

Trajectoires

*Des nouvelles du centre d'accueil pour
demandeurs d'asile de Hotton,
installé près de chez vous.*



© Elodie Timmermans

Lettre d'information du département « Accueil des Demandeurs d'Asile » de la Croix-Rouge de Belgique
Centre d'accueil de Hotton « Henry Dunant » - n°6 - Décembre 2020



Édito

« Ton christ est juif, ta pizza est italienne, ton café est brésilien, ta voiture est japonaise, ton écriture est latine, tes vacances sont turques, tes chiffres sont arabes et ... tu reproches à ton voisin d'être étranger ! »¹

Si le dürüm est devenu un classique du street food et si les produits alimentaires exotiques agrémentent le quotidien de nos plats, la multiculturalité présente dans nos assiettes devrait également trouver concrétisation autour de la table. C'est en effet à cet endroit que nous pouvons partager notre pain, nos frites et nos moules en y invitant des personnes venant d'ailleurs, qui sont à l'origine même de nos nouvelles orientations alimentaires.

Nous les avons déjà invités dans notre équipe nationale de football, composée pour moitié de sportifs issus de l'immigration. Il nous reste à donner et recevoir le « vivre-ensemble » en favorisant le dialogue, l'égalité des chances pour chacun et un sentiment d'appartenance à une universalité.

Bonne lecture,

Jean-Michel Gérumont
Directeur

¹ Julos Beaucarne



Pour nous suivre de plus près,
rendez-vous sur la page Facebook de notre centre :
<https://www.facebook.com/centreaccueilCR.hotton/>

Sommaire

- 3 Quand cultures maraichères et approche interculturelle se mélangent... délicieusement !
- 4 La migration, enrichissement de cultures
- 6 Covid-19 : Au centre Henry Dunant à Hotton, on se serre les coudes
- 7 #JerusalemDanceChallenge : à Hotton aussi !
- Recette du monde
- 8 Passez à l'action !

*Dans la mesure du possible, ce document tient compte de la dimension du genre.
Dans le seul but de ne pas alourdir le texte et de faciliter la lecture, le genre masculin est utilisé comme générique lorsqu'il se réfère à des personnes.*



© Croix-Rouge de Belgique

Quand cultures maraichères et approche interculturelle se mélangent...délicieusement !

Choux, doucettes, épinards et navets pointent le bout de leurs premières feuilles au centre Henry Dunant. Retour sur un projet prometteur, en goûts et en couleurs !

Depuis de nombreux mois, l'idée fleurissait au centre : créer un potager. Plusieurs demandeurs d'asile souhaitaient se rendre utiles en partageant leur savoir-faire dans ce domaine. Le confinement du printemps ne nous a pas permis de se lancer dans ce projet. Par contre, comme de nombreux citoyens, certains en ont profité pour réaliser leur propre potager.

Et puis Liliane, bénévole, est arrivée...

Avec l'été et l'amélioration sanitaire, Liliane a frappé à la porte du centre. Elle souhaitait s'investir bénévolement dans notre centre : « *J'ai eu envie de participer à la création d'un potager pour apporter une petite contribution à cet organisme bénéfique qu'est la Croix-Rouge. Je souhaitais aussi partager une passion qui est la culture d'un potager* ».

Fin juin, le potager est sur les rails. Un emplacement ensoleillé, quelques bêches, deux ou trois houes et la machine est lancée. Hommes, femmes et enfants de tous horizons prennent part au projet. Une formidable occasion « pour communiquer, s'ouvrir et partager leurs cultures respectives » raconte Liliane.

La porte ouverte à toujours plus de découvertes

Qu'ils viennent d'Asie, d'Amérique du sud ou d'Afrique, les gestes du travail de la terre sont les mêmes. Pas besoin de parler la même langue pour se comprendre. Par contre, pour les semis c'est une autre histoire. « *Chez nous, en Russie, on sème tous les légumes à la volée !* » lance l'un de nos candidats réfugiés. « *Chez moi, c'est plutôt en lignes* », lance un deuxième. « *En Afrique, on incorpore le marc de café* », complète un autre.

Chacun apporte son expérience et ses astuces, la mise en com-

mun des différentes techniques est des plus enrichissantes et prometteuses puisque les premières pousses sont sorties de terre !

Vivement la prochaine étape de partage : les recettes des quatre coins du monde avec ces légumes. Et Liliane d'ajouter « *mais aussi la découverte de musiques du monde et beaucoup d'autres choses encore...* »

**Julien Borsu
et Nathalie Joskin**



Une Maison Croix-Rouge près de chez vous !

La Croix-Rouge de Belgique, c'est aussi un réseau d'une centaine de Maisons Croix-Rouge locales.

Chacune rassemble une série de services et actions solidaires, permettant d'améliorer les conditions d'existence des personnes plus vulnérables : aide alimentaire, boutique de seconde main, aide matérielle d'urgence, visite aux personnes isolées, prêt de matériel paramédical, formation aux premiers soins, etc.

Rendez-vous à la Maison Croix-Rouge de Marche, rue du Parc Industriel, 12 à 6900 Marche-en-Famenne.

Plus d'info : <https://maisons.croix-rouge.be/>

La migration, enrichissement de cultures

De tous temps, les hommes et les femmes se sont déplacés pour de multiples raisons. Voyager est inscrit profondément dans la nature humaine. Avec le voyage, les bagages culturels voyagent aussi. Que ce soit dans l'art, la cuisine, la mode, la littérature ou encore l'architecture, ils évoluent, s'influencent mutuellement, se mélangent ou parfois même disparaissent. Ainsi, les migrations nourrissent les cultures, contribuent à leur rayonnement, à leur évolution.



La culture, ce n'est pas si simple

La culture est une construction sociale et politique. Par exemple, ce n'est pas parce qu'une personne se revendique de la culture française qu'elle se balade forcément avec un béret sur la tête et une baguette à la main. Ainsi, en se basant sur son environnement, son entourage et son expérience, **chacun se crée sa propre culture ou même ses propres cultures**. La culture, ce n'est pas seulement « je viens d'ici ou je viens d'ailleurs ». C'est aussi ce qui définit notre appartenance à un groupe de personnes partageant les mêmes valeurs et habitudes.

Et la migration dans tout cela ?

Les personnes issues de la migration sont particulièrement productrices de culture. **Elles permettent aux différentes cultures de se rencontrer**. Elles transmettent et reçoivent, et, de ce croisement naissent tant de richesses ! En s'incluant dans une nouvelle société, on apporte autant que l'on reçoit. On crée de la nouveauté, de la diversité. Les éléments culturels du pays d'origine permettent de garder une mémoire de ses origines et participent à la construction de sa culture dans son pays d'accueil.

L'arrivée de nouvelles personnes peut parfois susciter la crainte de « perdre » sa propre identité et sa propre culture. Parfois, on apprécie les éléments culturels dits « exotiques » et pourtant, on garde des préjugés envers les migrants. Parfois encore, on souhaite s'ouvrir à l'autre en acceptant de faire évoluer sa propre culture.

La nourriture, madeleine de Proust

Entre autres, les pratiques alimentaires illustrent cette rencontre de cultures. La cuisine permet de résister aux chocs de la migration, car elle cultive la mémoire du pays originel. Par exemple, des recettes de famille se transmettent de génération en génération. Cependant, cela n'empêche pas la consommation de produits du pays d'accueil.

Pensons par exemple à Sang Hoon Degeimbre, chef étoilé Belge d'origine coréenne, mixant des produits d'ici et d'ailleurs. Sa spécialité : le kiwitre, mélangeant les saveurs du kiwi et de l'huître.

Un renouveau musical

La musique voyage aussi énormément. Elle se déplace entre autres dans les bagages des populations qui migrent, en tant que point de repère dans la construction de leur identité.

Par exemple, lors de l'immigration italienne en Belgique, les immigrants sont arrivés avec leurs chants, leurs instruments,

leurs accordéons. Certains ont joué des chansons de leur pays d'origine, mais d'autres ont aussi raconté leur expérience migratoire à travers la musique. Les générations suivantes n'ont, cependant, pas spécialement reproduit la musique de leurs parents. Cela a donc impulsé la **création de musiques hybrides** mélangeant langues et styles musicaux.

Un apport qui devient naturel

On oublie souvent l'origine de certaines pratiques tant elles sont passées dans les habitudes. Ainsi, on ne fait plus le lien au quotidien avec la baguette de pain et la culture française par exemple.

D'ailleurs, certains éléments de votre quotidien que vous ne soupçonneriez pas proviennent de la richesse de ces rencontres de cultures.

Source :

Marco Martiniello
La démocratie
multiculturelle.
« Migration et musiques
(2) : Entretien avec
Marco Martiniello ».
Point culture.
Caféologie.



© Catherine M.Litt



Le saviez-vous ?

Le café a un long voyage derrière lui. Originnaire des plateaux d'Éthiopie, la légende raconte qu'un berger aurait constaté les effets de la caféine sur ses chèvres et aurait ainsi réalisé une boisson à partir de ses graines. Par la suite, la boisson s'est répandue dans le monde arabe.

L'effet du café a de suite intéressé les marchands. En 1615, des commerçants vénitiens apportent les premiers sacs de café en Europe. Au XVIII^e siècle, la boisson devient populaire en Europe et est par la suite introduite dans les pays colonisés. Ainsi, la boisson se répand de manière quasi universelle d'un berger éthiopien jusqu'aux astronautes consommant du café sur la lune.

Covid-19 : Au centre Henry Dunant à Hotton, on se serre les coudes

© Croix-Rouge de Belgique

La protection de tous-tes avant tout

Dès le début de l'apparition de l'épidémie du virus dans notre pays, et des premières informations officielles, notre équipe a immédiatement pris des mesures dans le but de protéger ses collaborateur-trices, ses résident-es en demande de protection internationale, ses volontaires et, de manière plus large, la population belge et les habitant-es de Melreux/Hotton :

- Mesures de **distanciation sociale** avec marquage au sol
- Installation de **points de lavage** des mains aux entrées du centre
- **Limitation des activités** selon la situation épidémiologique
- **Sensibilisation constante** sur la situation sanitaire en Belgique
- **Port du masque** en tous lieux (hors bungalows) au sein du centre
- Test, mise en **quarantaine** ou **isolement** de tout cas suspect



© Croix-Rouge de Belgique

Un défi relevé avec l'appui de nos candidats réfugiés

Umniyah, d'Irak, n'a pas hésité à participer à l'effort collectif durant la période de pénurie de **masques** : « *j'ai fait des masques en grande quantité pour les résidents et les habitants du village de Melreux. Je n'hésite pas à venir en aide aux gens qui en ont besoin* ». Des masques qui ont été distribués gratuitement dans vos boîtes aux lettres, chers voisins.

Ali, d'Erythrée, lui, occupe le poste de la station de lavage des mains à l'entrée du centre. Sa mission ? S'assurer que chaque personne se lave les mains avant de rentrer dans les bâtiments. « *Maintenant, je n'ai même plus besoin de le rappeler, ils le font automatiquement* ».

Même mission pour **Jean-Daniel**, d'Afrique centrale, pour l'entrée de nos résidents au sein de notre magasin alimentaire interne. « *Nous veillons également à limiter le nombre de personnes présentes en même temps* ». Quant à **Naqibullah**, d'Afghanistan, lui, il est chargé de désinfecter, plusieurs fois par jour les poignées de portes, les rampes, les surfaces...

C'est donc en se serrant les coudes – virtuellement - que collaborateur-trices et candidat-es réfugié-es tiennent le coup et permettent d'éviter la propagation du virus au sein du centre.

L'équipe de direction est particulièrement fière de cette mobilisation générale !

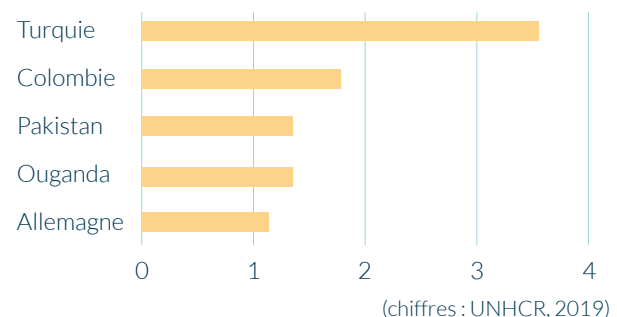
**Julien Borsu
et Nathalie Joskin**

« **Ce sont les pays européens qui accueillent le plus de personnes déplacées** »



La plupart des personnes qui sont obligées de fuir se rendent dans une autre zone de leur pays, ou dans un pays voisin. 85% des personnes déplacées vivent dans un pays en voie de développement. Ainsi, en 2019, les pays accueillant le plus les personnes en exil ne faisaient pas partie de l'Union européenne.

Les pays accueillant le plus de personnes déplacées (en millions)



#Jerusalem DanceChallenge : à Hotton aussi !

Avec des dizaines de millions de vues sur les réseaux sociaux, le tube du DJ Master KG et de la chanteuse Nomcebo Zikode est devenu le hashtag #JerusalemDanceChallenge. **Le défi ? Se filmer en exécutant une chorégraphie au rythme du morceau.** Le centre Croix-Rouge de Sainte-Ode nous a lancé ce défi qui fait fureur sur la toile.

Demands d'asile et collaborateurs du centre de Hotton se sont donc pris au jeu. Quelques heures d'entraînement ont suffi ! Rythmes envoûtants et éclats de rires : rendez-vous sur notre page facebook ! Attention ! C'est contagieux !
<https://www.facebook.com/centreaccueilCR.hotton/>

A notre tour, nous avons lancé le défi aux centres Croix-Rouge de Manhay et de Rendeux... À eux de jouer et... de danser !



RECETTE DU MONDE

Injera, recette traditionnelle d'Éthiopie et d'Erythrée

Ingrédients pour 10 pains :

- 50 g de farine de teff brun ou de millet
- 6 g de levure de boulangerie déshydratée
- 1 pincée de bicarbonate de soude
- 500ml d'eau (tiède)
- ½ cuillère à café de sel

La farine de teff est réalisée à base d'une céréale, « le teff » cultivé en Éthiopie et en Erythrée.

Ingrédients pour l'accompagnement :

- 1 oignon
- 2 carottes
- 2 pommes de terre
- 1 patate douce
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à café de purée de piment
- 1 cm de gingembre
- ½ cuillère à café de coriandre moulue
- ½ cuillère à café de cumin
- 2 feuilles de laurier
- 1 verre de coulis de tomate
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 1 boîte de thon naturel

Préparation des pains :

- 1) Mélanger tous les ingrédients sauf le sel au blender pendant 1 minute.
- 2) Ajouter le sel et mélanger à nouveau au blender pendant 15 secondes.
- 3) Mettre le mélange dans un grand contenant.
- 4) Couvrir d'un film alimentaire et laisser reposer 48 heures au réfrigérateur.
- 5) Chauffer une poêle anti-adhésive ou une crêpière, à blanc et à température maximale. Huiler légèrement.
- 6) Verser une petite louche de pâte pour chaque injera et cuire sur une seule face 1min30 à 2min.

Préparation de l'accompagnement :

- 1) Mixer un oignon avec un demi verre d'eau et le verser dans une casserole.
- 2) Cuire 5 minutes et ajouter l'ail émincé, le piment et les épices. Ensuite, ajouter les légumes pelés et coupés. Couvrir d'eau à hauteur.
- 3) Lorsque les légumes sont cuits, ajouter le coulis de tomate, l'huile et le thon.

Servir les injeras avec l'accompagnement.

Bon appétit !

Passez à l'action !

Devenez bénévole !

Notre centre est à la recherche de volontaires pour :

- Assurer le **transport** de nos résidents :
rendez-vous médicaux, activités, etc.
- Assurer l'**animation** de ses jeunes résidents
de 4 à 18 ans
- Accompagner les adultes lors des **activités sportives**
- Toute proposition basée sur vos envies et compétences. **Vous êtes ouverts et créatifs ?**
Nous aussi !

Donnez une seconde vie à vos vêtements et objets !

Vous souhaitez venir en aide aux candidats réfugiés que nous accueillons ?

Notre centre est à la recherche de vêtements *pour hommes, femmes et enfants*

Contactez-nous pour passer à l'action !

T : 084/24 49 80

@ : centre.hotton@croix-rouge.be



Pour nous suivre de plus près, rendez-vous sur la page Facebook de notre centre : <https://www.facebook.com/centreaccueilCR.hotton/>

Trajectoires

La lettre d'information du département «Accueil des Demandeurs d'Asile» de la Croix-Rouge de Belgique. Centre d'accueil de Hotton - n°6 - Décembre 2020

Coordinatrices de rédaction :
Marie Polard - Lucile Thiry
Service Sensibilisation

Éditeur responsable :
Pierre Hublet, rue de Stalle 96
B-1180 Bruxelles

Pour tout renseignement, contactez-nous :
@ : centre.hotton@croix-rouge.be
T : 084/24 49 80

Visitez notre site internet :
<https://accueil-migration.croix-rouge.be>

CROIX-ROUGE 
de Belgique

Vous souhaitez recevoir notre newsletter par email? Contactez-nous à l'adresse suivante, en précisant votre code postal : sensibilisation.migration@croix-rouge.be

Avec le soutien de fedasil



© G.Lemoine-M.Litt

un
immense
merci
d'avance !