



## Un programme d'activités particulièrement vert et durable !

Chaque année, nos services de l'Environnement et du Développement durable rivalisent d'ingéniosité pour vous concocter un programme d'activités toujours plus riche et varié, en collaboration avec le tissu associatif local et leurs nombreux autres partenaires.

Gratuites et ouvertes à tous, celles-ci s'articulent autour de différentes thématiques liées, d'une part, à la culture potagère, à l'agriculture urbaine et à la protection de la biodiversité et, d'autre part, à l'alimentation durable (bio, locale et de saison) ainsi qu'à la lutte contre le gaspillage alimentaire et à la revalorisation des déchets.

Il nous tenait donc particulièrement à cœur de pouvoir regrouper l'ensemble de ces activités au sein d'un calendrier à la fois clair et synthétique, offrant une vue d'ensemble de tout ce qui est proposé, à Etterbeek, en matière de promotion du retour de la nature en ville.

C'est maintenant chose faite avec ce dépliant, qui sera dorénavant réédité chaque année et grâce auquel vous pourrez désormais planifier les différentes visites, formations, conférences... auxquelles vous désirez participer.

Il ne me reste donc plus qu'à vous en souhaiter une excellente découverte, ainsi que beaucoup de succès dans les différents « projets verts » que vous entreprendrez au long de cette année.

Marie-Rose GEUTEN  
Echevine de l'Environnement et  
du Développement durable



## Een bijzonder groen en duurzaam activiteitenprogramma!

Elk jaar proberen onze diensten Leefmilieu en Duurzame Ontwikkeling elkaar de loef af te steken om u een steeds gevulder en uiteenlopender activiteitenprogramma voor te stellen, in samenwerking met het verenigingsleven en tal van andere partners.

Deze activiteiten zijn gratis en toegankelijk voor iedereen. Ze behandelen verschillende thema's in verband met moestuinieren, landbouw in de stad en biodiversiteit, maar ook duurzame voeding (biologisch, lokaal en seizoensgebonden), de strijd tegen voedselverspilling en de valorisatie van afval.

Dit jaar wilden we al deze activiteiten graag voor u bundelen in een duidelijke en beknopte kalender, met een overzicht van alle activiteiten waarmee we de natuur weer een beetje willen terugbrengen naar de stad.

In deze opzet zijn we geslaagd, met een folder die voortaan elk jaar opnieuw uitgegeven wordt en een handig hulpmiddel biedt om bezoeken, opleidingen en conferenties waaraan u graag zou deelnemen in te plannen.

Tot slot wens ik u nog veel plezier bij het ontdekken van deze activiteiten en veel succes in de 'groene projecten' die u dit jaar wenst te realiseren.

Marie-Rose GEUTEN  
Schepen van Leefmilieu en  
Duurzame Ontwikkeling



**Samedi 07 mars - 9h à 14h**

## Visite d'un jardin en permaculture

**Jardin des Fraternités ouvrières de Mouscron**

Transport en car organisé par la commune  
Départ depuis l'esplanade de l'hôtel communal  
(115, avenue d'Auderghem)

Inscription obligatoire

Depuis maintenant près de 40 ans, ce jardin-potager est exclusivement cultivé de manière biologique, sur base des principes de la permaculture (pas de bêchage, tailles légères, côtoïement des cultures pour une meilleure interaction entre les espèces, etc.).

Cette visite est une « mise en bouche » à la formation en permaculture organisée aux Jardins Participatifs entre mars et mai 2015.



**Samedi 28 mars - 13h à 16h**

## Découverte des Jardins Participatifs

**Jardins Participatifs d'Etterbeek  
(171-173, avenue Nouvelle)**

Envie de mettre les mains dans la terre et de vous impliquer dans la vie d'un jardin ? En compagnie de nos jardiniers, partez à la découverte des différents projets développés à l'attention du public au sein des Jardins Participatifs (potagers collectifs, zone de permaculture, site de compostage collectif, verger conservatoire, jardin adapté aux personnes ayant des besoins spécifiques, mare, rucher, etc.).



**Zaterdag 7 maart – 9 u. tot 14 u.**

## Bezoek aan een permacultuurtuin

**Jardin des Fraternités ouvrières (Moeskroen)**

Vervoer met de bus ingelegd door de gemeente  
Vertrek aan het voorplein van het gemeentehuis  
(Oudergemlaan 115)

Inschrijving vereist

Al meer dan 40 jaar wordt deze (moes) tuin uitsluitend op biologische wijze bewerkt volgens de principes van de permacultuur (geen ompitten, lichte snoeibeurten, samenzetten van teelten voor een betere interactie tussen de soorten, enz.).

Dit bezoek is een voorsmaakje van de opleiding permacultuur die georganiseerd wordt in de Participatieve Tuinen tussen maart en mei 2015.

**Zaterdag 28 maart – 13 u. tot 16 u.**

## Ontdekking van de Participatieve Tuinen

**Participatieve tuinen van Etterbeek  
(Nieuwelaan 171-173)**

Zin om de handen uit de mouwen te steken en mee te helpen bij het onderhoud van een tuin?

Samen met onze tuiniers ga je op ontdekking van de verschillende projecten die opgezet werden voor het publiek in de Participatieve Tuinen (collectieve moestuinen, permacultuurzone, site voor collectief composteren, collectieboomgaard, aangepaste tuin voor personen met specifieke behoeften, vijver, bijenstal, enz.).

**Jeudi 23 avril - 19h à 21h**

## Atelier sur le compostage

**Jardins Participatifs d'Etterbeek**  
(171-173, avenue Nouvelle)

Pourquoi et, surtout, comment composter ? Quelles sont les différentes techniques existantes ? Quels sont les problèmes les plus courants ainsi que leurs solutions pratiques ?

L'asbl Worms, spécialisée dans la valorisation des déchets organiques, sera parmi nous ce jour-là pour répondre à l'ensemble de ces questions.



**Mardi 30 juin - 19h30 à 21h30**

## Conférence « Tranche de vie d'une ruche »

**Hôtel communal – salle de l'Europe**  
(115, avenue d'Auderghem)

Quand et comment les abeilles produisent-elles le miel ? Que font-elles durant le reste de l'année ? A quelle période et de quelle façon se reproduisent-elles ?

Toutes ces questions (et bien d'autres encore !) seront abordées au cours de cette conférence animée par Louis Moneger (conférencier apicole et apiculteur).



**Donderdag 23 april – 19 u. tot 21 u.**

## Workshop composteren

**Participatieve Tuinen van Etterbeek**  
(Nieuwelaan 171-173)

Waarom, en vooral hoe kan je composteren? Wat zijn de bestaande technieken? Wat zijn de meest voorkomende problemen en hun praktische oplossingen?

De vzw Worms, gespecialiseerd in het valoriseren van organisch afval, komt ons vertellen hoe we een antwoord kunnen bieden op al deze vragen.

**Dinsdag 30 juni – 19.30 u. tot 21.30 u.**

## Conferentie 'Het leven in de bijenkorf'

**Gemeentehuis – Europazaal**  
(Oudergemlaan 115)

Wanneer en hoe produceren bijen honing? Wat doen ze de rest van het jaar? In welke periode en op welke manier planten ze zich voort?

Al deze vragen (en tal van andere) worden behandeld tijdens deze conferentie, die geleid wordt door Louis Moneger (spreker et imker).

**Dimanche 13 septembre - 12h à 18h**

## **Fête des Jardins Participatifs et du quartier Nouvelle**

**Jardins Participatifs d'Etterbeek  
(171-173, avenue Nouvelle)**

Rejoignez-nous nombreux à la désormais traditionnelle fête des Jardins Participatifs et du quartier Nouvelle.

Au programme : stands d'information sur le jardinage et l'agriculture urbaine, foire aux savoir-faire, animations pour enfants, musique, barbecue, bar et buffet durable.



**Mardi 26 novembre - 18h à 20h**

## **Atelier vermicompostage**

**Local des Jardins Participatifs d'Etterbeek  
(181, avenue Nouvelle – sonnette 002)**

Composter ses déchets de cuisine lorsque l'on ne dispose pas d'un jardin, est-ce possible ? Oui, grâce au vermicompostage !

L'asbl Worms vous présentera cette technique à la fois simple et efficace de recyclage des déchets organiques et répondra à toutes vos questions sur le sujet.



**Zondag 13 september – 12 u. tot 18 u.**

## **Feest van de Participatieve tuinen en de Nieuwelaan**

**Participatieve Tuinen van Etterbeek  
(Nieuwelaan 171-173)**

Kom met velen meefeesten op de jaarlijkse opendeur van de Participatieve Tuinen en de Nieuwelaanwijk.

Op het programma: infostands over tuinieren en stadslandbouw, kennisbeurs, animatie voor kinderen, muziek, barbecue, bar en duurzaam buffet.

**Dinsdag 26 november - 18 u. tot 20 u.**

## **Workshop wormcomposteren**

**Lokaal van de Participatieve Tuinen van Etterbeek (Nieuwelaan 181, bel 002)**

Je keukenafval composteren terwijl je geen tuin hebt, kan zoiets wel? Ja, dankzij wormcomposteren!

De vzw Worms toont je deze eenvoudige en doeltreffende techniek voor de recyclage van organisch afval en beantwoordt al je vragen.



De mars à novembre 2015

## Formation à l'art du verger

Jardins Participatifs d'Etterbeek  
(171-173, avenue Nouvelle)

Inscription obligatoire

Formation animée par Jean-Pierre Wesel, de l'asbl Flore et Pomone.

Chantiers d'entretien saisonniers assurés par Edouard Menet, de petitsfruits.be.

- **Samedi 28/03\*** – 10h30 à 15h  
Taille des arbres fruitiers
- **Samedi 18/04** – 10h30 à 13h  
Greffage de pommiers et poiriers
- **Samedi 04/07\*** – 10h30 à 15h  
Taille d'été
- **Samedi 08/08** – 10h30 à 13h  
Découverte de la technique d'écussonnage
- **Samedi 28/11** – 10h30 à 13h  
Reproduction des petits fruits et distribution d'arbres fruitiers aux participants

\* Séance incluant un chantier d'entretien du verger + lunch bio offert.



De mars à mai 2015

## Formation en permaculture

Jardins Participatifs d'Etterbeek  
(171-173, avenue Nouvelle)

Inscription obligatoire

Participation obligatoire au cycle complet et inscription lors de la séance d'information organisée le jeudi 12 mars 2015, à 18h30, dans la salle de l'Europe de l'hôtel communal (115, avenue d'Auderghem).

Venez vous initier à une culture potagère respectueuse de l'environnement et basée sur les principes de la permaculture.

Par l'observation et la pratique, vous apprendrez notamment à mieux comprendre le fonctionnement de la nature (cycle et vie d'un sol sans labour, interactions entre plantes spontanées, plantes cultivées et insectes, etc.).

- **5 séances de formation organisées les samedis 21/03, 28/03, 25/04, 02/05 et 09/05, de 9h à 12h.**



Van maart tot november 2015

## Cursus 'de kunst van de boomgaard'

Participatieve Tuinen van Etterbeek  
(Nieuwelaan 171-173)

Inschrijving vereist

Cursus geleid door Jean-Pierre Wesel, van de vzw Flore et Pomone.

Seizoensonderhoud door Edouard Menet, van petitsfruits.be.

- **Zaterdag 28/03\*** – 10.30 tot 15 u.  
snoeien van fruitbomen
- **Zaterdag 18/04** – 10.30 tot 13 u.  
enten van appel- en perenbomen
- **Zaterdag 04/07\*** – 10.30 tot 15 u.  
zomersnoei
- **Zaterdag 08/08** – 10.30 tot 13 u.  
kennismaking met oculatietechniek
- **Zaterdag 28/11** – 10.30 tot 13 u.  
verdeling van fruitbomen aan deelnemers

\* Sessie met onderhoud van boomgaard en gratis biolunch.

Van maart tot mei 2015

## Cursus permacultuur

Participatieve Tuinen van Etterbeek  
(Nieuwelaan 171-173)

Inschrijving vereist

Verplichte deelname aan de volledige cursusreeks en inschrijving tijdens de infosessie op donderdag 12 maart 2015, om 18.30 u., in de Europazaal van het gemeentehuis (Oudergemlaan 115).

Laat jezelf inwijden in het milieuvriendelijk beheer van een moestuin volgens de principes van de permacultuur.

Via observatie en praktijkoefeningen verwerf je een beter inzicht in de werking van de natuur (cyclus en leven in onbewerkte grond, de interactie tussen wilde planten, geteelde planten en insecten, enz.).

- **5 infosessies op zaterdag 21/03, 28/03, 25/04, 02/05 en 09/05, van 9 u. tot 12 u.**

## Initiation à l'apiculture

**Jardins Participatifs d'Etterbeek**  
(171-173, avenue Nouvelle)

Inscription obligatoire

Cycle étalé sur 2 ans, de mars à décembre.

Inscription en septembre lors de la fête des Jardins Participatifs et du quartier Nouvelle.

Venez vous initier à la pratique de l'apiculture en ville grâce à la gestion active et collective d'un rucher.

Vous y apprendrez les bases de la vie des abeilles et de l'extraction du miel.



## Formation au jardin adapté

**Jardins Participatifs d'Etterbeek**  
(171-173, avenue Nouvelle)

Uniquement sur demande

Depuis 2014, le site des Jardins Participatifs dispose d'une parcelle spécialement aménagée pour permettre aux personnes ayant des besoins spécifiques (personnes âgées, porteuses d'un handicap physique ou mental, etc.) de pratiquer la culture potagère.

Intéressé de découvrir ces installations et les techniques qui s'y rapportent ? N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'information !

## Visite des Jardins Participatifs & animations pour enfants

**Jardins Participatifs d'Etterbeek**  
(171-173, avenue Nouvelle)

Uniquement sur demande

Nous organisons des visites des Jardins Participatifs ainsi que des animations nature pour les écoles et les groupes qui en font la demande.

Contactez-nous pour plus d'information à ce sujet !



## Inwijding in de bijenteelt

**Participatieve Tuinen van Etterbeek**  
(Nieuwelaan 171-173)

Inschrijving vereist

Lessenreeks gespreid over 2 jaar, van maart tot december.

Inschrijving in september tijdens het feest van de Participatieve Tuinen en de Nieuwelaanwijk.

Laat jezelf inwijden in de bijenteelt in de stad door actief een bijenstal te beheren in groep.

Je komt er meer te weten over het leven van de bij en het oogsten van de honing.

## Cursus aangepast tuinieren

**Participatieve Tuinen van Etterbeek**  
(Nieuwelaan 171-173)

Enkel op verzoek

Sinds 2014 beschikken de Participatieve Tuinen over een terrein dat speciaal werd aangelegd om ook personen met specifieke noden (personen met een lichamelijke of mentale handicap, ouderen, enz.) de mogelijkheid te bieden een moestuin te verbouwen.

Wil je deze voorzieningen en de bijbehorende technieken ontdekken? Neem dan gerust contact op voor meer informatie!

## Bezoek aan de Participatieve Tuinen & animatie voor kinderen

**Participatieve Tuinen van Etterbeek**  
(Nieuwelaan 171-173)

Enkel op verzoek

Wij organiseren op verzoek bezoeken aan de Participatieve Tuinen en natuuractiviteiten voor scholen en groepen.

Neem contact op met ons voor meer informatie.

Pour toute question, remarque ou suggestion concernant nos activités, et/ou pour vous inscrire à l'une (ou à plusieurs) d'entre elles, vous pouvez prendre contact avec nos services :

## Service Environnement

Hôtel communal  
113, avenue d'Auderghem

02/627.27.85

[enviro@etterbeek.be](mailto:enviro@etterbeek.be)  
[www.etterbeek.be](http://www.etterbeek.be)

## Service Développement durable

Hôtel communal  
113, avenue d'Auderghem

02/627.27.87

[resa-dd@etterbeek.be](mailto:resa-dd@etterbeek.be)  
[www.etterbeek.be](http://www.etterbeek.be)

Toutes nos activités Alimentation durable sont organisées en collaboration avec l'asbl

Commune Ferme à la ville  
[www.communefermealaville.be](http://www.communefermealaville.be)



Toutes nos activités sont gratuites et ouvertes à tous !

L'inscription préalable (parfois obligatoire) est dans tous les cas souhaitée.

La priorité sera donnée aux Etterbeekoïses ainsi qu'aux nouveaux participants.

Merci de bien vouloir nous prévenir au minimum 24h à l'avance en cas de désistement.

Ne pas jeter sur la voie publique svp

Imprimé sur du papier recyclé

Voor vragen, opmerkingen of suggesties betreffende onze activiteiten en/of om je in te schrijven voor een of meerdere activiteiten kan je contact opnemen met onze diensten:

## Dienst Leefmilieu

Gemeentehuis  
Oudergemlaan 113

02 627 27 85

[milieu@etterbeek.be](mailto:milieu@etterbeek.be)  
[www.etterbeek.be](http://www.etterbeek.be)

## Dienst Duurzame Ontwikkeling

Gemeentehuis  
Oudergemlaan 113

02 627 27 87

[resa-dd@etterbeek.be](mailto:resa-dd@etterbeek.be)  
[www.etterbeek.be](http://www.etterbeek.be)

Onze activiteiten rond duurzame voeding worden georganiseerd in samenwerking met de vzw Stadsboerderij Etterbeek.  
[www.stadsboerderij.be](http://www.stadsboerderij.be)



Al onze activiteiten zijn gratis en toegankelijk voor iedereen!

Vooraf inschrijven is soms verplicht en in elk geval gewenst.

Etterbekenaars en nieuwe deelnemers krijgen steeds voorrang.

Gelieve ons minstens 24 uur op voorhand te verwittigen bij afwezigheid.

Verboden op de openbare weg te werpen

Gedrukt op gerecycleerd papier



Mardi 24 février - 20h à 22h

## Conférence « Comment s'organiser en cuisine ? »

Hôtel communal – salle des associations  
(113, avenue d'Auderghem)

Comment imaginer des plats à la fois sains, simples à réaliser et savoureux ? Comment organiser un menu hebdomadaire tout en évitant le gaspillage ? Comment remplir et ranger son frigo ? Comment associer des restes alimentaires en vue de faire des économies ?

Toutes ces questions (et bien d'autres encore !) seront abordées au cours de cette conférence animée par Catherine Piette, coach en « cuisine santé » et auteur de l'e-book « S'organiser en cuisine pour respirer ».



Jeudi 28 mai - 20h à 22h

## Conférence « Décodage de la publicité alimentaire »

Hôtel communal – salle de l'Europe  
(115, avenue d'Auderghem)

Une immersion fascinante dans les méandres du cerveau et des neurosciences qui vous permettra de mieux cerner les pièges tendus par la publicité et de bousculer vos comportements alimentaires.

Conférence animée par Arnaud Pêtre, professeur de marketing et de neuromarketing (Université Paris-Dauphine et Université catholique de Lille), président belge de la Neuromarketing Science and Business Association (NMSBA) et directeur de la société Brain Impact.



Dinsdag 24 februari – 20 u. tot 22 u.

## Conferentie 'Hoe je boontjes doppen in de keuken?'

Gemeentehuis – verenigingenzaal  
(Oudergemlaan 113)

Hoe bereid je gerechten die tegelijk gezond, gemakkelijk klaar te maken en lekker zijn? Hoe stel je een weekmenu samen zonder voedingswaren of restjes te verspillen. Hoe vul en organiseer je je koelkast? Welke restjes kan je combineren om te besparen?

Al deze vragen (en tal van andere) komen aan bod tijdens deze gratis conferentie, geleid door Catherine Piette, coach gezond koken en auteur van het e-book 'S'organiser en cuisine pour respirer'.

Donderdag 28 mei – 20 u. tot 22 u.

## Conferentie 'Voedingsreclame decoderen'

Gemeentehuis – Europazaal  
(Oudergemlaan 115)

Een fascinerende duik in de geheimen van het brein en de neurowetenschappen waardoor je een beter begrip krijgt van de valstrikken van de reclame en je je voedingsgewoonten kunt omgooien.

Conferentie onder leiding van Arnaud Pêtre, professor marketing en neuromarketing (Universiteit Paris-Dauphine en Katholieke Universiteit van Rijsel), Belgisch voorzitter van de Neuromarketing Science and Business Association (NMSBA) en directeur van de firma Brain Impact.

**Dimanche 04 octobre - 10h à 13h**

## Atelier « Disco Soupe »

**Marché de la place Jourdan**

Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, venez éplucher et cuisiner des fruits et légumes disqualifiés ou invendus dans une ambiance festive !

Animation musicale assurée par les Trou'vers (chansons parodiques sur l'alimentation durable, le compostage, le tri et le recyclage).



**Jeudi 29 octobre – 18h30 à 21h30**

## Atelier « Techniques de conservation des aliments »

**Restaurant pédagogique « La Marjolaine »  
(78, rue Général Leman)**

Inscription obligatoire  
+ 5 € (participation aux frais de matériel)

Comment manger local et de saison tout au long de l'année ?

Suite au succès rencontré en 2014 par notre atelier « Foire à la conserve », une nouvelle édition vous est proposée cette année.

Animée par les membres de l'asbl Cuisine sauvage, vous y découvrirez différentes techniques qui vous permettront de conserver des aliments tout en préservant leur saveur et repartirez avec vos propres conserves.



**Zondag 4 oktober – 10 u. tot 13 u.**

## Workshop 'Disco Soup'

**Markt van het Jourdanplein**

Bind de strijd aan tegen voedselverspilling en kom afgekeurd fruit en groenten schillen en koken in een feestelijke sfeer.

Muzikale animatie door 'Les Trou'vers' (parodiërende liedjes over duurzame voeding, composteren, sorteren en recycleren).

**Donderdag 29 oktober – 18.30 u. tot 21.30 u.**

## Workshop 'voedselconservatietechnieken'

**Pedagogisch restaurant 'La Marjolaine'  
(Generaal Lemanstraat 78)**

Inschrijving vereist  
+ € 5 (deelname in de materiaalkosten)

Hoe kan je het hele jaar door lokaal en seizoensgebonden eten?

Dankzij het succes dat we in 2014 oogstten met onze workshop 'Conservenbeurs', stellen we je dit jaar een nieuwe editie voor.

Deze workshop wordt geleid door de leden van de vzw Cuisine sauvage. Je ontdekt er verschillende technieken waarmee je voedingswaren kan conserveren zonder dat ze hun smaak verliezen. Na afloop ga je naar huis met je eigen conserven.

## Défi alimentation durable 2015

Inscription obligatoire

Cette expérience originale permet à 12 ménages etterbeekoisés aux profils variés et sélectionnés sur base volontaire de participer, durant 6 mois, à de multiples activités autour de l'alimentation durable (cours de cuisine, coaching nutritionnel, ateliers du goût pour les enfants, visite d'une ferme bio, etc.).

L'objectif est de leur faire découvrir une alimentation bio, locale et de saison et de proposer à leur réflexion différentes thématiques afin de démontrer qu'il est possible de se nourrir de manière saine et respectueuse de l'environnement... le tout à petit prix !

L'implication dans le projet et la participation aux activités (une fois tous les 15 jours) est le seul engagement demandé aux participants. Alors n'hésitez pas, et tentez l'aventure !



## Kit « Table durable entre voisins »

### « L'alimentation durable en 1 repas avec un chef chez moi ! »

Uniquement sur demande

Un kit à votre disposition (emprunt gratuit) comprenant tout ce dont vous avez besoin pour organiser, chez vous, une soirée sur le thème de l'alimentation durable : accueillez un(e) cuisinier(e) spécialisé(e) pour un cours de « cuisine durable », invitez vos voisins autour de la table et profitez de cette expérience originale au cours de laquelle vous découvrirez tous les secrets de l'alimentation durable.



## Challenge duurzame voeding 2015

inschrijven vereist

In dit originele parcours nemen 12 Etterbeekse gezinnen met een uiteenlopend profiel, die geselecteerd werden op vrijwillige basis, gedurende zes maanden deel aan verschillende activiteiten rond duurzame voeding (kookles, voedingscoaching, smaakateliers voor kinderen, bezoek aan een bioboerderij, enz.).

Het doel is om de gezinnen kennis te doen maken met biologische, lokale en seizoensgebonden voeding. Op die manier willen we ze doen nadenken over verschillende thema's en hen doen inzien dat het mogelijk is om gezond en milieuvriendelijk te eten, ook tegen een zachte prijs!

Het enige engagement dat van de deelnemers gevraagd wordt, is dat ze zich inzetten voor het project en deelnemen aan alle activiteiten (een om de 15 dagen). Doe mee met het avontuur!

## Kit 'duurzaam tafelen onder burenen':

### Duurzame voeding met een chef-kok bij je thuis!

Enkel via inschrijving

Een uitleenkit met daarin alles wat je nodig hebt om bij jou thuis een avond te organiseren rond het thema duurzame voeding: haal een gespecialiseerde kok in huis voor een les duurzaam koken. Nodig je burenen uit aan tafel en beleef een originele ervaring waarbij alle geheimen van de duurzame voeding ontsluit worden.

## Poules urbaines : découvrez notre nouvelle aventure !

Le projet « poules urbaines » vise à proposer à une vingtaine de ménages etterbeekoïses d'accueillir deux poules au sein de leur jardin moyennant un soutien financier (intervention dans l'achat du matériel de base) et technique (encadrement, conseils, organisation de formations, etc.) de la commune.

L'objectif est de sensibiliser la population de manière originale et ludique à la valorisation des déchets ménagers organiques et au gaspillage alimentaire de manière plus globale, tout en ramenant un peu de nature en ville et en renforçant la cohésion sociale entre les habitants.

Ces sympathiques animaux omnivores seront également proposés à nos écoles et en poulaillers collectifs.



## Stadskippen: ontdek ons nieuwste avontuur!

In het project 'stadskippen' ontfermen een twintigtal Etterbeekse gezinnen zich elk over twee kippen in hun tuin. De gemeente biedt hen hierbij financiële steun (tussenkost bij de aankoop van het basismateriaal) en technische ondersteuning (begeleiding, raad, organisatie van opleidingen, enz.).



Op deze manier willen we de bevolking op een originele en ludieke manier warm maken voor de valorisatie van organisch huishoudelijk afval, en van voedselverspilling in algemene zin. Tegelijk helpen we zo de natuur terug te brengen in de stad en de sociale samenhang tussen bewoners te versterken.

Deze sympathieke alleseters worden ook aangeboden aan onze scholen en aan groepen.