

Pratiques culinaires, parentalité et transmission culturelle en centres d'accueil pour demandeurs de protection internationale : une étude qualitative

Auteur : Léonard, Justine

Promoteur(s) : Mescoli, Elsa

Faculté : Faculté de Médecine

Diplôme : Master en sciences de la santé publique, à finalité spécialisée en praticien spécialisé de santé publique

Année académique : 2025-2026

URI/URL : <http://hdl.handle.net/2268.2/25374>

Avertissement à l'attention des usagers :

Tous les documents placés en accès ouvert sur le site le site MatheO sont protégés par le droit d'auteur. Conformément aux principes énoncés par la "Budapest Open Access Initiative"(BOAI, 2002), l'utilisateur du site peut lire, télécharger, copier, transmettre, imprimer, chercher ou faire un lien vers le texte intégral de ces documents, les disséquer pour les indexer, s'en servir de données pour un logiciel, ou s'en servir à toute autre fin légale (ou prévue par la réglementation relative au droit d'auteur). Toute utilisation du document à des fins commerciales est strictement interdite.

Par ailleurs, l'utilisateur s'engage à respecter les droits moraux de l'auteur, principalement le droit à l'intégrité de l'oeuvre et le droit de paternité et ce dans toute utilisation que l'utilisateur entreprend. Ainsi, à titre d'exemple, lorsqu'il reproduira un document par extrait ou dans son intégralité, l'utilisateur citera de manière complète les sources telles que mentionnées ci-dessus. Toute utilisation non explicitement autorisée ci-avant (telle que par exemple, la modification du document ou son résumé) nécessite l'autorisation préalable et expresse des auteurs ou de leurs ayants droit.

*« Pratiques culinaires, parentalité et transmission culturelle en
centres d'accueil pour demandeurs de protection internationale :
une étude qualitative »*

Mémoire présenté par Justine LEONARD

En vue de l'obtention du grade de

Master en Sciences de la Santé publique

Finalité spécialisée en praticien spécialisé de santé publique

Année académique 2025-2026

« Pratiques culinaires, parentalité et transmission culturelle en centres d'accueil pour demandeurs de protection internationale : une étude qualitative »

Mémoire présenté par Justine LEONARD

En vue de l'obtention du grade de
Master en Sciences de la Santé publique
Finalité spécialisée en praticien spécialisé de santé publique
Année académique 2025-2026

Promotrice : Madame MESCOLI ELSA

Docteure en sciences politiques et sociales
Chargée de cours, Faculté des Sciences Sociales.
Bâtiment B31 Faculté des sciences sociales - Quartier Agora
+32 4 3663051
E.Mescoli@uliege.be

REMERCIEMENTS

Je tiens tout d'abord à adresser mes sincères remerciements à Madame Elsa Mescoli, ma promotrice, pour avoir accepté de m'accompagner dans la réalisation de ce mémoire. Je la remercie pour son aide précieuse dans la définition de mon sujet, ainsi que pour ses conseils, sa disponibilité et son soutien tout au long de ce travail.

Je remercie également Monsieur Bernard Voz pour sa disponibilité et son accompagnement lors des séminaires de préparation au mémoire.

Je souhaite exprimer toute ma gratitude à mon mari et à mes enfants : ils demeurent ma plus grande source de motivation et la raison qui me pousse à poursuivre mes objectifs de réussite.

Je remercie les directions des centres de Pondrôme et de Sugny pour leur confiance et leur collaboration, qui m'ont permis de mener à bien ce travail de recherche.

J'adresse également mes remerciements à mon ancienne collègue du service médical de Sugny, Sabine. Par sa disponibilité, sa confiance et son rôle de relais auprès des résidents, elle a constitué un lien essentiel dans l'organisation et la réalisation de mes entretiens.

Une pensée particulière va également à mes collègues du service médical de Pondrôme, dont les encouragements, le soutien et la flexibilité m'ont aidée à aller jusqu'au bout de ce master en santé publique.

Je remercie chaleureusement mes amies Marielle, Lucile et Charline, qui ont consacré du temps à de longues discussions autour de la définition de mon sujet, à la relecture de mon travail et au partage de conseils avisés tout au long de ce cheminement. Leur regard et leur soutien ont grandement enrichi cette recherche.

Je tiens également à remercier mes parents pour leur disponibilité et leur aide précieuse au quotidien. Leur présence auprès des enfants m'a permis de poursuivre ce parcours dans de meilleures conditions.

Enfin, je remercie sincèrement les résidents des centres de Pondrôme et de Sugny qui ont accepté, avec disponibilité, bienveillance et bonne humeur, de participer à cette étude.

Table des matières

1	Préambule	1
2	Introduction.....	2
2.1	Alimentation, migration et santé publique : état des connaissances	2
2.2	Parentalité, transmission culturelle et vie en centre d'accueil	3
2.3	Cadre théorique et concepts mobilisés	5
2.4	Modèle d'analyse de la recherche	6
2.5	Question de recherche et objectifs.....	7
2.5.1	Question de recherche	7
2.5.2	Objectif général et objectifs spécifiques	7
3	Matériel et méthode	7
3.1	Type d'étude et démarche de recherche	7
3.2	Contexte et terrains d'étude	8
3.3	Population étudiée.....	9
3.4	Méthode d'échantillonnage, taille d'échantillon et méthode de recrutement	10
3.5	Dimensions d'analyse.....	10
3.6	Outils de collecte des données	11
3.7	Organisation et planification de la collecte des données	12
3.8	Traitement des données et méthode d'analyse.....	12
3.9	Considérations éthiques et démarches légales.....	13
4	Résultats	13
4.1	Thème 1 : « Vivre en centre : des contraintes qui reconfigurent la parentalité »	14
4.1.1	Entrée en centre : une rupture biographique et identitaire	14
4.1.2	Contraintes matérielles et accès limité à l'alimentation	15
4.1.3	Le réfectoire : perte de contrôle sur l'alimentation familiale	16
4.2	Thème 2 : « La cuisine, espace de réappropriation du rôle parental ».....	17
4.2.1	Nourrir ses enfants : une responsabilité fondamentale.....	17
4.2.2	Cuisiner comme moyen d'agir et de se sentir utile dans son rôle parental.....	17
4.2.3	La cuisine, porteuse de valeurs culturelles et genrées.....	18
4.3	Thème 3 : « Cuisiner pour transmettre : entre continuité culturelle et adaptation »	19
4.3.1	Transmettre la cuisine, transmettre les origines.....	19
4.3.2	La cuisine comme apprentissage de l'autonomie	20
4.3.3	Transmettre sans imposer : une transmission négociée.....	21
4.3.4	Entre traditions et adaptation : des pratiques hybrides	21
4.4	Thème 4 : « La cuisine comme révélateur de vulnérabilités et de résilience »	22
4.4.1	Ne pas pouvoir nourrir : impuissance et culpabilité.....	22

4.4.2	Le repas familial : un lien à recomposer	23
4.4.3	Réconfort, nostalgie et ambivalence de la cuisine	25
5	Discussion	26
5.1	Interprétation des résultats et confrontation à la littérature.....	26
5.2	Apports et originalité de la recherche	30
5.3	Limites et forces de l'étude	31
5.4	Implications pour la santé publique.....	32
6	Conclusion	33
7	Bibliographie.....	35
8	Annexes	38
8.1	Annexe 1 – Tableau des participants à l'étude.....	38
8.2	Annexe 2 – Guide d'entretien semi-directif	39
8.3	Annexe 3 – Grille d'observation	42
8.4	Annexe 4 – Journal de terrain	44
8.5	Annexe 5 – Convention de collaboration FEDASIL de Pondsôme	45
8.6	Annexe 6 – Convention de collaboration FEDASIL de Sugny.....	56
8.7	Annexe 7 – Formulaire de demande d'avis au Comité d'Éthique	67
8.8	Annexe 8 – Réponse du Comité d'Éthique.....	74

Résumé

Introduction : L'alimentation constitue un déterminant central de la santé publique, intégrant des dimensions nutritionnelles, sociales, culturelles et identitaires. En contexte migratoire, notamment dans les centres d'accueil pour demandeurs de protection internationale, elle joue un rôle particulier dans l'exercice de la parentalité et la transmission culturelle. Cette recherche vise à comprendre comment les parents vivent leur parentalité à travers la pratique et la transmission de leurs traditions culinaires dans ces contextes contraints.

Matériel et méthodes : Cette étude qualitative exploratoire repose sur des entretiens semi-directifs réalisés auprès de 13 parents, majoritairement des mères, résidant dans deux centres d'accueil en Wallonie gérés par Fedasil, présentant des modes d'organisation alimentaire différents. Une observation des repas a complété la collecte des données, analysées ensuite selon une approche thématique.

Résultats : Les résultats montrent que les contraintes institutionnelles limitent fortement l'autonomie alimentaire des parents, reconfigurant leur rôle parental, notamment en réduisant leur capacité à nourrir leurs enfants selon leurs propres normes. Toutefois, la cuisine reste un espace d'action permettant aux parents de maintenir leur rôle, de structurer le quotidien et de transmettre des repères culturels. Cette transmission est négociée et hybride, entre maintien des traditions et adaptation au contexte d'accueil. L'alimentation apparaît également comme un espace émotionnel important, pouvant générer à la fois du réconfort et du lien familial, mais aussi de la frustration et de la culpabilité. Par ailleurs, les dispositifs collectifs produisent des effets ambivalents : contraignants pour certains, ils représentent un soutien réel pour d'autres, notamment les mères seules.

Conclusion : La cuisine constitue un espace central de la parentalité en contexte migratoire contraint, à la fois lieu d'action, de transmission négociée et d'expression émotionnelle. Ces résultats soulignent l'importance de prendre en compte les dimensions culturelles, relationnelles et émotionnelles de l'alimentation dans les politiques d'accueil, afin de soutenir le bien-être des familles et de réduire les inégalités de santé.

Mots-clés : Parentalité ; migration ; pratiques culinaires ; transmission culturelle ; centres d'accueil

Abstract

Introduction: Diet is a key determinant of public health, encompassing nutritional, social, cultural, and identity-related dimensions. In migration contexts, particularly within asylum reception centres, food practices play a specific role in the exercise of parenting and in cultural transmission. This study aims to explore how parents experience their parenting through the practice and transmission of their culinary traditions in these constrained settings.

Materials and Methods: This exploratory qualitative study is based on semi-structured interviews conducted with 13 parents, predominantly mothers, residing in two asylum reception centres in Wallonia managed by Fedasil, with different food provision systems. Meal observations complemented data collection, which was subsequently analysed using a thematic analysis approach.

Results: The findings suggest that institutional constraints significantly limit parents' food-related autonomy, thereby reshaping their parental role, particularly by reducing their ability to feed their children according to their own norms and values. However, food preparation remains a space for agency, enabling parents to maintain their role, structure daily life, and transmit cultural practices. This transmission is negotiated and hybrid, balancing the preservation of traditions with adaptation to the host country's context. Food also emerges as a key emotional space, associated with both comfort and family bonding, but also with frustration and guilt. Furthermore, collective food provision systems produce ambivalent effects: while constraining for some parents, they represent genuine practical support for others, particularly single mothers.

Conclusion: Food practices constitute a central dimension of parenting in constrained migration contexts, functioning simultaneously as a space for agency, negotiated cultural transmission, and emotional expression. These findings highlight the importance of considering the cultural, relational, and emotional dimensions of food in reception policies, in order to support family well-being and reduce health inequalities.

Keywords: Parenting; migration; culinary practices; cultural transmission; asylum reception centres

1 Préambule

Ce travail est né d'un questionnement récurrent dans ma pratique professionnelle. En tant qu'infirmière dans un centre pour demandeurs de protection internationale, je suis souvent confrontée à des situations où, sans le vouloir, le cadre institutionnel entrave le rôle des parents. Entre les règles et les contraintes du quotidien, ils ne peuvent pas toujours agir comme ils le souhaiteraient avec leurs enfants. Cela m'a amenée à m'interroger sur la manière dont la parentalité se vit en centre d'accueil.

Au départ, je souhaitais travailler directement sur cette thématique. En discutant avec ma promotrice, elle m'a proposé de m'intéresser à l'alimentation. J'ai d'abord été déstabilisée, car j'associais ce sujet à la nutrition, un domaine dans lequel je ne me sentais pas particulièrement à l'aise.

C'est progressivement que le sens s'est construit, notamment à travers mon expérience personnelle. Mon mari, originaire de Gaza, est très attaché à la cuisine de son pays et tient à ce que notre fils en connaisse les traditions. En apprenant à cuisiner certains plats palestiniens, j'ai compris que l'alimentation ne se limite pas à un besoin nutritionnel : elle renvoie à des souvenirs, des émotions et à une histoire, et porte une dimension identitaire forte.

En prenant du recul, j'ai réalisé que cette réalité était aussi très présente dans le centre. Des échanges informels avec certains résidents m'ont montré que l'alimentation occupe une place centrale dans leur quotidien, notamment en lien avec leurs enfants et la transmission culturelle. Pourtant, en tant que professionnels, nous y prêtons peu d'attention, pris dans le fonctionnement institutionnel.

Ce travail s'inscrit dans le master à finalité spécialisée en praticien spécialisé de santé publique, et plus particulièrement dans mon option en santé internationale. Il aborde les enjeux liés à la migration, aux inégalités de santé et à l'interculturalité. À travers ce mémoire, j'ai souhaité mieux comprendre comment un aspect du quotidien, comme l'alimentation, peut influencer la santé et le vécu des familles en centre d'accueil.

2 Introduction

2.1 Alimentation, migration et santé publique : état des connaissances

L'alimentation constitue un déterminant central de la santé publique, à l'intersection de dimensions biologiques, sociales, culturelles et symboliques. Dans cette recherche, le terme de pratiques culinaires renvoie à l'ensemble des pratiques liées à la préparation, au partage et à la transmission des repas. Cette approche s'inscrit dans une compréhension sociale et culturelle de l'alimentation, telle que développée notamment par Jean-Pierre Poulain(1).

En contexte migratoire, et particulièrement dans les centres d'accueil pour demandeurs de protection internationale, l'alimentation devient un enjeu de santé globale, de justice sociale et de préservation identitaire(2,3).

Les trajectoires migratoires s'accompagnent fréquemment de transformations importantes des habitudes alimentaires. Plusieurs travaux mettent en évidence une transition nutritionnelle rapide, caractérisée par une augmentation de la consommation d'aliments transformés, souvent pauvres en nutriments, et une diminution de l'accès aux produits frais ou traditionnels(4,5). Cette transition, largement contrainte par des facteurs économiques, logistiques ou réglementaires, est associée à une augmentation du risque de pathologies chroniques telles que l'obésité ou le diabète de type 2 chez les populations migrantes(5,6). Les études menées auprès de populations réfugiées dans différents contextes rapportent des taux élevés d'insécurité alimentaire, variant de 35 % à 90 % selon les pays étudiés et les méthodes de mesure utilisées(5).

Cette insécurité ne se limite pas à la quantité d'aliments disponibles, mais concerne également leur qualité culturelle et symbolique. Elle résulte de multiples obstacles, notamment la rareté des produits culturellement adaptés, l'accès limité aux infrastructures de cuisine, les barrières linguistiques et les contraintes économiques(5). Ces difficultés ont des répercussions importantes sur la santé mentale, l'estime de soi et le sentiment d'identité des individus(7,8).

Au-delà de ses dimensions nutritionnelles, l'alimentation joue un rôle structurant dans les dynamiques sociales et familiales. Plusieurs travaux montrent que la perte d'autonomie culinaire associée aux conditions de vie précaires peut altérer le bien-être des personnes migrantes(5). Dans le contexte belge, Clarebout et Mescoli (2023) montrent également que la

cuisine peut constituer un espace de reconquête du pouvoir d'agir, permettant aux migrants de négocier leur identité malgré les contraintes institutionnelles(9). Chez les enfants, la rupture des habitudes alimentaires est susceptible d'entraîner des déséquilibres nutritionnels et de perturber les processus de socialisation. À l'inverse, les repas partagés en famille sont associés à de meilleurs comportements alimentaires et à un meilleur bien-être émotionnel(10–12).

L'alimentation apparaît également comme un levier potentiel de résilience, permettant aux individus de maintenir un lien avec leur culture d'origine et de reconstruire une forme de continuité identitaire. Plusieurs travaux soulignent le rôle de la cuisine dans la restauration du pouvoir d'agir ainsi que dans l'expression et la continuité identitaires des personnes migrantes (9,13,14). Malgré les recommandations de l'Organisation mondiale de la santé en faveur d'une alimentation culturellement adaptée dans les politiques d'accueil, ces dimensions restent encore peu intégrées dans les dispositifs institutionnels(4). L'acculturation alimentaire demeure souvent subie, se traduisant par une perte progressive des repères sensoriels et symboliques(14). Dans cette perspective, une meilleure compréhension des pratiques alimentaires en contexte migratoire apparaît essentielle pour développer des interventions adaptées en santé publique.

2.2 Parentalité, transmission culturelle et vie en centre d'accueil

Dans les trajectoires migratoires, les pratiques alimentaires ne se réduisent pas à une fonction nutritionnelle, mais s'inscrivent dans des processus plus larges de transmission culturelle et de socialisation familiale. Cuisiner et nourrir un enfant constitue un acte social, culturel et symbolique, porteur de mémoire, d'histoire et d'identité(15).

La parentalité, entendue comme une fonction éducative, affective et symbolique, est particulièrement mise à l'épreuve dans les contextes d'exil. Les processus migratoires impliquent une confrontation à de nouvelles normes sociales et culturelles, qui peut fragiliser les repères éducatifs et les pratiques de transmission(15,16). Dans ce cadre, l'alimentation occupe une place centrale, en tant que support privilégié de la transmission intergénérationnelle.

Les recherches en psychologie et en anthropologie montrent que les pratiques de «feeding» chez les parents migrants, en particulier les mères, sont étroitement liées à la

construction du lien parent-enfant et à la transmission d'une identité culturelle(17). Ces pratiques traduisent un désir de continuité, permettant de maintenir un lien symbolique avec la culture d'origine malgré les ruptures induites par l'exil. Les travaux de Mescoli (2017) illustrent comment, en contexte migratoire, les pratiques culinaires quotidiennes participent à la construction identitaire des femmes et au maintien d'une appartenance culturelle(13). Toutefois, cette transmission est souvent entravée par des facteurs structurels et contextuels, tels que l'insécurité, la précarité ou encore le décalage entre les normes culturelles d'origine et celles du pays d'accueil. Probst Favret décrit ainsi une forme «d'acculturation forcée» de la maternité, dans laquelle les parents perdent leurs repères traditionnels dans un environnement qu'ils ne maîtrisent pas(18). Chez les enfants, ces tensions peuvent se traduire par des logiques alimentaires concurrentes. Certains aliments, fortement chargés symboliquement, jouent un rôle de « marqueurs identitaires » et peuvent être valorisés ou, au contraire, rejetés en fonction des dynamiques sociales et culturelles(19,20). La transmission culinaire devient alors un espace de négociation identitaire, où se confrontent les appartenances culturelles et les processus d'intégration.

Les centres d'accueil pour demandeurs de protection internationale constituent des environnements spécifiques, caractérisés par des contraintes institutionnelles qui influencent fortement les pratiques quotidiennes, y compris alimentaires. Dans ces contextes, la transmission culinaire est souvent mise à l'épreuve, voire entravée.

L'accès limité aux infrastructures de cuisine, la rareté des aliments culturellement adaptés et l'organisation institutionnelle des repas réduisent la capacité des parents à reproduire les pratiques culinaires de leur pays d'origine(5,8,21). Cette contrainte matérielle s'accompagne d'un désajustement symbolique, dans la mesure où la cuisine ne se transmet pas uniquement comme un savoir-faire, mais comme un vecteur de lien social, d'identité et d'appartenance(22).

Les conditions de vie en centre d'accueil, marquées par la promiscuité, la précarité et la perte d'autonomie, accentuent ces difficultés. Elles peuvent conduire à un affaiblissement des capacités de transmission culturelle, mais également à des formes de retrait ou de renoncement de la part des parents(23). À l'inverse, certains dispositifs favorisant l'expression des savoirs culinaires peuvent contribuer à renforcer l'estime de soi et à soutenir les dynamiques familiales(24).

2.3 Cadre théorique et concepts mobilisés

Cette recherche s'intéresse à la manière dont les parents vivant en centre d'accueil pour demandeurs de protection internationale exercent leur parentalité à travers leurs pratiques culinaires et la transmission alimentaire. Afin d'analyser cette expérience dans toute sa complexité, plusieurs concepts théoriques complémentaires ont été mobilisés.

Le modèle écologique du développement humain de Bronfenbrenner permet d'appréhender les pratiques parentales en tenant compte des différents environnements dans lesquels évoluent les individus. Selon cette approche, le développement et les comportements résultent d'interactions entre plusieurs niveaux de contexte, allant des relations familiales immédiates aux cadres institutionnels et sociétaux plus larges(25). Dans cette recherche, ce modèle offre un cadre pertinent pour comprendre comment l'organisation des centres d'accueil, les règles de fonctionnement ou les politiques d'accueil influencent les pratiques alimentaires et l'exercice de la parentalité.

La théorie de l'acculturation de Berry constitue un second repère conceptuel important. Elle décrit les différentes stratégies d'adaptation que peuvent adopter les personnes migrantes lorsqu'elles sont confrontées à une nouvelle culture : intégration, assimilation, séparation ou marginalisation(26). Cette perspective permet d'analyser la manière dont les parents articulent le maintien de certaines traditions culinaires avec l'adaptation aux habitudes alimentaires et aux contraintes du pays d'accueil.

Le capital culturel de Bourdieu apporte également un éclairage pertinent à cette recherche. Le capital culturel désigne l'ensemble des savoirs, des compétences et des pratiques transmis au sein des familles et valorisés socialement(27). Dans le domaine alimentaire, il peut se traduire par des connaissances culinaires, des recettes, des techniques de préparation ou encore des habitudes de consommation. Ce concept permet d'interroger la place de la transmission culinaire dans les stratégies parentales et les ressources que les familles cherchent à préserver malgré les ruptures liées à l'exil.

Enfin, la théorie de l'attachement de Bowlby permet d'aborder la dimension relationnelle et affective de l'alimentation(28). Nourrir son enfant ne constitue pas uniquement une réponse à un besoin physiologique ; il s'agit également d'un acte de soin qui participe à la construction et au maintien du lien parent-enfant. Les repas partagés représentent souvent des moments privilégiés d'interaction, de proximité et de sécurité affective. Dans un contexte

migratoire marqué par l'incertitude et les bouleversements du quotidien, la possibilité de cuisiner et de partager les repas peut ainsi contribuer au maintien des repères familiaux et au sentiment de compétence parentale.

Ces différentes approches théoriques sont mobilisées de manière complémentaire. Elles permettent d'analyser les pratiques culinaires comme des espaces où se croisent les contraintes institutionnelles, les processus d'adaptation culturelle, les enjeux de transmission familiale et les dimensions affectives de la parentalité.

2.4 Modèle d'analyse de la recherche

Afin d'articuler les différents concepts mobilisés dans cette recherche, un modèle d'analyse a été élaboré (Figure 1). Celui-ci place la parentalité en contexte migratoire au centre de l'analyse et considère les pratiques culinaires comme un espace où s'entrecroisent transmission culturelle, adaptation au contexte d'accueil et relations familiales.

Le modèle met en évidence l'influence du contexte institutionnel des centres d'accueil sur les pratiques parentales, tout en tenant compte des processus d'acculturation, des ressources culturelles mobilisées par les familles et de la dimension affective associée à l'alimentation. Il sert de fil conducteur à l'analyse des données et permet de comprendre comment les parents maintiennent, adaptent ou transforment leurs pratiques culinaires dans un contexte marqué par l'exil et l'incertitude.

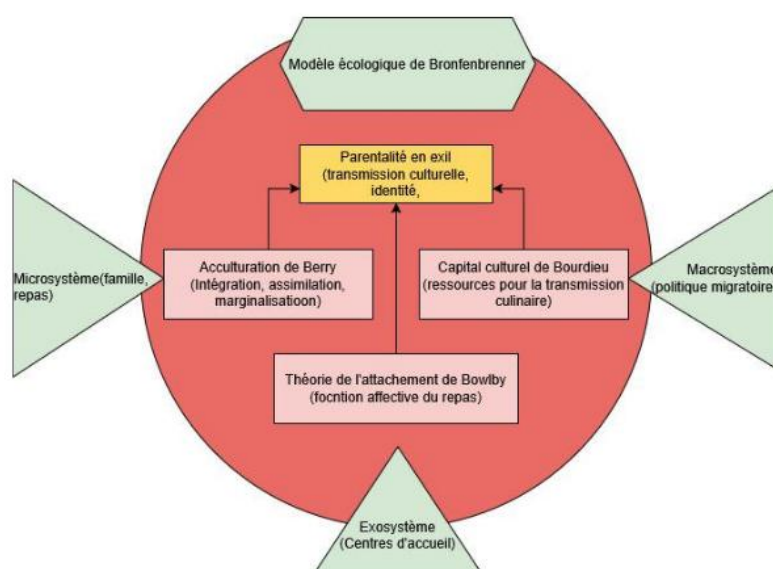


Figure 1

2.5 Question de recherche et objectifs

2.5.1 Question de recherche

Cette recherche s'intéresse aux liens entre parentalité, pratiques culinaires et transmission culturelle en contexte migratoire. Elle est guidée par la question suivante :

« Comment les parents résidant en centre d'accueil pour demandeurs de protection internationale vivent-ils leur parentalité à travers la pratique et la transmission de leurs traditions culinaires ? »

2.5.2 Objectif général et objectifs spécifiques

L'objectif général de cette recherche est de comprendre comment les parents vivant en centre d'accueil pour demandeurs de protection internationale exercent leur parentalité à travers leurs pratiques culinaires et la transmission alimentaire.

Plus spécifiquement, l'étude vise à :

- analyser la place des pratiques culinaires dans l'exercice de la parentalité ;
- comprendre les modalités de transmission culturelle liées à l'alimentation ;
- explorer l'influence des contraintes institutionnelles et matérielles sur les pratiques alimentaires familiales ;
- examiner les effets de ces pratiques sur le vécu parental, le lien parent-enfant et les processus d'adaptation culturelle.

3 Matériel et méthode

3.1 Type d'étude et démarche de recherche

Cette recherche s'inscrit dans une approche qualitative. Elle vise à comprendre l'expérience de parents vivant en centre d'accueil pour demandeurs de protection internationale à travers leurs pratiques culinaires et alimentaires.

Le choix d'une méthodologie qualitative se justifie par la volonté d'accéder au sens que les participants attribuent à leurs pratiques, ainsi qu'aux dimensions relationnelles, culturelles et émotionnelles qui les traversent. La démarche adoptée est principalement inductive, tout en s'appuyant sur un cadre théorique mobilisé en amont pour guider l'élaboration du guide d'entretien semi-directif.

Les données ont été recueillies au moyen d'entretiens semi-directifs, enregistrés à l'aide d'un téléphone avec l'accord des participants, puis retranscrits intégralement au format Word. Les retranscriptions incluent l'ensemble des éléments paralinguistiques observés au cours des entretiens (silences, rires, pleurs, hésitations), notés entre parenthèses, afin de conserver les dimensions émotionnelles et expressives du discours.

3.2 Contexte et terrains d'étude

L'étude a été menée dans deux centres d'accueil pour demandeurs de protection internationale gérés par Fedasil et situés en Belgique, plus précisément en Wallonie. Ces deux centres présentent des modalités organisationnelles différentes en matière d'alimentation.

Le centre de Ponderôme fonctionne selon un système favorisant une relative autonomie alimentaire : les résidents reçoivent des chèques-repas leur permettant d'effectuer leurs courses et de préparer eux-mêmes leurs repas. Plusieurs types de logements y coexistent (chambres avec cuisine collective, studios ou appartements partagés disposant d'une cuisine), offrant des niveaux variables d'accès aux infrastructures culinaires.

À l'inverse, le centre de Sugny fonctionne principalement selon un système de restauration collective. Les repas y sont servis au réfectoire à des horaires définis, sans distribution de chèques-repas.

Ces deux configurations institutionnelles permettent d'explorer les pratiques culinaires et parentales dans des contextes organisationnels contrastés, allant d'une relative autonomie alimentaire à une prise en charge plus institutionnalisée des repas.

La chercheuse travaille comme infirmière au centre de Ponderôme depuis plus de dix ans et a également exercé au centre de Sugny pendant deux ans en début de carrière. Cette connaissance préalable du terrain a facilité l'accès aux participants ainsi que la compréhension du fonctionnement institutionnel des centres.

Cette recherche s'inscrit dans une posture de praticienne-chercheuse. Comme le souligne Albarello, la proximité avec le terrain constitue à la fois une ressource et une source potentielle d'influence sur la recherche(29). Dans cette étude, elle a facilité la compréhension du contexte institutionnel et l'établissement d'un climat de confiance avec certains participants. Toutefois, cette double posture d'infirmière et de chercheuse a pu influencer certaines interactions, les participants pouvant associer la chercheuse à l'institution du centre.

Par ailleurs, en raison d'un écartement professionnel lié à une grossesse, les observations directes des temps de repas n'ont pas pu être réalisées à Pondsôme. Cette situation a influencé l'accès au terrain ainsi que les modalités de collecte des données. Une observation ponctuelle a néanmoins été menée au centre de Sugny au cours d'une journée comprenant les repas du midi et du soir au réfectoire.

3.3 Population étudiée

L'étude repose sur un échantillon de 13 participants, comprenant 12 mères et 1 père, résidant dans les centres d'accueil de Pondsôme et de Sugny.

Les participants étaient des demandeurs de protection internationale principalement originaires d'Afrique et d'Europe de l'Est et vivant en centre d'accueil avec leurs enfants.

Les caractéristiques principales des participants sont présentées dans le tableau 1. Une description détaillée de l'échantillon figure en annexe 1.

Tableau 1

Code ID	Centre	Situation familiale	Nombre d'enfants	Origine	Temps en centre
P1	Pondsôme	Mère seule	2	Afrique subsaharienne	Depuis un an
P4	Pondsôme	Mère seule	3	Afrique de l'Ouest	Depuis 2 ans
P5	Pondsôme	Mère en famille	4	Moyen-Orient	Depuis 2 ans
P6	Pondsôme	Mère seule	4	Afrique Subsaharienne	Depuis 2 ans
P7	Pondsôme	Mère en famille	1	Europe de l'Est	Depuis 7 ans
S1	Sugny	Mère seule	1 au centre et 4 restés au pays	Afrique subsaharienne	Depuis 4 ans
S2	Sugny	Mère seule	4	Afrique de l'Ouest	Depuis 4 ans
S3	Sugny	Mère seule	1	Europe de l'Est	Depuis un an
S4	Sugny	Mère en famille	1 et actuellement enceinte	Afrique de l'Ouest	Depuis 2 ans
S5	Sugny	Mère en famille	3	Europe de l'Est	Depuis 3 ans
S6	Sugny	Mère seule	4	Afrique subsaharienne	Depuis 11 mois
S7	Sugny	Père en famille	4	Afrique de l'Ouest	Depuis 7 mois

S8	Sugny	Mère seule	2	Afrique du Nord	Depuis 6 mois
----	-------	------------	---	-----------------	---------------

Cette configuration a des implications pour l'analyse des résultats. Bien que le concept de parentalité constitue le cadre général de la recherche, les résultats doivent être interprétés principalement à travers l'expérience des mères participantes.

3.4 Méthode d'échantillonnage, taille d'échantillon et méthode de recrutement

Un échantillonnage non probabiliste par choix raisonné a été utilisé afin de sélectionner des participants susceptibles d'apporter des informations riches et pertinentes au regard de la question de recherche. Cette approche est cohérente avec la visée exploratoire de la recherche qualitative.

Les participants ont été identifiés avec l'aide des services médicaux des centres, sur base de critères définis dans le protocole de recherche. Pour être inclus dans l'étude, les participants devaient être parents d'au moins un enfant vivant au centre et être en mesure de participer à un entretien dans des conditions permettant un échange volontaire et compréhensible, avec ou sans interprète. Les résidents sans enfant vivant au centre ainsi que les personnes dont l'état psychique ne permettait pas la réalisation d'un entretien n'étaient pas inclus dans l'étude.

Bien que la recherche visait à inclure aussi bien des pères que des mères, les participants proposés étaient majoritairement des femmes, en raison notamment de la présence importante de mères seules dans les centres et de contraintes de disponibilité liées au contexte de terrain.

Après cette première sélection, les participants ont été rencontrés individuellement afin de leur présenter les objectifs de la recherche et de recueillir leur consentement éclairé. La participation reposait entièrement sur le volontariat.

3.5 Dimensions d'analyse

Le tableau suivant, élaboré par la chercheuse, opérationnalise le cadre théorique présenté en section 2.3 en précisant les dimensions ayant guidé l'analyse des données.

Tableau 2

Concept central	Théories mobilisées	Dimensions d'analyse
Parentalité	Anthropologie de la parentalité (Razy, Vivier), parentalité migrante	Dimension relationnelle de la parentalité : lien parent-enfant, fonctions éducative, affective et symbolique
Transmission culturelle	Capital culturel (Bourdieu), anthropologie de la transmission (Poulain, Corbeau)	Dimension symbolique et identitaire : continuité culturelle, mémoire familiale, sentiment d'appartenance
Pratiques culinaires	Anthropologie de l'alimentation (Poulain, Corbeau), théorie du "feeding" (Moro, Ahfir)	Dimension culturelle : valeurs, gestes, rituels et leur place dans la socialisation familiale
Acculturation	Modèle de Berry (intégration, assimilation, séparation, marginalisation)	Dimension interculturelle : arbitrage entre cultures, ajustements identitaires, conflits ou conciliations
Résilience identitaire	Psychopathologie transculturelle (Moro & Baubet), psychologie de l'exil	Dimension de continuité identitaire : mobilisation des ressources culturelles et familiales pour préserver une continuité identitaire malgré les ruptures de l'exil
Attachement	Théorie de l'attachement (Bowlby)	Dimension relationnelle et affective des repas, moments de soin et de proximité parent-enfant
Contexte institutionnel	Modèle écologique de Bronfenbrenner	Dimension institutionnelle : effets de l'organisation du centre d'accueil sur les pratiques alimentaires et parentales

Ces dimensions ont guidé l'analyse tout en restant ouvertes aux thèmes émergents issus des entretiens.

3.6 Outils de collecte des données

Les données ont été recueillies à l'aide de deux outils principaux : un guide d'entretien semi-directif et une grille d'observation.

Le guide d'entretien a été structuré autour des principales thématiques de recherche, tout en laissant une place importante à l'expression libre des participants. Bien qu'il ait été construit à partir du cadre théorique, une attention particulière a été portée à laisser émerger des éléments non anticipés, afin de ne pas restreindre la parole des participants. Les entretiens ont duré entre 13 et 45 minutes et ont été réalisés majoritairement en français. Un entretien

a été conduit avec l'aide d'un interprète du SETIS wallon par téléphone, pour une participante arabophone.

Une observation des temps de repas a complété la collecte des données. Le protocole initial prévoyait des observations sur les deux sites, mais des contraintes liées à un arrêt professionnel en cours de recherche ont limité leur réalisation à une observation ponctuelle au centre de Sugny, portant sur les repas du midi et du soir au réfectoire. Cette observation a été menée à l'aide d'une grille structurée autour des thèmes de l'étude : organisation matérielle, pratiques culinaires, interactions parent-enfant, transmission culturelle et dynamiques institutionnelles. Elle a permis de contextualiser les discours recueillis lors des entretiens et d'ancrer l'analyse dans une réalité observée, même si son caractère ponctuel et asymétrique entre les deux terrains constitue une limite méthodologique, discutée en section 5.3. Un journal de terrain a également été tenu lors de cette journée afin de consigner les impressions, l'ambiance, les éléments d'interaction et les premières pistes d'interprétation.

Le guide d'entretien semi-directif (annexe 2), la grille d'observation (annexe 3) et le journal de terrain (annexe 4) figurent en annexe.

3.7 Organisation et planification de la collecte des données

La collecte des données s'est déroulée en janvier 2026 pour Pondrôme et en mars 2026 pour le centre de Sugny. Au centre de Pondrôme, les entretiens ont été réalisés sur trois jours, répartis sur la semaine. Au centre de Sugny, huit entretiens ont été réalisés sur une seule journée, combinés à une observation des repas au réfectoire (midi et soir).

3.8 Traitement des données et méthode d'analyse

Les entretiens ont été retranscrits intégralement puis analysés selon une approche d'analyse thématique. Le codage a été réalisé manuellement en plusieurs étapes : lecture approfondie des retranscriptions, identification de codes initiaux, regroupement en catégories puis construction de thèmes et sous-thèmes.

L'analyse s'est construite progressivement à travers des allers-retours entre les données recueillies, les thèmes émergents et le cadre théorique mobilisé. La collecte et l'analyse ont été menées de manière concomitante. Après chaque série d'entretiens, un premier travail de codage a permis d'identifier les thèmes récurrents et d'évaluer l'apparition éventuelle de

nouvelles catégories d'analyse. Les derniers entretiens ont principalement confirmé les thèmes déjà identifiés, sans faire émerger de nouveaux éléments significatifs en lien avec la question de recherche. La collecte a dès lors été arrêtée lorsqu'une saturation thématique a été atteinte, c'est-à-dire lorsque les données recueillies n'apportaient plus d'informations nouvelles susceptibles d'enrichir les catégories d'analyse déjà construites.

Les données issues de l'observation réalisée au centre de Sugny ainsi que les notes du journal de terrain ont complété les données d'entretien et contribué à enrichir l'interprétation des résultats.

3.9 Considérations éthiques et démarches légales

Suite à la soumission du protocole au comité d'éthique, il a été déterminé que cette recherche n'entrait pas dans le cadre de la loi du 7 mai 2004 relative aux expérimentations sur la personne humaine.

Une convention de collaboration a été établie entre l'université, la promotrice, les directions des centres et l'étudiante. Une annexe RGPD a également été élaborée en collaboration avec le délégué à la protection des données, notamment en raison de l'implication des services médicaux dans l'identification des participants.

Le consentement éclairé a été recueilli par écrit auprès de chaque participant. Les participants ont été informés du caractère volontaire de leur participation ainsi que de la possibilité de se retirer de l'étude à tout moment, sans conséquence. Une attention particulière a été portée à distinguer la démarche de recherche de l'accompagnement médical habituellement proposé au sein des centres.

Les données ont été anonymisées (attribution de codes, anonymisation des prénoms, généralisation des pays d'origine) afin de préserver la confidentialité des participants.

4 Résultats

Les résultats sont organisés en plusieurs thèmes issus de l'analyse des entretiens et mettent en lumière les différentes dimensions de l'expérience parentale à travers les pratiques culinaires. Ils reflètent principalement le point de vue des mères, majoritaires dans l'échantillon.

4.1 Thème 1 : « Vivre en centre : des contraintes qui reconfigurent la parentalité »

4.1.1 Entrée en centre : une rupture biographique et identitaire

L'arrivée en centre d'accueil s'inscrit dans une rupture profonde avec la vie antérieure, à la fois matérielle, sociale et identitaire, qui affecte directement la manière dont les parents se perçoivent et exercent leur rôle. Cette rupture ne se limite pas aux pratiques alimentaires : elle touche l'ensemble des gestes ordinaires du soin aux enfants. P4, mère seule de trois enfants originaire de Côte d'Ivoire, vivant à Pondsôme depuis deux ans, en donne un exemple concret et émotionnellement chargé. Le jour de l'entretien, elle s'était rendue au service de lavage pour laver les vêtements de son nouveau-né, et s'était vu refuser l'accès à la machine : le linge ne pesait pas les 6 kg réglementaires, et le personnel lui avait demandé de mélanger les vêtements du bébé avec d'autres affaires. Elle avait refusé, par principe d'hygiène. C'est dans ce contexte que la chercheuse lui demande si elle a l'impression qu'on lui enlève son rôle de maman. P4 répond simplement : *"Oui..."* (pleure). Elle ajoute ensuite, en prenant ses mots avec force : *"Moi j'étais chez moi, j'avais ma maison, mes enfants avaient leur chambre, il y avait la machine à laver. Je lavais les habits de mes enfants tranquillement et librement comme je veux. Mais ici, je vais devoir laver à la main... on nous oblige à faire ce qu'on ne veut pas."* Elle précise encore : *"Ne pensez pas qu'on est venu demander l'asile, que nous sommes quittés dans les villages, nous sommes pas tous quittés au village. Moi je savais utiliser la machine."*

Ce témoignage illustre la dimension identitaire de la rupture biographique. Ce n'est pas simplement une règle administrative qui est en jeu, mais la capacité de P4 à prendre soin de son nouveau-né selon ses propres normes, dans la continuité de ce qu'elle était avant l'exil. La référence à sa maison, à la chambre des enfants, à la machine à laver qu'elle savait utiliser, traduit une volonté de rétablir son histoire et sa compétence face à un système qui les nie. La réponse "Oui" à la question sur son rôle de maman, prononcée en larmes et sans autre explication, concentre en un mot l'essentiel de ce que cette rupture signifie : une atteinte profonde au sentiment de légitimité parentale. Le fait de ne plus pouvoir accomplir les gestes ordinaires du soin aux enfants selon ses propres façons de faire fragilise le sentiment de compétence parentale. Ainsi, l'entrée en centre d'accueil apparaît comme une rupture biographique majeure, qui implique à la fois un déclassement social et une redéfinition du rôle parental dans un cadre contraint.

4.1.2 Contraintes matérielles et accès limité à l'alimentation

Les entretiens montrent que les conditions matérielles de vie en centre d'accueil influencent fortement les pratiques alimentaires des familles. Plusieurs participants évoquent les contraintes liées à l'accès aux infrastructures de cuisine, aux horaires ou encore aux ressources disponibles pour préparer les repas. Ces limitations réduisent leur capacité à organiser l'alimentation familiale selon leurs habitudes et leurs préférences.

L'autonomie alimentaire apparaît comme un élément important du rôle parental. Pour plusieurs parents, pouvoir choisir les aliments, faire les courses et préparer les repas constitue une manière concrète de prendre soin de leurs enfants. Cette importance ressort notamment lorsque les participants évoquent la possibilité de vivre dans un centre fonctionnant exclusivement avec un système de restauration collective. P7 exprime ainsi un refus très marqué : « *Non, je te dis direct : NON [...] moi j'aime bien que c'est moi qui préparais c'est moi qui achète* ». À travers ces propos, la préparation des repas est directement associée à l'autonomie et à la capacité de répondre soi-même aux besoins de sa famille.

Chez plusieurs participants, les contraintes du centre sont perçues comme une réduction de leur marge de décision dans un domaine essentiel du quotidien. Le fait de ne pas toujours pouvoir cuisiner selon ses habitudes, choisir les aliments souhaités ou adapter les repas aux préférences des enfants modifie les pratiques familiales et peut fragiliser le sentiment de compétence parentale.

Face à ces contraintes, certains parents développent différentes stratégies afin de conserver une certaine maîtrise de l'alimentation familiale. S4 explique par exemple : « *Parfois si je n'ai pas envie de cuisiner [...] je vais prendre salade dans le réfectoire et je viens. Là on mange* ». D'autres évoquent des pratiques plus informelles, comme la préparation de repas dans leur chambre malgré les règles du centre ou la recherche d'aliments spécifiques leur permettant de maintenir certaines habitudes culinaires.

Les contraintes matérielles du centre d'accueil limitent donc en partie l'autonomie alimentaire des familles. Malgré cela, les parents cherchent à conserver une marge de décision et d'action autour de l'alimentation, ce qui témoigne de l'importance que cette dimension occupe dans leur rôle parental.

4.1.3 Le réfectoire : perte de contrôle sur l'alimentation familiale

Au-delà des contraintes matérielles liées à l'alimentation, les résultats montrent que le réfectoire influence également la manière dont les repas sont vécus au sein des familles. Plusieurs participants évoquent des difficultés liées aux horaires imposés et à l'organisation collective des repas, qui limitent leur possibilité d'adapter les moments de repas au rythme et aux besoins de leurs enfants.

Interrogée sur son expérience dans un centre fonctionnant avec un réfectoire, P1 explique : « *Peut-être je n'ai pas envie de prendre à huit heures, je peux prendre à 10 heures mais c'est déjà fermé c'est difficile déjà* ». Ce témoignage illustre la faible flexibilité du système et la difficulté pour certains parents d'organiser les repas selon leurs habitudes familiales.

Les observations réalisées au centre de Sugny permettent d'éclairer concrètement cette réalité. À midi, seules neuf personnes sur plus de deux cents résidents inscrits au centre étaient installées dans le réfectoire. Plusieurs familles avec enfants sont venues prendre du pain, des œufs durs et un fruit avant de retourner directement dans leur chambre sans consommer le repas sur place. Une partie importante des aliments servis est restée non consommée. Le soir, seules deux familles partageaient leur repas dans le réfectoire, aux côtés de plusieurs personnes seules. La majorité des résidents se présentaient avec leur propre récipient, se servaient puis quittaient rapidement la salle.

Ces observations suggèrent que le réfectoire est peu investi comme lieu de vie familiale. Bien qu'il soit conçu comme un espace collectif destiné aux repas, de nombreuses familles semblent privilégier leur chambre pour manger. Le retour vers l'espace privé apparaît comme une manière de retrouver un environnement plus calme et plus intime, davantage compatible avec les habitudes familiales et les interactions parent-enfant.

Le réfectoire remplit donc surtout une fonction pratique d'approvisionnement, sans constituer un véritable espace de vie familiale. Le fait que les familles rapportent la nourriture dans leur chambre pour manger ensemble montre l'importance qu'elles accordent aux moments partagés en famille, malgré les contraintes du centre.

Ce premier thème met en évidence l'influence du cadre institutionnel sur l'exercice de la parentalité en centre d'accueil. Qu'il s'agisse des conditions matérielles, de l'accès à l'alimentation ou de l'organisation des repas, les parents doivent continuellement composer

avec des contraintes qui redéfinissent leurs pratiques quotidiennes et les amènent à adapter leur manière de prendre soin de leurs enfants.

4.2 Thème 2 : « La cuisine, espace de réappropriation du rôle parental »

4.2.1 Nourrir ses enfants : une responsabilité fondamentale

Les discours des participants soulignent que nourrir ses enfants constitue une responsabilité, majoritairement portée par les mères, qui dépasse la simple satisfaction d'un besoin physiologique. Elle est étroitement liée à la santé de l'enfant, mais aussi à la manière dont les parents définissent leur rôle et leur responsabilité.

Interrogée sur le lien entre alimentation et rôle parental, S4 explique : « *Oui parce que l'enfant, la nourriture ça fait partie aussi de la santé. Si l'enfant mange normalement aussi il est en bonne santé c'est ce que je veux et puis quand l'enfant a fini de manger il n'a pas de problème, il va jouer il va faire mais si l'enfant a faim au fur et à mesure il commence à perdre le poids [...] il faut bien nourrir l'enfant pour qu'il soit bien en forme en fait.* »

Cela traduit une conception du rôle parental centrée sur le fait de « bien nourrir » l'enfant, perçu comme une condition essentielle de sa santé et de son développement. Nourrir devient ainsi un indicateur concret du fait d'être un « bon parent ». Il ressort des entretiens que cette responsabilité est fortement investie sur le plan émotionnel : le fait que l'enfant mange et soit en bonne santé constitue une source de satisfaction, tandis que les difficultés à assurer cette fonction peuvent fragiliser le sentiment de compétence parentale, faisant de l'alimentation un élément central à travers lequel les parents évaluent leur capacité à remplir leur rôle.

4.2.2 Cuisiner comme moyen d'agir et de se sentir utile dans son rôle parental

Cuisiner constitue un espace dans lequel les parents peuvent continuer à agir concrètement dans leur rôle. À travers la préparation des repas, ils organisent le quotidien, anticipent les besoins des enfants et maintiennent des pratiques parentales.

Cette dimension apparaît clairement dans le discours de P5. Après avoir vécu des difficultés liées à une cohabitation à six dans une chambre avec cuisine collective, elle réside actuellement dans un appartement au sein du centre de Pondsôme, où elle partage la cuisine avec une seule autre famille. Elle décrit ainsi une amélioration significative de son organisation quotidienne : « *Je suis à l'aise, j'essaie de m'organiser, j'ai le temps, je prépare quand je veux,*

je m'organise comme ça me plaît. Je prépare ce que je veux, je prépare pour quand ils rentrent de l'école, il n'y a pas de soucis. »

Ce propos montre que cuisiner permet de structurer les repas en fonction du rythme des enfants et d'anticiper leurs besoins, notamment au moment du retour de l'école. Le fait de préparer les repas à l'avance participe au maintien d'une organisation familiale.

Au-delà de cette dimension organisationnelle, cuisiner apparaît comme une manière de prendre en charge concrètement les besoins des enfants. Le fait de préparer soi-même les repas permet non seulement de répondre à leurs besoins, mais aussi de contrôler ce qu'ils mangent et la manière dont la nourriture est préparée. Interrogée sur le rôle des parents dans l'alimentation des enfants, S4 explique : *« Donc ce qui concerne la nourriture pour toi et tes enfants, toi-même, il faut être là pour regarder [...] il faut prendre soin de ça. »*

Cuisiner devient ainsi un acte de protection : maîtriser ce que l'enfant mange, c'est exercer une forme de veille parentale sur sa santé.

La cuisine constitue également un espace dans lequel les parents peuvent se sentir utiles dans leur rôle. À travers la préparation des repas, ils répondent concrètement aux besoins de leurs enfants et maintiennent une place active dans le quotidien familial. Cette utilité passe notamment par la mobilisation de savoir-faire. Cuisiner permet aux parents de s'appuyer sur des compétences acquises auparavant et de continuer à les utiliser, ce qui participe au maintien de leur rôle.

Elle s'inscrit également dans une dimension éducative. S1 explique : *« ça me fait plaisir de les apprendre à cuisiner. Je leur offre peut-être quelque chose pour le futur, quelque chose qu'ils ne peuvent pas acheter avec de l'argent. »*

Cet extrait permet de comprendre que la cuisine permet aux parents de transmettre des savoir-faire et de se projeter dans leur rôle éducatif. En apprenant à leurs enfants à cuisiner, ils expriment une volonté de leur apporter quelque chose d'utile pour l'avenir.

En ce sens, cuisiner constitue un espace central d'action parentale, à travers lequel les parents maintiennent leur capacité à organiser, décider et prendre soin de leurs enfants, tout en se sentant utiles dans leur rôle.

4.2.3 La cuisine, porteuse de valeurs culturelles et genrées

La cuisine ne sert pas seulement à nourrir les enfants, elle est aussi liée à des valeurs, à des habitudes et à une manière de voir le rôle de parent, en particulier celui de la mère. Dans

plusieurs discours, la cuisine est explicitement associée au rôle maternel, ce qui souligne une dimension genrée de la parentalité alimentaire.

Cette idée apparaît clairement dans le discours de S4 : *« la nourriture pour ton mari, c'est très très important et pour ta famille, tes enfants c'est très très important que quelqu'un ne peut pas faire. Sauf toi la femme. [...] la nourriture est très sacrée. »*

Ce témoignage met en lumière la dimension genrée de la cuisine : nourrir la famille n'est pas vécu comme une tâche parmi d'autres, mais comme une responsabilité proprement féminine, inscrite dans la transmission intergénérationnelle.

Elle explique aussi que cela s'apprend depuis l'enfance : *« les femmes sont beaucoup éduquées par rapport aux hommes en fait en matière de cuisine [...] tu dois savoir faire le ménage, laver, nettoyer [...] connaître certaines choses-là. »*

On observe que la cuisine fait partie de l'éducation des filles et qu'elle est liée à des rôles différenciés entre hommes et femmes.

Cependant, certaines participantes ne partagent pas cette vision. P5 explique que ses enfants peuvent participer à la cuisine, sans distinction entre fille et garçon, tandis que S1 insiste surtout sur l'apprentissage de l'autonomie.

Ces observations montrent que la cuisine ne se réduit pas à nourrir : elle porte aussi des valeurs et une certaine conception du rôle parental, notamment maternel.

4.3 Thème 3 : « Cuisiner pour transmettre : entre continuité culturelle et adaptation »

4.3.1 Transmettre la cuisine, transmettre les origines

Les résultats mettent en lumière que la cuisine constitue un support central de transmission culturelle. À travers les pratiques alimentaires, les parents transmettent des repères liés à leur origine, à leurs traditions et à leur identité.

Cette dimension apparaît de manière explicite dans le discours de P6, interrogée sur l'importance de transmettre la cuisine de son pays à ses enfants : *« c'est moi qui dois leur montrer c'est quoi l'Afrique, c'est quoi notre tradition. C'est mon rôle. »*

Ces propos montrent que la transmission culinaire est perçue comme une responsabilité parentale directe. Cuisiner ne consiste pas seulement à nourrir, mais aussi à faire connaître aux enfants leurs origines et à leur transmettre des repères culturels.

Cette transmission s'inscrit également dans une projection vers l'avenir. P6 précise que les enfants doivent « *connaître déjà notre tradition et la nourriture pour qu'ils puissent partager avec les grands oncles ou les tantes* », ce qui montre que la cuisine permet d'inscrire les enfants dans une continuité familiale et sociale, au-delà du contexte migratoire.

Cette dimension apparaît également dans le discours de S7, père de quatre enfants, pour qui la transmission culinaire possède aussi une dimension relationnelle et sociale. Évoquant ses filles, il explique : « *Quand ma fille se marie, se marie à un belge ou à un congolais ou à quelqu'un et elle réussit à lui faire le plat de chez elle et le mari apprécie, c'est aussi un plus.* » Il ajoute : « *C'est une façon pour elle de se faire accepter aussi dans la famille.* »

À travers ce discours, la transmission culinaire ne renvoie pas uniquement au maintien des traditions culturelles, mais également à des normes familiales et sociales associées aux relations conjugales et à l'intégration dans une nouvelle famille.

Cependant, cette transmission peut être ajustée en fonction du contexte. Certains parents cherchent à maintenir ces repères tout en permettant aux enfants de s'adapter à leur environnement actuel, ce qui peut transformer les modalités de transmission.

La cuisine constitue donc un support essentiel de transmission culturelle, permettant aux parents de maintenir un lien avec leurs origines et d'inscrire leurs enfants dans une continuité identitaire qui dépasse le contexte du centre.

4.3.2 La cuisine comme apprentissage de l'autonomie

Au-delà de la dimension culturelle, les résultats indiquent que la cuisine est également investie comme un outil d'apprentissage pour les enfants. Les parents ne cherchent pas uniquement à transmettre des traditions, mais aussi des compétences pratiques, utiles pour leur vie future. Dans ce cadre, la cuisine devient un espace d'apprentissage de l'autonomie.

Cette dimension apparaît clairement dans le discours de S2, mère seule de quatre enfants vivant en centre depuis plusieurs années, interrogée sur l'apprentissage culinaire des enfants : « *chez nous c'est comme éduquer l'enfant. Parce que si tu n'es pas là un jour, elle-même, elle peut cuisiner pour manger.* »

La cuisine est ici pensée comme un capital pratique à transmettre : savoir cuisiner, c'est savoir survivre seul, ce qui prend un sens particulier dans un contexte d'incertitude lié à l'exil. Cette transmission peut toutefois être limitée par les conditions matérielles, certains parents restreignant la participation des enfants en raison de contraintes liées à la sécurité ou à

l'espace. L'apprentissage culinaire constitue ainsi un espace éducatif important, à travers lequel les parents préparent leurs enfants à l'autonomie tout en composant avec les contraintes du contexte.

4.3.3 Transmettre sans imposer : une transmission négociée

La transmission des pratiques culinaires ne se fait pas de manière systématique. Les parents expriment une volonté de transmettre leurs traditions, tout en laissant à leurs enfants une certaine liberté dans leurs choix.

Cette ambivalence apparaît notamment dans les propos de S4, qui compare son éducation à celle qu'elle veut donner à ses enfants. Elle décrit une éducation d'origine marquée par des injonctions directes, sans place pour la négociation, et exprime sa volonté de faire autrement : *« C'est maintenant, nous on veut faire la différence entre nous et nos enfants. Parce que les enfants d'ici ils sont différents des enfants de là-bas donc du coup, même s'ils sont habitués aux choses d'ici, mais c'est un peu..un peu pas la même force. [...] même si tu dois lui montrer des choses de ton pays, mais pas à pas, pas avec la force. »*

Cette position est aussi liée au contexte migratoire. Les enfants grandissent dans un autre environnement, avec d'autres influences, ce qui pousse les parents à adapter leurs pratiques.

Dans certains cas, la prise de distance est encore plus marquée. P4 explique : *« Parce que la nourriture, au fait la nourriture africaine je peux pas trop les obliger parce que c'est comme si c'est une tradition. C'est ça oui. Parce que d'abord moi-même j'ai eu des problèmes de tradition au pays. Donc quand je pense à ça, je veux pas trop obliger ou bien forcer mes enfants à s'adapter aux trucs de l'Afrique, ils sont plus en Afrique. »*

Ainsi, la transmission culinaire apparaît comme un processus ajusté, dans lequel les parents cherchent à transmettre certains repères, tout en laissant une liberté à leurs enfants.

4.3.4 Entre traditions et adaptation : des pratiques hybrides

Les pratiques culinaires ne relèvent ni d'un maintien strict des traditions d'origine, ni d'une adoption complète des habitudes du pays d'accueil. Elles s'inscrivent dans un processus d'ajustement, dans lequel les parents combinent différents repères culturels.

Cette adaptation apparaît notamment dans le discours de S1, qui évoque son rapport à la nourriture proposée au réfectoire : *« ce qui n'est pas bon dans nos bouches, ça ne veut pas dire que c'est pas bien préparé... mais que nous ne sommes pas habitués. Avec le temps, on*

s'habitue. » Cela montre une capacité à s'adapter progressivement, en intégrant de nouveaux aliments malgré un décalage au départ.

Dans le même temps, les parents cherchent à maintenir certaines pratiques issues de leur culture d'origine, notamment en se procurant des ingrédients spécifiques ou en cuisinant certains plats. Les pratiques culinaires apparaissent ainsi comme hybrides, combinant différentes influences.

Cette dynamique est également influencée par les enfants, qui développent leurs propres préférences en lien avec le contexte du pays d'accueil. Les parents doivent alors ajuster leurs pratiques, en intégrant ces nouvelles habitudes.

Ces résultats illustrent comment les pratiques culinaires deviennent un terrain d'hybridation culturelle, dans lequel de nouveaux repères se construisent à l'articulation entre continuité et adaptation.

4.4 Thème 4 : « La cuisine comme révélateur de vulnérabilités et de résilience »

4.4.1 Ne pas pouvoir nourrir : impuissance et culpabilité

Les entretiens montrent que nourrir ses enfants constitue un espace fortement chargé émotionnellement. Lorsque les parents ne peuvent pas assurer cette fonction comme ils le souhaitent, cela génère des sentiments d'impuissance, de culpabilité et de souffrance.

Cette dimension apparaît clairement dans le discours de P5. Interrogée sur la manière dont elle se sentirait dans un centre où elle ne pourrait pas cuisiner et où les repas seraient imposés, elle explique : *« C'est très difficile pour une maman de voir que son enfant ne pas manger ce qu'elle aurait préparé et ne pas manger ce qui est préparé par le centre. C'est très difficile pour une maman. »* Elle précise ensuite qu'elle ressentirait, si elle était dans un centre avec réfectoire imposé sans possibilité de cuisiner : *« un sentiment de tristesse, un sentiment de mains liées, de colère. On voit son enfant qui ne peut pas manger le minimum, il ne peut pas manger ce qu'il veut. »*

On observe ici que l'impossibilité de cuisiner et de choisir l'alimentation de ses enfants est vécue comme une perte de contrôle. L'expression « mains liées » traduit une incapacité à agir, qui s'accompagne de tristesse et de colère. Le fait que l'enfant ne mange pas « ce qu'il veut » ou « le minimum » renforce ce sentiment d'impuissance.

Cette souffrance est également liée aux effets observés chez les enfants. P1, qui est passée dans un centre avec réfectoire imposé avant d'arriver à Pondrôme, explique : « *à chaque fois on part là-bas et des fois la nourriture c'est pas trop bien, mes enfants mange pas bien moi dans mon coeur ça me fait trop mal. Je culpabilisais, oui c'est ça. Ça me dérange souvent.* » La culpabilité est ici centrale : le fait que les enfants ne mangent pas est vécu comme un échec personnel, même si la situation dépend du contexte. Cette difficulté peut prendre une dimension plus grave lorsque la santé de l'enfant est perçue comme affectée, comme en témoigne P4 : « *Mon fils aussi il avait maigri toujours, je pleurais. [...] C'était vraiment difficile. Oui, je vois que mes enfants n'arrivaient pas à manger.* » Nourrir ses enfants apparaît ainsi comme un enjeu central de la parentalité, dont l'entrave génère une forte détresse émotionnelle et fragilise le sentiment de compétence parentale.

4.4.2 Le repas familial : un lien à recomposer

Au-delà de la dimension émotionnelle liée au fait de nourrir, les repas représentent aussi un espace relationnel important. Ils occupent une place centrale dans la vie familiale, en tant que moments de partage, de transmission et de rassemblement. Cependant, dans le contexte du centre d'accueil, ces moments sont fragilisés par les contraintes matérielles et organisationnelles, ce qui modifie les interactions familiales et les habitudes liées aux repas.

Cette importance apparaît dans le discours de S4, lorsqu'elle est interrogée sur la manière dont se déroulaient les repas dans son pays d'origine : « *chez nous justement, c'est quelque chose de très très important quand on mangeait en famille. [...] toute la famille est réunie à la table pour manger. Personne ne reste [...] c'est très important toute la famille est revenue.* »

En centre, ces pratiques sont plus difficiles à maintenir. Les contraintes liées aux espaces, aux horaires, au bruit ou au fonctionnement institutionnel fragmentent les moments de repas et limitent parfois les occasions de se retrouver en famille dans un cadre intime. Plusieurs participantes expliquent ainsi préférer manger dans leur chambre plutôt qu'au réfectoire afin de préserver un moment de calme avec leurs enfants.

Face à cela, les parents développent différents ajustements en déplaçant les moments d'échange vers d'autres espaces, comme la chambre, ou en adaptant les modalités du repas, par exemple en mangeant sur de petites tables improvisées ou à des moments différents. Le lien familial ne disparaît pas, mais se reconfigure dans un cadre moins structuré.

Cette reconfiguration apparaît notamment dans le discours de S6, mère seule de quatre enfants, qui explique avoir recréé dans sa chambre un espace de repas familial : « *mes enfants, j'ai acheté une petite table pour eux et ils ont quatre chaises [...] et puis on mange ensemble mais quand même en famille.* » Elle décrit ces repas comme des moments importants de la journée, durant lesquels les échanges et les interactions avec les enfants restent présents malgré les contraintes du centre : « *Oui oui ça arrive aussi, on fait des blagues, on regarde des histoires, on fait rire les enfants.* »

Cette importance du repas comme moment d'échange familial apparaît également chez S7, père de quatre enfants vivant au centre avec son épouse. Bien que la famille prenne les repas du réfectoire, ceux-ci sont généralement rapportés en chambre afin de pouvoir manger ensemble dans un cadre plus calme et plus intime. Il explique : « *Nous, quand on est à table, on prend tout le temps, c'est à la table qu'on profite pour parler des problèmes de la maison, de la journée et tout et tout et tout* ». Le fonctionnement du réfectoire est perçu comme limitant ces moments d'échange en raison des horaires imposés et du temps réduit accordé aux repas.

Toutefois, les récits montrent également que le système de réfectoire peut parfois représenter une forme de soutien dans l'organisation quotidienne. S6 explique ainsi préférer le fonctionnement actuel du centre à un système dans lequel elle devrait préparer seule tous les repas pour ses enfants : « *comme j'ai un enfant de moins d'une année, je trouve là où je suis c'est mieux, tu vois pourquoi, parce que tu vois avoir cette charge mentale là de préparer faire à manger le matin midi, c'est épuisant aussi. Donc j'ai déjà un enfant de moins d'une année que je protège encore. Je travaille pas à cause de lui, je suis un peu bloqué. Mais pour dire simplement, je préfère ma situation d'ici, je préfère par rapport à mes enfants parce que je ne voudrais pas m'encombrer avec cette charge de préparer à manger encore matin, midi, soir déjà. Je prends déjà manger au réfectoire, c'est comme si ils m'ont facilité la tâche.* »

Ce témoignage montre que, malgré les limites évoquées concernant la qualité ou l'adaptation culturelle des repas, le réfectoire peut aussi représenter un allègement de la charge quotidienne pour certaines mères seules. Dans un contexte marqué par la fatigue parentale, la précarité et les responsabilités familiales importantes, le fait de ne pas devoir assurer l'ensemble de la préparation des repas apparaît ici comme une forme de soutien organisationnel et mental.

4.4.3 Réconfort, nostalgie et ambivalence de la cuisine

Malgré les difficultés évoquées précédemment, la cuisine apparaît également comme une source de réconfort et de continuité. Dans un contexte marqué par l'exil et l'incertitude, elle permet aux parents de maintenir un lien avec leur pays d'origine, leurs souvenirs et certaines habitudes familiales. Les aliments, les odeurs ou la préparation de plats traditionnels constituent ainsi des repères familiers qui contribuent à préserver une forme de continuité dans le quotidien.

Cette dimension ressort particulièrement dans le discours de S6 lorsqu'elle évoque les plats qui lui rappellent son pays d'origine : « *Il y a des plats qui reviennent tout le temps à l'esprit, à ce moment parfois j'ai envie de manger des poissons séchés avec des aubergines de là-bas, parfois des patates douces et des légumes un peu, des légumes verts. Oui ça me revient de temps en temps des souvenirs.* » Lorsque la chercheuse lui demande si ces souvenirs lui procurent du bien-être, elle répond : « *Non quand j'y pense ça m'attriste parce que nous venons ici parfois par contrainte. Oui oui par contrainte.* » (pleurs). Elle ajoute ensuite : « *On ne peut pas dire qu'on ne mange pas bien, mais on fait avec [...] Pour s'intégrer en Europe il faut s'habituer [...] ce n'est pas facile.* » (pleurs).

Ce témoignage met en évidence l'ambivalence de la cuisine dans l'expérience migratoire. Les aliments associés au pays d'origine permettent de maintenir un lien avec le passé, mais ils rappellent également la séparation, les pertes et les circonstances ayant conduit à l'exil. La cuisine devient ainsi un support de mémoire à la fois réconfortant et douloureux.

Des éléments similaires apparaissent dans le discours de S5 : « *D'abord depuis trois ans, même en fait même si je cuisine ici, c'est pas la même chose tu vois, c'est pas le même goût. [...] tout te manque de là-bas quand tu prépares la nourriture, tu penses aussi à ta famille [...] c'est pas que à ta nourriture que tu penses.* » À travers ces propos, la préparation des repas est associée non seulement aux saveurs du pays d'origine, mais également aux relations familiales laissées derrière soi. Les souvenirs alimentaires semblent alors indissociables des souvenirs affectifs.

Cette fonction de continuité apparaît également chez S7, qui explique que certains légumes servis au réfectoire lui permettent, avec sa famille, de préparer des sauces proches de celles consommées au Bénin : « *Donc ça nous rappelle le pays.* » Interrogé sur ce que cela lui procure, il répond : « *On se retrouve comme à la maison.* » Il poursuit : « *C'est un sentiment*

d'espoir. Parce que on vit beaucoup de mois de frustration, de moments de douleur et tout et tout. Bon quand il nous arrive de manger les feuilles là c'est bon quoi on se retrouve un peu. On oublie un peu les douleurs. »

Pour certains participants, la possibilité même de cuisiner représente une source de réassurance. P4 compare ainsi son expérience dans un centre où les repas étaient imposés avant son arrivée à Pondsôme. Elle raconte : « *Quand je suis arrivée à Pondsôme, j'ai vu le cimetière et la forêt par la fenêtre et j'ai pleuré. Quand j'ai vu la cuisine et les casseroles, j'ai souri.* » Cette réaction souligne la charge symbolique associée à la cuisine, perçue comme un espace familial permettant de retrouver certains repères du quotidien.

L'ensemble de ces récits montre que la cuisine occupe une place émotionnelle importante dans l'expérience des parents vivant en centre d'accueil. Elle constitue à la fois un moyen de préserver un lien avec le passé, de retrouver des repères familiaux et d'éprouver du réconfort, tout en ravivant parfois la douleur liée à l'exil, à l'éloignement familial ou aux pertes vécues. Cette ambivalence apparaît comme une caractéristique centrale du rapport à l'alimentation dans le contexte migratoire.

5 Discussion

5.1 Interprétation des résultats et confrontation à la littérature

Les résultats de cette recherche mettent en évidence la place importante des pratiques culinaires dans l'expérience des parents vivant en centre d'accueil pour demandeurs de protection internationale. L'alimentation apparaît comme un espace où se rencontrent des enjeux liés à la parentalité, à la transmission culturelle, au maintien des repères familiaux et à l'adaptation au contexte migratoire. Cette importance doit toutefois être nuancée, puisque le choix de centrer les entretiens sur les pratiques culinaires a probablement favorisé l'émergence de cette thématique. L'alimentation constitue néanmoins une porte d'entrée pertinente pour comprendre certaines dimensions du vécu parental en centre d'accueil.

Un premier enseignement concerne l'influence du cadre institutionnel sur les pratiques familiales. Les participants évoquent de nombreuses contraintes liées à l'organisation des centres : horaires imposés, accès limité aux cuisines, restrictions concernant certains équipements ou faible maîtrise du contenu des repas. Ces éléments limitent leur capacité à nourrir leurs enfants selon leurs habitudes et leurs propres repères éducatifs. Ces résultats

rejoignent plusieurs travaux ayant mis en évidence l'influence des dispositifs d'accueil sur l'autonomie des personnes migrantes(2,3,9,21,23). En Belgique, ce cadre est défini par la loi du 12 janvier 2007(30), qui organise l'aide matérielle accordée aux demandeurs de protection internationale à travers l'hébergement, les repas et l'accompagnement social. Cette organisation structure concrètement les conditions dans lesquelles les parents exercent leur rôle. Ces observations peuvent être interprétées à la lumière du modèle écologique de Bronfenbrenner, selon lequel les politiques d'accueil et le cadre légal influencent les interactions qui se développent au sein de la famille.

Les résultats invitent toutefois à dépasser une lecture dans laquelle les familles seraient uniquement soumises aux règles du centre. Les parents rencontrés développent différentes stratégies pour préserver des espaces de décision et conserver une certaine maîtrise de leur quotidien. Cette capacité d'adaptation rejoint l'idée développée par Emirbayer et Mische d'une capacité d'action orientée à la fois vers l'expérience passée, les contraintes du présent et les projets futurs(31). Les observations de terrain montrent également que certaines règles font l'objet d'ajustements de la part des professionnels, ce qui montre que le fonctionnement des centres se construit aussi dans les adaptations quotidiennes entre institutions et familles. L'étude de deux centres aux organisations alimentaires différentes visait à explorer l'influence du contexte institutionnel sur les pratiques parentales. Les résultats ne mettent pas en évidence de différences majeures entre les deux structures. Malgré des organisations contrastées, les préoccupations des parents restent similaires : nourrir leurs enfants, partager des repas en famille et transmettre certaines traditions. Cela suggère que l'expérience parentale est davantage influencée par les conditions générales de la vie en centre (précarité, dépendance institutionnelle, incertitude) que par le seul mode d'organisation des repas.

La parentalité ne disparaît pas sous l'effet de ces contraintes, elle se réorganise en fonction du contexte vécu par les familles. Les parents continuent à investir fortement leur rôle auprès de leurs enfants, même lorsqu'ils disposent d'une marge de manœuvre limitée dans certains domaines du quotidien. Préparer les repas, organiser les moments passés en famille autour de la table, transmettre des recettes ou encore tenir compte des préférences alimentaires des enfants constituent autant de façons de rester acteurs de la vie familiale. Ahfir décrit cette dimension à travers le concept de « feeding », une fonction maternelle qui consiste à transmettre simultanément une nourriture réelle, psychique et culturelle à l'enfant, et qui peut jouer un rôle protecteur face aux effets du traumatisme migratoire(32). Les résultats de cette

étude rejoignent également les travaux qui décrivent la parentalité migrante comme une capacité à réorganiser les pratiques éducatives et familiales face aux contraintes rencontrées(15,16,23).

Dans ce contexte, la cuisine occupe une place particulière. Elle constitue l'un des espaces où les parents peuvent encore prendre des décisions, agir directement pour leurs enfants et conserver une certaine autonomie. Les résultats montrent que cuisiner ne répond pas uniquement à un besoin alimentaire : il s'agit aussi d'une manière d'exercer son rôle parental, de préserver des habitudes familiales et de maintenir un sentiment de compétence, rejoignant ainsi les travaux qui décrivent la cuisine comme une ressource favorisant le pouvoir d'agir et la continuité identitaire en contexte migratoire(9,14). Cette réalité ressort également dans les récits liés à la nostalgie et aux souvenirs : si les aliments, les recettes et les repas familiaux permettent de maintenir un lien avec le pays d'origine et les proches restés au pays, les souvenirs alimentaires peuvent aussi raviver la douleur liée à l'exil ou aux séparations. Les pratiques culinaires apparaissent ainsi comme des espaces de continuité identitaire, mais aussi comme des lieux où se réactivent les expériences de perte et de rupture, rejoignant les travaux de Moro et Baubet(33) sur l'importance des références culturelles dans les processus de reconstruction identitaire en contexte migratoire.

Les entretiens montrent également à quel point l'alimentation est investie sur le plan émotionnel. Nourrir ses enfants est présenté par les participants comme une responsabilité fondamentale, étroitement liée à leur identité parentale. Lorsque cette responsabilité est limitée par les contraintes institutionnelles, les parents expriment des sentiments de culpabilité, d'impuissance, de frustration ou de tristesse. À l'inverse, la possibilité de cuisiner et de partager les repas en famille est associée à des sentiments de satisfaction, de proximité et de bien-être. Ces résultats peuvent être rapprochés des travaux de Lupton, qui souligne que l'acte de nourrir est fortement chargé sur le plan affectif et identitaire : ne pas pouvoir nourrir ceux dont on a la responsabilité peut être vécu comme un échec touchant directement l'identité parentale(34). Ils rejoignent également la théorie de l'attachement de Bowlby, qui met en évidence l'importance des actes de soin quotidiens dans la construction du lien parent-enfant(28). Les recherches sur les repas familiaux confirment par ailleurs leur rôle dans le bien-être émotionnel des enfants et des parents(10–12).

Les dispositifs alimentaires collectifs ne sont pas vécus de manière uniforme. Si plusieurs participants associent le réfectoire à une perte d'autonomie ou à une limitation de leur rôle

parental, certaines mères soulignent aussi les avantages pratiques qu'il procure. Pour les parents confrontés à une charge familiale importante, notamment lorsqu'ils élèvent seuls plusieurs enfants, le fait de ne pas devoir préparer tous les repas peut constituer une aide appréciable. Une même organisation peut ainsi être vécue comme une contrainte pour certains et comme un soutien pour d'autres, selon les ressources disponibles, les responsabilités familiales et les besoins du moment. Ce résultat invite à éviter une vision trop opposée des différents systèmes alimentaires en centre d'accueil.

La recherche met également en évidence la dimension genrée des pratiques culinaires. Les participantes, presque exclusivement des mères, associent fréquemment la préparation des repas à leur rôle de femme et de mère. Cette observation rejoint la littérature soulignant la place importante des femmes dans la transmission des pratiques alimentaires et culturelles(17). Toutefois, plusieurs participantes expriment le souhait de transmettre ces compétences à l'ensemble de leurs enfants, qu'il s'agisse de filles ou de garçons. Le contexte migratoire semble ainsi pouvoir à la fois renforcer certaines normes traditionnelles et favoriser leur remise en question.

La transmission culinaire ne correspond ni à une reproduction stricte des traditions ni à une simple adoption des habitudes du pays d'accueil. Les parents sélectionnent, adaptent et réinterprètent les pratiques qu'ils souhaitent transmettre à leurs enfants. Certaines traditions sont maintenues, tandis que d'autres sont modifiées ou abandonnées lorsqu'elles ne correspondent plus à leur situation actuelle ou aux valeurs qu'ils souhaitent transmettre. Cette réalité apparaît plus complexe que les catégories proposées par les modèles classiques de l'acculturation(35). Elle renvoie davantage à des processus de négociation et de métissage culturel qu'à une opposition entre maintien des traditions et adaptation au pays d'accueil(36).

Le concept de capital culturel développé par Bourdieu(27) permet également d'éclairer cette dynamique. Les savoir-faire culinaires apparaissent comme des ressources que les parents souhaitent transmettre afin de préserver un lien avec leur histoire familiale et culturelle. Toutefois, cette transmission dépend de conditions matérielles, sociales et linguistiques inégalement réparties. Pouvoir se procurer certains ingrédients spécifiques, disposer d'une cuisine adaptée, comprendre les règles du centre ou communiquer aisément avec les professionnels ne va pas de soi pour toutes les familles. Ces différences influencent directement les possibilités d'action des parents. L'alimentation révèle ainsi certaines

inégalités présentes dans les parcours migratoires et rappelle que ces pratiques ne relèvent pas uniquement de préférences individuelles ou de choix culturels.

Dans l'ensemble, les résultats montrent que les pratiques culinaires dépassent largement leur fonction nutritionnelle. Elles constituent un espace où se jouent simultanément des enjeux de parentalité, de transmission culturelle, d'attachement, d'adaptation et de pouvoir d'agir. L'alimentation met ainsi en lumière plusieurs déterminants sociaux de la santé et rappelle l'importance d'un accueil tenant compte des dimensions culturelles, relationnelles et identitaires de la vie familiale.

5.2 Apports et originalité de la recherche

Cette recherche contribue à la compréhension des expériences parentales en centres d'accueil pour demandeurs de protection internationale en explorant un objet encore peu étudié : les pratiques culinaires comme support de l'exercice de la parentalité. Alors que l'alimentation est souvent abordée sous un angle principalement nutritionnel ou sanitaire, cette étude met en évidence son rôle dans le maintien du lien parent-enfant, la transmission culturelle, l'organisation du quotidien familial et le vécu émotionnel des parents.

L'originalité de cette recherche réside également dans l'articulation entre les enjeux de parentalité, d'alimentation et de migration forcée, trois dimensions rarement analysées conjointement dans les travaux portant sur les centres d'accueil. En donnant la parole à des parents vivant dans deux structures présentant des modes d'organisation alimentaire différents, elle apporte une meilleure compréhension de la manière dont les familles composent avec les contraintes institutionnelles tout en préservant certaines pratiques éducatives, relationnelles et culturelles.

Cette étude met également en lumière la diversité des expériences vécues par les familles. Les résultats montrent que les effets des dispositifs d'accueil ne sont pas uniformes et varient selon les ressources, les trajectoires et les situations familiales. Ils soulignent ainsi l'importance de prendre en compte les réalités concrètes des parents plutôt que de considérer les familles migrantes comme un groupe homogène.

Enfin, cette recherche invite à envisager l'alimentation comme un déterminant social de la santé qui dépasse largement les seules questions nutritionnelles. Les pratiques culinaires apparaissent comme des espaces où se jouent des enjeux de pouvoir d'agir, d'identité, de

relations familiales et de bien-être. À ce titre, elles constituent un angle d'analyse pertinent pour mieux comprendre les inégalités vécues par les familles en contexte migratoire et pour orienter des politiques d'accueil plus attentives à leurs besoins.

5.3 Limites et forces de l'étude

Plusieurs limites méthodologiques doivent être prises en compte dans l'interprétation des résultats. Tout d'abord, l'échantillon est composé quasi exclusivement de mères (12 participantes sur 13), ce qui limite la représentativité des résultats à l'ensemble des configurations parentales. La proximité professionnelle de la chercheuse avec le terrain a également pu influencer le recrutement de certains participants.

Un biais de désirabilité sociale ne peut être exclu : les participants ont pu valoriser leurs pratiques parentales tout en minimisant certaines difficultés. La posture de praticienne-chercheuse a également pu influencer les discours recueillis, certains participants pouvant se montrer plus critiques ou, au contraire, plus réservés en raison de la relation institutionnelle existante.

Le guide d'entretien centré sur l'alimentation a nécessairement orienté les échanges vers cette thématique. Par ailleurs, le français n'étant pas la langue maternelle de la majorité des participants, certaines nuances ont pu être perdues au cours des entretiens. Un entretien réalisé avec l'aide d'un interprète téléphonique a également pu limiter la spontanéité des échanges.

Les données reposent principalement sur les discours des participants, ce qui ne permet pas d'exclure un décalage entre les pratiques déclarées et les pratiques réelles. Cette limite est renforcée par le faible recours à l'observation directe, limitée à une journée dans un seul centre. Enfin, l'absence du point de vue des professionnels et des directions ne permet pas de confronter les expériences des résidents aux contraintes et logiques institutionnelles.

Malgré ces limites, cette étude présente plusieurs forces. L'approche qualitative par entretiens semi-directifs a permis d'explorer en profondeur le sens que les parents attribuent à leurs pratiques alimentaires et éducatives. La diversité des profils rencontrés (origines, situations familiales, parcours migratoires et durées de séjour) a favorisé l'émergence d'une pluralité d'expériences. Enfin, la connaissance du terrain par la chercheuse a facilité l'établissement d'un climat de confiance propice à des échanges riches, tandis que la

comparaison de deux centres aux organisations alimentaires différentes a permis d'enrichir la réflexion sur l'influence du contexte institutionnel.

5.4 Implications pour la santé publique

Les résultats de cette recherche montrent que l'alimentation occupe une place centrale dans l'expérience parentale en centre d'accueil. Au-delà de sa fonction nutritionnelle, elle participe au maintien du rôle parental, à la transmission culturelle, au bien-être familial et au sentiment de pouvoir agir sur son quotidien. Les modalités d'organisation des repas peuvent dès lors constituer à la fois un soutien et une contrainte pour les familles, avec des conséquences sur leur qualité de vie. Ces résultats soulignent que les conditions de vie en centre d'accueil ne sont pas sans effet sur la santé et le bien-être des familles et qu'elles doivent être considérées comme un enjeu de santé publique à part entière.

À la lumière des résultats, plusieurs pistes d'amélioration peuvent être envisagées pour les centres d'accueil et Fedasil. L'accès à des espaces de cuisine fonctionnels apparaît comme un enjeu central. Pour les parents rencontrés, cuisiner ne représente pas seulement une nécessité pratique : il s'agit aussi d'une manière de prendre soin de leurs enfants, de transmettre certaines traditions et de conserver une part d'autonomie. Dans les centres fonctionnant avec un réfectoire, un accès régulier à une cuisine collective, même limité à certains moments de la semaine, pourrait constituer une amélioration concrète. Une plus grande souplesse dans les horaires ou dans les modalités de prise des repas permettrait également de mieux tenir compte du rythme des familles et des besoins des enfants.

Les résultats soulignent aussi l'importance de mieux prendre en compte les habitudes alimentaires et les préférences culturelles des résidents. Cela pourrait passer par une consultation régulière des familles concernant les menus proposés, l'intégration de plats issus de différentes traditions culinaires ou la possibilité d'accéder plus facilement à certains produits habituellement consommés dans leur pays d'origine. Associer davantage les résidents aux réflexions concernant l'organisation alimentaire pourrait également renforcer leur sentiment d'autonomie et leur implication dans la vie du centre. Ces mesures contribueraient à réduire le sentiment de rupture culturelle et certaines formes d'inégalités liées à l'alimentation(5,7).

Cette recherche invite également les professionnels des centres, qu'ils soient éducateurs, travailleurs sociaux ou infirmiers, à considérer l'alimentation comme une porte d'entrée vers la compréhension du vécu des familles. Au-delà des aspects nutritionnels, les pratiques alimentaires renseignent sur les difficultés rencontrées, les ressources mobilisées, les relations familiales et le bien-être des parents et des enfants. Une meilleure sensibilisation aux dimensions culturelles et affectives de l'alimentation pourrait ainsi favoriser un accompagnement plus adapté aux réalités des familles. Les résultats montrent également que la cuisine peut représenter une source de réconfort, un lien avec le pays d'origine et un moyen de préserver certains repères dans un contexte marqué par l'incertitude.

Les résultats mettent enfin en évidence la diversité des situations familiales. Si de nombreux parents valorisent la possibilité de cuisiner eux-mêmes pour leurs enfants, certaines mères seules soulignent aussi l'aide que peut représenter le réfectoire dans l'organisation du quotidien. Ces observations plaident en faveur de solutions suffisamment souples pour répondre à des besoins différents selon les familles. Plus largement, ces résultats soutiennent les recommandations de l'OMS en faveur d'une alimentation culturellement adaptée dans les dispositifs d'accueil des réfugiés(2,4) et invitent à considérer l'autonomie alimentaire comme une composante du bien-être familial et non comme un simple aspect pratique de la vie en centre d'accueil. Cette recherche ouvre enfin plusieurs pistes pour de futurs travaux : il serait notamment pertinent d'intégrer davantage de pères, d'explorer le point de vue des enfants sur l'alimentation et la transmission culturelle, ou encore d'inclure le regard des professionnels afin de confronter les expériences des résidents aux contraintes institutionnelles. Des études menées sur une plus longue période ou comparant différents modèles d'accueil européens, voire associant directement les résidents à la réflexion sur l'organisation alimentaire, permettraient d'approfondir la compréhension de ces enjeux.

6 Conclusion

Ce travail est parti d'une question simple, née d'une pratique professionnelle au quotidien: comment les parents vivent-ils leur rôle dans un centre d'accueil, quand le cadre institutionnel réduit leur marge de manœuvre jusque dans les gestes les plus ordinaires ? En choisissant l'alimentation comme porte d'entrée, cette recherche a permis d'explorer une dimension du vécu parental peu explorée dans la littérature sur la migration et l'accueil.

Les résultats montrent que les pratiques culinaires constituent bien plus qu'une routine du quotidien. Elles sont un espace à travers lequel les parents, et principalement les mères dans cette étude, exercent concrètement leur rôle : nourrir, transmettre, organiser, décider. Dans un contexte où les contraintes institutionnelles (horaires imposés, accès limité aux cuisines, produits culturellement inadaptés) réduisent cette capacité d'agir, la cuisine devient l'un des rares espaces où il reste possible de se sentir parent à part entière. Ce résultat rejoint et enrichit les travaux existants sur le lien entre autonomie alimentaire et bien-être en contexte migratoire(9).

Pour autant, les centres ne fonctionnent pas comme des cadres rigides : des formes d'ajustement informel existent, des négociations se jouent au quotidien entre familles et professionnels. Par ailleurs, certains dispositifs collectifs, comme le réfectoire, peuvent aussi représenter un soutien réel pour des mères seules en situation de surcharge.

La transmission culinaire est un processus vivant, sélectif, parfois critique envers les traditions héritées. Les parents ne transmettent pas un patrimoine figé : ils construisent, ajustent, parfois abandonnent certaines pratiques en fonction de leur histoire personnelle, des besoins de leurs enfants et du contexte dans lequel ils évoluent. En ce sens, la cuisine en centre d'accueil est un révélateur des dynamiques identitaires à l'œuvre dans la migration, bien au-delà de l'assiette.

L'alimentation est aussi un espace émotionnel fort : ne plus pouvoir nourrir ses enfants comme on le souhaite, voir un plat refusé, ne plus retrouver les goûts de son enfance, ces expériences concentrent une part réelle de la souffrance liée à l'exil. Les reconnaître dans les pratiques professionnelles, c'est reconnaître une part de l'humanité des personnes accueillies.

Ce travail s'inscrit dans une finalité en praticien de santé publique. À ce titre, il ne s'arrête pas au constat : il invite à agir. Garantir un accès réel à des cuisines fonctionnelles, introduire davantage de flexibilité dans les horaires de repas, former les professionnels à la dimension culturelle et relationnelle de l'alimentation, soutenir spécifiquement les mères seules, ces pistes sont accessibles et réalisables. L'alimentation, parce qu'elle touche au quotidien le plus concret, est aussi l'un des leviers les plus accessibles pour améliorer le bien-être des familles en centre d'accueil et réduire les inégalités de santé qui les traversent.

7 Bibliographie

1. Poulain JP. Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire [Internet]. Presses Universitaires de France; 2013 [cité 20 mai 2026]. Disponible sur: <https://shs.cairn.info/sociologies-de-l-alimentation--9782130619406>
doi:10.3917/puf.poul.2013.01
2. WHO. Action plan for refugees and migrant health in the WHO European region 2023-2030 [Internet]. 2023;(2023-8966-48738-72475):14. Disponible sur: <https://iris.who.int/bitstream/handle/10665/375061/WHO-EURO-2023-8966-48738-72475-eng.pdf?sequence=1>
3. World Health Organization. A conceptual framework for action on the social determinants of health [Internet]. 2010 [cité 24 avr 2025]; Discussion Paper Series on Social Determinants of Health, 2:76. Disponible sur: <https://iris.who.int/handle/10665/44489>
4. Lillekroken D, Bye A, Halvorsrud L, Terragni L, Debesay J. Food for Soul—Older Immigrants' Food Habits and Meal Preferences After Immigration: A Systematic Literature Review. *J Immigr Minor Health*. août 2024;26(4):775-805. doi:10.1007/s10903-023-01571-5
5. Abdalla L, Goulao LF. Food security and nutrition in refugee camps in the European Union: Development of a framework of analysis linking causes and effects. *Food Secur*. juin 2024;16(3):735-55. doi:10.1007/s12571-024-01440-5
6. Berggreen-Clausen A, Hseing Pha S, Mölsted Alvesson H, Andersson A, Daivadanam M. Food environment interactions after migration: a scoping review on low- and middle-income country immigrants in high-income countries. *Public Health Nutr*. janv 2022;25(1):136-58. doi:10.1017/S1368980021003943
7. Gingell T, Adhikari R, Eltahir N, Ntahomvukiye F, Pe E, Murray K, et al. 'It is human work': qualitatively exploring community roles that facilitate cultural food security for people from refugee backgrounds. *Public Health Nutr*. 2024;27(1):e64. doi:10.1017/S1368980024000326
8. Guerra JVV, Alves VH, Da Silva BCM, Dos Santos Calandrini TDS, Marchiori GRS, Ferreira EDA, et al. Food and Nutritional Security in the Refugee Women's Life Narratives. *Food Nutr Sci*. 2023;14(11):1031-42. doi:10.4236/fns.2023.1411065
9. Clarebout A, Mescoli E. Food hospitality and the negotiation of subjectivities through meals in the context of migration: case studies from Belgium. *Food Cult Soc*. 12 nov 2023;1-17. doi:10.1080/15528014.2023.2278852
10. Rajohanesa N, Ayadi K, Masserot C. L'enfant, les aliments plaisir et l'équilibre alimentaire : paradoxe ou complémentarité ? : *Manag Avenir*. 1 nov 2010;n° 37(7):140-58. doi:10.3917/mav.037.0140
11. Dupuy A, Poulain JP. Le plaisir dans la socialisation alimentaire: Enfance. 14 oct 2008;Vol. 60(3):261-70. doi:10.3917/enf.603.0261
12. Vermette L, Verdon C, Sire T, Carbonneau N. Les repas en famille: des bienfaits pour les jeunes qui vont bien au-delà de l'assiette [Internet]. [cité 25 avr 2025]; *Nutrition en évolution*:12. Disponible sur: <https://odnq.org/wp-content/uploads/2025/01/Repas-en-famille.pdf>

13. Mescoli E. Being Moroccan abroad. Objects and culinary practices in women subjectivation. *Int Rev Soc Res.* 24 mai 2017;7(1):5-12. doi:10.1515/irs-2017-0002
14. Chiva M. Comment la personne se construit en mangeant. *Communications.* 1979;31(1):107-18. doi:10.3406/comm.1979.1472
15. Scholten P, éditeur. *Introduction to Migration Studies: An Interactive Guide to the Literatures on Migration and Diversity* [Internet]. Cham: Springer International Publishing; 2022 [cité 16 mai 2025]. (IMISCOE Research Series). Disponible sur: <https://link.springer.com/10.1007/978-3-030-92377-8> doi:10.1007/978-3-030-92377-8
16. Bécar F. Le migrant et sa famille. Défis interculturels en psychologie clinique , d'Ivy Daure et Odile Reveyrand-Coulon, esf , 2019: Dialogue. 27 juill 2020;n° 228(2):I-I. doi:10.3917/dia.228.0201a
17. Bordet J, Viodé-Bénony C, Pierrehumbert B, Bénony H, Sanchez S. Alimentation et transmission mère-enfant: *Champ Psy.* 1 déc 2011;n° 60(2):63-78. doi:10.3917/cpsy.060.0063
18. Probst Favret MC. Mère et enfant, construire des racines en migration: Un groupe thérapeutique avec des mères migrantes et leur enfant. *Psychothérapies.* 27 sept 2018;Vol. 38(3):179-87. doi:10.3917/psys.183.0179
19. Tichit C. L'émergence de goûts de classe chez les enfants de migrants: Modèles concurrents de goûts et pratiques alimentaires. *Politix.* 1 oct 2012;n° 99(3):51-77. doi:10.3917/pox.099.0051
20. Sellami M. La relation mère-fille au coeur des choix alimentaires. In: *Colloque Ocha* [Internet]. 2009. p. 2. Disponible sur: <https://www.lemangeur-ocha.com/wp-content/uploads/2012/04/AlimAdos-Meryem-Sellami3.pdf>
21. Terragni L, Roos G. People Moving with Food from and to Northern Europe: Food, Migration and Multiculturalism: Editorial. *Anthropol Food.* 2018;S12. doi:10.4000/aof.9123
22. Corbeau J pierre, Poulain J pierre. *Anthropology of food. Penser L'Alimentation Entre Imagin Ration.* sept 2003. doi:<https://doi.org/10.4000/aof.940>
23. Fournier K, Van Acker K, Geldof D, Heyerick A. Etre une enfant en centre d'accueil. (Acco Learn).
24. Leclaire F, Lemattre B, Bodineau D. Transmission culturelle et troubles de la relation chez les enfants de migrants : un dispositif expérimental pour une co-construction des liens: *L'Autre.* 16 juill 2015;Volume 16(1):38-47. doi:10.3917/lautr.046.0038
25. Absil G, Vandoorne C, Demarteau M. Bronfenbrenner, l'écologie du développement humain. Réflexion et action pour la promotion de la santé [Internet]. 2012;Education Santé. Disponible sur: <https://hdl.handle.net/2268/114839>
26. Berry JW. Acculturation: Living successfully in two cultures. *Int J Intercult Relat.* nov 2005;29(6):697-712. doi:10.1016/j.ijintrel.2005.07.013
27. Jourdain A, Naulin S. Héritage et transmission dans la sociologie de Pierre Bourdieu: Idées Économiques Soc. 1 déc 2011;N° 166(4):6-14. doi:10.3917/idee.166.0006

28. Dugravier R, Barbey-Mintz AS. Origines et concepts de la théorie de l'attachement: Enfances Psy. 26 juin 2015;N° 66(2):14-22. doi:10.3917/ep.066.0014
29. Devenir praticien-chercheur: comment réconcilier la recherche et la pratique sociale. Bruxelles (Rue des Minimes, 9 B-1000): De Boeck Supérieur; 2014.
30. Cadre légal | Fedasil [Internet]. [cité 21 mai 2026]. Disponible sur: <https://www.fedasil.be/fr/asile-en-belgique/cadre-legal>
31. Emirbayer M, Mische A. What Is Agency? Am J Sociol. janv 1998;103(4):962-1023. doi:10.1086/231294
32. Ahfir N. Feeding et migration: Du cumin dans le biberon. J Psychol. 24 nov 2016;n° 343(1):46-51. doi:10.3917/jdp.343.0046
33. Moro MR, Baubet T. Les soins en situation transculturelle. In: Psychopathologie transculturelle [Internet]. Elsevier; 2009 [cité 24 avr 2025]. p. 151-67. Disponible sur: <https://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/B9782294704345000137> doi:10.1016/B978-2-294-70434-5.00013-7
34. Lupton D. Food, the Body and the Self. SAGE; 1996. 188 p.
35. Choy B, Arunachalam K, S G, Taylor M, Lee A. Systematic review: Acculturation strategies and their impact on the mental health of migrant populations. Public Health Pract. nov 2021;2:100069. doi:10.1016/j.puhip.2020.100069
36. Bhabha HK. The Location of Culture [Internet]. 2^e éd. Routledge; 2012 [cité 21 mai 2026]. Disponible sur: <https://www.taylorfrancis.com/books/9780203820551> doi:10.4324/9780203820551

8 Annexes

8.1 Annexe 1 – Tableau des participants à l'étude

	Centre	Statut familial	Enfants	Nationalité	En centre depuis	Langue de l'entretien	Durée de l'entretien (min)
P1	Pondrôme	Mère seule	Garçon 16 ans / Garçon 5 ans	Afrique subsaharienne	Depuis un an	Français	35'15
P4	Pondrôme	Mère seule	Garçon 9 ans / Garçon 3 ans / Garçon 3 sem.	Afrique de l'Ouest	Depuis 2 ans	Français	38'19
P5	Pondrôme	Mère en famille	Garçon 25 ans / Fille 20 ans / Fille 15 ans / Fille 10 ans	Moyen-Orient	Depuis 2 ans	Arabe + interprète SETIS	42'40
P6	Pondrôme	Mère seule	Garçon 16 ans / Garçon 14 ans / Fille 12 ans / Fille 11 ans	Afrique subsaharienne	Depuis 2 ans	Français	36'13
P7	Pondrôme	Mère en famille	Fille 5 ans	Europe de l'Est	Depuis 7 ans	Français	25'56
S1	Sugny	Mère seule	Fille 3 ans (4 enfants restés au pays)	Afrique subsaharienne	Depuis 4 ans	Français	22'50
S2	Sugny	Mère seule	Fille 18 ans / Fille 13 ans / Garçon 9 ans / Garçon 3 ans	Afrique de l'Ouest	Depuis 4 ans	Français	38'39
S3	Sugny	Mère seule	Garçon 7 ans	Europe de l'Est	Depuis un an	Français	12'56
S4	Sugny	Mère en famille	Garçon 2 ans (enceinte)	Afrique de l'Ouest	Depuis 2 ans	Français	38'11
S5	Sugny	Mère en famille	Fille 10 ans / Fille 7 ans / Garçon 3 ans	Europe de l'Est	Depuis 3 ans	Français	23'
S6	Sugny	Mère seule	Fille 10 ans / Fille 5 ans / Garçon 4 ans / Fille 11 mois	Afrique subsaharienne	Depuis 11 mois	Français	24'51
S7	Sugny	Père en famille	Fille 19 ans / Fille 17 ans / Garçon 13 ans / Fille 11 ans	Afrique de l'Ouest	Depuis 7 mois	Français	34'18
S8	Sugny	Mère seule	Garçon 16 ans / Garçon 6 ans	Afrique du Nord	Depuis 6 mois	Français	14'42

8.2 Annexe 2 – Guide d’entretien semi-directif

Public : Parents résidents en centre collectif et demandeurs de protection internationale

Durée : 45–75 min

Méthode : Entretien semi-directif

Les questions suivantes servent de fil conducteur. Elles ne seront pas posées toutes de manière systématique ni dans cet ordre : l’entretien restera souple, adapté au récit et à l’expérience du parent.

Introduction / Signature du consentement éclairé

« Pour apprendre à vous connaître un peu »

Pouvez-vous me dire d’où vous venez ?

Depuis combien de temps êtes-vous en Belgique ? Et dans ce centre ?

Avec qui vivez-vous ici ? (enfants, conjoint, famille...)

Quel âge ont vos enfants ?

Comment vous sentez-vous en général dans ce centre, dans votre vie quotidienne ?

Thème 1 – Parentalité et vie familiale en centre

Objectif analytique : Comprendre comment la vie en centre change la manière dont les parents organisent les repas et les moments autour de l’alimentation avec leurs enfants (Bronfenbrenner).

À quoi ressemble une journée « typique » avec vos enfants ici ? (ex : repas, routines, devoirs, jeux...)

Est-ce que votre manière d’organiser les repas avec vos enfants est la même qu’avant, ou est-ce que certaines choses ont évolué depuis votre arrivée ? Si oui, lesquelles ?

Dans votre quotidien ici, qu’est-ce qui rend les moments autour des repas plus simples ? Et qu’est-ce qui peut les rendre plus difficiles parfois ?

Thème 2 – Pratiques culinaires actuelles

Objectif analytique : Voir comment les parents cuisinent aujourd’hui dans le centre, ce qui est possible, ce qui ne l’est pas, et ce qu’ils ressentent face à ces changements.

Et les repas, comment se passent-ils de manière générale ? (ambiance, organisation, moment partagé ?)

Quand vous cuisinez aujourd’hui, est-ce que cela ressemble à ce que vous faisiez auparavant, ou est-ce que certaines choses se passent autrement ?

Quelles difficultés rencontrez-vous quand vous voulez cuisiner ou préparer un repas ici ?

Où achetez-vous vos ingrédients ? Est-ce facile de trouver ce que vous aimez cuisiner ?

Comment vivez-vous le fait de ne pas toujours pouvoir cuisiner comme avant ?

Thème 3 – Transmission culinaire : gestes, goûts, traditions

Objectif analytique : Comprendre ce que les parents essaient de transmettre à leurs enfants dans la cuisine : recettes, goûts, traditions, gestes (Bourdieu).

Est-ce que c'est quelque chose qui compte pour vous de partager votre manière de cuisiner avec vos enfants ?

Comment essayez-vous de transmettre ces traditions à vos enfants ici ?

Est-ce que vos enfants vous aident parfois à cuisiner ? Comment ça se passe ?

Est-ce que vos enfants apprennent parfois en vous regardant cuisiner ? Comment vous le voyez ?

Quand vous cuisinez, est-ce que cela vous arrive de raconter des souvenirs, des histoires liées à vos traditions ?

Y a-t-il des choses que vous trouvez plus difficiles à transmettre depuis votre arrivée ?

Qu'aimeriez-vous que vos enfants retiennent de votre cuisine ou de vos traditions culinaires plus tard ?

Thème 4 – Lien parent-enfant autour des repas : sécurité, affection, conflits

Objectif analytique : Comprendre les fonctions affectives et sécurisantes des repas (Bowlby).

Pour vous, qu'est-ce que représentent les repas ou le fait de cuisiner avec vos enfants dans votre relation avec eux ?

Est-ce que les repas sont des moments plutôt agréables ou parfois difficiles avec vos enfants ?
Pouvez-vous m'en parler ?

Avec le temps ici, est-ce que vous avez remarqué des changements dans vos moments de repas avec vos enfants ?

Pouvez-vous me parler de ce que mangent vos enfants à l'école et de comment cela s'inscrit dans vos habitudes alimentaires à la maison ?

Thème 5 – Acculturation alimentaire et arbitrages identitaires

Objectif analytique : Saisir comment les familles naviguent entre plusieurs modèles culturels (Berry).

Quand vous pensez à votre manière de cuisiner aujourd'hui, qu'est-ce qui a changé, et qu'est-ce qui est resté pareil pour vous ?

Vos enfants aiment quels types de plats aujourd'hui ? Comment voyez-vous ces préférences en tant que parent ?

Aujourd'hui, comment trouvez-vous votre manière de cuisiner avec les produits et les possibilités que vous avez ici ?

Thème 6 – Ressources, stratégies d’adaptation et résilience

Objectif analytique : Identifier les ressources et les stratégies que les parents utilisent pour continuer à cuisiner leurs plats et transmettre leur culture malgré les contraintes (Bourdieu).

Malgré les difficultés, qu’est-ce qui vous aide à garder vos traditions culinaires vivantes ici ?

Avez-vous trouvé des façons d’adapter, réinventer ou contourner les contraintes pour cuisiner vos recettes ici ?

Pouvez-vous me raconter un moment ici où vous avez partagé quelque chose autour de la cuisine avec vos enfants et où vous vous êtes senti(e) bien ?

Thème 7 – Contexte institutionnel et vécu du centre

Objectif analytique : Comprendre comment les règles, espaces et dispositifs influencent la parentalité (Bronfenbrenner).

Comment le fonctionnement du centre (réfectoire, cuisines, horaires, chèques-repas...) influence-t-il vos repas en famille ?

Qu’est-ce que le centre facilite ou complique dans votre envie de transmettre vos traditions culinaires ?

Qu’est-ce qui pourrait être amélioré ici pour faciliter les repas, la cuisine ou les traditions culinaires avec vos enfants ?

Est-ce que vous échangez parfois des recettes, des repas ou des aliments avec d’autres familles ici ? Comment ça se passe ?

Fin de l’entretien et remerciements

Y a-t-il quelque chose d’important que vous voudriez ajouter ?

8.3 Annexe 3 – Grille d’observation

1. Informations générales

Date : _____

Heure : _____

Centre : Pondrôme / Sugny

Lieu d’observation : cuisine commune / réfectoire / chambre / espaces extérieurs / magasin

Type d’observation : participante / non participante

Personnes présentes (sans identification) : _____

Contexte : _____

2. Organisation matérielle et accès à l’alimentation

(Cadre institutionnel – Bronfenbrenner)

Aménagement des espaces de cuisine (propreté, matériel, équipements, accessibilité).

Nombre de familles présentes, organisation du partage d’espace.

Réfectoire : files, distribution, bruit, liberté de choix, ambiance.

Présence ou absence d’intimité pour cuisiner / manger.

Accès aux aliments : magasins proches ou non, produits culturels disponibles ou non, substitutions observées.

3. Pratiques culinaires quotidiennes

Qui cuisine ? (seul, couple, avec enfants)

Organisation de la préparation (gestes, techniques, rituels).

Contraintes alimentaires observées (manque de matériel, d’ingrédients, de temps).

Recettes préparées (plats d’ici, plats du pays, mélanges).

Stratégies improvisées : substitutions, astuces, adaptation des recettes.

4. Interactions parent-enfant autour de la cuisine et des repas

Atmosphère émotionnelle : calme, stress, complicité, tensions.

Participation des enfants : aide, imitation, refus, intérêt.

Moments d’enseignement spontané : gestes, conseils, transmission.

Conflits éventuels autour du repas (goûts, quantités, aliments refusés).

Moments de relation : regard, rituels, humour, soutien.

5. Transmission culinaire et culturelle

Transmission d'un geste, d'une recette, d'un goût.

Réactions des enfants (curiosité, refus, plaisir).

Émotions visibles chez les parents (fierté, nostalgie, excitation).

Rituels familiaux recréés dans le centre.

Discussion autour des origines, du pays, de la famille restée au pays.

6. Acculturation alimentaire

Consommation de plats « d'ici » ou nouveaux aliments.

Réactions du parent aux préférences alimentaires de l'enfant.

Mélanges visibles entre cuisine d'origine et ingrédients belges.

Évitements, refus, ajustements culturels.

7. Ressources, stratégies d'adaptation et résilience

Astuces déployées pour cuisiner malgré les contraintes (matériel, ingrédients).

Partage de ressources entre familles (épices, matériel, conseils).

Résilience : moments de réussite, fierté culinaire, créativité.

Soutien social (travailleurs, familles voisines, communauté culturelle).

8. Relations entre familles et dynamiques interculturelles

Coopération ou tensions autour des espaces de cuisine.

Jugements implicites sur les pratiques des autres familles.

Partage ou exclusion.

Moments de convivialité inter-familiale autour des repas.

9. Réactions face au fonctionnement du centre

Restrictions vécues (horaires, files, règles).

Sentiments d'autonomie ou de dépendance.

Comment les familles contournent les contraintes.

Insatisfaction, stress, ou adaptation visible.

8.4 Annexe 4 – Journal de terrain

Date : _____

Centre : _____

Période observée : matin / repas midi / après-midi / soir

Lieu : _____

1. Description factuelle

Ce que j'ai vu, entendu, compris : scènes, interactions, gestes, ambiance, détails matériels.

2. Moments significatifs de la journée

2 à 4 événements clés parmi : un geste de transmission, un conflit autour d'un repas, une adaptation culinaire, un moment de fierté, une tension interculturelle, un obstacle institutionnel.

3. Premières interprétations (liées aux cadres théoriques)

Ce que cela me dit sur : la parentalité en exil, la transmission culturelle, l'acculturation, les ressources et stratégies des parents, le rôle du centre.

4. Notes réflexives

Ce que j'ai ressenti. Ce qui m'a mise à l'aise / mal à l'aise. Influence de ma position de travailleuse / chercheuse. Biais possibles.

5. Idées ou questions pour les prochains entretiens

Thèmes à creuser, questions qui émergent, divergences à explorer.

8.5 Annexe 5 – Convention de collaboration FEDASIL de Pondrôme



CONVENTION DE COLLABORATION DANS LE CADRE DE LA REALISATION D'UN TFE

ENTRE :

Centre FEDASIL de Pondrôme

ayant son siège social à Rue des Chartreux, 21 1000 Bruxelles

Enregistré à la BCE sous le numéro 0860.737.913

Représenté par Madame Thérèse HEBBELINCK

Ci-après dénommée « le Partenaire » ;

ET :

L'Université de Liège, ayant son siège social à 4000 LIEGE, Place du 20 Août 7.

Enregistrée à la BCE sous le numéro 0325.777.171.

Représentée par Madame Anne-Sophie NYSSSEN, Rectrice et Madame Elsa MESCOLI, chargée de cours

Ci-après dénommée « l'ULiège » ;

Ci-après dénommées conjointement « les Parties » ;

PREAMBULE

Dans le cadre de la réalisation du travail de fin d'étude (TFE) de Madame Léonard Justine, étudiante en Master de la santé publique à l'ULiège (ci-après « l'étudiant »), les Parties ont convenu de collaborer afin de permettre à l'étudiant(e) de pouvoir réaliser des tâches et objectifs nécessaires à la réalisation de son TFE, cela notamment impliquant des entretiens avec des patients recrutés au sein du centre FEDASIL de Pondrôme.

EN CONSEQUENCE, IL EST CONVENU CE QUI SUIVIT :

Article 1

La collaboration convenue entre les Parties vise à permettre à l'étudiant(e) de réaliser son TFE intitulé « Comment les parents, résidents en centre pour demandeurs de protection internationale, vivent-ils leur parentalité à travers la pratique et la transmission de leurs

traditions culinaires ? ». Ce TFE et les entretiens que l'étudiant doit réaliser sont décrits dans la demande d'avis préalable adressée au Comité d'Ethique Hospitalo-Facultaire Universitaire de Liège et repris en Annexe 1 à la présente convention de collaboration.

Dans le cadre de cette collaboration, le Partenaire s'engage à permettre la réalisation du TFE tel que décrit que décrit en Annexe 1 (collaboration du service médical, notamment par l'aide au recrutement résidents, la mise à disposition de l'étudiant d'un local (sans frais) pour la réalisation des entretiens que l'étudiant doit mener dans ce cadre, la transmission des informations relatives à l'étude menée par l'étudiant aux participants potentiels.

Article 2

Dans le cadre de la présente convention, les Parties traiteront des données à caractère personnel selon des modalités définies de commun accord dans un contrat séparé.

Article 3

La présente convention prend cours le jour de sa signature pour une durée d'un an, sous la condition suspensive de l'obtention d'un avis favorable des comités d'éthique sollicités au sujet du projet tel que décrit en Annexe 1.

Article 4

Toute modification apportée à la présente convention devra être effectuée par un avenant écrit et signé par les Parties.

Article 5

Aucune des Parties ne pourra être tenue responsable de tout retard ou impossibilité de remplir ses obligations contractuelles du fait exclusif de catastrophe naturelle, incendie, accident, troubles civils ou tout autre événement étant clairement en dehors de son contrôle.

La Partie invoquant la force majeure doit mettre tout en œuvre afin de limiter les conséquences de celle-ci. Dans le cas où la situation de force majeure s'étend sur une période supérieure à 1 mois, la partie à l'encontre de laquelle la force majeure aura été invoquée pourra de son seul jugement, dénoncer la convention ou suspendre temporairement l'exécution de la convention.

Article 6

Dans l'hypothèse où une Partie ne respecte pas ses obligations, telles que définies dans la présente convention, l'autre Partie lui adresse une mise en demeure par courrier recommandé.

A défaut de réaction de la Partie défaillante dans un délai de trente (30) jours calendriers à dater de l'envoi du courrier recommandé, l'autre Partie peut mettre fin à la présente convention, sans préavis ni indemnités, et sans préjudice de dommages et intérêts découlant de cette résiliation anticipée.

Article 7

La nullité d'une clause de la présente convention n'entraînera pas la nullité de la totalité de la convention, mais sera limitée à la clause en question.

Les Parties s'engagent, dans ce cas, à négocier de bonne foi la conclusion d'une nouvelle clause qui poursuivra le même objectif que la clause nulle et aura, dans toute la mesure du possible, des effets équivalents, afin de rétablir l'équilibre contractuel.

Article 8

La présente convention est régie par le droit belge.

Article 9

En cas de difficulté née de l'exécution de la présente convention, les Parties s'efforceront de la résoudre à l'amiable.

A défaut de solution amiable, tout litige lié directement ou indirectement à la présente convention sera soumis aux Cours et Tribunaux de Liège qui seront exclusivement compétents.

Article 10

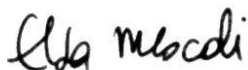
Les Parties conviennent qu'elles peuvent signer le Contrat de façon manuscrite ou par le biais d'une technologie de signature électronique, avec un prestataire de services reconnu, tel que DocuSign, Adobe Sign, Lux Trust ou un logiciel équivalent, présentant des mesures de sécurité et d'identification similaires. Les Parties conviennent que les signatures électroniques figurant sur le Contrat ont la même valeur que les signatures manuscrites aux fins de validité, d'applicabilité et d'admissibilité.

Signé électroniquement par :

Pour l'ULiège



Anne-Sophie NYSEN
Rectrice



Elsa MESCOLI
Chargée de cours à l'université de Liège et
promotrice du mémoire



Justine Léonard (12 mars 2026 20:35:33 GMT+1)

En présence de l'étudiant(e), Justine LÉONARD

Pour le Partenaire



Thérèse Hebbelinck (17 mars 2026 09:55:24 GMT+1)

Thérèse HEBBELINCK
Directrice adjointe du centre FEDASIL de
Pondrôme

Université de Liège

Convention de traitement de données à caractère personnel par un sous-traitant

Entre : L'Université de Liège
ayant son siège social Place du 20 Août 7 à 4000 Liège
représentée par Madame Anne-Sophie Nyssen, Rectrice et Madame Elsa Mescoli, chargée de cours
ci-après dénommée "l'Université"

et : FEDASIL ayant son siège social à Rue des Chartreux, 21 1000 Bruxelles
Enregistrée à la BCE sous le numéro 0860.737.913
Centre de Pondrôme représenté par Madame Hebbelinck Thérèse
ci-après dénommée "le Sous-traitant"

Il est exposé ce qui suit :

L'Université et le Sous-traitant ont conclu une convention ou sont en cours de négociation pouvant aboutir à la conclusion d'une convention (ci-après dénommée « Convention principale »).

Dans le cadre de cette Convention principale, le Sous-traitant traite ou traitera des Données à caractère personnel au nom et pour le compte de l'Université.

Le Règlement (UE) 2016/679 du Parlement européen et du Conseil du 27 avril 2016 relatif à la protection des données (ci-après dénommé « le Règlement européen sur la protection des données ») est entré en application le 25 mai 2018.

L'Université de Liège, en tant que Responsable de traitement de données à caractère personnel, doit, conformément à l'article 28 du RGPD, s'assurer que les Sous-traitants à qui il fait appel présentent les garanties suffisantes quant à la mise en œuvre de mesures techniques et organisationnelles appropriées de manière à ce que le traitement réponde aux exigences du Règlement européen sur la protection des données et garantisse la protection des droits de la Personne concernée.

En foi de quoi, il est exposé ce qui suit :

1. Définitions

On entend par *Règlement général sur la protection des données*, le Règlement (UE) 2016/679 du Parlement européen et du Conseil du 27 avril 2016 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des Données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données, et abrogeant la directive 95/46/CE.

On entend par *Personne concernée*, la (les) personne(s) physique(s) identifiable(s) ou identifiée(s) et dont les Données à caractère personnel sont traitées.

On entend par *Données particulières*, les Données à caractère personnel qui indiquent l'origine raciale ou ethnique, les opinions politiques, les convictions religieuses ou philosophiques ou l'appartenance syndicale, des données génétiques, des données biométriques aux fins d'identifier une personne physique de manière unique, des données concernant la santé ou des données concernant la vie sexuelle ou l'orientation sexuelle

d'une personne physique ou des données relatives au comportement sexuel ou à l'orientation sexuelle d'une personne.

On entend par *Données à caractère personnel*, toutes les informations que le Sous-traitant traitera au nom et pour le compte du Responsable de traitement dans le cadre de la Convention principale et qui sont susceptibles d'identifier directement ou indirectement une Personne concernée.

On entend par *Violation de données à caractère personnel*, la violation de la sécurité entraînant, de manière accidentelle ou illicite, la destruction, la perte, l'altération ou la divulgation non autorisée de Données à caractère personnel transmises, ou l'accès non autorisé à des données transmises, conservées ou autrement traitées.

On entend par *Convention principale*, la convention mentionnée en annexe 1.

2. Objet

La présente convention a pour objet de définir les conditions dans lesquelles le Sous-traitant s'engage à effectuer pour le compte de l'Université, dans le cadre de la Convention principale, les opérations de traitement de Données à caractère personnel définies à l'annexe 1.

Dans le cadre de leurs relations contractuelles, l'Université et le Sous-traitant s'engagent à respecter la réglementation en vigueur applicable au traitement de Données à caractère personnel et, en particulier, le Règlement européen sur la protection des données et la loi du 30 juillet 2018 relative à la protection des personnes physiques à l'égard des traitements de données à caractère personnel.

3. Description du traitement faisant l'objet de la sous-traitance

L'objet, la durée, la nature, le lieu et le but du traitement ainsi que le type de Données à caractère personnel qui est traité et les catégories de Personnes concernées sont mentionnées à l'annexe 1 de la présente convention. Toute modification de l'un des éléments énumérés à l'annexe 1 donnera lieu à un avenant écrit conclu entre les Parties.

4. Traitement de Données à caractère personnel

Le Sous-traitant s'engage à traiter les données uniquement pour la ou les seule(s) finalité(s) qui fait/ont l'objet de la sous-traitance. Le Sous-traitant ne peut pas traiter les Données à caractère personnel sous quelque forme que ce soit et en aucun cas pour son propre compte ou au profit d'un tiers.

Le Sous-traitant s'engage à traiter les données conformément aux instructions documentées de l'Université. Si le Sous-traitant considère qu'une instruction constitue une violation du règlement européen sur la protection des données ou de toute autre disposition du droit de l'Union ou du droit des Etats membres relative à la protection des données, il en informe immédiatement l'Université. En outre, si le Sous-traitant est tenu de procéder à un transfert de données vers un pays tiers ou à une organisation internationale, en vertu du droit de l'Union ou du droit de l'Etat membre auquel il est soumis, il doit informer l'Université de cette obligation juridique avant le traitement.

Le Sous-traitant s'engage à prendre en compte, s'agissant de ses outils, produits, applications ou services, les principes de protection des données dès la conception et de protection des données par défaut.

5. Confidentialité

Le Sous-traitant s'engage à garantir la confidentialité des Données à caractère personnel traitées dans le cadre du présent contrat. Il veillera à ce que les membres de son personnel autorisés à traiter les Données à caractère personnel en vertu du présent contrat s'engagent à respecter la confidentialité de ces données ou soient soumises à une obligation légale appropriée de confidentialité, et reçoivent la formation nécessaire en matière de protection des données à caractère personnel.

6. Sous-traitance

Le Sous-traitant ne peut confier tout ou partie de la mission décrite dans le contrat à un sous-traitant ultérieur sans l'accord préalable et écrit de l'Université. Pour l'obtenir, il informe préalablement et par écrit l'Université de tout changement envisagé concernant l'ajout ou le remplacement de sous-traitants ultérieurs. Cette information doit indiquer clairement les activités de traitement sous-traitées, l'identité et les coordonnées du sous-traitant ultérieur et les dates du contrat de sous-traitance.

Le Sous-traitant ultérieur est tenu de respecter les obligations du présent contrat pour le compte et selon les instructions de l'Université. Il appartient au Sous-traitant initial de s'assurer que le Sous-traitant ultérieur présente les mêmes garanties suffisantes quant à la mise en œuvre de mesures techniques et organisationnelles appropriées de manière à ce que le traitement réponde aux exigences du Règlement européen sur la protection des données. Dans tous les cas, le Sous-traitant initial reste seul responsable des engagements souscrits par lui dans le cadre de la mission décrite dans le contrat.

7. Droit d'information des personnes concernées

Le Sous-traitant, au moment de la collecte des données, doit fournir aux personnes concernées par les opérations de traitement l'information relative aux traitements de données qu'il réalise. La formulation et le format de l'information doit être convenue avec l'Université avant la collecte de données.

8. Exercice des droits des personnes

Dans la mesure du possible, le Sous-traitant doit aider l'Université à s'acquitter de son obligation de donner suite aux demandes d'exercice des droits des personnes concernées : droit d'accès, de rectification, d'effacement et d'opposition, droit à la limitation du traitement, droit à la portabilité des données, droit de ne pas faire l'objet d'une décision individuelle automatisée (y compris le profilage).

Lorsque les personnes concernées exercent auprès du Sous-traitant des demandes d'exercice de leurs droits, le sous-traitant doit adresser ces demandes dès réception par courrier électronique à dpo@uliege.be

9. Notification des violations de données à caractère personnel

Le Sous-traitant notifie à l'Université toute violation de Données à caractère personnel dans les meilleurs délais après en avoir pris connaissance et par le moyen suivant : courriel adressé au Délégué à la Protection des Données de l'Université (dpo@uliege.be). Cette notification est accompagnée de toute documentation utile afin de permettre à l'Université, si nécessaire, de notifier cette violation à l'autorité de contrôle compétente.

La notification contient au moins :

- la description de la nature de la Violation de données à caractère personnel y compris, si possible, les catégories et le nombre approximatif de personnes concernées par la violation et les catégories et le nombre approximatif d'enregistrements de Données à caractère personnel concernés ;
- le nom et les coordonnées du Délégué à la Protection des Données du Sous-traitant ou d'un autre point de contact auprès duquel des informations supplémentaires peuvent être obtenues ;
- la description des conséquences probables de la Violation de données à caractère personnel ;
- la description des mesures prises ou que le Sous-traitant propose de prendre pour remédier à la Violation de données à caractère personnel, y compris, le cas échéant, les mesures pour en atténuer les éventuelles conséquences négatives.

Si, et dans la mesure où il n'est pas possible de fournir toutes ces informations en même temps, les informations peuvent être communiquées de manière échelonnée sans retard indu.

10. Aide du Sous-traitant dans le cadre du respect par l'Université de ses obligations

Le Sous-traitant aide l'Université pour la réalisation d'analyses d'impact relative à la protection des données et pour la réalisation de la consultation préalable de l'autorité de contrôle. Cette aide constitue une composante du présent contrat et ne pourra faire l'objet d'une quelconque facturation supplémentaire.

11. Mesures de sécurité

Le Sous-traitant prend les mesures techniques et organisationnelles appropriées :

- pour mettre en œuvre les principes de protection des données de manière efficace et intégrer les garanties nécessaires dans le traitement, de manière à se conformer aux prescriptions du RGPD et à protéger les droits des personnes concernées.
- pour garantir un niveau de sécurité adapté au traitement pour les droits et libertés des personnes, conformément à l'article 32 du RGPD.

Lors de l'évaluation du niveau de sécurité approprié, il est tenu compte en particulier des risques que présente le traitement, résultant surtout de la destruction, de la perte, de l'altération, de la divulgation non autorisée de Données à caractère personnel transmises, conservées ou traitées d'une autre manière, ou de l'accès non autorisé à de telles données, de manière accidentelle ou illicite.

Les mesures de sécurité techniques et organisationnelles minimales appropriées que le Sous-traitant doit prendre, sont celles stipulées à l'annexe 2 de la présente convention.

Lorsque le Sous-traitant apporte des modifications aux mesures de sécurité applicables, il en informe immédiatement le Responsable du traitement.

12. Transmission et diffusion de Données à caractère personnel

Le Sous-traitant ne peut transmettre des Données à caractère personnel à un pays hors de l'Espace économique européen (qui comprend l'Union européenne, le Liechtenstein, l'Islande, et la Norvège), sauf si ce pays ou l'(les) entreprise(s) concernée(s) auxquels les données à caractère personnel sont transmises garantit un niveau de protection approprié de ces données à caractère personnel et que l'Université a donné au préalable son accord écrit à une telle transmission. L'Université accepte que les données traitées par le Sous-traitant dans le cadre de la Convention initiale soient transmises aux pays énoncés à l'annexe 1.

13. Sort des données

Au terme de la prestation de services relatifs au traitement de ces données, le sous-traitant s'engage à :

Selon le choix de l'Université, supprimer toutes les Données à caractère personnel ou les renvoyer à l'Université, et détruire les copies existantes, à moins que le droit de l'Union européenne ou le droit applicable d'un État membre n'exige la conservation des données à caractère personnel.

14. Délégué à la Protection des Données

Le Sous-traitant communique à l'Université le nom et les coordonnées de son Délégué à la protection des données, s'il en a désigné un conformément à l'article 37 du règlement européen sur la protection des données.

15. Registre des catégories d'activités de traitement

Le Sous-traitant déclare tenir par écrit un registre de toutes les catégories d'activités de traitement effectuées pour le compte de l'Université comprenant :

- le nom et les coordonnées du responsable de traitement interne de l'Université pour le compte duquel il agit, des éventuels sous-traitants et, le cas échéant, du Délégué à la protection des données;
- les catégories de traitements effectués pour le compte de l'Université;

- le cas échéant, les transferts de Données à caractère personnel vers un pays tiers ou à une organisation internationale, y compris l'identification de ce pays tiers ou de cette organisation internationale et, dans le cas des transferts visés à l'article 49, paragraphe 1, deuxième alinéa du règlement européen sur la protection des données, les documents attestant de l'existence de garanties appropriées;
- dans la mesure du possible, une description générale des mesures de sécurité techniques et organisationnelles.

16. Documentation

Le Sous-traitant met à la disposition de l'Université la documentation nécessaire pour démontrer le respect de toutes ses obligations et pour permettre la réalisation d'audits, y compris des inspections, par l'Université ou un auditeur externe qu'il a mandaté à cette fin, et contribuer à ces audits.

17. Résiliation anticipée

Dans l'hypothèse où l'une des parties resterait en défaut d'exécuter tout ou partie des obligations qui lui incombent aux termes de la présente, l'autre partie sera en droit, un mois après l'envoi d'une lettre recommandée non suivie d'effet et hors cas de force majeure, de résilier unilatéralement la présente convention aux torts de la première, sans préjudice de tous dommages et intérêts si il y a lieu.

18. Durée

Sans préjudice d'une éventuelle application de l'article 19, la présente convention est conclue pour une durée de 1 an à compter du 15 février 2026. Elle pourra éventuellement être reconduite par voie d'avenant écrit.

19. Contestations

Les parties s'efforceront de résoudre à l'amiable tous les différends qui surgiraient entre elles à propos du présent contrat.

En cas de désaccord persistant, le litige sera soumis aux tribunaux compétents de l'arrondissement judiciaire de Liège, selon le droit belge.

Fait à Pondrôme,

En autant d'originaux que de parties, chacune reconnaissant avoir reçu le sien.

Pour le Sous-traitant,

Pour l'Université de Liège,

Thérèse Hebbelinck

Thérèse Hebbelinck (17 mars 2026 09:55:24 GMT+1)

Centre FEDASIL de Pondrôme
Représenté par Madame Thérèse HEBBELINCK,
Directrice adjointe

A. S. Nyssen

A.-S. NYSSSEN,
Rectrice

Elsa Mescoli

Chargée de cours à l'Université de Liège
Promotrice du mémoire
Madame Elsa MESCOLI

Justine Léonard

Justine Léonard (12 mars 2026 20:35:33 GMT+1)

Etudiante
Justine LÉONARD

Annexe 1 : Description du traitement de Données à caractère personnel réalisé par le Sous-traitant

1. Types de données à caractère personnel à traiter	Nom et prénom des résidents- composition familiale
2. Types de données à caractère personnel particulières traitées	☐ Données qui révèlent l'origine raciale ou ethnique, ☐ Données qui révèlent les opinions politiques, ☐ Données qui révèlent les convictions religieuses ou philosophiques ☐ Données qui révèlent ou l'appartenance syndicale, ☐ Données génétiques ☐ Données biométriques aux fins d'identifier une personne physique de manière unique, ☐ Données concernant la santé (physique ou psychique) ☐ Données concernant la vie sexuelle ou l'orientation sexuelle ☐ Données relatives aux condamnations pénales et aux infractions ou aux mesures de sûreté pénales
3. Catégories de personnes concernées	Parents demandeurs de protection internationale résidant en centre Fedasil en Belgique francophone, ayant au moins un enfant mineur, participant volontairement à l'étude
4. Finalités	Permettre la mise en relation entre la chercheuse et les résidents volontaires
5. Types de traitement	- l'identification des participants - la transmission de leurs coordonnées/noms - éventuellement une vérification de critères
6. Base de licéité du traitement	☒ Mission d'intérêt public en matière de recherche ☒ Consentement de la personne concernée ☐ Autre :
7. Délégué à la protection des données ou représentant chargé de la protection des données	Pour l'Université : dpo@uliege.be Pour le Sous-traitant :
8. Nom et coordonnées du ou des sous-traitants ultérieurs éventuels	/
9. Pays tiers auxquels les données à caractère personnel sont transmises et conditions pour cette transmission	Envoi vers les pays suivants : / Condition (si pays hors de l'EEE): ☐ Consentement des personnes concernées ☐ Décision d'adéquation ☐ Clauses contractuelles types de la Commission européenne
10. Durée de conservation des données	1 an à dater de la signature

Annexe 2 – Description des mesures techniques et organisationnelles appliquées par le Sous-traitant

1. Mesures techniques

- ☐ Mesures de protection des équipements informatiques individuels (antivirus, mises à jour et correctifs de sécurité, tests, etc.)
- ☐ Mesures de protection physique des locaux et des équipements (accès par clé ou code ou badge ; liste à jour des personnes autorisées ; registre des visiteurs ; vidéosurveillance ; alarme, etc.)
- ☐ Mesures de protection logique pour l'accès aux équipements, aux serveurs et aux données (accès avec identifiant unique et mécanisme d'authentification, etc.)
- ☐ Mesures structurelles de sauvegarde et de disponibilité des données
- ☐ Mesures de chiffrement des supports de stockage des données
- ☐ Mesures de chiffrement de transfert des données
- ☐ Mesures assurant la pseudonymisation renforcée des informations dans les environnements de tests
- ☐ Gestion complète du cycle des comptes (utilisateurs, administrateurs, compte technique) et des habilitations (de la création à la clôture, y compris les suspensions)
- ☐ Restriction et contrôle d'accès aux locaux, à l'équipement et aux données en fonction des autorisations/fonctions (« need-to-know »)
- ☐ Mesures de traçabilité : journalisation des accès des utilisateurs à l'environnement (suivi des connexions locales et distantes), données enregistrées (exemple : identifiant, date et heure de connexion, etc.) et durée de conservation
- ☐ Système de prévention et de détection d'intrusion sur le réseau
- ☐ Mesures visant la gestion des vulnérabilités techniques (détection, patching, etc.)
- ☐ Caméras de sécurité à l'entrée des locaux
- ☐ Contrôle et gestion des supports amovibles pour empêcher toute divulgation non autorisée, modification, suppression ou destruction de données personnelles
- ☐ Dispositifs de stockage sécurisés pour protéger les dossiers, l'équipement et prévenir les pertes, les dommages, vols ou mises en péril de données personnelles
- ☐ Autres :

2. Mesures organisationnelles

- ☐ Politique de sécurité du système d'information et politique de Protection des données (data breach scenario, procédure à l'arrivée et au départ du personnel, best practices ICT, etc.)
- ☐ Sensibilisation et formation du personnel et des collaborateurs externes impliqués dans les traitements de données personnelles
- ☐ Désignation d'un Délégué à la protection des données ou d'une personne responsable de la gestion de la protection des données (DPO)
- ☐ Désignation d'un Responsable en sécurité de l'information
- ☐ Organigramme interne et répartition claire des tâches
- ☒ Personnel tenu au secret professionnel ou convention de confidentialité
- ☐ Prévention, détection et traitement des dangers physiques (incendie, dégâts des eaux, etc.)
- ☐ Processus de suppression sécurisée des données (ex : déchiqueteuse, etc.)
- ☐ Plan de recouvrement, catastrophe ou de secours (plan de reprise et de continuité d'activité)
- ☐ Procédure de gestion des incidents de sécurité
- ☐ Registre d'incidents en lien avec le suivi opérationnel du traitement
- ☐ Audit régulier de l'environnement, des solutions et des procédures
- ☐ Mesures d'information des personnes concernées (Privacy Policy, Cookies policy sur les sites et/ou web-app, etc.)
- ☐ Autres :

8.6 Annexe 6 – Convention de collaboration FEDASIL de Sugny



CONVENTION DE COLLABORATION DANS LE CADRE DE LA REALISATION D'UN TFE

ENTRE :

Centre FEDASIL de Sugny

ayant son siège social à Rue des Chartreux, 21 1000 Bruxelles

Enregistré à la BCE sous le numéro 0860.737.913

Représenté par Madame Emmanuelle DE SOETE

Ci-après dénommée « le Partenaire » ;

ET :

L'Université de Liège, ayant son siège social à 4000 LIEGE, Place du 20 Août 7.

Enregistrée à la BCE sous le numéro 0325.777.171.

Représentée par Madame Anne-Sophie NYSEN, Rectrice et Madame Elsa MESCOLI, chargée de cours

Ci-après dénommée « l'ULiège » ;

Ci-après dénommées conjointement « les Parties » ;

PREAMBULE

Dans le cadre de la réalisation du travail de fin d'étude (TFE) de Madame Léonard Justine, étudiante en Master de la santé publique à l'ULiège (ci-après « l'étudiant »), les Parties ont convenu de collaborer afin de permettre à l'étudiant(e) de pouvoir réaliser des tâches et objectifs nécessaires à la réalisation de son TFE, cela notamment impliquant des entretiens avec des patients recrutés au sein du centre FEDASIL de Sugny.

EN CONSEQUENCE, IL EST CONVENU CE QUI SUIVIT :

Article 1

La collaboration convenue entre les Parties vise à permettre à l'étudiant(e) de réaliser son TFE intitulé « Comment les parents, résidents en centre pour demandeurs de protection internationale, vivent-ils leur parentalité à travers la pratique et la transmission de leurs

traditions culinaires ? ». Ce TFE et les entretiens que l'étudiant doit réaliser sont décrits dans la demande d'avis préalable adressée au Comité d'Ethique Hospitalo-Facultaire Universitaire de Liège et repris en Annexe 1 à la présente convention de collaboration.

Dans le cadre de cette collaboration, le Partenaire s'engage à permettre la réalisation du TFE tel que décrit que décrit en Annexe 1 (collaboration du service médical, notamment par l'aide au recrutement résidents, la mise à disposition de l'étudiant d'un local (sans frais) pour la réalisation des entretiens que l'étudiant doit mener dans ce cadre, la transmission des informations relatives à l'étude menée par l'étudiant aux participants potentiels.

Article 2

Dans le cadre de la présente convention, les Parties traiteront des données à caractère personnel selon des modalités définies de commun accord dans un contrat séparé.

Article 3

La présente convention prend cours le jour de sa signature pour une durée d'un an, sous la condition suspensive de l'obtention d'un avis favorable des comités d'éthique sollicités au sujet du projet tel que décrit en Annexe 1.

Article 4

Toute modification apportée à la présente convention devra être effectuée par un avenant écrit et signé par les Parties.

Article 5

Aucune des Parties ne pourra être tenue responsable de tout retard ou impossibilité de remplir ses obligations contractuelles du fait exclusif de catastrophe naturelle, incendie, accident, troubles civils ou tout autre événement étant clairement en dehors de son contrôle.

La Partie invoquant la force majeure doit mettre tout en œuvre afin de limiter les conséquences de celle-ci. Dans le cas où la situation de force majeure s'étend sur une période supérieure à 1 mois, la partie à l'encontre de laquelle la force majeure aura été invoquée pourra de son seul jugement, dénoncer la convention ou suspendre temporairement l'exécution de la convention.

Article 6

Dans l'hypothèse où une Partie ne respecte pas ses obligations, telles que définies dans la présente convention, l'autre Partie lui adresse une mise en demeure par courrier recommandé.

A défaut de réaction de la Partie défaillante dans un délai de trente (30) jours calendriers à dater de l'envoi du courrier recommandé, l'autre Partie peut mettre fin à la présente convention, sans préavis ni indemnités, et sans préjudice de dommages et intérêts découlant de cette résiliation anticipée.

Article 7

La nullité d'une clause de la présente convention n'entraînera pas la nullité de la totalité de la convention, mais sera limitée à la clause en question.

Les Parties s'engagent, dans ce cas, à négocier de bonne foi la conclusion d'une nouvelle clause qui poursuivra le même objectif que la clause nulle et aura, dans toute la mesure du possible, des effets équivalents, afin de rétablir l'équilibre contractuel.

Article 8

La présente convention est régie par le droit belge.

Article 9

En cas de difficulté née de l'exécution de la présente convention, les Parties s'efforceront de la résoudre à l'amiable.

A défaut de solution amiable, tout litige lié directement ou indirectement à la présente convention sera soumis aux Cours et Tribunaux de Liège qui seront exclusivement compétents.

Article 10

Les Parties conviennent qu'elles peuvent signer le Contrat de façon manuscrite ou par le biais d'une technologie de signature électronique, avec un prestataire de services reconnu, tel que DocuSign, Adobe Sign, Lux Trust ou un logiciel équivalent, présentant des mesures de sécurité et d'identification similaires. Les Parties conviennent que les signatures électroniques figurant sur le Contrat ont la même valeur que les signatures manuscrites aux fins de validité, d'applicabilité et d'admissibilité.

Signé électroniquement par :

Pour l'ULiège



Anne-Sophie NYSSSEN
Rectrice

Pour le Partenaire



P.O. THIRY Stephanie - Dir. Adj. (20 avr. 2026 12:30:53 GMT+2)

Emmanuelle DE SOETE
Directrice du centre FEDASIL de Sugny



Elsa MESCOLI
Chargée de cours à l'université de Liège-
promotrice du mémoire



Léonard Justine (13 mars 2026 14:39:50 GMT+1)

En présence de l'étudiant(e), Justine LÉONARD

Université de Liège

Convention de traitement de données à caractère personnel par un sous-traitant

Entre : L'Université de Liège
ayant son siège social Place du 20 Août 7 à 4000 Liège
représentée par Madame Anne-Sophie NYSEN, Rectrice et Madame Elsa MESCOLI, chargée
de cours
ci-après dénommée "l'Université"

et : FEDASIL ayant son siège social à Rue des Chartreux, 21 1000 Bruxelles
Enregistrée à la BCE sous le numéro 0860.737.913
Centre de Sugny représenté par Madame Emmanuelle DE SOETE
ci-après dénommée "le Sous-traitant"

Il est exposé ce qui suit :

L'Université et le Sous-traitant ont conclu une convention ou sont en cours de négociation pouvant aboutir à la conclusion d'une convention (ci-après dénommée « Convention principale »).

Dans le cadre de cette Convention principale, le Sous-traitant traite ou traitera des Données à caractère personnel au nom et pour le compte de l'Université.

Le Règlement (UE) 2016/679 du Parlement européen et du Conseil du 27 avril 2016 relatif à la protection des données (ci-après dénommé « le Règlement européen sur la protection des données ») est entré en application le 25 mai 2018.

L'Université de Liège, en tant que Responsable de traitement de données à caractère personnel, doit, conformément à l'article 28 du RGPD, s'assurer que les Sous-traitants à qui il fait appel présentent les garanties suffisantes quant à la mise en œuvre de mesures techniques et organisationnelles appropriées de manière à ce que le traitement réponde aux exigences du Règlement européen sur la protection des données et garantisse la protection des droits de la Personne concernée.

En foi de quoi, il est exposé ce qui suit :

1. Définitions

On entend par *Règlement général sur la protection des données*, le Règlement (UE) 2016/679 du Parlement européen et du Conseil du 27 avril 2016 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des Données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données, et abrogeant la directive 95/46/CE.

On entend par *Personne concernée*, la (les) personne(s) physique(s) identifiable(s) ou identifiée(s) et dont les Données à caractère personnel sont traitées.

On entend par *Données particulières*, les Données à caractère personnel qui indiquent l'origine raciale ou ethnique, les opinions politiques, les convictions religieuses ou philosophiques ou l'appartenance syndicale, des données génétiques, des données biométriques aux fins d'identifier une personne physique de manière unique, des données concernant la santé ou des données concernant la vie sexuelle ou l'orientation sexuelle d'une personne physique ou des données relatives au comportement sexuel ou à l'orientation sexuelle d'une personne.

On entend par *Données à caractère personnel*, toutes les informations que le Sous-traitant traitera au nom et pour le compte du Responsable de traitement dans le cadre de la Convention principale et qui sont susceptibles d'identifier directement ou indirectement une Personne concernée.

On entend par *Violation de données à caractère personnel*, la violation de la sécurité entraînant, de manière accidentelle ou illicite, la destruction, la perte, l'altération ou la divulgation non autorisée de Données à caractère personnel transmises, ou l'accès non autorisé à des données transmises, conservées ou autrement traitées.

On entend par *Convention principale*, la convention mentionnée en annexe 1.

2. Objet

La présente convention a pour objet de définir les conditions dans lesquelles le Sous-traitant s'engage à effectuer pour le compte de l'Université, dans le cadre de la Convention principale, les opérations de traitement de Données à caractère personnel définies à l'annexe 1.

Dans le cadre de leurs relations contractuelles, l'Université et le Sous-traitant s'engagent à respecter la réglementation en vigueur applicable au traitement de Données à caractère personnel et, en particulier, le Règlement européen sur la protection des données et la loi du 30 juillet 2018 relative à la protection des personnes physiques à l'égard des traitements de données à caractère personnel.

3. Description du traitement faisant l'objet de la sous-traitance

L'objet, la durée, la nature, le lieu et le but du traitement ainsi que le type de Données à caractère personnel qui est traité et les catégories de Personnes concernées sont mentionnées à l'annexe 1 de la présente convention. Toute modification de l'un des éléments énumérés à l'annexe 1 donnera lieu à un avenant écrit conclu entre les Parties.

4. Traitement de Données à caractère personnel

Le Sous-traitant s'engage à traiter les données uniquement pour la ou les seule(s) finalité(s) qui fait/font l'objet de la sous-traitance. Le Sous-traitant ne peut pas traiter les Données à caractère personnel sous quelque forme que ce soit et en aucun cas pour son propre compte ou au profit d'un tiers.

Le Sous-traitant s'engage à traiter les données conformément aux instructions documentées de l'Université. Si le Sous-traitant considère qu'une instruction constitue une violation du règlement européen sur la protection des données ou de toute autre disposition du droit de l'Union ou du droit des Etats membres relative à la protection des données, il en informe immédiatement l'Université. En outre, si le Sous-traitant est tenu de procéder à un transfert de données vers un pays tiers ou à une organisation internationale, en vertu du droit de l'Union ou du droit de l'Etat membre auquel il est soumis, il doit informer l'Université de cette obligation juridique avant le traitement.

Le Sous-traitant s'engage à prendre en compte, s'agissant de ses outils, produits, applications ou services, les principes de protection des données dès la conception et de protection des données par défaut.

5. Confidentialité

Le Sous-traitant s'engage à garantir la confidentialité des Données à caractère personnel traitées dans le cadre du présent contrat. Il veillera à ce que les membres de son personnel autorisés à traiter les Données à caractère personnel en vertu du présent contrat s'engagent à respecter la confidentialité de ces données ou soient soumises à une obligation légale appropriée de confidentialité, et reçoivent la formation nécessaire en matière de protection des données à caractère personnel.

6. Sous-traitance

Le Sous-traitant ne peut confier tout ou partie de la mission décrite dans le contrat à un sous-traitant ultérieur sans l'accord préalable et écrit de l'Université. Pour l'obtenir, il informe préalablement et par écrit l'Université de tout changement envisagé concernant l'ajout ou le remplacement de sous-traitants ultérieurs. Cette

information doit indiquer clairement les activités de traitement sous-traitées, l'identité et les coordonnées du sous-traitant ultérieur et les dates du contrat de sous-traitance.

Le Sous-traitant ultérieur est tenu de respecter les obligations du présent contrat pour le compte et selon les instructions de l'Université. Il appartient au Sous-traitant initial de s'assurer que le Sous-traitant ultérieur présente les mêmes garanties suffisantes quant à la mise en œuvre de mesures techniques et organisationnelles appropriées de manière à ce que le traitement réponde aux exigences du Règlement européen sur la protection des données. Dans tous les cas, le Sous-traitant initial reste seul responsable des engagements souscrits par lui dans le cadre de la mission décrite dans le contrat.

7. Droit d'information des personnes concernées

Le Sous-traitant, au moment de la collecte des données, doit fournir aux personnes concernées par les opérations de traitement l'information relative aux traitements de données qu'il réalise. La formulation et le format de l'information doit être convenue avec l'Université avant la collecte de données.

8. Exercice des droits des personnes

Dans la mesure du possible, le Sous-traitant doit aider l'Université à s'acquitter de son obligation de donner suite aux demandes d'exercice des droits des personnes concernées : droit d'accès, de rectification, d'effacement et d'opposition, droit à la limitation du traitement, droit à la portabilité des données, droit de ne pas faire l'objet d'une décision individuelle automatisée (y compris le profilage).

Lorsque les personnes concernées exercent auprès du Sous-traitant des demandes d'exercice de leurs droits, le sous-traitant doit adresser ces demandes dès réception par courrier électronique à dpo@uliege.be

9. Notification des violations de données à caractère personnel

Le Sous-traitant notifie à l'Université toute violation de Données à caractère personnel dans les meilleurs délais après en avoir pris connaissance et par le moyen suivant : courriel adressé au Délégué à la Protection des Données de l'Université (dpo@uliege.be). Cette notification est accompagnée de toute documentation utile afin de permettre à l'Université, si nécessaire, de notifier cette violation à l'autorité de contrôle compétente.

La notification contient au moins :

- la description de la nature de la Violation de données à caractère personnel y compris, si possible, les catégories et le nombre approximatif de personnes concernées par la violation et les catégories et le nombre approximatif d'enregistrements de Données à caractère personnel concernés ;
- le nom et les coordonnées du Délégué à la Protection des Données du Sous-traitant ou d'un autre point de contact auprès duquel des informations supplémentaires peuvent être obtenues ;
- la description des conséquences probables de la Violation de données à caractère personnel ;
- la description des mesures prises ou que le Sous-traitant propose de prendre pour remédier à la Violation de données à caractère personnel, y compris, le cas échéant, les mesures pour en atténuer les éventuelles conséquences négatives.

Si, et dans la mesure où il n'est pas possible de fournir toutes ces informations en même temps, les informations peuvent être communiquées de manière échelonnée sans retard indu.

10. Aide du Sous-traitant dans le cadre du respect par l'Université de ses obligations

Le Sous-traitant aide l'Université pour la réalisation d'analyses d'impact relative à la protection des données et pour la réalisation de la consultation préalable de l'autorité de contrôle. Cette aide constitue une composante du présent contrat et ne pourra faire l'objet d'une quelconque facturation supplémentaire.

11. Mesures de sécurité

Le Sous-traitant prend les mesures techniques et organisationnelles appropriées :

- pour mettre en œuvre les principes de protection des données de manière efficace et intégrer les garanties nécessaires dans le traitement, de manière à se conformer aux prescriptions du RGPD et à protéger les droits des personnes concernées.
- pour garantir un niveau de sécurité adapté au traitement pour les droits et libertés des personnes, conformément à l'article 32 du RGPD.

Lors de l'évaluation du niveau de sécurité approprié, il est tenu compte en particulier des risques que présente le traitement, résultant surtout de la destruction, de la perte, de l'altération, de la divulgation non autorisée de Données à caractère personnel transmises, conservées ou traitées d'une autre manière, ou de l'accès non autorisé à de telles données, de manière accidentelle ou illicite.

Les mesures de sécurité techniques et organisationnelles minimales appropriées que le Sous-traitant doit prendre, sont celles stipulées à l'annexe 2 de la présente convention.

Lorsque le Sous-traitant apporte des modifications aux mesures de sécurité applicables, il en informe immédiatement le Responsable du traitement.

12. Transmission et diffusion de Données à caractère personnel

Le Sous-traitant ne peut transmettre des Données à caractère personnel à un pays hors de l'Espace économique européen (qui comprend l'Union européenne, le Liechtenstein, l'Islande, et la Norvège), sauf si ce pays ou l'(les) entreprise(s) concernée(s) auxquels les données à caractère personnel sont transmises garantit un niveau de protection approprié de ces données à caractère personnel et que l'Université a donné au préalable son accord écrit à une telle transmission. L'Université accepte que les données traitées par le Sous-traitant dans le cadre de la Convention initiale soient transmises aux pays énoncés à l'annexe 1.

13. Sort des données

Au terme de la prestation de services relatifs au traitement de ces données, le sous-traitant s'engage à :

Selon le choix de l'Université, supprimer toutes les Données à caractère personnel ou les renvoyer à l'Université, et détruire les copies existantes, à moins que le droit de l'Union européenne ou le droit applicable d'un État membre n'exige la conservation des données à caractère personnel.

14. Délégué à la Protection des Données

Le Sous-traitant communique à l'Université le nom et les coordonnées de son Délégué à la protection des données, s'il en a désigné un conformément à l'article 37 du règlement européen sur la protection des données.

15. Registre des catégories d'activités de traitement

Le Sous-traitant déclare tenir par écrit un registre de toutes les catégories d'activités de traitement effectuées pour le compte de l'Université comprenant :

- le nom et les coordonnées du responsable de traitement interne de l'Université pour le compte duquel il agit, des éventuels sous-traitants et, le cas échéant, du Délégué à la protection des données;
- les catégories de traitements effectués pour le compte de l'Université;
- le cas échéant, les transferts de Données à caractère personnel vers un pays tiers ou à une organisation internationale, y compris l'identification de ce pays tiers ou de cette organisation internationale et, dans le cas des transferts visés à l'article 49, paragraphe 1, deuxième alinéa du

- règlement européen sur la protection des données, les documents attestant de l'existence de garanties appropriées;
- dans la mesure du possible, une description générale des mesures de sécurité techniques et organisationnelles.

16. Documentation

Le Sous-traitant met à la disposition de l'Université la documentation nécessaire pour démontrer le respect de toutes ses obligations et pour permettre la réalisation d'audits, y compris des inspections, par l'Université ou un auditeur externe qu'il a mandaté à cette fin, et contribuer à ces audits.

17. Résiliation anticipée

Dans l'hypothèse où l'une des parties resterait en défaut d'exécuter tout ou partie des obligations qui lui incombent aux termes de la présente, l'autre partie sera en droit, un mois après l'envoi d'une lettre recommandée non suivie d'effet et hors cas de force majeure, de résilier unilatéralement la présente convention aux torts de la première, sans préjudice de tous dommages et intérêts si il y a lieu.

18. Durée

Sans préjudice d'une éventuelle application de l'article 19, la présente convention est conclue pour une durée de 1 an à compter de la signature de cette convention. Elle pourra éventuellement être reconduite par voie d'avenant écrit.

19. Contestations

Les parties s'efforceront de résoudre à l'amiable tous les différends qui surgiraient entre elles à propos du présent contrat.

En cas de désaccord persistant, le litige sera soumis aux tribunaux compétents de l'arrondissement judiciaire de Liège, selon le droit belge.

Fait à Sugny,

En autant d'originaux que de parties, chacune reconnaissant avoir reçu le sien.

Pour le Sous-traitant,



P.O. THIRY Stephanie - Dir. Adj. (20 avr. 2026 12:30:53 GMT+2)

Centre Fedasil de Sugny représenté par
Emmanuelle DE SOETE, Directrice



Professeur – promotrice du mémoire
Elsa MESCOLI

Pour l'Université de Liège



Anne-Sophie NYSSSEN,
Rectrice



Léonard Justine (13 mars 2026 14:39:50 GMT+1)

Etudiante
Justine LÉONARD

Annexe 1 : Description du traitement de Données à caractère personnel réalisé par le Sous-traitant

1. Types de données à caractère personnel à traiter	Nom et prénom des résidents- composition familiale
2. Types de données à caractère personnel particulières traitées	☐ Données qui révèlent l'origine raciale ou ethnique, ☐ Données qui révèlent les opinions politiques, ☐ Données qui révèlent les convictions religieuses ou philosophiques ☐ Données qui révèlent ou l'appartenance syndicale, ☐ Données génétiques ☐ Données biométriques aux fins d'identifier une personne physique de manière unique, ☐ Données concernant la santé (physique ou psychique) ☐ Données concernant la vie sexuelle ou l'orientation sexuelle ☐ Données relatives aux condamnations pénales et aux infractions ou aux mesures de sûreté pénales
3. Catégories de personnes concernées	Parents demandeurs de protection internationale résidant en centre Fedasil en Belgique francophone, ayant au moins un enfant mineur, participant volontairement à l'étude
4. Finalités	Permettre la mise en relation entre la chercheuse et les résidents volontaires
5. Types de traitement	- l'identification des participants - la transmission de leurs coordonnées/noms - éventuellement une vérification de critères
6. Base de licéité du traitement	☒ Mission d'intérêt public en matière de recherche ☒ Consentement de la personne concernée ☐ Autre :
7. Délégué à la protection des données ou représentant chargé de la protection des données	Pour l'Université : dpo@uliege.be Pour le Sous-traitant :
8. Nom et coordonnées du ou des sous-traitants ultérieurs éventuels	/
9. Pays tiers auxquels les données à caractère personnel sont transmises et conditions pour cette transmission	Envoi vers les pays suivants : / Condition (si pays hors de l'EEE): ☐ Consentement des personnes concernées ☐ Décision d'adéquation ☐ Clauses contractuelles types de la Commission européenne
10. Durée de conservation des données	1 an à compter de la date de signature de la convention

Annexe 2 – Description des mesures techniques et organisationnelles appliquées par le Sous-traitant

1. Mesures techniques

- ☐ Mesures de protection des équipements informatiques individuels (antivirus, mises à jour et correctifs de sécurité, tests, etc.)
- ☐ Mesures de protection physique des locaux et des équipements (accès par clé ou code ou badge ; liste à jour des personnes autorisées ; registre des visiteurs ; vidéosurveillance ; alarme, etc.)
- ☐ Mesures de protection logique pour l'accès aux équipements, aux serveurs et aux données (accès avec identifiant unique et mécanisme d'authentification, etc.)
- ☐ Mesures structurelles de sauvegarde et de disponibilité des données
- ☐ Mesures de chiffrement des supports de stockage des données
- ☐ Mesures de chiffrement de transfert des données
- ☐ Mesures assurant la pseudonymisation renforcée des informations dans les environnements de tests
- ☐ Gestion complète du cycle des comptes (utilisateurs, administrateurs, compte technique) et des habilitations (de la création à la clôture, y compris les suspensions)
- ☐ Restriction et contrôle d'accès aux locaux, à l'équipement et aux données en fonction des autorisations/fonctions (« need-to-know »)
- ☐ Mesures de traçabilité : journalisation des accès des utilisateurs à l'environnement (suivi des connexions locales et distantes), données enregistrées (exemple : identifiant, date et heure de connexion, etc.) et durée de conservation
- ☐ Système de prévention et de détection d'intrusion sur le réseau
- ☐ Mesures visant la gestion des vulnérabilités techniques (détection, patching, etc.)
- ☐ Caméras de sécurité à l'entrée des locaux
- ☐ Contrôle et gestion des supports amovibles pour empêcher toute divulgation non autorisée, modification, suppression ou destruction de données personnelles
- ☐ Dispositifs de stockage sécurisés pour protéger les dossiers, l'équipement et prévenir les pertes, les dommages, vols ou mises en péril de données personnelles
- ☐ Autres :

2. Mesures organisationnelles

- ☐ Politique de sécurité du système d'information et politique de Protection des données (data breach scenario, procédure à l'arrivée et au départ du personnel, best practices ICT, etc.)
- ☐ Sensibilisation et formation du personnel et des collaborateurs externes impliqués dans les traitements de données personnelles
- ☐ Désignation d'un Délégué à la protection des données ou d'une personne responsable de la gestion de la protection des données (DPO)
- ☐ Désignation d'un Responsable en sécurité de l'information
- ☐ Organigramme interne et répartition claire des tâches
- ☒ Personnel tenu au secret professionnel ou convention de confidentialité
- ☐ Prévention, détection et traitement des dangers physiques (incendie, dégâts des eaux, etc.)
- ☐ Processus de suppression sécurisée des données (ex : déchiqueteuse, etc.)
- ☐ Plan de recouvrement, catastrophe ou de secours (plan de reprise et de continuité d'activité)
- ☐ Procédure de gestion des incidents de sécurité
- ☐ Registre d'incidents en lien avec le suivi opérationnel du traitement
- ☐ Audit régulier de l'environnement, des solutions et des procédures
- ☐ Mesures d'information des personnes concernées (Privacy Policy, Cookies policy sur les sites et/ou web-app, etc.)
- ☐ Autres :

8.7 Annexe 7 – Formulaire de demande d’avis au Comité d’Éthique

Comité d’Éthique Hospitalo-Facultaire Universitaire de Liège (707)



**Demande d’avis préalable sur l’application des lois dans le cadre
des mémoires de fin d’études**

(Version acceptée par le Comité d’Éthique en date du 23/09/2024)

Selon la loi belge du 7 mai 2004 relative aux expérimentations sur la personne humaine, toute recherche sur la personne humaine visant à développer les connaissances propres à l’exercice des professions de soins de santé¹ est soumise à l’approbation d’un comité d’éthique détenteur d’un agrément complet dans le cadre de la loi du 7 mai 2004.

Le présent formulaire a pour objectif d’aider le Comité d’Éthique Hospitalo-Facultaire Universitaire de Liège à déterminer si votre étude entre dans le champ d’application de la loi du 7 mai 2004 ou non. C’est pourquoi il est important de décrire clairement et de manière exacte les objectifs et la méthodologie développée en lien avec ceux-ci.

Attention !

Les documents suivants doivent être joints au présent formulaire :

- l’instrument de récolte des données (questionnaire, guide d’entretien, etc.)
- les documents qui seront utilisés pour le recrutement des participants (courriels, dépliants, etc.)

Pour les études qui entreraient dans le champ d’application de la loi du 7 mai 2004, la loi impose que celle-ci soit menée par une personne détentrice d’un agrément dans une des professions de santé. Cela implique qu’un chercheur qui n’est pas détenteur d’un agrément dans une des professions de santé, et qui souhaite réaliser un travail de recherche dans ce domaine, doit mener cette recherche sous la supervision d’un investigateur principal détenteur d’un agrément dans la profession de santé visée par ladite recherche. Le chercheur fait bien entendu partie de l’équipe de recherche et peut évidemment être premier auteur dans l’éventualité d’une publication.

L’avis donné par le Comité d’Éthique Hospitalo-Facultaire Universitaire est unique et contraignant. Il est un prérequis à toute initiation d’étude (Loi relative aux expérimentations sur la personne humaine du 7/05/2004, Art 10).

1. Etudiant (nom, prénom, adresse courriel) : -Léonard Justine/ justine.leonard@student.uliege.be

2. Filière : MSSP

3. Année académique durant laquelle le mémoire sera réalisé : 2025-2026

4. Titre du mémoire (en français) : *Comment les parents, résidents en centre pour demandeurs de protection internationale, vivent-ils leur parentalité à travers la pratique et la transmission de leurs traditions culinaires ?*

5. Encadrant du mémoire :

(L'encadrant du mémoire est la personne qui encadre l'étudiant)

Titre : Chargée de cours en Anthropologie des migrations, Faculté des Sciences Sociales

Nom, prénom : Mescoli Elsa

Ad courriel : E.Mescoli@uliege.be

Institution : Université de Liège

6. Promoteur :

Le promoteur de l'étude est, selon la loi, une université, une haute école ou une institution dont l'étudiant dépend et est responsable de la gestion et du financement de l'étude.

Nom (Institution, Université, Haute Ecole, etc.) : Université de Liège

7. Investigateur :

Si l'expérimentation est réalisée par une équipe de recherche, l'investigateur est le responsable de la conduite de la recherche et est parfois désigné investigateur principal (aussi appelé PI). Il doit être un professionnel de la santé¹. Dans le cas d'une étude soumise à la loi 2004, l'encadrant du mémoire peut être l'investigateur principal s'il est professionnel de la santé et membre de l'Université de Liège.

☐ L'encadrant, s'il est professionnel de la santé et qu'il est membre de l'Université de Liège

☒ L'étudiant, s'il est professionnel de la santé

☐ Autre, préciser :

Titre : Infirmière

Nom, prénom : Léonard Justine

Ad courriel : justine.leonard@student.uliege.be

Institution : FEDASIL

¹ Liste des professionnels de la santé : Médecins, dentistes, kinésithérapeutes, aides-soignants, infirmiers, sage-femmes, pharmaciens, les professions de la santé mentales et les professions paramédicales (assistant en pharmacie; audiologie; bandage, orthèses, et prothèse; diététique; ergothérapie; technologie de laboratoire médical; logopédie; soins oculaires; podologie; imagerie médicale; transport de patients (à l'exclusion du transport des personnes visées à l'article 1er de la loi du 8 juillet 1964 relative à l'aide médicale urgente); soins bucco-dentaires.

8. Résumé de l'étude

a. Votre étude est-elle un case report ?

Un case report est une étude rétrospective sur un seul cas, sans recueil de nouvelles données ou quelque information.

☐ Oui

☒ Non

Si vous avez répondu oui à la question 8.a, merci de fournir un résumé de votre étude ci-dessous. La suite du document (points 8.b/c/d et 9) ne vous concerne pas.

Si vous avez répondu non à la question 8.a, merci de compléter la suite du document.

b. Objectifs et indicateurs (liste des variables et instrument(s) de collecte des données à joindre en annexes)

L'objectif principal est de comprendre comment les parents, résidents en centre pour demandeurs de protection internationale vivent leur parentalité à travers :

1. leur pratique culinaire quotidienne
2. la transmission de leurs traditions alimentaires à leurs enfants
3. leurs interactions autour des repas
4. leurs stratégies d'adaptation en contexte institutionnel
5. l'influence du cadre du centre (espaces, ressources, règles) sur ces pratiques

Les instruments de collecte consistent en un guide d'entretien semi-directif, une grille d'observation et un journal de terrain réflexif.

Les indicateurs portent sur les discours parentaux, les pratiques observées et les ressentis liés aux repas, à la transmission alimentaire et aux contraintes institutionnelles.

c. Synopsis du protocole de recherche (design/conception, population, méthode de recrutement, méthode de collecte de données et analyse statistique) (+/- 500 mots)

Ce projet de mémoire en santé publique vise à comprendre comment les parents résidant dans un centre d'accueil pour demandeurs de protection internationale vivent leur parentalité à travers la pratique et la transmission de leurs traditions culinaires. L'étude se déroule dans trois centres Fedasil du sud de la Belgique présentant des organisations alimentaires différentes : centre avec réfectoire, centre mixte avec réfectoire et cuisines à disposition, et centre où les familles disposent de chèques-

repas. Ces contextes variés permettent d'examiner comment les environnements matériels et institutionnels influencent les pratiques culinaires, la parentalité et la transmission culturelle.

Il s'agit d'une étude qualitative exploratoire reposant sur deux méthodes complémentaires : des entretiens semi-directifs et de l'observation sur le terrain. Cette approche permet de saisir comment les parents préparent les repas au quotidien, comment ils interagissent avec leurs enfants autour de la nourriture et comment ils s'adaptent aux contraintes du centre. L'analyse s'appuie sur un cadre conceptuel composé de plusieurs théories : Bronfenbrenner pour comprendre l'influence du contexte institutionnel ; Bourdieu pour analyser la transmission culturelle et les habitus alimentaires ; Berry pour étudier l'acculturation et les arbitrages identitaires ; Bowlby pour éclairer les dimensions affectives et relationnelles des repas. L'objectif n'est pas de mesurer ou quantifier des données, mais de produire une compréhension nuancée du vécu alimentaire et familial en contexte d'accueil.

La population est composée de parents résidant dans les centres Fedasil, ayant au moins un enfant vivant avec eux. Aucun critère n'est appliqué concernant l'âge des enfants, afin d'inclure une diversité de situations. Les participants doivent être âgés de minimum 18 ans, être parents ou responsables légaux d'au moins un enfant, résider actuellement dans un centre Fedasil, participer volontairement et ne pas présenter de trouble mental aigu limitant la participation à un entretien.

Aucune exclusion liée à la langue n'est prévue. Selon les besoins des participants, différentes solutions d'interprétariat pourront être mobilisées en collaboration avec les équipes du centre : interprètes EUAA (en présentiel ou visioconférence), SETIS wallon ou interprètes internes, lorsque cela est approprié. L'interprétariat sera réalisé exclusivement via les dispositifs déjà disponibles dans les centres Fedasil, ne générant aucun coût supplémentaire.

Le recrutement se fera exclusivement via les équipes du centre, qui informeront les parents de l'étude et proposeront la participation uniquement aux personnes intéressées. Une journée ou demi-journée sera planifiée dans chaque centre afin de rencontrer plusieurs parents (environ 3 à 6 entretiens).

Les données seront collectées au moyen :

1. d'entretiens semi-directifs de 45 à 75 minutes portant sur les pratiques culinaires, la transmission, le vécu institutionnel et les stratégies d'adaptation. L'enregistrement audio sera réalisé uniquement avec l'accord du participant ;
2. d'une journée d'observation par centre, portant sur l'usage des espaces de cuisine, les interactions parent-enfant et les contraintes institutionnelles. Un journal de terrain structuré sera tenu.

L'analyse suivra une analyse thématique combinant induction et déduction : les thèmes émergeront d'abord des données, puis seront mis en lien avec les cadres théoriques. Les entretiens seront retranscrits anonymement et codés manuellement. Les observations seront intégrées afin de procéder à une triangulation (entretiens × observations × journal de terrain). Toutes les données seront stockées de manière sécurisée et détruites à la fin du mémoire.

- d. Liste des mesures techniques et/ou organisationnelles mises en place pour a) respecter les règles du RGPD (par ex. utilisation d'un formulaire en ligne respectueux du cahier des charges RGPD) et b) assurer la sécurité et la confidentialité des données récoltées (logiciel utilisé, limitation des accès, destruction des données au terme de l'étude).

Pour plus d'informations sur les obligations RGPD, merci de consulter le site <https://my.student.uliege.be/rgpd-memoire-et-tfe>

Les données sont pseudonymisées, stockées sur support sécurisé protégé par mot de passe, accessibles uniquement à l'étudiante. Aucun nom n'est collecté. Les enregistrements audio sont supprimés après transcription. Les transcriptions sont anonymisées. Les données ne sont ni transférées ni partagées et sont détruites à la fin du mémoire.

9. Afin de justifier si l'avis du Comité d'Ethique est requis ou non, merci de répondre par oui ou par non aux questions suivantes, en lien avec les objectifs et la nature des données de l'étude :

1. L'étude est-elle destinée à être publiée ? non
2. L'étude est-elle interventionnelle chez des patients (va-t-on tester l'effet d'une modification de prise en charge ou de traitement dans le futur, doivent-ils remplir des questionnaires en dehors de leurs soins définis par les recommandations de bonnes pratiques) ? non
3. Les données recueillies sont-elles directement liées à la santé physique ou mentale des participants (par ex. : la fréquence cardiaque, le temps de réaction, la saturation en oxygène, l'endurance physique, la qualité de vie, le stress dans la vie quotidienne, l'autonomie, ...) ? non
4. L'étude comporte-t-elle une enquête sur des aspects intrusifs ou délicats de la vie privée, quelles que soient les personnes interviewées (la sexualité, l'origine ethnique, la santé physique ou mentale, la génétique ou biométrie, les convictions religieuses ou philosophiques, les opinions politiques) ? non
5. S'agit-il d'un questionnaire portant sur des données à caractère non intrusif ou non délicat MAIS utilisé dans le cadre d'un suivi médical précis (par ex. : les habitudes alimentaires chez les patients atteints d'une maladie chronique, la fréquence d'activité physique chez les patients diabétiques) ? non
6. L'étude comporte-t-elle des questionnaires ou entretiens qui sont potentiellement perturbants ? non
7. Y a-t-il enquête sur la qualité de vie ou l'adhésion thérapeutique de patients traités pour une pathologie spécifique ? non
8. Y a-t-il enquête auprès de personnes vulnérables (mineurs, femmes enceintes, malades ayant des troubles cognitifs, malades en phase terminale, patients déficients mentaux, ...) ? non
9. S'agit-il exclusivement d'une étude rétrospective ? non
10. S'agit-il uniquement de questionnaires adressés à des professionnels de santé sur leur pratique professionnelle, sans caractère délicat (exemples de caractère délicat : antécédents de burn-out, conflits professionnels graves, assuétudes, etc.) ? non

11. S'agit-il exclusivement d'une enquête sur l'organisation matérielle des soins (organisation d'hôpitaux ou de maisons de repos, trajets de soins, gestion de stocks, gestion des flux de patients, comptabilisation de journées d'hospitalisation, coût des soins, ...) ? non
12. S'agit-il exclusivement d'enquêtes auprès de personnes non sélectionnées sans caractère intrusif, enquêtes de rue, sur les réseaux sociaux... (par exemple sur des habitudes sportives, alimentaires) ? non
13. S'agit-il exclusivement d'une validation de questionnaire existant dans une autre langue (où l'objet de l'étude est le questionnaire) ? non
14. S'agit-il exclusivement d'une revue bibliographique ? non

Si les réponses aux questions 1 à 8 comportent au minimum un « oui », il apparaît probablement que votre étude devra être soumise pour avis au Comité d'Ethique.

Si les réponses aux questions 9 à 14 comportent au minimum un « oui », il apparaît probablement que votre étude ne devra pas être soumise pour avis au Comité d'Ethique.

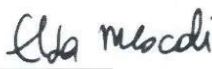
En fonction de l'analyse du présent document, le comité d'éthique vous informera de la nécessité ou non de déposer le protocole complet de l'étude. La liste des documents à déposer se trouvent dans la demande d'avis pour étude soumise à la loi de 2004, sur le site internet du comité d'éthique.

L'encadrant du mémoire sollicite l'avis du Comité d'Ethique car :

- ☐ cette étude est susceptible de rentrer dans le cadre de la loi relative aux expérimentations sur la personne humaine. Le promoteur attend dès lors l'avis du CE sur l'applicabilité ou non de la loi.
- ☒ cette étude n'est pas susceptible de rentrer dans le cadre de la loi relative aux expérimentations sur la personne humaine, mais un avis du CE est nécessaire en vue d'une publication.

Date : 25/11/2025

Nom et signature de l'encadrant : Elsa Mescoli



Date : 23/11/2025

Nom et signature de l'investigateur principal : Léonard Justine



Date : 23/11/2025

Nom et signature de l'étudiant : Léonard Justine



Attention !

Que votre étude entre ou non dans le champ d'application de la loi du 7 mai 2004, la collecte et le traitement des données doivent être effectués en parfaite conformité avec le règlement européen 2016/679 du 27 avril 2016 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données (RGPD).

Deux scénarios sont actuellement possibles :

- 1) Le Comité d'Ethique vous informe que l'étude proposée entre dans le champ d'application de la loi du 7 mai 2004

L'étudiant sera alors tenu d'utiliser, lors du dépôt du protocole complet de l'étude, le modèle de document d'information et de consentement du Comité d'Ethique, lesquels contiennent des clauses RGPD.

- 2) Le Comité d'Ethique vous informe que l'étude proposée n'entre pas dans le champ d'application de la loi du 7 mai 2004

L'étudiant sera alors tenu d'utiliser le document RGPD proposé par l'Université (plus d'informations via le lien : <https://my.student.uliege.be/rgpd-memoire-et-tfe>). Ce document ne sera pas soumis au Comité d'Ethique.

Ce formulaire de demande d'avis doit être complété et envoyé par courriel à ethique@chuliege.be. Il est recommandé de joindre votre ou vos encadrant(s) en copie(s) du courriel.

8.8 Annexe 8 – Réponse du Comité d’Éthique

Comité d'Ethique Hospitalo-Facultaire Universitaire de Liège (707)



Sart Tilman, le 06/01/2026

Madame le **Prof. A-F. DONNEAU**
Madame **Justine LEONARD**
Service des **SCIENCES DE LA SANTE PUBLIQUE**

Concerne: Votre demande d’avis au Comité d’Éthique
Notre réf: **2025/676**

"Comment les parents, résidents en centre pour demandeurs de protection internationale, vivent-ils leur parentalité à travers la pratique et la transmission de leurs traditions culinaires ? "
Protocole :

Cher Collègue,

Le Comité d’Éthique constate que votre étude n’entre pas dans le cadre de la loi du 7 mai 2004 relative aux expérimentations sur la personne humaine.

Le Comité n’émet pas d’objection éthique à la réalisation de cette étude et sa publication. Il vous recommande toutefois de prendre contact avec le Délégué à la protection des données de l’ULiège, Monsieur P-F. PIRLET (dpo@uliege.be), afin de vous assurer du respect de la réglementation en matière de protection des données.

Vous trouverez, sous ce pli, la composition du Comité d’Éthique.

Je vous prie d’agréer, Cher Collègue, l’expression de mes sentiments les meilleurs.

Prof. D. LEDOUX
Président du Comité d’Éthique

C.H.U. de LIEGE – Site du Sart Tilman – Avenue de l’Hôpital, 1 – 4000 LIEGE
Président : Professeur D. LEDOUX
Vice-Présidents : Docteur G. DAENEN – Docteur E. BAUDOUX – Professeur P. FIRKET
Secrétariat administratif : 04/323.21.58
Coordination scientifique: 04/323.22.65
Mail : ethique@chuliege.be
Infos disponibles sur: <http://www.chuliege.be/orggen.html#ceh>