



DOSSIER
DE PRESSE



LES PARCOURS DU GOÛT 2017

Concours culinaire de la protection judiciaire de la jeunesse

Les 8 et 9 avril 2017

Les Halls de la Filature

Saint-André-Lez-Lille

SOMMAIRE

Les Parcours du Goût : manifestation nationale de la protection judiciaire de la jeunesse	3
La 18ème édition sous le signe de la fête	5
Trois questions à Tiphaine Deschamps, chargée de mission des Parcours du goût 2017	6
Le parrain et le jury	8
Une palette diversifiée de traditions culinaires : 9 inter-régions représentées	9
Les restaurants d'application et ateliers cuisine	12
La prise en charge éducative à la protection judiciaire de la jeunesse	13
L'insertion scolaire et professionnelle des jeunes sous protection judiciaire de la jeunesse.....	14
Les partenaires des Parcours du Goût 2017	15
Les jeunes pris en charge par la PJJ et le droit à l'image	16



LES PARCOURS DU GOÛT : MANIFESTATION NATIONALE DE LA PROTECTION JUDICIAIRE DE LA JEUNESSE

LES OBJECTIFS

VALORISER L'ACTION

ÉDUCATIVE MENÉE, tout au long de l'année auprès des jeunes, inscrits soit dans un restaurant d'application soit dans un projet éducatif autour de la cuisine et de la découverte des métiers de bouche.

TRAVAILLER AUTOUR DES QUESTIONS DE SANTÉ,

d'équilibre alimentaire, d'hygiène et de soin du corps, qui s'inscrivent dans la démarche « PJJ promotrice de santé ».

APPRENDRE À SE METTRE AU SERVICE DES AUTRES

(accueil, préparation des repas, respect de la nourriture, service en salle).

APPRENDRE À GÉRER SON STRESS ET SES ÉMOTIONS.

Concours culinaire créé en 1999 de la rencontre d'un ouvrier professionnel cuisine et d'un éducateur, « Les Parcours du goût » réunissent autour d'un thème donné une trentaine d'équipes, venues de toute la France, et composées de jeunes et de professionnels de la protection judiciaire de la jeunesse (PJJ). Chaque année, en mars ou avril, le temps d'un week-end, chaque équipe expose les spécialités de sa région et présente une recette autour d'un thème imposé (Voyage des sens, Nationale 7, Parcours qui fait recette, la Tablée du bord de Loire...).

A partir de produits de la région d'accueil, les équipes doivent préparer une recette de leur choix en trente minutes.

Des toques de cristal sont décernées à l'issue de la manifestation aux trois équipes lauréates du concours de recettes. Un prix est attribué par un jury composé de jeunes. Un autre est remis au plus beau stand. D'autres prix peuvent récompenser la participation et l'engagement des jeunes laissés à l'appréciation de l'équipe organisatrice (coup de cœur du parrain, prix du fair-play, première participation au concours...)

Chaque année, des parrains prestigieux (chefs étoilés, entrepreneurs) sont présents pour en-

courager les jeunes et partager leurs savoir-faire. Certains jeunes ont même la chance de décrocher un stage auprès d'eux.



YAN

professeur technique cuisine

« J'aime transmettre mon savoir-faire à ces jeunes qui retiennent les gestes et les reproduisent avec beaucoup de professionnalisme. Malgré le stress, je sais qu'ils sont à fond dans le concours ! »



Ambassadrice de sa région, chaque équipe de jeunes présente sur un stand aménagé et décoré des produits de son terroir.



VINCENT

jeune pro en charge

« Les Parcours du goût, je les kiffe !! C'est ma grand-mère qui m'a appris à cuisiner et depuis je n'arrête plus. Ça va être compliqué, j'appréhende un peu les autres équipes, il y aura du niveau, mais on a nos chances ! »

Une manifestation riche du travail entre la PJJ et ses partenaires

La préparation des Parcours du Goût s'appuie nécessairement sur un maillage de partenaires institutionnels et associatifs variés et complémentaires. Son organisation permet ainsi de pérenniser et de consolider des partenariats existants mais également de découvrir et d'associer de nouveaux acteurs publics ou privés sensibilisés aux problématiques des jeunes sous protection judiciaire.

Afin que cette manifestation soit couronnée de succès, la direction de la protection judiciaire de la jeunesse s'appuie sur le concours et le soutien de partenaires locaux qui, outre la valorisation de la région des Hauts-de-France, de son patrimoine culturel et culinaire et de leurs propres savoir-faire, s'engagent aux côtés de jeunes en difficulté pour valoriser leur participation dans ce concours et, au-delà, leur démarche d'apprentissage et d'insertion.

Les journées sont rythmées par des animations socio-culturelles, sportives, de prévention et d'éducation à la santé qui sont proposées par différents partenaires. Elles sont l'occasion de promouvoir les enjeux liés à l'alimentation : santé, hygiène, développement durable, lutte contre le gaspillage alimentaire, tri sélectif, etc. A l'issue de la cérémonie de clôture, les équipes participent au traditionnel « Troc des équipes » qui consiste à échanger les denrées alimentaires ou les plats restants à la fin de la manifestation.

Les parcours du Goût sont ouverts au grand public. Des animations et des dégustations sont proposées sur les stands. Un moment chaleureux qui permet au grand public de découvrir les missions de la protection judiciaire de la jeunesse et le potentiel des jeunes qu'elle prend en charge.

Un événement qui s'inscrit dans le programme des manifestations nationales de la protection judiciaire de la jeunesse

La PJJ porte aujourd'hui sept manifestations nationales autour du sport, de la culture ou de la gastronomie. Elles ont toutes en commun d'être nées d'initiatives locales et de la créativité des professionnels de terrain pour promouvoir la citoyenneté, le vivre ensemble et le respect de soi et des autres. Parce qu'elles permettent de valoriser les compétences et les savoirs des jeunes que des parcours souvent chaotiques empêchent de construire un projet, ces manifestations sont des supports éducatifs qui visent avant tout à conduire vers l'insertion sociale et professionnelle.



LA 18^{ÈME} ÉDITION PLACÉE SOUS LE SIGNE DE LA FÊTE

Pour la première fois, le Nord accueille les Parcours du Goût. Loin des clichés et des idées reçues, c'est un Nord festif aux notes sucrées que souhaite faire découvrir cette année la direction inter-régionale de la PJJ.

Une ambiance de fête foraine

Carnavals, braderies, kermesses, ducasses... le folklore du Nord de la France est riche et permet de faire voir la région d'un autre œil. A l'occasion des Parcours du Goût, les Halls de la Filature à Saint-André-Lez-Lille prennent des airs de fête foraine pour plonger dans cette tradition populaire. La « ducasse » est au départ une fête annuelle dans les villages du Nord de la France mais aussi en Belgique. C'est donc tout naturellement que les Parcours du Goût sont ouverts à une équipe belge.



Place à la gourmandise



Et qui dit ducasse, dit forcément sucre ! Barbe à papa, gaufres, croustillons... Le sucre se décline à l'infini. Avec une culture de la betterave sucrière importante, les sucreries se sont développées dans le Nord. Depuis plus de 150 ans pour certaines, elles fabriquent de la vergeoise. Ce sucre des spécialités flamandes est couramment utilisé dans la région et en Belgique pour la tarte au sucre ou encore pour fourrer crêpes et gaufres... Les Parcours du Goût proposent donc une balade des sens à la découverte d'une région gourmande.

Des animations diverses et variées

Le week-end est rythmé par des animations en tout genre qui mettront à l'honneur l'esprit de fête. Certaines sont réservées uniquement aux jeunes dans une salle à part. Objectifs : apprendre en s'amusant, se défouler, repartir avec un souvenir.

Un espace zen pour se ressourcer

Loin de l'agitation du concours, une salle détente est réservée aux jeunes participants aux Parcours du Goût. Elle leur permet d'évacuer le stress et de faire retomber la pression. Des matières végétales, de la musique relaxante et des animations lecture et bien-être, créent un cocon apaisant.

Haut patronage du ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt

Depuis plusieurs années, le ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt a marqué son intérêt pour cet événement.

Cette année encore, il a attribué le « Haut Patronage » à cette 18^{ème} édition qui s'inscrit dans une démarche de qualité.

TROIS QUESTIONS À TIPHAINE DESCHAMPS, CHARGÉE DE MISSION PARCOURS DU GOÛT 2017

Racontez-nous comment s'organise une manifestation de cette ampleur et quel est votre rôle dans ce dispositif ?

Les Parcours du Goût rassemblent plus de 200 jeunes venant de toute la France et de l'Outre-Mer. Cette année nous accueillons en plus une équipe belge pour notre proximité géographique et culturelle !

Quand je suis arrivée en juillet 2016, la date de l'événement et la salle étaient quasiment choisies. Il a fallu par la suite étudier ce qui avait été fait lors des éditions passées, puis travailler sur la tonalité que nous souhaitions donner à l'événement cette année. Les missions passent essentiellement par la recherche de partenaires, la constitution du jury, l'orchestration d'animations et puis la logistique propre à tout événement : restauration, technique ou encore sécurité.



L'organisation de cet événement s'articule en pôles (logistique, accueil des équipes ...) avec à leur tête un responsable de pôle et des volontaires de la protection judiciaire de la jeunesse. Ils sont d'une aide très précieuse et nous apportent énormément !

Quelles sont les nouveautés de la 18^{ème} édition des Parcours du Goût ?

Le concours est cette année ouvert à une équipe étrangère : la Belgique. Nos cultures et traditions sont très proches et se mêlent parfois. Il était presque impensable de faire sans eux.

Nous souhaitons également renouer avec l'esprit festif de cet événement. Le Nord de la France possède un patrimoine riche de fêtes et de folklore. Le thème était donc tout trouvé ! Cela permet aussi de faire découvrir la région sous un autre angle, loin des idées reçues.

Enfin, nous voulons faire la part belle à la photographie culinaire. Cet art va de pair avec la gastronomie et est souvent peu connu des jeunes de la PJJ. L'idée est que les jeunes participent à un stage de photographie culinaire et que ces photos soient reprises pour la confection d'un livre de recettes à l'issue du concours.

En quoi la cuisine est-il un vecteur de réinsertion pour ces jeunes sous protection judiciaire ?

La cuisine est le moment de partage par excellence. On se retrouve en famille, entre amis autour d'un bon repas. Être capable de réaliser un plat ou, mieux encore, maîtriser des savoir-faire culinaires parfois complexes, permet aux jeunes de créer du lien avec leur entourage mais aussi de gagner confiance en eux.

La gastronomie a longtemps été considérée comme un monde élitiste, en tout cas inaccessible pour eux. Les Parcours du Goût c'est les mettre dans la posture de chefs cuisiniers en herbe, sur le devant de la scène. Des professionnels de la gastronomie viennent goûter et juger leur préparation. C'est vraiment valorisant !

En plus, depuis peu, la gastronomie se démocratise et devient même un effet de mode. Notre parrain Florent Ladeyn incarne cette nouvelle génération de jeunes cuisiniers qui bousculent les codes. Les jeunes peuvent s'identifier plus facilement encore et se projeter davantage dans ce milieu. Certains se prennent de passion et en font leur métier. Pour les autres, cela restera une belle expérience dont les maîtres mots sont dépassement de soi, esprit d'équipe et respect des règles tout en donnant le meilleur de soi-même !

Cette 18ème édition sera, je l'espère, une vraie fête ! Haute en couleur et en générosité. Je souhaite qu'elle reste un beau souvenir pour chacun des participants, des volontaires, bénévoles et visiteurs. Mais ça ... j'en suis presque sûre.



www.justice.gouv.fr | JusticeGouv | @justice_gouv



LE PARRAIN ET LE JURY



Le parrain : Florent LADEYN

Issu d'une famille de restaurateurs, Florent LADEYN fait partie de la nouvelle génération de chefs qui fait bouger les lignes. Il est aujourd'hui à la tête de deux restaurants, l'Auberge du Vert Mont à Boeschepe (Flandres), distingué par une étoile, et une cantine flamande, le Bloempot au cœur de Lille.

Cuisinier autodidacte et farouche défenseur de son terroir, Florent propose dans ses restaurants une cuisine de la terre à la fois sauvage et créative, centrée autour des produits locaux.

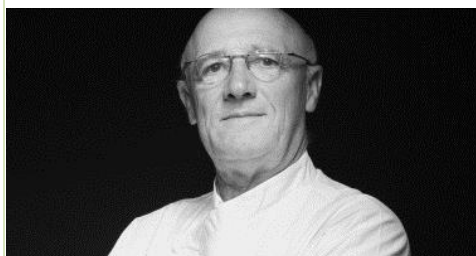
Son but : aller à l'essentiel et surtout faire plaisir. Faire bon, simple et juste avec un petit brin de folie...



Le président : Jean-Pierre DARGENT

Le second parrain et président du jury est un cuisinier de renom. Ancien propriétaire et chef à "la Faisanderie" à Arras (étoilé au Michelin, Gault & Millau, Bottin Gourmand, Pudlowski et Champerard), ce jeune retraité se consacre désormais à la formation aux métiers de la restauration pour un public en reconversion professionnelle à l'Ecole des chefs à Arras.

Le vice-président : Jean-Luc GERMOND



Originaire de la Basse-Normandie, Jean-Luc Germond, Maître Cuisinier de France, arrive dans le Nord en 1978 après avoir fait ses preuves à l'Hôtel de France, puis à La Côte 108 où il est remarqué tour à tour par Serge Courville qui l'initie au monde de la cuisine gastronomique puis par Michel Guérard, au Frantel. Il travaille ensuite pendant 15 ans chez Robert Bardot (MOF) puis à la Laiterie avant d'ouvrir le restaurant Le Sébastopol (1 Michelin, 3 toques au Gault Millau), avant de prendre sa retraite en 2013.*

UNE PALETTE DIVERSIFIÉE DE TRADITIONS CULINAIRES : NEUF INTER-RÉGIONS REPRÉSENTÉES

Les 28 équipes en lice cette année :

Centre-Est :

- Unité éducative d'activités de jour (UEAJ) Vénissieux / UEAJ Charpenne / service éducatif d'établissement pénitentiaire pour mineurs (SEEPM) de Meyzieu
- Maison d'enfants Quezac
- Unité éducative de milieu ouvert (UEMO) Chambéry / UEAJ Meythet
- Centre éducatif fermé (CEF) de Valence

Grand-Centre :

- UEAJ 58 – service territorial éducatif de milieu ouvert et d'insertion (STEMOI) Nevers
- UEAJ de Saint Jean le Blanc – Etablissement de placement éducatif et d'insertion (EPEI) Chartres / Unité éducative d'hébergement diversifié renforcé (UEHDR) de Fleury les Aubrais – EPEI Chartres
- UEAJ Val-de-Loire – STEMOI de Blois / Atelier scolaire et technique - ACESM 41

Grand-Est :

- UEAJ territoriale – STEMOI de Troyes / Unité éducative d'hébergement collectif (UEHC) Argence - Etablissement de placement éducatif (EPE) de Troyes
- UEHC Strasbourg - EPEI 67 / UEAJ Strasbourg – EPEI 67 / UEMO Haguenau – STEMO Bas Rhin
- UEHC Bar Le Duc / Poste de garde - Restaurant pédagogique / Foyer de jeunes travailleurs-AMSEAA

Grand-Nord :

- CEF Bruay la Buissière / UEHC Béthune
- UEHC Saint-Quentin
- CEF de Cambrai / SEEPM Quiévrechain
- Maison du Buisson – SPReNe / EMERGENCE – SPReNe / SEI – SPReNe
- CEF Liévin / UEHC Arras
- UEHC de Nogent-sur-Oise - EPE / UEAJ de Montataire - STEMOI

Ile-de-France :

- CEF Savigny sur Orge
- Unité éducative d'hébergement diversifié (UEHD) Le Fil d'Ariane / La Passerelle - Service d'accueil d'urgence
- UEHC Draveil - EPE Essonne / UEHC Epinay Sur Orge - EPE Essonne
- UEHC Villiers le Bel - EPEI Villiers / UEAJ Villiers Le Bel - EPEI Villiers
- EPEI de Guadeloupe

Sud :

- EPE Toulouse / STEMO Toulouse / STEI Toulouse

Sud-Est :

- STEI Marseille Sylvestre
- CEF Brignoles
- CEF Montfavet

Sud-Ouest :

- Etapes
- UEMO Bergerac / SAVA 3F "Soleil et Santé"

Belgique :

- Institut médico-éducatif (IME) La Passerelle – Erquennes

Où sont pris en charge les jeunes qui concourent ?

Chaque jeune présent aux Parcours du Goût est pris en charge dans un établissement ou un service de la protection judiciaire de la jeunesse.

La grande majorité d'entre eux est suivie en milieu ouvert. Les professionnels de la PJJ exercent dans le milieu de vie habituel des jeunes et des familles.

Services territoriaux éducatifs de milieu ouvert (STEMO) : ils assurent l'accueil et l'information des mineurs et des familles et mettent en œuvre les prescriptions de l'autorité judiciaire. Les éducateurs interviennent à partir du lieu de vie du mineur. Il comprend notamment les unités éducatives de milieu ouvert (UEMO).

Services territoriaux éducatifs et d'insertion (STEI) : ils offrent une prise en charge permanente autour d'activités de jour mises en œuvre par des UEAJ. Ces dernières organisent les activités scolaires, professionnelles, culturelles et sportives adaptées aux mineurs.

Certains des participants sont placés dans des établissements de la protection judiciaire de la jeunesse.

Etablissement de placement éducatif (EPE) : communément appelés « foyer », l'établissement de placement éducatif de la protection judiciaire de la jeunesse comprend deux unités ou plus :

- Une unité éducative d'hébergement collectif (UEHC) qui accueille les mineurs sous mandat judiciaire, y compris en urgence. Elle a une capacité de 12 jeunes âgés de 13 à 18 ans.
- Une unité éducative d'hébergement diversifié (UEHD) qui regroupe un éventail de prises en charge tels que l'hébergement en foyers de jeunes travailleurs, en résidence sociale ou en réseau de fermes d'accueil à dimension sociale. Le jeune placé peut également l'être en famille d'accueil ou en logement autonome.
- Une unité centre éducatif renforcé (UE-CER): petites unités d'hébergement, elles ont pour vocation d'accueillir un groupe de 8 adolescents au maximum dans le cadre de sessions de 3

à 6 mois. Elles permettent aux jeunes de prendre de la distance avec leurs habitudes de vie et de préparer les conditions d'une insertion sociale et professionnelle par le biais d'activités intensives.

Les centres éducatifs fermés (CEF) : alternative à l'incarcération, ils accueillent des mineurs au sein d'un dispositif particulièrement contenant. Les mineurs bénéficient d'un accompagnement éducatif et médico-psychologique renforcé et adapté à leur personnalité. Ils reçoivent des mineurs âgés de 13 à 18 ans, ayant commis des crimes ou des délits, multirécidivistes, pour une durée de 6 mois renouvelables une fois.

Enfin certains d'entre eux sont placés en détention. Ces jeunes détenus font l'objet d'un suivi éducatif par un service éducatif de l'établissement pénitentiaire pour mineurs (SEPM) ou un service de milieu ouvert s'ils sont incarcérés dans le quartier mineur d'une maison d'arrêt.

LES RESTAURANTS D'APPLICATION ET ATELIERS CUISINE

Parmi les jeunes présents à Saint-André-Lez-Lille, certains sont pris en charge dans des restaurants d'application de la protection judiciaire de la jeunesse.

Les restaurants d'application

Rattachés aux unités éducatives d'activités de jour (UEAJ), les restaurants d'application poursuivent par nature 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 pour les jeunes l'occasion de travailler avec eux la confiance et l'estime de soi.

Ces restaurants, dont certains sont gérés par le secteur associatif habilité (SAH), 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 sa réintégration dans les dispositifs dits de « droit commun » (Education 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.

Les ateliers de cuisine

Les ateliers de cuisine permettent aux jeunes de participer à la fois à la production mais également à la vente de produits de leurs régions. Média éducatif, ils sont 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.

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 dans les années 70.*

Aujourd'hui, la protection judiciaire de la jeunesse compte 27 restaurants d'application permettant la découverte des métiers de la restauration pour des jeunes pris en charge tant en cuisine qu'en service en salle.

Chaque restaurant d'application dispose d'une capacité d'accueil de 4 à 6 jeunes.

**L'éducation surveillée devient la Protection Judiciaire de la Jeunesse en 1990*

LA PRISE EN CHARGE ÉDUCATIVE A LA PROTECTION JUDICIAIRE DE LA JEUNESSE

L'ordonnance du 2 février 1945 constitue le texte de référence s'agissant des mineurs délinquants. Elle pose comme principe une responsabilité pénale atténuée des mineurs doués de discernement ainsi que la primauté de l'éducatif sur le répressif

La direction de la protection judiciaire de la jeunesse est une direction du ministère de la Justice. Elle prend en charge et encadre les mineurs qui font l'objet d'une décision de justice.

La protection judiciaire de la jeunesse a pour cœur de mission l'action éducative pour les jeunes dans le cadre judiciaire notamment au pénal. Pour cela, elle s'appuie sur des principes essentiels à savoir l'éducabilité de tous, le respect des droits des mineurs et de leurs parents et l'adaptation permanente des réponses éducatives aux évolutions des jeunes qui lui sont confiés.

Afin de favoriser une prise en charge adaptée aux besoins et aux évolutions d'adolescents, souvent en grande difficulté, elle dispose d'une large palette de solutions dont le déploiement est assuré grâce à la complémentarité des structures éducatives de milieu ouvert, de placement et d'insertion ainsi qu'à leur bonne articulation.

Mais, la réussite de ces prises en charge repose avant tout sur le travail et l'investissement de professionnels dotés de savoirs, de savoir-faire et de savoir-être exigeants. Éducateurs, psychologues, directeurs de service, assistants de service social travaillent au quotidien aux côtés des jeunes pour favoriser leur insertion sociale et professionnelle et pour les aider à construire leur parcours de vie.

Enfin, la PJJ travaille en réseau avec des acteurs tels que l'Éducation nationale, les missions locales, les organismes de santé, la police ainsi que les collectivités territoriales et le tissu associatif. Elle participe aux instances de politiques publiques notamment sur la prévention de la délinquance et développe un partenariat avec la société civile et le monde de l'entreprise, pour accompagner le jeune dans la construction de son parcours.

EN CHIFFRES :

137 829 : c'est le nombre de jeunes suivis par la PJJ en 2015 (toutes mesures confondues)

206 942 mesures ont été suivies par les services et établissements de la protection judiciaire de la jeunesse en 2015

9 000 : c'est le nombre de professionnels qui travaillent à la PJJ

60 % d'entre eux sont des éducateurs

L'INSERTION SCOLAIRE ET PROFESSIONNELLE DES JEUNES SOUS PROTECTION JUDICIAIRE

La protection judiciaire de la jeunesse a pour mission centrale d'accueillir et d'accompagner les jeunes qui lui sont confiés dans un cadre essentiellement pénal et, à ce titre, de contribuer au traitement de la délinquance et à la prévention de la récidive.

Pour ce faire, elle travaille avec le jeune et sa famille à un projet global d'insertion sociale. L'insertion sociale et l'accès à l'autonomie des jeunes reposent notamment sur leur insertion scolaire et professionnelle réussie et durable.

L'action de la PJJ dans le parcours d'insertion des jeunes sous protection judiciaire se développe dans le contexte plus général des politiques publiques de la jeunesse.

La [loi du 5 mars 2014 relative à la formation professionnelle, à l'emploi et à la démocratie sociale](#) consacre la région comme pilote central en matière de formation professionnelle. Le ministère de l'Éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche délivre, quant à lui, une très large majorité des diplômes à la fois dans le cadre de la formation initiale et de la formation continue.

La mission des services de milieu ouvert de la protection judiciaire de la jeunesse en la matière vise à soutenir le maintien ou le retour des jeunes confiés dans un cursus de droit commun de scolarité, de formation ou d'accès à l'emploi et au besoin de solliciter les dispositifs spécialisés et notamment les dispositifs internes à la PJJ (UEAJ).

L'intervention de la PJJ est une étape transitoire visant à favoriser le retour de ces jeunes vers les dispositifs de droit commun.

Ce rôle est réaffirmé par une « note relative à l'action de la PJJ dans les parcours d'insertion scolaire et professionnelle des jeunes confiés ». Signée le 24 février 2016, elle positionne les unités éducatives d'activités de jour (UEAJ) aux côtés des ressources de droit commun et des ressources spécialisées.

Ce positionnement institutionnel nécessite une collaboration étroite de la PJJ au sein du tissu partenarial.

A ce titre, une circulaire conjointe a été signée le 3 juillet dernier entre le ministère de la Justice et le ministère de l'Éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche, qui précise les rôles respectifs de chacun dans l'accompagnement de la scolarité des jeunes sous protection judiciaire (scolarisé, déscolarisé depuis moins d'un an / depuis plus d'un an, jeune de plus de 16 ans non diplômé...).

Le 7 mars 2017, le ministère de la Justice, le ministère du Travail, de l'emploi, de la formation professionnelle et du dialogue, et l'Union nationale des missions locales ont signé un accord-cadre de partenariat pour l'insertion sociale et professionnelle des jeunes sous protection judiciaire.

Cet accord permet de consolider et renforcer le partenariat entre ces différents acteurs et de lui donner un cadre lisible.

Le ministère du Travail a par ailleurs décidé de cofinancer 50 postes de conseillers référents justice au sein des missions locales. Ces derniers pourront intervenir auprès des publics mineurs et majeurs sous main de justice pour les accompagner au mieux vers l'insertion professionnelle.

LES PARTENAIRES DES PARCOURS DU GOÛT 2017

Pour la préparation et la réalisation de cette 18^{ème} édition, la protection judiciaire de la jeunesse s'appuie sur de nombreux partenaires institutionnels et privés :

Sous le haut patronage



LES JEUNES PRIS EN CHARGE PAR LA PJJ ET LE DROIT A L'IMAGE

Vous êtes journaliste et vous participez à l'opération « Parcours du goût 2017 ». Quelques règles importantes à respecter relatives au droit à l'image des mineurs sous protection judiciaire.

- Il est interdit de divulguer toute information concernant l'identité et la personnalité des mineurs délinquants¹. Cela implique que le média respecte l'anonymat physique et patronymique des jeunes.
- Il est interdit de diffuser, de quelque manière que ce soit, des informations relatives à l'identité ou permettant l'identification d'un mineur victime d'infraction 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 confié². Cette formulation inclut l'image et les renseignements sur l'identité en tant que telle mais également l'adresse ou encore le lieu de scolarisation.
- Il est impératif de recueillir les autorisations 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 physique et patronymique a été respecté par les journalistes.**

Dans le cadre de cet événement, les autorisations ont été recueillies par les directeurs de service et les éducateurs.

Les journalistes devront tout même flouter et modifier les prénoms des jeunes interviewés, photographiés et filmés.

ATTENTION : Il vous 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. Ceux-ci sont autant que possible signalés par le port d'un bracelet de couleur orange.

¹ Article 14 de l'ordonnance du 2 février 1945 relative à l'enfance délinquante

² Article 39 bis de la loi du 29 juillet 1881 sur la liberté de la presse



CONTACTS PRESSE

Direction de la protection judiciaire de la jeunesse - Hélène SUHAS
01 70 22 78 75 – 06 07 15 31 67 / helene.suhas@justice.gouv.fr

Direction inter-régionale PJJ Grand-Nord – Nathalie MORA
03 20 21 87 98 – 06 09 95 38 77 / nathalie.mora@justice.fr



Ministère de la Justice



www.justice.gouv.fr



JusticeGouv



@justice_gouv