

**Vendredi 25 septembre – 20h – Centre Culturel (CCU)
Rue Rouge, 47**

Conférences d'ouverture en collaboration avec Emergences.

« Moins de biens, plus de liens » : Emeline de Bouver et Ilios Kotsou viendront partager leurs observations et pistes pour – individuellement et collectivement – se recentrer sur l'essentiel et ralentir. Rapport au temps, consommation, prise de recul, mais aussi confinement : ils aborderont diverses thématiques liées au ralentissement.

Emeline de Bouver est auteure, conférencière, rédactrice en chef de la revue « En Question – Sens&Engagement ». Ilios Kotsou est Docteur en psychologie, formé à la Mindfulness, co-fondateur d'Emergences.

Inscription obligatoire via ce lien : <https://shop.utick.net/?module=QUANTITY&q=54338F95-1EE7-8E28-7972-372741AAB3CB&pos=CCU>

Samedi 26 Septembre – 10 à 18h – deux lieux : Bibliothèque du Centre et l'USINE

**Bibliothèque du Centre
64 rue du Doyenné**

Les ateliers/conférence sur inscription à la Bibliothèque du Centre :
bibcentre@uccl.be ou au 02 348 65 29 :

- **Donnerie de 10 à 14h**

Une donnerie, c'est une brocante où tout est gratuit. Vous y échangerez vos livres, vos vêtements, chaussures, plantes ou tout autre objet dont vous n'avez plus besoin mais qui feront plaisir à d'autres.

- **Petits contes écologique, par la Cie « Les Carottes sont cuites » à partir de 3 ans, à 15.00 et 16.30.**

Marionnettes et théâtre d'objets mettent en scène notre rapport à la nature et au monde

- **Conférence de Matthieu Delatte, architecte à 16.30h**

Matthieu nous parlera de l'économie circulaire et l'usage des matériaux bio-sourcés dans la construction

- **Atelier de Transition Intérieure, à 10.00 h**

Dans le monde actuel, pratiquer la méditation permet de ralentir le rythme de vie effréné que la vie nous impose et peut nous permettre de prendre du recul sur les choix que nous posons quotidiennement qui pourraient faire de nous des générations durables...

Et, en continu, de 14 à 18 h, inscriptions sur place, plusieurs ateliers créatifs pour les petits et grands :

- **Croque pas ma Planète** : Marie-Paule vous attend avec impatience et animera pour vous un atelier autour de l'alimentation durable.
- **Pep's Family** : Virginie vous propose un atelier d'éveil à la nature en famille. Vous créerez ensemble un herbier en partant de l'apprentissage des différentes formes de feuille.
- **Atelier Origami** : Apprendre à faire des marques pages
- **Les jeux géants de la bibliothèque**

- **La Grainothèque – Zadenbib** : Des jeux pour apprendre à récolter les semences et les mettre en sachets
- **Le repair café de La Roseraie** : L'occasion de venir apprendre à réparer vos appareils défectueux ou vélos en panne
- **Le compost de Johnny** : Notre maître composteur nous ouvrira à nouveau les portes de son jardin !
- **La Zinne, notre monnaie citoyenne bruxelloise** : La Zinne, c'est le nom que l'on a choisi pour la monnaie locale qui circule dans la Région de Bruxelles Capitale depuis le 21 mars 2019. Cette "monnaie" est en réalité un "bon de soutien à l'économie locale".
Vous aurez l'occasion de changer vos euros en zinne et de découvrir ce merveilleux projet.

L'USINE 40 rue du Doyenné

- **Atelier créatif pour les enfants** : un atelier peinture animé par Sybille Mathiaud et Stéphane Dethy
- **La lactofermentation**, l'allié santé : démonstrations sur la fabrication des légumes lactofermentés. Séance animée par Evelyne de Terra Fermenta
- **La permaculture** au jardin-potager avec Éconnaissances : au travers de leurs formations et accompagnements, Benjamin et Marie transmettent leurs savoirs en permaculture et transition écologique. Le jeune couple de bio-ingénieurs vous propose de les rencontrer au potager pour en savoir plus sur la pratique de cette discipline.
- **Les soupes de Potje d'ici** : du champ à l'assiette, Sébastien respecte un cahier des charges précis pour être le plus durable possible dans la fabrication de ses soupes. Celles-ci sont préparées à partir de produits locaux, bio, de saison et livrées par vélo cargo dans des bocaux consignés.
- **Atelier de pasteurisation** : animé par Sébastien, un atelier pour découvrir une méthode accessible de conservation par pasteurisation.
- **Les abeilles de Lionel** : avec l'aide de Lionel, l'USINE a installé des ruches de type « Warré ». Ce type d'installation est un peu moins productive en miel mais comporte bien d'autres avantages à commencer par le respect du cycle naturel des abeilles.
- **À table avec Amakara** : derrière les fourneaux on retrouve Mariko, qui associe les saveurs avec talent. Elle sublimerait les légumes du jardin pour un moment savoureux aux saveurs inédites.

Inscriptions : <https://www.event-usine.com>

HET HUYS 46 rue Egide Van Ophem

- **Carrousel Fête des Possibles** : De laatste carrousel van de zomer gaat door van 15u tot 17u in de Keyenbempt. Deze carrousel zal in het teken staan van Fête des Possibles. Het is een afwisseling tussen korte workshops en culturele acts. Afspraak om 15u aan de Nekkersgatmolen. Gratis, inschrijven verplicht via hethuys@vgc.be.
- Le dernier carrousel de l'été a lieu de 15h à 17h dans le Keyenbempt. Ce carrousel sera dédié à la Fête des Possibles. Il s'agit d'une alternance entre de courts ateliers et des actes culturels. Rendez-vous à 15h au Nekkersgatmolen. Gratuit, inscription obligatoire via hethuys@vgc.be

Dimanche 27 septembre - 11 à 18h – Cité du Homborch (Place du Chat botté)

Plusieurs ateliers et conférences à découvrir en famille :

- **Ferme maraîchère** : L'asbl « Les Maraichers » est portée Marie, Nicolas et Ivan. Ils cherchent actuellement un terrain à Uccle ou à proximité pour produire des légumes en permaculture pour 300 à 400 personnes. Le projet est convivial et le champs est accessible du lever au coucher du soleil aux riverains qui cueillent eux-mêmes les légumes dont ils ont besoin.
- **La Fresque du Climat** : un atelier ludique, collaboratif et créatif pour sensibiliser au changement climatique, basé sur l'intelligence collective et extrêmement pédagogique. Le jeu sera destiné aux adultes et sera animé par Nadège.
- **Autonomes** : Delphine et son équipe, de l'asbl Autonomes, nous feront découvrir les plantes comestibles, à déguster crues, cuites ou en tisanes. Elles vous apprendront également à préparer beurre et ricotta.
- **Les Moineaux Ucclois** : tout savoir pour aménager votre façade et jardin en faveur des moineaux
- **La Pépinière Citoyenne** : Pépinière citoyenne vous propose aussi d'imprimer des plantes et feuilles d'arbres sur du tissu ! Un procédé simple et naturel qui vous fera une belle impression.
- **Connexion Nature** : parcours de 1h30 dans notre environnement proche (quartier Homborch). Nous nous intéresserons à la nature près de chez nous, verrons dans quelle mesure chacun à son niveau (citoyen individuel ou regroupé en collectif, école, entreprise, ...), peut contribuer à préserver voire améliorer la biodiversité par des actions concrètes. La Nature est notre alliée, nous nous en sommes trop éloignés ces dernières décennies. Apprenons à nous en inspirer, à l'écouter à nouveau, et à renforcer le lien entre l'humain et le sauvage. Balade limitée à 15 personnes.
- **Semance** – Apprendre à récolter ses semences. Michael Teerlinck, membre de Semance (grainothèque d'Uccle) et maraîcher au Potager du Gailleroux à Jodoigne, propose un atelier pratique sur les semences (environ une demi-heure). Après une petite introduction théorique, vous aurez l'occasion de vous exercer au nettoyage des semences. Chacun pourra repartir avec des graines prêtes à semer
- **Atelier de Vermicompostage** –Le vermicompostage est une méthode de compostage qui repose sur le travail de petits vers spécialisés dans la décomposition de la matière organique. Exigeant peu de matériel, il permet de transformer les résidus de cuisine en un riche amendement pour les plantes. Puisqu'il se pratique dans un contenant fermé qui est gardé à l'intérieur, un vermicompost est idéal pour celles et ceux qui n'ont pas accès à un jardin et qui ne peuvent faire de compostage extérieur.
Bien que la technique présentée soit relativement simple, elle exige tout de même d'observer quelques règles et pratiques. En bout de course, vous aurez la satisfaction d'avoir compris et apprivoisé un processus fondamental de la Nature : la valorisation de la matière organique.
- **Atelier lacto-fermentation** : Découvrez cette méthode naturelle et ancestrale qui permet de conserver vos légumes, sans les procédés modernes (congélateur, stérilisation..), tout en étant une mine de micro-nutriments. Un atelier animé par Itinéraire Bis gourmand.
- **Terra Yoga** : Terra Yoga propose des cours de yoga pour enfants, âgés de 3 à 10 ans. Delphine crée et donne à chacun de ses cours un esprit ludique et dynamique, combinant à la pratique du yoga des chants, de la danse et des petits jeux variés.
La volonté de Terra Yoga est de véhiculer et partager dans chaque lieu qu'elle visite des valeurs - à son sens fondamentales - telles que le (bon-)vivre ensemble; le respect de soi, des autres, et de la nature.
- **Fabriquer ses produits d'entretien** (participation aux frais) – Avec Alma Sana, vous apprendrez à concocter des recettes rapides et naturelles pour prendre soin de soi et de sa maison.

- **Les abeilles de Harald Fraenkel** – Harald vous présentera une ruche didactique pour que vous en sachiez plus sur ces précieux alliés du jardin.
 - **L'art du Furoshiki et Fabrication éponge Tawashi** – Avec Audrey de Slowow, vous apprendrez la technique japonaise traditionnelle de pliage et de nouage du tissu pour emballer vos cadeaux en mode zéro déchet ! Et aussi à partir d'une chaussette solitaire, vous apprendrez comment réaliser simplement une éponge qui remplacera de façon durable votre éponge traditionnelle ! N'hésitez pas à emporter les chaussettes solitaires qui trainent chez vous.
 - **Et à 14h30 : Conférence de Terre en vue** : un des objectifs de Terre en vue est de rendre les terres agricoles accessibles à des agriculteurs porteurs de projets agricoles durables pour la production d'aliments de qualité, accessibles à tous et cultivés dans le respect de l'environnement. Actifs également sur Bruxelles, ils viendront nous en dire plus sur leur projet.
- Inscriptions : https://www.eventbrite.fr/e/billets-la-fete-des-possibles-au-homborch-place-du-chat-botte-115494305577?utm_campaign=post_old_publish&utm_medium=email&utm_source=eventbrite&utm_content=fullLinkOldEmail

Sans oublier la Guinguette des Possibles qui nous proposera de quoi titiller nos papilles et nos palais !

Informations pratiques

Entrée libre pour l'ensemble de la manifestation sauf pour certains ateliers demandant des matières premières.

COVID

La Fête des Possibles est organisée dans le respect des mesures sanitaires.

Les activités sont accessibles suivant un circuit permettant d'assurer la distanciation physique ;

200 personnes sont autorisées pour la conférence du 25 avec tracing obligatoire

400 personnes sont autorisées pour les activités à l'extérieur.

Port du masque obligatoire

Inscriptions :

les ateliers sont accessibles sur inscription obligatoire :

- Pour la conférence du 25 : <https://shop.utick.net/?module=QUANTITY&q=54338F95-1EE7-8E28-7972-372741AAB3CB&pos=CCU>
- Pour les activités du samedi 26 :
 - A la Bibliothèque : bibcentre@uccl.be ou au 02 348 65 29
 - A L'usine : <https://www.event-usine.com>
- Pour les activités du dimanche 27 : https://www.eventbrite.fr/e/billets-la-fete-des-possibles-au-homborch-place-du-chat-botte-115494305577?utm_campaign=post_old_publish&utm_medium=email&utm_source=eventbrite&utm_content=fullLinkOldEmail

Adresses :

Vendredi 25 à 20.00 h : Le CCU, 47 Rue Rouge

Samedi 26 de 10 à 18.00 h

L'Usine , 40 rue du Doyenné
La Bibliothèque du Centre, 64 rue du Doyenné
Dimanche 27 de 11 à 18.00 h : Le Homborch, Place du Chat Botté

Coordonnées Uccle En Transition :

Facebook : <https://www.facebook.com/uccleentransition/>

Website : <http://uccle.reseautransition.be>

Mail : uet1180@gmail.com

Isabelle Dubois (0495 27 83 30) ; Alice Penninck (0474 68 34 06)