

Ma ville notre Planète!

Mensuel - Octobre 2014 - n°90

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

- 🕒 **Réforme de l'Etat** > p3
Bruxelles Environnement
à 3 nouvelles missions.
- 🕒 **Take Away** > p6
Découvrez la Tiffin, une boîte
repas partagée...
- 🕒 **Dans les cours et dans les classes** > p7
Soupe et récupération :
deux exemples écoconsom-
mateurs qui nous viennent
des enfants.

© Bruxelles Environnement

Nouveaux modes de production urbains



bruxelles
environnement
.brussels





Suivez une formation en maraîchage...

Comment démarrer un potager, faire pousser tel ou tel légume? Du potager de poche aux parcelles collectives, des cours pratiques vous permettent d'apprendre à cultiver et entretenir un potager sain, sans engrais chimiques ni pesticides. Renseignez-vous auprès d'associations locales et via le site de Bruxelles Environnement: www.bruxellesenvironnement.be/potagers

UNE SEMAINE POUR RÉDUIRE SES DÉCHETS, JE M'ENGAGE ET JE M'INSCRIS DÈS MAINTENANT!



Vous en avez marre des piles de publicités qui traînent à l'entrée de votre immeuble? Envie de composter vos déchets verts? Vous souhaitez introduire des tasses à café et des gobelets réutilisables à la place des gobelets jetables utilisés au bureau?



La Semaine Européenne de la Réduction des Déchets (SERD) vous offre l'occasion d'agir! Du 22 au 30/11/2014, de nombreuses actions de préventions des déchets, de réutilisation, de tri en vue du recyclage, de nettoyage collectif des lieux publics, sont organisées simultanément à Bruxelles et dans toute l'Europe. Tout le monde peut participer: citoyens, écoles, entreprises, familles, associations, services publics...

INSCRIVEZ VOTRE PROJET!

Profitez de cette initiative commune pour échanger des conseils pratiques, partager vos expériences, rencontrer vos voisins, sensibiliser vos clients ou votre personnel, mais aussi pour initier un projet et faire connaître vos initiatives en vous inscrivant sur le site <http://www.bruxellesenvironnement.be/serd>

ENGAGEZ-VOUS DÈS MAINTENANT!

Réparer votre téléphone portable plutôt que de le jeter, emprunter plutôt qu'acheter le taille-haie que vous utilisez deux fois par an... Engagez-vous avec des gestes concrets et montrez aux autres que vous voulez inverser la tendance! 14 gestes simples à appliquer et à partager: <http://engagement.bruxellesenvironnement.be>

BRUXELLES ENVIRONNEMENT DÉMÉNAGE!



Le 12 novembre, le personnel de Bruxelles Environnement investira son nouveau bâtiment sur le site de Tour et Taxis. Un bâtiment aux performances énergétiques et environnementales en général nettement améliorées, qui correspond bien à la philosophie de l'administration de l'environnement et de l'énergie.

Nouvelle adresse: Bruxelles Environnement. Site de Tour & Taxis: Avenue du Port 86C, 1000 Bruxelles. Tous les numéros de téléphone et adresses mail du personnel restent inchangés.

PLAN NATURE À BRUXELLES: MERCI POUR VOS CONTRIBUTIONS!



© Xavier Claes

Le projet de "Plan régional nature" destiné à orienter les politiques et programmes en matière de développement et de protection de la nature et de la biodiversité a été soumis à une enquête publique entre le 15 février et le 15 avril derniers. Bruxelles est incontestablement une ville verte où la nature contribue largement à la qualité de la vie en ville. L'enjeu fondamental reste de pouvoir concilier le développement urbain de la Région dans ses dimensions économiques, sociales et écologiques. Cela fait partie de la construction de Bruxelles en tant que ville durable.

Afin de mobiliser les Bruxellois sur l'importance de ce plan nature, une campagne de sensibilisation a été menée et 4 séances publiques d'information ont été organisées par Bruxelles Environnement en collaboration avec les communes.

Des nombreuses contributions collectées, il ressort que ce plan nature est largement plébiscité. Le maintien de la propreté dans les parcs, une disponibilité du personnel de gardiennage et la sensibilisation des usagers sont perçus comme prioritaires dans les avis rendus. La préservation des intérieurs d'îlots, des friches et des alignements d'arbres reviennent également régulièrement dans les remarques entendues. Concilier les loisirs de la population bruxelloise et le respect de la nature reste également un enjeu central à Bruxelles.

Ma ville notre planète

Publication mensuelle sauf janvier, juillet et août - Bruxelles Environnement-IBGE - Gulledele 100 - 1200 Bruxelles - Tél. 02 775 75 75 - info@environnement.irisnet.be - www.bruxellesenvironnement.be **EDITEURS RESPONSABLES:** F. Fontaine & R. Peeters **RÉDACTEUR EN CHEF:** Mathieu Molitor **COMITÉ DE LECTURE:** Florence Didion, Louis Grippa, Magali Ronsmans, Isabelle Degraeve, Rik De Laet **RÉDACTION:** Jean Michel Corbisier **PRODUCTION:** www.4sales.be. Les photos n'illustrent pas nécessairement les personnes citées
© BRUXELLES ENVIRONNEMENT - Imprimé avec encre végétale sur papier recyclé. Les textes repris dans cette publication ont pour but d'expliciter des dispositions légales.
Pour en connaître la véritable portée juridique, reportez-vous aux textes du Moniteur Belge.



6^{ème} réforme de l'État: **TROIS NOUVELLES MISSIONS** sont confiées à Bruxelles Environnement

Entrée en vigueur le 1^{er} juillet 2014, la sixième réforme de l'État a entraîné le transfert de toute une série de compétences et de matières vers les pouvoirs régionaux. Exemples concrets en Région bruxelloise? Le respect du bien-être animal, l'autorisation (ou non) du transit de certains déchets sur notre territoire ou encore la mise en œuvre d'objectifs de réduction des gaz à effet de serre à Bruxelles. Trois compétences dorénavant exercées par Bruxelles Environnement.



Le bien-être animal

La récente décision d'interdire la détention d'animaux sauvages dans les cirques du Royaume est encore dans les mémoires. Être attentif aux conditions de vie des animaux ne se limite pas qu'à ces cas particuliers. On songe aussi au bien-être des animaux de compagnie au sens large: chats et chiens, mais aussi aux "NAC", les nouveaux animaux de compagnie tels que furets, animaux exotiques ou autres reptiles. Le bien-être des animaux de ferme et celui des espèces faisant l'objet d'expérimentations au sein d'universités ou de laboratoires présents sur le territoire régional, font aussi partie de la problématique. Bruxelles Environnement se voit ainsi confier le contrôle du respect des réglementations prises pour assurer le bien-être de ces animaux. L'élaboration de réglementations, la délivrance d'agréments, la transposition de recommandations prises à l'échelle internationale ainsi que le suivi des saisies éventuelles d'animaux mal traités viennent, notamment, s'ajouter à ce contrôle pour lutter contre la maltraitance animale.

Transports de déchets: analyser et autoriser les demandes de transit sur le territoire régional

Résidus d'encre ou de colles, déchets contaminés, médicaments périmés, pneus usés... La liste des déchets susceptibles de transiter sur le territoire de la Région est longue. Par sa position géographique centrale qui en fait un nœud de connexions autoroutières, ferroviaires et fluviales, Bruxelles reste une escale logique lors d'un transfert de déchets d'un pays vers un autre pour assurer, au final, un traitement approprié. C'est Bruxelles Environnement qui détient, depuis ce 1^{er} juillet, le droit de délivrer les accords ou les refus aux demandes de transit des déchets en Région de Bruxelles-Capitale. Bruxelles Environnement a également le pouvoir de contrôler ce transit en consultant les documents qui accompagnent le convoi (mouvements, traitements effectués ou prévus, etc.)



Réduire les émissions de gaz à effet de serre des bâtiments: la carotte et le bâton

Imposer une trajectoire à suivre pour réduire les émissions de gaz à effet de serre dans le secteur des bâtiments en fixant des objectifs mesurables et, ensuite, récompenser financièrement les autorités régionales ayant dépassé ces objectifs est possible. Cela s'appelle le "mécanisme de responsabilisation climatique" et il a récemment été imposé par l'adoption d'une loi. Pour la Région bruxelloise, Bruxelles Environnement se voit chargé d'évaluer, en cohérence avec les deux autres régions, les objectifs fixés dans la trajectoire décidée pour la Région bruxelloise. Si la Région dépasse son objectif, elle recevra un bonus financier. Dans le cas contraire, la Région devra payer un malus. La même chose pour les deux autres régions. Un bel incitant pour mettre en œuvre des politiques régionales ambitieuses dans les domaines de l'efficacité énergétique des bâtiments.



NOUVEAUX modes de PRODUCTION vers une RENAISSANCE de L'AGRICULTURE

Circuits de distribution raccourcis, filières locales, réduction de l'empreinte écologique, recours aux réseaux locaux. La tendance est nettement à la proximité. Et c'est encore plus le cas dans les villes. La production alimentaire suit le mouvement général. Après les potagers urbains, les paniers bio et la réhabilitation des fruits et légumes de saisons,

L'agriculture dans les villes, et autour de celles-ci, a été pratiquée durant des millénaires à travers le monde. La mécanisation et l'urbanisation ont progressivement rejeté la production maraîchère (fruits et légumes) en dehors des zones densément peuplées, avant que l'industrie agroalimentaire ne l'internationalise largement! Les distances parcourues par les denrées entre les producteurs et les consommateurs ont été décuplées en alourdissant considérablement le bilan environnemental de ces denrées et nous assistons maintenant à une renaissance de la production alimentaire urbaine.



Romain Depireux, Groupe One : "L'aquaponie associe l'élevage de poissons à la culture de légumes".

Pour contribuer concrètement aux besoins alimentaires des citoyens, de plus en plus nombreux, il faut produire intelligemment en privilégiant les circuits courts. Le manque d'espace disponible en ville encourage à trouver des solutions particulièrement créatives pour valoriser les espaces non utilisés (utilisation des toits, aménagement des caves, développement de cultures verticales et étagées) mais aussi à recourir à des ressources directement accessibles (compost, citernes d'eau, déchets de l'HORECA...) et à mettre au point d'ingénieuses techniques de production.

AU MENU : TILAPIA, SALADE DE TOMATES ET THÉ À LA MENTHE



L'aquaponie est une technique de production qui associe l'élevage de poissons et la culture de légumes. En résumé, l'eau d'un aquarium (enrichie en engrais naturel grâce aux déjections des poissons) alimente en nutriments différents "bacs" où sont cultivées des variétés de légumes saisonniers. Les légumes vont ensuite épurer l'eau de l'aquarium.

Le système fonctionne donc comme un échange de bons procédés! Chacun y trouve son compte. À Saint-Gilles, le Village Partenaire a lancé, en juin 2012, une serre expérimentale d'aquaponie. "Aquaponiris représente un parfait exemple de projet durable qui permet de recréer un écosystème en pleine ville. On parvient à y reproduire des légumes et du poisson", nous dit Romain Depireux. Question diversité, le système fonctionne également très bien puisque notre interlocuteur ajoute : "Nous cultivons une large variété de légumes en fonction des saisons : laitues, choux, tomates, poivrons, etc. Pour ce qui concerne les poissons, nous avons choisi d'élever une quarantaine de carpes belges choisies pour leur résistance face aux variations de températures et le fait qu'elles soient omnivores et d'approvisionnement facile et local. D'autres espèces telles le tilapia, ou encore la truite arc-en-ciel, s'adaptent très bien à l'aquaponie."

Infos : www.aquaponiris.be



D'ALIMENTS en VILLE: URBAINE



la production urbaine d'aliments fait l'objet de nouvelles expériences ; des projets-pilotes où l'on privilégie l'économie d'espace, le recyclage des déchets organiques, la reconnexion des citoyens à l'agriculture et, l'écologie urbaine. Ces initiatives innovantes sont soutenues par Bruxelles Environnement. *Ma Ville Notre Planète* vous en présente deux.



DU CAFÉ POUR PRODUIRE DES PLEUROTÉS



Martin Germeau



Martin François et Martin Germeau, fondateurs de PermaFungi, produisent des champignons dans les caves situées aux sous-sols du site de Tours & Taxis. L'originalité de leur démarche tient au substrat utilisé pour produire des pleurotes: le marc de café. Une aubaine dans



La pleurote: un champignon magnifique à cultiver facilement chez soi.

une ville comme Bruxelles qui fourmille d'établissements distribuant petits expressos et autres cafés lungo en plusieurs dizaines de milliers de tasses chaque jour. Martin Germeau nous donne un ordre de grandeur: "En considérant que chaque Belge consomme 7 kg de café par an, on arrive à 14 kg de marc. Rien qu'à Bruxelles, 14.000 tonnes de marc de café sont produites chaque année". Collecté localement dans un réseau de bars et cafés, le marc de café qui arrive chez PermaFungi est recyclé en trois produits finis: des pleurotes (jaunes, blanches ou grises), de l'engrais et des kits de production de pleurotes destinés aux particuliers. "L'idée est de produire 3 produits utiles à partir d'un déchet valorisé à 100%". PermaFungi et ses deux fondateurs ont pour ambition d'étendre l'expérience à d'autres villes tout en conservant la mission qui a donné naissance à leur projet: valoriser un déchet, diminuer les transports, créer de l'emploi, former du personnel qualifié et sensibiliser la population.

Infos: www.permafungi.be



Un multiple recyclage du marc de café

A LONDRES, UNE RÉVOLUTION VERTE INVESTIT LE SOUS-SOL...



A 33 mètres sous les pavés des rues de Clapham, un quartier du sud de Londres, la société Zero Carbon Food a installé une unité d'hydroponie. Avec cette technique de culture hors-sol, roquette, coriandre, basilic thaï, cresson ou feuilles de moutarde sont produits dans un ancien bunker étendu sur



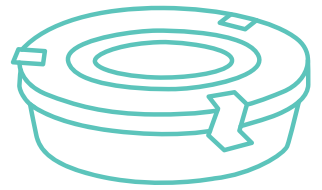
2,5 hectares. Une quinzaine de plantes condimentaires sont ainsi cultivées et commercialisées pour les londoniens sous la marque "GROWING UNDERGROUND". Les initiateurs du projet mettent en évidence le goût de leur production par l'apport savant de nutriments, mais aussi la disponibilité de



produits tout au long de l'année et le circuit de distribution ultra-court qui permet la mise en vente des condiments dans les 4 heures de leur récolte.

Infos: <http://www.zerocarbonfood.co.uk/>

La TIFFIN, une BOÎTE à REPAS RÉUTILISABLE, invente le cercle vertueux du "take-away" à Bruxelles



TIFFIN

BIEN DANS MA VILLE
Bien dans mon assiette

Les bouteilles en verre consignées, les sacs à commissions... Petit à petit, le réutilisable est rentré dans les mœurs, produisant d'excellents résultats en matière de réduction des déchets, d'économie et de développement durable. Cependant, parmi les secteurs qui peuvent améliorer leurs scores, il y a les restaurants et la restauration rapide. À lui seul, ce secteur produit 10.000 tonnes de déchets d'emballage par an à Bruxelles. Une raison valable pour que Bruxelles Environnement appuie une initiative innovante de boîtes à repas partagées. Et c'est encore mieux quand le contenu qui accompagne la boîte est sain, équilibré et gouteux.

Sybillle travaille dans le quartier Dansaert en plein centre-ville. À la tête d'un service dans une grosse compagnie d'assurances, elle a très peu de temps à consacrer à son repas de midi mais ne veut pas sacrifier son plaisir de bien manger, et surtout sa santé, à grignoter des aliments de piètre qualité. Depuis quelques mois, Sybillle a adhéré au concept de la Tiffin, une boîte à repas compartimentée en inox qu'on emprunte et partage et derrière laquelle se cache tout un concept durable. Vers 12h30, Sybillle équipée d'une Tiffin se dirige vers *Les Filles Plaisirs Culinaires*, le restaurant bio et fermier de la rue du Vieux Marché aux grains, ayant déjà passé sa commande via Tiffin.be. Arrivée au restaurant, Sybillle dépose sa Tiffin, en emporte une autre dans laquelle houmous aux amandes et caviar d'aubergine au sel fumé s'étalent délicieusement. Elle s'offre ensuite un moment de quiétude en dégustant son repas sur un banc ensoleillé du square tout proche.

"La restauration rapide a le vent en poupe", nous explique Violaine Dupuis, fondatrice de Tiffin.be, le projet de boîtes à repas



© L'Avenir

Violaine Dupuis présente la Tiffin. Elle est en acier inoxydable, une matière qui ne se dégrade pas facilement, qui préserve la chaleur du repas pendant au moins une heure et dont aucun composant ne migre dans les aliments, contrairement au plastique ou bien au polystyrène très souvent utilisé pour les plats à emporter. Et puis, la Tiffin, c'est surtout réutilisable!

partagées soutenu par Bruxelles Environnement. "La féminisation de l'emploi, le changement dans les modes d'occupation du temps de pause à la mi-journée avec, par exemple, la pratique éventuelle d'un sport, l'essor du nomadisme alimentaire... Beaucoup d'évolutions dans nos modes de vie ont modifié nos manières de prendre un repas, principalement celui de midi, et cela explique le succès grandissant des plats à emporter. Cependant, une frange de plus en plus importante de la population est attentive à la fois à la qualité de ce qui se trouve dans l'assiette, aux prix pratiqués et aux emballages dont le coût se répercute inévitablement sur le client."

Sus aux emballages en plastique, carton et polystyrène...



Des plats de qualité à emporter moins chers dans un contenant écologique et malin avec un volume de déchets considérablement réduit, le concept de

la boîte à repas Tiffin se résume aisément et pourrait convaincre pas mal de monde. "Notre étude de marché menée auprès de 23 restaurants, 5 entreprises et 300 consommateurs révèle que les déchets générés par le take-away sont unanimement perçus très négativement par les trois publics de l'étude: ils coûtent, polluent et sont, pour la plupart, dangereux pour la santé". Et Violaine Dupuis ajoute que c'est ainsi que lui est venue l'idée de récompenser le client utilisant la Tiffin par une réduction permanente de 5% sur tous les plats commandés.

JOINDRE L'UTILE À L'AGRÉABLE...

Derrière le projet qui est en phase-pilote, l'initiatrice de la Tiffin espère clairement promouvoir l'alimentation durable et de qualité en réduisant drastiquement la montagne de déchets générés. Un projet durable qui ouvre la porte à d'autres déclinaisons.

Plus d'infos, inscription à Tiffin et liste des restaurants qui participent : www.tiffin.be



Chouette! Ce sont les **CLASSES VERTES**, toute l'année!

Petits trucs et bons conseils issus d'expériences d'écoles bruxelloises en matière d'éducation relative à l'environnement (ErE). Voici deux exemples d'actions pour vous donner envie d'agir ou d'en parler avec les parents et les enseignants, à l'école de votre bambin...

À la Colla'soupe!



Une collation collective, pas chère, qui entraîne quatre effets positifs : la soupe

Servir la soupe à 10h00 plutôt qu'à midi? C'est l'une des initiatives mises en place à l'école Saint-Joseph à Boondael dans le cadre de l'appel à projets "L'environnement dans mon école" ¹. À bord d'un chalet soupe, le potage prévu à midi est servi aux élèves du 3^{ème} cycle de primaire, lors de la collation matinale. "L'idée est venue d'un groupe de parents d'élèves car nous avions remarqué que les enfants mangeaient très peu à midi ou ne terminaient pas leur repas", explique Marc Decastiau, directeur de l'école. De délicieuses soupes de légumes locaux et de saison remplacent désormais les collations sucrées, avec quatre effets positifs: finis les déchets d'emballage de collations, au revoir le gaspillage alimentaire du repas de midi, bonjour à l'alimentation durable et merci pour les économies dans le portefeuille des parents, qui ne doivent plus acheter de collations individuelles.

1. Chaque année, pour les écoles qui désirent mener un projet d'éducation à l'environnement, Bruxelles Environnement propose un soutien financier et un accompagnement qui peut prendre la forme d'animations ou de conseils.

À l'école de la récup'

Organiser un troc de livres, une collecte de vêtements et une expo d'objets de récup', c'est l'idée lancée par des enseignants du cycle 5 ans - 8 ans de l'Institut Sainte-Anne à Etterbeek. "Nous souhaitons aller plus loin que le simple tri des déchets, en montrant aux élèves qu'avec un peu d'imagination, on peut limiter notre impact sur l'environnement via la récup' et la prévention des déchets", résume Charlotte Collet, professeur de 2^{ème} primaire. Les petits de 3^{ème} maternelle ont amorcé le projet à petits pas, à leur rythme, en réfléchissant aux moyens d'éviter les déchets (prendre d'abord soin de ses affaires, organiser des collations collectives...). Les plus grands ont développé une ou plusieurs activités en amont de la journée-événement (ex: confection de panneaux de sensibilisation, création d'objets à partir de matériel de récup', etc.). Le jour de la Récup'Attitude, tous les ingrédients étaient là pour organiser une expo, un troc de livres, une pesée de vêtements de seconde main avec toute l'école, etc. La valorisation des activités menées par les élèves faisait partie intégrante du projet: découvertes,

LE PLEIN DE FORMATIONS...

Le Réseau IDée vient de publier le Répertoire 2014-2015 des formations en environnement et en Education relative à l'Environnement (ErE). Plus de 100 formations, de quelques jours ou de plus d'une année, proposées par différents organismes, pour intégrer les thèmes environnementaux dans son travail, pour "se recycler", ou simplement pour le plaisir. Au menu: pédagogies et techniques d'animation, guide nature, conseil et gestion de l'environnement, éco-consommation, jardinage biologique, savoir-faire, communication environnementale... le répertoire est téléchargeable sur www.reseau-idee.be

jeux-concours, événement et valorisation des gestes accomplis...tout était développé pour avoir une approche positive de la réduction des déchets.



BUBBLE, DES TAS D'IDÉES DIRECTÉMENT APPLICABLES!

Vous menez des projets d'éducation à l'environnement ou vous avez envie de vous lancer? Découvrez Bubble, le réseau des écoles bruxelloises en action pour l'environnement. Ouvert à toutes les personnes actives en éducation à l'environnement en Région bruxelloise, Bubble permet d'échanger de bonnes pratiques, de

rencontrer d'autres acteurs motivés, d'avoir de nouvelles idées et d'accéder à une foule d'informations pertinentes pour mener à bien des projets en environnement.

Information et devenir membre de Bubble sur : www.bruxellesenvironnement.be/ecoles



PORTES OUVERTES ÉCOBÂTISSEURS : VISITEZ 40 MAISONS DURABLES À BRUXELLES!



Vous souhaitez découvrir une ossature en bois en cours de construction ou visiter un appartement passif entièrement terminé? L'habitat durable, construit ou rénové pour réaliser des économies d'énergies, avec des matériaux écologiques, organisé parfois en habitat groupé... ce type de projet suscite un intérêt marqué de votre part? Les "Portes Ouvertes Écobâtisseurs" sont faites pour vous!

Organisé par écoconso et le Bond Beter Leefmilieu, soutenu par Bruxelles Environnement, cet événement, qui se déroulera les 1, 2 et 8, 9, 10, 11 novembre 2014, propose une découverte originale et pratique de l'habitat durable: des ménages ayant construit ou rénové durable ouvrent leurs portes à des candidats constructeurs/rénovateurs et partagent avec eux leurs expériences.



À Watermael-Boitsfort, une maison lauréate du prix du bâtiment exemplaire sera accessible.

A Bruxelles, une quarantaine de maisons seront ainsi visitables, dont certaines sont lauréates de l'appel à projets BATEX. Il y a certainement un projet à découvrir près de chez vous!



Isolation extérieure, isolation intérieure : plusieurs solutions sont envisageables. Les journées Écobâtisseurs vous permettront d'en savoir plus...

En pratique, les visiteurs sont accueillis en petits groupes par les occupants, accompagnés parfois de l'entrepreneur et de l'architecte. La visite dure environ 1h30.

Infos et inscriptions (obligatoires) :
<http://ecobatisseurs.be/>.

AGENDA



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

12/10 - VELO TOUR MYSTÈRES VERTS : SCHAERBEEK ET EVERE

De 14h00 à 17h30, ce vélo tour de 15 km guidé par ProVélo vous fera découvrir les ramifications du maillage vert d'Ixelles jusqu'à Schaerbeek, puis Evere, une commune aux confins de la Région autrefois réputée pour ses cultures de chicons. De nombreux espaces verts, très variés, jalonnent le circuit et permettront d'évoquer le passé maraîcher de ces deux communes : potagers, parcs, cimetières, places et avenues arborées, cités-jardins, réserve naturelle... Evere conserve même un extraordinaire moulin devenu aujourd'hui musée. Infos et inscription (obligatoire) via www.provelo.org

18/10 - EXCURSION LE VALLON DU VUYLBEEK EN FORÊT DE SOIGNES

Le but de cette balade, qui se déroulera de 13h00 à 16h30, est avant tout de regarder, observer et profiter de l'ambiance de la forêt. Lieu: rendez-vous à 13h00 sur le parking situé au coin de la Drève des Tumuli et de la Drève du Comte à 1170 Watermael-Boitsfort (à 400 m de la gare de Boitsfort). Bus 41 ("Futaie") à 12' et tram 94 ("Cocinelles") à 5'. Emportez vos chaussures de marche et des vêtements adaptés à la météo. Activité organisée par Natagora.

Infos: Véronique Joly (0476 51 26 84) ou Madeline Hammond (0479 31 63 80).

19/10 - EXCURSION VISITE GUIDÉE THÉMATIQUE SUR LES CHAMPIGNONS AU SCHEUTBOS

Rendez-vous à 10h00 à la cabane des gardiens du Parc, au bout de la Rue du Scheutbos (attention: pas l'avenue!). La rue donne sur le boulevard Mettwie, en face du boulevard Machtens. Bus 86 (terminus) et 49 (arrêt Machtens). La fin est prévue vers 12h30. Excursion organisée par Les Amis du Scheutbos, le Cercle des Naturalistes de Belgique et Natagora. Infos: Jean Leveque (0496 53 07 68 ou leveque.jean@hotmail.com)

25/10 - EXCURSION JARDIN NATUREL MODÈLE DU PARC DES TROIS FONTAINES

Depuis 2008, ce parc arboré unique à Forest respecte les principes de l'opération "Nature au Jardin" de Natagora. Il est géré par la commune en collaboration avec Natagora et avec l'aide de la Région de Bruxelles-Capitale et de Bruxelles Environnement. Venez y découvrir comment gérer "naturellement" votre coin de verdure. Rendez-vous à 10h30 à l'entrée du Parc, 323 A


INFO


chaussée de Neerstalle à Forest. Bus 50, trams 82 et 97 (arrêt Bempt). Fin prévue vers 12:30. Infos: Gérald Debroux (02 344 17 31 ou 0472 33 70 78 – natureaujardin@natagora.be)

26/10 - VELO TOUR LA PROMENADE VERTE : L'OUEST (20-25 KM)

La Promenade Verte est un magnifique parcours de plus de 60 kilomètres qui permet aux piétons et cyclistes de parcourir la Région en traversant de nombreux parcs et espaces de nature préservée. Entre paysages de campagne, parcs aménagés, bosquets et marais... la Promenade Verte vous invite même à découvrir certains espaces qui étaient auparavant inaccessibles au public. Nous vous proposons d'explorer cette promenade en trois parties (nord, sud et ouest), avec départ et arrivée à une station de métro. Des vélos seront mis à disposition. Infos et inscriptions (obligatoires): www.provelo.org

**1, 2 ET 8, 9, 10, 11/11 – EVENEMENT
PORTES OUVERTES ÉCOBÂTISSEURS**
(voir présentation dans l'article ci-dessus).

Pour toutes vos questions :

02 775 75 75
WWW.BRUXELLESENVIRONNEMENT.BE