

Paris Match, 11-17 febbraio 2016, pp. 121-124, **Les prisonniers pâtisseries** (servizio di Emmanuelle Jary, foto di Jean-François Mallet)

I detenuti pasticceri

Dietro le sbarre creano dolci. Mentre le carceri sono considerate come i luoghi per eccellenza della grande delinquenza, nel nord Italia un'azienda rimette i detenuti sulla buona strada attraverso il lavoro. Condannati a pene lunghe per reati molto gravi, dopo anni di formazione, questi uomini si trasformano e il tasso di recidiva si riduce in modo spettacolare.

Sono le cinque quando i primi aromi di focacce e brioches riempiono la pasticceria Giotto. Come in tutte le pasticcerie, uomini vestiti con grembiuli bianchi con un berretto di carta sulla testa sono indaffarati, chi alla preparazione di biscotti di pastafrolla, chi a togliere dallo stampo una crostata di frutta, chi a ultimare appetitosi pasticcini...

Come in ogni pasticceria, una radio protetta da una pellicola di plastica diffonde canzoni popolari. Nulla da segnalare o quasi. Le finestre hanno le sbarre. Agenti di polizia penitenziaria controllano i documenti di identità dei visitatori che vengono perquisiti prima di entrare. Telefoni, computer portatili e denaro in contanti sono proibiti. Siamo nel carcere di Padova, uno dei dieci più grandi d'Italia. Più di seicento persone vi sono detenute. La maggior parte sta scontando lunghe condanne. Omicidi, rapine, rapimenti, sequestri... i pasticceri Giotto non erano angioletti. Ma ne possiamo parlare al passato, se consideriamo fino a che punto qui il lavoro addolcisce gli animi. Anche se non ci sono dati ufficiali, Nicola Boscoletto afferma senza battere ciglio: «Quando i nostri dipendenti escono dal carcere, la loro recidiva è stimata al 2%, mentre per gli altri detenuti in Italia varia tra il 70% e il 90%». Nicola Boscoletto è il presidente di Officina Giotto, un consorzio di due cooperative che impiegano 150 detenuti del carcere. Questi ultimi lavorano all'interno di vari laboratori, pasticceria, riparazione di biciclette, assemblaggio di valige, di chiavette usb, digitalizzazione di documenti per diverse aziende, call center per prendere appuntamenti all'Ospedale di Padova...

Il lavoro così favorisce il reinserimento. Ma non qualsiasi lavoro. In Francia, la questione è controversa. Nel settembre 2015, una petizione firmata da 375 docenti universitari, soprattutto da specialisti di diritto e di lavoro, ricordava le regole penitenziarie europee: «L'organizzazione e i metodi di lavoro negli istituti devono assomigliare il più possibile a quelli che regolano i lavori analoghi al di fuori della prigione, per preparare i detenuti alle normali condizioni della vita lavorativa». Chiamato in causa su questa questione del rispetto del diritto al lavoro in carcere, il Consiglio costituzionale ha stabilito che la legislazione vigente rispettava la Costituzione. Tuttavia i detenuti francesi non firmano alcun contratto, non hanno il sussidio di disoccupazione, non hanno le ferie pagate, per loro non è prevista alcuna medicina del lavoro, nessun sussidio in caso di malattia, nessun diritto di sciopero né di adesione al sindacato. Sono pagati tra il 20% e il 45% del salario minimo orario. Sono stati rilevati casi di salari indecenti, che ammontavano a meno di 2 euro all'ora. Infine i detenuti non hanno alcuna garanzia per quanto riguarda il numero di ore e di giorni di lavoro mensili. La maggior parte, che non ha mai esercitato alcun mestiere prima di entrare in carcere, ne esce con una percezione negativa del lavoro e associa lavoro a umiliazione. Come potrebbe essere altrimenti quando i direttori degli istituti descrivono così le attività proposte ai detenuti: distinguere viti a croce da viti normali, oppure aprire dei cartoni e applicargli il nastro adesivo per renderli pronti per l'uso...

Philippe Auvergnon, giuslavorista e direttore di ricerca al CNRS, sottolinea un punto importante: «L'amministrazione penitenziaria considera il lavoro come lo sport, cioè uno strumento per mantenere la pace sociale. Per quanto riguarda i detenuti, tutti vogliono lavorare, anche se dicono che sono sfruttati e in effetti lo sono, ma il fatto di lavorare li tiene occupati e dà loro una certa autonomia». E in effetti è impossibile vivere in carcere senza denaro, ti permette di acquistare articoli per l'igiene personale, sigarette, libri... per "cantiner" (*mettere da parte qualcosa, ndt*) come si dice nel gergo del carcere.

A Padova, Dinja non si limita a “cantiner” con il suo stipendio di 900 euro netti, lui in parte li invia a due organizzazioni umanitarie in Uganda per contribuire all’educazione dei bambini. Prima di lavorare con Officina Giotto era in isolamento forzato perché considerato violento contro se stesso, il personale del carcere e gli altri detenuti. «Nessuno mi poteva avvicinare. Restavo nella mia cella, i giorni non passavano mai, volevo uccidermi. All’inizio è stato molto difficile. Non avevo mai lavorato e volevo guadagnare soldi facilmente, ma i formatori e tutto il personale Giotto mi circondavano per motivarmi e calmarmi. Io non capivo il motivo per cui queste persone stavano facendo questo, a me che ero stato così violento e cattivo. Oggi io amo questo lavoro, è come una rinascita». Condannato all’ergastolo per due omicidi, Dinja è in prigione da tredici anni, starà ancora in carcere per molto tempo. Proprio pensando alla durata della sua pena, non osiamo chiedergli che cosa farà una volta uscito. Una domanda che invece poniamo a Francesco, 47 anni, in carcere dal 1993, che dovrebbe uscire nel 2020. Arrivato a Padova nel 2003, è stato in precedenza in carcere a Lecce, in Puglia. Lì rimaneva in cella ventidue ore su ventiquattro. Senza far nulla, né voler fare nulla. Aspettava. Ma cosa ci si può aspettare quando si resta rinchiusi quasi trent’anni? A Padova ha iniziato a studiare, poi a lavorare: prima, per quattro anni, nel call center e poi di recente è arrivato in pasticceria. «Oggi ho dei progetti. Ho parlato con mio figlio e mia sorella e vogliamo aprire una pasticceria nel Nord Italia. Voglio iniziare una nuova vita». Anche Guido, condannato all’ergastolo, racconta l’evoluzione dei suoi rapporti familiari da quando ha cominciato a lavorare. «Sono riuscito a dialogare, a confrontarmi con le idee dei miei colleghi. Ora parlo con mia figlia e contribuisco a pagare le sue tasse universitarie». Guido ha imparato a leggere in carcere. Così ogni sera può evadere senza saltare al di là delle mura. Le sue parole ci sono tradotte da Franco, originario del Piemonte, che parla un buon francese per aver frequentato il carcere di Baumettes a Marsiglia e anche i penitenziari di Nizza e Lione.

Incarcerato in seguito nei Paesi Bassi, per rapimento e sequestro di persona, è fuggito da questa prigione e ha trascorso diciannove anni in fuga. Arrestato nel 2004, era considerato molto pericoloso ed è stato inserito in una sezione di massima sicurezza. Come questo uomo così tranquillo e raffinato, con indosso una bella camicia a righe blu e un elegante piccolo foulard intorno al collo ha potuto risultare schedato nelle liste dei maggiori esponenti della criminalità organizzata? «In passato non avevo la possibilità di lavorare perché ero considerato pericoloso. L’unica cosa a cui pensavo è stata: come evadere? Arrivando a Padova, sono cambiato grazie al lavoro. Ora sto bene e quanto al mio passato ho girato pagina».

Ci avviciniamo a Elvin che ha appena tirato fuori i suoi panettoni dal forno. Li rigira a testa in giù, in modo che la pasta non si sgonfi verso il basso. «La pasticceria è questione di dettagli, ma se tu rispetti la ricetta, ce la fai. Il panettone è più complicato di altri dolci a causa della lievitazione. L’impasto è qualcosa di vivo e come tutte le cose viventi, è imprevedibile», ci spiega. Condannato per omicidio, lavora da otto anni nella pasticceria Giotto. Ha 37 anni, di cui dodici passati dietro le sbarre e non aveva mai lavorato prima di arrivare a Padova. La pasticceria ha cambiato la sua vita: e non per modo di dire. Piccolo, cranio rasato, il suo sguardo non molla mai quello dell’interlocutore, al punto di metterlo un po’ a disagio. Nonostante il fatto che si sia un po’ calmato, mantiene una certa arroganza e si può immaginare che i colpi di manganello non abbiano avuto molto effetto su di lui. Il lavoro sì, però. «Quando ho avuto il mio primo permesso, beh, non sarei mai tornato la sera, se non fossi stato pasticciare per la Giotto». Dopo l’uscita dal carcere, Elvin vuole tornare a casa in Albania e aprire una pasticceria, come ha fatto un altro detenuto, che ha creato una sua azienda dopo aver capito tra queste mura che si tratta di un lavoro reale e bello. È solo a questa condizione che il lavoro diventa uno strumento di riabilitazione. Secondo Paolo Massobrio, fondatore della prestigiosa guida gastronomica “Il Golosario”, «i panettoni del carcere di Padova sono classificati tra i migliori dieci in Italia. Abbiamo recensito anche i loro biscotti e gli eccellenti gelati artigianali. La qualità del prodotto è molto importante per la rieducazione dei detenuti che ne sono più degni».

Nei laboratori Giotto alla nobiltà del compito e alla qualità dell’apprendimento si aggiunge il rispetto del diritto del lavoro. Come gli altri dipendenti della cooperativa, i 150 detenuti firmano un

contratto che garantisce loro lo stesso salario rispetto all'esterno, ma anche tutti i diritti che ne derivano: le assenze per malattia, la disoccupazione, la pensione, il diritto di sciopero, che d'altra parte ben difficilmente viene rivendicato. Uno dei responsabili osserva con ironia: «Sono dipendenti laboriosi e non vanno mai in sciopero perché qui è più piacevole lavorare piuttosto che rimanere in cella».

Un modello vantaggioso per entrambi: i detenuti e la società, alla luce dell'abbassamento del tasso di recidiva. Perché non è più diffuso in Italia e altrove?

Il presidente del Consorzio Giotto, Nicola Boscoletto, ha una sua spiegazione. Il sistema carcerario non crede nella rieducazione dei detenuti, si tratta di un ambiente molto chiuso.

In Francia si sente dire spesso che le aziende se ne sarebbero andate dalle carceri se il diritto del lavoro fosse entrato in carcere e avessero dovuto pagare i detenuti come dipendenti liberi. Eppure sono previsti incentivi fiscali per attrarle. E l'amministrazione penitenziaria mette gratuitamente a disposizione i locali. Giotto invece ha sviluppato un business fiorente che consegna i propri dolci nei più grandi alberghi in Italia, ha appena aperto una gelateria nel centro di Padova e addirittura prevede di aprire un'altra pasticceria a Lisbona. Questa sarà gestita da ex detenuti. Infine, Giotto possiede un ottimo ristorante nel quale il pizzaiolo è un detenuto in semilibertà. Ma i camerieri non temono la presenza di un uomo precedentemente classificato come pericoloso? Il fatto è che nessuno nota la differenza tra questo e un altro pizzaiolo. Anche Rino è in semilibertà. Al volante di un furgone, consegna tutti i giorni i vassoi di Giotto con i pasti per le imprese e le comunità. L'idea di svignarsela con il suo furgone forse una volta gli è passata per la mente, «ma dopo dieci anni di reclusione, con una bel mestiere e più di sei anni di pena, bisognerebbe essere matti per buttare tutto all'aria». Certo, occorre dare fiducia, ma non è la cosa più difficile da dare a questi uomini trasformati dalla loro attività professionale.

C'è una barriera morale. Se da una parte il carcere dovrebbe privare solo della libertà, è però un'idea diffusa ovunque, nella mente di tutti, che il tenore di vita di una persona condannata deve essere inferiore allo standard di vita più basso di una persona libera. Una constatazione che Philippe Auvergnon riassume così: «Quando sarete in prigione, dovrete provare le pene dell'inferno in tutti i campi, sia per il vitto, sia sul fatto di sapere se lavorerete, sia sul lavoro che vi troverete a fare».

Ed è vero, dopo tutto: è veramente concepibile che questi uomini siano felici? Le famiglie delle vittime apprezzano di vedere i detenuti che sorridono con bei panettoni dorati tra le mani? Salvatore Pirruccio è stato nominato al prestigioso incarico di vice-ispettore dell'amministrazione penitenziaria nel Nord Italia ed è stato direttore del carcere di Padova dal 2002 al 2015. Ha ospitato molte conferenze che riunivano insieme le vittime e i detenuti e che spesso prevedevano visite ai laboratori. Pirruccio cita la figlia di un politico assassinato dalle Brigate Rosse nel 1974, quando aveva solo 4 anni; è divenuta assistente volontaria in prigione per aiutare i detenuti.

«In un primo momento, continua, le associazioni delle vittime pensano che i detenuti debbano marcire in carcere e non lavorare, né tanto meno uscire di prigione. Ma cambiano punto di vista dopo aver visitato i laboratori di Giotto. Capiscono che il lavoro in carcere può ricreare un legame con la società. Perché, anche se questi detenuti hanno commesso atti gravissimi, non sono delle bestie». In effetti, sono proprio degli esseri umani quelli che abbiamo incontrato, stranamente fragili alcuni, per i quali l'emozione affiora a ogni risposta. Altri sono sereni e felici e si dichiarano come tali, come Davor, ergastolano, che vive il suo lavoro come una vera e propria redenzione.

Certamente non siamo tutti capaci di perdonare. Non siamo tutti come Papa Francesco, il quale, appena eletto, è entrato in una prigione per celebrare la messa e lavare i piedi dei detenuti.

Fra l'altro papa Francesco compra i panettoni di Giotto per i suoi regali di fine anno. Ma se la preghiera accompagna tanti detenuti, Nicola Boscoletto, anche lui comunque fervente cattolico, non dubita per un attimo che un lavoro intelligente rimanga la soluzione migliore per ridare la dignità ai detenuti e aiutarli a reinserirsi nella società. Quello che abbiamo visto a Padova lo dimostra. Mentre

mettevamo da parte i nostri pregiudizi, abbiamo anche dimenticato che eravamo in prigione. Ed è con una visione radicalmente diversa del criminale che abbiamo concluso il nostro reportage; fino al punto di dare il nostro numero di cellulare a un detenuto che ce lo chiedeva. Tutta la società si deve saper evolvere per progredire.

Al momento di andarcene, come se facesse apposta, la piccola radio della pasticceria, ricoperta con una pellicola di plastica diffonde una canzone francese. Lasciamo la prigione con le parole di Edith Piaf, «No, nulla di nulla, no, non rimpiango nulla. Né il bene che mi è stato fatto, né il male, tutto questo per me è uguale. È pagato, spazzato via, dimenticato, me ne fotto del passato».

Tutti i paesi vengono a studiare il metodo di Giotto... tranne la Francia!

In Italia, l'esempio di Officina Giotto rimane un'eccezione. Ci sono altre cooperative sociali che impiegano detenuti con buone condizioni di lavoro, in particolare a Roma e a Torino per la produzione di cioccolato, caffè e vino, ma sono solo piccole strutture. All'estero, Bruno Abate, chef italiano, con sede a Chicago, ha visitato due volte il carcere di Padova per capire il modello e cercare di attuarlo in una prigione degli Stati Uniti. Attualmente insegna ai detenuti a fare le pizze attraverso la sua associazione Recipe for Change. Alcuni membri dell'Associazione per la protezione e l'assistenza ai condannati (Apac) sono venuti dal Brasile per visitare i laboratori di Padova. Lo stato brasiliano ha poi redatto un documento ufficiale di politica sociale chiedendo a tutte le carceri di implementare opportunità di lavoro sul modello di Giotto. Ad oggi, anche il Cile e Venezuela sono interessati a questa esperienza. E la Francia? Nessun membro dell'amministrazione penitenziaria si è recato alla prigione di Padova. E se esiste qualche esempio di lavoro interessante, l'amministrazione penitenziaria francese è comunque molto restia a comunicare con l'esterno su queste problematiche.

Emanuelle Jary ha fatto studi di etnologia della cucina, poi ha conseguito un DEA (Diplôme d'Études Approfondies) sulla storia della cucina con una tesi sul tartufo. Collabora da anni col fotografo Jean- François Mallet, con il quale ha pubblicato tra l'altro gli otto volumi di *Le vrai goût du Monde, 400 recettes: Italie; Espagne; Mali; Liban; Maroc; Viêt Nam; Grece; Japon*. Tra le altre sue pubblicazioni citiamo *Recettes d'automne, Verrines tapas et transparence, Un amour de macaron*. Come giornalista collabora dal 1999 con testate quali *Saveurs, Paris Match, Sport&Style, Viamichelin, Air France magazine* e come autrice e redattrice per le edizioni Solar, Hachette Pratique, Lamartinière, Glénat, de Borée, Saep, Editions de l'Épure.

Jean-François Mallet è responsabile della scuola superiore di cucina francese "Ferrandi". È stato chef in ristoranti di altissimo livello, lavorando con grandi chef come Michel Rostang, Michel Kéréver, Gaston Lenôtre, Gisle Robuchon, prima di lanciarsi nell'altra sua passione: la fotografia. Grande reporter, si è specializzato nella fotografia culinaria e di viaggio. Percorre il mondo per sorprendere dal vivo i piatti del mondo intero e quelli che li creano. Tra i suoi libri più recenti, tutti best-seller, citiamo *Viandes, Légumes, Du boeuf et des patates, Chinatowns, Simplissime - Le livre de cuisine le + facile du monde* (un vero caso editoriale in libreria e su internet), *Poissons, Bollyfood*.



Padoue

Derrière les barreaux ils font des gâteaux. Alors que les prisons sont considérées comme des hauts lieux d'entretien de la délinquance, dans le nord de l'Italie une entreprise remet les détenus dans le droit chemin grâce au travail. Condamnés à de lourdes peines pour des crimes très graves, après plusieurs années de formation, ces hommes sont transformés, et la récidive chute de façon spectaculaire.

Le détenu Francesco avec un Panettone « Giotto » fait maison.

LES PRISONNIERS *pâtissiers*

PAR EMMANUELLE JARY - PHOTOS JEAN-FRANÇOIS MALLET

Il est 5 heures du matin lorsque les premières odeurs de brioche et de croissant emplissent la pâtisserie Giotto. Comme dans toutes les pâtisseries, des hommes habillés de tabliers blancs portant un calot en papier sur la tête s'affairent, qui à la confection d'une pâte sablée, qui au démoulage d'une tarte aux fruits, qui au dressage d'appétissants petits-fours... Comme dans toutes les pâtisseries, une radio protégée par un film plastique diffuse des chansons populaires. Rien à signaler ou presque. Les fenêtres ont des barreaux. Des agents de sécurité vérifient les papiers d'identité des visiteurs qui sont fouillés avant d'entrer. Les téléphones portables et l'argent en liquide sont interdits. Nous sommes dans la prison de Padoue, une des dix plus grandes d'Italie. Plus de six cents personnes y sont détenues. La plupart y purgent de longues peines. Meurtres, braquages, enlèvements, séquestrations... les pâtisseries de Giotto n'étaient pas des enfants de chœur. Mais on peut parler au passé tant ici le travail adoucit les mœurs. Bien qu'il n'existe pas de chiffres officiels, Nicola Boscoletto l'affirme sans ciller : « Lorsque nos salariés sortent de prison, la récurrence est estimée à 2 % alors qu'elle varie entre 70 % et 90 % chez les autres détenus italiens. » Nicola Boscoletto est le directeur de l'Officina Giotto, un consortium qui regroupe deux coopératives employant 150 détenus dans la prison. Ces derniers travaillent au sein de différents ateliers, pâtisserie, réparation de vélos, confection de valises, de clés USB, numérisation de documents pour différentes sociétés, centre d'appels pour prises de rendez-vous à l'hôpital de Padoue...

Le travail aide donc à la réinsertion. Oui, mais pas n'importe quel travail. En France, la question fait débat. En septembre 2015, une pétition, signée par 375 universitaires, principalement spécialistes du droit et du travail, rappelait les règles pénitentiaires européennes : « L'organisation et les méthodes de travail dans les prisons doivent se rapprocher autant que possible de celles régissant un travail analogue hors de la prison, afin de préparer les détenus aux conditions de la vie professionnelle normale. » Saisi sur cette question du respect du droit du travail en prison, le Conseil constitutionnel a jugé que la législation respectait la Constitution. Pourtant, les détenus ne signent aucun contrat, n'ont pas d'assurance chômage, pas de congés payés, pas de médecine du travail, pas d'allocation en



cas de maladie, pas de droit de grève ni de se syndiquer. Ils sont payés entre 20 % et 45 % du smic horaire. Des salaires indécents s'élevant à moins de 2 euros de l'heure ont donc été observés. Enfin les détenus n'ont aucune garantie quant au nombre d'heures et de jours travaillés chaque mois. La plupart, n'ayant jamais exercé aucun métier avant la prison, ressortent avec une perception dégradée du travail et associent travail et humiliation. Comment pourrait-il en être autrement quand des directeurs d'établissement nous décrivent les activités proposées : distinguer des vis cruciformes de vis non cruciformes, déplier des cartons et les scotcher afin de les rendre prêts à l'usage...

AVANT DE TRAVAILLER POUR GIOTTO,

*Dinja, Guido... étaient
considérés comme violents*

Philippe Auvergnon, juriste du travail et directeur de recherche au CNRS, souligne un point important : « L'administration pénitentiaire considère le travail comme le sport, c'est-à-dire un outil pour maintenir la paix sociale. Quant aux détenus, ils veulent travailler même s'ils disent qu'ils sont exploités et en effet ils le sont, mais ça les occupe et leur apporte une certaine autonomie. » Il est en effet impossible de vivre en prison sans argent permettant d'acheter des produits de toilette, des cigarettes, des livres... pour cantiner comme on dit dans le jargon pénitentiaire.

A Padoue, Dinja ne fait pas que cantiner avec son salaire de 900 euros net,

il parraine deux associations humanitaires en Ouganda afin de contribuer à l'éducation des enfants. Avant de travailler pour l'Officina Giotto, il était à l'isolement car considéré comme violent envers lui-même, envers le personnel de la prison et envers les autres détenus. « Personne ne pouvait m'approcher. Je restais dans ma cellule, les journées ne passaient pas, je voulais me suicider. Au début, ça a été très difficile. Je n'avais jamais travaillé et je voulais gagner de l'argent facilement, mais les formateurs et tout le personnel de Giotto m'entouraient pour me motiver et me calmer. Je ne comprenais pas pourquoi ces gens faisaient cela, moi qui avais été si violent et méchant. Aujourd'hui, j'aime ce travail et c'est comme une renaissance. » Condamné à perpétuité pour deux homicides, Dinja est incarcéré depuis treize ans, il est encore en prison pour longtemps. Au regard de sa peine, on n'ose pas lui demander ce qu'il compte faire en sortant. En revanche, la question fut posée à Francesco, 47 ans, incarcéré depuis 1993, qui devrait sortir en 2020. Arrivé à Padoue en 2003, il était auparavant à Lecce, dans les Pouilles. Il y était enfermé vingt-deux heures sur vingt-quatre. Il ne faisait rien, ne voulait rien. Il attendait. Mais qu'attend-on quand on est enfermé près de trente ans ? A Padoue, il a commencé à étudier puis à travailler. D'abord pendant quatre ans au centre d'appels, puis depuis peu il est arrivé en pâtisserie. « Aujourd'hui, j'ai des projets. J'ai parlé avec mon fils et ma sœur, nous voulons ouvrir une pâtisserie dans le nord de l'Italie. Je veux commencer une nou-



Pâte, atelier de pétrissage, cuisson... les détenus travaillent en vrais boulangers-pâtisseries. En ht., Kleant, un virtuose de l'étirage.



velle vie. » Guido, condamné à perpétuité, raconte aussi l'évolution de ses relations familiales depuis qu'il travaille. « J'ai réussi à dialoguer, à me confronter aux idées de mes collègues. A présent, je discute avec ma fille et l'aide à payer ses frais d'inscription à l'université. » Guido a appris à lire en prison. Ainsi peut-il tous les soirs s'évader sans sauter le mur. Ses propos nous sont traduits par Franco, originaire du Piémont, qui parle un bon français pour avoir fréquenté les Baumettes à Marseille, et aussi les prisons de Nice et de Lyon. Incarcéré ensuite aux Pays-Bas, pour enlèvement et séquestration, il s'est enfui de cette prison et a passé dix-neuf ans en cavale. Arrêté en 2004, il était considéré comme très dangereux et a été placé en quartier de haute sécurité. Comment cet homme si calme et raffiné, portant une jolie chemise bleue rayée et un élégant petit foulard autour du cou a-t-il pu être fiché au grand banditisme ? « Avant, je n'avais pas la possibilité de travailler car j'étais considéré comme dangereux. La seule chose à laquelle je pensais c'était : comment m'évader ? En arrivant à Padoue,

j'ai changé grâce au travail. Je vais bien à présent et j'ai tourné la page par rapport à mon passé. »

Nous nous approchons d'Elvin qui vient de sortir ses panettonnes du four. Il les retourne afin que la pâte ne reste pas tassée à la base du gâteau. « La pâtisserie c'est minutieux mais, si tu respectes la recette, tu y arrives. Le panettone, c'est plus compliqué à cause de la fermentation. La pâte est vivante et comme tout

ce qui vit, c'est parfois imprévisible », nous explique-t-il. Condamné pour homicide, il est employé depuis huit ans à la pâtisserie Giotto. A 37 ans, dont douze années passées derrière les barreaux, il n'avait jamais travaillé avant d'arriver à Padoue. La pâtisserie a changé sa vie et ce ne sont pas de vains mots. Petit, le crâne rasé, son regard ne lâche jamais celui de l'interlocuteur, au point d'en être un peu gênant. Bien qu'assagi, il garde une certaine arrogance et l'on devine que les coups de matraque n'ont pas dû avoir beaucoup d'effet sur lui. Le travail, en revanche, oui : « A ma première permission, eh bien, je ne serais jamais revenu le soir si je n'étais pas pâtissier

chez Giotto. » A sa libération, Elvin souhaite retourner chez lui en Albanie et ouvrir une pâtisserie, comme l'a fait un autre détenu, qui a créé son entreprise après avoir appris entre ces murs un vrai et beau métier. C'est à cette condition que le travail devient un outil de réinsertion. Selon Paolo Massobrio, fondateur du prestigieux guide gastronomique « Il Golosario », « les panettonnes de la prison de Padoue sont classés parmi les dix meilleurs d'Italie. Nous avons également référencé leurs biscuits et leurs excellentes glaces artisanales. La qualité du produit est très importante pour la rééducation des détenus qui n'en sont que plus dignes ».

A la noblesse de la tâche et à la qualité de l'apprentissage s'ajoute, dans les ateliers Giotto, le respect du droit du travail. Comme les autres salariés de la coopérative, les 150 détenus signent un contrat qui leur assure le même salaire qu'à l'extérieur mais aussi tous les droits qui vont avec : arrêt

maladie, chômage, vieillesse, droit de grève, qui n'est d'ailleurs guère revendiqué. Un des responsables le note avec humour : « Ce sont des employés assidus qui ne font jamais la grève car il est plus agréable de travailler que de rester dans sa cellule. »

Un modèle bénéfique, autant pour les détenus que pour la société au vu de la baisse de récidives. Pourquoi n'est-il pas plus répandu en Italie et ailleurs ?

Le directeur du consortium Giotto, Nicola Boschetto, a son idée. Le système carcéral ne croit pas à la rééducation des prisonniers, c'est un milieu très fermé.

En France, on entend souvent dire que les entreprises partiraient si le droit du travail entrainait en prison et s'il fallait payer les détenus comme des salariés libres. Pourtant il existe des incitations fiscales pour les attirer. Et l'administration pénitentiaire met à disposition gratuitement les

LES PANETTONES DE LA PRISON SONT CLASSÉS parmi les dix meilleurs d'Italie

locaux. Giotto est d'ailleurs une affaire florissante qui livre ses gâteaux dans les plus grands hôtels d'Italie, vient d'ouvrir un glacier au centre de Padoue et projette d'en ouvrir un autre à Lisbonne. La boutique sera tenue par d'anciens prisonniers. Enfin, Giotto possède un bon restaurant dont le pizzaiolo est un détenu en semi-liberté. Les serveurs n'ont-ils pas peur de la présence d'un homme autrefois classé dangereux ? Aucun ne fait de différence entre ce pizzaiolo et un autre. Rino est aussi en semi-liberté. Au volant d'une fourgonnette, il livre tous les jours à des entreprises et des collectivités des plateaux-repas élaborés par Giotto. L'idée de s'enfuir avec son véhicule lui a-t-elle un jour traversé l'esprit ? (Suite page 124)

Sortie du four et entreposage précautionneux font aussi la qualité du panettone Giotto vendu aux grands hôtels d'Italie.



«Après dix années de prison, avec un beau métier et plus que six années de peine, il faudrait être fou pour tout foutre en l'air.» Oui, il faut faire confiance, mais ce n'est pas le plus difficile à accorder à ces hommes métamorphosés par leur activité professionnelle.

Il y a la barrière morale. Si la prison est censée ne priver que de liberté, il est un principe constaté partout dans le monde : dans l'esprit de beaucoup, le niveau de vie d'une personne condamnée doit être moins élevé que le plus bas niveau de vie d'une personne libre. Ce que Philippe Auvergnon résume : «Lorsque vous êtes en prison, il faut que vous en baviez sur tous les terrains, ce que vous mangez, le fait de savoir si vous allez travailler, ce que vous faites comme travail.»

C'est vrai après tout, est-il acceptable que ces hommes soient heureux ? Les familles des victimes apprécient-elles de voir des détenus souriants avec de beaux panettones dorés entre les mains ? Salvatore Pirruccio, qui vient d'être nommé au prestigieux poste de vice-inspecteur de l'administration pénitentiaire du nord de l'Italie, a été directeur de la prison de Padoue de 2002 à 2015. Il a organisé de nombreuses conférences réunissant les victimes et les détenus ainsi que des visites des ateliers de travail. Il cite la fille d'un homme politique assassiné par les Brigades rouges en 1974 alors qu'elle n'avait que 4 ans ; elle est devenue visiteuse volontaire en prison afin d'aider les détenus.

LEUR MÉTIER COMME UNE RÉDEMPTION.

*Même les familles
de victimes approuvent*

«En premier lieu, poursuit-il, les associations de victimes pensent qu'il faut enfermer les détenus et ne pas les faire travailler ni sortir. Mais elles changent de point de vue après avoir visité les ateliers de Giotto. Elles comprennent que le travail dans la prison permet de recréer un lien avec la société. Car si ces détenus ont commis des actes très graves, ce ne sont pas des bêtes.» En effet, ce sont bien des humains que nous avons rencontrés, étrangement fragiles pour certains, dont l'émotion affleure à chaque réponse. D'autres assurément sereins et se déclarant heureux, comme Davor, condamné à perpétuité, qui vit son métier comme une véritable rédemption.



Plus pâtisseries que prisonniers.
Luigi, Biagio et Eugenio.



Certes nous ne sommes pas tous capables de pardon. Tout le monde n'est pas le pape François, qui, à peine élu, s'est rendu en prison pour y célébrer une messe et laver les pieds des détenus. Il achète d'ailleurs les panettones de Giotto pour ses cadeaux de fin d'année. Mais si la prière accompagne beaucoup de prisonniers, Nicola Boscoletto, lui-même fervent catholique, ne doute pas qu'un travail intelligent reste la meilleure solution pour rendre leur dignité aux détenus et les aider à se réinsérer. Ce que nous avons vu à Padoue le prouve. Tout en chassant nos préjugés, nous avons aussi oublié que nous étions en prison. C'est avec une vision radicalement différente du criminel que nous avons terminé notre reportage ; au point même de donner notre numéro de portable à un détenu qui le demandait. Toute société doit savoir évoluer pour avancer. Au moment de partir, comme par un fait exprès, la petite radio de la pâtisserie recouverte d'un film plastique diffuse une chanson française. Nous quittons la prison sur ces paroles d'Edith Piaf : «Non, rien de rien, non, je ne regrette rien. Ni le bien qu'on m'a fait, ni le mal, tout ça m'est bien égal. C'est payé, balayé, oublié, je me fous du passé.» ■

De g. à dr., les deux
initiateurs du projet :
Nicola Boscoletto,
président de la
coopérative Giotto,
et Salvatore Pirruccio,
directeur de la
prison de Padoue de
2002 à 2015.

Emanuele Jay

Tous les pays viennent étudier la méthode Giotto... sauf la France !

En Italie, l'exemple de l'Officina Giotto reste une exception. Il existe d'autres entreprises sociales qui emploient des détenus dans de bonnes conditions, notamment à Rome et à Turin pour la confection de chocolat, de café et de vin, mais ce ne sont que de toutes petites structures. A l'étranger, Bruno Abate, chef italien, installé à Chicago, s'est rendu deux fois dans la prison de Padoue afin de comprendre le modèle et d'essayer de le transposer dans une prison américaine. Pour l'instant, il apprend aux détenus à faire des pizzas grâce à son association Recipe for Change. Des membres de l'Association de protection et d'assistance des condamnés (Apac) sont venus du Brésil pour visiter les ateliers de Padoue. L'Etat brésilien a ensuite rédigé un document officiel de politique sociale demandant à toutes les prisons de mettre en place des possibilités de travail sur le modèle de Giotto. A ce jour, le Chili et le Venezuela sont également intéressés par cette expérience. Quid de la France ? Aucun membre de l'administration pénitentiaire ne s'est rendu à la prison de Padoue. S'il existe quelques exemples de travail intéressant, l'administration des prisons a beaucoup de réticence à communiquer sur ces questions. E.I

Le café Pedrocchi
de Padoue, un des
plus vieux d'Italie
est le fameux
panettone.

