Syndicat Local Force Ouvrière *Justice* CP Baie-Mahault
Syndicat Local FO Justice
Centre Pénitentiaire de Baie-Mahault
12 Rue de la Manche à l'Eau 97122 Baie-Mahault – Téléphone 05 90 25 11 59 – 06 90 54 32 60 Mail : slpfobmao@hotmail.com

CUISINE CP BÉMAO - LE « JE M'EN FOUTISME SEMBLE PERSISTER » !

Chers collègues,

LA CUISINE AU BORD DE LA RUPTURE ?

Hier, mardi 03 novembre, au petit matin, les techniciens de la cuisine du CP ont refusé de prendre leur service. Les éléments soulevés concernant la cuisine du CP de Bémao sont particulièrement préoccupants, et ce depuis belle lurette. Ils mettent en évidence une crise technique, budgétaire, organisationnelle et sanitaire, qui risque de s'aggraver avec la surpopulation et l'arrivée du DAC.

Défaillances techniques, risques sanitaires et avenir de la restauration pénitentiaire.

La cuisine du CP de Baie-Mahault est depuis quelques temps confrontée à des difficultés techniques récurrentes qui fragilisent son fonctionnement quotidien.

- Pannes répétées des équipements (ex : chambres froides, etc…).
- Difficultés à remplacer ou à louer rapidement les matériels défectueux.
- Contraintes budgétaires qui retardent les réparations et les investissements.
- Risque de désorganisation de la production et de la distribution des repas.

LA GRANDE QUESTION : Comment garantir une restauration collective fiable lorsque les équipements indispensables au fonctionnement de la cuisine ne sont plus pleinement opérationnels ?

Les interventions du « prestataire maison » sont également au cœur des préoccupations. **Ce partenaire serait-il trop souvent en retrait ?** Les personnels semblent confrontés à une réactivité insuffisante ou à des délais d'intervention trop importants face aux pannes et aux urgences techniques. Cette situation soulève plusieurs interrogations :

- Les délais d'intervention contractuels sont-ils respectés ?
- Les demandes d'intervention font-elles l'objet d'un suivi rigoureux ?
- Qui assume la responsabilité lorsque les équipements restent indisponibles ?
- Existe-t-il un véritable plan de maintenance préventive ?

Le fonctionnement de la cuisine ne peut pas dépendre indéfiniment d'interventions tardives ou d'une maintenance insuffisamment anticipée.

Par ailleurs, les difficultés rencontrées interrogent également sur le pilotage technique de la cuisine. **Une direction technique en difficulté ?** Le Directeur technique semble peiner à apporter les directives nécessaires, à coordonner les interventions, à proposer des solutions concrètes et à taper du poing sur la table pour faire avancer les choses. Dans cet environnement aussi sensible en termes d'hygiène et de sécurité, les personnels ont besoin d'une direction technique clairement identifiée qui assure un véritable accompagnement des équipes.

L'absence de directives suffisamment efficaces risque de renforcer le sentiment d'abandon et de désorganisation. Car au-delà des équipements, et cette situation ne peut être ignorée, c'est également la situation humaine qui interpelle. Les personnels techniques semblent aujourd'hui atteindre un niveau d'épuisement, de lassitude et de dégoût face à la répétition des difficultés. Quand les personnels perdent confiance dans leur outil de travail, c'est toute l'organisation de la restauration qui se fragilise.

Il devient indispensable d'évaluer les conditions de travail, les moyens humains, les responsabilités et les perspectives d'amélioration.

ÉLECTIONS PROFESSIONNELLES DU 3 AU 10 DÉCEMBRE 2026
FO RÉSISTER ! RIEN LÂCHER ! JE VOTE FO Justice
ACTION, RESPECT, ÉQUITÉ POUR TOUS LES PERSONNELS

Les dysfonctionnements des chambres froides et des équipements de conservation constituent un point de vigilance majeur. **La question sanitaire doit être placée au premier plan**.

La sécurité alimentaire des personnes détenues ne peut être une approximation.

Pour terminer, **FO Justice Bémao** pose la question sur le projet de rachat de la cuisine centrale de la ville de Baie-Mahault. Un outil de travail qui pourrait bien débloquer les difficultés de l'actuelle cuisine et prévenir l'arrivée du prochain DAC.

- Où en sont réellement les négociations ?
- Existe-t-il un calendrier précis ?
- Quel serait le coût de cette opération ?
- Qui assurerait la gestion et la maintenance des équipements ?
- Quels seraient les impacts sur les personnels actuellement affectés à la cuisine du CP ?
- Cette solution permettrait-elle réellement de garantir une meilleure qualité de restauration ?

Les personnels et leurs représentants doivent obtenir des informations transparentes sur ce projet.

Cependant, FO Justice Bémao avertit : un changement de structure ne peut être présenté comme une solution miracle sans garanties concrètes sur les moyens, les personnels et la qualité des repas.

FO Justice Bémao demande :

- Un état des lieux technique complet des équipements de la cuisine.
- Un audit des interventions et des obligations contractuelles du prestataire.
- Un plan d'investissement d'urgence pour les matériels défaillants.
- Une clarification du pilotage et des responsabilités techniques.
- Une évaluation des risques sanitaires et des mesures correctives.
- Une communication transparente sur les négociations relatives à la cuisine centrale de Baie-Mahault.
- Une étude d'impact sur les capacités de restauration liées à la surpopulation et au DAC.
- Une concertation avec les personnels concernés et leurs représentants.

FO Justice Bémao refuse que les personnels techniques soient les seuls à supporter les conséquences d'une organisation défaillante et de moyens insuffisants.

La restauration pénitentiaire est une mission essentielle du service public. Elle exige des équipements fiables, des personnels respectés, une organisation efficace et des moyens à la hauteur des besoins.

Baie-Mahault, le 04 novembre 2026

Le bureau FO JUSTICE Bémao

ÉLECTIONS PROFESSIONNELLES DU 3 AU 10 DÉCEMBRE 2026
FO RÉSISTER !! RIEN LÂCHER ! ACTION, RESPECT, ÉQUITÉ
JE VOTE FO Justice POUR TOUS LES PERSONNELS