

Vivre ensemble à Natoye

Des nouvelles
du centre d'accueil



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

« Le relais du monde » de Natoye



Le centre d'accueil « Le relais du monde » de Natoye 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 **juin 2006**. L'équipe d'accompagnement compte 37 personnes.

Le centre accueille aujourd'hui **292 demandeurs et demandeuses d'asile de 40 nationalités différentes**. Parmi ceux-ci, on retrouve des familles, femmes et des hommes seuls.

Depuis son ouverture, il y a 19 ans, plus de 4.200 personnes ont passé une période de leur vie au « Relais du monde ». Pour certains, c'était une étape difficile, remplie de contraintes, de règles et d'épreuves. Pour d'autres, c'était un passage rempli d'enrichissement personnel, de bons souvenirs et d'ouverture vers d'autres cultures.



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.**

ACTIVITÉS

Les 20 km de Bruxelles, une aventure humaine et sportive

Ce 25 mai 2025, plusieurs résidents
ainsi que quelques accompagnateurs du
centre ont participé aux 20 kilomètres de
Bruxelles. Certains y participaient en tant
que marcheurs et d'autres comme coureurs.
Ensemble, ils ont sillonné les rues de la
capitale avec un objectif commun : relever ce
défi et atteindre la ligne d'arrivée.

Cette journée fut riche d'expériences où le
courage, le dépassement de soi et le partage
ont fédéré le groupe et s'est clôturée avec
une médaille autour du cou pour tous.



© Croix-Rouge de Belgique

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

Centre d'accueil « Le relais du monde »
de **Natoye** – n° 13 – 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 FÉDÉRALE 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 variable et peut aller jusqu'à plusieurs années.



VIE QUOTIDIENNE

La halte-accueil : un souffle pour les parents, un cocon pour les tout-petits

Le centre de Natoye, spécialisé dans l'accueil et l'accompagnement des enfants et des familles, a mis sur pied un projet profondément humain : la halte-accueil.

Afin de répondre aux besoins des parents, cette structure accueille chaque jour jusqu'à cinq enfants âgés de 3 mois à 2 ans et demi. Elle offre un espace de répit aux parents qui souhaitent souffler, se ressourcer, ou qui doivent honorer un rendez-vous médical ou administratif. Elle est également une solution précieuse pour les parents qui travaillent ou suivent une formation.

Ce lieu d'accueil est encadré par quatre résidentes du centre, qui se relaient pour prendre soin des enfants. Ces femmes, souvent fortes d'une expérience professionnelle dans ce domaine dans leur pays d'origine, retrouvent ici une valorisation de leurs compétences. Une formation préalable est obligatoire pour les personnes qui souhaitent s'investir dans ce projet, ce

qui permet le respect des normes de l'ONE garantissant un environnement sécurisé et adapté aux tout-petits.

Le personnel du centre assure un suivi régulier, favorisant les échanges, la communication et le lien entre les résidentes accueillantes et les familles. Il joue également un rôle de relais en cas de difficultés, toujours dans une optique de soutien et de bienveillance.

La halte-accueil est aussi un lieu de sensibilisation : aux effets des écrans, à l'importance du jeu dans le développement de l'enfant, ou encore à la diversification alimentaire. Deux fois par mois, des séances collectives réunissent parents, accueillantes et référentes pour échanger, observer, et renforcer la confiance mutuelle. Bien plus qu'un service, c'est un espace de lien, de confiance et de reconstruction, où chaque enfant et chaque parent trouve sa place.

VIE QUOTIDIENNE

Des saveurs d'ailleurs, un moment de partage

Chaque mois, notre centre organise un délicieux rendez-vous : un repas communautaire préparé en collaboration avec l'une des communautés du centre, celle-ci changeant à tour de rôle. C'est l'occasion de mettre à l'honneur la richesse culturelle de chacun et chacune et de faire voyager nos papilles à travers différents repas du monde.

Les membres de la communauté en charge du repas rencontrent l'équipe du centre pour organiser ce moment convivial : choix du plat, préparation, logistique... Tout est pensé ensemble. Grâce à notre partenariat avec ISS Catering, les ingrédients nécessaires sont fournis et, pour les épices ou condiments plus rares, une petite virée en ville permet de compléter les emplettes.

Deux semaines avant le grand jour, le menu est annoncé à tous les résidents.

Le jour J, la communauté à l'honneur prend les commandes de la cuisine, pendant que le personnel de la Croix-Rouge transforme le réfectoire en un lieu festif et accueillant. Les cuisiniers du jour servent fièrement leur plat, tandis qu'une musique soigneusement choisie accompagne le repas et crée une ambiance chaleureuse.

Le 1^{er} juillet 2025, c'est la communauté azerbaïdjanaise qui a clôturé l'année scolaire avec un plat savoureux : le turshu qovurma plov, un riz au safran accompagné d'une viande de bœuf épicée aux fruits secs.

Un vrai délice qui a ravi tous les convives !





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 !

VIVRE-ENSEMBLE

Une vie façonnée par la résilience et le chocolat

Yasmin, jeune femme palestinienne originaire de Gaza, rêve depuis sa plus jeune enfance de devenir chocolatière.

Il y a quelques années, elle a voyagé jusqu'en Belgique pour se former à l'art du chocolat auprès des meilleurs artisans belges.

À la suite de cette belle expérience, elle décide de retourner à Gaza où elle monte sa propre chocolaterie, portée par sa passion et son audace. Douze artisans l'entourent, partageant son amour du cacao et la fierté de travailler dans cet atelier, où l'on marie traditions palestiniennes et techniques belges.

Aujourd'hui, Yasmin est de retour en Belgique, cette fois en tant que demandeuse de protection internationale, accompagnée de ses enfants. Malgré les incertitudes, elle souhaite mettre cette période à profit et décide de continuer à se former. Jour après jour, elle peaufine ses gestes, explore des techniques inédites et élabore des recettes audacieuses.





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

083/67 04 10
centre.natoye@croix-rouge.be
Rue Raoul Delgrange, 1
5360 Natoye

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.

