

BRUSSELS MAVILLE

NOTRE PLANÈTE

LE MAGAZINE NATURE & ENVIRONNEMENT DES BRUXELLOIS(ES)



PB-PP B-10
BELGIE(N) - BELGIQUE

#122
MENSUEL
SEPTEMBRE
2018

04

RENCONTRES GOOD FOOD: DÉCOUVREZ
LES ACTEURS GOOD FOOD PRÈS DE CHEZ VOUS

09

MOBILITÉ:
CIRCULEZ MALIN!

10

DÉCHETS ORGANIQUES: DES RESSOURCES
INSOUPÇONNÉES DANS VOS POUBELLES

VISITEZ BELEXPO:

UNE EXPÉRIENCE INTERACTIVE
UNIQUE EN EUROPE



bruxelles
environnement
.brussels

ENVIRONNEMENT.BRUSSELS



© Bénédicte Maindoux

UNE RENTRÉE VERTE ET DURABLE

Ma ville notre planète version digitale : mode d'emploi !

Lire ce magazine sur smartphone ou tablette, c'est désormais possible grâce à une app dédiée.

Comment faire ? C'est simple :

1. Téléchargez l'application **BXLNatur-Mag** sur le kiosque de votre choix (App Store, Google Play).
2. Installez l'app (le choix de la langue se fait automatiquement).
3. Choisissez le magazine que vous souhaitez consulter.
4. Lisez-le soit en mode PDF classique, soit en mode lecture guidée, pour une lecture plus conviviale. Pour obtenir cette dernière, il suffit de taper deux fois sur votre écran.

Ma ville notre planète, c'est où et quand vous voulez !



Et si cette année en septembre, on faisait rimer rentrée scolaire avec écologie ? Dans ces pages, vous découvrirez BELEXPO, la première expo permanente de sensibilisation à l'environnement d'Europe, le réseau Bubble des écoles en action pour l'environnement, les initiatives Zéro Déchet de plusieurs établissements scolaires et la nouvelle campagne de Bruxelles Environnement à destination des écoliers : *En route vers le Zéro Déchet!*

Compost collectif, ateliers Good Food, végétalisation... Vous rêvez de donner un visage durable à votre rue ? Il n'est pas trop tard pour participer à l'appel à projets « Inspirons le Quartier » et bénéficier d'un accompagnement et d'un soutien financier pouvant aller jusqu'à 15.000 € ! Vous avez jusqu'au 25/11 pour déposer votre candidature.

Faites aussi rimer rentrée et mobilité et découvrez dans ces pages les nombreuses astuces, alternatives de partage et applications mobilité pour circuler malin en ville. Enfin, avec notre dossier, faites partie de ces citoyen.ne.s Bruxellois.es, associations, entreprises, qui ont choisi de ne plus jeter leurs déchets organiques, mais bien de les valoriser.

Bonne lecture !

MA VILLE NOTRE PLANÈTE

Publication mensuelle sauf janvier, juillet et août - Bruxelles Environnement - Avenue du Port 86C / 3000, 1000 Bruxelles - Tél. 02 775 75 75 - info@environnement.brussels - environnement.brussels **EDITEURS RESPONSABLES** : F. Fontaine & B. Dewulf **RÉDACTEUR EN CHEF** : Mathieu Molitor **COMITÉ DE LECTURE** : Sylvie Clara, Sandra Moreels, Isabelle Degraeve, Tom Penxten **RÉDACTION** : Didier Dillen **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.



BATIWONEN: RÊVEZ, RÉALISEZ ET HABITEZ À BRUXELLES

Lors de ce tout nouveau salon, réparti sur 6.000 m², vous découvrirez une centaine de sociétés actives à Bruxelles, en Brabant wallon et flamand. Outre des workshops, démonstrations, formations... quatre zones thématiques vous attendront aussi: énergie et environnement, construction, promotion, finance et information, parachèvement et réno-

vation, inspiration pour l'aménagement et la décoration intérieure ou extérieure. De quoi faire le plein d'idées et d'infos pour votre logement!

Tour & Taxis. Hall 1 et 1 bis. Av. du port 86c, 1000 Bruxelles. Du 28 au 30/9 de 11 à 18h. Journées professionnelles le 28/9 de 13 à 22h.

www.batiwonen.be

INSPIREZ VOTRE QUARTIER

Cette année encore, Bruxelles Environnement rassemble les citoyens sous la bannière du projet « *Inspirons le Quartier* »!



Cette belle initiative participative invite les Bruxellois à proposer un projet durable qu'ils aimeraient développer dans leur quartier. Vous avez des idées pour améliorer votre cadre de vie? L'appel à projets « *Inspirons le Quartier* » est là pour vous accompagner avec un soutien financier allant jusqu'à 15.000 euros. N'hésitez plus! Vous avez jusqu'au 25/11 pour déposer votre candidature.

www.environnement.brussels/inspirons



VOS ACTIVITÉS ZÉRO DÉCHET

Vous proposez une activité zéro déchet, lancez un nouveau service centré sur l'économie circulaire ou organisez une conférence anti-gaspi? C'est le moment de les faire connaître! Encodrez les informations relatives à votre événement et celui-ci sera repris dans le tout nouvel agenda du zéro déchet mis en ligne par Bruxelles Environnement.

<https://tinyurl.com/yazgc2v>



BRUXELLES CHAMPÊTRE 2018

Participez à cette grande fête urbaine et citoyenne, avec une 16^{ème} édition pleine de surprises: musique, animations, plus de 150 stands de produits bio, locaux, bières, et mets en tous genres, de la sensibilisation à l'environnement, des activités en pagaille pour les familles. Parc Royal – Place des Palais. Le 16/9 de 10 à 19h. Accès gratuit.

www.bruxelles-champetre.be

BIKE BRUSSELS, LE RETOUR!

Le salon Bike Brussels revient avec un programme plus alléchant encore! Toutes les nouveautés en matière de vélo et de matériel pour deux-roues, un circuit indoor et outdoor aménagé et accessible à tous, des stands d'information, des agences de voyages spécialisées en cyclotourisme, un éventail d'alternatives en mobilité active...

Tour & Taxis. Av. du Port 86c, 1000 Bruxelles. Du 15 au 17/9, de 11 à 18h, jusque 17h le 17/9. Accès: 7 €. Infos: 010/81.86.88

www.bikebrussels.be



RENCONTRES GOOD FOOD

Durant le week-end des 19, 20 et 21 octobre prochain, la 3^{ème} édition des Rencontres Good Food éveillera à nouveau les papilles des Bruxellois.es. À l'occasion de cet événement convivial et gourmand, des animations sont organisées partout dans la capitale, pour le plaisir des petits et des grands : ateliers culinaires, visites de potagers, dégustations veggie, découverte de produits locaux et de bons plans zéro gaspi !



TOUT UN PROGRAMME!

Réservez d'ores et déjà les 19-20-21 octobre prochains dans votre agenda pour les Rencontres Good Food et découvrez ce qui se passe près de chez vous via le programme en ligne et une carte des événements : <https://tinyurl.com/y7orpwea>

Organisées par et pour les Bruxellois, ces Rencontres Good Food sont une formidable occasion de découvrir les acteurs Good Food près de chez vous, leurs recettes de saison inédites, les saveurs des produits locaux et les actions quotidiennes qui contribuent à un meilleur environnement, une alimentation plus durable et plus savoureuse. Trois jours durant, les Bruxellois auront ainsi l'occasion de découvrir de multiples projets actifs tout au long de l'année, dans lesquels ils pourront s'investir s'ils le souhaitent, tout en participant à des dizaines d'activités ludiques et conviviales !

Focus zéro gaspi

Année Zéro Déchet oblige, Good Food et gestes anti gaspillage alimentaire se conjugueront lors de ces journées bruxelloises du bien et bon manger. Vous y apprendrez par exemple à cuisiner les restes, mieux organiser votre frigo, adopter des méthodes de conservation, ou savourerez de bons petits plats à base d'invendus alimentaires !

Des ambassadeurs Good Food

Au-delà de ces rencontres, propager une meilleure façon de s'alimenter, plus saine, plus locale, plus durable, ce sera aussi, toute l'année, le rôle des Ambassadeurs Good Food. Dix ambassadeurs pros (restaurants, producteurs, transformateurs locaux, associations) et cinq

familles, feront connaître leurs pratiques sur les réseaux sociaux, dans la presse et lors de certains événements.

Des animations pour petits et grands

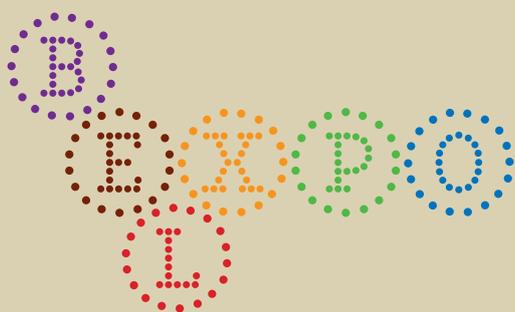
Lors de ces Rencontres Good Food, un nombre impressionnant d'animations vous convieront à mettre la main à la pâte partout dans la ville. Nous en avons épinglé quelques-unes, mais cette liste est loin d'être exhaustive.

- /// La cellule santé de la **Free Clinic**, vous proposera un atelier de cuisine saisonnière, suivi de la découverte de potagers et composts collectifs ixellois.
- /// **L'Usine**, espace d'activités et de rencontres, vous fera découvrir ses installations : système d'aquaponie, serre bioclimatique, ruches, culture de champignons et jardin comestible !
- /// **Le Local**, un restaurant bruxellois qui fait la part belle aux produits locaux (bio ou d'agriculture raisonnée), proposera un atelier astuces Zéro Déchet à reproduire à la maison.
- /// L'épicerie sociale **Le Filet**, vous conviera à une mise en bouche inédite de préparations végétariennes à base de récupération alimentaire !
- /// L'association **Pro Velo** vous invitera à enfourcher votre deux-roues pour partir à la découverte de bons plans Good Food dans la capitale.

LE CARNET DE BORD

L'ACTU NATURE ET ENVIRONNEMENT DE LA RÉGION DE BRUXELLES-CAPITALE

SEPTEMBRE '18



EN ROUTE VERS UNE RENTRÉE DURABLE

Compostage à l'école, biodiversité dans la cour de récré, potager scolaire, collation saine et cartable zéro déchet, l'éducation à l'environnement commence à la maison et se poursuit à l'école. Dans ce domaine, la Région de Bruxelles-Capitale n'a pas à rougir. De nombreuses aides sont disponibles pour faciliter les projets d'éducation relative à l'environnement. Ce mouvement, dynamisé par Bubble, le réseau des écoles en action pour l'environnement, s'étend même aux mouvements de jeunesse et maisons de jeunes qui développent des projets ou qui inscrivent l'environnement dans leurs activités. L'école se met au vert, avec les profs au milieu!



TOUS EN SELLE À BELEXPO

PARTICIPEZ!

L'heure de la rentrée a sonné! Pourquoi ne pas la transformer en une rentrée éco-durable? Foncez par exemple visiter BELEXPO, la première expo permanente de sensibilisation à l'environnement d'Europe! Une expérience interactive unique pour les jeunes de 10 à 14 ans et leur famille. Découvrez aussi Bubble, le réseau des écoles bruxelloises actives pour l'environnement, ses formations, ses rencontres et visites de projets. Adoptez la Zéro Déchet attitude à l'école avec la nouvelle campagne de Bruxelles Environnement: *En route vers le Zéro Déchet!*



INSOLITE

DES GASAP À L'ÉCOLE!

Les GASAP, vous connaissez? Ces groupes citoyens créent du lien entre consomm'acteurs et producteurs et permettent de se fournir en produits locaux et de circuit court. Grâce à un subside de Bruxelles Environnement, le Réseau des GASAP lance aujourd'hui des GASAP dans les écoles! Avec ce

système, les paniers sont disponibles pour les parents et les enseignants à la fin de la journée ou en venant chercher les enfants à l'école. Ultra pratique! Intéressés? Le Réseau des GASAP vous accompagne dans la création de votre groupe: mise à disposition du matériel de communication, organisation d'une première réunion d'information, contact avec un producteur et bien d'autres choses.

www.gasap.be



BELEXPO : UNE DÉCOUVERTE POUR LES ENFANTS

« Bonjour à tous et bienvenus à BELEXPO! Nous avons besoin de vous, en tant qu'experts de l'environnement, pour réaliser des missions qui améliorent la vie en ville. Etes-vous prêts à nous aider? » C'est par ces mots que Gaëlle et les autres animateurs de BELEXPO accueillent les groupes d'enfants venus découvrir la nouvelle exposition permanente de Bruxelles Environnement.

Dès le départ, une série de missions de la plus haute importance leur sont confiées: « Se déplacer à vélo, améliorer un logement, cultiver ou encore consommer de la manière la plus durable possible », résume **Gaëlle Gutierrez Chrétien**, une des animatrices de BELEXPO. Tout est conçu pour captiver l'attention des jeunes tout en éveillant leur conscience. « Les enfants peuvent



interagir directement avec les différents dispositifs de l'exposition: des écrans tactiles, des bicyclettes, des puzzles, des jeux géants... Tout ça a beaucoup de succès. Ils n'ont pas le temps de s'ennuyer une seconde. Ils repartent toujours avec des solutions concrètes et une envie d'agir directement. Nous sommes souvent surpris de ce qu'ils peuvent nous apprendre en retour »!

FAUNE & FLORE



L'ORVET, UN LÉZARD TRÈS DISCRET

Avec son corps lisse et brillant long de 30 à 40 cm, l'orvet fragile (*Anguis fragilis*) est souvent confondu avec un serpent et provoque parfois quelques petits frissons. Bien à tort! Ce lézard sans pattes n'est absolument pas venimeux. Ce petit animal à sang froid qui passe facilement inaperçu, aime les clairières, les prairies et lisières boisées où il peut se réchauffer au soleil. À Bruxelles, où il semble devenu assez rare, on le rencontre essentiellement en forêt de Soignes où il se cache souvent sous un tas de bois mort, un amas de pierres. Étonnant: la queue de l'orvet se casse facilement, d'où son nom! Et si elle repousse très vite, elle ne retrouve jamais sa taille originelle.

www.herpetobru.be/herpeto_atlas_bxl.pdf

DÉCOUVERTE

UNE EXPO UNIQUE — EN EUROPE! —



BELEXPO, la nouvelle exposition permanente de Bruxelles Environnement, a ouvert ses portes! Cette expérience interactive unique en Europe propose à ses visiteurs, en priorité les 10 à 14 ans, de

tester des habitudes de vie plus durables. Équipés d'un bracelet digital, ils peuvent se lancer dans des missions captivantes: partir à vélo vers le futur, faire pousser un légume, découvrir des métiers verts, rendre une maison plus écologique... Leur mission terminée, l'aventure se poursuit sur Internet où ils sont invités à trouver des idées d'actions pour une ville meilleure! Tour & Taxis. Av. du Port 86c/3002, 1000 Bruxelles. Période scolaire, du mardi au vendredi de 9h à 16h30, WE de 10 à 17h. Vacances scolaires, du mardi au dimanche de 10 à 17h. Prix: de 1,25 € à 9 €. Tarifs de groupe. www.belexpo.brussels

BUBBLE: ÉDUQUER À L'ENVIRONNEMENT



Riche de mille membres, le réseau Bubble met en contact enseignants, directeurs, parents, éducateurs... intéressés par l'éducation relative à l'environnement. Il organise des formations, rencontres et visites de projets sur différentes thématiques: biodiversité, alimentation durable, zéro déchet, énergie/climat... Bubble valorise aussi les projets des écoles actives sur son site et lors d'événements festifs comme le Bubble Festival!

www.bubble.brussels

TENDANCE



ÉCOLES : ELLES ONT CHOISI LE ZÉRO DÉCHET !

Lutter contre les déchets et le gaspillage, c'est une priorité pour les écoles. Les établissements scolaires affiliés au réseau Bubble l'ont bien compris. Nombre d'initiatives ont été mises en place : système de mesure des déchets et sachet à tartines réutilisable au lycée Maria Assumpta, création d'une « petite

épicerie » de produits sains et durables à l'Institut de la Vierge fidèle ou encore programme zéro déchet et compostage à l'Athénée royal de Koekelberg. Découvrez-les et bien d'autres projets sur le site de Bubble.

www.bubble.brussels/projets

TENDANCE

BRICO MARMOTS

Donner une nouvelle vie aux déchets, tout en s'amusant, c'est possible! Quelques morceaux de carton, un peu de peinture, des ciseaux, de la colle... Il n'en faut pas plus pour initier les enfants au Zéro Déchet!



LES BOÎTES DE CÉRÉALES

Pourquoi les jeter? Il suffit d'un peu d'imagination et de quelques fournitures pour les transformer en objets à la fois rigolos et pratiques : instrument de musique, porte-magazines, compartiments pour tiroir, farde à rabat, etc.

www.beeorganisee.com/reutiliser-une-boite-de-cereales/

LES ROULEAUX DE PAPIER WC

Des objets à tout faire qui raviront les enfants. À transformer en support pour crayons et feutres, en objet pour ranger les écouteurs, en personnages rigolos...

www.lacourdespetits.com/bricolage-avec-rouleau-papier-toilette

DU GRAIN AU PAIN

Pour faire du pain, il faut de l'eau, de la levure ou du levain, du sel et de la farine. Et pour faire de la farine, il faut un moulin! Avec l'asbl Tartine et Boterham, visitez le seul moulin à vent encore en activité à Bruxelles et suivez les passionnantes explications de son meunier, Éric Diederich. Luizenmolen. Rue des Papillons, 192 à 1070 Anderlecht. Les 15 et 16/9 à 13h30 et 16h. Gratuit. Infos et inscription gery@tartine-et-boterham.be

<http://tartine-et-boterham.be>

TEXTO



NUIT DE L'OBSCURITÉ

Les organisateurs de la Nuit de l'Obscurité vous invitent à mieux connaître les conséquences de la pollution lumineuse sur la biodiversité et à participer à différentes animations pour tous : observations astronomiques, sensibilisation à la faune et à la flore nocturnes, expo didactique sur la pollution lumineuse... Rouge-Cloître. Rue du Rouge-Cloître 4, 1160 Auderghem. Le 13/10 de 18h30 à 24h. www.ascen.be



SUR LA ROUTE DU ZÉRO DÉCHET

Cette campagne veut guider parents et professeurs sur la route du Zéro Déchet. Achats en seconde main, réparation, réutilisation, alternatives aux emballages inutiles sont autant de gestes qui peuvent être adoptés. À découvrir, le Pense Pas-Bête du Zéro Déchet pour les parents, une brochure de conseils sur le matériel scolaire pour les enseignants et un exemple de liste Zéro Déchet pour tous!

<https://tinyurl.com/ydgkr991>



MAVILLENOTREPLANÈTE#122

LE COIN DES ENFANTS

LE QUIZ

Une rentrée verte et durable

Après ces vacances d'été, la Région de Bruxelles-Capitale se prépare à vivre une rentrée éco-durable!
Sais-tu ce qu'elle nous réserve ?

POUR LE SAVOIR, RÉPONDS À CE MINI-QUIZ

A. En Région de Bruxelles-Capitale, Bubble désigne :

1. Un nouveau chewing-gum 100% naturel et bio.
2. Un réseau d'écoles en action pour l'environnement.
3. Une marque de ballons durables implantée à Forest.

B. Installée sur le site de Tour & Taxis, BELEXPO est :

1. La première exposition consacrée aux inventions 100% bruxelloises.
2. La première exposition consacrée aux variétés anciennes de fruits et légumes.
3. La première exposition permanente de sensibilisation à l'environnement d'Europe.

C. L'autre nom du lézard appelé orvet est :

1. Serpent de verre, car il perd facilement sa queue.
2. Serpent d'émeraude, car il a la même couleur que les herbes.
3. Serpent de lumière, car il brille de mille feux au soleil.

D. Le spécialiste des champignons est un :

1. Eucaryologue.
2. Mycologue.
3. Pomologue.

E. En ville, la pollution lumineuse découle :

1. De dépôts sauvages de tubes fluorescents.
2. De l'usage intensif d'ampoules à filaments.
3. Des nuisances nocturnes provoquées par la lumière artificielle.

JEU: Les trésors de l'automne

L'automne nous réserve des trésors de gourmandise. Relie les points pour découvrir ce qui se cache dans le sous-bois.



AGENDA

CHACQUE MOIS, MA VILLE NOTRE PLANÈTE VOUS PROPOSE UNE SÉLECTION D'ÉVÉNEMENTS (ET DE LIENS UTILES) CONCERNANT LA NATURE ET L'ENVIRONNEMENT BRUXELLOIS.

NATURE ET LITTÉRATURE

Venez ralentir le pas, poser le regard le long des chemins, entre les arbres et les dalles afin de découvrir les plantes sauvages de nos villes. Elles ont toutes une histoire à vous raconter!

📍 Ferme d'Uccle. Vieille rue du Moulin 93, 1180 Bruxelles. Le 29/9 de 10h30 à 12h30. Prix: 7 €. Inscription obligatoire. www.tournesol-zonnebloem.be

MESUREZ LA QUALITÉ DES COURS D'EAU BRUXELLOIS

La qualité de l'eau des rivières qui coulent près de chez vous vous intéresse? Participez aux mesures de qualité organisées par Coordination Senne. Au menu, analyse de facteurs physico-chimiques et identification des macro-invertébrés.

📍 Le 19/9 de 15 à 18h, la Senne à Anderlecht. Le 26/9 de 15 à 18h, le Geleystbeek à Uccle. Gratuit. www.coordinationssenne.be

BIENVENUE LES FRUITS

C'est la saison des fruits au Hof Ter Musschen. Découvrez son verger de hautes tiges avec un guide nature.

📍 RDV au coin Av. Hippocrate & Bld de la Woluwe, 1200 Woluwe-Saint-Lambert. Le 7/10 de 10 à 13h. Infos: A-M Paelinck, 02/215.00.23 www.cebe.be



MOBILITÉ? CIRCULEZ MALIN!

DES SOLUTIONS S'OFFRENT À VOUS...

Est-il encore absolument nécessaire de posséder une voiture en ville alors que les alternatives de partage et les applications mobilité se multiplient? Cumulées à l'offre des transports en commun, la réponse est: plus vraiment! Démonstration.

Bikesharing

Un vélo, ça se loue et ça s'emprunte! Découvrez les systèmes de location qui permettent d'emprunter des deux-roues partout en ville.

Villo > Plus de 5.000 vélos en libre-service à Bruxelles répartis dans quelque 360 stations.

Blue Bike > Vélos disponibles en libre-service dans 53 gares en Belgique.

oBike > Des deux-roues disponibles en « free floating » (sans station fixe). Inscrivez-vous via l'application pour les emprunter.

Billy > Le premier système de vélo électrique partagé en « free floating ». Trouvez votre Billy via l'App dédiée.

Cyclistes connectés au quotidien

Bike Citizens > Conçue par et pour les cyclistes urbains, cette App vous aide à vous déplacer en ville: itinéraires sur voies cyclables, cartes hors ligne, navigation point à point...

Fixmystreet.brussels > Signalez des incidents dans l'espace public bruxellois: trous, détériorations...

Scotersharing

Scooty > Scooter électrique partagé en free floating (hors station). Localisable via smartphone.

Carsharing

Besoin d'une voiture pour faire des courses, transporter votre collection de BD? Empruntez-en une!

En station

Cambio > Premier opérateur de voitures partagées en Belgique.

Ubeeqo > Service complet et intégré pour une location de courte ou de longue durée.

Zen Car > Voiture partagée électrique.

En free floating

DriveNow et **ZipCar** > Voitures partagées.

Entre particuliers

Drivy et **CarAmigo** > Partage de véhicules entre particuliers ou entre amis.

Carpooling

Les services de covoiturage longue et courte distances à Bruxelles et en Belgique.

BlaBlaCar > Plate-forme qui met en relation les usagers pour trouver un covoiturage.

Carpool > Mise en relation de conducteurs et passagers pour des trajets ponctuels ou réguliers.

Commuty > Covoiturage en entreprise.

Kowo > Cette application mobile et web organise le covoiturage entre collègues de travail.

ComOn > Plate-forme de covoiturage de l'asbl Taxistop.

Les taxis (collectifs)

eCab > Alliance internationale de compagnies de taxis.

Splyt et **Taxi 2 share** > Permettent le taxi pooling: partager une course avec quelqu'un, afin de réduire le montant de la course.

Collecto > Service de taxis collectifs disponible 7 jours sur 7 entre 23 heures et 6 heures du matin (6 €: tarif normal, 5 € pour les abonnés STIB).

Transport fluvial

Waterbus > Ce service permet de se déplacer sur le canal entre Bruxelles centre et Vilvoorde via six arrêts, connectés aux transports en commun.



SEMAINE DE LA MOBILITÉ 2018

Du 16 au 22 septembre 2018, la Semaine de la Mobilité sera l'occasion rêvée pour tester toutes les alternatives de mobilité durable en ville: train, tram, bus, métro, vélo, roller, covoiturage, marche, véhicules partagés, trottinette, etc. Le 16/9 sera le désormais traditionnel Dimanche sans voiture. De 9h30 à 19h, notre capitale deviendra la plus grande zone fermée aux voitures d'Europe et prendra des airs de fête populaire. De nombreuses animations et activités sont prévues. Cerise sur le gâteau, les transports en commun seront gratuits ce jour-là!

www.mobilmix.brussels/fr

DÉCHETS ORGANIQUES : IL Y A DE L'OR DANS VOS POUBELLES !

Vos poubelles regorgent de ressources insoupçonnées... Tellement utiles qu'elles peuvent être valorisées de nombreuses façons: dans le jardin, pour la production de légumes et même d'énergie! Le tout à portée de vos mains grâce au sac orange, via un (vermi)compost ou un compost collectif. Rencontrez ces Bruxellois, associations et entreprises qui se mobilisent pour démontrer qu'il y a de l'or dans nos poubelles!

Opération phosphore

80% des déchets de jardin et déchets alimentaires bruxellois sont aujourd'hui envoyés à l'incinérateur. Dommage, quand on sait qu'ils pourraient être valorisés dans l'agriculture, l'horticulture ou sous forme d'énergie (chaleur, gaz...) Que faire? Développer, par exemple, des approches complémentaires entre la biométhanisation industrielle (sac orange) et le compostage citoyen (compost de quartier, de jardin...) C'est ce à quoi s'emploie l'Opération Phosphore, qui réunit université, centre d'études, administrations et associations, mais qui fait aussi appel aux citoyens! Cette plate-forme d'expérimentation à l'échelle locale teste des projets pilotes de gestion des matières organiques, le tout grande nature. Une douzaine d'initiatives arborent déjà la bannière de Phosphore. Vous avez une idée de valorisation des biodé-



Je valorise, tu valorises,
nous valorisons

Composter

Les déchets alimentaires représentent 40% du sac blanc. Compostez-les plutôt que de les jeter. Vous ferez maigrir vos poubelles et le terreau que vous obtiendrez sera un substrat idéal pour faire pousser plantes ou légumes du potager.

<https://tinyurl.com/y96sukk2>

Super lombric à la rescousse!

Pas de jardin = pas de compost? Faux heureusement! La technique du vermicompostage permet de transformer rapidement les déchets alimentaires en terreau et même de produire du percolat, qui peut être utilisé comme engrais liquide 100% naturel (à diluer dans 10 X son volume d'eau). Il suffit d'une vermicompostière, d'une cave, d'un garage ou d'un balcon. C'est tout!

<https://tinyurl.com/y8xtn7jt>

Compost entre voisins

Un compost de quartier, c'est un projet collectif porté par un groupe de voisins. Chacun y apporte ses matières organiques et chacun contribue également à la bonne gestion du site. Une façon de poser un acte concret en faveur de l'environnement et une belle aventure humaine.

<https://tinyurl.com/y9eqtw6>



BIENVENUE AU COMPOST DAY!

Tout, tout, tout, vous saurez tout sur les composts bruxellois! Lors du Compost Day, visitez un compost de quartier proche de chez vous, passez chez un voisin qui vous fera découvrir sa vermicompostière ou encore apprenez le fonctionnement d'un compost de jardin. Inutile de réserver: les composteurs vous accueilleront les bras et le compost ouverts pour répondre à vos questions. Sur place, vous pourrez même gagner une vermicompostière ou un fût à compost!

Le 30/9. www.compostday.be

chets? Vous voulez rejoindre le réseau Phosphore? N'hésitez pas à présenter votre projet! Ces solutions peuvent porter sur le tri, la collecte, et/ou le traitement des déchets organiques.

www.operation-phosphore.brussels

Faire appel aux maîtres composteurs

Grâce aux quatre cents maîtres composteurs actifs sur le territoire de la Région de Bruxelles-Capitale, l'art du compostage a

domicile n'aura plus de secrets pour vous! Organisés en réseau, les maîtres-composteurs sont des citoyens bénévoles qui acceptent de donner un peu de leur temps pour répondre aux nombreuses questions de base que peut se poser le candidat composteur. Ils vous feront partager leurs connaissances et leur expérience pour vous aider à démarrer votre compost. N'hésitez pas à les contacter!

www.maitrescomposteurs.be > **Bottin**

DES PROJETS ET DES CITOYENS ORGANIQUES

Récolter les biodéchets des restaurants

Vert d'Iris International est une coopérative potagère bruxelloise basée à Anderlecht. Manquant de compost de qualité pour ses propres cultures, elle a eu l'idée de coupler ses livraisons de fruits et de légumes à la collecte des déchets organiques de ses clients, restaurateurs et épiceries. En 2016, 6,6 tonnes de déchets organiques compostables ont ainsi pu être transformées en compost en à peine sept mois!

Un centre d'entreprises zéro biodéchet

Le Village Partenaire à Saint-Gilles propose des surfaces de bureaux et une série de services qui facilitent la vie des entreprises. La gestion des biodéchets y tient une place importante. Trois bacs de compostage ont été installés. Ils permettent de produire environ 2,5 tonnes de compost par an, réutilisé pour les espaces verts et des bacs de culture de légumes. En parallèle, une vermicompostière et un petit poulailler ont aussi été installés.

Le compost est au bout de la rue

Ce compost collectif situé à Forest est le résultat d'une initiative citoyenne. Lancé en 2015, après avoir obtenu une bourse de 1.000 € de Bruxelles Environnement, il compte en moyenne 40 ménages inscrits. La compostière d'une contenance de 1 m³ est vidée deux fois par an. Le compost récolté est ensuite utilisé par les habitants cultivateurs pour leur parcelle de potager ou pour leurs plantes.

Adoptez une poule!

Élever des poules en ville, c'est une autre façon de gérer les déchets organiques. Ces cocottes sont de formidables recycleuses qui se régaleront d'épluchures, de restes de pain, etc., et vous donnent en échange de délicieux œufs frais!

<https://tinyurl.com/yacdezyf>

Pas de place?

Si vous ne trouvez pas de place, chez vous ou dans votre quartier, vous pouvez rassembler vos déchets organiques dans les sacs orange (cuisine) ou vert (jardin).

Ces déchets sont valorisés pour produire de l'énergie verte ou du terreau. Depuis le 1^{er} janvier 2018, des sacs verts biodégradables et compostables sont mis en vente dans les Recypark régionaux ainsi que dans les grandes enseignes.

www.arp-gan.be



LE COIN DU WEB

Retrouvez ici à chaque numéro, un lien, un site, une info web utile pour votre vie au quotidien: conso, Good Food, éducation à l'environnement, énergie, nature...



Le Bioguide

Ne vous prenez pas le chou: le Bioguide le fait pour vous! Dès le début, le ton est donné. Ce site vous renseigne dans la bonne humeur toutes les bonnes adresses bio de la capitale. Magasins, marchés, producteurs, paniers bio, restaurants, bars, rien n'échappe à l'œil gourmand de ses concepteurs, des citoyens ordinaires, jaloux de leur indépendance. Ce guide qui s'est donné pour tâche de contribuer au développement et à la promotion de l'alimentation bio à Bruxelles, spécialement les filières en circuit court et les commerces de proximité, n'est pas qu'une simple compilation de bonnes adresses. Chaque enseigne se voit consacrer une page, où est décrite l'ambiance du lieu, ce qu'on peut y trouver, ce qui rend l'endroit unique. S'y ajoutent bien sûr adresses, heures d'ouverture et détails pratiques. Un véritable roadbook de l'alimentation durable et biologique!

www.bioguide.be



Recette

GRATIN DE TOMATES, COURGETTES ET OIGNONS

Pour profiter des derniers légumes de saison gorgés de soleil, n'hésitez pas à jouer la simplicité et l'équilibre diététique en mitonnant ce gratin estival.

Ingrédients (6 pers.)

- /// 6 tomates
- /// 4 courgettes
- /// 4 oignons
- /// 100 g de fromage râpé
- /// Huile d'olive
- /// Beurre
- /// 1 càs d'origan séché
- /// Sel, poivre

Préparation

Laver et couper les tomates et les courgettes en fines rondelles, sans les éplucher. Émincer les oignons en lamelles. Beurrer un plat allant au four. Disposer les rondelles de tomates et de courgettes ainsi que les lamelles d'oignons en les alternant dans le plat. Saler, poivrer et parsemer d'origan. Verser un filet d'huile d'olive et étaler le fromage râpé. Faire gratiner le plat 30 minutes au four position grill. Déguster avec une viande grillée ou un filet de poisson.



MAIS QUEL EST CE CHAMPIGNON?



L'automne est bientôt là et avec lui, la saison des champignons ! Saviez-vous que pas moins de 1.255 espèces de champignons ont été observées à Bruxelles? Coprin

chevelu, vesse-de-loup, polypore géant... Apprenez à reconnaître les principaux spécimens et leur rôle écologique avec la brochure à télécharger « Les champignons en Région de Bruxelles-Capitale ». Mais rappelez-vous que leur cueillette est interdite sur le territoire de la Région!

<https://tinyurl.com/y8a37bgk>