

Ma ville notre Planète!

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

Mensuel - Novembre 2008 - n°40



Belgie - Belgique

P.P. - P.B.

B - 010

P202224

🕒 **Semaine de réduction
des déchets** > p4 & 5

Un défi à notre portée!

🕒 **Parcs et jardins publics** > p3
**Bienvenue aux personnes
à mobilité réduite**

🕒 **Alimentation et
environnement** > p6 & 7

**Mieux choisir,
c'est agir!**



BRUXELLES
ENVIRONNEMENT

- IBGE -



Prêt **VERT** social à taux zéro

A Bruxelles, beaucoup d'habitations sont mal isolées et consomment trop d'énergie. Une situation particulièrement problématique pour les ménages à bas revenus qui ont du mal à faire face à l'augmentation du prix de l'énergie. Pour ces ménages, il est également difficile d'emprunter les fonds nécessaires pour financer ces investissements. Fort de ce constat, Bruxelles

Environnement propose, en partenariat avec la coopérative de crédit alternatif CREDAL, un nouveau prêt vert social à taux zéro (0 % d'intérêt) pour les travaux qui visent à améliorer la performance énergétique de leur habitation (isolation des combles, double vitrage...). De cette façon, les ménages peuvent réduire leur facture d'énergie et rembourser progressivement leur investissement sans payer de coûteux intérêts bancaires.

Infos: www.credal.be/creditsocial ou 02 340 08 78

Jusqu'au 26 avril 2009 "C'est notre Terre!"

Événement phare des prochains mois à Bruxelles, cette grande exposition consacrée au développement durable nous propose, jusqu'au 26 avril 2009, une interpellation inédite sur l'état de notre Terre et les grands enjeux environnementaux des prochaines années. Au fil d'un périple dans l'histoire de notre belle planète bleue, le visiteur appréhende ainsi la manière dont les hommes épuisent les ressources naturelles, dont le développement incontrôlé de l'activité économique provoque le dérèglement climatique, dont la biodiversité est menacée... Mais elle ouvre aussi des fenêtres vers les solutions qui sont possibles si les consciences s'éveillent. Dans le prolongement de cette exposition, Bruxelles Environnement présente "C'est NOS déchets", une expo consacrée au problème des déchets et aux solutions pour en réduire la quantité et la dangerosité (voir p. 4/5). À ne manquer sous aucun prétexte.

Infos: Tour et Taxis, Avenue du Port 86c,
1000 Bruxelles - 02 549 60 49
www.expo-terra.be



Plan Bruit et Plan Déchets Votre **AVIS nous INTÉRESSE**



Vos idées pour améliorer notre environnement sonore et réduire la production de déchets à Bruxelles nous sont utiles et précieuses. Jusqu'au 15 décembre, Bruxelles Environnement lance à cet effet deux enquêtes publiques pour recueillir votre avis sur les projets de "Plan Bruit" et "Plan Déchets" développés par la Région.

Comment participer?

-  Consultez les différents outils relatifs à ces enquêtes (projet de plan, brochure résumant la problématique) sur le site de Bruxelles Environnement ou commandez-les.
-  Répondez aux enquêtes en ligne via le site Internet ou remplissez les questionnaires d'enquêtes ci-joints et renvoyez-les gratuitement.

Infos: www.bruxellesenvironnement.be/planbruit et www.bruxellesenvironnement.be/plandechets - 02 775 75 75

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 **EDITEURS RESPONSABLES:** J.-P. Hannequart et E. Schamp. **COMITÉ DE RÉDACTION:** Xavier Van Roy, Mathieu Molitor, Louis Grippa, Rik De Laet
RÉDACTION: Saâd Kettani (www.karactere.be) **PHOTO:** K.ractère: p. 2, 3, 4/5, 6/7. Bruxelles Environnement p 2, 3 (Kompan), 8. P. Acken (Jannin): p4. **PRODUCTION:** www.4sales.be
© IBGE-BIM - Imprimé avec encre végétale sur papier recyclé.

Des parcs OUVERTS À TOUS... vraiment tous!

Depuis peu, sept parcs* bruxellois spécialement aménagés pour répondre aux besoins des personnes à mobilité réduite (PMR) ouvrent la voie à des espaces verts vraiment "tous publics".

Ils sont sept. Sept parcs pilotes désormais ouverts à tous, vraiment tous... Depuis quelques mois en effet, les équipes du service Parcs et Jardins de Bruxelles Environnement travaillent d'arrache-pied pour les rendre accessibles aux personnes à mobilité réduite (PMR). Certains chemins ont été élargis, stabilisés et ramenés à des déclivités moins importantes. Les gardiens ont été spécialement formés à l'accueil des personnes handicapées et certains équipements, comme les toilettes, adaptés aux besoins des PMR. "En travaillant avec un bureau d'études spécialisé, nous avons veillé à tous les détails pratiques", explique Laurent Costa, responsable du projet au sein de Bruxelles Environnement. "Les chemins ont été adaptés et des emplacements réservés aux chaises roulantes ont même été aménagés à proximité de bancs publics". Pour favoriser l'interaction avec l'environnement ambiant, des outils de communication spécifiques ont



À Bruxelles, les parcs ouvrent leurs portes aux moins valides.

également été installés le long de certains parcours. "Au Parc Roi Baudouin et au Parc de la Pede par exemple, les malvoyants bénéficient maintenant d'une signalétique au sol qui les guide vers des panneaux d'information en braille. Si l'expérience qui est une première à Bruxelles s'avère concluante, elle pourra être reconduite ailleurs". Côté plaine de jeux, les jeunes moins valides peuvent désormais s'amuser**, avec les autres

bambins, sur des balançoires sécurisées et facilement accessibles. Vous avez dit intégration ?

*Parc de la Pede (Anderlecht); Parc Roi Baudouin – phases 1 et 2 (Jette); Parc de la Porte de Hal (Bruxelles); Abbaye de la Cambre (Ixelles); Parc du Scheutbos (Molenbeek Saint-Jean), Parc Elisabeth (Koekelberg).

**Parcs de la Pede et Roi Baudouin.



14 et 15 novembre 2008

"SOIGNE TA FORÊT": quand les jeunes s'engagent!

Suite à une réflexion menée par Bruxelles Environnement et les Associations de jeunesse sur l'utilisation des espaces verts de la Capitale, une série d'engagements sont désormais consignés dans une charte de collaboration. **Son objectif: concilier préservation de la nature et accueil des jeunes.**

Dans l'esprit de cette charte, la Plateforme de la Forêt de Soignes, qui gère le processus de participation au niveau du massif forestier, propose une première action qui se déroulera le week-

end des 14 et 15 novembre: "Soigne ta forêt". Destinée à toutes les associations de jeunesse concernées, cette première initiative s'inspire des engagements repris dans le document. Pour l'occasion, les jeunes effectueront des actions de service (nettoyage de la forêt...) et participeront à des moments de découverte nature avec des promenades et des ateliers ludiques et pédagogiques sur le thème forestier.

info : www.soigne-ta-foret.be



Le meilleur déchet, c'est CELUI QUI N'EXISTE PAS!




Recycler, réparer, échanger... Avant

Moins de déchets produits, c'est moins de déchets à collecter et à traiter en incinérateur. C'est également moins de ressources gaspillées et de rejets polluants. Autant de bonnes raisons pour participer à la Semaine de Réduction des Déchets, du 22 au 30 novembre 2008.

Moins de déchets, c'est pas sorcier... suffit de le vouloir! Chiche?

Profitions alors de la Semaine de la Réduction des Déchets pour prouver que tous ensemble, nous pouvons produire moins de déchets. Comment? En adoptant les bons gestes à travers une série d'activités, d'animations, d'ateliers, de portes ouvertes...

 **Les gestes près de chez vous**



Ecoles, entreprises, mouvements de jeunesse, associations, communes... proposent durant toute cette semaine des actions très concrètes. Il suffit de repérer dans le programme complet celles qui concernent notre quartier, notre entreprise ou l'école de nos enfants... et de passer à l'action (voir encadré pour accéder au programme complet).

 **Le défi Recto/Verso**

Saviez-vous qu'un employé consomme en moyenne 10 000 feuilles de papier A4 par an? Considérable: 3,4 milliards de feuilles au total à Bruxelles. A ça, bien sûr, il faut encore ajouter les consommations à domicile et à l'école... Si chaque employé fait l'effort d'imprimer recto/verso 50 % seulement de sa consommation annuelle, on pourrait économiser 850 millions de feuilles... et épargner 12 millions de kilos de rejet de CO₂ dans l'atmosphère.

Prêt à relever le gant? Participez au défi du Recto/Verso lancé par Bruxelles Environnement. Il suffit pour ça de vous inscrire sur le site internet et d'imprimer le plus souvent possible vos documents en recto/verso. Vos économies de papier et de CO₂ seront intégrées dans le "Baromètre du Recto/Verso".

Pour participer, au défi Recto/Verso, inscrivez-vous sur le site: www.bruxel-

lesenvironnement.be/semainedelareductiondesdechets

 **Animations redesign et relooking**

Pour éviter de jeter, il suffit de récupérer. C'est aussi simple que ça. Grâce à quelques coups de pinceau, un vieux meuble peut devenir très tendance. Un manteau fatigué, une paire de ciseaux et une bonne dose d'imagination peuvent également déboucher sur une création des plus décapantes... Et les exemples ne manquent pas. Pour cette semaine de Réduction des Déchets, des associations orientées "récup" vous ouvrent leurs portes: n'hésitez pas à y jeter un œil, ça vaut le détour! (voir encadré "La récup", c'est tendance!").

 **Foire au Savoir-Faire**

A l'approche des fêtes, nous pouvons également joindre l'utile à l'original en faisant nous-mêmes nos cadeaux à partir d'objets de récupération. Comment? En

FRÉDÉRIC JANNIN Vive le PAPIER VIRTUEL!

Dessinateur, scénariste et musicien, Frédéric Jannin est l'un des plus convaincants fers de lance de l'humour sur-réaliste à la belge. Touche à tout de génie, ce Bruxellois de cœur manie en effet le crayon, le micro, la caméra et le cornet de frites avec autant de bonheur.

Comme auteur de bandes dessinées, le papier ça doit vous connaître. Comment gérez-vous sa consommation? Possédez-vous quelques trucs pour gaspiller moins?

"En ce qui me concerne, j'ai définitivement résolu mon problème de consommation de papier. J'ai en effet été

l'un des premiers dans la profession à ne plus utiliser de planches originales pour mes dessins. Je travaille en fait directement sur écran et j'envoie mes fichiers informatiques à mes éditeurs. Quand j'expose avec des collègues par contre, je n'ai malheureusement plus rien à montrer sur papier. Je présente alors mes planches originales sur des CD ou des clés USB. C'est moins excitant que des beaux dessins sur papier, mais ça préserve la planète!"





de jeter, pensons à la dernière vie des objets.

participant aux ateliers de la Foire au Savoir-Faire (voir encadré).

Compostage de quartier

Que faire de ses déchets organiques lorsque l'on ne dispose pas de jardin? Il suffit de les apporter au compostage de quartier.

Programme La RÉCUP', c'est TENDANCE!

22 et 29 novembre de 10 à 18h00

Oxfam-Solidarité: rencontre avec les stylistes qui présentent leurs créations relookées. Magasin "Second Style", Rue des Chartreux 37 à 1000 Bruxelles.

Du 24 au 30 novembre de 10 à 18h00 (15h00 le 30)

Ouf's Recycle: création de mobilier de bureau et textile avec des matériaux de récupération. Chaussée de Wemmel 37 à 1090 Jette.

25 novembre de 18h30 à 20h00

La Poudrière: démonstration de relooking de meubles et d'objets avec "l'Atelier des Sorcières". Rue de la Poudrière 56-62 à 1000 Bruxelles.

26 novembre de 17h00 à 21h00

Les Petits Riens: apprendre à créer du neuf avec du vieux, les plus-values socio-économiques de la récup, concert "live". Rue Américaine 10 à 1050 Bruxelles.

Cette formule nous permet non seulement de réduire notre production de déchets, mais également d'obtenir un excellent amendement pour nos plantes d'intérieurs et nos bacs de terrasse (voir encadré).



27 novembre de 17h30 à 20h00

Convivial: "Recupart", exposition d'œuvres créées à partir d'objets de récupération par des artistes réfugiés (ambiance festive). Rue du Charroi 33-35 à 1190 Bruxelles.

29 novembre de 12h à 18h00

Foire au Savoir-Faire: fabrication de cadeaux à partir d'objets de récupération. Station pré-métro Bourse – entrée côté Bourse.

23 et 30 novembre de 10 à 13h

Compostage de quartier Boitsfort: initiation au compostage. Av. Georges Benoit (face au n°25) à 1170 Watermael-Boitsfort.

Pour obtenir le programme complet de la Semaine de Réduction des Déchets: www.bruxellesenvironnement.be/semainedelareductiondesdechets

10 GESTES MALINS POUR RÉDUIRE VOTRE PRODUCTION DE DÉCHETS

- 1  Composter les déchets de cuisine et de jardin
- 2  Eviter le suremballage
- 3  Faire la chasse au gaspillage alimentaire
- 4  Refuser les publicités toutes boîtes
- 5  Acheter en seconde main
- 6  Eviter les emballages de boissons
- 7  Réduire les impressions de papier
- 8  Eviter les achats inutiles
- 9  Opter pour des langes réutilisables
- 10  Eviter la production de déchets nocifs et dangereux



"C'EST NOS DÉCHETS"

Une exposition à voir et à vivre du 15 novembre 2008 au 26 avril 2009. Dans le prolongement de l'exposition "C'est notre Terre", Bruxelles Environnement aborde la problématique des déchets de manière concrète, positive et ludique. Combien de déchets produisons-nous? Quelles sont les conséquences pour l'environnement? Quelles sont les solutions? Que pouvons-nous faire au quotidien pour changer les choses? Proposée dans le cadre de l'enquête publique "Plan Déchets", l'exposition nous permettra de nous faire une idée précise sur la question des déchets.



Alimentation et environnement

Le BONHEUR est dans L'ASSIETTE

La table est un plaisir et doit le rester... mais pas à n'importe quel prix. Rentabilité oblige, les pratiques de l'industrie agro-alimentaire ne sont pas sans conséquences sur notre santé et celle de notre planète. Comment renverser la vapeur ? Il suffit, par exemple, d'acheter malin en imposant notre manière de voir.



Trop souvent sous-estimée de ce point de vue, l'activité agroalimentaire mondiale est l'une des premières causes du dérèglement climatique: 20 % des émissions de CO₂ au niveau de la planète proviennent des rejets de cette activité.

Production intensive, labour, déforestation, transports coûteux, usage inconsidéré de fertilisants... les facteurs de pollution et de gaspillages de ressources ne manquent pas. D'autant que si côté papilles, les produits de la grande industrie manquent souvent de saveurs, côté portefeuille, leurs coûts de transport et de production ont des répercussions de plus en plus "douloureuses" sur leur prix de vente.

Achetons local, frais et de saison!

Des tomates, des fraises, des haricots verts ou des cerises en hiver ? C'est ce que nous proposons aujourd'hui les grandes surfaces (et à quel prix!). Mais est-ce bien malin ? Avant d'arriver dans nos assiettes, les fruits et légumes cultivés loin de chez nous (haricots du Kenya, salades de Californie, fraises du Maroc...) peuvent parcourir des

milliers de kilomètres en avion, bateau, train et/ou camion. Le hic, c'est que chaque kilo produit et transporté génère des rejets de CO₂ dans l'atmosphère. Même gaspillage énergétique pour les fruits et légumes cultivés chez nous sous serres chauffées comme la tomate: différentes études montrent en effet que leur impact environnemental correspond à celui des fruits et légumes transportés par avion.

Une agriculture dispendieuse

Dans certaines régions du monde, la production intensive de denrées alimentaires entraîne de grosses consommations d'eau et d'énergie. Ailleurs, la consommation sans cesse croissante de viande a également un impact très important sur notre environnement (voir encadré). Bovins et ovins émettent du méthane (gaz à effet de serre) de par leur métabolisme et les déchets organiques qu'ils produisent. En Amérique du sud, les grands pays producteurs de viande brûlent la forêt amazonienne pour cultiver du soja qui servira à nourrir le bétail (notamment européen). Cette pratique a l'inconvénient d'émettre énormément de CO₂ mais également de priver la planète de forêts qui constituent un important "piège à CO₂".

Avec la destruction rapide (15 millions d'hectares/an) des forêts tropicales, ce sont quelque 8 milliards de tonnes de CO₂, qui partent chaque année en fumée - bien plus que les émissions du transport routier mondial.

Savoir ce qu'on achète

Faut-il pour autant devenir végétarien ou se priver des petits plaisirs gourmands ? Que du contraire ! Il suffit d'acheter en connaissance de cause, des produits sains, savoureux et qui respectent notre environnement. Des légumes locaux et de saison, des viandes produites dans les meilleures conditions (avec traçabilité), des poissons dont l'espèce n'est pas en danger de disparition... Pour vous aider, Bruxelles Environnement met à votre disposition une brochure "65 conseils pour se régaler en respectant l'environnement". D'autres organismes vous proposent également des adresses de producteurs (voir encadré)...

Les plaisirs du SLOW FOOD

Succès sur toute la ligne pour le concept "Goûter Bruxelles", les premières rencontres Slow Food qui se sont déroulées à Bruxelles du 18 au 21 septembre dernier. A l'occasion de ce long week-end voué aux plaisirs de l'alimentation saine, les Bruxellois ont eu l'occasion de déguster des menus "slow food" dans les restaurants participants. Durant ces quatre jours, les amateurs de saveurs ont également pris part à des

visites gourmandes, des pique-niques, des démonstrations, des dégustations auprès d'artisans et de producteurs.

Pour les aficionados, cette aventure gourmande se prolonge toute l'année. L'asbl Karikol (organisatrice des rencontres Slow Food) propose notamment des animations et un guide des produits et des producteurs sur son site: www.gouterbruxelles.be - www.karikol.be



LE SAVIEZ-VOUS ?

-  1 kg de tomates belges cultivées en champ = 0,2 kg de CO₂
-  1 kg de tomates d'Espagne = 0,6 kg de CO₂
-  1 kg de tomates produites sous serre = 2,3 kg de CO₂





à vous de faire votre "marché" dans cette mine de bons tuyaux.

Pour obtenir les fiches pratiques et les brochures de Bruxelles Environnement: 02 775 75 75 ou www.bruxellesenvironnement.be > Particuliers > Mon alimentation



Chou farci "galoubzy" à la russe

COMMANDEZ LE CALENDRIER DE POCHE

Pour vous aider à reconnaître, choisir et cuisiner des fruits et légumes de chaque saison chez nous, commandez le calendrier saisonnier de poche à emporter sur les marchés. C'est gratuit et bien pratique! Pour commander: 02 775 75 75 ou info@bruxellesenvironnement.be.



VIANDE ET ENVIRONNEMENT

- > La quantité d'eau nécessaire pour produire 1 kg de bœuf équivaut à celle que nous utilisons pour nous doucher durant un an.
- > La production d'un kilo de bœuf engendre près de 80 fois plus de gaz à effet de serre qu'un kilo de blé, et représente l'équivalent de 60 km parcourus en voiture.

Recettes

Une cuisine DE SAISON trop "chou"

En faisant preuve d'un peu d'imagination (consulter le calendrier et les recettes offerts par Bruxelles Environnement), nous pouvons nous régaler avec des fruits et légumes locaux et de saison, cultivés en pleine terre. Histoire de vous mettre l'eau à la bouche, nous avons testé deux délicieuses recettes au chou (légume d'hiver par excellence) originaires de Croatie et de Russie. Verdict: **délicieuses et surprenantes!** Preuve que légumes de saison peut aussi rimer avec cuisine exotique.

Poulet au chou (Croatie)

Ingrédients (4 pers.)

- 1 poulet fermier
- 1 chou blanc
- 1 oignon
- 50 g de lardons
- 1 petit piment
- Ciboulette
- Thym
- Huile d'olive
- Vinaigre
- Sel – poivre

Préparation

- Nettoyer et assaisonner le poulet avec du vinaigre, du sel, du poivre et du thym. Le farcir de lardons, oignon haché, piment en petits dés et ciboulette hachée. Faire cuire au four th.7 pendant 40 minutes.
- Laver le chou et le râper. Le faire bouillir 20 min. dans de l'eau salée et quelques gouttes de vinaigre. L'égoutter une fois cuit. Sortir le poulet du four (sans éteindre) et le réserver sur une assiette.
- Disposer le chou au fond du plat dans lequel a cuit le poulet. Placer le poulet sur le chou. Ajouter un filet d'huile d'olive sur la volaille. Remettre au four 15 minutes. Remuer le chou de temps en temps et ajouter un verre d'eau si nécessaire.

Chou farci – Galoubzy (Russie)

Ingrédients (4 pers.)

- 1 petit chou blanc
- 2 carottes
- 1 oignon
- 1 botte de jeunes oignons
- 1 petite boîte de tomates pelées
- 500 g de farce: haché de bœuf et porc
- 100 g de riz
- Huile – sel et poivre
- ½ l de bouillon de bœuf dégraissé
- persil, aneth
- 3 à 5 c. à s. de crème fraîche
- 15 cl de concentré de tomate

2

Préparation

- Faire bouillir une casserole d'eau. Enlever les feuilles extérieures du chou, le laver et le plonger 15 min dans l'eau. L'égoutter et le laisser refroidir. Pendant ce temps, faire cuire le riz à l'eau bouillante salée. L'égoutter dans une passoire.
- Emincer l'oignon et couper une carotte en tout petits cubes. Faire dorer dans une poêle.
- Disposer la viande hachée dans un saladier, y ajouter le riz, la carotte et l'oignon dorés. Saler, poivrer, mélanger et réserver.
- Détacher les feuilles du chou. Retirer la base de la feuille (nervure). Garnir les feuilles de farce et les plier en baluchon. Disposer les galoubzy dans une poêle huilée et les faire dorer de chaque côté pendant 3'.
- Emincer les jeunes oignons avec la partie verte et la carotte en fines rondelles. Faire dorer. Ajouter les tomates pelées.
- Faire sauter dans un peu d'huile. Ajouter 2 c. à s. de farine en pluie, le concentré de tomate et 3-5 c. à s. de crème fraîche. Mélanger.
- Ajouter le bouillon. Porter à ébullition.
- Ajouter le persil haché et l'aneth. Saler et poivrer. Verser la sauce sur les galoubzy.
- Cuire au four pendant 30-40 min (préchauffé à 180°C).

1

Abonnez-vous aux fiches gourmandes

Pour vous proposer recettes, trucs et astuces pour se régaler en préservant l'environnement, Bruxelles Environnement édite régulièrement des fiches cuisine. Vous y trouverez des idées de recettes et des trucs et astuces pour une cuisine savoureuse et durable.

Pour commander les fiches existantes et vous abonner: 02 775 75 75 ou info@bruxellesenvironnement.be





LED ou ampoules économiques ?



Marie Windal

Je désire changer les ampoules de mon domicile. Je connais bien sûr les ampoules économiques, mais on m'a également parlé de nouvelles ampoules "LED", qui semble-t-il, consomment moins d'énergie. Avant de me lancer dans cet achat, je souhaiterais savoir si ces ampoules sont plus adéquates pour le respect de l'environnement ? Etant donné leur faible puissance actuelle, les LED (light-emitting diode - diode électroluminescente) sont conseillés pour des applications précises : éclairage de jardin, plan de travail d'une cuisine, signalétique... Elles ne peuvent malheureusement pas (encore) convenir, comme les ampoules économiques, pour l'éclairage général d'une pièce. Certains fabricants de luminaires misent cependant sur cette technologie encore plus durable que les ampoules basse consommation et promettent une utilisation domestique à très court terme. Un peu de patience...

Avantages : Les LED consomment très peu d'électricité, bénéficient d'une très longue durée de vie (20 ans en utilisation normale) et fonctionnent à très basse tension (ne chauffent quasiment pas et s'avèrent dès lors très sécurisantes).

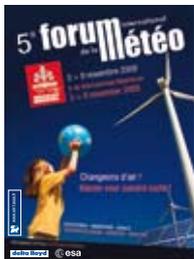
Une question concernant un problème environnemental précis ? Envoyez-la à Mathieu Molitor, Bruxelles Environnement, 100 Gulledele, 1200 Bruxelles ou mmo@ibgebim.be

28 novembre 2008 Journée Récup' Attitude dans les écoles

Vous voulez mobiliser votre classe (primaire ou secondaire) sur le thème des changements climatiques ? N'attendez plus et participez à la campagne "Effet de jeunes contre effet de serre" de l'asbl GREEN. Soutenue par Bruxelles Environnement, cette initiative propose de faire bouger les écoles quatre fois par an pour réaliser un geste concret lié aux changements climatiques. Ainsi, ce vendredi 28 novembre 2008, une Journée Récup' Attitude invite toutes les écoles participantes à collecter des livres et des vêtements pour le réseau de seconde main. La quantité de CO₂ ainsi épargnée sera évaluée pour montrer l'impact réel de l'action. Pour s'inscrire et en savoir plus sur les actions de la campagne : <http://www.assembleedesjeunes.be/v2/jeunescontreserre/default.asp>

Agenda

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



03 AU 09/11 ÉVÈNEMENT

5^E FORUM INTERNATIONAL DE LA METEO

Parcours météorologique et environnemental à travers des expositions, des jeux interactifs, des ateliers et des rencontres-débats. L'occasion

de s'initier à la présentation d'un bulletin météo télé, de découvrir comment sont réalisées les prévisions météo,... Atomium - Square de l'Atomium - 1020 Bruxelles. **Infos : www.smf.asso.fr - Yvonne Boodts 02 475 47 78**

05/11 - CONFÉRENCE (UCCLE) L'UTILISATION RATIONNELLE DE L'EAU DANS LE BATIMENT

Comment diminuer ses consommations tout en préservant la qualité de l'eau ? Quelles peuvent être les propositions concrètes pour améliorer une installation existante ? Autant de questions auxquelles cette conférence répondra afin de vous permettre de réduire le montant de votre facture d'eau, pour une meilleure préservation de l'environnement. Lieu : Presbytère - 102 rue du Doyenné - 1180 Uccle - de 19 h 30 à 21 h
**Inscriptions : cecile.podziemski@curbain.be
Infos : Le Centre Urbain asbl - www.curbain.be - 02 512 86 19**

13 AU 15/11 - SALON BRUSSELS INNOVA

Salon international de l'innovation, de la recherche et des nouvelles technologies.
Lieu : Palais 2 - Brussels Expo - Place de Belgique, 1 - 1020 Bruxelles (Heysel).
Entrée gratuite après inscription obligatoire.
**Infos : CPE Exhibition - www.brussels-innova.com
02 741 61 62**

19/11 - CONFÉRENCE (SAINT-JOSSE-TEN-NOODE) DE L'AMIANTE DANS NOS LOGEMENTS ?

Interdit aujourd'hui, l'amiante ou asbeste, a connu de nombreuses applications dans la construction. Dès lors, nous habitons dans des logements où des matériaux contenant de l'amiante ont peut-être été utilisés. Où risque-t-on d'en trouver aujourd'hui ? Est-ce dangereux pour notre santé ? Quels matériaux en contiennent ? Et comment l'éliminer sans danger en cas de rénovation de son logement ?
Lieu : salle du Pérystyle - place Saint-Josse 12 - 1210 Saint-Josse-ten-Noode - de 19 h 30 à 21 h.
**Inscriptions : cecile.podziemski@curbain.be
Infos : Le Centre Urbain asbl - www.curbain.be - 02 512 86 19**

26/11 - CONFÉRENCE (MOLENBEEK-SAINT-JEAN) ECONOMIES D'ENERGIE.

Comment réduire ses consommations d'énergie sans investissements lourds ? Réaliser jusqu'à 30% d'économie ? C'est possible sans faire de lourds investissements. Tous les Bruxellois (locataires et propriétaires) peuvent agir dès maintenant : il suffit de connaître les bons gestes qui favorisent les économies. Lieu : Château de Karreveld - Salle Reine Elisabeth - avenue Jean de la Hoese 3 - 1080 Molenbeek-Saint-Jean - de 19 h 30 à 21 h.
**Inscriptions : cecile.podziemski@curbain.be
Infos : Le Centre Urbain asbl - www.curbain.be - 02 512 86 19**

22/11 AU 30/11 - ÉVÈNEMENT SEMAINE DE LA REDUCTION DES DECHETS.

Voir pages 4 et 5. **Infos : www.bruxellesenvironnement.be/semainedelareductiondesdechets - 02 775 75 75**

23/11 - BIODIVERSITÉ BOURSE AUX PLANTES SAUVAGES

Dans le cadre de l'opération Nature au Jardin, l'asbl Natagora organise une bourse aux plantes sauvages. L'occasion d'acheter ou d'échanger plantes, arbres, arbustes et graines de fleurs sauvages. Place Saint-Denis, 1190 Forest, de 10-15h.
Infos : www.natureaujardin.be - 02 245 55 00

