

Wolu-Inter-Quartiers en action

BELGIQUE – BELGIE
P.P.
1200 BRUXELLES 20
1/3380

Mars 2007

MENSUEL N° 105 de l'asbl Wolu-Inter-Quartiers

Av. du Capricorne, 1A à 1200 Bruxelles

Bureau de dépôt : 1200 Bruxelles 20 – P 401101 – Ne paraît pas en juillet ni en août.

Ed. resp.: J. Clocquet, av. du Capricorne, 1A à 1200 Bruxelles

Rencontre

Une rencontre positive... à évaluer dans le temps !

La rencontre entre Wolu-Inter-Quartiers et les autorités communales qui s'est déroulée le 2 février dernier, nous a permis de présenter le but et les objectifs de notre association, ainsi que les dossiers à propos desquels nous marquons un intérêt prioritaire. Nous avons l'impression d'avoir été entendus et cela dans une excellente ambiance.

Voyons en quelques lignes les différents sujets abordés.

La Commune nous a confirmé travailler activement au **code de la participation**. Celui-ci sera divisé en trois parties :

- Le droit d'interpellation au conseil communal. Ce droit étant prévu dans la nouvelle loi communale, la Commune travaille aux procédures d'application.
- L'organisation d'un service de médiation locale.
- L'organisation de la consultation et de la participation des habitants et des associations pour les matières non prévues par la loi : modalité d'information des habitants, organisation des séances d'information ou de groupes de travail éventuels,...

Dès que ce document sera avalisé par le Collège, il nous a été promis que nous pourrions en prendre connaissance afin de pouvoir émettre un avis et éventuellement des suggestions avant sa finalisation et sa diffusion.

Pour les outils de planification et notamment l'établissement du **Plan Communal de Développement** et du **Plan Communal de Mobilité**, la Commune pense finaliser les projets de ces deux plans pour la fin 2007. Par contre, la refonte du

Règlement Communal d'Urbanisme n'est pas prioritaire, même s'il est reconnu qu'il doit être actualisé.

Parmi les dossiers que nous pourrions voir avancer prochainement en **matière d'urbanisme** : la **finalisation du PPAS 60 ter** dont l'étude d'incidences est terminée (elle doit encore être analysée par la Région) ; cependant, nous n'avons pas reçu d'échéancier pour la suite de ce dossier. Le projet de réaménagement de la **place Saint-Lambert** sera retravaillé. Il devra tenir compte des différents usagers sur cette zone, mais cette place ne sera certainement pas un espace de parking généralisé. La Commune propose de créer un **axe cohérent et convivial entre Wolubilis et la place Saint-Lambert**.

Enfin, pour contrer la transformation des **jardinets de façade en parking privé** et revenir à la situation légale, la Commune propose des incitants financiers pour motiver les propriétaires à remettre leurs jardinets de façade en zone verte. Par rapport à ce point, nous sommes plutôt opposés à donner une prime à des personnes qui n'ont pas respecté la loi. Nous en reparlerons bientôt.

En matière de mobilité, nous avons insisté pour la mise en place d'un **Plan Déplacement Entreprise** pour le personnel communal et également pour une grande visibilité de celui-ci auprès de la population afin que ce plan serve d'exemple et de repère. La Commune a marqué sa volonté d'aller dans ce sens mais sans donner de délais précis.

Pour ce qui concerne les problématiques de circulation et de stationnement autour du **Shopping Center**, la Commune estime que le réaménagement de la rue Saint-Lambert est bloqué tant que la sta-

Edito

En ce mois de mars, nous vous proposons un bulletin d'information panaché. Entre le suivi de notre rencontre avec les autorités communales, l'annonce de différentes actions dans le cadre de l'évènement « Mieux vaut en parler », le résultat de deux commissions de concertation, une double page consacrée à l'alimentation durable sans oublier la page "petit patrimoine" fort appréciée, nous vous souhaitons une excellente lecture !.

tion d'essence située rue Saint-Lambert n'est pas déplacée vers le boulevard de la Woluwe. Cette décision serait quasi imminente, mais pas encore confirmée. Pour notre part, nous restons très perplexes quant à l'empressement mis par la Commune à « pousser » ce dossier. Espérons que cela changera, car nous savons qu'un nouveau projet d'extension du centre commercial sera bientôt soumis à l'enquête publique.

Enfin, la Commune est d'accord de soutenir notre travail de réflexion en vue de la transformation du boulevard Brand Whitlock en un boulevard urbain plus convivial, sans qu'aucune modalité de collaboration n'ait été discutée pour l'instant.

En ce qui concerne **les inondations**, la Commune n'est pas opposé à y consacrer un groupe de travail qui serait ouvert à des habitants ayant un intérêt et des compétences en la matière.

En conclusion, ce fut une réunion positive qu'il faudra traduire plus concrètement au quotidien par la mise en place de groupes

Le petit patrimoine



L'auvent

L'auvent est un petit toit couvrant à l'air libre, il a pour première fonction de protéger la porte d'entrée, le perron et l'escalier. En temps de pluie, il est indispensable pour s'abriter et se laisser le temps d'ouvrir la porte sans être mouillé.

La structure de l'auvent à 3 pentes est composée de plaques de verre armé et vitré.

L'auvent aristocratique se distingue par une véritable démarche esthétique de raffinement et d'élégance.

La balustrade de l'escalier est très souvent d'une grande originalité et joue un rôle dans son prolongement de console pour l'auvent à verre.

De nos jours, il est rare de trouver encore des consoles à verre. Très souvent remplacées par des ardoises, tôles ondulées ou plastifiées.

Geneviève Vermoelen

Sources d'informations : Archives d'Architecture Moderne.



Toutes les photos sont prises à Woluwe-Saint-Lambert.



« Mieux vaut en parler ... »

Le réseau « Nuit Blanche à Woluwe-Saint-Lambert » se mobilise contre les préjugés ...

... et vous propose une série d'événements.

Le vendredi 23 mars

Dérapages de la Compagnie Arsenic

Théâtre-Rencontre - 16h30 – 19h – 20h30

Un spectacle...dans un camion.

Dans une série de sketches drôles ou sérieux, Thérèse et Robert, ou d'autres personnages que nous connaissons peut-être, discutent et se disputent : les immigrés, l'insécurité, l'emploi,... Chacun sa solution, chacun ses raisons mais qui a raison ?

Retrouvons ensuite les comédiens autour d'un verre et discutons !



Expositions

Visages et paroles 2005

Autour de portraits présentant les regards croisés d'un photographe (Marc Detiffe) et d'un auteur (Luc Malghem), une exposition pour aider à déconstruire préjugés, amalgames et stéréotypes... Exposition réalisée par le **MRAX**.

Dessins et commentaires réalisés par les enfants de l'Ecole de devoirs Andromède dans le cadre d'un atelier organisé sur le thème de l'insolence et de l'impertinence.

De 16h à 22h – GRATUIT !

Local JSCV - Av. Prékelinden, 78 – 1200 BXL - Prix du spectacle : 2 €
(verre compris) – Durée : 35 minutes - Age : à partir de 18 ans

Réservations souhaitées (nombre de places limité) : 02 761 60 24

Le vendredi 30 mars



Festival Rock – Rock is Metiss - 17 h 30 à 24 h 00

Spbar – Moonshine Playboys – René Biname
Les Lascars de l'oubli sont au programme

A la MJ Le Gué – Chée de Roodebeek, 300 – 1200 BXL – Tél : 02 777 01 17

Infos : www.antichambre.be

Organisé par les Maisons de Jeunes Antichambre et Le Gué. **Entrée gratuite !**

Du 2 mars au 17 avril

Les émigrants belges d'hier, un miroir pour aujourd'hui...

A travers quelques balises historiques de l'émigration belge, l'exposition montre combien la réalité des émigrants belges d'hier fait écho aux préjugés subis aujourd'hui par les étrangers... Cette exposition est basée sur le livre « Les émigrants belges » sous la direction d'Anne Morelli.

A la bibliothèque Saint-Henri
Rue Saint-Henri, 62 – 1200 BXL

Renseignements : 02 735 28 64.



Le mardi 8 mai

Le racisme au quotidien

Exposition, projections et débats rythmeront cette soirée (programme détaillé le mois prochain).

Au centre "Les pléiades"

Av. du Capricorne, 1A
1200 BXL

Organisé par Wolu-Inter-Quartiers - 02 762 39 44

Événement organisé conjointement par le Réseau composé par : les Maison des Jeunes Antichambre et le Gué, le Centre thérapeutique et culturel le Gué, Wolu-Inter-Quartiers, Les Ateliers de la Rue Voot, La Ligue des Familles, Wolu Services – CASG, la Bibliothèque Publique Locale de Woluwe-Saint-Lambert et le Centre culturel Wolu-Culture

Information complémentaire au 02 762 39 44 ou 0478 42 47 83

de travail, de temps de participation et de réflexion avec les habitants. Nous sommes demandeurs d'une définition des priorités des autorités communales et d'un calendrier précis pour les mener à terme.

Si nous devons pointer ne fut-ce qu'une priorité aujourd'hui, ce serait la problématique des inondations. Nous allons donc écrire à la Commune pour qu'elle crée d'urgence un groupe de travail ouvert car nous serons vite à la saison des orages.

D'une manière générale, nous sommes et resterons évidemment vigilants et, si nécessaire, nous ne manquerons pas de relancer la Commune sur l'un ou l'autre dossier.

Bernard Devillers - Coordinateur



On constate, depuis belle lurette, que l'entrepreneur du bâtiment Thomas & Piron, en construction à l'avenue Jean Monnet, ne se soucie guère de la proximité de la zone verte et du « sentier écologique » protégés par le PRAS, comme en témoigne cet entreposage de matériaux de construction ou encore cette coulée de béton sur la zone verte...

Commissions de concertation : avis !

Un avis complètement défavorable pour le projet de la rue Crocq : trop élevé, trop profond, mauvais raccord, couverture totale de la parcelle d'angle,... et de manière générale le projet vient s'implanter sans tenir compte des particularités des parcelles sur lesquelles il est projeté et sans tenir compte de la typologie de bâti environnant ;...

Nous sommes évidemment satisfaits de cet avis, le promoteur devra revoir totalement sa copie.

Un avis favorable sous 3 conditions pour le Val d'Or :

1. de convertir la voirie prévue en un accès pompiers (± 4m de large) en dalles gazon longé par un chemin piétons et cyclistes (± 2,50m de large) ;
2. de limiter l'aménagement du square à une bande de 15m de large le long des deux côtés déjà bâtis ;
3. que cet aménagement préserve la zone d'étendue maximale de la mare et respecte le caractère naturel des environs tout en ne modifiant pas le comportement hydraulique des zones humides concernées.

Nous nous demandons si cet avis favorable, mais limité, augure la sortie prochaine du PPAS 60 ter qui devrait remanier en profondeur la suite de l'urbanisation du Val d'Or. A suivre.

Plus de détails sur notre site <http://www.wiq.be>

Pour la 4^{ème} année consécutive, le quartier Hof-ten-Berg participe au Télévie.

Une soirée « repas vietnamien » dont les bénéficiaires iront au Télévie vient de se dérouler dans une excellente ambiance ce samedi 3 mars : la photo en témoigne.

Mais ce n'est pas tout, car ici on aime les défis un peu fous comme celui d'entourer le quartier d'une ceinture de bouchons. Celle-ci doit être prête pour le début mai. Vous pouvez les aider à faire cette ceinture tous les mardis de 20 à 22 h..



Les textes signés n'engagent que leurs auteurs.

Stabat Mater de Pergolèse 4^{ème} Concert de musique classique

Le samedi 24 mars 2007 à 20 h

A la Chapelle du Sacré-Cœur de Lindhout

Avenue des Deux Tillieuls, 2a
1200 Woluwe-Saint-Lambert

Par l'ensemble Kalliope, l'orchestre de chambre et les classes instrumentales de l'Académie de Woluwe-Saint-Lambert

Une activité des comités de quartiers Prekelinden/Bois de Lindhout et Parvis St Henri/Lindhout en collaboration avec l'Académie de Musique de Woluwe-Saint-Lambert

Entrée gratuite

Pour obtenir des informations sur nos activités, sur les comités de quartiers et leurs représentants, n'hésitez pas à nous joindre. **Abonnement au Bulletin : 5 €/ an**
Contact : Coordinateur : Bernard Devillers - Tél/Fax 02 762 39 44 ou en cas d'urgence 0478 42 47 83
E Mail : woluintertiers@hotmail.com - Site : www.wiq.be - CCP n°000-0392213-42 -

Wolu-Inter-Quartiers est une asbl reconnue par le Ministère de la Communauté française avec le soutien de la Commune de Woluwe-Saint-Lambert.

Développement durable : alimentation durable

Nous allons aborder de façon assez sommaire l'alimentation durable mais surtout comment et pourquoi, elle est de nature à contribuer à la réduction de notre empreinte écologique.

Tout d'abord, un petit préliminaire s'impose quant au **concept d'empreinte écologique**.

L'empreinte écologique représente une estimation de la surface nécessaire à une personne (ou à un groupe de personnes) pour produire ce qu'elle consomme et absorber ce qu'elle rejette.

Notre planète terre a une surface totale de 51 milliards d'ha dont environ 12 biologiquement productifs (y compris les forêts qui absorbent le CO₂ et les océans qui fournissent le poisson). Ces 12 milliards d'ha sont à partager entre les quelque 6 milliards que compte actuellement la terre, soit environ 2ha/personne.

Pour illustrer l'énorme disparité qu'il y a à ce niveau entre les occupants de la terre, citons 4 chiffres d'empreinte écologique par ha/personne :

- **un Américain = 9,7**
- **un Belge = 6,7**
- **un Indien = 0,7**
- **La moyenne de la terre = 2,3**

Manger est bien un acte naturel, du moins pour la majorité de la population du monde occidental.

Pourtant, si l'on s'attarde sur les aspects durables de notre alimentation, cela est beaucoup plus compliqué et surprenant à la fois qu'il n'y paraît à première vue.

On entend par **alimentation durable**, une alimentation qui respecte toute une série de **critères environnementaux** (dans le but de diminuer l'impact de notre alimentation sur notre environnement), **éthiques** (pour permettre aux producteurs de percevoir une rémunération normale) et **de santé** (afin de consommer des aliments qui sont favorables à celle-ci).

Les Européens et l'alimentation durable, rapport de synthèse, Fondation Roi Baudouin, 2005. Rapport téléchargeable sur <http://www.kbs-frb.be> (publications).

Observatoire bruxellois de la consommation durable : www.observ.be (dates de péremption, menus durables, critères...).

Voyons en pratique, comment faire en sorte que les aliments que nous choisissons, respectent ces différents critères.

L'objet de notre réflexion étant le développement durable, nous examinerons ici principalement les critères environnementaux.

1. Des produits locaux et de saison

En ces temps où l'énergie fossile fait tant parler d'elle par les dégâts qu'elle cause à notre environnement, voici bien 2 critères primordiaux qui tombent sous le sens.

En effet, un aliment produit à proximité du lieu d'achat nécessitera moins d'énergie qu'un aliment venant de l'autre bout de la planète. Idem pour les aliments locaux mais hors saison, produits dans des serres chauffées (à l'énergie fossile).

Les aliments produits loin du lieu de vente ne sont pas rares sur les étales de nos marchés.

Cela peut se comprendre quand on consomme des aliments exclusivement produits à l'étranger et/ou en petite quantité.

Mais cela devient carrément indécent énergétiquement lorsqu'il s'agit d'aliments que l'on pourrait produire localement mais qui sont importés à grands coups de tonnes de CO₂ relâchées dans l'atmosphère.

Petit exemple pour illustrer ce qui précède : selon le Crioc, un kilo d'ananas frais nécessite ainsi 2 litres de carburant pour venir, par avion du Ghana jusqu'en Belgique, soit entre autres 5 kilos de CO₂ rejeté.

Le caractère saisonnier des fruits et légumes est plus facile à appréhender du moins si l'on n'est pas déconnecté des saisons comme c'est souvent le cas du consommateur qui est habitué à trouver tout, tout le temps.

Test-Achats a édité, à cet effet, dans un de ses derniers numéros, un calendrier des fruits et légumes de saison.

2. L'alimentation bio : durable par définition

Les aliments biologiques sont produits sans usage d'hormones de croissance, d'OGM, d'engrais chimiques, de pesticides, d'antibiotiques ou autres additifs chimiques, y compris dans l'alimentation des animaux. De plus, un espace d'élevage suffisant est également accordé à ces animaux (pas d'élevages en batterie ni hors sol).

Dans la transformation des aliments biologiques, les additifs synthétiques tels que colorants, exhausteurs de goût, arômes chimiques ou agents conservateurs ne sont pas autorisés.

C'est très important d'un point de vue environnemental et de santé publique car l'utilisation d'engrais chimiques et de pesticides est un des premiers facteurs de pollution du sol, des nappes phréatiques, des cours d'eau d'une manière générale et des effets délétères sur la santé.

Dans son livre « Santé et Environnement », Corinne Lepage écrit :

« La surfertilisation de certaines régions d'Europe et d'Amérique du Nord due à l'abus d'engrais nitrés et phosphatés est devenue une des causes principales de pollution des sols et des eaux. »

« Comme moyen d'action du citoyen elle recommande vivement de préférer l'agriculture biologique et les produits labellisés. »

3. Moins de viande, plus de légumes, céréales et légumineuses

Le Belge consomme en moyenne 270 g de viande par jour. Si cela se situe dans la moyenne européenne, cela reste malgré tout 2 à 3 fois plus élevé que ce qui est actuellement recommandé. Ce n'est pas sans conséquence sur la santé et l'environnement.

La fabrication d'un kg de protéines animales nécessite environ 10 kgs de protéines végétales.

La production de 400 gr de protéines sous forme de viande de veau en élevage industriel émet autant de gaz à effet de serre qu'une voiture moyenne parcourant 300 km.

Ce qu'il faut en tous les cas souligner et qui est irréfutable est qu'il faut en moyenne 28 calories d'énergie fossile pour produire 1 calorie issue de la viande pour la consommation humaine alors qu'il ne faut que 3,3 calories de combustible fossile pour produire des protéines issues de céréales pour la consommation humaine.

Petit exemple pour illustrer ce qui précède.

L'Europe importe du soja d'Amazonie pour nourrir ses (trop) nombreux animaux d'élevage. Cette situation a des conséquences dramatiques sur l'agriculture des 2 côtés de l'océan : en Amazonie, on assiste à la disparition des forêts pour permettre le développement d'une agriculture intensive et industrielle du soja.

Chez nous, la production massive de viande est à l'origine de l'important problème du lisier, issu de l'élevage hors sol.

Quel que soit l'angle sous lequel on les regarde : santé, pollution, effet de serre, tout confirme l'absurdité du mode de production et des habitudes alimentaires aujourd'hui dominants.

Il est avéré que nous pouvons réduire les gaz à effet de serre de 15 à 20 % en changeant d'agriculture et d'alimentation (bio et moins carnée).

Si on mangeait moins de viande ? Fiche-conseil n° 127, REC, www.ecoconso.be

4. Du poisson, oui mais !

On parle souvent du poisson comme alternative à la viande et comme aliment meilleur pour la santé. C'est vrai mais d'un point de vue durable, ce n'est pas aussi simple.

En effet, le poisson que l'on mange est issu principalement (80 %) de la pêche, autrement dit d'un prélèvement effectué dans la nature. Malheureusement ce prélèvement au moyen de techniques hors mesure dépasse largement les capacités du milieu naturel et celui-ci est gravement en danger.

L'aquaculture n'est actuellement pas encore la solution car elle ne s'effectue pas ou très peu de manière durable

5. Des aliments issus du commerce équitable

La consommation durable passe également par des produits issus du commerce équitable, surtout pour les produits importés que l'on consomme habituellement et qui ne peuvent être tous produits localement.

Actuellement, ces aliments sont très faciles à trouver, même en grande surface et les critères de choix sont assez évidents à suivre en ce sens qu'il suffit d'acheter des produits portant le label Oxfam par exemple.

Conclusions

S'il est exact que le gaz carbonique (CO₂) est responsable des 2/3 des émissions de gaz à effet de serre, le 1/3 restant est principalement dû à 2 autres gaz : le méthane (CH₄) et le protoxyde d'azote (N₂O) émis dans l'atmosphère, principalement par l'agriculture mais en moindre quantité.

Ceux-ci toutefois, à poids égal, contribuent bien davantage à l'effet de serre.

En effet, en matière d'effet de serre, un kilo de méthane équivaut à 21 kg de CO₂ et un kilo de protoxyde d'azote à 310 kg de CO₂.

Si l'on y ajoute le CO₂ produit par l'ensemble de la filière agro-alimentaire, on s'aperçoit avec étonnement que le contenu de notre assiette est responsable de près de 30 % de la totalité des gaz à effet de serre, soit 2,5 fois plus que nos voitures !

Ce chiffre est valable pour l'assiette du consommateur belge moyen.

Le score du consommateur bio et végétarien ou les 2 à la fois est nettement plus favorable.

Réduction de notre contribution à l'effet de serre en changeant d'agriculture et d'alimentation

- Manger bio : moins 9 %
- Diviser par 2 notre consommation de viande : moins 4 %
- Devenir végétarien : moins 8 %
- Manger local, de saison et peu transformé : moins 2 à 4 %

Selon nos choix alimentaires : de moins 15 % à moins 21 % d'émissions de gaz à effet de serre.

Pour conclure ce petit dossier, nous proposons une nouvelle définition de la qualité d'un produit alimentaire :

C'est l'alliance nécessaire et indispensable du **BON**, du **PROPRE**, du **JUSTE**.

BON APPETIT !

Béatrix Tilquin

Sources : IBGE, IEW, Nature et Progrès, Greenpeace.
(Un nouvel article sur le développement durable le mois prochain).