



MINISTÈRE DE LA JUSTICE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Les Parcours du Goût

Salon & concours culinaires
des jeunes suivis par la protection judiciaire de la jeunesse

En présence
de la marraine
et du parrain

Karima
Medjed
judokate
club espoirs de
parc olympique

Chef
Damien
co-fondateur
de 750g

**SAMEDI 18
NOVEMBRE**
10h - 18h

**DIMANCHE 19
NOVEMBRE**
10h - 16h
(fin des dégustations à 14h)

Entrée libre et gratuite
Dégustation de produits régionaux

LA MANIFESTATION NATIONALE PARCOURS DU GOÛT DECLINEE AU QUARTIER MINEUR DE GRADIGNAN

Journée régionale santé des détenus
29 novembre 2024

Direction interrégionale de la protection judiciaire de la jeunesse Sud-Ouest

Lancement des ateliers cuisine & nutrition au QM de Gradignan

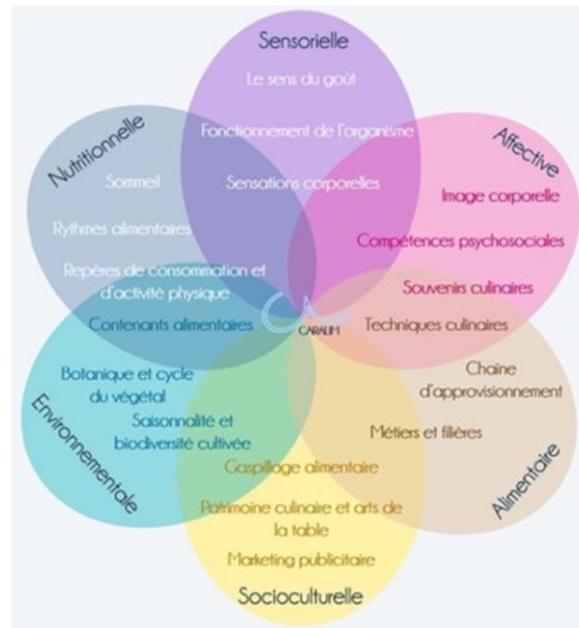


- **L'opportunité du portage de la manifestation nationale des Parcours du gout par la Direction Territoriale PJJ Aquitaine Nord (2023)**
- **Recherche de partenaires et acteurs en promotion de la santé, mobilisés sur les questions alimentation/santé**
 - ARS / DRAAF
 - Identification du partenaire CARALIM

L'association CARALIM



- Inégalités sociales et nutrition
- Education alimentaire des jeunes
- Nutrition, estime de soi, image corporelle



Le projet détention

Partenariat Novascopia Financement ARS NA



- 2018/2019 : **Diagnostic santé en détention**
- 2020/2021/2022 : **Parcours Alimentation sport santé en détention**
 - Fiche régime alimentation thérapeutique
 - Projet sport santé
 - Etude d'impact sur l'intégration du NutriScore sur les listes de cantinage des établissements pénitentiaires de Nouvelle-Aquitaine
- 2023/2024 : **Formation des techniciens et adjoints techniques cuisines pour la mise en œuvre des mesures de la loi Egalim**
 - 2 sessions de formation de 2 jours sur la mise en œuvre de recettes végétariennes – Livrable
 - Co-financement DISP et DRAAF





Génèse du projet QM Gradignan

Mettre en place des ateliers de cuisine pour transposer le PDG 2023 en QM

- Le projet : ateliers cuisine clôturés par une « battle » - Implication des jeunes
- Expertise CARALIM en animation d'ateliers culinaires auprès des jeunes –
Animateur culinaire Mr O. STRAEHLI
- Le financement : DRAAF Nouvelle-Aquitaine
- Préparation de l'action en prenant en compte les contraintes et du potentiel de la détention
 - Travail de partenariat avec le QM la DTAN et chaque administration ;
 - Participation des surveillants, des éducateurs au projet et à son évaluation

Evaluation du Parcours du goût en détention



Pour les jeunes :

- A suscité un intérêt pour la cuisine : savoirs, savoirs-faire de base en cuisine dans le respect de nombre d'hygiène, des règles ;
- Valorisation des mineurs sélectionnés. Meilleures confiance en eux ;
- A amélioré les relations entre les jeunes, mais aussi avec les adultes : complicité, solidarité ;
- A engagé un travail auprès d'eux sur différentes compétences psychosociales (savoir gérer son stress, travailler en équipe, respecter des consignes, etc.)

Evaluation du Parcours du goût en détention



Pour les personnels :

- Activité qui a fédéré tous les partenaires : surveillants, gradés, SMPR (dans le jury) ;
- A eu un retentissement très positif sur l'ensemble de l'établissement pénitencier : visibilité du travail de la PJJ ;
- A renforcé les relations entre les partenaires du QM ;

Evaluation du Parcours du goût en détention



Pour l'équipe PJJ :

- Meilleure connaissance des jeunes dans un collectif et en situation professionnelle ;
- Observation fine de leurs comportements, éventuellement repris en entretien éducatif, mise en lien avec leur comportement dans d'autres situations ;
- Motivation, renouvellement de l'expérience, faire des ateliers ;



Voir la vidéo du parcours du goût en détention





MERCI DE VOTRE ATTENTION

