



**MINISTÈRE
DE LA JUSTICE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

DOSSIER DE PRESSE

PARCOURS DU GOÛT 2022

« La gastronomie jusqu'au bout des doigts »

22^{ème} édition

15 et 16 octobre 2022

La Ferme du Manet (78)



Sommaire

1- Présentation des Parcours du goût

2- Des invités d'exception

Marraine et parrain de l'édition 2022

Présidence du jury

Ils seront également présents

3- Déroulé de la manifestation

Temps forts du week-end

Les animations à découvrir

Plan du salon culinaire

Informations pratiques

4- Nos partenaires pour cette 22^{ème} édition

5- La prise en charge éducative à la protection judiciaire de la jeunesse

Les missions de la protection judiciaire de la jeunesse

La prise en charge éducative

Les manifestations nationales de la PJJ

La PJJ en chiffres

6- L'accompagnement des jeunes vers une insertion professionnelle durable

Les restaurants d'application et les ateliers cuisine de la PJJ

Entretien avec Sylvain Havet, professeur technique à la PJJ des Yvelines

7- Le droit à l'image des mineurs sous main de justice

1- Présentation des Parcours du goût 2022

Afin de clôturer de la plus belle des manières la Semaine du goût, près de 130 jeunes pris en charge par la protection judiciaire de la jeunesse (PJJ) participent les 15 et 16 octobre 2022 à la 22ème édition des Parcours du goût. Ce salon et concours culinaire national organisé par le ministère de la Justice se déroule en présence de grands chefs et a pour thème « la gastronomie jusqu'au bout des doigts ». Ouvert au public, l'évènement a lieu cette année dans le cadre bucolique de la ferme du Manet à Montigny-le-Bretonneux (78).

Convaincre un jury de professionnels lors d'un concours gastronomique national

Cet évènement annuel est la seule manifestation nationale de la protection judiciaire de la jeunesse (PJJ) ouverte au grand public. Il s'agit d'un **salon culinaire** durant lequel se déroule un **grand concours gastronomique** réunissant des jeunes confrontés à la justice.

Créé en 1999 de la rencontre d'un ouvrier professionnel « cuisine » et d'un éducateur de la PJJ, l'évènement réunit, le temps d'un week-end, **23 équipes** composées de jeunes pris en charge par la PJJ et de professionnels en provenance de l'ensemble des territoires de métropole et d'Outre-mer.



Ce concours gastronomique a cette année pour thème « **la gastronomie jusqu'au bout des doigts** » et met à l'honneur une **consommation éco-responsable**. À l'instar des émissions culinaires télévisées, les équipes devront surprendre un **jury d'exception** en innovant pour présenter une recette gastronomique confectionnée avec des **produits locaux** et à déguster sans couverts.

Ces recettes ont nécessité **plusieurs mois de préparation**. Les 23 équipes en lice cette année s'affronteront pendant ce week-end très rythmé, dans des **conditions professionnelles** : temps imparti, coaching, conseils techniques et jury exigeant. Les équipes se dépasseront pour concevoir la recette qui sera récompensée par le jury. L'équipe gagnante se verra décerner la toque de cristal.

Animation d'un salon culinaire et dégustations de spécialités régionales

Parallèlement au concours, les jeunes animeront un **véritable salon culinaire** et feront découvrir leurs territoires avec des dégustations de spécialités régionales. Un **concours stands** récompensera les équipes dont les propositions auront été plébiscitées. **Des animations et activités** seront également proposées, tant aux jeunes qu'au grand public (découverte de la PJJ, master class d'un chef pâtissier de la Maison Ladurée, fabrication de mets, sensibilisation au développement durable, ...). Les Parcours du goût bénéficient du **soutien de nombreux partenaires** et disposent du **haut patronage du ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire**.

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 seront aussi l'occasion de **découvrir les missions du ministère de la Justice à travers les pratiques professionnelles de la PJJ**. Ce week-end culinaire mettra en lumière les dynamiques locales et partenariats existants en matière de prise en charge des mineurs sous main de justice.

Une gastronomie durable : axe majeur de cette 22ème édition

L'édition 2022 des Parcours du goût a pour thème « la gastronomie jusqu'au bout des doigts ». Afin de favoriser une consommation éco-responsable, gobelets, couverts en plastique et autres récipients n'ont plus leur place et disparaissent peu à peu des plats à emporter. Face à cette **évolution des modes de consommation**, les équipes éducatives et les restaurants d'application de la PJJ innovent et se réinventent chaque jour. Ainsi, pour les Parcours du goût 2022, les équipes sont invitées à proposer au jury une **nouvelle expérience gastronomique** en présentant une recette confectionnée avec des produits locaux et à déguster du bout des doigts.

Ce choix d'une thématique tournée vers le **développement durable** témoigne de l'engagement du ministère de la Justice et de la protection judiciaire de la jeunesse en faveur de la **transition écologique**. Les services de la PJJ se saisissent pleinement de cette problématique majeure dans le cadre de la prise en charge éducative. Circuit court, gastronomie durable, tri des déchets, gaspillage alimentaire : les jeunes ont travaillé avec leurs éducateurs référents sur ces questions dans le cadre de la préparation des Parcours du goût 2022.

L'insertion scolaire et professionnelle : un levier pour lutter contre la récidive des mineurs sous main de justice

L'insertion dans la société des jeunes qu'elle prend en charge est au cœur des missions de la PJJ. Les équipes éducatives préparent les jeunes 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. Les Parcours du goût constituent un **média pour développer l'insertion scolaire et professionnelle des jeunes** en travaillant sur différents métiers et domaines d'activités : la cuisine et le service, l'agriculture, le patrimoine... Cet accompagnement soutenu permet de **lutter contre la récidive** des mineurs sous main de justice et à chaque jeune de trouver sa place.

L'égalité femmes – hommes au cœur de la prise en charge de la PJJ

Axe prioritaire au sein du ministère et de la protection judiciaire de la jeunesse, plusieurs actions sont mises en place avec les jeunes sous main de justice. Alors que le monde de la gastronomie et des grands chefs cuisiniers est encore majoritairement masculin, cette 22ème édition est placée sous le signe de l'égalité femmes - hommes.

La protection judiciaire de la jeunesse promotrice de santé

La santé est un axe majeur de la prise en charge des mineurs sous main de justice. Les professionnels de la PJJ mettent en place au quotidien des actions autour de la santé des jeunes. Cette manifestation permet de développer des projets autour de l'alimentation et de l'hygiène de vie, facteurs-clés dans la construction de soi et dans l'entretien de la santé et du bien-être.

2- Des invités d'exception

Marraine et parrain de l'édition 2022

Louise Petitrenaud, marraine

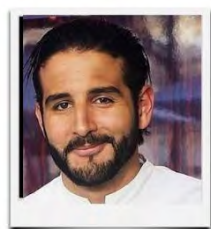


Née en 1990, elle commence sa carrière professionnelle en tant que mannequin, puis fait ses débuts en tant que chroniqueuse culinaire en 2014. Elle fait ses armes chez Sud Radio, France 2, puis sur M6.

Sa devise : *"Tout est possible, toujours croire en ses rêves. Quand on veut, on peut."*

Pourquoi s'engager dans l'aventure des Parcours du goût ? *"Rejoindre l'aventure a été pour moi une évidence. Je suis passionnée par mon métier : la gastronomie. Je n'ai qu'une envie, c'est de partager ma passion, d'accompagner, de guider, de transmettre. Et pourquoi pas de leur donner envie d'avoir une nouvelle passion..."*

Mohamed Cheikh, parrain



Né en 1992, il est cuisinier à la tête du restaurant Manzili à Paris. Il est le gagnant de l'émission Top Chef 2021.

Sa devise : *"Les petits ruisseaux font les grandes rivières".*

Pourquoi s'engager dans l'aventure des Parcours du goût ?
"Car le constat c'est bien, mais agir c'est mieux."

Présidence du jury



Jessica Préalpato, co-présidente du jury

Née en 1986, elle est cheffe pâtissière et a été élue meilleure pâtissière du monde en 2019.

Sa devise : *"Faire des desserts respectueux de l'environnement sans y ajouter de sucre."*



Fabrice Brunet, co-président du jury

Né en 1978, il est responsable de création chez Lenôtre, élu meilleur ouvrier de France en 2011.

Sa devise : *"La cuisine mal faite prend autant de temps que la cuisine bien faite, il suffit juste de la faire avec le cœur et amour."*

Pourquoi s'engager dans l'aventure des Parcours du goût ?
"Pour partager et transmettre mon savoir"

Ils seront également présents

Thibaut Spiwack, chef Étoile Verte, membre du jury



Pourquoi s'engager dans l'aventure des Parcours du goût ?

"C'était une évidence pour plusieurs raisons. D'abord la cuisine est une affaire de transmission. En tant que chef, il me semble naturel de partager mon expérience auprès des jeunes qui ont choisi ce métier. Deuxièmement, je pense que la restauration est une super école de la vie ! Je suis très honoré de pouvoir me rendre utile et d'encourager de jeunes cuisiniers dans la voie qu'ils ont choisie."

Thierry Marx, chef étoilé, membre du jury



Ce chef engagé depuis de nombreuses années en faveur de l'insertion des jeunes a accompagné des mineurs détenus à l'établissement pénitentiaire pour mineurs (EPM) de Porcheville dans la réalisation d'une recette dans le cadre du concours.

Pourquoi s'engager dans l'aventure des Parcours du goût ?

"J'ai grandi entre le XXe arrondissement à Paris, le Val-de-Marne et la Courneuve. J'ai quitté l'école à 14 ans. À l'époque, on m'a dit: « Tu es mauvais à l'école, va faire un CAP de mécanique générale ! » Mais derrière, il n'y avait aucun projet pour moi. Maintenant, je connais une forme de réussite et j'ai eu envie d'aider ces gamins qui sont très loin de l'emploi. La précarité a gagné du terrain: aujourd'hui, beaucoup n'ont plus aucun repère."

Clément Bouvier, chef doublement étoilé et Étoile Verte, membre du jury



Pourquoi s'engager dans l'aventure des Parcours du goût ?

"La cuisine est pour moi avant tout une question de transmission : une transmission familiale mais également une transmission envers les générations futures."

3- Déroulé de la manifestation

Temps forts du week-end

Samedi 15 octobre 2022

- **A partir de 8h20** : lancement du concours culinaire pour les équipes
- **9h00** : ouverture du salon et accueil du public
- **10h00** : cérémonie d'inauguration officielle de la manifestation par Caroline Nisand, directrice de la protection judiciaire de la jeunesse
- **14h15** : Master Class de Julien Alvarez, chef pâtissier Maison Ladurée
- **17h30** : clôture de la première journée du concours

Dimanche 16 octobre 2022

- **8h45** : reprise du concours culinaire, ouverture du salon et accueil du public
- **11h00** : diffusion d'un film retraçant la participation au concours de mineurs détenus à l'établissement pénitentiaire pour mineurs (EPM) de Porcheville
- **13h30** : clôture du concours culinaire et du concours stands
- **14h30** : fermeture du village animations / partenaires et des stands
- **15h00** : cérémonie de remise des prix par Caroline Nisand, directrice la protection judiciaire de la jeunesse et Hervé Duplenne, directeur interrégional de la PJJ Ile-de-France et Outre-mer
- **16h00** : clôture de la manifestation

Les animations à découvrir



CIBLONS L'INSERTION

Le prestigieux centre de formation et d'apprentissage Médéric, le Conseil départemental des Yvelines, l'Agence des Travaux d'Intérêt Général et d'Insertion Professionnelle, l'École Graines d'avenir, l'Académie Mandar et plusieurs autres acteurs de l'insertion professionnelle seront présents !



CONCOURONS ÉCOLO !

Cette 22ème édition sous le signe du développement durable sera l'occasion de rencontrer des partenaires d'exception : la ferme pédagogique Espoir, confitures Re-belles, l'atelier Bombylius, Bon pour le climat, Je respecte ma ville, ...



BIEN MANGER POUR UNE BONNE SANTÉ

L'Institut en promotion de la santé de Saint Quentin en Yvelines, le Comité Départemental Olympique et Sportif des Yvelines, la Caisse Primaire d'Assurance Maladie et d'autres partenaires de prévention et santé de cette 22ème édition se mobilisent !



ET SI ON CUISINAIT EN FAVEUR DE L'ÉGALITÉ ?

L'égalité femme-homme et la lutte contre les discriminations sont au cœur des missions de la protection judiciaire de la jeunesse. A ce titre, plusieurs partenaires tels que la Ligue Internationale contre le Racisme et l'Antisémitisme, le Centre Régional d'Information et de Prévention pour la Santé des jeunes, jeux Cajin's, l'exposition 1 sur 3 ... vous donnent rendez-vous !



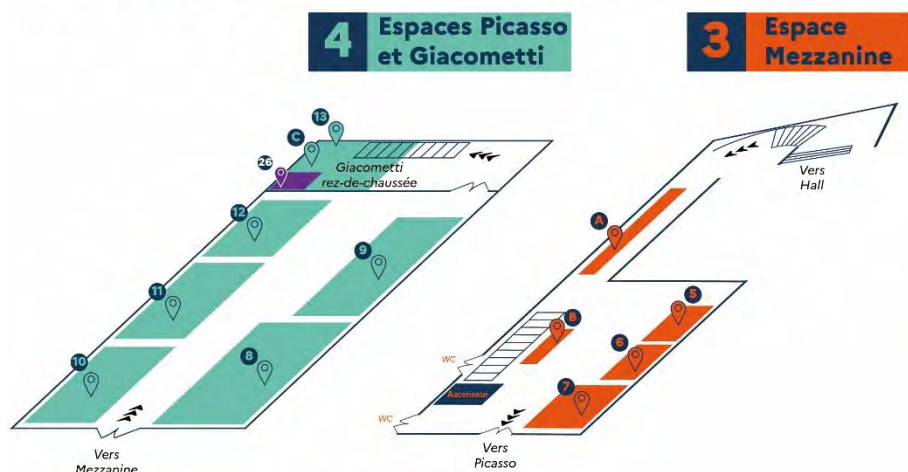
EN AVANT VERS LE NUMÉRIQUE

Nous sommes amenés constamment à nous adapter aux nouvelles technologies numériques afin de découvrir de nouveaux horizons. A cette occasion, le bus de l'Aventure du Vivant, le château de Versailles, ou encore l'exposition 13/18 Ado et citoyen proposeront des immersions captivantes !

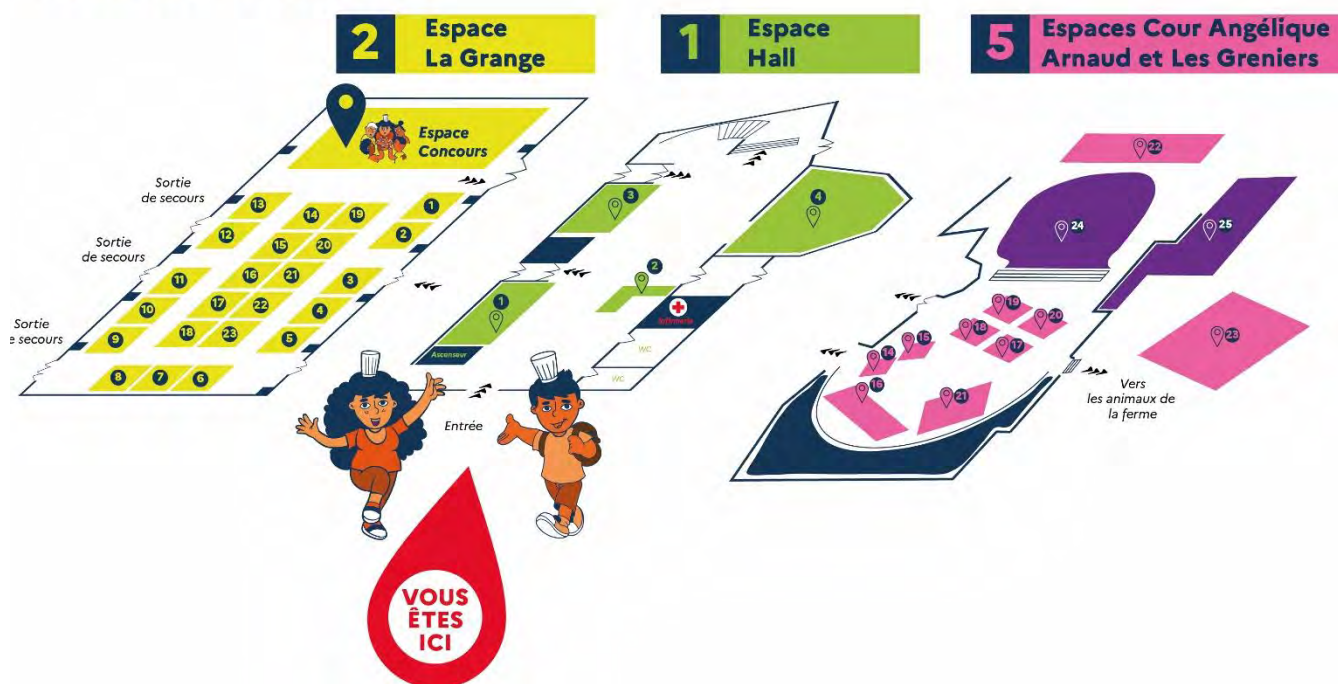
Plan du salon culinaire

Pour une meilleure visibilité, nous vous invitons à [consulter le plan via ce lien](#)

Niveau 1



Rez-de-chaussée



1	Espace Hall - Accueil 1 • Protection judiciaire de la jeunesse 2 • Je respecte ma ville 3 • Conseil départemental 78 - Ecole graines d'avenir - Académie Mandar - Ifep - l'artisan du chocolat 4 • CFA Médéric + • Infirmerie
2	Espace La Grange Espace concours & jurys 1 • Les Samariens 2 • Atoka 3 • Un p'tit truck en plus 4 • Les cuisiniers du palais 5 • Food Lorraine 6 • Les ECO-C 7 • Toqué de la tête aux doigts 8 • Les tokés 51/08 9 • Brocante Gourmande 10 • Les Tôqués du Var 11 • Les P'tits bouchons lyonnais 12 • Les Géants 13 • Team 91 14 • Terra di savori 15 • Arbousier 16 • Delistreet 17 • Les Waggis 18 • Chés brouetteux 19 • Grenoble 20 • B2B 21 • Les Côtiers 22 • Les Ch'tis en herbe 23 • Les Lionceaux
3	Espace Mezzanine 5 • ATIGIP 6 • La LICRA 7 • Le Château de Versailles A • Exposition - Historique des Parcours du goût B • Exposition - GoodPlanet
4	Espaces Picasso (niv. 1) et Giacometti (RDC) 8 • Escape Game PJJ 9 • IPS - CPAM 10 • Bon pour le climat 11 • Jeux Cajin's 12 • Photobooth 13 • Expo 13/18 Ado et Citoyen C • Exposition - Une sur Trois
5	Espaces Cour Angélique Arnaud et Les Greniers 14 • DRIAAF 15 • Atelier Bombylius 16 • Bus l'aventure du vivant 17 • Fleurs recycleuses 18 • CRIPS 19 • Ecole Comestible 20 • Ateliers Confitures Re-belles 21 • CDOS 22 • Les Tambourlingueurs 23 • Ferme pédagogique
Espaces privés	Espaces privés - réservés à la PJJ et aux partenaires 24 • Les Food trucks - restauration 25 • Les Greniers : Espace détente pour les jeunes (Echecs, massages, BD...), restauration et plonge 26 • Secrétariat général

Informations pratiques

Adresse : La Ferme du Manet - 61 avenue du Manet 78180 Montigny-le-Bretonneux

Horaires :

- Samedi 15 octobre 2022 de 09h00 à 17h30
- Dimanche 16 octobre 2022 de 08h45 à 16h00

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

Merci également de vous référer aux instructions relatives au droit à l'image des mineurs sous main de justice (point 7).

Pour accéder au parking privé et faciliter votre accès au site, vous devez impérativement transmettre une demande d'accréditation presse.

4- Nos partenaires pour cette 22^{ème} édition

Chaque partenaire tiendra un stand au sein du salon culinaire, animera des ateliers et ira à la rencontre des visiteurs.



5- La prise en charge éducative à la protection judiciaire de la jeunesse

Les missions de la protection judiciaire de la jeunesse

La direction de la protection judiciaire de la jeunesse est chargée de "**l'ensemble des questions intéressant la justice des mineurs et de la concertation entre les institutions intervenant à ce titre**".

Dans ce cadre, elle :

- **contribue à l'élaboration et à l'application des textes concernant les mineurs délinquants et les mineurs en danger** : projets de lois, décrets et textes d'organisation ;
- **apporte aux magistrats une aide permanente à la décision**, pour les mineurs délinquants comme pour les mineurs en danger, notamment par des mesures dites "d'investigation" permettant d'évaluer la personnalité et la situation des mineurs ;
- **met en œuvre les décisions des tribunaux pour enfants dans les établissements et services du secteur public et du secteur associatif habilité** ;
- **assure le suivi éducatif des mineurs détenus** ;
- **contrôle et évalue l'ensemble des structures publiques et associatives accueillant des mineurs sous mandat judiciaire**.

La prise en charge éducative

Au quotidien, les professionnels mènent, en équipe pluridisciplinaire (éducateurs, assistants sociaux, psychologues, professeurs techniques, infirmières), des **actions d'éducation, d'insertion sociale et professionnelle au bénéfice des jeunes sous mandat judiciaire pénal ou civil et de leur famille**.

La PJJ travaille en réseau avec des acteurs tels que l'Éducation nationale, les missions locales, les organismes de santé, les services de police et de gendarmerie ainsi que les collectivités territoriales et le tissu associatif. Elle participe aux instances de politiques publiques notamment en matière de **prévention de la délinquance** et développe des **partenariats** avec la société civile et le monde de l'entreprise, pour accompagner les jeunes dans la construction de leurs parcours.

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 dispositifs diversifiés et individualisés de placement mais également de milieu ouvert et d'insertion. Il s'agit de **lutter efficacement contre la récidive** et de donner l'occasion à ces jeunes, dont certains sont en rupture à la fois 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**.

Les manifestations nationales de la PJJ

La protection judiciaire de la jeunesse accorde une importance particulière à la mobilisation des professionnels et des jeunes sous mandat judiciaire 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 de soi et des autres**.

Organisées par les équipes éducatives des régions, elles 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. Ces manifestations sont des **supports éducatifs** qui visent avant tout à les conduire vers une **insertion sociale et professionnelle durable**.



La PJJ en chiffres

En 2021, 137 500 jeunes ont été pris en charge par la protection judiciaire de la jeunesse (sur le plan pénal et civil).

En matière pénale, 81 705 mineurs ont été pris en charge par les services publics ou associatifs de la PJJ. En matière civile, 57 553 mineurs ont été pris en charge au titre de l'enfance en danger ou de la protection des jeunes majeurs par un service public ou associatif de la PJJ. Un mineur peut être pris en charge à la fois sur les plans civil et pénal.



La PJJ a suivi 202 854 mesures en 2021, qui se répartissent comme suit :

- 51% sont des mesures de milieu ouvert
- 44% sont des mesures d'investigation
- 4% sont des mesures de placement (tous établissements confondus : foyers, familles d'accueil, centres éducatifs fermés, centres éducatifs renforcés...)
- 1% correspond aux jeunes en détention



- 228 établissements et services dans le secteur public
- 965 établissements dans le secteur associatif habilité

6- L'accompagnement des jeunes vers une insertion professionnelle durable

Les restaurants d'application et les ateliers cuisine

Parmi les jeunes qui participent aux Parcours du goût, certains sont pris en charge dans des restaurants d'application de la protection judiciaire de la jeunesse (PJJ). D'autres jeunes participent à des ateliers cuisine dans le cadre de leur prise en charge (milieu ouvert ou placement).

Les restaurants d'application

Les restaurants d'application sont rattachés aux unités éducatives d'activités de jour (UEAJ). Ces services de la PJJ organisent des activités éducatives en vue de l'insertion des mineurs en conflit avec la loi.

Les restaurants d'application poursuivent un objectif purement pédagogique, au même titre que les lycées hôteliers. Dans un espace dédié et conforme aux normes, cette activité restauration permet aux jeunes suivis par la PJJ, outre l'acquisition de connaissances et compétences, une mise en situation professionnelle. Les activités proposées par les UEAJ sont aussi l'occasion pour les jeunes de travailler avec eux la confiance et l'estime de soi.

Ces restaurants sont ouverts au grand public et fonctionnent selon des rythmes adaptés allant d'une journée par semaine à l'ensemble de la semaine.



La spécificité des restaurants d'application est qu'ils permettent aux jeunes de s'inscrire dans une perspective de préformation professionnelle visant à favoriser leur intégration dans les dispositifs dits de « droit commun » (éducation nationale, formation professionnelle, etc).

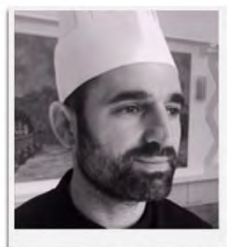
Ils permettent également d'acquérir des compétences dans un secteur susceptible de favoriser leur mobilisation là où l'accès aux lycées professionnels de l'hôtellerie et de la restauration ne peut s'envisager immédiatement compte tenu de leurs problématiques spécifiques.

La protection judiciaire de la jeunesse offre ainsi une passerelle vers des voies diplômantes à ces jeunes en rupture avec le système scolaire et professionnel.

[Retrouvez ici la liste de l'ensemble des restaurants d'application](#)

Les ateliers cuisine

Les ateliers cuisine permettent aux jeunes de participer à la fois à la production mais également à la vente de produits de leurs régions. 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. Des connaissances qui leur serviront durablement dans leur vie d'adulte.



Entretien avec Sylvain Havet, professeur technique à la protection judiciaire de la jeunesse des Yvelines (restaurant d'application Le Giboin)

La cuisine facilite-t-elle les liens avec les jeunes pris en charge ?

Nous sommes là pour les mettre en condition de réussite. Les jeunes qu'on prend en charge n'ont pas forcément confiance en eux. Dans la cuisine ou dans le service, ils sont aussi confrontés à des situations d'échec. A force de travailler une recette, ils la réussissent. La confiance arrive aussi grâce à la satisfaction des clients.

Quand nous faisons des prestations extérieures, nous demandons aux clients de nous faire un retour par mail sur ce qu'ils ont pensé du repas, du service. Cette relation avec les gens donne confiance aux jeunes, tout en apportant du lien.

Il y a aussi le fait d'avoir une tenue professionnelle. Cela met tout le monde au même niveau, ça casse les codes. On modifie le cadre de référence du jeune, ce qui lui permet de se focaliser uniquement sur le média « cuisine ». Dans le milieu de la cuisine, il y a une certaine solidarité, beaucoup d'entraide. Le fait de manger ensemble favorise tout ça.

Le média « service » est également très important, à travers le lien et la relation avec les clients. On sort les jeunes de leur zone de confort. Le média impose une relation professionnelle avec l'adulte.

Beaucoup de jeunes que vous accompagnez continuent-ils dans le monde de la cuisine par la suite ?

Ce n'est pas systématique. Généralement, les jeunes qui obtiennent le titre professionnel continuent en cuisine. D'autres jeunes continuent dans des branches différentes. Certains jeunes qui sont passés par la structure reviennent parfois nous voir, pour nous remercier. Cela fait toujours plaisir. Il y a des liens qui se créent.

Pourquoi avoir choisi d'être professeur technique cuisine au sein de la PJJ ?

Je suis arrivé à la protection judiciaire de la jeunesse par hasard, grâce à un ami judoka qui m'a parlé de l'institution. Je ne connaissais pas forcément les missions de la PJJ avant.

Ce qui m'a plu en intégrant la PJJ, c'est avant tout le contact avec les jeunes et bien évidemment le média de la restauration. Ça a accroché direct ! Je suis arrivé en 2008 et j'ai toujours travaillé pour la PJJ dans les Yvelines. Concernant mon parcours professionnel avant mon arrivée à la PJJ, j'ai obtenu une licence en « management des métiers de l'hôtellerie et de la restauration » et j'ai travaillé en tant que chargé des prestations pour la région Ile-de-France.

Concrètement, quel est votre rôle ?

Mon rôle, c'est de travailler les savoir-être et les savoir-faire autour du média de la restauration avec les jeunes. Notre objectif, avec l'équipe éducative, ce n'est pas de former que des cuisiniers ou des serveurs, mais d'accompagner le jeune à reprendre un rythme (respect des horaires et d'un cadre, etc.) et d'adapter des stratégies éducatives en corrélation avec les besoins du jeune.

Un professeur technique à la PJJ doit s'adapter à chaque jeune, c'est ce qui est important. Nous avons plusieurs profils de jeunes. Chaque support, chaque recette est adaptée selon les capacités cognitives du jeune et l'exigence qu'on a vis-à-vis de lui l'est également. Notre objectif commun, c'est de rebondir, s'adapter et avancer ensemble. C'est un curseur qu'on ajuste en permanence.

7- Le droit à l'image des mineurs sous main de justice

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

Des règles importantes relatives au droit à l'image des mineurs pris en charge par la protection judiciaire de la jeunesse 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 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, ou d'un mineur ayant quitté ses parents, son tuteur, la personne ou l'institution qui était chargée de sa garde ou à laquelle il était confié.

Il est impératif de recueillir les autorisations écrites des deux 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 également 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.

Contacts presse

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

06 07 33 37 70

Presse régionale

Direction interrégionale de la PJJ Ile-de-France / Outre-mer

Fatwa Benabdelhafid

fatwa.benabdelhafid@justice.fr

06 16 56 25 90



**MINISTÈRE
DE LA JUSTICE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*