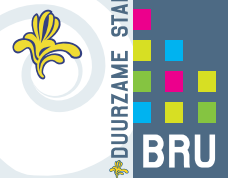


# Mijn stad onze Planeet !

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

Maandblad - December 2011 - n° 66



- 🕒 **De energiepremies 2012** : > p3  
50 % meer budget
- 🌿 **Natuur** > p6  
Trekpaarden in de  
Brusselse groene zones
- 🕒 **Duurzame Wijken** : > p7  
Projectoproep en  
Duurzaamewijkcontracten

De uitdaging van Amélie en Thibault:  
een jaar lang Belgisch eten > p4 en 5



LEEFMILIEU  
BRUSSEL

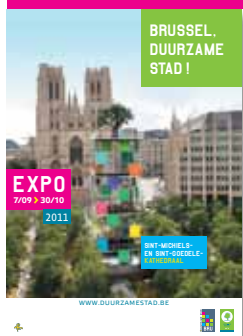
- BIM -



## Geef eens een afvalarm geschenk.

Kaartjes voor het theater of de film, een kookcursus, lichaamsverzorging...

# HET CIJFER VAN DE MAAND : 23.000



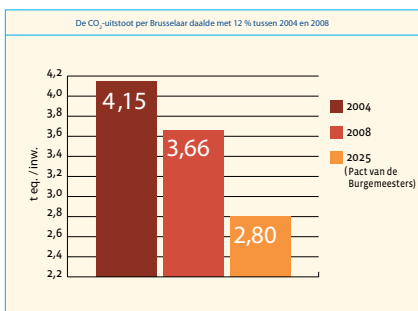
Met meer dan 20.000 bezoekers was de gratis tentoonstelling 'Brussel, duurzame stad' een groot succes. Maar daar laten we het niet bij. Op [www.duurzamestad.be](http://www.duurzamestad.be) vindt u een overzicht van alle acties die in Brussel werden ondernomen om de milieuproblematiek aan te pakken en de levenskwaliteit van alle Brusselaars te verbeteren. Volg ook 'Brussel, duurzame stad' op Facebook (Brussels Sustainable City) of op Twitter (DuurzameStadBe).

## TIP VAN DE MAAND: BOUW EEN DUURZAAM FEEST

Tijdens de feestdagen belandt er nog meer verspild voedsel in de witte vuilniszakken dan gewoonlijk: 17% in plaats van 12%. Op zoek naar tips om de milieu-impact van uw eindejaarsfeest te beperken? Koop afvalarme geschenken, zet een echte, lokaal geteelde (Ardenese), FSC-gelabelde dennenboom, bereid een feestmaal op basis van lokale seizoensproducten... Meer tips, recepten en duurzame ideeën vindt u op [www.leefmilieubrussel.be](http://www.leefmilieubrussel.be) > **Particulieren > Mijn aankopen.**

## HET RESULTAAT VAN DE MAAND: BRUSSEL STOOT MINDER BROEIKASGASSEN UIT

In Brussel is de gemiddelde uitstoot per inwoner met 12% gedaald sinds 2004, daar waar wereldwijd de CO<sub>2</sub>-uitstoot blijft stijgen. De inspanningen die in Brussel werden geleverd, hebben duidelijk hun effect niet gemist. Zo is Brussel een van de koplopers op het vlak van energie-efficiënte gebouwen. Laten we deze trend verderzetten: door het Pact van de Burgemeesters te ondertekenen heeft Brussel zich geëngageerd om tegen 2025 de CO<sub>2</sub>-uitstoot met 30% te verminderen ten opzichte van 1990.



### 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](http://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](http://www.4sales.be) © **IBGE-BIM** - Gedrukt met plantaardige inkt 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.

## EEN GELUKKIG 2012!



Leefmilieu Brussel wenst u prettige eindejaarsfeesten en het allerbeste voor 2012. We maken van de gelegenheid graag gebruik om u te bedanken voor uw trouw, met een kalender vol informatie en tips over het tot stand komen van een duurzame maaltijd. Als u geabonneerd bent op de papieren versie van Mijn stad onze planeet, dan krijgt u de kalender samen met de maandelijkse editie van ons tijdschrift. Niets ontvangen? Abonneer u gratis op [www.leefmilieubrussel.be/abonnement](http://www.leefmilieubrussel.be/abonnement) of bestel uw kalender gratis op 02 775 75 75.



## TENTOONSTELLING VAN DE MAAND: AAN TAFEL!



**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](http://www.expo-aantafel.be), 02 549 60 49.**

# DE ENERGIEPREMIES 2012: 50% MEER budget



De Brusselse regering heeft voor 2012 een nieuw stelsel van energieprijzen goedgekeurd. Het resultaat is 50 % meer budget, goed voor 18 miljoen euro per jaar. Net als de afgelopen jaren stimuleren deze premies energiebesparende maatregelen in gebouwen. En net als in 2010 kunnen gezinnen met een laag inkomen op meer steun rekenen. Brussel zet haar voluntaristische politiek dus verder. Ze levert dan ook resultaat op: in 2010 lag het energieverbruik per inwoner 17 % lager dan in 2004.

## Premies en goedkope leningen om uw woning te renoveren



Door premies te combineren, worden bepaalde werken bijna volledig terugbetaald.

Het gaat om premies voor de isolatie van gebouwen, de installatie van hoogrendementsketels voor verwarming en verwarmingsregelaars, hernieuwbare energie, energieaudits en energiezuinige huishoudtoestellen. Sinds 2004 werden 136.000 energieprijzen uitgereikt (goed voor net geen 80 miljoen euro) voor werken die de energie-efficiëntie en de milieu-impact van een woning verbeteren.

Voor 2012 zijn er energieprijzen voorzien voor werken aan zowel residentiële (individuele of collectieve woningen) als tertiaire gebouwen.

## Nieuw in 2012

Voor 2012 is er 6 miljoen euro meer budget voor de energieprijzen. Daardoor stijgt het totale budget tot 18 miljoen euro. De technische en financiële voorwaarden blijven nagenoeg identiek aan die van 2010. Het bedrag van de premie

hangt nog steeds af van de inkomsten en de samenstelling van het gezin, waardoor gezinnen met een lager inkomen meer financiële steun krijgen.

Er werden ook inspanningen geleverd om de administratie rond de dossiers voor energieprijzen te vereenvoudigen. Zo zijn er geen foto's, technische documentatie of betalingsbewijzen meer nodig. Bovendien zal Leefmilieu Brussel in 2012 het volledige verwerkingsproces van de premies op zich nemen, zodat elke aanvrager slechts één contactpersoon voor zijn dossier meer heeft.

## Combinatie met andere steunmaatregelen

In sommige gevallen zijn de energieprijzen combineerbaar met renovatiepremiën (ook uitgekeerd door het Brussels Hoofdstedelijk Gewest), federale steun-

## NIET TE MISSEN

In februari 2012 krijgt iedere inwoner van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest een speciale energie-editie van Mijn stad onze planeet in de bus.

maatregelen en bepaalde gemeentelijke premies. Door verschillende steunmaatregelen te combineren, worden bepaalde werken bijna volledig terugbetaald. En hoe lager het inkomen van het gezin, hoe hoger de steun van het Gewest. Kortom, de premies zijn zeker de moeite waard. Bovendien zult u minder voor uw energiefactuur moeten betalen...

**Meer info:** [www.leefmilieubrussel.be/energiepremiën](http://www.leefmilieubrussel.be/energiepremiën), 02 775 75 75.





# De uitdaging van Amélie en Thibault:

Verse, lokale producten eten? Niets nieuws onder de zon... Nochtans gebeurt het de laatste jaren steeds minder. Een evolutie met aanzienlijke gevolgen: (industrieel geproduceerd) voedsel eten dat niet bij het seizoen hoort, is minder goed voor de gezondheid en voor het milieu en is duurder. Amélie en Thibault, een jong Brussels koppel, wilden een gezondere en duurzamere levenswijze en zijn een originele uitdaging aangegaan: gedurende een jaar hebben ze enkel Belgische seizoensproducten gegeten.

Hoe is hun uitdaging verlopen? Wat hebben ze ontdekt, van het menu geschrapt of vervangen? Waar zijn ze dol op geworden en wat hebben ze gemist? Aan de vooravond van 2012, het jaar van de gastronomie, zocht Mijn stad onze planeet hen op...

Na twee jaar werken, trekken Amélie (27 jaar, diëtiste) en Thibault (30 jaar, piloot) in in hun huis in Oudergem. Ze willen even tot rust komen, even stilstaan bij hun manier van leven. Ze denken na over hoe ze hun waarden meer kunnen integreren in hun dagelijkse leven en vragen zich af wat een rechtstreekse invloed heeft op hun leven. Hun eetgewoonten! Ze vatten het idee op om lokaal en gezond te eten, om zeker te zijn van wat ze binnenspielen. Op 27 december 2010 beslisten ze halsoverkop om aan hun avontuur te beginnen.

## MSOP: Was het milieu ook een van de motivaties om aan jullie avontuur te beginnen?

**Amélie:** We wilden in de eerste plaats lokaal, goed en gezond voedsel eten. We hebben gekozen voor duurzame landbouw en ecologische producten, maar het werd al snel ook een milieukwestie.

**Thibault:** We waren reeds begaan met het milieu, net als zoveel andere jongeren van onze leeftijd, maar het beperkte zich voornamelijk tot het sorteren van ons afval... Naarmate het jaar vorderde, stonden we steeds meer stil bij wat we kochten, het type ver-



© Dieter Telemans

Het doet deugd om de smaken van fruit en groenten of verschillende seizoensproducten opnieuw te ontdekken.

pakking, zakken en afval. We verspillen nu veel minder dan vroeger, we kopen in aangepaste volumes, we gebruiken de restjes...

## MSOP: Hoe veranderde dit avontuur jullie consumptiegedrag?

**Amélie:** Vroeger deden we bijna elke dag inkopen. In het begin hebben we heel wat inspanningen gedaan om lokale producten, boerderijen en markten te vinden. We hebben verschillende boerderijen en producenten van streekproducten bezocht. Vandaag gaan we nog altijd naar de supermarkt, voor onze melkproducten bijvoorbeeld, maar het neemt maar tien minuten in beslag, aangezien we weten waarvoor we komen. Sinds een maand proberen we biopakketten uit, en ik ben er weg van: elke week openen we de mand en ontdekken we iets. Het is een geweldig alternatief.

**Thibault:** Het bracht heel wat positieve veranderingen met zich mee, en dat op verschillende vlakken van ons leven. Ik heb

de indruk dat we zijn teruggekeerd naar de essentie. We weten waar onze producten vandaan komen, dat er geen additieven, kleurstoffen of artificiële aroma's in zitten.

**Amélie:** We koken allebei, vaak ook grote hoeveelheden die we daarna meteen invriezen. Daardoor staan we minder in de keuken dan vroeger. In het begin moesten we een beetje zoeken naar nieuwe producten en de manier waarop we ze konden klaarmaken. Het bleek uiteindelijk zeer eenvoudig, aangezien het voor de meeste groenten volstaat ze zachtjes te laten sudderen.

**Thibault:** Onze gerechten komen vooral uit de familiekeuken: simpel, gezond en lekker. Ik breng liever wat tijd door met mijn vrienden als ik gasten ontvang, dan dat ik in de keuken moet staan.

**Amélie:** We hebben het overvloedige overboord gegooid. Daardoor besparen we 60 tot 70 euro per maand, geld dat we soms investeren in duurdere, maar betere producten. We meten onze hoeveelheden

## HUN BELGISCHE FAVORIETEN:

Koolzaadolie, whisky, saffraan, Escargots Petits-Gris van Namen, witlooflikeur...



# 365 DAGEN BELGISCH ETEN



ook beter af. Over het algemeen winnen we vooral aan kwaliteit.

## MSOP : Was het niet lastig?

**Thibault :** Het lijkt misschien lastig, maar dat was het helemaal niet. We zijn allemaal een beetje vastgeroest in slechte gewoontes. Maar eens bevrijd, volgt de ontwenning haast automatisch. Ik was een fan van cola, fastfood, enz. Het voelde als een opluchting om al die zaken te laten vallen. En ik leef nu niet bepaald als een kluisenaar...

**Amélie :** Ik heb meer controle over mijn voeding. Ik bepaal wat ik eet; ik zwicht niet meer voor de prijs, de promoties en de verslavingen, en daar haal ik veel voldoening uit. Ik ben er trots op. Maar ik moest het eerst meemaken voor ik me ervan bewust werd.

## MSOP : Wat hebben jullie het meest gemist?

**Amélie :** Ik had het vooral moeilijk om alle citrusvruchten, watermeloen en andere meloensoorten links te laten liggen. Vooral tijdens de zomer. We hebben doorgezet voor de uitdaging, maar volgend jaar kopen we ze opnieuw, aangezien citrusvruchten nooit zullen groeien bij ons.

**Thibault :** Ik heb vooral pasta gemist. Als alternatief hebben we spelpasta ontdekt. Rijst hebben we vervangen door een mix van spelt en boekweit.

**Amélie :** Bepaalde producten consumeren we nog steeds. Koffie komt van ver, maar wordt gebrand in België. De kruiden die onze gerechten op smaak brengen, worden al sinds Marco Polo ingevoerd. Bonen uit Kenya is dan weer iets anders; die eten we nooit. Olijfolie hebben we gebannen. In plaats daarvan gebruiken we natuurlijke, koud geperste koolzaadolie... Een superproduct.

## MSOP : Hebben jullie iets gemerkt aan jullie gezondheid?

**Thibault :** Objectief gezien is onze gezondheid erop vooruitgegaan: we zijn het afgelopen jaar nooit ziek geweest. Persoonlijk voel ik me ook beter in mijn vel. Vroeger voelde ik me slaaf van de reclame en alles wat erbij komt kijken. Nu ben ik bevrijd van wat de industrie en de marketing opleggen.

**Amélie :** Ik heb nooit problemen gehad en ik heb me nooit psychisch of fysiek slecht gevoeld. Vroeger had ik altijd een

zakdoek bij me voor mijn verkoudheden, maar die heb ik niet meer nodig.

## MSOP : Wat onthouden jullie van deze ervaring?

**Thibault :** In het begin was deze uitdaging veeleisend. Maar nu stel ik me 100 keer minder vragen. Alles is veel eenvoudiger geworden. Er was wel wat koudwatervrees en er waren al eens twijfels omdat we toch onze gewoonten moesten aanpassen... Ik stond er niet bij stil voor ik het probeerde. Maar het is eigenlijk zeer eenvoudig.

**Amélie :** Het verplichtte ons om te variëren, om alternatieven te vinden en het maakte ons dagelijkse leven minder monotoon. Momenteel is heel onze omgeving betrokken. Sommigen rondom ons hebben enkele gewoontes aangepast, anderen niet. Maar er is respect. Het wordt niet

meer afgedaan als gekkenwerk, zoals in het begin soms het geval was...

**Thibault :** De consument is verantwoordelijk voor wat er in de rekken te vinden is. Ik vind het gemakkelijker als ik weet waar het vandaan komt. Door lokaal te eten, wordt het eenvoudiger om uw bord te beheren. Maar het is toch nog wat anders om dagelijks te doen.

**Amélie :** In de toekomst zullen we niet zo strikt meer zijn. Bepaalde producten die we hebben gemist, zullen we opnieuw op het menu zetten. Maar het zullen kwaliteitsproducten zijn: citrusvruchten, wijn, olijfolie, enz. En in maart zal ik bevallen van een kleine jongen die 100 % Belgisch heeft gegeten. Ook dat is het resultaat van ons avontuur.

**Meer info: Amélie en Thibault hebben ook een website bijgehouden tijdens hun avontuur: [www.racontemoitonterroir.be](http://www.racontemoitonterroir.be).**

## HET SEIZOENSRECEPT VAN AMÉLIE EN THIBAUT : SOEP VAN REUZENPOMPOEN



© Mathieu Molitor

Voor 4 personen  
Kooktijd : 20 minuten

### Ingrediënten

1 kg reuzenpompoe  
500 g wortelen  
1 ui  
1 teentje knoflook  
3 takjes peterselie  
2 soeplepels koolzaadolie  
Zout, peper

### Recept

- Schil en snijd de ui in schijfjes.
- Schil en snijd de knoflook in kleine blokjes.
- Was, schil en snijd de wortelen in stukjes van ongeveer 3 cm.
- Was en snijd de reuzenpompoe in

vier. Haal de pulp en de pitjes eruit. Verwijder de schil van de pompoe met een groenteschiller of mes en snijd de pompoe in blokjes van ongeveer 3 cm.

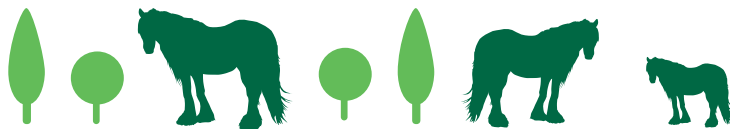
- Was de peterselie.
- Verwarm de olie in een kookpot en bruineer de ui en de look.
- Voeg de stukjes wortel en reuzenpompoe toe.
- Fruit het geheel gedurende enkele minuten terwijl u het geheel regelmatig dooreen mengt.
- Voeg 1 liter water toe, samen met de peterselie en het zout.
- Laat het geheel ongeveer 20 minuten koken onder een deksel en op een zacht vuurtje.
- Mix het geheel.
- Voeg peper toe.
- Proef en breng het geheel op smaak en leng aan indien nodig.

### Tips

Maak een grote hoeveelheid klaar, waarvan u een aantal porties invriest, zodat u op elk moment van een heerlijk soepje kunt genieten.



# Paard & BOS



Moet u een geofend stalknecht zijn en eruitzien als een struise landbouwer om met een trekpaard om te kunnen? De vijf werknemers van vzw Paard & Bos weerleggen dit cliché. Sinds april 2010 halen ze de vuilniszakken op in bepaalde groene ruimtes in Brussel. Dankzij hun drie werkmakkers – Jef, Bart en Flup, drie Brabantse trekpaarden van elk bijna een ton – groeide het project, dat op de steun van Leefmilieu Brussel kan rekenen, uit tot een succes. Niet meer dan normaal als we stilstaan bij de ecologische, sociale en economische voordelen van dit voor Brussel toch wel atypische experiment.



© Mathieu Molitor

Een trekpaard kan zonder probleem en zonder risico acht uur lang zijn eigen gewicht trekken. Een studie naar de methaanuitstoot van paarden raamt hun CO<sub>2</sub>-uitstoot op 8 g per km.

Op een mooie donderdagochtend tijdens de herfst verdelen de teamleden van Paard & Bos de rondes in het Rood Klooster. De koffie damp, net als de paarden, goed gevoed en opgetuigd, klaar om ingespannen te worden. Charlotte en Gauvain vertrekken met Bart, 15 jaar en 872 kg naar het Seny- en Tenreukenpark. We vergezellen Luc en Johan, getrokken door Jef, 11 jaar en 950 kg, naar het Woluwepark. De span van zeven meter lang trekt zich op gang. Alle veiligheidsmaatregelen werden getroffen en de tocht door de stad verloopt vlekkeloos, onder de nieuwsgierige blikken van de automobilisten.

## Voordeel voor het milieu en maatschappelijke link

Onderweg vertelt Luc ons over de verschillende polen van de organisatie: “Er is ‘het werkpaard’, schoolse en educatieve projecten rond milieu, het bosspan en het ‘sociale paard’, een pool die leercontracten uitwerkt voor gehandicapten.

*De laatste twee jaren werkt de vzw steeds professioneler, en dat heeft een belangrijk ecologisch voordeel”, gaat Luc verder. “We vervangen een vrachtwagen door een paard, we beperken de vervuiling en het lawaai, en we verbeteren het imago van de parken en hun beheer. Het is bovendien ook een rustgevend activiteit...”*

Het andere voordeel is moeilijk te becijferen, maar zeker zo belangrijk. Het gaat om de maatschappelijke impact van het initiatief. De mensen kijken, wuiven, geven commentaar, knopen een gesprek aan... Op het eerste gezicht is er niets opwindend aan vuilnisbakken leegmaken, maar op deze manier wordt het een job die voldoening schenkt en respect afdwingt. “Plots beseffen de mensen dat een park onderhoud vraagt. Sommigen stoppen even en rapen mee afval op om ons te helpen. Ze spreken ook gemakkelijker met de parkwachters, waardoor er meer sociale contacten ontstaan.”

## Een job met aanzien en verantwoordelijkheden

Johan houdt de teugels vast en maakt ons attent op een langstaartmees, een vogel die maar zelden te zien is. “In deze job krijg je een heel ander tijdsbesef. Zelfs na de ochtendfiles is het moeilijk om gestrest op het werk aan te komen. Dit soort werk schenkt voldoening door de verantwoordelijkheden die het met zich meebrengt en de dialoog met de mensen.” Elk teamlid is polyvalent en wordt opgeleid op het terrein. Elk lid heeft ook een cursus gevolgd om een span te mennen en heeft examen afgelegd bij de Ligue Equestre Wallonie Bruxelles.

Wandelaars komen het paard bewonderen, ze komen dichterbij, ze aaien het: “Oh, dat is nu eens ecologisch. En zo mooi! Hoe is hij vastgemaakt?” Zelfs de honden zijn geïntrigeerd door deze nieuwe kameraad. Jef weet het ook allemaal te waarderen. Een vaste bezoeker, altijd trouw op post, wacht de paarden op met een kilo wortelen: hun beloning eens ze terug in de stallen aankomen.

## Efficiënte en lieve collega's

De paarden hebben een enorm groot werkpotentieel en ze wekken dat ook op bij anderen: ze zorgen voor een positieve en duurzame besparing. Ze worden voor meerdere taken gebruikt. Zo trekken ze wel eens een watertank om het park te besproeien. Ze helpen ook bij het onderhoud van de grasvelden, het ophalen van haagsnoeisels, het afvoeren van omgehakte bomen uit het bos, enz. “Het is een kwestie van geleidelijke en wederzijdse aanpassing met de paarden. We zijn niet geboren in een wereld met werkpaarden. We nemen dus heel wat voorzorgen, met het risico ze te bemoeieren. De paarden worden als het ware collega's waar we ons aan gaan hechten”, besluit Luc.

**Meer info: [www.chevaletforet.be](http://www.chevaletforet.be), 02 344 85 97.**

# Op weg naar DUURZAME WIJKEN



Oude of braakliggende terreinen verbouwen, gebouwen renoveren of nieuwe samenlevingsvormen opstarten. Iets ondernemen met de inwoners van bestaande wijken, braakliggende terreinen gebruiken voor collectieve activiteiten of collectieve woonprojecten opzetten. Al deze initiatieven veranderen het stadsweefsel en vormen een puzzel van duurzame initiatieven over het volledige grondgebied.



© Marie-Françoise Plissart

De Duurzaamewijkcontracten hebben al tal van Brusselse wijken grondig veranderd en er de levenskwaliteit verhoogd.

Een strategie met twee actiepunten: de projectoproep voor Duurzame Wijken en de Duurzaamewijkcontracten.

Het doel van de Duurzaamewijkcontracten is in belangrijke mate te investeren (ongeveer 15 miljoen euro per programma) in achtergestelde wijken om ze samen met de inwoners te renoveren en te versterken: nieuwe woningen, kinderdagverblijven, speelterreinen, groene zones, renovatie van de openbare ruimten, sociale activiteiten, opleidingen, steun aan de lokale economie... En elk project dat kadert binnen een Duurzaamewijkcontract, heeft een luik met betrekking tot het leefmilieu.

## Neem deel aan de projectoproep Duurzame Wijken voor 2012

Het doel van de projectoproep Duurzame Wijken is steun te verlenen aan de initiatieven van burgers die in hun wijk een dynamiek willen creëren rond stedelijke en milieukwesties. Zin om, samen met uw burens, uw wijk nieuw leven in te blazen? Sinds 2008 lanceert Leefmilieu Brussel elk jaar een projectoproep Duurzame Wijken.

Helmet, Forest Vert en Ba-O-Bab 81 zijn opgericht met het oog op de aanleg van

collectieve tuinen. 'Terdelt op zijn best' en Messidor hebben wijkcomposteren opgestart. Broebel'Air biedt inwoners hulp om een vergunning aan te vragen voor aanplantingen op het voetpad. En dat zijn slechts enkele voorbeelden. Energie, afval, voeding, water, openbare ruimte, enz. Alle thema's die iets te maken hebben met 'beter samen leven' komen aan bod in de projecten van Duurzame Wijken en zijn allemaal projecten die gebaseerd zijn op gezelligheid en nabijheid.

## Effectieve steun

Om deze groepen gemotiveerde inwoners een handje toe te steken, zorgt Leefmilieu Brussel voor de nodige ondersteuning van de laureaten (vijf wijken per jaar): een animator per wijk, de opvolging van de coördinatie van de wijken en de animators, tal van diensten — waaronder negen sensibiliserings- en opleidingsactiviteiten —, een budget van 12.500 euro voor projecten van algemeen belang, alsook diverse communicatiehulpmiddelen.

Waarom niet deelnemen aan dit initiatief? Energiebesparing, afvalvermindering, rationeel energiegebruik, luchtkwaliteit,

een doordacht gebruik van de beschikbare ruimte, valorisatie van de natuurlijke rijkdommen, versterking van de sociale cohesie, enz. Er zijn voldoende thema's waar rond u iets kunt opstarten. We roepen de inwoners van Brussel op om zich samen te mobiliseren.



© Lise Friendo - Cité Forest Vert

De projectoproep Duurzame Wijken geeft de inwoners de kans om elkaar te ontmoeten via collectieve projecten.

**Meer info: het deelnameformulier, de vijftien bestaande Duurzame Wijken, voorbeelden van activiteiten: [www.duurzamewijken.be](http://www.duurzamewijken.be), 0800 85 286.**

## DE ACHTSTE EDITIE VAN DE DUURZAMEWIJKKRANT IS ER!



In deze editie vindt u een overzicht van de nieuwe projecten die deze wijken met elkaar verbinden. Er werd een netwerk van Duurzame Wijken opgezet om de projecten op elkaar te laten aansluiten en duurzaam te maken. Ook het ontdekken waard: de acties die door het Gewest worden opgezet of ondersteund. Meer info: [www.duurzamewijkennetwerk.be](http://www.duurzamewijkennetwerk.be)

**MAAK JE EIGEN KERSTBALLEN**

Versier je kerstboom of kersttafel eens met een papieren kerstbal. Het ziet er geweldig uit en het is heel eenvoudig om te maken.

1. Knip vier stroken papier van ongeveer 2 cm x 20 cm. Gebruik een schaar met tandjes en je krijgt een nog leuker resultaat.
2. Kleur de strookjes papier en versier ze naar wens.
3. Plooi de papertjes in twee en maak een klein sneetje in het midden. Maak met een perforator gaatjes aan het uiteinde van de strookjes.

4. Schuif een splitpen door de insnijding en verbind de papertjes met elkaar. Schik ze vervolgens in de vorm van een ster.
5. Neem de geperforeerde uiteindes samen, hou ze in de vorm van een bol en steek er de andere splitpen door. Hang er een draadje aan, zodat je de kerstbal in de boom kunt hangen.

Proficiat, je kerstbal is klaar.

**FEBRUARI 2012 : ENERGIESPECIAL VAN MIJN STAD ONZE PLANEET**

In januari 2012 krijgt u geen exemplaar van *Mijn stad onze planeet* in de bus. In februari bezorgen we alle Brusselaars gratis een speciaal energienummer van ons tijdschrift. De abonnees moeten dus even opletten: de speciale editie zal niet op naam zijn. Maak van de gelegenheid gebruik om over ons tijdschrift te praten met anderen en spoor vrienden, familie en kennissen aan om zich op ons tijdschrift te abonneren. In afwachting van het nieuwe jaar wenst het team van *Mijn stad onze planeet* u prettige en duurzame feesten, en een magisch 2012.

**AGENDA**

Om dit tijdschrift elke maand gratis te ontvangen : 02 775 75 75, [abonnement@leefmilieubrussel.be](mailto:abonnement@leefmilieubrussel.be) of [www.leefmilieubrussel.be/abonnement](http://www.leefmilieubrussel.be/abonnement).

**26/12 - NIEUWJAARSRECEPTIE IN VOLLE NATUUR****LEEUWSE NATUURVRIENDEN VZW**

Vorig jaar is onze receptie niet in het water gevallen maar letterlijk ondergesneeuwd. Niettemin laten we ons dit jaar niet afschrikken en vieren we op 2de kerstdag om 12u. En dit in het kader van onze recente aangeplante boomgaard van de Oude Zuun.

Plaats van afspraak: om 12.00 uur. Gelieve de wagens aan de wachtvijver in de C. Leunensstraat te parkeren. Vanaf dat punt is het zo'n zevenhonderd meter stappen tot de boomgaard.

Organisatie: Natuurpunt – Leeuwse natuurvrienden vzw. Info en inschrijven: [leeuwse\\_natuur@yahoo.com](mailto:leeuwse_natuur@yahoo.com).

**28/12 - KINDERACTIVITEIT  
BEERKESCLUB KERSTVERLOF  
DECEMBER 2011**

Zin in een dagje natuur in het provinciedomein van Huizingen, om op zoek te gaan naar de eerste wintersporen? Voor kinderen van 8 tot 12 jaar. Organisator: Natuurpuntafdeling Beersel. Plaats van afspraak: om 09.00 uur op de parking van het provinciedomein Huizingen - Henry Torleylaan 100, 1654 Huizingen (Beersel). Einde voorzien om 16.00 uur. Inkom: leden 7 €, niet-leden 10 €. Inschrijven en verdere info bij Piet: [piet.onnockx@telenet.be](mailto:piet.onnockx@telenet.be), 02 380 17 52. Opmer-

kingen: deze activiteit is niet toegankelijk voor kinderwagens en rolstoelgebruikers. Honden zijn niet toegelaten.

**08/01/2012 - TWEEDEZONDAGSWANDELING  
FIKSE BOSWANDELING MET HEERLIJKE  
BOWL SOEP**

Deze wandeling wordt georganiseerd in samenwerking met INVERDE en is gratis. Plaats van afspraak: om 14.00 uur aan het Bosmuseum Jan Van Ruusbroec, Duboislaan 6 te 1560 Hoeilaart. Duur: ongeveer 2,5 uur. Meer info op [www.inverde.be](http://www.inverde.be), 02 658 24 94.

**12, 19, 26/01/2012 -  
DONDERDAGNAMIDDAGWANDELING  
WANDELEN LANGSHEEN DE GRENZEN  
IN HET BOS EN OP DE HEI**

Je draait waarschijnlijk weer mee in het drukke dagelijkse leven. Maar... misschien vliegen je gedachten weer naar buiten, naar wandelen door bos en veld. Want die uitstapen waren heerlijk: die ruimte, die lucht, die rust, het gezelschap. Inderdaad, wandelen is een van de beste bewegingsvormen, goed voor geest en lichaam. Het volstaat die vele gelukkige gezichten te zien van tochtgenoten na de wandeling. Stapplaners schrijven 10.000 stappen erbij na

elke DONderdagNAMiddagWANdelling (DONAWA). Een gids van Natuurgroepering Zoniënwoud neemt je mee door bos en veld voor een natuurwandeling. Afstand: ongeveer 7 km. Gratis.

Enkele data:

- do 12/01/2012 om 14.00 uur, vertrekplaats: parking Café St. Elooi Tombeek, Lanestraat 106, 3090 Overijse (Tombeek).
- do 19/01/2012 om 14.00 uur, vertrekplaats: parking in het Bos Watermaal-Bosvoorde, Korporaaldreef & Tumuldreef, 1170 Bosvoorde.
- do 26/01/2012 om 14.00 uur, vertrekplaats: Justus Lipsiusplein, Brusselsesteenweg, 3090 Overijse.



Kool, witloof, ui, pompoen en champignons kunnen op duizenden manieren bereid worden. Minder bekend, maar zeker zo lekker zijn pastinaak, zwarte radijs en postelein.



**Groenten van de maand**

Voor al uw vragen :

INFO



**02 775 75 75**  
[www.leefmilieubrussel.be](http://www.leefmilieubrussel.be)