



LIVRET D'ACCUEIL et d'information sur nos services

JUSTICE
SERVICES

sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

LE SOMMAIRE



Ce livret a pour objectif de vous apporter des informations pratiques concernant votre vie en détention.



| | |
|---|----|
| La buanderie | 04 |
| La blanchisserie | 05 |
| La restauration | 06 |
| La cantine | 07 |
| La propreté de votre cellule | 10 |
| L'entretien de votre cellule | 11 |
| L'accueil de vos proches | 12 |
| Travailler au sein de l'établissement | 13 |
| Développer vos compétences | 14 |

QUI SOMMES-NOUS ?

Sodexo est mandaté par l'Administration Pénitentiaire pour gérer un ensemble de services garantissant une qualité d'hébergement et permettant de vous simplifier le quotidien. Nos équipes s'occupent ainsi de la gestion des services au bâtiment (nettoyage des locaux, maintenance, entretien des espaces verts, etc.), des services à la personne (hôtellerie, restauration, cantine, accueil des familles pour les parloirs, transport pour les extractions médicales et les transferts inter-établissement(s)) et du travail en détention. Pour toute question sur l'un de ces services, les équipes Sodexo de l'établissement sont à votre disposition pour vous apporter des réponses.

LA BUANDERIE

LORS DE VOTRE ARRIVÉE

Un kit comprenant des vêtements de rechange, du linge de lit, de toilette et de table vous est remis.

Le détail du contenu de ce kit arrivant est indiqué dans les bons de buanderie remis dans la pochette d'accueil.



**Ces articles devront être rendus en bon état lors de votre départ de l'établissement.*



COMPOSITION DU KIT ARRIVANT

■ Vêtements

(dotation établie en fonction de votre situation)

■ Linge de lit*

(draps, couvertures, taie d'oreiller, housse de matelas)

■ Linge de toilette et de table*

(gants de toilette, serviettes de douche, serviette de table, torchon)

■ Trousse de toilette comprenant des produits d'hygiène corporelle

■ Articles d'entretien pour nettoyer votre cellule

■ Articles de vaisselle*

(plateau repas en plastique, assiettes et ravier, verre, bol, fourchette, couteau, cuillères)

LA BLANCHISSERIE

LA GESTION DE VOTRE LINGE

Pour le lavage de vos vêtements, de votre linge de lit, de toilette et de table, il existe l'un des trois fonctionnements ci-après selon l'établissement :



Les modalités et les plannings de collecte et de restitution des vêtements et du linge, spécifiques à chaque établissement, vous sont remis en annexe dans la pochette d'accueil.

LA RESTAURATION

POUR VOS REPAS

Les équipes de cuisiniers préparent et distribuent les repas du petit-déjeuner, du déjeuner et du dîner. Les repas sont cuisinés chaque jour à base de produits frais.

Les menus proposés sont élaborés par notre diététicienne  validés par l'Administration Pénitentiaire. Ils sont variés et équilibrés.



Vous pouvez choisir votre BOISSON pour le petit-déjeuner.



Des détenus participent aux commissions restauration organisées 4 fois par an pour donner leur avis, tester les recettes et valider les menus de la période à venir.

**LORS DE VOTRE ARRIVÉE,
VOUS CHOISISSEZ LE TYPE DE REPAS SOUHAITÉ :**



Repas standard



Repas végétarien

Chaque jour, vous avez la possibilité de choisir entre deux menus, le menu standard ou le menu végétarien.

Un bon de commande repas vous est ainsi distribué chaque semaine.

Les menus de la semaine sont affichés dans les coursives sur les tableaux d'information.

Les repas sont servis individuellement et le service se fait soit à l'entrée de chaque cellule, soit en office.

LA CANTINE (1/3)

Le service cantine vous permet d'acheter des produits alimentaires et de consommation courante (cigarettes, produits de toilette, d'entretien, journaux, DVD...).



Le catalogue des produits disponibles à la cantine vous est remis dans la pochette d'accueil.

COMMENT ÇA FONCTIONNE ?

Depuis votre compte nominatif tenu par l'Administration Pénitentiaire, vous pouvez verser de l'argent sur votre compte cantine.

1

Vous versez de l'argent sur votre compte cantine

À l'aide de la fiche « Demande de Provision Cantine » :

1. Remplissez toutes les lignes.
2. Cochez la somme que vous voulez verser sur votre compte cantine.
3. Datez et signez.



BON À SAVOIR :

Le dépôt de votre demande de provision cantine s'effectue selon l'organisation de l'établissement (dépôt dans la boîte aux lettres située en coursive ou ramassage par un surveillant).

DEMANDE DE PROVISION CANTINE

| | |
|---|------------------------------|
| Nom _____ | N° d'écrout _____ |
| Prénom _____ | Bâtiment _____ |
| N° de cellule _____ | |
| Je désire verser sur mon compte cantine une provision de : | |
| (*) en € | |
| <input type="checkbox"/> 5 | <input type="checkbox"/> 50 |
| <input type="checkbox"/> 10 | <input type="checkbox"/> 60 |
| <input type="checkbox"/> 15 | <input type="checkbox"/> 70 |
| <input type="checkbox"/> 20 | <input type="checkbox"/> 80 |
| <input type="checkbox"/> 30 | <input type="checkbox"/> 90 |
| <input type="checkbox"/> 40 | <input type="checkbox"/> 100 |
| ou montant libre en multiple de 100 € _____ | |
| (*) Cochez la case de votre choix | |
| Cadre réservé à la comptabilité | |
| La part disponible de votre compte nominatif est insuffisante, nous avons mis sur votre compte cantinal la somme de : _____ € | |
| Date : _____ / _____ / _____ | La comptabilité |

Si vous êtes nouvel arrivant, pour vous procurer sous 24h des produits de première nécessité, vous devez remplir le bon spécifique « Cantine arrivant » qui se trouve dans la pochette d'accueil.

LA CANTINE (2/3)



2

Vous commandez les produits

COMPLÉTEZ LE BON DE COMMANDE CANTINE :

1. A l'aide d'un stylo noir, Indiquez la date, votre nom, prénom et votre numéro d'écrou.
2. Recopiez les codes des articles que vous commandez à partir du catalogue cantine joint et indiquez bien pour chaque produit la quantité souhaitée. Remplissez la colonne « Description libellé article ». Les colonnes « Prix unitaire » et « Total » ne sont pas obligatoires.



BON À SAVOIR :

Le calendrier de dépôt des bons de commande est disponible sur le panneau d'affichage dans les coursives.

Le dépôt des bons de commande s'effectue selon l'organisation de l'établissement (dépôt dans la boite aux lettres située en coursive ou ramassage par un surveillant).

Ne pliez pas le bon de commande.

1

2



Avant de passer commande, vérifiez que le solde de votre dernier ticket de caisse soit égal ou supérieur à la commande que vous passez. Si vous n'avez pas assez d'argent sur votre compte cantine remplissez une demande de provision cantine.

LA CANTINE (3/3)



3

**Vous
réceptionnez
vos produits**

Les produits commandés vous sont livrés dans votre cellule.

QUE FAIRE EN CAS D'ERREUR ?

Si vous constatez une erreur de quantité ou de produit, faites une réclamation écrite au responsable de la cantine.

Si vous constatez une erreur de prix, entourez-la sur le ticket de caisse et transmettez également votre réclamation par écrit au responsable de la cantine.



BON À SAVOIR :

Vérifiez, à l'aide du ticket de caisse cantine, si les produits livrés sont bien ceux que vous aviez commandés dans les quantités souhaitées. Vérifiez votre ticket de caisse et conservez-le. Votre solde cantine est indiqué sur le ticket de caisse.



Pour les livraisons en sac fermé, aucune réclamation ne sera acceptée si le sac a été ouvert.

FOIRE AUX QUESTIONS

- Pourquoi je ne suis pas livré ?
Parce qu'il n'y avait plus d'argent sur votre compte cantine. Vous devez remplir une nouvelle « Demande de Provision Cantine » pour passer de nouveau votre commande la semaine suivante.

- Pourquoi je n'ai reçu qu'une partie de ma commande ?
Car vous n'aviez pas assez d'argent sur votre compte. Vous êtes livré des produits prioritaires (selon la procédure de l'établissement).

- Que se passe-t-il si l'un des produits commandés est en rupture ?
Votre compte cantine est automatiquement recrédité.

Dans tous les cas, le service cantine vous fournira les explications correspondantes.

LA PROPRETÉ DE VOTRE CELLULE



BIEN NETTOYER

La propreté et l'hygiène de votre cellule sont de la responsabilité de chacun afin d'améliorer le bien-être personnel et collectif.



BON À SAVOIR :

Pour bien conserver vos aliments et éviter le développement de bactéries, veillez à nettoyer l'extérieur et l'intérieur du réfrigérateur au moins une fois par mois.

Vous disposez ainsi de produits d'entretien de base pour nettoyer votre cellule. Ces produits vous sont fournis gratuitement et régulièrement selon le planning affiché en détention.

Vous pouvez acheter d'autres produits d'entretien proposés dans le catalogue cantine. Dans la pochette d'accueil se trouve une fiche de recommandations pour nettoyer votre cellule.

Pour vos déchets, **une zone de tri sélectif** est à votre disposition dans les bâtiments d'hébergement (coursives ou offices).

Vous pouvez ainsi y déposer les déchets suivants :

Déchets d'emballages ménagers :



Canettes en aluminium ou métal et boîtes de conserve



Emballages en carton



Bouteilles et flacons en plastique



Petit matériel électroménager ou électrique



Piles

POURQUOI TRIER ?

En triant vos déchets, vous permettez qu'ils soient recyclés et puissent avoir une seconde vie. Votre geste de tri contribue ainsi à économiser des ressources naturelles, à éviter le gaspillage et à limiter les pollutions.



27 bouteilles en plastique

..... permettent de créer



1 pull en fibre polaire

L'ENTRETIEN DE VOTRE CELLULE



PANNE MATÉRIELLE

En cas de panne domestique dans votre cellule (ampoule grillée, chasse d'eau qui ne fonctionne plus, robinet qui fuit, etc.), vous devez en informer les surveillants. L'un de nos agents techniques interviendra pour effectuer la réparation.



NE RIEN JETER DANS LES TOILETTES

Pour assurer leur bon fonctionnement, aucun objet (ex. mégots, lingettes, torchons, etc.) autre que le papier toilette ne doit être jeté dans les wc.

NE PAS OBSTRUER LES BOUCHES D'AÉRATION

Pour votre santé et pour assurer une bonne circulation de l'air entre l'intérieur et l'extérieur de votre cellule, les bouches d'aération doivent rester dégagées.

LES ÉCO-GESTES SIMPLES DU QUOTIDIEN POUR PROTÉGER LA PLANÈTE



Je ferme le robinet pendant le lavage des mains, des dents ou le rasage



J'éteins la lumière, la radio, la télévision, le four lorsque je sors de la cellule



J'évite de laisser les appareils électriques en veille pendant une durée prolongée



Je ne surchauffe pas l'atmosphère de la cellule



Je préviens en cas de fuite d'eau

L'ACCUEIL DE VOS PROCHES

Vos proches peuvent vous rendre visite au parloir sous réserve de l'obtention d'un permis de visite par l'autorité compétente (autorité judiciaire ou Administration Pénitentiaire).



L'accès au parloir se fait sur rendez-vous pris par vos visiteurs (réservation par téléphone, sur le site Internet de l'Administration ou à la borne dans l'abri des familles). Vos visiteurs reçoivent à leur premier passage un livret d'accueil des familles les informant des modalités de réservation et de fonctionnement des parloirs. Lors de leur venue au parloir, vos proches sont accueillis par nos collaborateurs et les associations présentes.



BON À SAVOIR : Durant la visite au parloir de vos proches, nos équipes peuvent garder les enfants de plus de 3 ans dans un espace spécialement conçu pour eux. Différentes activités créatives, musicales, de découvertes et festives (ex. Carnaval, chasse au trésor, etc.) leur sont alors proposées.

LINGE ET OBJETS POUVANT ÊTRE APPORTÉS PAR VOS PROCHES

À l'occasion des parloirs, et une fois par semaine, vos proches peuvent déposer du linge propre ou récupérer votre linge sale. Pour cela, ils doivent disposer le linge dans un sac avec vos nom, prénom et numéro d'écrou. Seuls les articles mentionnés dans la liste d'inventaire du parloir sont autorisés.

SONT STRICTEMENT INTERDITS



Nourriture, boissons (hors fêtes de fin d'année)



Tabac et substances illicites



Produits d'entretien ou de toilette



Médicaments et produits pharmaceutiques



Téléphone portable



Argent

L'ACCUEIL DE VOS PROCHES



Parloirs

Jours : samedi, dimanche et jours fériés

Créneaux horaires :

- 9h00 à 11h15
- 13h15 à 18h00

Pour les personnes détenues placées au Quartier Disciplinaire UNIQUEMENT le dimanche de 10h15 à 11h15

Nombre de personnes : maximum 4 visiteurs

- Soit : 2 adultes + 2 mineurs de moins de 16 ans
- Ou : 1 adulte + 1 mineur de plus de 16 ans + 2 mineurs de moins de 16 ans

Les modifications de rendez-vous ou annulations peuvent se faire sur le site internet ou par téléphone

TRAVAILLER AU SEIN DE L'ÉTABLISSEMENT

Vous avez la possibilité de travailler en atelier de production ou au service général pendant votre période de détention.

TRAVAIL EN ATELIER DE PRODUCTION

- Opérateur de production
- Manutentionnaire, cariste
- Contrôleur, etc.

TRAVAIL AU SERVICE GÉNÉRAL

- En cuisine : magasinier, cuisinier, plongeur
- En service d'étage : distribution des repas et propreté de la coursive
- À la cantine : magasinier, préparateur de commande et livraison
- À l'entretien ou à la maintenance de l'établissement (intérieur et extérieur) : agent de nettoyage, buandier, agent de maintenance (plombier, peintre, électricien), agent d'entretien des espaces verts, etc.



BON À SAVOIR :

Selon votre activité, une tenue de travail et des équipements de protections individuelle vous sont fournis.

Toutes les activités sont rémunérées.



Travailler pendant votre détention peut être l'occasion de renforcer vos compétences, d'apprendre un nouveau métier et d'améliorer votre quotidien.

COMMENT FAIRE SI VOUS SOUHAITEZ TRAVAILLER ?

Vous devez transmettre une demande de travail écrite adressée à l'officier responsable du travail pénitentiaire ou à Sodexo auprès du Référent Emploi en précisant si c'est pour le service général (auxiliaire en service d'étage, nettoyage, cuisine, buanderie, cantine, etc.) ou pour les ateliers de production. Votre demande sera examinée en commission pluridisciplinaire unique de classement.

DÉVELOPPER VOS COMPÉTENCES

Dans le cadre de votre activité professionnelle en détention, vous avez également la possibilité de suivre un parcours de professionnalisation et d'insertion, et d'obtenir une reconnaissance de vos acquis professionnels.



BON À SAVOIR : Différents dispositifs sont accessibles pour vous permettre d'augmenter vos compétences pendant la période d'incarcération : validation des acquis par l'expérience, tutorat, apprentissage, etc.

MISE EN PLACE D'UN PARCOURS DE PROFESSIONNALISATION ET D'INSERTION

Lors de la mise en place d'un parcours de professionnalisation et d'insertion sur le poste de travail, un tuteur vous accompagne dans votre progression.

A l'issue de votre parcours, le tuteur valide l'ensemble des compétences mises en œuvre, développées et acquises à travers un passeport professionnel. Ces compétences peuvent contribuer à donner un sens à votre détention, permettre la réalisation de votre projet personnel et professionnel, et favoriser votre réinsertion.



