

2017 Saison

Jeudi 23 mars
19h30



Jeudi 20 avril
19h30



Mercredi 17 mai
14h - 16h



L'Echevin de l'Environnement Gregory Matgen
Les Services Nature & Développement durable

vous proposent

a terre, notre jardin

Conférences - Animations - Ateliers - Visites

COMMENT PRODUIRE DU MIEL EN VILLE ?

Yves Van Parys - SRABE

Ya-t-il moyen de produire du miel de qualité en ville ?
Comment expliquer l'engouement actuel pour l'apiculture urbaine ?
N'y a-t-il pas trop de ruches à Bruxelles ?
Est-ce que je peux avoir une ruche dans mon jardin ou sur mon toit ?
Les abeilles, mellifères et sauvages, sont-elles importantes pour l'environnement ?
Quelles sont les vertus de tout ce que les abeilles produisent : miel, pollen, propolis, cire, gelée royale, venin ?

A toutes ces questions, nous vous répondrons en détails bien volontiers.

Nous vous donnerons également l'occasion de goûter différents miels bruxellois pour que vous en découvriez les saveurs pour la préparation de certains plats.

Nous terminerons en vous donnant quelques idées d'actions concrètes à la portée de tous pour améliorer la santé de nos abeilles.

ROSES : LES MEILLEURES VARIETES POUR PETITS JARDINS

Isabelle Olikier-Luyten

Isabelle vous décrira quelques-uns de ses rosiers préférés et vous dévoilera ses secrets pour insérer de nombreux rosiers dans un petit jardin, y compris des rosiers lianes, tout en essayant de créer des associations judicieuses et harmonieuses.

Passionnée de jardinage et grandeoureuse des roses, Isabelle Olikier-Luyten partage quotidiennement ses expériences au travers de son blog, A Little Bit of Paradise, depuis plus de 7 ans. Elle est également l'auteure de « Des Compagnes pour mes Roses ».

En 2014, une rose lui a été dédiée par le brillant hybrideur australien, Warren Millington. Elle porte le nom d'« Isabelle et le Magicien d'Oz » et est vendue au profit de la lutte contre la leucémie et le cancer.

Présentation du livre et dédicace après l'exposé

PROMENADE ORNITHOLOGIQUE AU PARC MALOU

Damien Hubaut - éco-pédagogue aux CNB et guide AVES

La reconnaissance visuelle des oiseaux vous intéresse et les chants des oiseaux vous intriguent ? Venez les reconnaître et les écouter sur le terrain lors d'une balade dans la vallée de la Woluwe où vivent bien plus d'espèces que l'on imagine. Tenter de voir et de reconnaître une 20aine d'espèces sur le terrain au cours de cette après-midi est l'objectif de cette balade.

Accès limité à 25 pers. pour la visite
Information pratiques après
inscription (obligatoire)
voir encart inscriptions

Dimanche 21 mai
14h00



Dimanche 21 mai
10h - 18h
Portes ouvertes des serres communales
et rallye Développement Durable

POURQUOI COMPOSTER ?

Jean Jacques - animateur au service Nature / Jardins Publics

Les Egyptiens me pratiquaient déjà ! Les Templiers tout autant. Les Bénédictins n'étaient pas en reste. Qui suis-je ?

Mais le compostage pardi !

Pourquoi composter ?

- qu'il s'agisse de diminuer le volume de sa poubelle ménagère ;
- de ne pas faire des déplacements vers le centre de tri ;
- d'obtenir un élément fertilisant gratuit pour votre sol et la santé de vos plantes.

Plein d'autres questions vous titillent l'esprit.

Avec un minimum de savoir-faire, qui s'acquiert en pratiquant et le respect de quelques règles simples, composter est à la portée de toutes et tous, c'est un processus naturel.

**Organisé dans le cadre du Rallye Développement Durable
aux serres communales, 9 avenue de Toutes les couleurs**

Jeudi 15 juin
19h30



CUISINONS LES FLEURS

Atelier démonstration

Jean-Charles Hausman - en collaboration avec le cercle royal horticole et avicole de Woluwe Stockel

*Du jardin à la cuisine, notre plaisir ne prend qu'un pas
Que l'on dresse dans l'un ou dans l'autre, quelle fête le repas
Si de leurs beautés nous sommes charmés, leurs saveurs nous séduiront
Si lavande, safran et oranger sont parfois des fleurs
Au pied de nos maisons se cache souvent un paradis goûté
Feuilles, fleurs, graines et même fruits peuvent sans être courbatus
Egayer nos assiettes et parfumer nos plats de leurs bouquets
Envie d'en savoir plus, venez alors dans notre troquet.*

Jeudi 14 septembre
19h30



LES COULEURS AU JARDIN

Francis Peeters - Jardins Amoena et chroniqueur à l'émission « Jardins et loisirs » de la RTBF

Bien des gens abordent le thème de la couleur au jardin comme s'il s'agissait d'une palette comparable à celle qu'utilise le peintre. Bien sûr certaines règles sont communes comme celles que démontre le cercle chromatique par ses harmonies, ses contrastes, ses divisions en couleurs chaudes et froides. Mais la comparaison s'arrête là. Un jardin n'est pas une toile qui bénéficie de conditions idéales et immuables en un lieu fixe. Les paramètres sont bien plus contraignants au jardin comme l'exposition, la lumière, l'architecture, la saison, la latitude, l'heure de la journée, le sol, la vibration des fleurs bicolores qui évoluent au fil du temps,...

**Francis Peeters est auteur du livre : "Guide de la couleur au jardin " Edition - 2016
présenté à l'émission Jardins et Loisirs de la RTBF**

**Toutes les inscriptions doivent reprendre clairement vos nom, prénom,
adresse et n° de tél, l'activité choisie et le nombre de places réservées.**

Inscriptions

A envoyer par courrier au Service Nature - Développement durable
9, avenue de Toutes les Couleurs - 1200 Bruxelles-
courriel: jardin.tuin@woluwe1200.be.

Dimanche 17 septembre
10h - 12h & 14h-16h



A LA DECOUVERTE DE LA FERME URBAINE DE WOLUWE

Jean Jacques - animateur & Maître composteur au service Nature / Jardins Publics

Rue Théodore De Cuyper à Woluwe-Saint-Lambert

Découverte de la ferme urbaine et ses outils pédagogiques (toilette sèche, potagers en carré, arbres à petits fruits) et atelier pratique de compostage.

**Atelier pratique organisé
dans le cadre de la journée sans voiture**

Jeudi 19 octobre
18h30



ATELIER JUS ET SMOOTHIES SAUVAGES A GOGO

Marie Noëlle de Bus - Qu'est ce qu'on mange ?

Atelier démonstration & dégustation

Jus verts, smoothies, recettes craquantes aux légumes du potager et plantes sauvages pour des repas et en-cas sains et gourmands.

Recettes de smoothies maison : faciles et accessibles, à emporter partout...

- petit-déjeuner pour les 'lève-dernière-minute'
- base de repas
- apéro
- soupe froide en entrée...
- en-cas malins

Accès limité à 20 personnes
P.A.F.: 5 €

inscription obligatoire
voir encart inscriptions

Atelier pratique et repas dégustation assortis d'une foule de trucs et astuces pour manger malin et se purlécher les babines sans casser le cochon !

Jeudi 16 novembre
19h30



ET SI ON AVAIT DES POULES ?

Nathalie Van Wetter - de vent sauvage

Une conférence très illustrée permettant de découvrir la morphologie et les caractéristiques de la poule, l'animal le plus écologique qui soit : besoins, hygiène et soins, alimentation, lieu de vie, enclos, cabanette, choix des poules, avoir des poussins, les oeufs, la viande,..

La formation permet de s'approprier les bases pour accueillir chez soi quelques poules et bien s'en occuper. .

ADRESSE
Toutes nos conférences ont lieu à la
salle des conférences de WSL
Hôtel communal, 2 av. P.Hymans
1200 Bruxelles
Métro Tomberg

« La terre, notre jardin » est une initiative de l'Echevin de l'Environnement Gregory Matgen organisée par les services Nature et Développement durable.



Jeudi 14 décembre
19h30

ATELIER D'ART FLORAL

Sébastien Gaillat - L'Art...Ose

Accès limité à 25 personnes
P.A.F. 5€
inscription obligatoire
voir encart inscriptions



Création individuelle d'un centre de table avec un artisan fleuriste

Venez réaliser un centre de table naturel, qui naîtra d'un pied d'argile. Vous y piquerez du sapin, y ajouterez des éléments naturels : pommes de pin, fleurs ou fruits séchés, graines, anis étoilé, bâtons de cannelle, sisal...

La nature offre tant d'éléments dont on se servait au 19ème siècle, pour réaliser les décorations durant les fêtes de fin d'année, dans la plupart des foyers !

Vous prendrez plaisir à faire naître entre vos doigts la décoration centrale de votre table de réveillon et repartirez avec votre centre de table et ses senteurs, qui vous rappelleront le sapin familial, le vin chaud et la cannelle.



Agenda 2017

Administration communale
Woluwe - Saint - Lambert

<http://www.woluwe1200.be>

jardin.tuin@woluwe1200.be
d.doublet@woluwe1200.be
tél: 02.761.29.41 -02.774.36.90
tél: 02.761.27.93 (cabinet échevin)



Retrouvez nous sur notre blog
www.agenda21woluwe1200.be

Mars

23 mars - 19h30

Comment produire du miel en ville par Yves Van Parys
Salle des conférences - Hôtel Communal de WSL - 2, av. P. Hymans - 1200 Bxl
Grand nettoyage de printemps à Woluwe-Saint-Lambert

25-26 mars

Avril

20 avril - 19h30

Roses: les meilleures variétés pour petits jardins par Isabelle Olikier-Luyten
Salle des conférences - Hôtel Communal de WSL - 2, av. P. Hymans - 1200 Bxl

Mai

17 mai - 14h - 16h

21 mai - 10h à 18h

Promenade ornithologique au parc Malou par Damien Hubaut
Journée portes ouvertes - serres communales
et Rallye Développement durable à Woluwe-Saint-Lambert
Avenue de Toutes les couleurs, 9 - 1200 Bxl

21 mai - 14h

Pourquoi composter ? par Jean Jacques
Avenue de Toutes les couleurs, 9 - 1200 Bxl

Juin

15 juin - 19h30

Cuisinons les fleurs par Jean-Charles Hausman
Salle des conférences - Hôtel Communal de WSL - 2, av. P. Hymans - 1200 Bxl

Septembre

14 septembre - 19h30

Les couleurs au jardin par Francis Peeters
Salle des conférences - Hôtel Communal de WSL - 2, av. P. Hymans - 1200 Bxl

17 septembre

10h - 12h et 14h - 16h

A la découverte de la ferme urbaine par Jean Jacques
Rue Théodore De Cuyper - 1200 Bxl

Octobre

19 octobre - 18h30

Atelier jus et smoothies sauvages par Marie-Noëlle de Bus
Salle des conférences - Hôtel Communal de WSL - 2, av. P. Hymans - 1200 Bxl

Novembre

16 novembre - 19h30

Et si on avait des poules ? par Nathalie Van Wetter
Salle des conférences - Hôtel Communal de WSL - 2, av. P. Hymans - 1200 Bxl

18 - 26 novembre

Décembre

14 décembre - 19h30

Atelier d'art floral par Sébastien Gaillat
Salle des conférences - Hôtel Communal de WSL - 2, av. P. Hymans - 1200 Bxl

