

C'ÉTAIT IL Y A VINGT ANS

Educateurs techniques spécialisés : première formation à La Réunion

Au terme d'une formation démarrée il y a trois ans – la première du genre organisée à la Réunion – six éducateurs techniques spécialisés viennent de décrocher leur certificat professionnel. Ces travailleurs sociaux ont pour rôle de faciliter l'intégration des inadaptés ou handicapés dans le monde du travail.

Il est parfois difficile de s'y retrouver parmi les multiples qualifications qui couvrent le champ du travail social. L'éducateur technique spécialisé n'échappe pas à ce constat. « Il est stupéfiant de constater à quel point les éducateurs techniques sont peu connus des autres travailleurs sociaux », relevait le Lien social, une revue spécialisée, dans son numéro du 10 mars 1994.

Le vocable est né après la guerre d'une volonté de cibler et qualifier l'encadrement, dans les internats spécialisés, de ce qu'on appelle aujourd'hui l'enfance et l'adolescence inadaptées.

Pour la partie éducative apparaîtront ainsi les éducateurs de groupe, appelés plus tard éducateurs spécialisés. Pour la partie professionnelle, on ouvre le recrutement aux personnes qui connaissent les métiers que l'on veut enseigner. Il sera exigé d'elle qu'elles soient titulaires d'un CAP et qu'elles aient exercé leur métier pendant au moins cinq ans. Bien sûr, il faudra aussi qu'elles soient motivées par la perspective d'une tâche pédagogique également éducative et thérapeutique», décrit un dossier publié dans la revue précitée. Ainsi commence-t-on à utiliser le terme d'éducateur technique.

Certificat d'aptitude

Parallèlement, on s'attache aussi à créer un « environnement protecteur » pour tous ceux qui se révèlent inaptes aux conditions d'un travail normal dans une entreprise classique. C'est ainsi que naissent notamment les Centres d'aide par le travail (CAT) et les ateliers protégés. Pour l'encadrement, on recrute les personnels sur les mêmes critères (CAP et 5 ans de pratique professionnelle) et on les désigne également sous le terme d'éducateur technique.

Avec le temps, les conditions de recrutement



et de maintien dans cette fonction deviennent plus exigeantes et plus sélectives. Une formation adaptée pour les éducateurs techniques est décidée. En 1976 est créé le Certificat d'aptitude aux fonctions d'éducateur technique spécialisé (CAFETS), le qualificatif « spécialisé » évoquant la professionnalisation accrue de la fonction.

« Désormais, seuls les éducateurs techniques spécialisés peuvent officier dans les établissements qui dispensent une formation professionnelle IMP, IMPro, IRPro, etc. Les personnels qui n'ont pas cette qualification et les établissements qui les emploient sont priés de se conformer à ces exigences ».

Toutefois, « les personnes qui ne peuvent ou ne veulent satisfaire à l'obligation d'obtenir le CAFETS ont la possibilité d'exercer dans les CAT et les ateliers protégés ». Elles sont désignées sous l'appellation de moniteur d'atelier, et leur rôle est davantage d'encadrement que d'enseignement.



BON ANNIVERSAIRE À... SAMUEL TÊTARD

Un « master chef » à la Rivière Saint-Louis

Le 8 juin, dans le calendrier républicain français, était le « jour de la fourche ». C'est non pas de fourche mais de fourchette dont nous allons parler avec Samuel Têtard, chef du restaurant « La Case Pitey » à la Rivière Saint-Louis, qui fête son anniversaire aujourd'hui.

Vieille bâtisse historique de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle posée dans un jardin luxuriant, la Case pitey est l'un des fleurons de la gastronomie. « Je ne m'ennuie pas et je suis ravi d'avoir choisi la Rivière Saint-Louis », explique Samuel Têtard.

Remontons quelques années en arrière. Après avoir monté « Le pitey », restaurant gastronomique du bassin d'Arcachon référencé dans le Gault et Millau, Samuel et Karen, son épouse – qui avait vécu enfant à Saint-Pierre – avaient craqué pour La Réunion après un voyage. Et repéré cette maison, qu'ils ont, ensuite, savamment rénovée pour garder le cachet d'antan, l'habillant de blanc, gris et rouge. Le bouche à oreille a fait le reste et le 1<sup>er</sup> avril dernier, avec leur dix salariés, le couple a fêté les cinq ans d'existence de leur bébé réunionnais.

La recette du succès ? Du « 100 % fait maison », une carte renouvelée chaque mois et une exigence sans limite. Autre cheval de bataille de Samuel Têtard : la défense de la production locale, qu'il soutient autant que possible, heureux de voir que « les producteurs locaux travaillent de mieux en mieux, que ce soit en bio ou en raisonné ».

Avec un ratio de douze salariés



Photo Patrick Georget

pour 25 à 30 convives maximum un challenge très audacieux en termes économiques le bilan est rassurant et la petite entreprise prospère.

Une sommelière et un deuxième pâtissier viennent d'être engagés, et une chambre d'hôte

de très haut standing ouvrira bientôt sa porte à deux pas de « La Case Pitey », dans un quartier qui a su conserver son authenticité : « Les voisins sont adorables, la tranquillité assurée. »

Enfin, alors que le célèbre site de voyage Trip advisor leur a décerné un « certificat d'excellence 2014 », les casseroles de « La Case Pitey » recevront très bientôt la visite des caméras de Réunion Première à plusieurs reprises. En effet, Samuel Têtard joue les master chef et assure le fil rouge, en organisant toute la partie culinaire et jury, de « Master-Marmite », concours organisé par la SHLMR avec quatre épreuves qualificatives et une finale le 25 juillet...

Souhaitez un bon anniversaire à vos proches

Envoyez-nous leurs nom et prénom, leur commune de résidence et leur date de naissance (jour et mois uniquement).

[bonanniversaire@lequotidien.re](mailto:bonanniversaire@lequotidien.re)

C'EST VOTRE INFO



C'ÉTAIT IL Y A 37 ANS À L'USINE DE STELLA. Il y a 37 ans, en mai 1978, les employés syndiqués de Stella se mobilisaient contre une rumeur de fermeture de leur usine. Deux syndicalistes – ils étaient rares à cette époque –, Valère Villaret et Jean-Claude Comorassy (au centre qui nous envoie ce cliché), alertent le Quotidien.

Le Quotidien

Retrouvez nos archives\* depuis août 2003 à aujourd'hui sur ...

[www.lequotidien.re](http://www.lequotidien.re)

\*0,50 € le numéro