 'Mr. Eco' van de AB.

Mijn stad onze planeet: Waarom wilde u het label Ecodynamische Onderneming?

Marc Vrebos: *We waren op zoek naar een manier om onze milieu-impact te verminderen. Leefmilieu Brussel stelde ons een methode voor en begeleidde ons daarbij. Het was voor ons een uitgelezen kans om zo'n proces in onze manier van werken te integreren.*

MSOP: Hoe vertaalt dit zich concreet binnen de AB?

M. V.: *De AB stelt 47 mensen te werk. Samen wilden we intern enkele zaken verbeteren, zoals het afvalbeheer en het verbruik van energie en papier. Alle communicatie gebeurt tegenwoordig elektronisch: we printen niets meer af. En om twee verdiepingen naar boven of onder te gaan, gebruiken we de trap en niet langer de lift.*

MSOP: En wat doet het publiek dat naar jullie optredens komt kijken?

M. V.: *We hebben als eerste concertzaal in België herbruikbare bekervoerd. Daarnaast hebben we ook een smartphone app ontwikkeld met een concertagenda die constant wordt bijgewerkt en waardoor we papier helpen besparen.*



© AB

MSOP: Leverden die inspanningen al resultaat op?

M. V.: *Sinds we met herbruikbare bekervoerd werken, hebben we 50 % minder afval. Het geld dat we daarmee uitsparen kunnen*

we investeren in nieuwe milieubewuste initiatieven.

MSOP: Zijn er nog andere projecten waarmee u uw impact op het milieu wil beperken?

M. V.: *Samen met Leefmilieu Brussel hebben we een programma opgezet rond duurzame voeding. We willen in de cafetaria werken met lokale en seizoensgebonden bioproducten. Met de MIVB hebben we ook een nieuw mobiliteitsproject opgezet, de Event Pass. Vanaf 1 april 2012 kunnen concertbezoekers onder andere op de dag van het optreden voor slechts één euro extra met hun concertticket het openbaar vervoer in Brussel gebruiken.*

MSOP: Hoe heeft Leefmilieu Brussel u begeleid?

M. V.: *We hebben aan enkele heel interessante workshops deelgenomen. Ze bleken zeer nuttig om nieuwe ideeën in de praktijk te brengen. Het was ook de ideale gelegenheid om onze ervaring en onze kennis te delen met bedrijven die hetzelfde doen.*

MSOP: Wat is u bijgebleven van uw ervaring met het label Ecodynamische Onderneming?

M. V.: *Het label is een positieve stimulans die nuttig is gebleken voor het verminderen van onze impact op het milieu. We moeten het label om de drie jaar vernieuwen, en dat vind ik enorm belangrijk. Het verplicht ons om nieuwe initiatieven te lanceren en niet op onze lauweren te rusten. We gaan erop vooruit en we bouwen aan een mooie toekomst...*

Meer info: www.leefmilieubrussel.be/ecomanagement, www.abconcerts.be.



STOP de VERSPILLING! Het is broodnodig

Wereldwijd belandt ongeveer een derde van de voeding bestemd voor menselijke consumptie, in de vuilnisbak. Dat komt neer op ongeveer 1,3 miljoen ton afval per jaar. En dan hebben we het nog niet over al het geld dat weggegooid wordt... Voedselverspilling heeft duidelijk negatieve gevolgen voor gezinnen, gemeenschappen, het milieu en de economie. Hoe kunnen we voeding terug naar waarde schatten? Om dit te bereiken lanceert Leefmilieu Brussel een nieuwe campagne tegen voedselverspilling. En dat rond drie centrale thema's: 'ook beschadigde producten zijn lekker', 'alle delen van fruit en groenten kunnen gegeten worden', 'denk na alvorens te kopen en koop enkel wat echt nodig is'.



Met zijn nieuwe campagne wil Leefmilieu Brussel voedselverspilling beperken.

Bij het gemiddelde Brusselse gezin vertegenwoordigt voedselverspilling 12% van het gewicht van de witte vuilniszak. De helft daarvan zijn voedingsproducten die geopend werden, maar niet volledig werden opgebruikt. Een kwart daarvan zijn etensresten en nog een kwart is eten dat werd weggegooid nog voor er ook maar een beet van werd genomen. Als we die verspilling aanpakken, kunnen we overconsumptie, de afvalberg en zelfs de klimaatverandering helpen bestrijden.

Waarom verspillen?

In industrielanden gebeurt voedselverspilling vooral aan het einde van de productieketen, op het niveau van de consumptie. Verspilling situeert zich voornamelijk in de kleinhandel, in het restaurantwezen en bij particuliere consumenten. De laatste decennia is het assortiment voeding in

winkels en restaurants aanzienlijk gestegen in Europa. Deze overvloed heeft een indirect effect: we denken nu anders over voeding. We gooien steeds meer voedsel weg zonder erbij stil te staan. We hechten er minder waarde aan en dat is een van de belangrijkste oorzaken van verspilling in de industrielanden.

Beseffen, aanvaarden, handelen... Verspillen? Ik, nooit!

Volgens peilingen zijn er slechts weinig mensen die toegeven dat ze verspillen. Nochtans blijkt uit de analyse van vuilniszakken dat zelfs zij die erop letten, verspillen. Hebt u nog nooit vervallen voedsel in uw koelkast gezien? We verspillen allemaal, ook al willen we het niet en zijn we ons er niet van bewust. Reden? We kopen te veel, we bewaren onze voeding slecht, we doen niets met de restjes...

Stilstaan bij de omvang en de prijs van verspilling

Hoe kunnen we dit meten? Noteer de prijs van alle etenswaren die u weggooit en tel alle bedragen op het einde van de maand op. Durft u de test te doen? Het resultaat zal u zeker verbazen.

Hoe verspilling vermijden?

Als consument is het niet altijd eenvoudig om uw aankopen te plannen of minder te verspillen. Leefmilieu Brussel lanceert een nieuwe campagne rond drie eenvoudige ideeën en biedt alle Brusselaars een aantal hulpmiddeltjes om minder voedsel te verspillen. Goed voor uw budget en de planeet. Doet u mee?



EET OOK BESCHADIGDE PRODUCTEN



Het is niet omdat fruit of groenten er niet meer zo mooi uitzien, dat ze niet meer te eten zijn. We zijn zo gewend aan verse producten die er perfect uitzien, dat we ze zonder nadenken weggooien als er een klein schoonheidsfoutje aan is. Nochtans kunnen ze nog heel lekker zijn. Dus, als u de volgende keer een peer in de koelkast vindt die er niet meer perfect uitziet, of een slaatje dat niet zo fris meer oogt, denk dan even na wat u er nog mee kunt doen vooraleer u ze weggooit.



KOKEN ZONDER WEG TE GOOIEN



We eten slechts een deel van het fruit en de groenten die we kopen op. We kunnen nochtans lekkere soep maken van bijvoorbeeld wortelloof. We hoeven wortels ook niet te schillen. Het gros van

de vitaminen bevindt zich net onder de schil; het volstaat dus om de wortels af te borstelen. Gooi voedsel niet zomaar weg, maar stel uzelf de vraag of u er niets anders mee kunt aanvangen.

KOOP DE JUISTE HOEVEELHEID



Een goede kok begint met te kopen wat hij/zij nodig heeft en enkel dat. Want wat overblijft, belandt vaak in de vuilniszak. Idealiter bereidt u alle maaltijden als volgt voor:

kies uw recepten op voorhand, maak een boodschappenlijstje en laat u niet verleiden door producten en hun verpakkingen als u ze niet echt nodig hebt.

HULPMIDDELEN OM VERSPILNING TE BEPERKEN

Leefmilieu Brussel gaat de uitdaging aan om minder voedsel te verspillen en neemt deel aan het Europese project **GreenCook**. Op het menu staan acties in de refters van bedrijven, scholen en supermarkten, en ook sensibiliseringsacties voor het grote publiek, zoals een nieuwe brochure die u gratis kunt bestellen op het nummer 02 775 75 75 of via info@leefmilieubrussel.be.



Wilt u meer informatie, tips en lekkere recepten? Abonneer u gratis op de infofiches 'Voeding & leefmilieu' en u ontvangt elke nieuwe uitgave: info@leefmilieubrussel.be, 02 775 75 75.

Lokale seizoensgebonden recepten op uw smartphone? Het kan met de app «Recepten 4seizoenen» ontwikkeld door Leefmilieu Brussel. De app is beschikbaar voor iPhone, Android en iPad. Met 'Recepten4seizoenen' krijgt u in een oogopslag alle fruit en groenten van de maand, kunt u nagaan of ze vers zijn of uit een opslagplaats komen en krijgt u een overzicht van lekkere seizoensrecepten. U kunt er uw favoriete recepten selecteren en een boodschappenlijstje opstellen met alle ingrediënten voor de recepten die u hebt geselecteerd of zelf hebt toegevoegd.



iPhone



Android

Meer info: www.recepten4seizoenen.be

GOED BEWAREN = MINDER WEGGOOIEN



Eet u graag vers en zacht brood? Bewaar het brood in een doos met een halve appel. Op dezelfde manier houdt u ook koekjes krokant.

Wilt u vermijden dat uw aardappelen, uien, look of sjalotten beginnen te kiemen? Bewaar ze in een droge ruimte met weinig licht.

Bewaar slagroom langer: in een hermetisch gesloten doosje bewaart u het een maand lang in de koelkast.

Bewaar een opengesneden citroen langer: snij hem in schijfjes en vries deze in. Zo kunt u de schijfjes later nog gebruiken in een drankje of een andere bereiding.

Zet artisjokken met hun voeten in het water: ze gaan langer mee als hun stengel in water baadt.

Geniet langer van harde druiven: dompel het uiteinde van de hoofdsteel in een glas water.

Wilt u een gezonde en vaste krop sla? Was de krop, wring hem uit, wikkel hem in een vochtige vaatdoek en bewaar hem in een plastic zak of bewaardoos in de groentebak.

Champignons lezen graag... Wikkel ze in een krant en u houdt ze langer vers.

Hoe houdt u de bubbels in uw bruisende drankjes? Eens geopend, zet ze dan ondersteboven en ze verliezen minder snel hun prik.

Maak ijsblokjes van het kookvocht van gevogelte, kalfsvlees of vis. De volgende keer dat u het nodig hebt, pakt u gewoon één blokje.



Huisdieren in de Brusselse GROENE RUIMTEN

De meer dan 8.000 hectare groene ruimten draagt bij tot de levenskwaliteit en de ontwikkeling van de biodiversiteit in Brussel. De groene omgeving en de waterpoelen zijn belangrijk voor de voortplanting van wilde dieren in onze groene hoofdstad. Maar ze trekken ook steeds meer huisdieren aan. Die hebben er nochtans niets te zoeken, tenzij tijdens een wandeling met hun baasje. Katten, honden, konijnen, nieuwe gezelschapsdieren (NGD)... hoe belanden ze in onze groene ruimten? Wat moeten we doen als we ze tegenkomen? En welke impact hebben ze op de natuur?



© Leefmilieu Brussel

In de Brusselse groene ruimten vindt u schildpadden en parkieten, maar enkel katten krijgen een huisje, zoals hier in het Scheutbos.

Het voornaamste probleem met zwerfdieren is dat ze het fragiele evenwicht in de stedelijke biodiversiteit kunnen verstoren. Katten, konijnen, schildpadden, **Aziatische grondeekhoortjes**, parkieten... twee derde van onze groene ruimten biedt onderdak

aan huisdieren. Het fenomeen doet zich voor op het volledige grondgebied van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest: zowel in de stadsparken in het centrum, als in de half-natuurlijke gebieden daarbuiten. Sommige huisdieren worden bewust achtergelaten in de groene zones, vooral in de zomer. Maar dat is niet de voornaamste reden. In de meeste gevallen gaat het om weggelopen honden waar het baasje geen controle meer over heeft, verdwaalde honden, katten die thuis zijn weggevlucht, verwaarloosde dieren. Soms gaat het om ontsnapte dieren die het gebied hebben gekoloniseerd...

© gnu-wikipedia BaastienM



Het krioelt van de katten

Katten komen het vaakst voor in de groene ruimten. Meestal leven ze in

groepen van ongeveer tien katten. De kolonie in het Wilderbos is groter en vraagt dan ook de nodige aandacht: een dierenarts van de gemeente en vrijwilligers houden de groep nauwlettend in de gaten. Er werden, met toestemming van Leefmilieu Brussel, 'huisjes' geïnstalleerd om de katten onderdak te geven; dat gebeurde ook onder meer in het Tenboschpark in Elsene. De groepen bestaan vooral uit gezonde, volwassen katten die door de buurtbewoners van de parken en groene ruimten worden gevoerd. Sommigen van hen zijn bekend als lid van een vzw, en zij laten de katten steriliseren. Ook de gemeenten zorgen soms voor de zwerfdieren, wat verklaart waarom het aantal katten in een groep stabiel blijft.

NGD's & Co

Er leven ook andere, meer exotische soorten in de Brusselse parken: Aziatische grondeekhoorns, fretten, koi's (Japanse siervissen) in de vijvers... Bepaalde soorten voelen zich er zo goed dat ze de inheemse soorten die er oorspronkelijk woonden wegjagen. Een voorbeeld

daarvan zijn de **zoetwaterschildpadden** die werden achtergelaten in de vijvers van het Koning Boudewijnpark. Ze zijn sterk in aantal toegenomen. Ze hebben de soorten die er voor hen leefden opgegeten, zelfs de poten van de eendjes die er leerden zwemmen moesten eraan geloven. De natuur kan soms wreed zijn... maar zo is de natuur! Drie verschillende parkietsoorten,



© gnu-wikipedia AndriW



© gnu-wikipedia AndriW

waaronder de **halsbandparkiet**, zijn zowat overal in Brussel te vinden. Het gaat om soorten die ooit ontsnapt zijn. Ze hebben zich ondertussen aangepast aan onze hoofdstad, ze hebben zich er gevestigd en planten zich er voort.

Wat bij een ongewone ontmoeting...

Als u tijdens een groene stadswandeling een gewond of dood zwerfdier tegenkomt, verwittigt dan zo snel mogelijk de parkwachter of de Koninklijke Maatschappij voor Dierenbescherming (KMDB). Gewonde wilde dieren verzorgt u best niet zelf, maar brengt u naar het dichtstbijzijnde opvangcentrum of het 'Koninklijk Belgisch Verbond voor de Bescherming van de Vogels (KBVBV)'.

www.leefmilieubrussel.be/biodiversiteit
KMDB Veeweyde: www.veeweyde.be,
 02 527 10 50;
KBVBV: www.vogelbescherming.be,
 02 521 28 50.

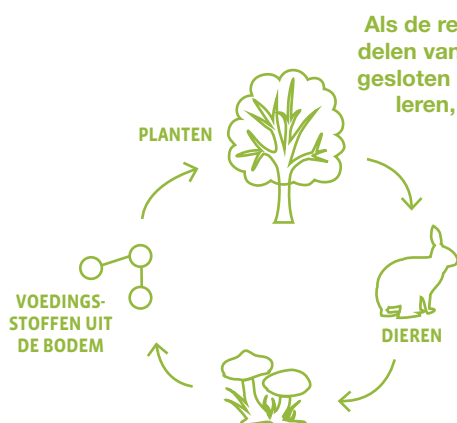
CRADLE-to-CRADLE: geen afval en eindelijk recycleerbaar

Mijn stad onze planeet zoekt altijd naar nieuwe manieren om duurzaam te consumeren. Vandaag buigen we ons over 'cradle-to-cradle' (C2C). Letterlijk betekent het 'van wieg tot wieg'. Het principe: 0 % afval, 100 % recyclage, van tekentafel tot productie en recyclage van het product. Simpel gezegd: als een product aan het einde van zijn levensduur is, moet het volledig te demonteren zijn, voor hergebruik in nieuwe productiecycli.

Gaëtan Dartevelle

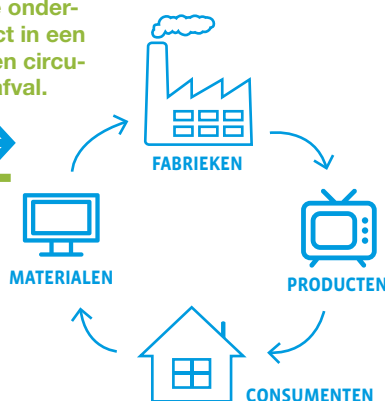


NATUURLIJKE CYCLUS



Als de recycleerbare onderdelen van een product in een gesloten circuit blijven circuleren, is er geen afval.

TECHNISCHE CYCLUS



Een wereldwijde trend

Cradle-to-cradle is een wereldwijde economische, maatschappelijke en milieubewuste trend. Het doel is niet alleen een efficiënt, maar ook afvalarm systeem te creëren. Het systeem beperkt zich niet tot industrieel design en productie. In brede zin is C2C ook toepasbaar op tal van maatschappelijke aspecten: de stadsomgeving, gebouwen, economie en sociale systemen. "Met cradle-to-cradle evolveren we beetje bij beetje van een niet zo duurzame maatschappij naar een wereld die in harmonie leeft met de biosfeer", besluit Gaëtan Dartevelle.

Meer info:

www.mbd.com, www.greenloop.eu

Waarom werkt de natuur bijvoorbeeld zo goed? Omdat de elementen een natuurlijke cyclus volgen: planten vormen voedsel voor dieren, de organische resten van planten en dieren zijn voedsel voor 'reducenten' (paddestoelen, wormen, bacteriën...), en die zijn op hun beurt voedsel voor de bodem, waardoor er nieuwe planten kunnen groeien. "Het C2C-concept is geïnspireerd op de natuur: het afval van de ene is grondstof voor de andere. Het concept 'afval' bestaat niet in de natuur", aldus Gaëtan Dartevelle, zaakvoerder van het Brusselse Greenloop, een bedrijf gespecialiseerd in biomimetica. Deze wetenschap is gebaseerd op concepten en strategieën die hun waarde bewezen hebben in de natuur. Biomimetica is niet nieuw: de eerste vliegtuigen zijn geïnspireerd op de vliegtechniek van vogels. De achterliggende gedachte is ook toepasbaar op afvalbeheer. We kunnen natuurlijke processen imiteren in de menselijke industrie: materialen kunnen beschouwd worden als 'grondstoffen' in een gesloten circuit, zodat er een systeem ontstaat dat milieuvriendelijker is dan de traditionele productie. De cyclus vraagt enkel een injectie van hernieuwbare energie.

Twee afvalcycli

"Laten we het voorbeeld nemen van een bureaustoel", vertelt Gaëtan Dartevelle. "En laten we ervan uitgaan dat niet alle onderdelen bioafbreekbaar zijn. In dat geval kan de stoel pas C2C-gecertificeerd worden als hij ontworpen is om aan het einde van zijn levensduur volledig te kunnen worden gedemonteerd, zodat alle elementen in twee cycli ondergebracht kunnen worden." Aan de ene kant hebben we dan de natuurlijke cyclus met bioafbreekbare elementen die terugkeren in de natuur: katoen, karton, plantaardige vezels... Aan de andere kant hebben we de technische cyclus, met elementen die niet biologisch afbreekbaar zijn (metalen, plastic, zeldzame soorten aarde...). "Die moeten in een gesloten kring opgenomen worden zodat er nog stoelen of andere voorwerpen van gemaakt kunnen worden." Het cradle-to-cradle model creëert een industrie die de ecosystemen beschermt door het storten van giftig en/of niet-bioafbreekbaar afval te vermijden. En door tegelijkertijd een optimaal gebruik van bioafbreekbare elementen te verzekeren.



HET LABEL 'CRADLE-TO-CRADLE - C2C' VOOR EEN BELGISCH BEDRIJF

Eind jaren 1980 bedachten de Duitse chemicus Michael Braungart en de Amerikaanse architect William McDonough een C2C-label voor producten die aan de vereisten voor 'wieg tot wieg'-productie beantwoorden. In 2002 werd het label officieel erkend met het internationale 'cradle-to-cradle - C2C'-certificaat. Tussen 2005 en 2012 sleepten ongeveer 300 producten van een vijftigtal bedrijven in de Verenigde Staten, Duitsland en Nederland een C2C-certificaat in de wacht (jeans, bureaumeubels, zeep...). In 2011 kreeg Gyproc als eerste Belgische onderneming het 'cradle-to-cradle - C2C'-label.

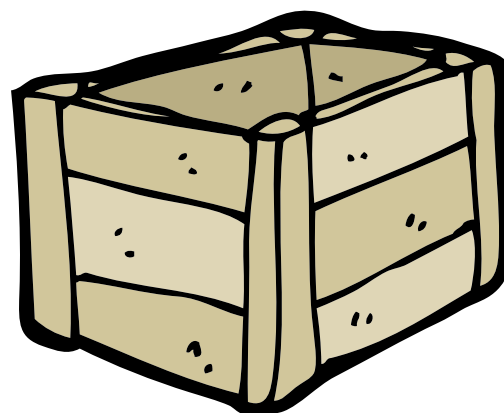


COMPOSTEREN OF NIET?



Compost is een soort van 'huisbereide' meststof. Het is een ideale manier om de hoeveelheid huishoudelijk afval te beperken en om natuurlijke voeding te produceren voor de planten in de tuin.

Welke van onderstaande tekeningen horen thuis in de compostbak?



Antwoorden: 1: ja - 2: ja - 3: nee - 4: nee - 5: ja - 6: nee - 7: ja - 8: nee

AGENDA



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

MOESTUINOPLEIDINGEN

Schrijf u vandaag nog in !

Een tuin, een balkon, een terras... of zelfs de groene ruimten in uw wijk: op heel wat plaatsen kunt u een moestuin aanleggen, composteren en meer natuur introduceren !

Start een moestuin en herontdek het plezier en de smaak van uw eigen oogst, het ritme van de seizoenen, het contact met de aarde... Leer composteren en verminder zo de inhoud van uw vuilniszak. De compost kunt u nadien gebruiken voor uw moestuin en planten. Creëer een natuurlijke tuin zonder pesticiden en stimuleer op die manier de plaatselijke biodiversiteit. Composteren, een moestuin aanleggen, uw tuin natuurlijker maken of uw balkon opfleuren... het is zeer eenvoudig! Leefmilieu Brussel biedt u opleidingen om u hierbij te helpen en om u het plezier van het contact met de aarde te laten herontdekken.

Inschrijven is gratis maar verplicht: stuur een e-mail naar info@leefmilieubrussel.be of bel 02 775 75 75.



COMPOST in samenwerking met vzw Worms

Opleiding Composter in de tuin (individueel), op een appartement (vermicompost) en wijkcompostering (collectief). Tijdens deze opleiding leert u hoe en wat u kan composteren aan de hand van twee verschillende

composteertechnieken. Er komt ook een beheerder van een wijkcompost uitleg geven.

- **ZATERDAG 23 JUNI 2012**, 10-13u
@ Vredehuis, Van Elewyckstraat 35, 1050 Elsene



MOESTUIN in samenwerking met vzw Zonnebloem

Opleiding ecologisch tuinieren voor beginners. Wilt u snel kennismaken met de basis van het ecologisch tuinieren en ondervinden hoe anderen het doen, dan is dit de geknippede cursus.

- **ZATERDAG 16 JUNI 2012**, 14-17u
@ Gewestelijk Centrum voor Ecologie-Initiatie, Terhulpssteenweg 199, 1170 Watermaal-Bosvoorde



NATUUR IN DE TUIN in samenwerking met vzw Biloba

Opleiding "Een tuin zonder pesticiden. Het is mogelijk!" Sensibiliserings- en informatieavond over het ecologisch beheer van tuinen en moestuinen.

- **DONDERDAG 31 MEI 2012**, 19u30-21u
@ Mundo-B, Edinburgstraat 26, 1050 Elsene

BRABANTSE VAARHAPPENING

- **DINSDAG 1 MEI 2012**
'Door water verbonden'

Vaar mee te Brussel, Vilvoorde, Kapelle-op-den-Bos, Halle, Beersel/Lot, Leuven, Kampenhout en Boortmeerbeek. Wandel mee in de stad en door de natuur. Bezoek een boeiend museum.

Kasteel van Beersel, Vliegvelde Grimbergen, Sportmonument Zemst, Witloofmuseum Kampenhout, brouwerij Stella-Artois Leuven, Tour & Taxis Brussel, 'Karpoelen' in Vilvoorde, en zoveel meer...

Fiets mee langs de bezienswaardigheden in de buurt. Animatie, muziek, attracties en infostands op de kade.

Dit jaar ook 'Rondje Kouters aan het water' te Vilvoorde en 'Fietshappening' te Halle.

Programmapfolder: www.vaarhappening.be

Varen: € 1 | Begeleid fietsen, wandelen en bezoeken: GRATIS

De Vaarhappening is tevens de start van het toeristisch vaarseizoen 2012 op de Brabantse kanalen. Kijk voor de boottochten in 2012 op www.rivertours.be - Tel. 02 218 54 10.

Voor al uw vragen :

INFO



02 775 75 75
www.leefmilieubrussel.be