

Mijn stad onze Planeet!

Maandblad - Oktober 2014 - n° 90

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

- 🕒 **Staatshervorming** > p3
Drie nieuwe opdrachten
voor Leefmilieu Brussel.
- 🕒 **Take Away** > p6
Maak kennis met Tiffin,
de herbruikbare lunchbox.
- 🕒 **Op de speelplaats en in de klas** > p7
Soep en hergebruik:
twee voorbeelden van
ecoconsumptie.

Nieuwe manieren om te
produceren in de stad



leefmilieu
brussel
.brussels



DUITZAME STAD
BRU



Volg een moestuincursus...

Hoe start u een moestuin? Hoe teelt u bepaalde groenten? Van een vierkantemetermoestuin tot gemeenschappelijke percelen: tijdens een praktijkcursus leert u hoe u op een gezonde manier, zonder chemische meststoffen of pesticiden, groenten teelt en een moestuin onderhoudt. Geïnteresseerd? Contacteer een lokale vereniging of surf naar www.leefmilieubrussel.be/moestuin.

DE WEEK VAN DE AFVALVERMINDERING: NEEM DEEL EN SCHRIJF U IN!



U hebt meer dan genoeg van alle reclame die u in de bus krijgt? U wilt uw groenafval composteren? U wilt de wegwerpbekers op kantoor vervangen door herbruikbare koffietassen en drinkbekers?



De Europese Week van de Afvalvermindering (EWAV) geeft u de kans om concreet iets te ondernemen. Van 22 tot 30 november 2014 zijn er zowel in Brussel als elders in Europa tal van acties om afval te verminderen, om meer te hergebruiken, om te sorteren voor recyclage, om openbare plaatsen collectief schoon te maken... Iedereen kan deelnemen: particulieren, scholen, bedrijven, gezinnen, verenigingen, openbare diensten...

SCHRIJF UW PROJECT IN

Maak gebruik van dit initiatief om praktische tips en ervaringen uit te wisselen, burens te ontmoeten, klanten en personeel te sensibiliseren, maar ook om zelf een project op te starten. Plaats uw initiatieven in de schijnwerpers door u in te schrijven via www.leefmilieubrussel.be/ewav.

ENGAGEER U VANAF NU!

Herstel uw gsm in plaats van hem weg te gooien. Leen de haagschaar die u twee keer per jaar gebruikt in plaats van er zelf een te kopen. Engageer u en toon anderen dat u de trend wil doorbreken. Inspiratie nodig? U vindt 14 eenvoudige initiatieven – om zelf toe te passen en te delen – op <http://engagement.leefmilieubrussel.be>.

LEEFMILIEU BRUSSEL VERHUIST!



Op 12 november zal het personeel van Leefmilieu Brussel zijn nieuwe gebouw op de site van Thurn & Taxis betrekken. Een gebouw met over het algemeen veel betere energie- en milieuprestaties, dat perfect aansluit bij de filosofie van de milieu- en energieadministratie. Nieuw adres: Leefmilieu Brussel. Thurn & Taxis-site: Havenlaan 86C, 1000 Brussel. De telefoonnummers en e-mailadressen van het personeel blijven onveranderd.

NATUURPLAN BRUSSEL: BEDANKT VOOR UW BIJDRAGE!



© Xavier Claes

Het doel van het "gewestelijk Natuurplan" is richting te geven aan het beleid en aan de programma's voor de ontwikkeling en de bescherming van de natuur en de biodiversiteit. Van 15 februari tot 15 april II konden de inwoners van Brussel hun mening geven over het ontwerp van dit plan.

Brussel is ontegensprekelijk een groene stad waar de natuur in belangrijke mate bijdraagt aan de levenskwaliteit. De voornaamste uitdaging: een onderling evenwicht bewaren tussen de economische, sociale en ecologische aspecten van de stedelijke ontwikkeling in het Gewest. Dit is een belangrijk gegeven wil men Brussel ontwikkelen als duurzame stad.

Om de Brusselaars te overtuigen van het belang van dit natuurplan, werd een sensibiliseringscampagne opgezet en organiseerde Leefmilieu Brussel vier openbare informatievergaderingen in samenwerking met de gemeenten.

Er werd heel wat feedback verzameld. Daaruit bleek dat er bij de bevolking een breed draagvlak is voor dit natuurplan. De inwoners hechten het meeste belang aan de netheid in de parken, de aanwezigheid van parkwachters en de sensibilisering van parkbezoekers. Het behoud van binnenterreinen van huizenblokken, van braakliggende terreinen en van bomenrijen, zijn ook vaak gehoorde opmerkingen. De vrijetijdsbesteding van de Brusselse bevolking laten rijmen met respect voor de natuur, blijft een belangrijke uitdaging voor Brussel.

Mijn stad onze planeet

Verschijnt maandelijks, behalve in januari, juli en augustus. - Leefmilieu Brussel-BIM - Gulledele 100, 1200 Brussel - Tel. 02 775 75 75 - info@leefmilieu.irisnet.be - www.leefmilieubrussel.be
 V.U.: F. Fontaine & R. Peeters. HOOFDREDACTEUR: Mathieu Molitor. HERLEZINGCOMITÉ: Florence Didion, Louis Grippa, Magali Ronsmans, Isabelle Degraeve, Rik De Laet. REDACTIE: Jean Michel Corbisier. VERTALING: Maarten Geerts. PRODUCTIE: www.4sales.be. De foto's tonen niet noodzakelijk de geciteerde personen. © LEEFMILIEU BRUSSEL - Gedrukt op gerecycleerd papier. De 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.



De zesde staatshervorming: **DRIE NIEUWE OPDRACHTEN** voor Leefmilieu Brussel



Sinds 1 juli 2014 is de zesde staatshervorming een feit. Tal van bevoegdheden werden van het federale niveau overgedragen aan de gewesten. Enkele concrete voorbeelden voor het Brussels Hoofdstedelijk Gewest: respect voor dierenwelzijn, goedkeuring (of niet) van het vervoer van bepaalde afvalstoffen over Brussels grondgebied en bepaling van de doelstellingen voor het verminderen van de broeikasgasuitstoot in het Gewest. Deze drie opdrachten zijn voortaan in handen van Leefmilieu Brussel.



Dierenwelzijn

De recente beslissing die Belgische circusen verbiedt om wilde dieren te houden, zit nog vers in het geheugen. Maar aandacht voor de levensomstandigheden van dieren beperkt zich niet tot deze specifieke gevallen. Het gaat ook om het welzijn van huisdieren in de brede zin van het woord: katten en honden, maar ook nieuwe gezelschapsdieren zoals fretten, exotische diersoorten of reptielen. Het welzijn van hoedieren en van proefdieren waarop testen worden uitgevoerd in de universiteiten en labo's op Brussels grondgebied, maken ook deel uit van de problematiek. Het is aan Leefmilieu Brussel om toe te zien dat de wetgeving rond dierenwelzijn wordt nageleefd. Daarbovenop is Leefmilieu Brussel ook verantwoordelijk voor het verfijnen van de wetgeving, het toekennen van vergunningen, het omzetten van internationale richtlijnen en het opvolgen van in beslag genomen dieren die slecht werden behandeld. Dit om de strijd tegen dierenmishandeling aan te gaan.

Afvalvervoer: analyse en goedkeuring van aanvragen voor vervoer doorheen het Gewest

Inkt- of lijmresten, besmet afval, vervallen geneesmiddelen, versleten banden... De lijst met afval dat over het gewestelijk grondgebied vervoerd kan worden, is lang. Door zijn geografisch centrale ligging is Brussel een knooppunt van autosnelwegen, spoorlijnen en waterwegen. Brussel is dus een logische draaischijf voor afvaltransporten die van het ene naar het andere land worden vervoerd om ze op de juiste manier te laten verwerken. Sinds 1 juli is het aan Leefmilieu Brussel om de aanvragen voor afvaltransporten doorheen het Brussels Hoofdstedelijk Gewest goed- of af te keuren. Leefmilieu Brussel is ook bevoegd om de transporten te inspecteren aan de hand van de documenten van het konvooi: bewegingen, uitgevoerde of voorziene verwerking, enzovoort.



Reductie van de broeikasgasuitstoot van gebouwen: zalven en slaan

Het is mogelijk om een verplicht traject op te leggen om de uitstoot van broeikasgasen door de vastgoedsector te reduceren door meetbare doelstellingen vast te leggen en de gewestelijke overheden financieel te belonen als ze beter doen dan deze doelstellingen. Dit mechanisme heet klimaatresponsabilisering en het werd verplicht na de recente goedkeuring van een nieuwe wet. In het Brussels Gewest is het aan Leefmilieu Brussel om de doelstellingen die Brussel werden opgelegd te evalueren, op dezelfde wijze als dat gebeurt voor de andere twee gewesten. Als het Gewest het beter doet dan zijn doelstelling, dan krijgt het een financiële bonus. In het tegenovergestelde geval zal het Gewest een malus moeten betalen. Dat geldt uiteraard ook voor de twee andere gewesten. Een mooie stimulans om een ambitieus gewestelijk beleid voor energie-efficiënte gebouwen uit te werken.



De heropleving van de **STEDELIJKE NIEUWE** methodes om **VOEDING** te

Kortere distributieketens, lokale circuits, verkleinen van de ecologische voetafdruk, gebruik van lokale netwerken. Nabijheid is de trend, en dat geldt des te meer in de steden. Voedingsproductie volgt de algemene evolutie. Na de stadsmoestuinen, de biomanden en de hernieuwde aandacht voor seizoensfruit en -groenten, wordt er nu druk geëxpe-

Eeuwenlang werd over de hele wereld aan landbouw gedaan, in de stad en errond. Mechanisatie en verstedelijking hebben stelselmatig de teelt van groenten en fruit uit de dichtbevolkte gebieden verdrongen, tot de landbouw- en voedingsindustrie ze grotendeels internationaliseerde. Daardoor vertienvoudigde het aantal kilometers dat voeding aflegt van de producent tot bij de consument, wat de milieu-impact van deze voedingsproducten aanzienlijk deed toenemen. Vandaag zijn we getuige van een heropleving van voedingsproductie in de stad.



Romain Depireux, Group One: "Aquaponie combineert vis- en groentekweek."

Om te voldoen aan de voedingsbehoeften van het toenemende aantal inwoners, moeten we slim produceren en kiezen voor korte ketens. Het gebrek aan beschikbare ruimte in de stad stimuleert ons om creatieve oplossingen te vinden om niet-benutte plaatsen te herwaarderen (daken gebruiken, kelders inrichten, verticaal en op meerdere verdiepen kweken). Het is ook een aanleiding om gebruik te maken van alle middelen die voorhanden zijn (compost, regenton, horeca-afval) en om ingenieuze productietechnieken te bedenken.

OP HET MENU: TILAPIA, EEN SALADE VAN TOMATEN EN MUNTTEE



Aquaponie is een techniek die het kweken van vis en groenten combineert. Kort samengevat: water van een aquarium (rijk aan natuurlijke meststoffen door de uitwerpselen van de vissen) loopt naar verschillende bakken en voedt zo de seizoensgroenten die erin worden gekweekt. Bovendien zuiveren de groenten het aquariumwater. Een mooie symbiose

van processen, waarbij iedereen wint. Het Partnerdorp in Sint-Gillis startte in juni 2012 met een experimentele aquaponie-serre. "Aquaponiris is het perfecte voorbeeld van een duurzaam project dat een nieuw ecosysteem in het centrum van de stad creëert. We slagen erin om tegelijkertijd groenten en vis te kweken," vertelt Romain Depireux ons. Onze gesprekspartner voegt er nog aan toe dat het systeem ook goed scoort op vlak van diversiteit: "We kweken veel verschillende soorten groenten in functie van de seizoenen: sla, kolen, tomaten, paprika's, enz. Daarnaast besloten we om een veertigtal Belgische karpers te kweken, omdat ze goed bestand zijn tegen wisselende temperaturen, omnivoor zijn en ze eenvoudig en lokaal te vinden zijn. Ook andere soorten, zoals de tilapia of de regenboogforel, lenen zich goed tot aquaponie."

Meer info: www.aquaponiris.be



LANDBOUW: produceren in de STAD



rimenteerd met het produceren van voeding in de stad: proefprojecten op een zo klein mogelijke oppervlakte, het recyclen van organisch afval, burgers opnieuw betrekken bij landbouw, en stadsecologie. Dergelijke vernieuwende initiatieven genieten de steun van Leefmilieu Brussel. *Mijn stad onze planeet* laat u kennismaken met twee voorbeelden.



OESTERZWAMMEN KWEKEN MET KOFFIE



Martin Germeau

Martin François en Martin Germeau, stichters van PermaFungi, kweken paddenstoelen in de kelders van Thurn & Taxis. Wat dit initiatief onderscheidt van gelijkaardige projecten is de ondergrond die ze gebruiken om oesterzwammen op te kweken: koffiegruis. Een idee met heel wat potentieel in een stad als Brussel, waar honderden horecazaken dagelijks tienduizenden kleine espresso's



De oesterzwam: een prachtige paddenstoel die u gemakkelijk thuis kan kweken.

en café lungo's serveren. Martin Germeau schetst even de grootteorde: "Elke Belg consumeert 7 kg koffie per jaar, goed voor 14 kg gruis. In Brussel alleen al wordt jaarlijks 14.000 ton koffiegruis geproduceerd." Het koffiegruis van PermaFungi komt van de vele loka-

le bars en cafés en wordt tot drie eindproducten gerecycleerd: oesterzwammen (gele, witte of grijze), meststoffen en kits waarmee particulieren zelf oesterzwammen kunnen kweken. "De idee is om afval 100% te herwaarderen en er drie nuttige producten van te maken." De twee stichters van PermaFungi willen hun concept uitvoeren naar andere steden, trouw blijvend aan het oorspronkelijke doel van hun project: afval herwaarderen, vervoer beperken, werkgelegenheid creëren, gekwalificeerd personeel opleiden en de bevolking sensibiliseren.

Meer info: www.permafungi.be



Meervoudige recyclage van koffiedik.

EEN ONDERGRONDSE, GROENE REVOLUTIE IN LONDEN...



33 meter onder de straatstenen van Clapham, een wijk in het zuiden van Londen, heeft de organisatie Zero Carbon Food een hydrocultuureenheid gebouwd. Met deze techniek kunnen rucola, koriander, Thaise basilicum, waterkers of mosterdblad geproduceerd worden zonder potgrond. Alles

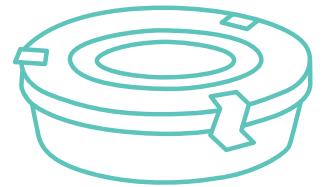


gebeurt op 2,5 hectare in een oude bunker. Er worden een vijftiental kruidensoorten gekweekt en aan de Londenaren verkocht onder het merk 'Growing Underground'. De initiatiefnemers van het project promoten de goede smaak die hun producten hebben dankzij het slimme gebruik van voe-



dingsstoffen, de beschikbaarheid van hun producten het hele jaar door en de ultrakorte distributieketen waardoor de kruiden binnen de vier uur na het oogsten al in de winkelrekken liggen.

Meer info: <http://www.zerocarbonfood.co.uk/>



De TIFFIN, een HERBRUIKBARE LUNCHBOX, steekt “take-away” in Brussel in een milieuvriendelijk kleedje!



TIFFIN

BIEN DANS MA VILLE
Bien dans mon assiette

Glazen flessen met statiegeld, boodschappentassen... Beetje bij beetje wordt het idee van hergebruik terug opgenomen in ons dagelijks leven. En dat zorgt voor uitstekende resultaten op vlak van afvalvermindering, besparingen en duurzame ontwikkeling. Maar bij de restaurants en afhaalzaken is er nog heel wat ruimte voor verbetering. In Brussel is deze sector verantwoordelijk voor 10.000 ton verpakkingsafval per jaar. Een goede reden voor Leefmilieu Brussel om een vernieuwend initiatief rond herbruikbare lunchboxen te steunen. En het wordt nog beter als je weet dat de inhoud van de doos gezond, evenwichtig en lekker is.

Sybille werkt in de Dansaertwijk in het centrum van de stad. Ze is diensthoofd bij een grote verzekeringsmaatschappij en heeft weinig tijd voor haar middagmaaltijd. Maar dat betekent niet dat ze het plezier van lekker en gezond eten wil inruilen voor voeding van mindere kwaliteit. Sinds enkele maanden is Sybille fan van het Tiffin-concept: een inox lunchbox met verschillende compartimenten die je kan huren en delen met anderen. Achter het concept gaat een duurzaam idee schuil. Tegen 12.30 uur gaat Sybille met haar Tiffin naar *Les Filles Plaisirs Culinaires*, het restaurant met bio- en artisanale producten op de Oude Graanmarkt. Haar bestelling heeft ze al doorgegeven via Tiffin.be. Eens in het restaurant levert ze haar Tiffin in en neemt ze een andere mee, met daarin een heerlijke humus met amandelen en kaviaar van aubergines met gerookt zout. Daarna gaat ze zich een rustmoment en geniet ze van haar lunch op een bankje in de zon op een pleintje in de buurt.

“Afhaalmaaltijden winnen aan populariteit,” aldus Violaine Dupuis, oprichtster van Tiffin.be, het project met de herbruik-



© L'Avenir

Violaine Dupuis stelt de Tiffin voor. Een lunchbox in roestvrij staal, een materiaal dat niet snel stuk gaat, dat een maaltijd minstens een uur lang warm houdt en waarvan geen enkel bestanddeel doordringt in de voeding, wat wel het geval is bij plastic of het polystyreen dat vaak gebruikt wordt voor meeneemaltaaltijden. En, tot slot: de Tiffin is ook herbruikbaar!

bare lunchboxen dat wordt gesteund door Leefmilieu Brussel. “Omdat steeds meer vrouwen werken, omdat we onze middag-pauze anders invullen, bijvoorbeeld door te gaan sporten, omdat we steeds vaker buitenshuis eten... Onze levensstijl evolueert continu, en ook de manier waarop we eten verandert, vooral wat betreft onze lunch. Dat verklaart het toenemende succes van afhaalmaaltijden. Tegelijkertijd besteedt een steeds groter deel van de bevolking aandacht aan de kwaliteit van wat er op zijn bord terecht komt, aan de prijs die hiervoor moet betalen en aan de verpakking, waarvan de kosten onvermijdelijk op de klant worden verhaald.”

Weg met verpakkingen in plastic, karton en polystyreen



Het idee achter de Tiffin-lunchbox is eenvoudig samen te vatten: het gaat om afhaalmaaltijden van goede kwaliteit die niet zo duur zijn en die verpakt zitten in een inventieve,

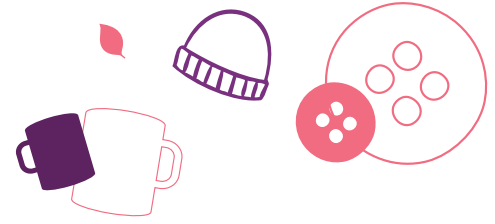
ecologische houder zodat de hoeveelheid afval aanzienlijk beperkt wordt. Zo'n concept zou heel wat mensen kunnen overtuigen: “We hebben een marktstudie uitgevoerd bij 23 restaurants, 5 bedrijven en 300 consumenten. Daaruit is gebleken dat de drie ondervraagde groepen zeer negatief staan tegenover het afval van afhaalmaaltijden: het afval kost geld, zorgt voor vervuiling en is, over het algemeen, schadelijk voor de gezondheid.” Violaine Dupuis voegt eraan toe dat ze zo op het idee gekomen is om de klant te belonen: iedereen die een Tiffin-lunchbox gebruikt, krijgt steeds 5% korting op alle bestelde maaltijden.

HET AANGENAME AAN HET NUTTIGE KOPPELEN

Het project is momenteel in testfase. De initiatiefneemster van Tiffin koestert grote verwachtingen: zij wil het concept aangrijpen om duurzame kwaliteitsvoeding te promoten en de afvalberg drastisch te beperken. Een duurzaam project dat de deur opent voor andere toepassingen.

Meer info, inschrijven voor Tiffin en een lijst van partnerrestaurants: www.tiffin.be





Leuk! GROENE KLASSEN, het hele jaar door!

Enkele klassen van Brusselse scholen delen tips en goede raad op basis van hun ervaringen met natuur- en milieu-educatie (NME). We hebben twee voorbeelden geselecteerd die u zin zullen geven om zelf iets te ondernemen of om erover te praten met de ouders en de leraars op de school van uw kind.

Het soepuurtje



Een gezamenlijk en goedkoop tussendoortje met heel wat positieve effecten: soep.

Om 10.00 uur 's morgens soep serveren in plaats van 's middags? Het is een van de initiatieven van de Saint-Joseph Boondaelschool in het kader van de projectoproep 'Het leefmilieu in mijn school'. In een soepchalet krijgen de leerlingen van de derde cyclus lager onderwijs hun middagsoep al tijdens het tienuurtje. "Het idee kwam van een groep ouders van leerlingen, omdat we hadden gemerkt dat de kinderen 's middags te weinig aten of hun eten zelfs niet op kregen," verklaart schooldirecteur Marc Decastiau. Lekker soepen op basis van lokale seizoensgroenten vervangen voortaan de zoete tussendoortjes. Een mooi initiatief met heel wat positieve gevolgen: verpakkingsafval van snacks en voedselverspilling tijdens de middag ruimen baan voor duurzame voeding en helpen de ouders besparen, aangezien ze geen individuele tussendoortjes meer moeten kopen.

1. Scholen die interesse hebben in een project rond milieu-educatie kunnen elk jaar bij Leefmilieu Brussel financiële steun en begeleiding in de vorm van workshops of advies aanvragen.

Op de kringloopschool

Een ruilbeurs voor boeken, inzameling van kleren en een tentoonstelling van 'objecten met een tweede leven': een idee van de leraars van de 5 tot 8-jarigen van het Institut Sainte-Anne in Etterbeek. "We willen meer doen dan gewoon afval sorteren. We willen de leerlingen tonen dat we met een beetje verbeelding onze impact op het leefmilieu kunnen beperken door afval te recyclen en te voorkomen," aldus Charlotte Collet, leraar van het tweede leerjaar. De kleintjes van de derde kleuterklas zijn beetje bij beetje, op hun eigen ritme, in het project gestapt, nadenkend over manieren om afval te vermijden (eerst en vooral zorg dragen voor hun eigen spullen, collectieve tussendoortjes organiseren, enz.). De grootsten ontwikkelden één of meerdere activiteiten als voorbereiding op een evenement (infoborden maken, voorwerpen maken op basis van gerecycleerd materiaal, enz.). Gedurende het evenement was er een kringlooptentoonstelling, een boekenruilbeurs, werden er met de hele school tweedehandskleren gewogen, enzovoort. Het in de kijker zetten van de activiteiten van de leerlingen, maakte integraal deel uit van het project: ontdekkingen, ver-

GOODPLANET ACTIONS 2014 - 2015

Ook dit schooljaar kan jij met je school meedoen aan de GoodPlanet Actions. Je kiest zelf met wie, waar en hoe je de acties vormgeeft. GoodPlanet voorziet affiches, educatieve dossiers en ondersteuning.

- Donderdag 16 oktober 2014 – Eet lokaal
- Dinsdag 25 november 2014 – Zero afval
- Vrijdag 13 februari 2015 – Watt minder
- Vrijdag 20 maart 2015 – Wereldwaterdag@school
- Woensdag 29 april 2015 – 1m² biodiversiteit

Meer info en inschrijven:
www.goodplanetactions.be

wondering, wedstrijdjes, het evenement en het in de kijker zetten van de acties... alles kaderde in een positieve kijk op afvalvermindering.



BUBBLE, TAL VAN DIRECT TOEPASBARE IDEEËN!

U leidt een project rond natuur- en milieu-educatie of u hebt zin om er zelf een op te zetten? Ontdek Bubble, het netwerk van Brusselse scholen op de bres voor het milieu. Het netwerk is bedoeld voor iedereen die in het Brussels Gewest bezig is met natuur- en milieu-educatie. Via Bubble

kunt u ervaringen uitwisselen, andere gemotiveerde mensen ontmoeten, nieuwe ideeën opdoen en heel wat relevante informatie terugvinden om milieuprojecten tot een goed einde te brengen.

Meer info en lid worden van Bubble via www.leefmilieubrussel.be/scholen



ECOBOUWERS OPENDEUR: BEZOEK 40 DUURZAME WONINGEN IN BRUSSEL!



Zin om eens een houtskelbouw in volle opbouw of een afgewerkt passiefbouwappartement te bezoeken? Hebt u interesse in de nieuwste technieken voor lage-energie woningen, wilt u renoveren om energie te besparen, wilt u bouwen met duurzame materialen, bent u nieuwsgierig naar een gemeenschappelijk woonproject? Dan is de Ecobouwers Opendeur iets voor u!

Het evenement wordt op 1, 2, 8, 9, 10 en 11 november 2014 georganiseerd door de Bond Beter Leefmilieu en ecoconso, met de steun van Leefmilieu Brussel. Tijdens deze opendeurdag komt u op een originele en praktische manier meer te weten over duurzame woningen. Gezinnen die duurzaam hebben gebouwd of gerenoveerd, stellen hun woning open voor kandidaat-(ver)bouwers en delen hun ervaringen met hen.



In Watermaal-Bosvoorde kunt u een huis bezoeken dat uitgeroepen is tot winnaar van de wedstrijd voor Voorbeeldgebouwen.

In Brussel kunt u zo een veertigtal woningen bezoeken. Onder hen enkele laureaten van de projectoproep Voorbeeldgebouwen. U vindt vast en zeker een interessant bouwproject bij u in de buurt.



Isolatie aan de buitenkant of isolatie aan de binnenkant: er bestaan verschillende oplossingen. Meer info op de Ecobouwers Opendeur...

De bewoners ontvangen de bezoekers in kleine groepen, soms samen met de aannemer en de architect. Een bezoek duurt ongeveer 1,5 uur.

Meer info en inschrijven (verplicht):
www.ecobouwers.be

AGENDA



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

19/10 – GEGIDSTE WANDELING DAG VAN DE TRAGE WEG

Tijdens deze wandeling langs statige lanen passeert u langs Villa Empain en de Abdij Ter Kameren. U duikt het bos in met al zijn herfstige kleuren en geuren. U prikkelt uw zintuigen via kleine, speelse opdrachten en staat stil bij de kleine dingen die u in uw dagdagelijkse leven voorbijloopt. Deze wandeling wordt georganiseerd door Vormingplus Citizenne vzw.

Plaats van afspraak: om 10.30 uur aan tramhalte Marie-José (tram 94). Duur: 2 uur. Voorzie wandelkleidij aangepast aan de weersomstandigheden. Meer info: Erika Grau, educatief medewerker, erika@citizenne.be

26/10 – FIETSTOCHT DE GROENE WANDELING: HET WESTEN (20-25 KM)

De Groene Wandeling is een wondermooi, meer dan 60 km lang parcours doorheen het Brussels Gewest, bestemd voor wandelaars en fietsers, dat tal van parken en natuurgebieden doorkruist. Op sommige plekken waant men zich op het platteland, op andere bevindt men zich in aangelegde parken, bossen, moerasgebied...

De Groene Wandeling geeft toegang tot gebieden die voorheen ontoegankelijk waren voor het publiek. Pro Velo deelt het parcours op in drie delen en laat u het noorden, het zuiden of het

westen ontdekken. Het vertrekpunt is een metrostation waar ook fietsen ter beschikking zullen worden gesteld.

Meer info en verplicht inschrijven via
www.provelo.org/nl.

26/10 – GEGIDSTE WANDELING DE PADDENSTOELEN VAN HET SCHEUTBOS

Plaats van afspraak: om 14.00 uur aan de chalet van de parkwachters, op het einde van de Scheutbosstraat (niet de Scheutboslaan). De straat geeft uit op de Mettwielaan, tegenover de Machtenslaan. Bussen 86 (eindh halte) en 49 (halte Machtens). Einde voorzien omstreeks 16.30 uur. Deze uitstap is een initiatief van Natuurpuntafdeling Brussel i.s.m. Vrienden van het Scheutbos en Natuurpunt Educatie.

Meer info: Roosmarijn Steeman (015 29 72 22, roosmarijn.steeman@natuurpunt.be).

1, 2 EN 8, 9, 10, 11/11 – EVENEMENT ECOBOUWERS OPENDEUR

(meer info in het artikel bovenaan)

7/11 – WORKSHOP INSECTEN ALS NIEUWE VOEDSELBRON

Waterkers-huiskekrelsoep of een guacamole met sprinkhaan? De mondiale vraag naar dierlijke eiwitten stijgt elk jaar. Zijn insecten hierop het antwoord? Het kweken van insecten is milieuvriendelijk en ze leveren een alternatieve bron van dierlijke eiwitten. Ze bevatten bovendien alle vitamines, mineralen, vetzuren en aminozuren die u nodig hebt. Sla uw steak eens over en ga de uitdaging aan!

Plaats van afspraak: om 19.30 uur in GC Den Dam, Gemeenteplein 13 te Oudergem. Openbaar vervoer: metrolijn 5, tram 94 (halte Herrmann-Debroux), bus 34, 42 (halte Oudergem-Shopping), bus 344, 345, 504, 544, 547 en 548 (halte Oudergem Waver). Prijs: 12 euro.

Meer info en verplicht inschrijven:
GC Den Dam, 02 663 89 50, dendam@vgc.be, www.gcdendam.be



Voor al uw vragen:

INFO



02 775 75 75
WWW.LEEFMILIEUBRUSSEL.BE