



MINISTÈRE
DE LA JUSTICE

Liberté
Égalité
Fraternité

Dijon • 7 & 8 décembre 2024
Parc des expositions

PARCOURS DU GOÛT 2024

salon et concours
culinaires
de la protection
judiciaire
de la jeunesse

DOSSIER DE PRESSE

DE LA 24^e ÉDITION



LAISSEZ-NOUS
VOUS SURPRENDRE !



SOMMAIRE

| | |
|---|----|
| Présentation - Les Parcours du Goût 2024..... | 4 |
| Déroulé de la manifestation..... | 6 |
| Convaincre un jury d'exception lors d'un concours gastronomique national..... | 7 |
| Une recette intégrant des produits régionaux..... | 9 |
| Une thématique qui invite à la réflexion et à aller au-delà des apparences..... | 10 |
| Un jury d'exception..... | 11 |
| Animer un salon culinaire en faisant déguster des spécialités régionales | 12 |
| Des équipes venues de toute la France..... | 13 |
| Le prix du jury et le prix du public..... | 14 |
| Aller à la rencontre des jeunes et des professionnels de la protection judiciaire de la jeunesse (PJJ)..... | 14 |
| Un village d'animations..... | 15 |
| Plan du salon culinaire..... | 16 |
| Accompagner des jeunes vers une insertion professionnelle durable..... | 18 |
| La PJJ promotrice d'insertion scolaire et professionnelle..... | 19 |
| Des liens resserrés avec des institutions de l'insertion et de la gastronomie..... | 19 |
| Les UEAJ, une étape transitoire visant à favoriser l'insertion..... | 20 |
| Restaurants d'application, food trucks et ateliers de production..... | 21 |
| 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..... | 26 |





23
équipes

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

Près de
150 jeunes
Venus de toute la France

Ouvert au grand public
Entrée et dégustations gratuites

Samedi 7 décembre de 10h à 17h
Dimanche 8 décembre - de 10h à 13h

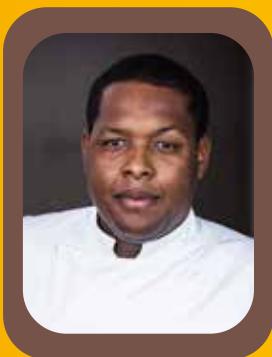
LA MARRAINE



Bérangère LOISEAU
PDG du Groupe Bernard Loiseau

LAISSEZ-NOUS VOUS SURPRENDRE !

La thématique de l'édition 2024



PRÉSIDENT DU JURY CULINAIRE

Louis-Philippe VIGILANT

Relais Bernard Loiseau - Saulieu
2 étoiles Michelin



PRÉSIDENTE DU JURY STANDS

Séverine PETILAIRE-BELLET

Hostellerie de Levernois - 1 étoile Michelin
Château de Sainte Sabine

CONCOURS CULINAIRE

- La catégorie « Parcours de découverte des métiers de bouche » (concours professionnel) : restaurants d'application de la PJJ et autres services dont la cuisine est l'activité principale
- La catégorie « Initiation à la pratique de la cuisine » (concours amateur) : services et établissements dont la cuisine n'est pas une activité centrale
- 3 prix par catégorie : 3 premières places de chaque concours

CONCOURS STANDS

- Décoration du stand sur le thème de l'édition 2024
- 3 bouchées à faire déguster, représentant sa région
- Un jury « officiel » & un jury « incognito »
- 3 prix :
 - Prix jury de la décoration,
 - Prix du public,
 - Prix jury du fairplay (relations au public & vie du stand).

VILLAGE D'ANIMATIONS

Des animations autour de la gastronomie, des produits locaux, de la biodiversité, de la santé, du sport, de la laïcité...

DÉROULÉ DU WEEK-END



Animé par
Louise Petitrenaud
Journaliste gastronomique

Samedi 7 décembre

8h00 Installation des équipes
et lancement du concours culinaire

10h00 Ouverture des portes au public
Animations sur les stands, par les équipes
et les partenaires

10h15 Discours d'ouverture

10h20 - 11h55 Déambulation avec les élus
à la rencontre des jeunes et des partenaires

17h00 Fermeture des portes au public

Dimanche 8 décembre

08h00 Poursuite du concours culinaire

10h00 Ouverture des portes au public
Animations sur les stands, par les équipes
et les partenaires

13h00 Fermeture des portes au public

14h30 Discours de clôture
Remise des prix

15h30 Fin de la 24ème édition des Parcours du goût 2024

CONVAINCRE UN JURY D'EXCEPTION LORS D'UN CONCOURS GASTRONOMIQUE NATIONAL

Créés en 1999 de la rencontre entre un ouvrier professionnel en cuisine et un éducateur de la protection judiciaire de la jeunesse (PJJ), les Parcours du Goût sont organisés chaque année par la protection judiciaire de la jeunesse (PJJ) et réunissent 150 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, événement 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 Dijon, sous le marrainage de Bérangère Loiseau, PDG du Groupe Bernard Loiseau. Ce sont la direction interrégionale de la PJJ Grand Centre et la direction territoriale de la PJJ Côte-d'Or Saône-et-Loire qui pilotent cette édition, placée sous le signe de l'acceptation de la différence.

Après plusieurs mois de préparation, les 23 équipes composées de jeunes pris en charge par la PJJ et de professionnels venus de toute la France s'affronteront pendant ce week-end très rythmé, dans des conditions professionnelles : temps limité, coaching, conseils techniques et jury professionnel exigeant, à l'instar des émissions culinaires télévisées.

UNE RECETTE INTÉGRANT 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 des régions Bourgogne-Franche-Comté et Centre-Val-de-Loire

LA SAISONNALITÉ

Produits s'inscrivant dans le calendrier des cultures et productions alimentaires

LE PATRIMOINE GASTRONOMIQUE

Produits liés à l'Histoire et au savoir-faire des régions

Véritables marqueurs de l'identité culinaire du territoire, 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
- STG : spécialité traditionnelle garantie

On y retrouve par exemple : le cassis de Bourgogne, la volaille de Bresse, la carpe de Brenne, le Brillat-Savarin, le Morbier, le vin jaune...

DÉROULÉ DE L'ÉPREUVE

Toutes les étapes du concours sont évaluées.

Chaque équipe dispose de 35 minutes de préparation, de 45 minutes pour la réalisation de la recette et de 5 min de présentation devant le jury, soit **1h25 au total**.

LES PRODUITS DU PANIER



La carte est découpée selon les contours des 5 directions territoriales de la PJJ qui composent la direction interrégionale de la PJJ Grand-Centre.

UNE THÉMATIQUE QUI INVITE À LA RÉFLEXION ET À ALLER AU-DELÀ DES APPARENCES

Les Parcours du Goût 2024 ont pour thématique « *Laissez-nous vous surprendre !* ».

Cette thématique invite à aller au-delà des idées reçues, pour toutes les personnes qui participeront à l'événement.

C'est l'occasion de faire passer le message aux jeunes accompagnés par la protection judiciaire de la jeunesse qu'ils peuvent faire confiance aux adultes. « *Laissez-nous vous surprendre, on peut vous aider, on croit en vous.* »

Pour le grand public, c'est l'occasion de lui montrer que les jeunes suivis par la PJJ sont des jeunes talentueux, compétents, capables de relever de grands défis.

C'est l'occasion pour les jeunes de démontrer aux professionnels de la cuisine l'ampleur de leur talent, de leur proposer des recettes imaginatives sur le plan des saveurs, des textures, de la présentation...

Cette thématique principale se décline en trois sous-thématiques inspirantes qui permettront de guider le travail réalisé par les encadrants de la PJJ et les jeunes :

RÉALITÉ ET FILTRES

(Réseaux sociaux, estime de soi, image, esthétique, ...)

INFORMATION ET DÉSINFORMATION

(Diététique, nutrition, fake-news, a priori, ...)

INCLUSION ET DIFFÉRENCE

(Calibrage des légumes, question de la normalité, sujet du handicap, ...)

UN JURY D'EXCEPTION

Les deux concours culinaires, professionnel et amateur, sont présidés par une personnalité emblématique de la restauration bourguignonne : **Louis-Philippe Vigilant**, chef du relais Bernard Loiseau à Saulieu, 2 étoiles au guide Michelin et ambassadeur 100% Côte-d'Or.

Il sera entouré de **9 autres membres du jury**, issus du monde de la gastronomie, de représentants d'institutions et de jeunes accompagnés dans le cadre de la protection de l'enfance.

Au fur-et-à-mesure du passage des équipes, les membres du jury complètent des **grilles d'évaluation et de notation**. Les principaux critères d'évaluation sont articulés autour du respect du thème, du concept de la recette, du nombre de produits utilisés issus du panier gourmand imposé, 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



PRÉSIDENT DU JURY CULINAIRE

Louis-Philippe VIGILANT

Relais Bernard Loiseau - Saulieu
2 étoiles au guide Michelin
Ambassadeur savoir-faire 100% Côte-d'Or



Fabrice BRUNET
Meilleur Ouvrier de France (MOF)
Chef des ateliers création
Maison Lenôtre



Julien CHAUVENET
Chef des restaurants Foodies
Médaille d'or
au « World Burger Contest » 2023



Nicolas ISNARD
Chef du restaurant
La Charme - Prenois
1 étoile Michelin



Jean-Jacques JOHANNOT
Ancien directeur territorial
de la PJJ



Nathalie POUX
Présidente
Tribunal Judiciaire de Dijon



Guillaume ROYER
Chef de l'auberge de Guillaume
Meilleur Ouvrier de France (MOF)
Ambassadeur savoir-faire 100% Côte-d'Or



Gaston SAVINA
Chef à domicile
Ancien candidat Top Chef France
et Master Chef Angleterre



Jeune accompagné
par la PJJ



Jeune accompagné
par l'ADEPAPÉ¹

¹ ADEPAPÉ : Association départementale d'entraide des personnes accueillies en protection de l'enfance

Dijon
**LES PARCOURS
DU GÔUT**
2024

salon et concours
culinaires
de la protection
judiciaire
de la jeunesse

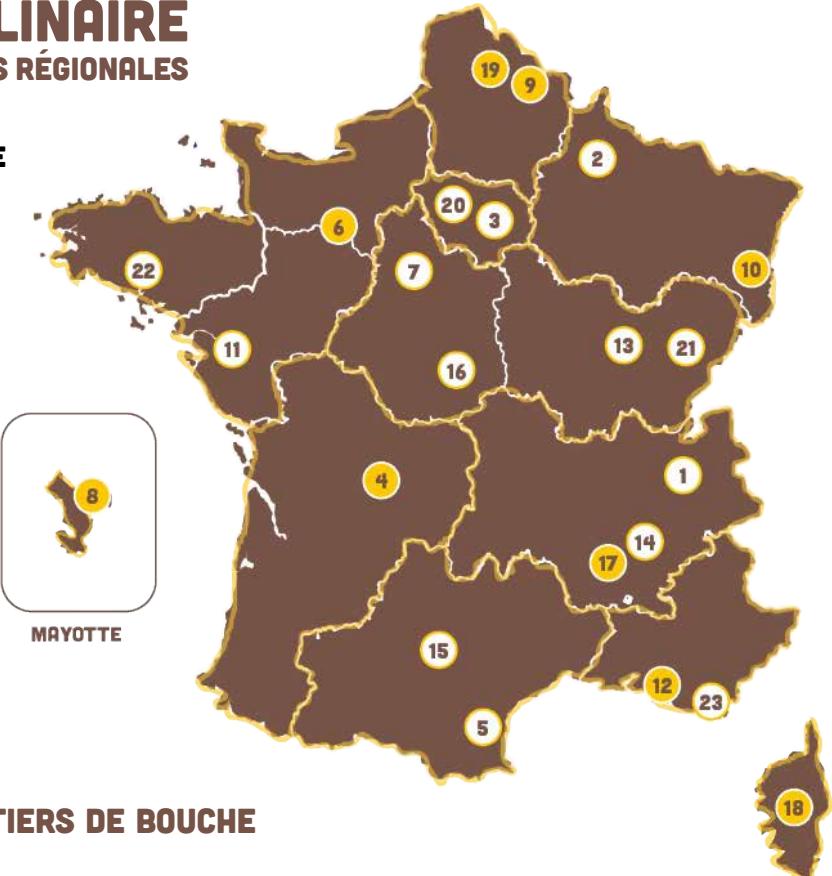


ANIMER UN SALON CULINAIRE EN FAISANT DÉGUSTER DES SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

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



PARCOURS DE DÉCOUVERTE DES MÉTIERS DE BOUCHE (CONCOURS PROFESSIONNEL)

- | | | | | | |
|----------|---|-----------|---|-----------|---|
| 1 | LES ABEILLES DES LACS <i>UEMO Annecy - UEAJ Meythet</i> | 11 | LES TOQUES DE L'ENFER <i>UEAJ Bouguenais - UEAJ Reze</i> | 20 | MELUN L'ENCHANTEUR <i>STEMOI Sud Seine-et-Marne</i> |
| 2 | LES TOKES 51/08 <i>UEHD - UEAJ Charleville-Mézières - Sauvegarde de la Marne - CEF Sainte Menehould</i> | 13 | LES DUCS DU PALAIS <i>UEAJ & QM Dijon UEAJ Châlon-sur-Saone</i> | 21 | LES LIONCEAUX <i>CEP de la Douce UEHC Besançon</i> |
| 3 | LE GIBOIN BOUILLONNE <i>UEAJ Val de Seine</i> | 14 | GREENOBLE <i>UEAJ Grenoble UEAJCorenc</i> | 22 | ISTRENN A LA DOUZAIN <i>Dispositif Dynamique D'insertion (3D) Vannes - UEAJ Lorient - Sauvegarde 56</i> |
| 5 | LES QUERIBUS <i>UEAJ Perpignan - CEF Narbonne</i> | 15 | LES ESPANTES <i>MISP UEMO Albi - SEEPM Lauvaur - MISP UEMO Rodez</i> | 23 | LES PETITS FARCIS <i>UEAJ Toulon - UEHDR La Roseraie Toulon - UEHC l'Escaillon Toulon</i> |
| 7 | LES FERLAUDS <i>UEAJ Chartres - CEF & UECEF La Chapelle Saint Mesmin</i> | 16 | LES ENCHANTE <i>UEAJ Val de Loire - UEAJ Berry</i> | | |

INITIATION À LA PRATIQUE DE LA CUISINE (CONCOURS AMATEUR)

- | | | | | | |
|----------|--|-----------|---|-----------|---|
| 4 | LIMOUZI POM'POMMES <i>UEHC Limoges</i> | 9 | L'ACADEMIE DES FUTURS CHEFS <i>DAJ Valenciennes (ALEFPA) - CER Tête de l'eau Bouchain</i> | 17 | LES DROMOIS DE LA SAUVEGARDE <i>CEF & CHD Valence CER Saint-Paul-les-Roman</i> |
| 6 | LES CAROTTES SONT CUITES <i>UEAJ Herouville St Clair</i> | 10 | LES STARS WARS <i>UEAJ & UEHDR Mulhouse - UEHC Colmar</i> | 18 | TRA DI NOI <i>UEMO Bastia - UEMON Ajaccio</i> |
| 8 | MAWAS ZA MAORAI <i>UEAJ - UEHD Mamoudzou</i> | 12 | LES PTITS MARSEILLAIS <i>CEF Les Cèdres Marseille</i> | 19 | LES CHTIS CUISINIER EN HERBE <i>CEF Bruay-la-Buissière UEAJ Bethune - Classe relais collège Simone Signoret</i> |

CEF : centre éducatif fermé / CER : centre éducatif renforcé / EPE(I) : établissement de placement éducatif (et d'insertion) / EPM : établissement pénitentiaire pour mineurs / MISP : Mission Insertion Scolaire et Professionnelle / QM : Intervention éducative en Quartier Mineurs / SEEPM : Service Educatif en Etablissement Pénitentiaire pour Mineurs / STEI : Service territorial Educatif d'Insertion / STEMOLI : Service Territorial Educatif de Milieu Ouvert (et d'Insertion) / 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 créatives et dynamiques auront été saluées. Un jury de dix membres, présidé par Séverine Petilaire-Bellet, propriétaire des établissements hôteliers l'Hostellerie de Levernois et le Château de Sainte Sabine, évalue la décoration et l'animation des stands au cours de la manifestation.

Cinq d'entre eux, dit « le jury incognito », 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



PRÉSIDENTE DU JURY STANDS
Séverine PETILAIRE-BELLET
Hostellerie de Levernois****
1 étoile Michelin
Château de Sainte Sabine****

+5
jurés incognito



Bruno BLANCHO
Chef de l'Atelier culinaire
Groupe SEB
Ambassadeur savoir-faire
100% Côte-d'Or



Stéphanie CHEVALIER-LOPEZ
Meilleur Ouvrier de France (MOF)
Expertise sécurité alimentaire



Stéphane CHICHERI
Chef Exécutif
Sodexo Live



Marc DESARMENIEN
Dirigeant
Moutarderie Fallot



Vincent GABOR
Responsable commercial
Rational France

Les principaux critères d'évaluation sont le respect du thème, 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 protection judiciaire de la jeunesse (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 PJJ.

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

UN VILLAGE D'ANIMATIONS

Le concours stands se déroule au cœur d'un village d'animations. Des animations et des activités sont proposées par les partenaires et mécènes de cette 24^e édition, tant aux jeunes qu'au grand public.

LA PJJ ET LA JUSTICE

Des outils seront mis à disposition par l'école nationale de protection judiciaire de la jeunesse (ENPJJ) et l'agence du travail d'intérêt général et de l'insertion professionnelle (ATIGIP)

SPORT, SANTÉ ET BIEN-ÊTRE

Un des enjeux prioritaires dans la prise en charge des mineurs est bien la promotion du sport et de la santé. Dans la continuité des Jeux Olympiques et Paralympiques 2024 organisés en France, la question du sport mais aussi de l'alimentation, de l'hygiène de vie et du bien-être seront abordées via de nombreuses animations mises en place par une grande variété d'acteurs locaux, notamment le comité départemental olympique du sport Côte-d'Or (CDOS 21), la Fédération Française des Echecs et bien d'autres acteurs à découvrir le jour J. Vous retrouverez notamment 2 vélos smoothies. Les jeunes pourront profiter dans leur espace dédié de stands de maquillage pour travailler sur la valorisation de leur image, mais également de jeux autour de la gastronomie, animés par la fédération régionale des maisons des jeunes et de la culture Bourgogne-Franche-Comté (FRMJC).

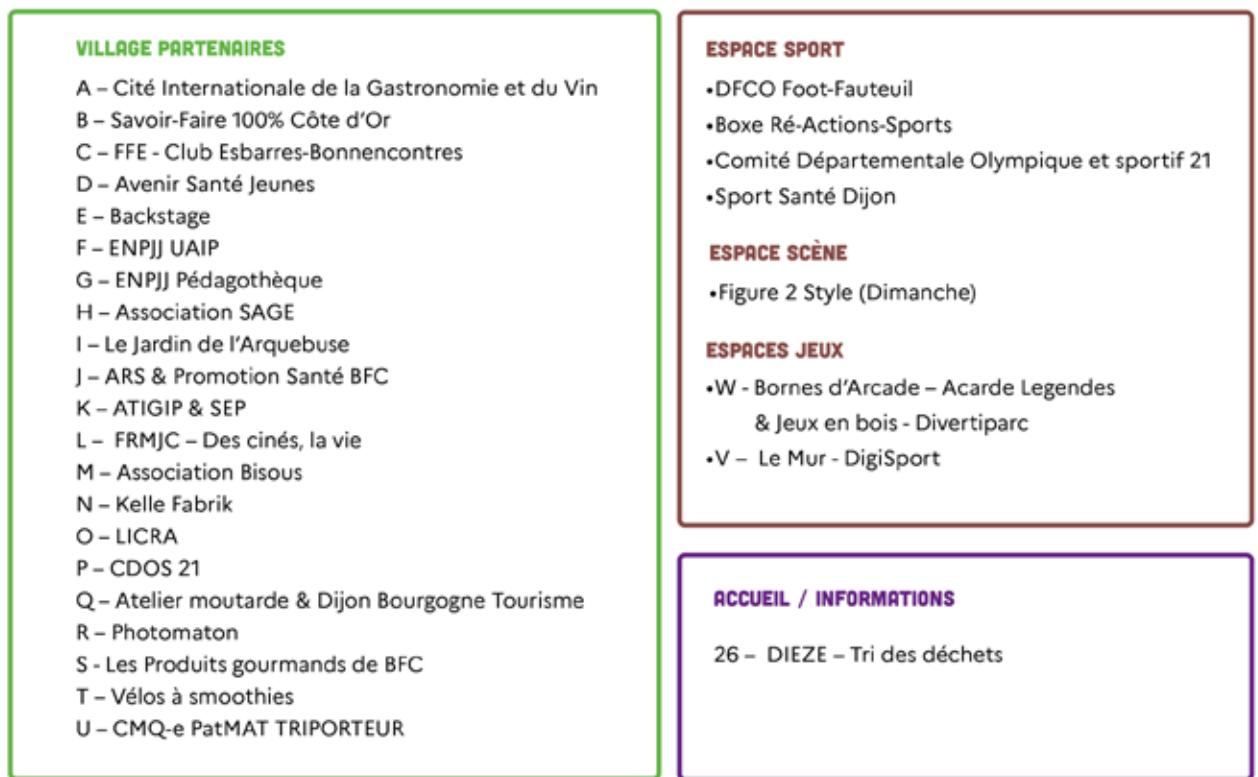
GASTRONOMIE, BIODIVERSITÉ, PRODUCTION LOCALE

Pour faire honneur à la gastronomie française, il est essentiel de se fournir en produits de saison et de qualité, dans le respect de la biodiversité. De nombreux acteurs locaux seront présents pour faire rayonner le savoir-faire français et sensibiliser les visiteurs. Ils pourront notamment réaliser leur propre moutarde sur le stand du label Savoir-Faire 100% Côte-d'Or, en partenariat avec la moutarderie Fallot. Le Jardin de l'Arquebuse proposera des animations pour sensibiliser à la biodiversité. Des animations autour de la gastronomie et des produits de qualité seront proposées par la Cité de la Gastronomie et du Vin. L'association SAGE sera présente pour informer le grand public sur les abeilles. Des jeux d'orientation et de promotion autour des métiers de l'hôtellerie et de la restauration seront animés par le campus PatMAT.

LA CITOYENNETÉ

La LICRA (Ligue Internationale Contre le Racisme et l'Antisémitisme) et l'association IM'PACTES seront présentes pour échanger autour du racisme et des violences faites aux enfants.

PLAN DU SALON CULINAIRE

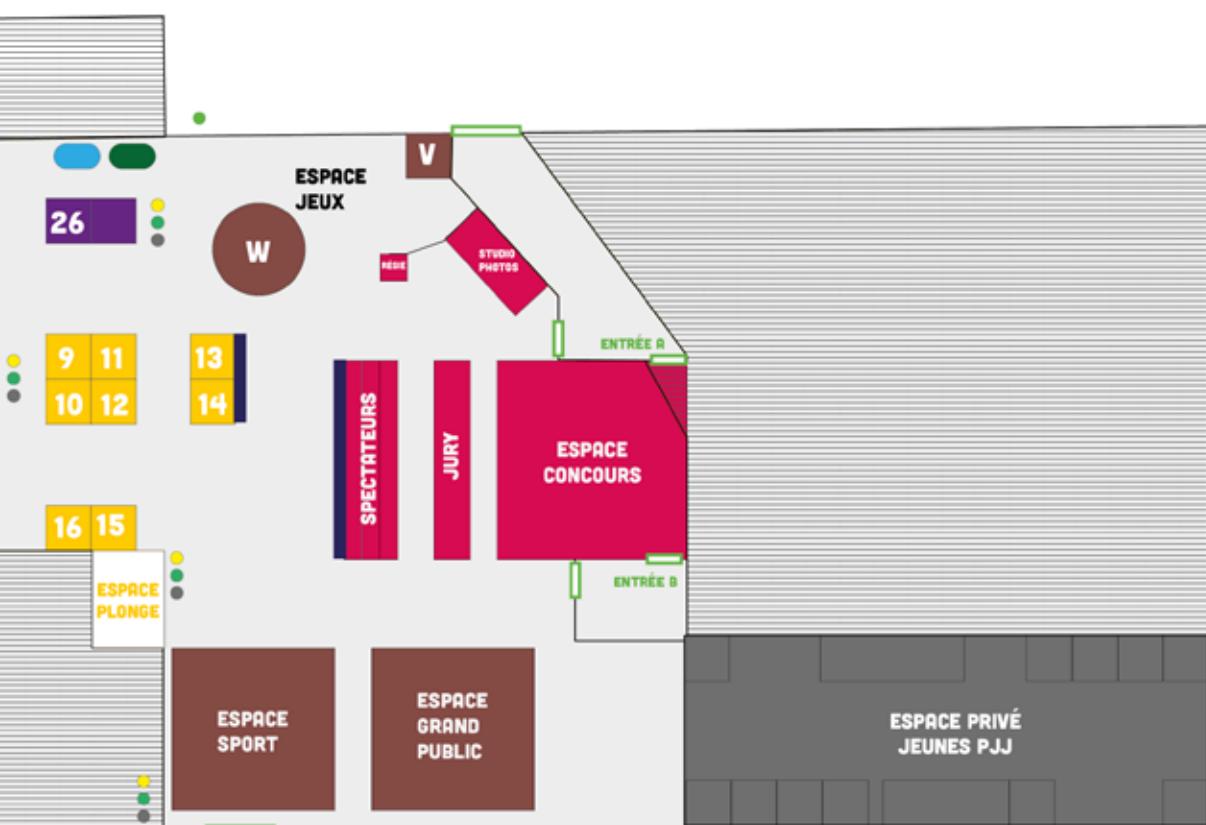


STANDS DES ÉQUIPES

- | | |
|---------------------------------|-------------------------------------|
| 1 – Les Abeilles des lacs | 14- Greenoble |
| 2 – Les Tokés 51/08 | 15 – Les Espantes |
| 3 – Le Giboin bouillonne | 16 – Les Enchantés |
| 4- Limouzi Pom'Pommes | 17 – Les Dromois de la sauvegarde |
| 5 – Les Queribus | 18 – Tra di noi |
| 6 – Les Carottes sont cuites | 19 – Les Ch'tis cuisiniers en herbe |
| 7 – Les Ferlauds | 20 – Melun l'Enchanteur |
| 8 – Mawas za maorais | 21 – Les Lionceaux |
| 9 – L'Académie des futurs chefs | 22 – Istrenne à la douzaine |
| 10 – Les Stars wars | 23 – Les Petits farcis |
| 11 – Les Toques de l'enfer | |
| 12 – Les P'tits marseillais | |
| 13 – Les Ducs du Palais | |

LÉGENDE

- | | |
|---|---|
|  Expositions - affichage |  Bac à verre |
|  •   Tri sélectif |  Congélateur équipes |



salon et concours
culinaires
de la protection
judiciaire
de la jeunesse



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 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, quels que soient 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.

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.

85 UEAJ accueillent **2500** jeunes en file active

RUGBY GOURMAND, UNE RENCONTRE SPORTIVE ET CULINAIRE

En Île-de-France, l'événement Rugby gourmand a permis à **des chefs cuisiniers 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.

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.

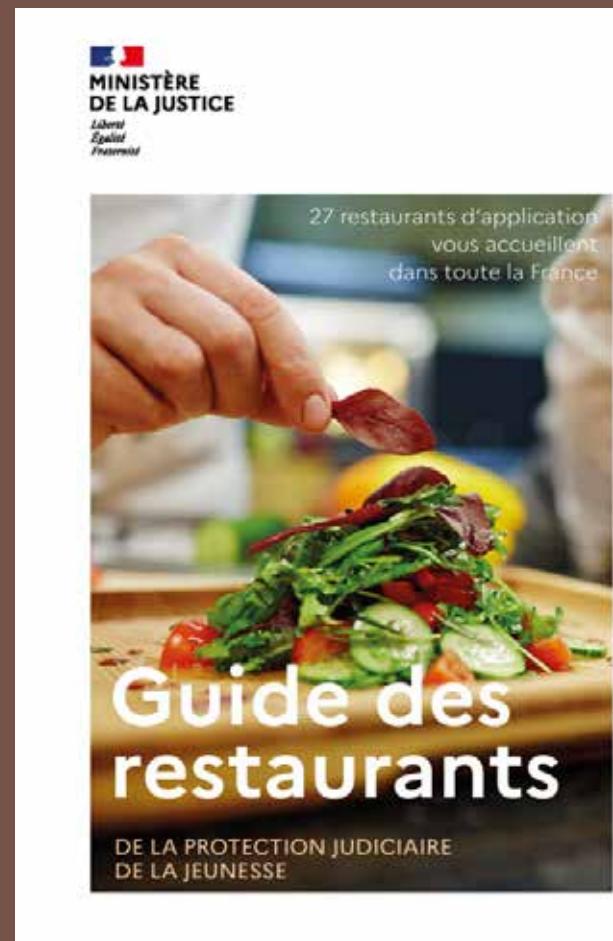
Chaque restaurant d'application, ouvert au grand public, a une capacité d'accueil de 4 à 6 jeunes et fonctionne selon des rythmes adaptés allant d'une journée par semaine à l'ensemble de la semaine.

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 oeuvre 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 (www.justice.gouv.fr/guide-gourmand-restaurants-d-application-pjj) regroupe ces dispositifs et présente notamment leur localisation géographique, leurs jours et horaires d'ouverture ainsi que leurs tarifs.





salon et concours
culinaires
de la protection
judiciaire
de la jeunesse



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, du secteur public et du secteur associatif habilité. 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 2023, 136 938 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**.



salon et concours
culinaires
de la protection
judiciaire
de la jeunesse



**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 Grand Centre
Clémence Degret
clemence.degret@justice.fr
comm.dirpjg-grand-centre@justice.fr
03 45 21 86 26 - 06 03 76 86 98

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





Odivea

les Anis de Flavigny

LES PRODUITS
GOURMANDS
DE BOURGOGNE
FRANCHE-COMTÉ

MOOV
&
COOK
L'EXPERT EN CUISINES MOBILES



Edmond Fallot
LA MOUTARDERIE

ars
Agence Régionale de Santé



Les PEP
La solidarité en action

UMIH
CÔTE D'OR

•3 bourgogne
franche-comté



ARTS &
GASTRONOMIE
Le must have des gastronomes

@labrunetteencuisine

J'AIME DIJON
INFOS & GOOD MOOD

