



EXIGEONS DES CONDITIONS DE TRAVAIL EQUITABLES ET RESPECTUEUSES

Parce que des conditions dignes sont la clé de notre engagement professionnel.

Restauration : des conditions de travail, d'hygiène et de sécurités déplorables !

Des locaux vétustes – restructuration de la cuisine nécessaire

- Locaux de travail et de stockage des marchandises inadaptés et vétustes,
- Matériel usé non renouvelé, hygiène insuffisante.
- Non-respect des règles d'assainissement de l'air en cuisine
- Projet de restructuration de la cuisine, validé en 2016 par les services sanitaires, mais abandonné.

La sécurité n'est pas assurée

- Manque d'effectif de personnel technique et de surveillance des opérateurs
- Contraintes liées au travail dans des locaux inadaptés et détériorés amplifient les difficultés
- Les agents, au péril de leur sécurité, continuent d'assurer leurs missions.

Le personnel est en souffrance

- Manque de personnel dans une cuisine non conforme : réduction de l'effectif avec 1 responsable et 1 adjoint en poste qui gèrent plus de 1000 repas par jour alors que la population carcérale reste en surnombre constant.
- Résultat : stress, épuisement moral et physique des agents.

Un environnement de travail sain et équitable, c'est un droit, pas un privilège

Le message est clair : il est temps d'agir !

