

Fermeture de places d'accueil pour demandeurs d'asile

En raison de la baisse permanente du nombre de demandeurs d'asile dans notre pays, les places dans les CPAS sont également concernées par des fermetures.

Si la Belgique compte une cinquantaine de centres d'accueil (Fedasil ou Croix-Rouge), notre pays organise également l'accueil des demandeurs d'asile dans des logements individuels. Ce sont généralement des appartements meublés dans lesquels les personnes reçoivent le même accueil que dans un centre (hébergement et nourriture, accompagnement social, juridique et médical...).

vers un logement individuel qui lui offre un peu plus d'autonomie.

9.500 places d'accueil sont actuellement disponibles dans les logements individuels. Ces places sont réparties un peu partout en Belgique et sont gérées à la demande de Fedasil par des CPAS (les initiatives locales d'accueil) et des associations.

Fermetures

Depuis 2012, on constate une diminution importante des demandes d'asile dans notre pays. Pour cette raison, Fedasil a décidé en concertation avec la secrétaire d'Etat Maggie De Block de fermer progressivement des places d'accueil. Les logements individuels sont évidemment concernés: d'ici fin mars 2014, un total de près de 1.700 places seront fermées dans plus de 400 CPAS du pays.

L'objectif est d'avoir d'ici fin 2014 un réseau d'accueil réduit qui réponde mieux aux besoins actuels, soit quelque 18.000 places (contre 21.500 actuellement). A côté de ces places, Fedasil gardera 2.000 places en réserve: ces places sont vides mais pourront être rapidement mises à disposition en cas de crise.

Plus d'infos sur www.fedasil.be



Accueil en 2 étapes

Lorsqu'un étranger vient demander l'asile dans notre pays, Fedasil l'envoie d'abord dans un centre d'accueil. Il y est hébergé pendant toute la durée de l'examen de sa demande d'asile. La loi prévoit un accueil en deux étapes: après 4 mois de séjour dans le centre, et s'il n'a pas encore obtenu de réponse par rapport à sa demande, le demandeur d'asile peut être transféré

Quadrimestriel du centre
d'accueil de Virton
Rue Croix le Maire 9
6760 Virton

contact

Jean-Michel Weber
T 063 58 98 11
jeanmichel.weber@fedasil.be

mise en page: Fedasil
photo: Fedasil, Layla Aerts
imprimeur: Fedopress
e.r. David Philippe

décembre 2013 • LETTRE D'INFO • centre d'accueil de Virton



fedasil
AGENCE FEDERALE POUR
L'ACCUEIL DES DEMANDEURS D'ASILE

www.fedasil.be/Virton

Préface

Le centre d'accueil de Virton connaît une baisse du nombre de résidents. En effet, les candidats à l'asile arrivant en Belgique sont nettement moins nombreux que par le passé.

Prenons l'exemple des jeunes de moins de 18 ans venus de lointains pays sans leur famille : nous en hébergions 40 en 2011, mais seulement une dizaine aujourd'hui. Pour les familles et personnes isolées, le chiffre était de 100, mais il est de 70 en cette fin d'année 2013.

Que font-ils à Virton ? Nos résidents n'ont pas le droit de travailler. Étant sans revenus, l'État belge leur offre l'hébergement dans des limites déterminées. Cet hébergement inclut des soins médicaux de base (voir article central), chez les prestataires locaux ou régionaux.

En attendant que l'État leur accorde ou non le droit de rester en Belgique, nos équipes guident ces personnes dans leurs démarches, encadrent les devoirs des enfants, offrent des loisirs, souvent inscrits dans le tissu local.

En cette période, il n'y a qu'un vœu à formuler : poursuivre notre participation harmonieuse avec les institutions de Virton (dont nos bénévoles) en leur adressant mille mercis, avec nos meilleurs souhaits d'épanouissement pour l'année à venir !

Bonne lecture, et meilleurs vœux à tous !
Jean-Michel Weber, Directeur

Excursion "Les midis du Bozar"

Le 21 novembre 2013, en partenariat avec la Province de Luxembourg, l'asbl A Parte, Bozar et les Cellules Art27, six demandeurs d'asile ont accompagné les riverains en autocar pour

des visites culturelles à Bruxelles : concert proposé par Les Midis du Bozar, musée des instruments de musique, centre belge de la bande dessinée.

Ligue de l'enseignement

En collaboration avec la ligue de l'enseignement, le centre de Virton organise de nouveaux ateliers. Après la fabrication cosmétique et la calligraphie, nous proposons des ateliers de création de bijoux, de modelage et de dessin. Si vous

souhaitez participer, veuillez prendre contact avec le service animation.

Contact :
Lanners Gaëtan
T 063 58 98 12
gaetan.lanners@fedasil.be



Zoom sur le service médical

Au centre Fedasil de Virton, le service médical se compose de quatre personnes qui assurent un suivi médical auprès des 75 résidents que nous accueillons actuellement. Les prestations médicales autorisées reposent sur les art. 23 à 29 de la loi accueil du 12 janvier 2007 qui déterminent l'accompagnement médical dispensé par Fedasil. Le droit aux soins médicaux est basé sur le principe pris au sens large et non spécifié «de la dignité humaine» et non pas sur le principe «de l'urgence».

Zoom sur ce service qui est au cœur de notre institution. Composé de deux infirmières, d'une secrétaire médicale et d'un médecin travaillant toutes à temps partiel, le service médical assure une permanence dans le centre 5 jours sur 7.

Leurs tâches varient selon les besoins des demandeurs d'asile. Les infirmières et le médecin les rencontrent en consultation dès leur arrivée au centre pour une anamnèse. Elles délivrent les soins et les services nécessaires à l'état de santé mentale et physique de tous les demandeurs d'asile. Elles s'occupent également de la prévention et de l'éducation à la santé en organisant des séances de sensibilisation et d'information avec des partenaires locaux.. La secrétaire médicale coordonne tous les rendez-vous en consultations internes

et externes. Elle assure un rôle important dans la relation avec le patient.

Le service médical travaille en étroite collaboration avec les médecins généralistes et spécialistes de la région, les services d'aide à la mobilité et aux transports, l'ONE, les pharmacies, les services de soins à domicile, les hôpitaux, les centres de planning familial, la médecine scolaire...

Nous en profitons pour adresser nos remerciements à tous nos partenaires.



Télex

Appel aux dons

Par cette lettre d'info, nous souhaitons vous remercier pour tous vos dons (vêtements, vaisselle, jouets...). Cela nous est d'une grande aide. Nous en avons encore et toujours besoin. Merci d'avance pour votre générosité !

Contact : Hanus Murielle 063 / 58 98 17
ou murielle.hanus@fedasil.be

Le service animation fait appel à votre générosité pour des décorations et déguisements de Noël, Carnaval, Halloween, Pâques.

Contact : Séverine Noël 063/58 98 11 ou severine.noel@fedasil.be

Appel à projets

Nous recherchons de nouveaux partenaires (ASBL et autres) pour la mise en place de projets : cuisine, animations sportives, musicales et artistiques.

Contact : Hanus Murielle 063 / 58 98 17
ou murielle.hanus@fedasil.be

Rencontres interactives

Le centre organise des rencontres avec des écoles ou autres, où nous abordons l'immigration, la procédure d'asile, l'intégration en Belgique...

Contact : Lanners Gaëtan 063 / 58 98 12
ou gaetan.lanners@fedasil.be

N'hésitez pas à découvrir notre nouvelle page internet : www.fedasil.be/virton

Une gourmandise de fin d'année... Les biscuits russes !

Cuisson : 12 minutes, Préparation : 20 minutes

Ingrédients : (18 personnes)

- 150 g de farine
- 1 pincée de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 50 g de sucre glace
- 65 g de noisettes concassées (pas en poudre)
- 125 g de beurre ramolli
- 1 cuillère à café d'extrait d'amande
- sucre glace pour la décoration

Préparation de la recette :

Dans un bol, verser la farine, la levure, le sel, le sucre glace et les noisettes. Combiner le tout puis ajouter le beurre coupé en dés et l'extrait d'amandes. Pétrir assez rapidement, jusqu'à ce que la pâte forme une boule.

Préchauffer le four à 180 degrés C°.

A la main, former des petites boules de pâte d'environ 2,5 cm de diamètre et les déposer sur une plaque à pâtisserie non graissée. Les espacer d'environ 4 cm les unes des autres car elles vont s'étaler un peu lors de la cuisson. Enfourner et retirer du four puis placer immédiatement sur une grille. Saupoudrer du sucre glace dans une assiette et rouler les biscuits encore chauds dans le sucre pour bien les couvrir.

Les laisser refroidir puis, les rouler à nouveau dans le sucre glace avant de les présenter sur un joli plat.

