

Paris, le



22 SEP. 2009

MINISTÈRE DE LA JUSTICE

LE MINISTRE D'ÉTAT
GARDE DES SCEAUX
MINISTRE DE LA JUSTICE ET DES LIBERTÉS

→ A. Clément
Lopez D
JMD

Monsieur le Contrôleur Général,

Par correspondance en date du 31 juillet 2009, vous avez bien voulu me faire parvenir le rapport relatif à la visite de la maison d'arrêt de Belfort réalisée les 3 et 4 février 2009, ce dont je vous remercie.

Vous avez attiré mon attention sur treize points de portée générale pouvant donner lieu à recommandations et sur lesquels vous souhaitez obtenir préalablement mes observations.

Vous soulignez tout d'abord un certain nombre d'éléments apparaissant très positivement dans le fonctionnement général de cet établissement de petite taille, situé au cœur de la ville. Si cette situation présente de réels aspects positifs, notamment au regard des modes de relations apaisés entre les personnels pénitentiaires et les personnes détenues, cet établissement souffre, du fait de ces caractéristiques, d'un double handicap lié à l'exiguïté et à la vétusté des locaux. Un certain nombre des difficultés que vous soulevez découlent de cette situation. Malgré ce contexte contraint, d'importants travaux sont effectués par l'administration pénitentiaire pour tenter d'améliorer cette situation.

- S'agissant des inconvénients liés à la surpopulation

Les contrôleurs ont souligné les différents inconvénients générés par une surpopulation chronique dans ce petit établissement. Certains détenus dorment sur des matelas posés au sol le temps qu'une affectation adaptée à leur profil soit possible. De même, le nombre de lits ne permet pas d'offrir un espace suffisant à chacun compte tenu des dimensions des cellules, la séparation prévenus-condamnés n'est pas effective lors des promenades. Ils ont également noté des efforts insuffisants en matière de transferts des détenus vers des établissements pour peine.

Monsieur Jean-Marie DELARUE
Contrôleur général des lieux de privation de liberté
16-18 Quai de la Loire
BP 10301
75921 PARIS Cedex 19

La capacité d'accueil de la maison d'arrêt de Belfort est de 39 places. Si au jour de la visite des contrôleurs, elle hébergeait 58 personnes détenues, au 7 septembre 2009, l'effectif de la population pénale de la maison d'arrêt était de 21 détenus. Le nombre de détenus présents a fortement diminué depuis mai 2009 en raison des travaux de rénovation entrepris dans cet établissement. Onze transferts, consécutifs à ces travaux, ont ainsi été opérés sur les six premiers mois de l'année, concernant 31 personnes, dont huit transférées en établissement pour peine. Il convient de noter que les condamnés hébergés dans cette maison d'arrêt sont presque exclusivement des condamnés à de courtes peines.

Des travaux importants de réhabilitation ont été effectués avec la transformation de deux dortoirs de six places en quatre cellules de trois places, la rénovation des douches et celle des fenêtres. Dans le cadre du plan de relance, le montant de ces travaux s'est élevé à 185 000 euros.

La qualité de condamné ou de prévenu est le critère principal d'affectation entre le premier étage et le second. Les contrôleurs ont toutefois noté que l'organisation de la promenade en deux tours ne tenait pas compte de cette distinction.

Il a été demandé au chef d'établissement de veiller à l'application de cette séparation au niveau des tours de promenade.

- S'agissant de l'état matériel des cellules

Les contrôleurs ont noté que plusieurs cellules étaient sales et que la peinture n'était pas refaite selon une programmation régulière. De plus les cellules ne disposaient pas de l'eau chaude.

Je vous informe que la peinture de toutes les cellules de cet établissement a été faite au cours de l'année 2009. Le projet d'installation de l'eau chaude en cellule fait l'objet d'une étude et sera intégré au budget 2010.

- S'agissant de l'éclairage des cellules et de l'état des fenêtres

Les contrôleurs ont noté que les fenêtres laissent passer peu de lumière naturelle et qu'elles sont en mauvais état. En outre, les surveillants ne disposent pas de système de veilleuse la nuit pour vérifier l'état des personnes et doivent donc allumer le néon de la cellule ce qui dérange les détenus dans leur sommeil.

Les fenêtres des cellules donnant sur la rue ont été remplacées en 2009. Si les cellules ne disposent pas encore de système de veilleuse, un projet d'installation est à l'étude et sera également intégré au budget 2010.

- S'agissant du respect de l'intimité

Les contrôleurs ont noté que toutes les cellules sont équipées d'un espace WC cloisonné, mais souligné qu'en l'absence de plafond et de porte à ces WC, un simple rideau faisant fonction, l'intimité des occupants de la cellule n'est pas garantie.

Des directives seront données lors des prochaines réunions de directeurs interrégionaux afin d'accélérer, là où ce n'est pas encore fait, la mise en place de portes pleines pour cloisonner les espaces sanitaires et garantir ainsi une intimité minimale à la population pénale. Toutefois, dans de petites structures telle que celle de Belfort, la modicité du service technique rend difficiles et longues les réparations engendrées par les dégradations.

De même, les contrôleurs ont mentionné que les personnes détenues ne disposaient pas d'armoire fermant à clef.

Ainsi que cela vous a été indiqué dans les réponses relatives aux visites des maisons d'arrêt de Chartres et de Versailles, une étude est actuellement menée par mes services pour rechercher des solutions permettant aux personnes détenues de mettre sous clef leurs affaires personnelles.

La mise en place de petits coffres fermant à clef est ainsi actuellement testée à la maison d'arrêt de Chartres. Je ne manquerai pas de vous tenir informé des résultats de cette expérimentation.

- S'agissant de l'équipement de la cour de promenade

Les contrôleurs ont noté que la cour de promenade est équipée de bancs, d'une table avec sièges, d'une table de ping-pong et d'un point d'eau, mais qu'elle ne dispose ni d'urinoirs, l'urinoir cassé ayant été retiré récemment, ni d'un préau.

Je vous informe qu'à la suite de la visite des contrôleurs, un urinoir et un point d'eau ont été installés en 2009. A ces améliorations s'ajoute le projet de construction d'un préau dont le financement devrait être intégré à la dotation budgétaire 2010.

- S'agissant de la restauration

Des personnes détenues ont fait part aux contrôleurs de critiques portant tant sur la quantité que sur la qualité des repas servis par la société Eurest, à laquelle la restauration est confiée depuis novembre 2007. Les contrôleurs ont également constaté que de nombreuses barquettes ne sont pas consommées par les personnes détenues.

Dans le cadre de la gestion déléguée, des contrôles sont effectués pour chacune des fonctions sur la base de référentiels d'engagements contractuels. De plus, la direction de l'administration pénitentiaire a mis en place en juin 2009 une stratégie globale d'amélioration de la qualité de la restauration. Ce plan d'actions, dont vous trouverez ci-joint une copie, prévoit notamment la mise en place d'indicateurs de la qualité des repas fournis, et en particulier la quantité de repas non consommés.

Les services centraux de l'administration pénitentiaire pourront donc, à l'issue de ce plan, avoir une analyse affinée d'éventuels dysfonctionnements émanant du partenaire privé.

- S'agissant de l'information donnée aux personnes détenues sur la situation de leur compte nominatif

Les contrôleurs ont noté que le document remis chaque mois aux personnes détenues sur la situation de leur compte nominatif n'est pas suffisamment lisible, entraînant incompréhension, voire suspicion. Vous préconisez à cet effet une refonte au niveau national de ce document afin de mieux éclairer les personnes détenues.

Le relevé de compte nominatif fait apparaître le cumul des sommes bloquées pour le mois au titre de l'accès au téléphone ou de cantines exceptionnelles, le solde des dépenses effectuées dans le mois, et le montant cantinable, soit le montant réellement disponible pour le détenu déduction faite des blocages éventuels.

Plus précisément, une commande en cours fait l'objet d'un blocage sur la part disponible et sera prélevée le jour de la livraison. Cette procédure a été mise en place afin de respecter les règles de la comptabilité publique, et en particulier celle du paiement après service fait. Il n'est donc pas prévu à ce jour de modifier ce dispositif.

Ces distinctions peuvent effectivement paraître difficiles à comprendre pour des personnes peu habituées à gérer un compte bancaire. C'est pourquoi, des directives ont été données au chef d'établissement de la maison d'arrêt de Belfort pour appeler l'attention des personnels sur ce point et veiller à mieux informer les personnes détenues.

D'ores et déjà, le « *guide des droits et devoirs de la personne détenue* », édité par l'administration pénitentiaire et diffusé à l'ensemble des établissements pénitentiaires, prévoit que « *toute contestation ou demande d'explication doit être adressée par écrit au service comptable. En cas de désaccord persistant, [la personne détenue] peut exercer un recours pour excès de pouvoir contre les décisions concernant la gestion de son compte nominatif* ». La procédure à suivre lui est alors expliquée dans la partie « *recours et requêtes* » de ce guide.

Cet effort d'information et de contrôle dirigé tant vers les personnels que vers la population pénale, devrait permettre de rendre les procédures utilisées plus compréhensibles et réduire les tensions liées à des incompréhensions.

- S'agissant de l'offre de soins

Les contrôleurs ont noté que, comme dans d'autres établissements, la maison d'arrêt visitée supporte les carences d'une insuffisante prise en charge des questions psychiatriques. Il est noté qu'aucun psychiatre n'interviendrait à la maison d'arrêt de Belfort depuis 2002.

Le déficit de prise en charge psychiatrique dans cet établissement est récurrent depuis 2006. Il n'y a effectivement pas de psychiatre affecté à l'établissement contrairement aux obligations fixées par le protocole passé entre l'établissement pénitentiaire et l'établissement hospitalier, soit une vacation de psychiatre par semaine. Un psychiatre vacataire intervient toutefois à la demande et, en cas d'urgence, il est fait appel au centre 15. Il y a eu cinq hospitalisations d'office, pour un total de 47 jours, en 2008.

Le ministère de la santé et la direction de l'administration pénitentiaire ont engagé une réflexion commune pour améliorer l'offre de soins psychiatriques en milieu pénitentiaire et travaillent actuellement à d'autres modalités de prise en charge, notamment la mise en place d'une équipe psychiatrique mobile pouvant intervenir sur plusieurs établissements.

- S'agissant des locaux de l'UCSA

Les contrôleurs ont noté que l'intégralité des activités de l'UCSA s'effectue dans une pièce de 40 m², ce qui pose des difficultés en terme d'organisation et de confidentialité.

Le protocole signé en 1995 entre l'établissement pénitentiaire et l'établissement hospitalier prévoit la mise à disposition de deux locaux, l'un de 16 m² dédié à l'infirmerie et le second de 7 m² accueillant le cabinet de dentiste. Dans la réalité, une seule pièce est consacrée à la prise en charge sanitaire des détenus, d'une superficie de 40 m², disposant d'un fauteuil de dentiste.

L'amélioration de cette situation à moyen terme semble compromise. En effet, l'établissement, ancien et situé en centre ville, ne peut créer de locaux sanitaires supplémentaires, sauf à amputer la cour de promenade d'une partie de sa surface. En revanche, des travaux seront entrepris en 2010 afin d'améliorer l'isolation acoustique de ce local médical.

- S'agissant des locaux de parloirs

Les contrôleurs ont noté les efforts réalisés par cet établissement pour favoriser l'exercice du droit au maintien des liens familiaux : possibilité de bénéficier de quatre visites par semaine, réservation par téléphone aisée, délivrance rapide des permis de visite, locaux de parloirs clairs et agrémentés de tableaux. Toutefois, ils soulignent qu'en l'absence de box, les parloirs se déroulent de façon collective ce qui génère du bruit et une absence de confidentialité.

L'existence d'une salle commune de parloirs s'explique par la vétusté de l'établissement. Cette situation se résorbe au fil du temps et des améliorations sont apportées. Ainsi un projet de séparation de la pièce en plusieurs box est à l'étude afin d'augmenter le confort acoustique. Ce projet devrait être financé au cours de l'année 2010. L'amélioration de l'accueil matériel des familles est également l'un des objectifs donnés aux directions interrégionales des services pénitentiaires.

Ainsi que le rapport le souligne, les petits établissements, qui ont des modes de vie pouvant apparaître décalés par rapport aux autres, instaurent des modes relationnels très apaisés, du fait, précisément, d'un positionnement professionnel différent. Pour autant, la prise en charge des jeunes enfants, relevant d'un accueil spécialisé, ne peut être assurée par le personnel de surveillance lors des parloirs. Néanmoins, celui-ci reste concerné par la vigilance sur les bonnes conditions de l'accueil des enfants. Après vérification, je vous informe que le personnel de surveillance de la maison d'arrêt de Belfort ne prend pas réellement en charge la sécurité des enfants lors des parloirs, mais assure un accompagnement de ceux-ci de l'abri « familles » aux parloirs.

De même, il convient de signaler, dans des contextes proches, des actions menées avec l'appui du partenariat associatif, qui permet de créer, dans le temps du parloir, un point d'accueil pour les enfants. Ces initiatives sont encouragées car elles permettent de distinguer des temps familiaux et des temps parentaux lors des parloirs et aident l'enfant à supporter les contraintes inhérentes à ces moments.

Enfin, l'administration pénitentiaire accentue la formation des personnels, de tous corps, à l'amélioration de la relation avec les familles.

- S'agissant de l'absence de point d'accès au droit au sein de cet établissement

Le dispositif des points d'accès au droit en milieu pénitentiaire répond au fait que les personnes détenues n'ont pas accès aux informations juridiques de droit commun. Afin de pouvoir les faire bénéficier de réponses adaptées aux difficultés juridiques qu'elles sont susceptibles de rencontrer, plusieurs conseils départementaux de l'accès au droit (CDAD), devançant une impulsion nationale, ont mis en place dès le milieu des années 90 ce dispositif spécifique. Ces structures peuvent avoir des configurations très diverses, et rencontrer un succès inégal d'un établissement à l'autre, mais elles constituent une avancée indéniable en terme d'accès au droit.

Compte tenu de la forte mobilisation des CDAD, des établissements pénitentiaires et des SPIP, 122 établissements accueillent, aujourd'hui, une structure de ce type. Dans le cadre de la contribution du ministère de la justice à la Dynamique Espoir Banlieue pour la période 2009-2011, la création de dix nouveaux PAD en milieu pénitentiaire a été financée.

A ce jour, un peu plus de 60 établissements ne bénéficient pas encore de ce dispositif, mais il convient de préciser qu'il s'agit plus particulièrement de petits établissements, comme la maison d'arrêt de Belfort. Toutefois, comme l'indiquent les contrôleurs, le conseil départemental d'accès au droit du Territoire de Belfort est en cours de constitution et la création d'un point d'accès au droit pourra donc désormais également être envisagée dans cet établissement.

- S'agissant du fonctionnement du quartier de semi-liberté (QSL)

Les contrôleurs ont noté d'une part que les horaires d'ouverture du quartier de semi-liberté, qui fonctionne de 7 h à 18 h 45 tous les jours, rendaient difficile la mise en œuvre de certains aménagements de peine, et d'autre part, que les personnes présentes dans le quartier en fin de semaine ne bénéficiaient pas d'activités.

L'organisation du service de nuit, qui comprend trois personnels de surveillance, ne permet pas, en l'état, d'accroître les horaires d'ouverture du quartier de semi-liberté. En moyenne, sur les six premiers mois de l'année 2009, trois personnes ont été accueillies chaque mois dans ce quartier de semi-liberté, soit 10 % des personnes condamnées incarcérées à la maison d'arrêt de Belfort. Ce pourcentage confirme une utilisation satisfaisante de ce quartier de semi-liberté. Les contraintes horaires de ce QSL, enclavé dans la maison d'arrêt, n'ont pas eu d'incidences sur la mise en place des mesures d'aménagement de peine et il n'a pas été besoin de recourir à une affectation dans un autre QSL ou dans un centre de semi-liberté.

Ainsi que cela vous a été précisé dans la réponse faite suite à la visite du centre de semi-liberté de Briey, le régime de semi-liberté représente un aménagement de peine participant à la réinsertion sociale et professionnelle de la personne placée sous main de justice. A ce titre, l'application de l'article D143-1 du Code de procédure pénale vise à favoriser l'obtention de permissions de sortir les samedis, dimanches et jours fériés. Comme l'ont mentionné les contrôleurs, cette logique de progressivité dans l'autonomisation de la personne détenue est mise en œuvre au quartier de semi-liberté de Belfort où, progressivement, les plages de permissions sont étendues.

Très peu de semi-libres sont donc présents à l'établissement le week-end. Toutefois, à la suite des observations formulées par les contrôleurs, la direction de l'administration pénitentiaire a examiné la possibilité de leur permettre un accès à des activités ludiques, récréatives. Ainsi, il a été demandé au chef d'établissement d'envisager la transformation du réfectoire du QSL, non utilisé, en salle d'activité et d'y installer des équipements tels qu'un baby-foot. De même, il lui a été demandé de leur permettre l'utilisation le week-end de la cour des ateliers pour une heure de promenade quotidienne.

- S'agissant du contrôle des communications téléphoniques

Les contrôleurs ont soulevé la question de l'écoute éventuelle de conversations téléphoniques entre un détenu et son avocat au regard du respect du principe du secret des conversations entre un avocat et son client.

Dès la mise en place de l'accès au téléphone des personnes condamnées, il a été rappelé aux directions interrégionales des services pénitentiaires que toutes les communications téléphoniques des personnes détenues avec leurs avocats doivent bénéficier de la confidentialité en application des dispositions de l'article D 419.3 du CPP. Le respect de cette confidentialité incombe à l'administration pénitentiaire. En revanche, seul l'avocat titulaire d'un permis de communiquer peut y prétendre.

// Les établissements pénitentiaires doivent paramétrer en numéros privés, ni écoutables, ni enregistrables, les coordonnées des avocats titulaires d'un permis de communiquer.

Ces orientations sont rappelées dans les établissements pénitentiaires par le biais de notes de service et d'affichettes apposées dans les locaux de contrôle des communications téléphoniques. Il a été demandé au chef d'établissement de la maison d'arrêt de Belfort de rappeler ces dispositions aux personnels de l'établissement. De même, un rappel sera fait prochainement aux référents téléphonie des directions interrégionales des services pénitentiaires.

Je vous prie de croire, Monsieur le Contrôleur Général, à l'assurance de ma considération distinguée

et de mon souvenir très fidèle et cordial.

Michèle ALLIOT-MARIE

MINISTÈRE DE LA JUSTICE

Paris, le

19 MAI 2009 / 085

LE PRÉFET,
DIRECTEUR DE L'ADMINISTRATION PÉNITENTIAIRE

NOTE

à l'attention de

SD/MGD
Dossier suivi par M. Thierry AVENANT
Téléphone : 01 49 96 26 08
Télécopie : 01 49 96 27 10

Thierry Avenant

**Madame et Messieurs les directeurs
interrégionaux des services pénitentiaires**

Objet : mise en place d'un plan d'actions restauration dans l'administration pénitentiaire

Pj : fiche de poste
Plan d'actions

La restauration constitue, avec les cantines, les promenades et les activités, l'une des fonctions qui participe le plus directement au climat apaisé d'une détention. Pour mettre en œuvre un plan d'actions performant, il a été procédé au niveau national au recrutement d'un nouvel expert restauration, Monsieur Thierry AVENANT. La présente note vous présente le plan d'actions qui repose sur trois volets :

- l'identification de la restauration comme une fonction stratégique nécessitant la désignation d'un référent restauration au sein de chaque DISP
- la formalisation de l'action restauration dans les établissements en gestion déléguée
- la définition de la fonction restauration dans les établissements à gestion publique

1. L'identification de la restauration comme une fonction stratégique.

La Cour des Comptes à l'occasion de son rapport sur la gestion des détentions et, plus récemment l'IGF lors de sa mission sur la pertinence du modèle français de gestion déléguée, ont souligné que les établissements à gestion publique ont souffert d'un défaut de pilotage des fonctions supports, notamment dans le domaine de la restauration.

Il est donc indispensable que soit désigné, au sein de chaque DISP, un référent restauration.

Je vous demande d'identifier votre référent restauration ; il peut s'agir d'une personne déjà en fonction ou d'un agent spécialisé à recruter (vous trouverez ci-joint un modèle fiche de poste). Ce recrutement ou désignation devra intervenir dans les meilleurs délais et dans la mesure du possible avant la mi juillet. Vous pouvez, si vous le souhaitez, solliciter l'expertise de Thierry AVENANT pour l'analyse des candidatures.

La mise en place rapide de cette nouvelle organisation conditionnera la mise en œuvre effective de la stratégie restauration dans l'ensemble de l'administration pénitentiaire.

DAP

2. Un plan d'actions pour les établissements en gestion déléguée

1^{er} axe : renforcer le contrôle de la fonction restauration

L'engagement de service pris par l'ensemble des prestataires dans le cadre des actuels marchés de gestion déléguée ne peut pas se substituer aux contrôles internes. C'est pourquoi, une première démarche d'audits des établissements à gestion déléguée a été initiée en 2008. Toutefois, afin d'optimiser la performance des prestataires sur cette fin de marché et sur le marché suivant, il est indispensable de mettre en place un plan de contrôle plus étroit et plus professionnel de l'exécution de la prestation restauration :

- 1) Intensifier les audits internes réalisés par le personnel de l'administration pénitentiaire afin de parvenir à l'objectif d'une visite par an avec un suivi des actions correctives. La mise en place des référents restauration dans les DISP est indispensable au succès de cette action;
- 2) Compléter les audits internes, en tant que de besoin, par le recours à un audit extérieur, afin d'obtenir une fréquence de deux visites par an et par site. A l'occasion de ces visites, le prestataire de service et le correspondant local de la MGD seront audités et chaque audit fera l'objet, si nécessaire, d'un plan d'actions correctives dans un délai très court. La MGD a engagé une procédure pour passer un marché d'audit et de contrôle des cuisines. L'objectif visé est de disposer de cette prestation extérieure pour le mois de janvier 2010.
- 3) Intégrer systématiquement un audit dans les six mois qui suivent la mise en service d'un nouvel établissement car il est impératif de contrôler la mise en place des prestations de restauration et de ne pas laisser s'installer de dérives éventuelles.
- 4) Constituer un référentiel commun et des outils de contrôle. Il convient en effet de renforcer les contrôles quotidiens que réalisent les correspondants de sites et de les auditer régulièrement ; pour ce faire, il est indispensable de mettre en place un certain nombre d'outils communs afin d'obtenir des résultats cohérents et fiables pour l'ensemble des contrôles et permettant des analyses comparatives aisées. Il est proposé de créer ces outils en instaurant un groupe de travail de façon à impliquer le réseau des acteurs internes de la GD.
- 5) Renforcer la commission restauration présidée par le chef d'établissement pour le traitement mensuel des anomalies, remarques ou suggestions constatées sur le site. Des dispositions en ce sens ont d'ores et déjà été introduites dans le cahier des charges de la consultation 2008-MGD-04, portant sur le renouvellement des marchés de GD actuels. Les réunions de ces commissions feront systématiquement l'objet d'un compte rendu réalisé par le prestataire et transmis aux services intéressés. Pour ce qui concerne les marchés de GD actuels (y compris le marché de GD 2007MGD01 portant sur le fonctionnement de 10 nouveaux établissements pour majeurs), une participation systématique du référent restauration de la DISP aux réunions de la commission restauration est requise à compter de septembre 2009

Au plan national, la mission gestion déléguée aura en charge le suivi de la restitution des audits, des compte rendus et veillera à s'assurer de l'application des mesures correctives.

2ème axe : diversifier l'offre de restauration

Un nombre important (environ 1/3) de repas sont refusés par les détenus sur les sites en gestion déléguée. Les motifs les plus souvent évoqués sont la qualité et la composition du menu. Actuellement 100% de la volaille est surgelée et 90% des autres viandes le sont également, de même que les omelettes. Il est impératif que les prestataires prennent conscience que la qualité de la prestation a un impact sur le comportement des détenus.

Afin de remédier à cette situation, plusieurs mesures clefs ont d'ores et déjà été intégrées dans le cahier des charges de la consultation 2008MGD04, portant sur le renouvellement des marchés de GD actuels :

- 1) Offrir, dans les 12 mois suivant la conclusion de ce marché, dans les Maisons d'arrêt et les centres de détention, un deuxième choix sous forme de précommande correspondant aux habitudes alimentaires des détenus. L'expérimentation menée sur JOUX LA VILLE (centre de détention) concernant l'intégration d'un deuxième plat dans la grille de menus permet d'améliorer considérablement le taux de prise du repas (constat sur un service du quartier des femmes : 95% de taux de prise). La réussite de cette expérience tient en grande partie à la très grande implication du chef d'établissement, du référent MGD et du surveillant affecté à la restauration. Afin de faciliter sa mise en œuvre, les prestataires devront prendre en charge dans le nouveau marché la logistique nécessaire pour la réussite de ce dispositif. De plus, l'expérience de JOUX LA VILLE démontre que ce fonctionnement n'a pas d'influence sur le coût alimentaire. La démarche qui sera mise en œuvre en 2010 dans le cadre du marché de la MGD04 consistera à initier ce deuxième choix dans quelques établissements dès le premier trimestre 2010 et au regard de l'expérience acquise, à la généraliser pour la fin 2010.
- 2) Introduire des exigences plus importantes de produits frais ;
- 3) Intégrer, dans le plan des menus, des produits issus de l'agriculture biologique : cette exigence résulte des instructions du Premier ministre sur l'Etat exemplaire. Elle a été prise en compte dans le marché 2008MGD04. Des négociations ont été engagées avec les prestataires de GD pour la mettre en œuvre dans le cadre des marchés existants (marchés de GD 2^{ème} génération expirant fin 2009 et marché de GD 2007MGD01) dès le deuxième semestre 2009. L'objectif est d'atteindre les 10% sur 2010 ;
- 4) Systématiser, dans les cantines, la présentation de produits certifiés halal. Ces produits ne seront donc plus proposés en cantine exceptionnelle comme actuellement. Des négociations ont été engagées avec les prestataires de GD pour atteindre ce résultat dans le cadre des marchés existants dès le deuxième semestre 2009.

3^{ème} axe : adapter le marché des EPM

Les difficultés rencontrées sur les EPM ont fait l'objet d'aménagements « locaux » variables d'un site à l'autre. Il est donc important à ce stade du contrat de procéder à un audit sur l'ensemble des 6 établissements pour cartographier les prestations proposées, afin de les uniformiser et de répondre aux différentes attentes. Cet audit sera externalisé et commencera début juin.

3. Un plan d'actions pour les établissements à gestion publique

1^{er} axe : assurer un réel pilotage réglementaire

La nouvelle législation alimentaire européenne nécessite la mise en place d'outil de contrôle permettant aux professionnels, par son application, de garantir la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires préparées et distribuées dans les cuisines, quelle que soit leur taille ou quel que soit leur principe de fonctionnement (liaison froide ou chaude). En collaboration avec la MGD, le référent restauration aura en charge l'uniformisation des outils et la mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire.

2^{ème} axe : définir une véritable stratégie d'achat

Actuellement, les pratiques sont les plus diverses au niveau local. Il existe parfois des marchés interrégionaux mais ce n'est pas systématique. On constate cependant en certains endroits des initiatives particulièrement intéressantes qui mériteraient d'être généralisées.

Il est donc proposé, pour la fin de ce semestre, de réaliser à partir de l'administration centrale les opérations suivantes :

- cartographier les marchés existants
- recenser l'ensemble des CCTP et d'identifier les échéances des marchés
- identifier les différents segments d'achats dans le domaine de la restauration - marché d'alimentation, marché de jetables (film, aluminium, calots, gants), marché d'entretien, marché de lessiviel, marché de petit matériel – et identifier pour chacun d'eux une stratégie d'achat (marché national, régional ou local)

Au cours du second semestre 2009, il sera alors mis en place un groupe de travail pour la rédaction des CCTP au niveau national.

3^{ème} axe : uniformiser l'offre restauration

Après avoir identifié l'ensemble des besoins et contraintes des établissements, la création d'un « standard » en restauration sera formalisé et mis en place au même titre que pour les sites en gestion déléguée.

Pour les maisons centrales et les centres de détention, un deuxième choix du plat garni pourrait être proposé avant fin 2010.

4^{ème} axe : définir une stratégie de moyen terme pour chaque établissement en tenant compte de son évolution dans le cadre de la RGPP

L'analyse devra porter dans un premier temps sur quelques établissements à gestion publique. Un audit devra permettre de cartographier les installations et modes opératoires existants afin de définir le plan d'actions à conduire.

Pour les autres établissements, les référents en DISP seront invités, au cas par cas, à faire des propositions.

FICHE DE POSTE

Catégorie : Agent contractuel ou assimilé
Corps : Directeur technique
Spécialité : Restauration
Affectation : Direction Interrégionale des Services Pénitentiaires

Positionnement dans l'organigramme

- Cet agent est placé directement sous l'autorité du responsable du Département Patrimoine et Equipements (DPE) au sein de la DISP, et rend compte également à la Mission Gestion Déléguée.
- Cet agent est responsable de l'ensemble des établissements rattachés à la direction interrégionale pour le fonctionnement du service restauration, de la cantine et des mess.

Contenu de ses activités

Ses activités s'exerceront dans deux domaines essentiels :

1- Restauration en gestion déléguée

- contrôle permanent des mess, restauration des détenus et des cantines.
- réalisation des audits qualité
- suivi des engagements des prestataires par l'application du contrat

2- Restauration en gestion publique

- suivi des unités de production
- management des équipes
- participation à l'élaboration des menus et élaboration d'un guide pour consigne dans les achats.
- contrôle les plans de fabrication
- management des personnels impliqués dans la production
- rationalisation et contrôle des coûts.
- respect et mise en place de procédures concernant la réglementation en vigueur en matière d'hygiène pour l'ensemble des unités de production.
 - Techniques de fabrication en liaison chaude et froide
 - Mode de conservation des matières premières et des aliments
 - règles et processus de nettoyage et d'entretien du matériel et des locaux
 - veille à l'application du plan de nettoyage
 - règles d'hygiène applicables au personnel
- interlocuteur permanent auprès :
 - de son responsable hiérarchique
 - des responsables des différents services de chaque centre
 - des fournisseurs
- suivi des opérations de maintenance courante et des contrats.
- programmation des travaux d'entretien et de réparation en collaboration avec le chef du département DPE

Profil du candidat

1) capacité relationnelles

- capacité à manager des équipes
- capacité rédactionnelle

2) capacités professionnelles

- expérience dans la gestion de plusieurs établissements en restauration collective
- connaissance des normes hygiène et sécurité (normes HACCP) et une approche des normes ISO
- expérience dans la réalisation d'audit
- sens de l'organisation, rigueur
- sens du contact
- discrétion
- aisance dans la pratique des outils informatique
- disponibilité

Planning de mise en œuvre de la stratégie restauration

Quoi	Qui	Quand
<p>Premier volet : <i>Identification de la restauration comme fonction stratégique.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Désignation ou recrutement du référent dans chaque DISP - Formalisation et explication de la stratégie restauration communication de la feuille de route 	<p>DISP</p> <p>MGD (ThA)</p>	<p>En cours => recrutement finalisé au 15 juin 2009</p> <p>Fin juin</p>
<p>Deuxième volet : <i>La gestion déléguée</i> 1^{er} axe renforcer les contrôles :</p> <ul style="list-style-type: none"> - intensifier les audits internes <ol style="list-style-type: none"> 1. réalisation des audits en 2009 2. suivi des rapports - désigner un prestataire externe pour les audits <ol style="list-style-type: none"> 3. rédiger le CCTP 4. initier la consultation 5. notification du marché 	<p>MGD</p> <p>MGD + Auditeurs GD</p> <p>MGD /ThA</p> <p>MGD</p> <p>SD5</p> <p>SD5</p>	<p>1-2 / mois jusqu' à la fin 2009</p> <p>mi-juin 2009 juillet 2009</p> <p>novembre 2009</p>
<p>Auditer dans les six mois les nouveaux établissements</p>	<p>MGD</p> <p>ThA</p>	<p>-MONT DE MARSAN 09/2009</p> <p>-ROANNE : 10/2009</p> <p>-LYON-CORBAS 11/2009</p> <p>-NANCY 12/2009-01/2010</p>

<p>Constituer un référentiel de contrôle Pour les référents restauration</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. rédaction 2. mise en place <p>pour les auditeurs</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. rédaction 2. mise en place 	<p>Référent restauration validation MGD</p> <p>MGD /ThA</p>	<p>Septembre 2009</p> <p>En cours de réalisation/validation</p>
<p>Informers la direction des établissements en gestion déléguée des objectifs de la commission restauration</p>	<p>MGD</p>	<p>EPM et 2007MGD01 : note d'organisation à recevoir de SD pour participation du référent restauration dès 09/2009</p> <p>2008MGD04 : 1 mois avant la mise en place du nouveau , soit fin novembre 2009</p>
<p>2^{ème} axe diversifier l'offre restauration</p>		
<p>- offrir un deuxième choix :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. expérimentation dans quelques établissements 2. généralisation du deuxième choix 		<p>2^{ème} semestre 2010</p> <p>fin 2010 début 2011</p>
<p>-introduire les exigences en matière de produits frais</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. dans le marché MGD04 2. dans le marché MGD01 3. dans le marché EPM 4. dans le marché Saint-Denis de la Réunion 		<p>Fait</p> <p>A Analyser en opportunité après la notification du marché MGD04</p>
<p>- intégrer dans le plan de menus des produits issus de l'agriculture biologique</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. dans les marchés « Chalandon 2 » 2. dans le marché MGD04 3. marché MGD 01 4. marché EPM 		<p>Juin 2009</p> <p>Janvier 2010</p> <p>Juin 2009</p>

5. marché Réunion		A analyser en opportunité
Systématiser les produits HALAL dans la cantine	MGD	AOUT 2009
3 ^{ème} axe adapter le marché EPM - Etat des lieux par un audit 1. rédaction du CCTP 2. notifier le marché 3. analyse des audits 4. plan d'action	MGD/ ThA	Fait
Deuxième volet : <i>La gestion publique</i> 1 ^{er} axe : assurer un réel pilotage réglementaire , - identification des besoins 1. formation du personnel 2. documentation réglementaire 3. constitution d'un PMS (plan de maîtrise sanitaire) 4. Etat des lieux de chaque établissement	MGD MGD / Référent restauration Référent restauration Référent restauration Référent restauration	JUILLET / AOUT 2009 SEPTEMBRE / OCTOBRE 2009 JUILLET / AOUT 2009 SEPTEMBRE 2009 SEPTEMBRE 2009

2 ^{ème} axe : renforcer l'offre restauration - définir un plan de menus national -expérimenter le deuxième choix dans quelques établissements en gestion publique -Systématiser les produits HALAL dans la cantine	Groupe de travail : MGD / référents restauration EP du parc classique à choisir	SEPTEMBRE 2009 DEUXIEME SEMESTRE 2010 Test en cours
3 ^{ème} axe : définir la stratégie achat - désigner les responsables par DISP - cartographier les marchés - définir la stratégie d'achat	DISP MGD MGD/SD5	En cours En cours Fin septembre

<p>par segment d'achat - rédiger les CCTP</p> <p>- lancer les consultations - analyse et validation des marchés</p>	<p>MGD / restauration SD5</p> <p>MGD / restauration</p>	<p>Référents</p> <p>Référents</p> <p>A partir d'octobre 2009</p> <p>Novembre 2009</p> <p>Janvier 2010</p>
<p>4^{ème} axe définir la stratégie à moyen terme pour les établissements en gestion publique</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. identification 2. CCTP pour audit des bâtiments et des structures 3. réalisation de l'audit 4. recherche des solutions 	<p>MGD</p> <p>MGD/SD3</p> <p>Prestataire extérieur</p> <p>MGD / DISP</p>	<p>A partir de 2010</p>
<p>5^{ème} axe conseille pour les gros projets de restauration</p>	<p>MGD</p>	<p>En cours</p>