



**MINISTÈRE
DE LA JUSTICE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



Dossier de presse

Les Parcours du Goût

Salon & concours culinaires
de la protection judiciaire
de la jeunesse



**18 & 19
NOVEMBRE
2023**



**PARC DES EXPOSITIONS
DE BORDEAUX**



23^e édition des Parcours du Goût

- 4 Les Parcours du Goût en bref**
- 6 Déroulé du week-end**
- 7 Convaincre un jury d'exception lors d'un concours gastronomique national**
 - Une recette avec des produits régionaux
 - Une thématique inspirante sous les couleurs de la région et du vivre-ensemble
 - Un jury d'exception
- 12 Animer un salon culinaire en faisant déguster des spécialités régionales**
 - Des équipes venues de toute la France
 - Le prix du jury et le prix du public
 - Aller à la rencontre des jeunes et des professionnels de la protection judiciaire de la jeunesse (PJJ)
 - Un village d'animation
- 16 Accompagner des jeunes vers une insertion professionnelle durable**
 - La PJJ promotrice d'insertion scolaire et professionnelle
 - Des liens resserrés avec des institutions de l'insertion et de la gastronomie
 - Les UEAJ, une étape transitoire visant à favoriser l'insertion
 - Restaurants d'application, food trucks et ateliers de production
- 20 La protection judiciaire de la jeunesse**
- 22 Protéger les mineurs sous main de justice en respectant leur anonymisation et leur droit à l'image**
- 24 Ils nous soutiennent**

Les Parcours du Goût en bref

Salon et concours culinaires de la protection judiciaire de la jeunesse



Près de
28 équipes

Près de
200 jeunes

Les objectifs

Favoriser l'insertion
professionnelle des jeunes
pris en charge par la PJJ

Valoriser les projets
d'insertion développés par la
PJJ autour de la restauration
et des métiers de bouche

La marraine et le parrain



Karima Medjeded
championne
paralympique de judo
(Athènes 2004)

Chef Damien
chef cuisinier et
cofondateur du site
de cuisine 750g



Sur le
thème

“ Du sel de la mer
au sucre des vignobles,
quand la gastronomie raconte
l'art du vivre-ensemble ”

1 concours culinaire

2 catégories :
amatrice et professionnelle

Un jury co-présidé par :

Quentin Merlet
Château Grand Barrail
à Saint-Emilion (33)



Jérôme Schilling
Deux étoiles Michelin
et meilleur ouvrier de France
Restaurant Laliq -
Château Lafaurie-Peyraguey
à Bommes (33)

1 concours stands

Autour de spécialités régionales

Un jury présidé par :

Et un prix du public



Jérôme Durquet
Meilleur ouvrier
de France Primeur
chez L'Orangerie
à Anglet (64)

1 village d'animation

Autour du sport, de la culture, de la laïcité, du
devoir de mémoire, de la gastronomie...

Déroulé du week-end

Samedi 18 novembre 2023

- 8h** Installation des équipes et début du concours culinaire
- 10h** Ouverture au public et début du concours stands
- 10h20** Discours d'inauguration
- 10h45** Point presse
- 18h** Fin du concours culinaire et fermeture des stands

Dimanche 19 novembre 2023

- 8h** Installation des équipes et reprise du concours culinaire
- 10h** Ouverture au public et reprise du concours stands
- 12h30** Fin du concours culinaire et du concours stands et délibération des jurys
- 13h** Masterclass par Qualité Landes
- 14h45** Remise des prix
- 16h** Fin de la 23^e édition des Parcours du Goût



Convaincre un jury d'exception lors d'un concours gastronomique national

Créés en 1999 de la rencontre entre un ouvrier professionnel « cuisine » et un éducateur de la PJJ, les Parcours du Goût sont organisés chaque année par la protection judiciaire de la jeunesse (PJJ) et réunissent 200 jeunes sous protection judiciaire autour d'un salon et d'un concours culinaires.

Convaincre un jury d'exception lors d'un concours gastronomique national

Les Parcours du Goût, évènement annuel et itinérant, est la seule manifestation nationale organisée par la protection judiciaire de la jeunesse (PJJ) qui est ouverte au grand public. Cette année, elle pose ses cuisines pour la première fois à Bordeaux sous le marrainage de Karima Medjeded, championne paralympique de judo, et le parrainage de Chef Damien (Damien Duquesne), chef et cofondateur du site de cuisine 750g. C'est la direction interrégionale de la PJJ Sud-Ouest et plus particulièrement la direction territoriale Aquitaine Nord qui pilotent cette édition, placée sous le signe du vivre-ensemble et de la citoyenneté.

Après plusieurs mois de préparation, la trentaine d'équipes, composées de jeunes pris en charge par la PJJ et de professionnels venus de toute la France, s'affrontera pendant ce week-end très rythmé, dans des conditions professionnelles : temps imparti, coaching, conseils techniques et jury professionnel exigeant, à l'instar des émissions culinaires télévisées.

Une recette avec des produits régionaux

Pour participer, les équipes doivent concevoir une recette en utilisant au moins 4 produits du panier gourmand régional conçu pour cette édition. Celui-ci a été pensé pour respecter plusieurs critères de sélection importants :

le terroir d'origine :
produits issus de la région
Nouvelle Aquitaine

la saisonnalité :
produits s'inscrivant
dans le calendrier des
cultures et productions
alimentaires

**le patrimoine
gastronomique :**
produits ambassadeurs
de l'histoire et des savoir-
faire de la région

Véritables marqueurs de l'identité culinaire du Sud-Ouest, les produits retenus pour le panier du concours bénéficient pour leur grande majorité des appellations de qualité suivantes : AOP/AOC (appellation d'origine protégée/contrôlée), Label Rouge, IGP (indication géographique protégée) et STG (spécialité traditionnelle garantie). On y retrouve, par exemple, le cèpe de Bordeaux, le giraumon brodé galeux d'Eysines, la tomme de Bazas, le pruneau d'Agen, la noix du Périgord ou encore la moutarde violette de Brive.

Toutes les étapes du concours sont évaluées. Chaque équipe dispose de 30 minutes de préparation et de 45 minutes pour la réalisation de la recette et sa présentation devant le jury, **soit 1h15 au total.**

Les produits du panier



Viandes, poissons et fruits de mer

- Canard du Périgord
- Bœuf de Bazas
- Huître du Bassin
- Morue de Bègles
- Saumon de l'Adour

Produits laitiers

- Cabécou du Périgord
- Chabichou du Poitou
- Ossau Iraty
- Tomme de Bazas

Condiments

- Huile de noix du Périgord
- Moutarde violette de Brive
- Piment d'Espelette
- Safran de Gironde

Légumes

- Carotte des sables des Landes
- Cèpe de Bordeaux
- Cresson de fontaine
- Giraumon brodé galeux d'Eysines
- Poireau du Poitou
- Salicorne des marais charentais

Boissons

- Côtes de Duras
- Jus de tomates de Marmande
- Lillet
- Monbazillac

Fruits

- Kiwi du Lot-et-Garonne
- Marron du Périgord Limousin
- Noix du Périgord
- Pruneau d'Agen
- Raisin

Une thématique inspirante sous les couleurs de la région et du vivre-ensemble

Les Parcours du Goût 2023 ont pour thématique « Du sel de la mer au sucre des vignobles, quand la gastronomie raconte l'art du vivre-ensemble ».

Un véritable programme et une source d'inspiration pour toutes les équipes qui doivent décliner cette thématique pendant la préparation à la manifestation, dans la recette proposée au concours culinaire et dans l'animation de leur stand.

“ *Du sel de la mer
au sucre des vignobles,
quand la gastronomie raconte
l'art du vivre-ensemble* ”

Du sel de la mer au sucre des vignobles ...

Plus vaste région de France, avec une **diversité de paysages exceptionnelle et une très grande variété de productions agricoles** (ostréicole, viticole, végétale, d'élevage, etc.), la Nouvelle-Aquitaine est la **première région agricole de France et d'Europe**.

... quand la gastronomie raconte l'art du vivre-ensemble

La Nouvelle-Aquitaine est aussi une région marquée par l'histoire du port de Bordeaux (commerce en droiture, traite des esclaves, etc.) rejoignant des problématiques plus actuelles liées aux discriminations, à l'exclusion des minorités et à la traite des êtres humains. Le **devoir de mémoire, le vivre-ensemble et la citoyenneté** sont donc des sujets travaillés tout au long de cette édition par les encadrants et les jeunes. La gastronomie comme **symbole de l'interculturalité** par sa diversité permet de **créer des ponts entre hier et aujourd'hui, entre tradition et modernité dans le respect de chacun**.

Un jury d'exception

Les deux concours culinaires, professionnel et amateur, sont co-présidés par deux grands noms de la restauration : **Quentin Merlet**, chef au Château Grand Barrail à Saint-Emilion (33) et **Jérôme Schilling**, chef doublement étoilé du restaurant Laliq (33) et meilleur ouvrier de France, eux-mêmes appuyés par 12 membres du jury.

Le jury est composé de professionnels de la gastronomie, de représentants d'institutions et de jeunes. Les membres du jury complètent, au fur-et-à-mesure du passage des équipes, des **grilles d'évaluation et de notation**. Les principaux critères d'évaluation sont articulés autour du respect du thème, du concept, du nombre de produits imposés du panier gourmand, de la créativité, de la cuisson, de l'assaisonnement, du dressage, de la solidarité dans l'équipe ou encore de l'hygiène et de la remise en ordre de l'espace.

Les membres du jury culinaire

Quentin Merlet
Château Grand Barrail



Jérôme Schilling
*Restaurant Laliq -
Château Lafaurie-Peyraguey*



Nicolas Masse
La Grand'Vigne



Oxana Cretu
Inima



Ludovic Van Rompu
Les ateliers de Ludo



Mathieu Martin
Le Saint-James



Gabriel Gette
Café Lavinal



Camille Brouillard
L'Huitrier Pie



Clément Nadeau
Ladurée



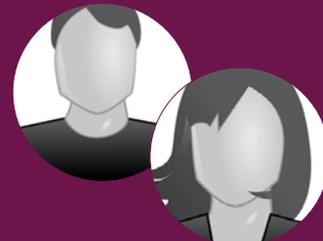
Sophie Juby
Autrice culinaire



Frédérique Porterie
*Procureure de la République
Tribunal judiciaire
de Bordeaux*



Joël Couralet
*Ancien directeur
interrégional adjoint
de la PJJ*



Deux jeunes
*pris en charge
par la PJJ*



Animer un salon culinaire en faisant déguster des spécialités régionales

En parallèle du concours culinaire, chaque équipe participe au **concours stands**, qui consiste à mettre en valeur et présenter les **spécialités culinaires de leur région d'origine**.

Des **animations et activités** sont également proposées, tant aux jeunes qu'au grand public.

Animer un salon culinaire en faisant déguster des spécialités régionales

Des équipes venues de toute la France

Du Var à la Gironde, en passant par la Lorraine, l'Île-de-France, la Bretagne ou encore l'Auvergne, les équipes viennent des quatre coins de la France et concourent dans la catégorie professionnelle (pour les restaurants d'application et les autres services dont la cuisine est l'activité principale, y compris associé à un autre service) ou la catégorie amatrice (pour les services et établissements dont la cuisine n'est pas une activité centrale).

CENTRE-EST

- UEMO Vénissieux & foyer Les Tilleuls :

Les Lumi'Lyon

- UEHC Clermont-Ferrand : **Clermont HC**

- UEAJ Meythet & UEMO Chambéry :

Les Abeilles des Lacs*

GRAND-CENTRE

- Restaurant d'application Saveurs et Savoirs :

Les Lionceaux*

- UEAJ Val de Loire & UEAJ Berry :

Pause guinguette entre Loire et Cher*

- UEAJ Dijon, CEF Châtillon, UEHC et UEHD

21 : **K'6 et pain d'épices***

GRAND-EST

- CEF de Sainte-Menehould, CEF Epernay,
UEAJ Marne Ardennes & restaurant

d'application API de la Sauvegarde 51 :

Tôqués 51/08*

- Restaurant Pédagogique Poste de Garde &

UEHC Laxou : **Les Drôles de Lorraine***

GRAND-NORD

- UEAJ Amiens : **Les Samariens***

- UEHC et UEHD Liévin, UEAJ Harnes & UEAJ

Lens : **La Clique Atrébates**

- CEF Cambrai : **Les Chtis en herbe**

GRAND-ouest

- UEAJ et UEHC Rennes & UEMO Saint-Malo :

Breizh Cooker

- CEF Le Marquisat : **Cuistot En Force**

- UEHC Les Ponts De Ce : **Les Toqués d'Anjou**

- CER Elven : **Chaudron Envoûtant du Rivage**

ÎLE-DE-FRANCE / OUTRE-MER

- EPEI de Villiers-le-Bel & EPEI Pontoise :

Le Bel' Pontoise

- UEAJ de Melun : **Mel'un pour l'autre***

- UEAJ Restaurant d'application Val-de-

Marne : **Les CosmoCristoliens***

SUD

- CEF Borde Basse : **B2B**

- UEMO Albi & EPM de Lavour : **La Gabarre**

- UEMO de Montauban : **Les Pommes Potes**

- UEAJ & UEHC de Perpignan : **Les Axurits***

SUD-EST

- CEF Les Cèdres : **Les Olympiens**

- UEHC Escaillon : **Les Tôqués du Var**

- UEHDR La Roseraie : **Les 5 saveurs**

SUD-OUEST

- UEAJ Niort : **Les Dragons Du Marais**

- CEF Saint-Pierre-du-Mont & UEHC Mont-de-

Marsan : **Les Gourmets de l'Aquitaine Sud**

- UEAJ de Bordeaux, CEF Robert Gautier &

UEMO Rive-Droite : **Les Gavés toqués***

**Équipes concourantes dans la catégorie Professionnelle
du concours culinaire*

CEF : centre éducatif fermé / CER : centre éducatif renforcé / EPEI : établissement de placement éducatif et d'insertion / EPM : établissement pénitentiaire pour mineurs / UEAJ : unité éducative d'activités de jour / UEHC : unité éducative d'hébergement collectif / UEHD(R) : unité éducative d'hébergement diversifié (renforcé) / UEMO : unité éducative de milieu ouvert

Le prix du jury et le prix du public

Le concours stands récompense les équipes dont les propositions auront été saluées. Un jury de six membres, présidé par Jérôme Durquet, meilleur ouvrier de France primeur chez L'Orangerie, évalue la décoration et l'animation des stands au cours de la manifestation. Quatre d'entre eux, dits le jury mystère, se promènent de stands en stands au cours du week-end, en toute discrétion, sans faire savoir aux équipes qu'ils font partie du jury.

Les membres du jury stands



Jérôme Durquet
L'Orangerie



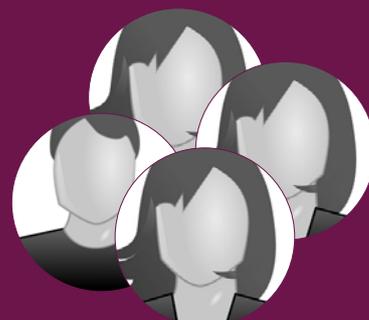
Lilian Douchet
Lil'Home



Sébastien Boueilh
Colosse aux
pieds d'argile



Jérôme Valere
directeur territorial
Limousin



Quatre membres
«mystères»

Les principaux critères d'évaluation sont le respect du thème notamment dans sa dimension du vivre-ensemble et de la citoyenneté, la créativité et l'originalité, l'attractivité du stand ou encore la qualité et la régularité de l'animation.

Le public est encouragé à voter au cours du week-end pour son stand préféré. A l'issue, un « prix du public » est remis à l'équipe remportant le plus de suffrages.

Aller à la rencontre des jeunes et des professionnels de la PJJ

Si l'objectif premier d'un tel concours est de favoriser l'insertion sociale et professionnelle des jeunes suivis dans les services et établissements de la PJJ, les Parcours du Goût sont aussi l'occasion de découvrir les missions du ministère de la Justice à travers les projets éducatifs développés par la protection judiciaire de la jeunesse (PJJ).

Ce week-end culinaire met aussi en lumière les dynamiques locales et partenariats existants en matière de prise en charge des mineurs sous main de justice.

Un village d'animation

Le concours stands se déroule au cœur d'un village d'animation. Des animations et activités sont proposées par les partenaires et mécènes de cette 23^e édition, tant aux jeunes qu'au grand public.

Devoir de mémoire et citoyenneté

En lien avec la thématique de l'événement et pour prolonger le travail mené par les professionnels de la PJJ avec les jeunes, ces sujets seront abordés sur les stands de la ligue internationale contre le racisme et l'antisémitisme (LICRA), de l'office nationale des anciens combattants et victimes de guerre (ONACVVG), de l'agence du travail d'intérêt général et de l'insertion professionnelle des personnes placées sous main de justice (ATIGIP), du centre de ressources d'écologie pédagogique de Nouvelle-Aquitaine (CREPAQ)...

Découvrir le monde de l'agriculture

Le ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire a renouvelé son haut-patronage pour cette édition des Parcours du Goût. Dans ce cadre-là et pour faire découvrir les métiers agricoles, le conseil régional de la Nouvelle-Aquitaine, la direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF) Nouvelle-Aquitaine et la région académique Nouvelle-Aquitaine sont présents ainsi que le Campus Régional de l'alimentation de Nouvelle Aquitaine.

Sport, santé et bien-être

Un des enjeux prioritaire dans la prise en charge des mineurs est bien la promotion du sport et de la santé. Dans la perspective de la tenue des Jeux Olympiques et Paralympiques 2024 en France, la question du sport mais aussi de l'alimentation, de l'hygiène de vie et du bien-être seront abordées par la PJJ Sud-Ouest, l'unité éducative d'activités de jour (UEAJ) de la PJJ Mont-de-Marsan, le comité régional olympique et sportif (CROS) Nouvelle-Aquitaine, Cap Sciences Bordeaux, la Région Nouvelle-Aquitaine, l'agence de l'alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA), Sport athlétique méridional (SAM), Lou Béret (jeux en bois), la fédération française des échecs (FFE), Au fil des Séounes (alimentation saine et durable)...

7 expositions à découvrir

- *Les fruits et légumes de saison* de l'AANA
- *A table - la santé au menu* de l'Espace Pierre Mendès France Poitiers
- *La laïcité en images* de l'établissement de placement éducatif et d'insertion (EPEI) de la PJJ Pessac et de Nicolas Camoisson
- *Les Parcours du Goût en détention* (quartier mineur du centre pénitentiaire de Gradignan) de Nicolas Camoisson
- *Madinina face à l'esclavage colonial* de l'association Mémoires et partages
- *Valeurs de l'Olympisme* du CROS Nouvelle-Aquitaine
- *Collection d'affiches Parcours du Goût*



Accompagner des jeunes vers une insertion professionnelle durable

La PJJ a pour objectif de permettre à chaque jeune pris en charge d'intégrer durablement un dispositif d'insertion sociale, scolaire ou professionnelle, quel que soit son parcours ou ses difficultés.

Dans ce cadre, la cuisine et le service, secteurs reconnus et susceptibles de favoriser la mobilisation des jeunes et à terme leur employabilité, sont des leviers éducatifs utilisés au quotidien par les professionnels de la protection judiciaire de la jeunesse.

Insérer les jeunes grâce à la cuisine et à la restauration

La PJJ promotrice d'insertion scolaire et professionnelle

En lien avec les **obligations d'instruction et de formation**, la PJJ soutient le maintien ou le retour des jeunes qui lui sont confiés dans un cursus de droit commun de scolarité, de formation ou d'accès à l'emploi.

Repris dans le **plan d'action pour la Justice**, le plan d'action pour une PJJ promotrice d'insertion scolaire et professionnelle 2023/2027 porte l'ambition de permettre à chaque jeune pris en charge par la PJJ d'intégrer durablement un dispositif d'insertion sociale, scolaire ou professionnelle, quel que soit son parcours ou ses difficultés, contribuant ainsi à **favoriser les processus de sortie de délinquance**.

La PJJ développe de nombreux projets d'insertion sociale et professionnelle en s'appuyant sur la pratique de la cuisine et des métiers de la restauration.

Objectifs : former les jeunes, mais aussi les préparer à **savoir rebondir et évoluer**, dans un monde où les parcours professionnels ne sont plus linéaires et où les compétences doivent sans cesse se renouveler.

Des liens resserrés avec des institutions de l'insertion et de la gastronomie

La signature en 2023 d'une **convention cadre nationale avec l'association pour la formation professionnelle des adultes (AFPA)** facilite désormais l'accès des jeunes suivis par la PJJ aux dispositifs nationaux tels que la Promo 16/18 et permet des interventions conjointes avec les unités éducatives d'activité de jour (UEAJ) de la PJJ.

Pour faciliter l'accès des jeunes aux métiers de la gastronomie et de l'hôtellerie restauration, une **convention de mécénat** a été signée avec la maison Ladurée. Les services de la PJJ ont également des liens resserrés avec la maison Lenôtre qui accueille des jeunes en voie d'insertion professionnelle, comme actuellement avec un jeune du restaurant d'application Le Giboin (77) depuis fin août 2023.

Enfin, l'organisation des **Parcours du Goût 2022** a permis de créer des passerelles professionnalisantes avec des **offres de stages pour les mineurs lauréats au sein de la maison Lenôtre**.

Les UEAJ, une étape transitoire visant à favoriser l'insertion

Au sein de la PJJ, les unités éducatives d'activités de jour (UEAJ) prennent en charge **des jeunes en risque de décrochage, d'exclusion ou en rupture** dans leur parcours d'insertion scolaire et professionnelle et pour lesquels la reprise immédiate ne peut s'envisager.

Étape temporaire et transitoire, l'intervention en UEAJ mêle donc de manière étroite action éducative et insertion scolaire et professionnelle à travers la mise en place d'activités qui favorisent l'**acquisition de « savoir-être » et « savoir-faire »**. Dans le champ de l'insertion professionnelle, l'objectif visé est de travailler avec le jeune sur son projet professionnel en lui permettant notamment de **découvrir différents secteurs professionnels**, y compris grâce à des périodes de stage. Il s'agit également d'installer, grâce à des mises en situation concrète, les postures et gestes professionnels adéquats, favorisant ainsi la mobilisation du jeune et à terme son employabilité.



Rugby gourmand, une rencontre sportive et culinaire

En Île-de-France, l'événement Rugby gourmand a permis à des chefs culinaires reconnus de coacher six équipes de jeunes suivis par la PJJ dans le cadre d'un concours culinaire sur le thème du rugby. Cette expérience unique a favorisé la rencontre entre jeunes et professionnels de la PJJ, chefs et personnalités sportives de renom, tout en valorisant les compétences acquises par les mineurs dans une perspective d'insertion sociale et professionnelle.

Un éclair mangue passion yuzu, fruit de la rencontre entre un chef pâtissier de Ladurée et des jeunes de la PJJ

A l'occasion du 34^{ème} anniversaire de la Convention internationale des droits de l'enfant, la protection judiciaire de la jeunesse et la maison Ladurée se sont associées autour d'un projet inédit : la création d'une pâtisserie conçue lors d'une rencontre entre le chef pâtissier Julien Alvarez et neuf jeunes confiés à la PJJ, en parcours d'insertion professionnelle. Venus de toute la France, ces jeunes ont pu, accompagnés de leurs éducateurs, mettre à profit leurs compétences dans l'atelier de production de Ladurée. Les bénéfices de la vente de la pâtisserie (du 1^{er} au 19 novembre) seront reversés à l'association Rêves de Gosse.

200 couverts par jour pendant un tour de France aérien

Fondés en 1996 par l'association Les chevaliers du ciel, Rêves de Gosse est un tour de France aérien organisé tous les ans et s'arrêtant dans 9 villes étapes. S'y retrouvent chaque jour 200 jeunes en situation de handicap, scolarisés et pris en charge par la PJJ qui ont eu l'occasion de se rencontrer lors d'actions communes tout au long de l'année. Les services de la PJJ assurent la préparation des repas sur les étapes. En amont, avec les professionnels de la PJJ, les jeunes composent les menus et le jour de l'étape, préparent, dressent et servent le repas (soit environ 200 couverts par jour).

Restaurants d'application, food trucks et ateliers de production

Les premières expériences dans le domaine spécifique de la restauration et des métiers de bouche ont débuté dans les établissements et services de l'éducation surveillée (l'ancêtre de la protection judiciaire de la jeunesse) dès les années 1970.

Désormais, la PJJ dispose de **27 restaurants d'application** lui permettant de développer, à destination des jeunes pris en charge, des activités en cuisine et service en salle encadrées notamment par des professeurs techniques spécialité "hôtellerie restauration organisation et production culinaire" (HROPC), éducateurs et adjoints techniques cuisine.

Les restaurants d'application poursuivent un objectif purement pédagogique, au même titre que les lycées hôteliers. Les compétences acquises dans ce cadre permettent de préparer les jeunes à intégrer les formations qualifiantes et d'obtenir un **certificat de qualification professionnelle (CQP)** de cuisinier ou de serveur en restauration. C'est aussi l'occasion pour les jeunes de **travailler la confiance et l'estime de soi**.

Chaque restaurant d'application, ouvert au grand public, a une capacité d'accueil de 4 à 6 jeunes et fonctionne selon des rythmes adaptés allant d'une journée par semaine à l'ensemble de la semaine.

L'ouverture d'un concours, en 2022, de professeurs techniques spécialité HROPC a permis le recrutement de 9 professeurs supplémentaires. Au total, **44 professeurs techniques spécialité HROPC accompagnent les jeunes dans ce dispositif**.

En plein essor, une dizaine de food trucks est gérée par les UEAJ ou en collaboration avec une association, permettant ainsi d'atteindre un public plus large, au moyen d'un outil moderne et mobile.

Les ateliers de production font participer les jeunes à la fois à la production et également à la vente de produits de leur région. Ce média éducatif est le plus souvent mis en œuvre dans des établissements de placement ou des services de milieu ouvert. Les jeunes, à travers cette expérience de producteurs amateurs, appréhendent les notions d'achat, de budget, d'équilibre nutritionnel, de règles d'hygiène, etc. Ces connaissances leur serviront durablement dans leur vie d'adulte.

Le guide gourmand des restaurants d'application de la PJJ regroupe ces dispositifs et présente notamment leur localisation géographique, leurs jours et horaires d'ouverture ainsi que leurs tarifs.





La protection judiciaire de la jeunesse

La direction de la protection judiciaire de la jeunesse prend en charge et encadre les mineurs qui font l'objet d'une décision de justice pour leur permettre de mieux appréhender leurs difficultés et de s'insérer dans la société.

Protéger, éduquer, insérer

La direction de la protection judiciaire de la jeunesse (DPJJ) est une direction du ministère de la Justice qui a pour cœur de mission l'action éducative dans le cadre pénal. Il s'agit d'éduquer, de protéger et d'insérer les mineurs confrontés à la justice, dans un objectif de lutte efficace contre la récidive.

L'objectif est de donner l'occasion à ces jeunes, dont certains sont en rupture familiale, sociale et scolaire, d'éprouver qu'un cadre strict peut être une protection et un marchepied vers un futur meilleur. Cela implique de s'adapter aux besoins de ces adolescents, à leurs capacités, de nourrir leur curiosité et de les aider à acquérir de nouvelles compétences.

Au quotidien, les professionnels mènent, en **équipe pluridisciplinaire** (éducateurs, assistants sociaux, psychologues, professeurs techniques, infirmiers), des **actions d'éducation, d'insertion sociale et professionnelle en direction des jeunes.**

Afin de **favoriser une prise en charge adaptée aux besoins et aux évolutions d'adolescents souvent en grande difficulté**, la PJJ dispose d'une large palette de solutions dont le déploiement est assuré grâce à la complémentarité des structures éducatives. La PJJ pilote et coordonne des services de milieu ouvert et d'insertion mais aussi des dispositifs diversifiés et individualisés de placement.

La PJJ se mobilise avec l'ensemble des acteurs de la justice des mineurs et de **nombreux partenaires** dans les domaines de l'éducation, de l'insertion, de la culture, du sport et de la santé, pour **apporter une réponse adaptée à la situation de chaque mineur qui lui est confié.**

En 2022, 131 516 jeunes ont été pris en charge par la PJJ.

Les manifestations nationales de la PJJ

La PJJ accorde une importance particulière à la mobilisation des professionnels et des jeunes par des activités collectives et fédératrices. Elle organise **chaque année plusieurs manifestations nationales autour du sport, de la culture ou de la gastronomie** qui ont pour objectif de promouvoir la citoyenneté, la solidarité et le respect. Ces événements s'appuient sur des partenariats associatifs et institutionnels solides.

Ces manifestations permettent de **valoriser les compétences et les savoirs des jeunes**, dont les parcours souvent difficiles rendent complexe la construction d'un projet. Elles sont des **supports éducatifs**, qui visent avant tout à les conduire vers une **insertion sociale et professionnelle durable.**



*Protéger les mineurs
sous main de justice
en respectant leur
anonymat et
leur droit à l'image*

Protéger les mineurs sous main de justice en respectant leur anonymat et leur droit à l'image

Droit à l'image des mineurs pris en charge par la PJJ

Des règles importantes relatives au droit à l'image des mineurs pris en charge par la PJJ sont à respecter.

En vertu des articles L.13-3 et L.513-4 du code de la justice pénale des mineurs et de l'article 39 bis de la loi du 29 juillet 1881 sur la liberté de la presse, l'anonymat requis est général (image, nom et prénom, voix, lieu d'habitation, actes commis, famille proche le cas échéant...).

Il est donc interdit de diffuser, de quelque manière que ce soit, des informations relatives à l'identité ou permettant l'identification d'un mineur placé sous main de justice.

Il est impératif de recueillir les autorisations écrites des titulaires de l'autorité parentale, et du mineur lui-même, nonobstant les règles ci-dessus énoncées.

En d'autres termes, il est impératif de disposer des autorisations, même si l'anonymat a été respecté par les journalistes.

Les journalistes devront flouter, modifier les prénoms des jeunes interviewés, photographiés et filmés, et modifier leurs voix.

ATTENTION : il est strictement interdit de filmer / photographier / enregistrer / interviewer les mineurs dont les autorisations des titulaires de l'autorité parentale n'ont pas pu être recueillies.

Les journalistes pourront être orientés sur place vers les mineurs disposant des autorisations nécessaires.

*Vous souhaitez réaliser un reportage ?
Contactez-nous pour vous accréditer*

Presse régionale

Direction interrégionale de la PJJ Sud Ouest
Nathalie Virion et Nour-Eddine Mrani
communication.dirpjj-sud-ouest@justice.fr
05 56 79 80 49 - 06 43 07 16 11

Presse nationale

Bureau de presse et veille médias du ministère de la Justice
Sarah Roblet
sarah.roblet@justice.gouv.fr
presse-justice@justice.gouv.fr
01 70 22 78 75 - 06 07 33 37 70

Ils nous soutiennent

Soutenu
par



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



**PRÉFET
DE LA RÉGION
NOUVELLE-AQUITAINE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*





**MINISTÈRE
DE LA JUSTICE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*