

EB8 Economie domestique

Généralités L'économie domestique englobe les travaux utiles au fonctionnement interne de l'établissement (cuisine, boulangerie, blanchisserie, nettoyage). Si nécessaire, il peut être fait appel à des services de l'extérieur.

Lors de la planification des réceptions et des livraisons, une attention particulière est attachée aux problèmes de sécurité (trafic de drogue et d'armes, évasion, etc.).

Les travaux d'économie domestique nécessitent beaucoup de main-d'œuvre et génèrent, surtout dans les établissements fermés, de bonnes et convenables places de travail pour les détenus.

EB8.1 Blanchisserie

Généralités La blanchisserie regroupe différentes tâches accessibles aux détenus ayant des aptitudes manuelles limitées. Elle génère ainsi des places de travail importantes.

Pour l'organisation, il est important de déterminer si les détenus lavent des tenues de l'établissement ou des vêtements civils. Il faut également déterminer à quelle fréquence la literie est changée.

En ce qui concerne les vêtements de travail, il faut aussi prendre en compte le personnel.

Surface totale nécessaire par détenu 1,4 – 1,8 m²

Buanderie et bureau du contremaître Réception du linge sale, triage, lavage, séchoir, préparation du linge propre, dépôt et distribution du linge propre. Espaces séparés pour le linge sale et le linge propre. Bureau vitré pour le personnel, avec raccords pour le téléphone et l'ordinateur.

Couture Repassage, raccommodage et marquage du linge.

Entrepôt pour les produits de nettoyage Pour des raisons de sécurité, non accessible aux détenus.

Entrepôt pour le linge propre Stockage du linge propre

Local pour le triage du linge Tri du linge propre pour la répartition entre les différents secteurs.

Local pour le personnel Tables, chaises, possibilité de s'allonger.

Local pour les détenus	Tables et chaises.
Nettoyage chimique	Seulement dans les grands établissements.
Vestiaires	Casiers, lavabos, toilettes, douches si nécessaire. Séparés pour le personnel et les détenus. Séparés pour les hommes et les femmes.
Toilettes	Séparées pour les hommes et les femmes.

EB8.2 Cuisine centrale

Généralités	<p>La quantité et la qualité de la nourriture sont le troisième aspect le plus important pour les détenus, après la qualité de leur chambre et de la cour de promenade. Veiller à cet aspect est essentiel pour une exécution sûre et disciplinée au quotidien.</p> <p>Il convient d'abord de définir si l'établissement cuisine lui-même ou si les repas sont livrés et simplement finalisés dans l'établissement. Comme la cuisine offre des places de travail intéressantes pour les détenus, il faut privilégier une préparation interne.</p> <p>La livraison de repas à des tiers est économiquement très intéressante, car la création de valeur lors de la transformation de produits alimentaires est relativement importante. De plus, la livraison à des tiers stimule la motivation des détenus.</p> <p>Les détenus apprécient beaucoup de travailler en cuisine. Comme le besoin en main-d'œuvre y est important, un grand nombre de détenus peut y travailler et y exercer des diverses activités requérant plus ou moins d'habileté.</p> <p>Si la cuisine s'effectue à l'interne, il faut déterminer où les repas sont pris :</p> <ul style="list-style-type: none"> – dans la cellule – dans le groupe de vie – au réfectoire <p>Les repas devraient dans l'idéal être pris dans le groupe de vie. Il faut veiller à ce que les plats restent chauds lors de leur acheminement dans les différentes zones. Dans la mesure du possible, les repas pris en cellule devraient être une solution réservée au régime spécial de sécurité et à la mise aux arrêts.</p> <p>Le week-end, les détenus devraient avoir la possibilité de cuisiner dans leur groupe, d'où l'intérêt d'y aménager des cuisinettes.</p>
-------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

La cuisine doit être située à un endroit stratégique pour la livraison des marchandises et l'évacuation des déchets. Le parcours vers le restaurant du personnel et les différents groupes de vie doit être aussi court que possible.

La cuisine ne devrait pas être placée sous terre, sauf si elle peut recevoir suffisamment de lumière naturelle. Les pièces annexes à la cuisine doivent pouvoir être verrouillées et n'être accessibles aux détenus que s'ils sont surveillés.

Sur les plans de la construction et de l'organisation, on prendra toutes les mesures garantissant une hygiène optimale, car le manque de propreté des personnes et des marchandises peut nuire à la santé des personnes à l'intérieur comme à l'extérieur de l'établissement.

L'hygiène est un point essentiel pour tout l'établissement. Une stratégie avec des règles adéquates doit être définie.

Cuisine avec bureau du chef

Des repas sont préparés pour les détenus, pour le personnel et, éventuellement, pour des tiers. Cuisiniers et détenus travaillent ensemble. Prévoir un bureau vitré pour le chef avec raccords pour le téléphone et l'ordinateur.

En fonction des possibilités, proposer des formations professionnelles.

Surface nécessaire (sans les pièces annexes) par personne nourrie 1 m²

Il est recommandé de recourir à un spécialiste pour l'agencement des cuisines.

Locaux annexes

Chambre froide, réserve, salle de pause pour les détenus, en fonction du concept d'alimentation et des besoins en terme d'exploitation.

Surface nécessaire par personne nourrie 0,5 – 1 m²

Vestiaires, toilettes, douches

Pour respecter les normes d'hygiène, prévoir suffisamment de vestiaires, de toilettes et de douches. Séparés pour le personnel et les détenus.

Local de nettoyage

Avec arrivée d'eau.

Salle de pause pour le personnel

Tables, chaises, possibilité de s'allonger.

Salle de pause pour les détenus

Tables, chaises.

Toilettes Séparées pour les hommes et les femmes

EB8.3 Nettoyage

Généralités Dans le groupe de vie, l'entretien des locaux communs et le service durant les repas sont assurés par les détenus. Ils sont surveillés par le personnel. Les normes sont fixées dans la stratégie d'hygiène.

Les autres locaux et les espaces extérieurs de l'établissement sont entretenus par le service d'entretien. Les détenus chargés de cette activité sont accompagnés par des surveillants. Comme les détenus ont exceptionnellement une grande liberté de mouvement, en particulier dans les établissements fermés, les risques de contrebande et de trafic illégal sont élevés.

Atelier Etabli et outils pour assurer l'entretien technique.

Toilettes Séparées pour les hommes et les femmes.

EB8.4 Locaux annexes à ceux prévus pour l'économie domestique

Généralités Selon les besoins

EB8.5 Evacuation des déchets

Généralités L'évacuation des déchets satisfait aux exigences de la loi. Lors de la planification (dépôts et parcours), on tiendra compte des risques sur le plan de la sécurité.

Conteneurs et local de rassemblement A l'intérieur ou dans la cour. Proche d'un accès pour véhicule.

Entreposage des déchets En règle générale, à l'extérieur du bâtiment principal.

EB8.6 Sûreté de l'exploitation et protection contre les incendies

Généralités Nécessité, dimension, situation, équipement, etc. en conformité avec les prescriptions légales.

Dépôt du matériel anti-incendie Eventuellement véhicules, appareils, tuyaux, vêtements, etc. ; vestiaires, toilettes, douches.

Local de sûreté de l'exploitation Conformément aux prescriptions cantonales.

Locaux de protection civile Conformément aux prescriptions cantonales. Utilisables en tant qu'entrepôt, si le matériel peut être rapidement évacué.

Dans les établissements réservés aux hommes, veiller à ce que les collaboratrices (personnel) et les visiteuses puissent utiliser des toilettes séparées dans un secteur en sécurité.

EB8.7 Divers

Entrepôts divers

Faciles d'accès pour les transpalettes, les charriots élévateurs. Faire attention à la charge que peut supporter le sol.

Places de parc pour les véhicules de service

Faire attention à la hauteur de l'entrée pour véhicules. Garantir un accès pour les véhicules d'intervention (police et secours).