

CONCOURS MONITEUR ÉDUCATEUR

TECHNICIEN DE L'INTERVENTION SOCIALE ET FAMILIALE

ÉPREUVE ÉCRITE D'ADMISSIBILITÉ

LUNDI 17 JUILLET 2023

9 H 30 – 11 H 30

COMMENTAIRE de TEXTE

COMMENTAIRE de TEXTE

Durée : 2 heures

Titre de l'article ci-joint : « Mon patron s'est battu pour rendre sa boulangerie accessible » de Claudine COLOZZI, extrait de FAIRE FACE n° 775 – septembre/octobre 2021

QUESTIONS :

- 1) Vous dégagerez les idées principales exprimées dans cet article. (10 points)
- 2) Vous développerez une réflexion personnelle sur l'insertion des jeunes en situation de handicap à partir de vos expériences et connaissances pour répondre à cette question. (10 points)

« Mon patron s'est battu pour rendre sa boulangerie accessible »

Handicapé à la suite d'un accident de moto, **Alexis Rousseau**, boulanger pâtissier de 23 ans, n'a rien lâché pour retrouver son métier. Son patron, **David Herbault**, a même réaménagé son commerce pour accueillir le jeune homme appareillé d'une prothèse de jambe.



Alexis Rousseau a repris le travail à temps partiel grâce à sa détermination et au soutien de son patron. Le jeune homme espère bien pouvoir exercer de nouveau son métier à plein temps. © Charlotte Moreau

« **D**éjà, à l'hôpital, quand les médecins me disaient que je ne remarquerais pas, je m'accrochais à l'idée de reprendre mon travail à la boulangerie. Le 20 mars 2019, j'ai été victime d'un très grave accident de moto. J'ai dû être amputé de ma jambe gauche. J'ai passé de longs mois en rééducation sans jamais perdre de vue que je retrouverais ma vie d'avant.

Un jeune homme déterminé

J'ai toujours voulu faire ce métier. Après mon stage de 3^e, j'ai donc décidé de me lancer dans un CAP. Au bout de deux années d'apprentissage à la boulangerie de la Chapelle-Vendômoise, près de chez moi, dans le Loir-et-Cher, j'ai été embauché en 2018. Mon patron, David Herbault, m'a tout appris. Quand il est venu me voir à l'hôpital, je lui ai parlé de mon projet de revenir travailler. Il s'est d'abord demandé si j'en serais capable. Mais il m'a senti très déterminé ! Il s'est ensuite dit que ce serait impossible car les

locaux n'étaient pas accessibles. Puis, il a réfléchi. Un jour, il m'a annoncé qu'il allait transformer l'ancien garage, mitoyen à la boulangerie, pour y installer un fournil et un labo adaptés à mon handicap.

À part David et mon entourage, peu de personnes y croyaient. À la médecine du travail, j'ai même compris à demi-mots que je ferais mieux de rester chez moi. Comment peut-on tenir de tels propos à un jeune homme qui a la vie devant lui ? Mon handicap, je l'ai accepté. J'ai tout de suite voulu aller de l'avant.

Un patron admirable

Aujourd'hui, je travaille à temps partiel, de 8 heures à 11 h 30, quatre jours par semaine. La station debout me pèse beaucoup. Je suis encore très fatigable surtout quand la nuit n'a pas été très bonne. Les douleurs fantômes sont très présentes, mais je m'accroche et je compte vraiment pouvoir reprendre mon travail à temps complet.

Les travaux de mise en accessibilité coûtent très cher. Un investissement trop important pour une petite boulangerie de campagne. David a monté des dossiers de demandes de subventions publiques, sans succès. Mais il n'a jamais baissé les bras. Mon patron s'est battu pour rendre sa boulangerie accessible. Je ne suis pas sûr que beaucoup d'autres auraient fait comme lui. Je lui dois énormément.

Il y a eu un grand élan de solidarité autour du projet. David a pu compter sur le soutien bénévole des artisans et des pompiers volontaires de la Chapelle-Vendômoise. Il y avait tout de même un décalage de quarante centimètres entre la boulangerie et le garage. Il a fallu en couler des mètres cubes de béton pour tout remettre à niveau ! Tout le monde a donné un coup de main. Notre histoire a beaucoup ému. Nous recevons des témoignages de soutien de la France entière. »

Claudine Colozzi

Une cagnotte solidaire

Alexis Rousseau a encore besoin de matériel pour pouvoir travailler en toute sécurité dans la boulangerie. Si David Herbault, son patron, a fait l'acquisition d'un four avec élévateur intégré, il doit encore financer une machine facilitant le façonnage des baguettes. Pour l'instant, le fournisseur la prête en attendant qu'il puisse réunir les fonds.

www.leetchi.com/c/aidez-alexis-a-vivre-de-sa-passion