

Ma ville notre Planète!

CHAQUE GESTE COMPTE QUAND ON EST
PLUS D'UN MILLION DE BRUXELLOIS

Mensuel - Décembre 2012 - n° 75



SPÉCIAL FÊTES

- 🕒 **Energie** > p3
Primes et Prêt vert
bruxellois à la fête
- 🕒 **Un menu de fête** > p4-5
Bon pour la planète!
- 🕒 **Cadeaux, déco, sapins** > p6-7
On passe au vert



Fêtes de fin d'année:
délicieusement durables !



BRUXELLES
ENVIRONNEMENT
-IBGE-



Pour Noël, un sapin naturel ou artificiel?

Si vous avez déjà un sapin artificiel, ressortez-le cette année. Il faut l'utiliser au moins 20 ans pour amortir son impact environnemental. Sinon, le sapin naturel reste la moins mauvaise option.

BRUXELLES, PIONNIÈRE DANS LE 'STANDARD PASSIF'



© Yvan Glavie

Il y a à peine dix ans, Bruxelles se situait à la dernière place européenne en matière d'efficacité énergétique. Depuis, Bruxelles a connu une véritable révolution énergétique: réglementation sur la Performance Énergétique des Bâtiments, soutien aux Bâtiments exemplaires, Primes Énergie, Prêt Vert bruxellois... Autant d'actions qui ont permis de réduire

la consommation d'énergie par habitant de 18% entre 2004 et 2010. Bruxelles fait maintenant partie du top 3 des villes/régions passives en Europe et adoptera le "standard passif" dès 2015. Fin octobre, les acteurs du secteur de la construction se sont en effet engagés aux côtés de la Région de Bruxelles-Capitale à appliquer l'accord "Passif 2015": tout permis d'urbanisme pour la construction ou la rénovation lourde d'un logement, d'un immeuble de bureaux ou encore d'une école introduit après le 1er janvier 2015 devra respecter le "standard passif", qui permet de diviser par dix la facture de chauffage d'un bâtiment par rapport à une construction classique.

Plus d'info: www.bruxellesenvironnement.be > News, 02 775 75 75.

BRUXELLES CAPITALE VERTE EUROPÉENNE 2015: ALAIN HUBERT SOUTIEN LA CANDIDATURE!

Alain Hubert supporte la candidature de Bruxelles Capitale verte. En octobre 2011, Bruxelles se retrouvait 5^{ème} pour le titre de Capitale verte européenne 2014. Forte de cet encouragement, Bruxelles se porte candidate pour 2015 avec le soutien d'Alain Hubert.

"Je soutiens la candidature de Bruxelles Capitale verte européenne en 2015, parce que face à ces défis, Bruxelles a fait d'énormes progrès en 10 ans: la consommation d'énergie s'est réduite de 18%; 700.000 m² de bâtiments passifs et basse énergie ont vu le jour; la fréquentation des transports publics a doublé, le nombre de déplacements cyclistes triplé! Bruxelles, Capitale européenne, veut jouer un rôle exemplaire en matière de politiques environnementales et sera un ambassadeur convaincu pour les développer."

7 autres villes se sont portées candidates. C'est maintenant au jury composé d'experts internationaux à analyser les candidatures sur base de 12 indicateurs. La ville gagnante Capitale verte 2015 sera annoncée en juin 2013 à Nantes (Capitale verte européenne 2013).

Plus d'info: 02 775 75 75 ou www.ec.europa.eu/environment/europeangreencapital/, www.sustainablecity.be/brusselsgreencapital, sur Facebook: Brussels Europeangreencapital.

Ma ville notre planète

Publication mensuelle sauf janvier, juillet et août - Bruxelles Environnement-IBGE - Gulledele 100 - 1200 Bruxelles - Tél. 02 775 75 75 - info@bruxellesenvironnement.be - www.bruxellesenvironnement.be **EDITEUR RESPONSABLE:** J.-P. Hannequart **COMITÉ DE RÉDACTION:** Mathieu Molitor, Florence Didion, Louis Grippa, Isabelle Degraeve, Rik De Laet. **RÉDACTION:** Mathieu Molitor, p6 et 7: Virginie de la Renaudie **PRODUCTION:** www.4sales.be © BRUXELLES ENVIRONNEMENT - Imprimé avec encre végétale sur papier recyclé.

Les textes repris dans cette publication ont pour but d'expliquer des dispositions légales. Pour en connaître la véritable portée juridique, reportez-vous aux textes du Moniteur Belge.

BELLES FÊTES ET BONNE ANNÉE!



Bruxelles Environnement vous présente ses meilleurs vœux pour 2013 et vous souhaite de passer d'excellentes fêtes de fin d'année! Cette année encore, nous vous offrons un calendrier mural. Il est illustré de magnifiques photos de Frédéric Demeuse sur les espaces verts bruxellois. Bruxelles est l'une des capitales les plus vertes d'Europe et abrite un patrimoine biologique d'une exceptionnelle diversité. Découvrez dans ce calendrier les beautés et la diversité de la nature bruxelloise. En tant qu'abonné à *Ma ville notre planète* (version papier), vous l'avez reçu avec votre mensuel. Si ce n'est pas le cas, vous pouvez commander ce calendrier gratuitement au 02 775 75 75.

ET JOYEUX ABBONNEMENTS!



Tous les mois (9 numéros par an), le magazine *Ma ville notre planète* vous propose plein de pistes futées pour mieux vivre la ville, économiser l'énergie, préserver l'environnement et découvrir la nature... Pour le recevoir gratuitement, abonnez-vous sur:

www.bruxellesenvironnement.be/
abonnement ou appelez le 02 775 75 75.





PRÊT VERT BRUXELLOIS: UN PRÊT À 0% (TAEG*) POUR QUE TOUT LE MONDE PUISSE ISOLER

Le Prêt vert bruxellois



Se chauffer coûte de plus en plus cher. L'Agence Internationale de l'Énergie vient de le confirmer: dans les années à venir, le coût de l'énergie va encore croître de façon régulière. Maîtriser notre consommation d'énergie va être un enjeu de plus en plus important pour notre portefeuille! Dès lors, faire des travaux qui améliorent les performances de nos logements est un investissement qui sera rapidement rentabilisé. Et ce, d'autant plus que la Région propose un prêt à 0% pour ces travaux. Un prêt accessible à 85% des Bruxellois.



La solution: le Prêt vert bruxellois

C'est pourquoi, Bruxelles Environnement a conclu un partenariat avec la coopérative de crédit alternatif, CREDAL, pour mettre à disposition des ménages bruxellois à revenus limités le Prêt vert bruxellois. Il s'agit d'un prêt énergie à taux zéro qui permet de financer des travaux d'isolation et de ventilation ainsi que l'investissement dans un chauffage performant. L'intervention de la Région de

Bruxelles-Capitale permet de couvrir non seulement la charge d'intérêt mais aussi les coûts liés à l'accompagnement personnalisé des demandeurs.

Plus d'info: téléchargez le dépliant du Prêt vert bruxellois www.bruxellesenvironnement.be > Prêt vert bruxellois, contactez le 02/775.75.75 ou visitez le site www.credal.be.

* Taux annuel effectif global

Il est souvent difficile de rassembler les fonds nécessaires pour payer les investissements économiseurs d'énergie, sachant que les économies sur la facture d'énergie ne commenceront à se faire sentir qu'après la réalisation des travaux. C'est d'autant plus vrai pour les ménages dont les revenus sont limités.

LES PRIMES ÉNERGIE 2013: PLUS NOMBREUSES, PLUS AVANTAGEUSES ET SIMPLIFIÉES



Pour soutenir les ménages et entreprises qui investissent dans les économies d'énergie, la Région propose des primes substantielles. En 2012, plusieurs ont été augmentées (le plus souvent doublées!) pour compenser la suppression par le Gouvernement fédéral des réductions d'impôts sur les mêmes travaux. Bonne nouvelle pour 2013: ces augmentations sont maintenues et le nouveau régime des Primes Énergie présente plusieurs nouveautés:

la prime "passive/basse énergie" est augmentée de 30 €/m² en cas de rénovation;

la nouvelle prime "rénovation totale chaufferie" vise principalement les logements collectifs ainsi que les bâtiments tertiaires et offre un bonus de 20% par rapport à l'addition des primes individuelles à condition de combiner une nouvelle chaudière à condensation, une régulation performante, un circulateur à vitesse variable et une cogénération de qualité;

des bonus sont ajoutés:

- + 10 €/m² si l'épaisseur d'isolant de la toiture correspond à la norme passive;
- + 30 €/m² en cas de triple vitrage;
- de + 100 € à + 200 € pour les frigos A+++ ou sèche-linge A-50%;

plusieurs simplifications ont été apportées, par exemple:

le bonus de 10% si le bâtiment est situé en zone EDRLR sera octroyé automatiquement en 2013, alors que, actuellement, le demandeur doit vérifier lui-même la localisation; les demandeurs bénéficiaires d'une intervention majorée ou du revenu d'intégration social, les clients protégés et les demandeurs du Prêt vert bruxellois sont automatiquement en catégorie "faibles revenus".

Depuis leur entrée en vigueur en 2004, 146.000 Primes Énergie ont été octroyées en Région bruxelloise pour un montant de 90 millions d'euros. Grâce aux primes, plus de 650 millions € d'investissements

économiseurs d'énergie ont pu être générés et permettront une économie sur la facture énergétique de l'ordre de 70 millions € chaque année. Entre 2004

et 2010, ces investissements primés ont clairement contribué à la réduction de 18% de la consommation énergétique en Région bruxelloise.

Plus d'info: www.bruxellesenvironnement.be/primesenergie, 02 775 75 75.





Fêtes de fin d'année: DÉLICIEUSEMENT

Les réveillons de fin d'année sont souvent l'occasion de se délecter en famille ou entre amis. Le besoin de se nourrir associé au bonheur de savourer des aliments délicieux! Mais cette joie a plus d'un revers: le gaspillage alimentaire et l'impact de notre alimentation sur l'environnement. Il est pourtant parfaitement possible de concilier plaisir et attention à notre milieu. *Ma ville notre planète* vous propose donc un délicieux menu de fête durable et délectable et quelques conseils pour se régaler sans se priver...

Céline Carbonnelle



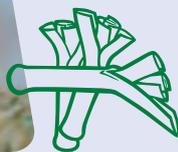
Changer nos comportements alimentaires en consommant et en achetant des produits locaux et de saison, nous permet de

diminuer notre impact sur l'environnement, de manger des produits plus savoureux, pleins de vitamines, de varier les plaisirs et de faire des économies. Le menu de fête que nous vous proposons cette année a été concocté dans cette optique par Céline Carbonnelle, employée à Bruxelles Environnement et chef cuisinière. Bonne préparation et succulent appétit!



Pour limiter notre impact : ne pas gaspiller, choisir des produits frais, locaux et de saison, limiter les viandes et privilégier les poissons durables (MSC), privilégier les produits bio et éviter le jetable.

Entrée: Terrine de Saint-Jacques et saumon aux poireaux



Ingrédients pour 8 personnes:

400 g de saumon frais; 2 blancs d'œufs; 3 tranches de saumon fumé; 30 cl de crème liquide entière; 3 cl de vin blanc; 16 noix de Saint-Jacques avec corail; 2 blancs de poireaux; 2 g de piment d'Espelette; huile d'olive, sel, poivre.

Préparation

Préchauffer le four à 160°C. Nettoyer les poireaux et les faire cuire 15 min dans de l'eau salée. Les égoutter et les fendre en deux dans le sens de la longueur et les couper ensuite en demi rondelles. Les faire revenir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, ajouter le vin blanc et laisser évaporer à feu doux. Réserver.

Dans un mixer, hacher le saumon frais avec sel, poivre et piment d'Espelette. Ajouter les blancs d'œufs et mixer, puis la crème en mixant plus doucement pour obtenir une mousse onctueuse.

Couper le saumon fumé en fines lanières et mélanger à la farce de saumon. Rectifier l'assaisonnement au besoin. Réserver le tout au frais.

Huiler une terrine ou un moule à cake à l'huile d'olive. Déposer une couche de poireaux puis étaler une couche de farce. Saler et poivrer les noix de Saint-Jacques puis, les déposer en une ligne continue, bien au centre de la terrine. Étaler de nouveau la farce puis le reste des poireaux, et terminer avec de la farce. Cuire au four à 160°C pendant 20 à 25 min. Sortir du four et laisser refroidir avant de démouler.



Et les restes? Halte au gaspi!

Chez les ménages bruxellois, le gaspillage alimentaire représente plus de 12% du poids de la poubelle blanche en temps normal. En période de fêtes, ce gaspillage monte jusqu'à 17%! Pas toujours facile de calculer les quantités exactes pour la préparation d'un gros repas. Utiliser l'excédent de nourriture le lendemain est dès lors une bonne alternative pour contrer le gaspillage. Quiche, terrines, frichtis, accompagnement pour pâtes... De plus en plus de livres de cuisine et sites Internet sont là pour vous aider et vous donner des idées. Les aliments cuisinés peuvent également être réfrigérés ou congelés dans les deux heures. Cela vous permettra, si l'envie vous prend, de regoûter à un repas de fête le lendemain... ou dans quelques mois!

DURABLE!

Plat: Suprêmes de pintade au vin jaune et morilles



Ingrédients pour 8 personnes:

8 suprêmes de volailles; 150 ml de vin jaune (ou porto blanc); 100 g de morilles séchées (poids net à sec); 200 ml de crème fraîche; 1,5 kg de petites pommes de terres rattes; 4 échalotes; 150 g de beurre; 1 c à s de gros sel; huile d'olive.

Préparation

Préchauffer le four à 200°C.

Réhydrater les morilles: les couvrir d'eau chaude pendant 1 min en les remuant. Jeter cette première eau puis les couvrir à nouveau d'eau bouillante et les laisser tremper pendant 20 min. Filtrer l'eau parfumée des morilles et la réserver, essorer les morilles.

Émincer les échalotes finement et les faire revenir dans une noix de beurre, ajouter les

morilles essorées à feu doux. En fin de cuisson, récupérer le jus rendu et réserver les morilles.

Nettoyer les petites pommes de terre à la brosse, les mélanger dans un saladier avec 2 c à s d'huile d'olive et 1 c à s de gros sel. Répartir le tout sur une plaque et enfourner pendant 30 minutes à 200°C en remuant en milieu de cuisson. Réserver.

Dans une cocotte, mettre un peu d'huile d'olive, colorer les suprêmes, côté peau en contact avec le fond d'abord, les retourner ensuite. Saler et poivrer. Ajouter un peu du jus de trempage des morilles, et la moitié du vin jaune. Couvrir et laisser mijoter encore 5 minutes à feu doux. Réserver les suprêmes.

Dans le jus de cuisson, ajouter les morilles et toute l'eau dans laquelle elles ont trempé. Mettre à feu fort et laisser réduire. Quand le jus a beaucoup réduit (et concentré les parfums), ajouter la crème fraîche liquide, et baisser le feu.

Verser le reste du vin jaune, bien mélanger en décollant les sucs de cuisson des parois de la cocotte. Remettre à mijoter à

feu doux pendant 5 minutes. Remettre les suprêmes pour les réchauffer.

Escaloper les suprêmes, napper généreusement de sauce et de morilles. Dresser les assiettes avec quelques pommes de terre rattes.



un peu de beurre et ajouter la cassonade brune. Déglacer la poêle avec l'eau-de-vie de Poire Williams. Faire flamber et ensuite laisser réduire 2 à 3 minutes. Réserver. Monter et dresser quelques minutes avant de servir. Prendre 1 cône, mettre une cuillère à café de poire dans le fond. Remplir d'un peu de crème, ajouter à nouveau une cuillère à café de poire.

Renouveler l'opération jusqu'à ce que le cône soit bien rempli. Déposer 2 cônes sur chaque assiette et placer encore quelques cubes de poires tièdes au bout de ceux-ci. Saupoudrer les cônes de sucre impalpable et servir immédiatement.

Dessert: Cônes gourmands aux poires

Ingrédients pour 8 personnes:

8 feuilles de brick (pour 16 cônes); 150 g de beurre; 80 g de sucre impalpable; 50 g de cassonade brune; 2 poires doyens bien ferme; 50 cl d'eau-de-vie de Poire Williams; 2 c à s de caramel au beurre salé; 500 g de mascarpone; 200 ml de crème fraîche liquide à 40%.

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Utiliser une forme conique pour mouler des cônes ou les confectionner soi-même à l'aide de carton épais recouvert de papier aluminium.

Faire fondre le beurre tout doucement. Couper les feuilles de brick en 2 et en diagonale. Beurrer chaque ½ feuille à l'aide d'un pinceau. Saupoudrer chaque ½ feuille de sucre impalpable et la plier en 2.

Beurrer à nouveau et enrouler le triangle de brick autour du moule pour lui donner la forme d'un cône. Procéder de la même manière pour chaque cône. Déposer les cônes sur une plaque au four pendant environ 6 minutes, le temps qu'ils soient bien dorés. Après cuisson, les laisser reposer 1 minute, puis les démouler et les réserver.

Mélanger le mascarpone et 60 g de sucre impalpable énergiquement. Ajouter ensuite 2 c à s généreuses de caramel au beurre salé. Batta la crème fraîche en une chantilly très ferme. Mêler doucement le mascarpone avec la chantilly. Placer le mélange dans une poche à douille (ou un sac de congélation dont on coupera un coin lors du dressage). Réserver au frigo.

Peler et tailler les poires en petits dés d'½ cm. Les faire rôtir dans une poêle avec



Noël! mon **BEAU RÊVE...VERT!**



Voici les fêtes de fin d'année! Les yeux brillants des enfants, la famille et l'envie de partage et de fraternité. Ou faut-il plutôt dire matraquage commercial et cauchemar de gaspillage, avec une note particulièrement salée pour l'environnement? Cadeaux, décoration, repas... Malgré la crise, chaque Belge dépense en moyenne 270 euros par personne. Un sacré budget qui, en fonction des choix effectués, aura d'importantes répercussions sur l'environnement. Mais entre surconsommation et boycott, on peut aussi faire la fête en vert: l'occasion de faire plaisir à moindre coût en préservant l'environnement!



▶ Ceux qui n'ont pas le goût du bricolage organiseront un mini marché de Noël pour inviter leur entourage à troquer leurs décorations autour d'un bon vin chaud.

Une décoration personnalisée

L'esprit des fêtes commence souvent par le décor. La meilleure solution est de réutiliser les accessoires que l'on possède déjà. Et pour varier les plaisirs d'une année à l'autre, rien de tel que de les troquer avec son entourage ou d'organiser un atelier "déco de Noël": figurines en pâte à sel, en papier calque, en carton, en perles, en emballage détourné, en laine, en feutrine, en biscuit, à base d'orange et de clous de girofle, en pommes de pin, en coquillages... Internet regorge de bonnes idées bien expliquées pour réaliser de vraies petites merveilles.

Des illuminations économes

Au petit jeu des décorations, les illuminations sont devenues reines dans et autour de nos foyers. Quelques gestes simples permettent pourtant de limiter les consommations, comme limiter le nombre de guirlandes et privilégier celles sans éclairage. Il est également possible de réduire la

consommation énergétique en choisissant des ampoules basse consommation et surtout les leds. Il est utile d'installer une prise à minuterie pour les éteindre automatiquement. Quant aux guirlandes à énergie solaire, elles se rechargent seules en captant la lumière et s'allument automatiquement lorsque la nuit tombe.

Le poids des cadeaux

Il est loin le temps où Saint Nicolas n'apportait que des friandises. Premier poste de dépenses au moment des fêtes, les cadeaux sont devenus le symbole même de la surconsommation: des cadeaux, avec de plus en plus d'impacts sur l'environnement. Consoles de jeux, GSM, gadgets électroniques ou à piles cumulent ainsi les mauvais points. Fabriqués en Asie, sureballés, ils contiennent des produits dangereux et occasionnent une importante consommation énergétique. En outre, leur fabrication requiert de nombreuses ressources naturelles rares. Vite

obsolètes ou cassés, ils engendrent des masses de déchets électroniques. Il y a pourtant moyen d'offrir autrement.

Acheter moins

Lorsque tout le monde offre un cadeau à tout le monde, on finit par acheter juste "pour avoir quelque chose". Certains ont donc eu la bonne idée du "carrousel de Noël": chaque personne invitée tire au sort le nom d'un autre invité à qui il offrira un cadeau. On ne fait donc qu'un seul cadeau! Pour les plus jeunes, la traditionnelle liste reste une valeur sûre, à condition d'en discuter avec les enfants pour y faire le tri.

Acheter autrement

Il y a aujourd'hui l'embaras du choix en matière de jouets amusants sans danger pour la santé et pour celle de l'environnement: des jouets éco-conçus, sans produits toxiques, fabriqués en matériau bio ou naturel, recyclable ou recyclé, souvent produits en Europe ou issus du commerce équitable. En attendant, autant se fier aux labels durables habituels qui sont aussi bien utiles pour choisir les cadeaux des grands: du panier garni de bonnes choses en passant par les cosmétiques ou les vêtements, on peut offrir malin! Et pour dépenser moins tout en donnant une seconde vie aux objets, un petit tour par les sites et magasins de seconde main: il y a des affaires à faire!

C'est moi qui l'ai fait!



Et pourquoi ne pas faire soi-même, avec du matériel de récupération? Costume de pirate ou de princesse, marionnettes, jeu des 7 familles personnalisé... On trouve une foule de guides pratiques en ligne et ces jouets uniques vont ravir les enfants! C'est encore plus simple pour les adultes, pour qui l'objet est souvent moins important que le fait de donner. C'est donc le



moment idéal de redonner du sens au plaisir d'offrir sans forcément acheter. Plutôt que de courir les magasins, autant prendre le temps de faire des cadeaux créatifs. Pour qu'il touche, il suffit de trouver le cadeau qui ressemble à son destinataire et de bien soigner la présentation.

Offrir du bon temps

Enfin, le cadeau dématérialisé est une bonne idée: carte de cinéma, place de

concert, cours de cuisine ou de jardinage, massage, stage de sport... Il y a l'embaras du choix pour offrir du bon temps! On peut même en offrir, sans rien acheter, avec des "bons": pour un petit déjeuner au lit un dimanche par mois, pour garder les enfants un week-end, pour organiser une chasse au trésor... De quoi prolonger bien au-delà de décembre la magie des fêtes!

EN PRATIQUE

• Pour faire soi-même des cadeaux et de la déco:

www.reparonsnoel.org
www.espritcabane.com
www.teteamodeler.com
www.foiresavoirfaire.org



• Pour trouver des cadeaux verts:

www.greenweez.com - www.sebio.be
www.toutallantvert.com

www.lapachamama.be
www.greenbazaar.be

• Pour éco-emballer:

<http://raffa.grandmenage.info>

• Pour faire des bougies à partir de restes de bougies et des tas d'autres savoir-faire amusants:

www.foiresavoirfaire.org



MON BEAU SAPIN

Mon beau sapin

Difficile d'imaginer Noël sans lui. Alors autant se fixer quelques bons principes pour faire un choix le plus écologique possible.

Arbre ou sapin?

Les premiers arbres de Noël étaient plutôt des chênes chez les Grecs. Alors pourquoi pas le yucca qui trône dans le salon? Bien décoré, il fera un magnifique arbre de Noël à moindre coût. Les plus artistes fabriqueront un sapin en matériau de récupération: bouteilles, plastiques, cintres, branchages... La créativité est sans limite et Internet regorge de bonnes idées!

L'artificiel, un vrai mauvais choix

Pour ceux qui ne résistent pas à la tradition du sapin, autant oublier le sapin artificiel, sauf s'ils l'utilisent au moins 20 ans pour rivaliser avec le sapin naturel en matière d'impacts sur l'environnement. Mais lequel choisir?

Un sapin de saison

Mieux vaut attendre la première quinzaine de décembre pour l'acheter. Avant cette période, les sapins sont pulvérisés à la colle pour que leurs aiguilles tiennent au moins jusqu'à la belle nuit de Noël.

Un sapin local

Le label de qualité "Véritable" de l'Union ardennaise des pépiniéristes garantit une

production locale. L'impact environnemental lié au transport est minimisé et on fait preuve de solidarité avec les producteurs locaux.

Un sapin "durable": ça se complique!

Mais les sapins de Noël belges proviennent le plus souvent de cultures intensives. Considérées comme une activité horticole (et non forestière), elles ne peuvent pas bénéficier d'un label de gestion durable, de type FSC ou PEFC. Les arbres ainsi labellisés ont donc forcément voyagé.

Coupé ou en pot?

Le sapin en pot n'est pas une si bonne solution: avec la motte, ce sont les quelques centimètres fertiles de la sapinière qui sont prélevés, accentuant la dégradation des sols. Replanter le sapin dans le jardin est rarement praticable: après quinze jours au chaud dans la maison, le choc thermique est souvent fatal. L'option la plus raisonnable reste donc peut-être malgré tout l'arbre coupé.

Un sapin recyclé

Pour lui offrir une seconde vie et qu'il devienne terreau au centre de compostage, il suffit de le déposer en janvier, au moment du passage des équipes de Bruxelles Propreté, en prenant soin d'ôter la croix et le clou de son pied.

IDÉES CADEAUX VERTS ET ORIGINAUX



♥ **"Home made":** des vêtements de poupée, des marionnettes, un calendrier de photos, du chutney, des infusions à base de plantes du jardin, un recueil avec ses meilleures recettes, des boutures, des graines à planter...

♥ **Seconde main:** un trotteur, un tableau noir, un jeu de boules, des rollers, un transat...

♥ **Dématérialisés:** une place de spectacle, une séance de massage, un cours de chant, un abonnement à un club sportif ou à un panier de légumes bio...

♥ **Temps:** un "bon pour" une journée d'excursion, une soirée jeux, l'entretien du jardin, repeindre une chambre, décaper un meuble...

♥ **Gourmands:** un panier garni de produits certifiés bio et/ou équitables ou un kit "cuisine" avec tous les ingrédients et la recette pour préparer un bon plat...

♥ **Mode:** des cosmétiques et des parfums labellisés bio, des vêtements en fibres bio ou équitables, des accessoires vintage en seconde main ou customisés...

♥ **Utiles:** un chargeur solaire, un panier pour faire les courses, un livre de jardinage bio, un jeu éducatif...

♥ **Et toujours éco-emballés!** Avec du papier de l'année dernière, du journal coloré à la gouache, des chutes de tissu, des photos de magazines, des vieilles cartes routières, des dessins d'enfants...

BOULES DE NOËL EN PHOTOS



Une idée originale de la Foire aux Savoir-Faire :
www.foiresavoirfaire.org

♥ Matériel:

1 photo, 1 perforatrice, 1 paire de ciseaux, 2 attaches parisiennes.

♥ Marche à suivre:

- Au dos de la photo tracer des lignes verticales tous les centimètres.
- A chaque extrémité de chaque bandelette marquer un point bien au milieu.
- Percer à la perforatrice sur chaque point.
- Découper chaque bandelette.
- Mettre toutes les bandelettes les unes sur les autres.
- Mettre une attache parisienne à chaque extrémité.
- Composer une boule en espaçant chaque bandelette.



AGENDA



Pour obtenir ce magazine gratuitement tous les mois (sur abonnement): 02 775 75 75,
abonnement@bruxellesenvironnement.be ou www.bruxellesenvironnement.be/abonnement.

EN SEMAINE

CENTRE DE DOCUMENTATION MUNDO-BIB

La Mundo-Bib, centre de documentation pour développement durable, est un espace fonctionnel dans le bâtiment Mundo-B avec vue sur le jardin écologique. On peut y lire des livres et des magazines, travailler dans le calme ou regarder des DVD et vidéos. Plusieurs organisations de Mundo-B sont déjà présentes dans la bibliothèque. Les thèmes sont l'eau, la nature, les déchets, l'énergie, la mobilité, le commerce équitable... Chez GREEN on peut emprunter gratuitement des livres et des outils pédagogiques. Plus d'info: ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et 13h30 à 17h. Le lundi, le mardi et le mercredi, notre bibliothécaire vous conseille. Mundo-Bib, rue d'Edimbourg 26, 1050 Bruxelles (métro Porte de Namur), 02 893 08 35, bib@mundo-b.org.

16/12 - EXCURSION FORÊT DE SOIGNES

Observation de l'évolution de la végétation et du reste du monde vivant, au fil des saisons. Cinquième sortie d'un cycle qui en comprend six. Une introduction est prévue pour rappeler les observations faites lors des excursions précédentes.

Lieu: rendez-vous à 9h30 au parking situé au bout de l'avenue Schaller, à 1160 Auderghem. Bus 41. De 9h30 à 12h30. Prévoir chaussures de marche, loupe et, éventuellement, jumelles. Guide: Jean Randoux, 02 705 43 02.



16/12 - CONFERENCE AGENDA DES TRAVAUX AU JARDIN

Conférence donnée par M. Wasterlain.

Lieu: école communale de Stockel, 61, rue Vandermaelen, 1150 Woluwe-Saint-Pierre. De 9h45 à 12h. info@cercle-horticole-woluwe.be, 02 675 77 70.

23/12 - PROMENADE NATURE ENVIRONS DU ROUGE-CLOÎTRE

Bruxelles Environnement vous propose une promenade guidée dans les environs du Rouge-Cloître, avec présentation historique du site et explications sur sa gestion et ses richesses naturelles. Passant de la vallée humide dotée d'une abondante végétation de roselière à des versants secs calcaires et leur flore remarquable, les milieux traversés par la promenade sont diversifiés. La promenade est guidée par les gardiens du parc, qui connaissent bien le site, et parcourt les environs du Rouge-Cloître, l'étang du Lange Gracht, la nouvelle plaine de jeu, les jardins du Rouge-Cloître, l'étang du Moulin et la mare Clabots. Vous pourrez aussi découvrir les réserves naturelles et forestières de la forêt de Soignes. En fonction des saisons, avec un peu de chance, vous pourrez observer le long des étangs ou du ruisseau une plante ou un animal particulier. Vous traverserez peut-être aussi le terrain de chasse de nombreuses espèces de chauves-souris, vous vous arrêterez pour observer les amphibiens dans les mares ou passerez le long des flancs forestiers où poussent des bruyères et paissent des moutons.

Lieu: rendez-vous à 11h à l'accueil de la Maison du portier au Rouge Cloître. De 11h à 12h30. Inscript-

tion conseillée par courriel:

rougecloitre@environnement.irisnet.be,
 02 775 75 75.

31/12 - PROMENADE HUMONS L'AIR VIVIFIANT DE L'HIVER

En cet après-midi de Saint-Sylvestre, prénom qui évoque la forêt, nous pourrions débattre de son passé, son présent et son avenir, des mesures à prendre et à respecter pour la préserver et la protéger. Lieu: rendez-vous à 14h sur le parking situé au bout de la rue Nisard à 1170 Watermael-Boitsfort. De 14h à 16h30. Se vêtir et se chausser en fonction de la météo. Guide: Dominique François, 02 726 58 90, fc419582@skynet.be.

05/01/2013 - EXCURSION POELBOS ET MARAIS DE JETTE

Découverte de deux réserves naturelles régionales (Zone Spéciale de Conservation Natura 2000 "Vallée du Molenbeek"). Le Poelbos est une ancienne carrière de pierre, reboisée au XVII^e siècle, et où sourdent plusieurs sources qui alimentent un étang de pêche ainsi que le marais de Jette contigu. Celui-ci a été réhabilité dans le cadre de l'aménagement du Parc Régional Roi Baudouin à Jette.

Lieu: Rdv à 14h entrée réserve du Poelbos, av. du Laerbeek 112 à Jette (en face terminus UZ Brussel bus 13, 14 et 53). Fin vers 16h30, emporter bottes ou chaussures imperméables, chiens non admis. Contact: Jean Rommes 02 893 09 91, jean.rommes@natagora.be.

Pour toutes vos questions :

INFOS



02 775 75 75
www.bruxellesenvironnement.be