

❖ CONFÉRENCE DE Monsieur Stéphane MIRET

Le milieu carcéral : Généralités

Le Ministère de est composé de 6 directions :

- La direction des services judiciaires,
- La direction des affaires civiles et du sceau
- La direction des affaires criminelles et des grâces
- *La direction de l'administration pénitentiaire*
- La direction de la protection judiciaire de la jeunesse
- La direction de l'administration générale et de l'équipement

Les missions de l'Administration Pénitentiaire

L'administration pénitentiaire assure un service public :

- Elle participe à l'exécution des décisions et sentences pénales et au maintien de la sécurité publique (surveillance des personnes confiées et lutte contre la récidive).
- Elle favorise la réinsertion des personnes qui lui sont confiées et est organisée de manière à assurer l'individualisation des peines.

Les personnels:

Une variété d'acteurs (35 420 agents) et des métiers pluridisciplinaires

- 503 Directeurs des services pénitentiaires
- 4 080 Personnels d'insertion et de probation
- 2 811 Personnels administratifs
- 26 094 Personnels de surveillance
- 602 Personnels techniques
- 1 330 Contractuels

Remarque : Diplôme requis pour un directeur d'établissement : Bac +3

Les détenus:

Au 1^{er} février 2015 :(relevé interne paru le mardi 24 février)

- 77 432 personnes étaient sous écrou en France :
 - * 66 310 personnes étaient détenues
 - 17 291 prévenues.
 - 49 019 condamnées
 - * 11 122 étaient écrouées non détenues (placement sous surveillance électronique, placement à l'extérieur sans hébergement pénitentiaire).
- La capacité opérationnelle des établissements pénitentiaires est de 57 844 places.

Remarque : 66 310 détenus pour 57 844 places ⇒ où dorment 8 466 détenus ? Un matelas par terre ?

d'Arrêt de MENDE :





Ouverture de la prison de MENDE : 1891

Une quarantaine de détenus

D'une capacité maximale de 70 lits, la maison d'arrêt compte ces dernières semaines entre 40 et 50 détenus (dont un en semi-liberté, qui y reste soirs et week-ends)

L'ouverture du centre pénitentiaire de Béziers fin 2009 avec 810 places a privé Mende de son rôle de "délestage" des prisons gardoises et héraultaises et a pour conséquence de réduire ses effectifs de prisonniers.

Les week-ends, périodes à risque

"Les détenus nous observent plus que nous les observons" confie Stéphane MIRET.

Ils ont tout le temps pour ça pendant des mois voire des années. Nous essayons donc de casser les habitudes...Pour déjouer les tentatives d'évasion bien sûr, mais aussi éviter qu'un prisonnier ne tente de se donner la mort.

Chaque jour les surveillants procèdent à des fouilles surprises de certaines cellules. Ils s'appliquent aussi à modifier les horaires de leurs rondes notamment la nuit et le week-end.

Des week-ends sans aucune visite ni activité, sont interminables. C'est souvent pendant ces périodes que se produisent les tentatives de suicides.

Coté argent

Pour disposer d'un frigidaire et d'une télévision dans la cellule, il en coûte 30 € par mois et par détenu : prix de la location.

Un "comptable" des détenus saisit les salaires de ceux qui travaillent.

En la matière, les prisonniers les mieux payés de la prison mendoise sont le chef cuisinier, qui perçoit 232.02€ par mois et le cantinier bibliothécaire qui a perçu 275 € ces derniers mois.

Les salaires les plus bas sont de quelques dizaines d'euros.

La cuisine, point névralgique

Les détenus s'activent. Sous leurs doigts les feuilles de brick deviennent d'élégants petits feuilletés. "Quand on peut, on essaie de faire des plats maison, sourit Denis DESSAINT. Cette farce, par exemple, c'est la même que celle que je sers dans mon restaurant". Pour la deuxième année, ce chef floracois intervient comme formateur à d'Arrêt (sous l'égide du GRETA)

La cuisine : en prison plus que partout ailleurs un poste stratégique. Et celle de Mende a la réputation d'être très acceptable. "Bien sûr, on travaille avec beaucoup de boîtes et de surgelés, précise le cuisinier. Mais on essaie de rajouter quelque chose en plus, de personnaliser". Notamment pour les desserts : brioches ou choux se succèdent souvent dans les fours. "Le mois dernier, un stagiaire m'a demandé de faire des macarons, raconte-t-il. Je lui ai prêté un livre et au bout d'une semaine, c'est lui qui a choisi d'en faire au praliné. Il y en a eu pour tous les détenus... et même pour les surveillants".

Denis DESSAINT intervient les lundis et vendredis. Un autre cuisinier le remplace le mardi. Le reste du temps, ce sont les prisonniers eux-mêmes qui cuisinent, seuls, pour l'ensemble de la détention. Selon des menus préétablis chaque semaine. "Généralement, ils s'en sortent très bien", assure le professeur.

Deux détenus épaulent un chef de cuisine, nommé "premier classé". Quand les formateurs

sont présents, cinq stagiaires se joignent aussi à l'équipe. Même si aucun diplôme n'est délivré, un dossier d'évaluation sur des techniques précises accompagne les stagiaires à leur sortie.

Et tout se passe bien ? "Je n'ai jamais eu un problème lâche Denis DESSAINT. Même si j'ai eu à faire à des personnes qui, à l'extérieur, ont utilisé des armes blanches... Là, on est dans une cuisine, ça reste des outils professionnels". Et le cuistot de conclure : "il existe un respect auquel je ne m'attendais pas. Il y a parfois des rapports d'homme à homme, au sens vrai du terme".

D'autre part sur 60 détenus, 30 peuvent être en formation rémunérée, en Cuisine, mais aussi en Informatique avec la délivrance d'un diplôme de type C.A.P. à la clef.

Extraits de la conférence de Monsieur Stéphane MIRET