

Bulles d' *Aire*

L'AIRE vous propose tous les deux mois un journal à la fois ludique et informatif

Le point sur... La réforme pénale

Après bien des péripéties, la réforme pénale a enfin été votée définitivement par le Parlement. Porté par la Ministre de la Justice, Christiane Taubira, le texte a connu plusieurs versions différentes, depuis début août 2013 !! Un an donc de débats et de modifications a été nécessaire pour en voir l'aboutissement.

Quel en est l'élément central ??

- La création de la contrainte pénale, qui s'exerce en dehors des murs, applicable à l'ensemble des délits. Elle sera applicable à partir du 1er janvier 2017. Mais elle pourra être prononcée pour les délits pour lesquels la peine encourue est de 5 ans maximum, commis dès le 1er janvier 2015...

Son but est de permettre un suivi personnalisé des condamnés, de permettre une réelle réinsertion, donc d'éviter la récidive.

Il s'agira pour les personnes concernées de respecter, en milieu ouvert et sous contrôle d'un juge, des obligations et interdictions durant 6 mois à 5 ans, ce qui concernerait chaque année entre 8000 et 20.000 applications selon les statistiques actuelles.

Bien évidemment, le succès de cette nouvelle procédure dépendra des moyens humains avant tout, et matériels qui pourront lui être attribués... la Ministre a annoncé la création de 1000 postes, pour ce faire, dans les services pénitentiaires d'insertion et de probation, d'ici à 2016.

Par ailleurs la nouvelle loi est faite pour lutter contre les sorties sans encadrements, l'immense majorité des cas actuels : la situation de chaque détenu sera évaluée aux deux tiers de sa peine, pour établir un parcours et un projet d'insertion, avec possibilité d'une libération « sous contraintes », ceci selon l'appréciation du juge d'application des peines.

Critiquée par les uns, qui dénoncent soit du laxisme soit des manques de moyens, approuvée par les autres, dont le Syndicat de la Magistrature, cette nouvelle loi semble augurer, quoiqu'il en soit, d'une philosophie plus humaniste : le « prévenir » plus que le « punir » simple ??

L'avenir en « jugera » !

L'association assure l'accompagnement des enfants au parloir si aucun adulte référent ne souhaite s'y rendre

« La vie c'est comme une bicyclette, il faut avancer pour ne pas perdre l'équilibre »

Albert EINSTEIN

Le saviez-vous ?

A la Maison d'Accueil des Familles, chaque 2ème dimanche du mois ON JOUE !

Il n'y a rien à gagner, (Si ce n'est un bon moment à passer.) Il n'y a rien à perdre, (même pas votre temps, puisque vous serez présents avant de rejoindre celui ou celle qui vous attend.) Pas besoin de formation, nous vous aiderons à passer à l'action.

Aucune obligation de participer mais une occasion de rencontrer celles et ceux qui comme vous, viennent là envers et contre tout.

Et si vous n'avez pas envie de jouer, vous pourrez tout de même regarder et un jour peut-être l'envie viendra. De dire pourquoi pas moi et de faire le 1^{er} pas. Sûre que vous ne le regretterez pas !

Poivrons marinés à la fête

Ingrédients :

- 2 poivrons jaunes
- 2 poivrons rouges
- 1 gousse d'ail
- huile d'olive
- Feta aux herbes



Faire préchauffer votre four à 180°C pendant 15 mn. Couper les poivrons dans la longueur en lamelles de 2 à 3 cm de large (en ayant pris soin préalablement de les vider de leurs pépins). Disposer les lamelles sur une plaque recouverte d'une feuille de papier aluminium. Attention, le côté "peau" doit se trouver vers le haut. Placer la plaque dans la partie haute du four et laisser dorer les poivrons. Ces derniers vont dégorger ou faire un peu de mousse en cuisant. Retirer les poivrons lorsque ceux-ci auront bien doré, généralement au bout de 15-20 mn. Laisser reposer quelques minutes et retirer la peau des poivrons, qui normalement se détache très facilement. Pendant la cuisson des poivrons, hacher l'ail très finement (la quantité d'ail fluctuant en fonction de votre goût). Dans un plat, mettre un peu d'ail au fond et un peu d'huile d'olive. Disposer les lamelles de poivrons les unes à côté des autres et autant que possible ne pas les faire se chevaucher. Parsemer l'ail restant et remettre de l'huile d'olive de façon à presque recouvrir les poivrons. Saler, poivrer. Enfin, rajouter la feta sur l'ensemble. Là encore la quantité fluctuant en fonction de votre goût pour cet aliment ! Mettre au frigo quelques heures et dégustez !

Le coin des bénévoles

IL ETAIT UNE FOIS ... Dominique, une conteuse pas comme les autres car elle se déplaçait avec tous ses animaux de compagnie, de la petite souris au gros éléphant qui trompe énormément. Il y avait aussi 5 garçons d'une dizaine d'années et 2 petites filles espiègles, tous assis à côté de leur papa ou sur leurs genoux, tous très attentifs et les yeux écarquillés devant ce qu'ils voyaient, car Dominique ne fait pas que « conter », elle anime sa ménagerie et c'est vraiment super ! Bientôt la musique s'arrête, Dominique se tait et invite les spectateurs à venir voir et toucher tous les acteurs du spectacle. Ce moment festif se poursuit avec un goûter surprise avec de bons gâteaux faits par quelques bénévoles, et la détente est complète grâce aux ballons mis à disposition des participants. Tout cela se passait le 4 juin dernier dans le gymnase du Centre Pénitentiaire, pour fêter les papas en détention. EP

CRI Fréquence Pierre Levée :

Tous les jeudis de 19h à 20h, l'émission de radio diffusée sur RCF Accords Poitou vous laisse la parole : téléphonez au 05.49.60.63.63, vous passerez en direct ! Vous pouvez aussi laisser un message écrit à l'association AIRE, il sera lu pendant l'émission. Pour plus d'informations, n'hésitez pas à rencontrer les bénévoles !

L'AIRE

L'association Aire vous accueille à la maison d'accueil des familles lors de votre venue au parloir.

Les bénévoles de l'association sont à votre écoute et vous offrent une boisson chaude ou froide. Ces bénévoles sont tenus à une obligation de confidentialité. Vous pouvez également rencontrer l'assistant de service social pendant ses permanences.