

Bulle d'AIRE

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



Un chat au Centre de Détention Femmes

« Je m'appelle PIRATE, mais je ne suis qu'un chat.

Arrivé le 13 février 2019 au C.D.F., personne n'a pris mes empreintes, mais une surveillante a pris des photographies.

Ben oui ! C'est ainsi quand on a une belle gueule. J'ai un pelage blanc parsemé de quelques taches grises, avec de beaux yeux vert clair.

Ils me disent que je suis beau et doux ; elles m'aiment et j'ai donc le droit d'aller sur leur lit où je m'endors profondément les quatre pattes en l'air. C'est trop mignon. Je respire sur le rebord des fenêtres où elles ont installé une petite laine pour que je ne prenne pas froid. Ces premiers jours je suis resté enfermé (j'en avais marre). Mais maintenant je vais dans la cour avec celles qui en ont envie. Je leur donne malgré tout du travail, car chacune à leur tour (ou presque), elles s'occupent de ma boisson et de mes croquettes, ainsi que de tenir propres mes toilettes. On n'a rien sans rien, n'est-ce pas ? »

Simone, 12 février 2020

Retrouvailles tant attendues

Pour vous, familles et amis de personnes incarcérées, qu'il a été long ce temps de séparation d'avec vos proches. Durant le confinement, la directrice du C.P. Vivonne a pris en compte les directives du Ministère de la Justice pour que la suppression des parloirs ne soit pas trop difficile à vivre (télévision gratuite, augmentation du temps d'appels téléphoniques ...).

L'association Cri Fréquence Pierre-Levée a pu, grâce à RCF, animer, chaque lundi, une émission supplémentaire, permettant à certaines familles et amis de laisser un message à celles et ceux qui sont dedans. Beaucoup d'initiatives ont été prises pour essayer de rendre cette période de confinement supportable mais rien ne vaut la rencontre et l'échange durant le parloir. Nous, bénévoles, impuissants pour soulager votre peine, nous ne vous avons pas oublié et il nous tardait de pouvoir vous accueillir à nouveau. La situation sanitaire s'étant améliorée au cours de l'été, et après concertation avec la directrice du C.P., l'Association AIRE a décidé de reprendre ses permanences à la Maison d'Accueil des Familles. C'est le mardi 1^{er} septembre que les bénévoles et Marion, Assistante de Service Social (qui a repris son travail début juin) ont retrouvé la Maison d'Accueil des Familles. Dans ce contexte particulier, l'adaptation est plus que jamais nécessaire. Le service des boissons se fera uniquement à l'extérieur et ce, jusqu'à ce que la situation sanitaire s'améliore de façon conséquente. Continuons à prendre soin de nous pour prendre soin des autres.



Dessin réalisé par une
personne détenue



**"Soyez le changement
que vous voulez voir
dans le monde"
GHANDI**



De bons souvenirs ...

Avec cette 11^{ème} édition du festival « Filmer le travail » qui fait escale à Poitiers, en février, le prix des détenus du Centre Pénitentiaire de Poitiers/Vivonne, vient, pour la deuxième fois récompenser une œuvre sensible et lumineuse : « Le Jardin » de Frédérique MENANT.

Ode à la simplicité, leçon de vie, les 12 cœurs du jury ont reçu ce film en écho à leur propre vie de prisonnier. Douze cœurs confrontés, comme Thérèse, à un combat quotidien contre un poison invisible dont l'antidote est peut-être un retour à la nature et à la simplicité, au toucher du corps et de la terre.

Au cœur de nos cellules, nous tentons, par ces fenêtres éphémères d'accès à la culture, à sublimer notre réclusion et de planter nous aussi de petites graines de vie dans notre jardin carcéral où nous nous sommes enfermés.

Entre destruction et transformation, face au cancer de nos folies à assumer, nous découvrons parfois un jardin intérieur, sous le chaos, chemin contemplatif de transformation, passerelle, et vite, vers une vie sociale apaisée, hors les murs.

F.M.E.

Recette du mois : soupe d'octobre

Ingrédients :

1 potimarron	50 g de beurre
0,5 L de lait	Noix de muscade
150 g de châtaigne	50 cl de crème
Sel, poivre	



- Faire chauffer le lait et les châtaignes jusqu'à ébullition. Éplucher et laver le potimarron, détailler en dés. Une fois le lait à ébullition plonger le potimarron, attendre l'ébullition, baisser le feu et laisser mijoter.
- Lorsque la fourchette s'enfonce facilement dans le potimarron il est cuit. Retirer du feu et mixer en ajoutant la crème, le beurre, le sel, poivre et noix de muscade.