



FORMATION. Deux détenus de la maison d'arrêt du Bordiot, à Bourges, ont commencé leur CAP cuisine en détention. Leur formateur espère les retrouver à l'IFA à leur sortie, pour valider leur diplôme.

Deux détenus de la maison d'arrêt de Bourges ont entamé un CAP cuisine en alternance. L'objectif : commencer la formation en prison et la terminer dehors, en aménagement de peine. L'établissement est précurseur.

Marion Béard
marion.berard@centrefrance.com

Un CAP cuisine en détention

Au menu ce jour-là à la maison d'arrêt du Bordiot, à Bourges : crème de fenouil, aiguillettes de canard, tarte aux pommes. Derrière les fourneaux, pas de chefs, mais des commis en herbe au statut particulier. Julien et David (*) sont apprentis en cuisine, mais ils sont surtout détenus à la maison d'arrêt.

Les deux hommes, âgés de 26 ans, se sont vu proposer, par leur conseiller d'insertion et de probation, un apprentissage en cuisine au sein de l'établissement. La maison d'arrêt du Bordiot, comme deux autres établissements pénitentiaires en France, est pilote de ce dispositif. Sébastien Leys, le directeur, explique : « Ils commencent leur CAP en prison et, à terme, le terminent à l'extérieur avec un aménagement de peine. » Dans ce dispositif, la juge d'application des peines, Mathilde Journiac, est partie prenante aux côtés du service pénitentiaire d'insertion et de probation (SPIP) et de l'équipe pénitentiaire du Bordiot.

Pour Pascal Vion, le directeur interrégional des services pénitentiaires de Dijon, dont dépend la maison d'arrêt de Bourges, cette expérimentation s'inscrit dans un objectif de « décloisonnement » : « La prison fait partie de la société, mais ça ne dure qu'un temps. Il faut répondre aux enjeux de réinsertion. »

Côté formation, les apprentis, qui ont commencé il y a deux mois, sont encadrés par Sébastien Letellier, formateur à l'IFA (institut de formation en apprentissage) de Bourges. Quatre jours par mois, le formateur se rend à la maison d'arrêt. Le reste du temps, les deux hommes sont formés par Saliou Diouf, le technicien cuisine : « Ils découvrent le rythme, la

plonge, le nettoyage. »

« On est dans l'inclusion que vise l'apprentissage », assure Sébastien Letellier. Quitte à devoir s'adapter au régime particulier de la détention. « Ce n'est pas facile de se lever le matin pour commencer à 8 heures, reconnaît le formateur. On est là pour les soutenir dans les jours difficiles. » Le directeur de la maison d'arrêt renchérit : « Ça peut être difficile de travailler quand on est deux en cellule. » « Ils ont doublement du mérite », conclut Mathilde Journiac, la juge.

Sur le mur immaculé de la cuisine, un tableau blanc recense les effectifs du jour à nourrir. Julien et David sont intégrés à l'équipe qui prépare les repas. Pour Julien, c'est un retour aux sources : « J'ai été en lycée hôtelier dans la Vienne. Mais je n'ai pas eu mes diplômes... C'est l'occasion de me rattraper. » Pour son codétenu, tout est nouveau : « J'ai découvert en prison quelque chose que je n'aurais jamais connu dehors. Ça donne des idées. J'ai découvert qu'il fallait un CAP pour ouvrir un restaurant ! »

Des apprentis futurs tuteurs

Les deux détenus s'accordent à dire que ce temps de détention, couplé à une formation, « c'est un mal pour un bien. On ne perd pas notre temps ». « L'idéal serait de les retrouver à l'IFA », souhaite Sébastien Letellier. Comme les apprentis à l'extérieur, David et Julien sont rémunérés pendant leur formation. Leur salaire est assuré par l'Agence du travail d'intérêt général (Atigip). À leur sortie, ils seront accompagnés par Pôle emploi et la Mission locale pour trouver des entreprises où effectuer des stages.

Mais avant cela, du 16 au 20 mai, ils passeront leur examen théorique en détention. Une piste de réflexion est de proposer aux futurs cuisiniers de devenir tuteurs des prochains apprentis, afin de transmettre à leur tour. ■

(*) Les prénoms ont été modifiés.

● « C'est un mal
● pour un bien. On
● ne perd pas notre
● temps en détention »

● David et Julien, détenus et apprentis