

J'ai donc visité ces sept cellules et fait les constatations suivantes

- Leur surfaces mesurées par Mr Dewulf varient de 10,8 m² pour la plus petite d'entre elles (E2D010) à 12,36 m² pour la plus grande (E2D224).
- Leur volume varie de 42 m³ (E2D032) à 45 m³ (E2D220)
- Il n'existe pas de ventilation mécanique contrôlée.
- L'aération se fait manuellement par des ouvrants d'une surface de 4,5 m². Cependant on ne peut affirmer que cette aération reste possible en hiver.
- Le cabinet d'aisance communique directement avec la zone de prise des repas sans cloisonnement vrai ni ventilation spécifique dédiée . Aucune occlusion de la cuvette par un abattant n'est constatée. Le rangement de casseroles et autres ustensiles culinaires se fait dans certaines cellules à proximité immédiate de la cuvette des toilettes.
- L'état de propreté des cellules est très variable d'une cellule à l'autre. Il nous est expliqué que l'entretien des cellules est à la charge des détenus. Certaines des cellules visitées sont propres et correctement aérées d'autres comportent des reliefs de repas et un air confiné.
- Des appareils brûlants à combustible non défini (solide ?) sont utilisés par les détenus à proximité du cabinet d'aisance.

Les parties communes visitées ont permis les constats suivants :

- Les circulations et couloirs de la deuxième division sont propres, aérés et lumineux
- Les douches collectives de la 2^e division en parfait état de propreté lors de notre passage. Ces douches sont équipées d'une ventilation mécanique efficace. On ne note pas de développement de moisissures et les éléments sanitaires sont parfaitement entretenus. Il nous est précisé que l'entretien en est assuré par des détenus auxiliaires et donc que cet entretien est formalisé.
- Les ateliers sont lumineux, aérés, et spacieux . Les détenus y passent jusqu'à six heures par jour fabricant manuellement des pochettes cartons à élastique. Il n'est pas noté de pollution spécifique (ni bruit, ni produit toxique, ni empoussièrement).
- La cuisine centrale est dans un état de propreté parfait.

Le cuisinier responsable, audité, nous dit appliquer les procédures de la démarche qualité type HACCP (standard de la restauration collective). Effectivement les différents circuits (propre vs sale), la marche en avant vers les produits finis, la surveillance des chambres froides sont respectés et les points de lavage des mains pour les cuisiniers parfaitement équipés.

En conclusion, parmi les constatations faites dans le domaine de l'hygiène, c'est l'absence de séparation véritable et de ventilation spécifique du cabinet d'aisance ainsi que sa proximité immédiate avec la zone de prise des repas qui paraît la plus préoccupante au regard de la législation en vigueur (Règlement sanitaire départemental).

Docteur Michèle Nouvellon

N