

Vivre ensemble à Ans

Des nouvelles
du centre d'accueil



© Ismael Ait Abbou

TRAJECTOIRES - Regards sur nos
centres d'accueil pour personnes en
demande d'asile et leur ancrage local

CROIX-ROUGE
de Belgique 

LE CENTRE D'ACCUEIL « Renaiss'Ans » d'Ans



Le centre d'accueil « Renaiss'Ans » d'Ans est un **centre ouvert** hébergeant des personnes dont la procédure de demande de protection internationale (autrement dit « d'asile ») est en cours d'analyse auprès des instances et jusqu'à ce qu'on leur accorde ou non le statut de réfugié en référence à la Convention de Genève et au droit belge.

Notre structure a ouvert ses portes en **janvier 2020**. L'équipe d'accompagnement compte 21 personnes.

Le centre accueille aujourd'hui **144 demandeurs d'asile** de plus de **30 nationalités différentes**.

Parmi ceux-ci, on retrouve uniquement des hommes seuls de plus de 18 ans.

Depuis son ouverture, près de 900 personnes ont passé une période de leur vie dans notre structure. Après 5 ans d'existence, de grands changements structurels sont en cours au centre. Un nouveau bloc de sanitaires et des cuisines sont en construction : ces espaces vont apporter un peu plus de confort et d'autonomie aux personnes que nous accueillons. En effet, les résidents pourront cuisiner eux-mêmes leurs repas et ne dépendront plus d'un service de cantine.



VIE QUOTIDIENNE

La vie dans un centre d'accueil

« Je m'appelle Özkan et je viens de Turquie. Je suis en Belgique depuis 17 mois.

Ma journée type au centre commence par aller au petit-déjeuner, le repas le plus important pour moi. Après le petit-déjeuner, tous les matins, je travaille au lavoir du centre. Les résidents apportent leur linge et je m'occupe des machines. Généralement, ça se passe bien. J'aime voir les autres résidents. Même en cas de souci, ils restent polis, peut-être car je suis un peu plus âgé qu'eux. Haha !

L'après-midi, j'appelle aussi ma famille et je suis des cours de français, trois fois par semaine

au centre. Le cycle actuel vient de se terminer, mais un nouveau débutera dans quelques semaines. Ça m'aide beaucoup, car, au début, je ne parlais pas du tout français.

Le soir, ça dépend un peu... Parfois, je regarde un peu les réseaux sociaux, parfois je vais me promener dans le centre-ville. Je viens aussi d'essayer le volley avec d'autres résidents pour la première fois.

Mes journées sont bien remplies, je ne m'ennuie pas. »

Lettre d'information du Département
Accueil des personnes en Demande d'Asile de la Croix-Rouge de Belgique.

Centre d'accueil « Renaiss'Ans »
d'Ans – n° 6 – Octobre 2025

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.

Coordinatrice de rédaction :

Louisa Constant
Service sensibilisation & communication

Éditeur responsable :

Croix-Rouge de Belgique - Bld Ernest Mélot
42, 5000 Namur

Illustrations :

Marcelo Alves Rodrigues

Avec le soutien de
fedasil
AGENCE FEDERALE POUR
L'ACCUEIL DES DEMANDEURS D'ASILE

Le QUIZ

TESTEZ VOS
CONNAISSANCES !



Question #1

De quel pays viennent majoritairement les immigrants qui vivent en Belgique ?

- Roumanie
- France
- Afghanistan

Question #2

Quels sont les trois pays qui ont accueilli le plus de personnes migrantes dans le monde en 2024 ?

- Allemagne, Italie et Grèce
- Iran, Turquie et Colombie
- Lybie, États-Unis et Allemagne

Question #3

En Wallonie et à Bruxelles, la Croix-Rouge de Belgique gère une trentaine de centres d'accueil comme le nôtre. Quelle est la proportion d'enfants parmi les personnes hébergées dans ces centres ?

- 10 %
- 54 %
- 21 %

Question #4

En Belgique, c'est le CGRA qui décide si un demandeur d'asile peut ou non obtenir le statut de réfugié. Que veut dire « CGRA » ?

- Consulat Géant des Réfugiés et des Apatrides
- Commissariat Général aux Réfugiés et aux Apatrides
- Conseil Global des Réfugiés Arrivants

Question #5

Combien de temps les demandeurs d'asile doivent-ils attendre une réponse des autorités belges à leur demande de protection internationale, qu'elle soit positive ou négative ?

- 6 semaines
- Il n'y a pas de délai spécifique, ça peut durer des années.
- 10 mois

RÉPONSES

#1 Roumanie ; viennent ensuite la France puis l'Ukraine (chiffres de 2023). **#2** Iran, Turquie et Colombie : plus de 6 personnes déracinées sur 10 sont accueillies dans des pays voisins, très peu arrivent en Occident. **#3** 21 %, soit plus d'1 personne sur 5 (chiffres de 2024). **#4** Commissariat Général aux Réfugiés et aux Apatrides **#5** Normalement 6 mois, ou jusqu'à 21 mois dans certains cas. Mais il n'y a pas de délai maximum légal, le temps d'examen est très variée et peut aller jusqu'à plusieurs années.

Un pas vers l'autonomie

Actuellement, une société externe se charge des repas pour les résidents au sein du centre. Nous connaissons cependant bientôt un grand changement. Une cuisine communautaire est en cours d'installation et bénéficiera à tous les résidents. Celle-ci sera munie de fours, hottes, frigos, armoires et casseroles. Chacun pourra y cuisiner ses repas.

Mehmet, qui est au centre d'Ans depuis l'été 2024, explique les avantages conséquents de l'arrivée de cette nouvelle cuisine :

« Avant tout, j'en suis heureux, car nous pourrions choisir nos aliments. De plus, de la nourriture est gaspillée chaque jour. Il est plus judicieux de fermer le restaurant et de permettre à chacun de cuisiner plutôt que de gaspiller la nourriture. Je pense aussi que c'est bien parce que la nourriture servie n'est pas toujours à

notre goût. La culture de la nourriture est très développée d'où je viens, en Turquie, j'ai donc un certain attrait naturel pour la nourriture. Nous cuisinons un plat différent chaque jour. Nous nous réunissons à 4 ou 5 amis pour cuisiner ensemble et partager un repas et un moment de qualité. Dans notre culture, nous mangeons souvent du fromage, du yaourt, de la viande, des olives, tomates et concombres.

L'arrivée de la cuisine communautaire est une bonne chose pour nous, aussi bien sur le plan culturel que psychologique. Les activités faites ensemble nous rendent heureux.

Le premier plat que j'aimerais faire est le Tepsî Kebabi et le partager avec d'autres résidents : c'est un plat traditionnel à base de viande hachée, poivrons, piment, tomates et cumin. »



© Alain Becker



© Craix Rouge de Belgique



Vous souhaitez faire
don d'objets ou vêtements ?

Appelez-nous pour voir s'ils
correspondent à nos besoins
actuels.

**Nous serons ravis de leur
donner une nouvelle vie !**

Devenez bénévole

Nous recherchons des
bénévoles pour diverses
missions auprès des
habitants de notre centre.
Vous avez un peu de
temps ?



**Consultez les offres de volontariat
via le code QR ou contactez-nous.**



Recette du monde

Ghoriba aux amandes

**Ingrédients pour 10 personnes
(30 biscuits) :**

- 500 g de poudre d'amandes
- 150 g de sucre semoule fin
- ½ sachet de levure chimique
- 1 œuf entier + 3 jaunes d'œuf
- 20 g de beurre fondu
- le zeste d'1 citron
- 8 cl d'eau de fleur d'oranger
- 30 amandes entières décortiquées
- 50 g de sucre glace

Préparation :

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Mélanger tous les ingrédients, sauf les amandes entières et le sucre glace, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
3. Façonner de petites boules de la taille d'une noix, puis les rouler dans le sucre glace. Recouvrir une plaque de papier cuisson et y déposer les boules. Placer une amande entière sur chacune.
4. Laisser cuire environ 15 minutes, les ghoriba ne doivent pas trop dorer. Laisser refroidir et, si possible, attendre un jour avant de déguster ces petits biscuits typiques **du Maghreb et du Proche-Orient.**

Bon appétit !



PORTRAIT

Le parcours de monsieur Thaddée

Originaire d'un pays africain marqué par les conflits armés, les violations des droits fondamentaux et la pauvreté structurelle, Thaddée a très tôt compris que la justice n'était pas un luxe, mais une nécessité vitale. Son parcours est celui d'un homme profondément enraciné dans la réalité de la souffrance humaine, mais résolument tourné vers la construction d'un avenir plus digne, plus juste.

Titulaire d'un baccalauréat en droit obtenu en 2013, puis d'un diplôme en pratique juridique, Thaddée a exercé dans le domaine judiciaire tout en gardant un lien étroit avec les réalités de terrain. Il a notamment travaillé comme officier de justice, confronté quotidiennement à des situations d'injustice sociale, d'abus institutionnels et de vulnérabilités extrêmes. Dès lors, il a pris la décision de quitter son pays pour chercher un meilleur avenir tout en continuant sa bataille de justice sociale.

C'est dans ce contexte qu'il a poursuivi un master en droits de l'homme et gestion des conflits en Italie. Sa recherche de mémoire porte sur la protection des réfugiés dans l'Union européenne, à travers une analyse critique du Pacte sur la migration et l'asile

(un ensemble de règles européennes adoptées en 2024 et visant à harmoniser la gestion des migrations, de l'accueil des demandeurs d'asile et de la solidarité entre États membres face aux arrivées de personnes migrantes), des législations européennes et de la jurisprudence des cours régionales.

Au-delà de ses études, Thaddée incarne une résilience forgée dans l'adversité. Pendant huit années, il a travaillé de nuit comme serveur et agent de sécurité dans des contextes souvent instables et exigeants, développant une endurance physique, une maîtrise de soi et un profond respect pour les autres, quelles que soient leurs origines ou leurs conditions.

Multilingue, à l'aise en français et en anglais, Thaddée évolue naturellement dans les milieux multiculturels. Il combine la rigueur du juriste, la lucidité de l'analyste, et l'humilité de celui qui a vu la dureté du monde sans renoncer à y croire. Son engagement est porté par une vision claire : mettre le droit au service des plus vulnérables, là où il est souvent absent ou dévoyé.



© Jémal Fat Abbou



Notre équipe répond à toutes vos questions. Contactez-nous !

04/229 47 80
centre.ansjamar@croix-rouge.be
Rue Walthère Jamar, 102B
4430 Ans

accueil-migration.croix-rouge.be



Suivez-nous !

Pour nous suivre et découvrir toutes les **occasions** de **venir à notre rencontre**, rendez-vous sur la page **Facebook** de notre centre.