

TAMBOUILLE ET MAGOUILLES

Le 30 juillet 2026

Les sites et applications de cuisine sont à la mode, à tel point qu'elles font même des émules dans l'administration pénitentiaire.

Effectivement lorsque l'on voit la gestion de notre établissement, nous sommes en droit de nous demander quelle petite recette nous concocte notre direction.

Aller, prenez vos stylos, voici la recette de la « magouille à la rouennaise » !!!

Pour la recette de nos marmitonnes, il nous faut :

- mettre des profils atypiques au Q.A (y compris des détenus qui font des obscénités à la vue de surveillantes)
- 1 cuillère de registres par-ci.
- 1 zeste de promenades D1/D2 aux mêmes horaires
- 1 bonne louche de travail supplémentaire pour les agents.
- mélanger le tout et on laisse bien faisander pour voir ce que cela donnera.



STOP à cette tambouille infame !!!

Notre direction met les petits plats dans les grands lors de la labélisation des quartiers arrivant, disciplinaire et d'isolement mais une fois dans « le guide M3P de bureau Veritas », on s'oriente très vite vers les 3 étoiles du guide Michelin.

Mettre sur le même étage des détenus au profil dont vous ne savez pas trop quoi faire avec des détenus arrivants potentiellement sous choc carcéral (car c'est bien à cela que sert avant tout ce quartier), cela ne ressemble pas à une bonne idée.

Le deuxième étage de la division 3 n'est pas un fourre-tout !!!

Notre direction aurait-elle oublié que les agents de cet étage déjà souvent encombré sont très isolés surtout à certaines heures ou certains jours.

Madame la directrice, votre salade à la villenauxoise n'était déjà pas digeste donc il serait plutôt judicieux de suivre des recettes déjà approuvées et qui fonctionnent au lieu de les revisiter à votre sauce car la sécurité des agents n'est pas une variable d'ajustement pour vos chiffres !!!

Le bureau local C.G.T pénitentiaire.