



Ateliers du Tricentenaire



RAPPORT D'ACTIVITÉS

2025

Faire mieux,
ensemble,
intelligemment et
dans le bonheur



TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION	3
1. ATELIERS DU TRICENTENAIRE S.C.	5
1.1. Contexte légal	5
1.2. Bref historique	6
1.3. Notre philosophie de travail	8
2. LEADERSHIP ET GOUVERNANCE	9
2.1. La vision des Ateliers d'Inclusion Professionnelle du Tricentenaire s.c.	10
2.2. Les instances de fonctionnement des Ateliers du Tricentenaire s.c.	11
2.3. L'organigramme 2025	13
3. PRÉALABLES À L'ENTRÉE AUX ATELIERS DU TRICENTENAIRE S.C.	15
3.1. Stage au service de formation et construction du projet professionnel	15
3.2. La reconnaissance de la qualité de salarié en situation de handicap et l'avis de la Commission d'Orientation et de Reclassement (COR)	16
3.3. Les phases préalables à l'intégration au sein des ateliers du Tricentenaire	17
4. OBJECTIFS GÉNÉRAUX, MISSIONS ET ACTIVITÉS	19
4.1. Objectifs généraux	19
4.2. Missions et activités des ateliers	20
4.3. Les projets ou événements extraordinaires des Ateliers du Tricentenaire en 2025	30
4.4. Calendrier 2025 et échéancier 2026	32
5. RESSOURCES	35
5.1. Les ressources humaines	35
5.2. Le service de formation: ressource interne incontournable	37
5.3. L'activité transversale de soutien aux Ateliers du Tricentenaire	37
5.3.1. Service social et jobcoaching	37
5.3.2. Service d'accompagnement éducatif	38
5.3.3. Les Activités de stockage, production, facturation et buanderie	40
5.3.4. L'activité commerciale et marketing	43
5.4. Le bilan santé et sécurité au travail	44
6. STATISTIQUES ANNUELLES	45
6.1. Le service de formation	46
6.2. Les Ateliers du Tricentenaire s.c.	47
7. PARTENARIATS	51
7.1. Le partenariat avec nos Ministères de tutelle et autres financeurs	51
7.2. Les partenariats nationaux	52
8. FOURNISSEURS	57
9. RÉSULTATS DES ATELIERS DU TRICENTENAIRE S.C.	59
9.1. Les résultats financiers	59
9.2. Les résultats du service immobilier	59
9.3. Les investissements et subsides extraordinaires	59
10. COMMUNICATION ET ÉVÉNEMENTS PUBLICS	61
10.1. La communication interne et externe	61
10.2. Visites des ateliers et participation à des événements	63
10.3. Notre publicité en 2025	64
CONCLUSION	66
REMERCIEMENTS	66



INTRODUCTION

Chère lectrice, cher lecteur,

L'année 2025 aura été particulièrement riche pour les Ateliers du Tricentenaire.

Une année marquée par les défis, les évolutions et de belles réalisations collectives !

Nous avons développé de nouveaux produits, lancé des projets innovants comme « Les Perles du Cœur », renforcé nos partenariats et poursuivi l'amélioration continue de notre organisation.

Au-delà des chiffres et des projets, ce rapport reflète avant tout une aventure humaine. Il met en lumière l'engagement quotidien de nos collaborateurs en situation de handicap, la mobilisation de nos différentes équipes, la confiance de nos partenaires et financeurs, ainsi que la force du collectif qui fait vivre les Ateliers du Tricentenaire.

Depuis leurs débuts, les Ateliers du Tricentenaire développent une approche qui associe inclusion professionnelle, responsabilité sociale et respect de l'environne-

ment. Chaque personne mérite un cadre de travail dans lequel elle peut développer ses compétences, gagner en confiance et trouver sa place, que ce soit sur le premier marché du travail ou dans un environnement adapté.

Nous privilégions également des matières premières de qualité, souvent labellisées Fairtrade, des méthodes de production durables ainsi qu'une attention particulière portée à l'impact environnemental de nos produits et emballages. Nous continuons à croire que l'inclusion, l'exigence de qualité, l'innovation et le respect de la personne peuvent avancer ensemble.

Les défis à venir sont nombreux et ils ouvrent également de belles perspectives.

Ensemble, nous continuerons à faire de cette aventure humaine une réussite collective.

Nous vous souhaitons une excellente lecture, riche en découvertes et en inspiration.



1. ATELIERS DU TRICENTENAIRE S.C.

1.1. CONTEXTE LEGAL

Les Ateliers d'Inclusion Professionnelle du Tricentenaire répondent aux exigences légales et réglementaires suivantes :

- Loi du 8 septembre 1998 réglant les relations entre l'Etat et les organismes œuvrant dans les domaines social, familial et thérapeutique, appelée ci-après la loi dite ASFT,
- Loi du 12 septembre 2003 relative aux revenus des personnes handicapées,
- Texte coordonné du 4 mars 2009 du règlement grand-ducal du 23 avril 2004 concernant l'agrément gouvernemental à accorder aux gestionnaires de services pour personnes handicapées et portant exécution de la loi du 8 septembre 1998 réglant les relations entre l'Etat et les organismes œuvrant dans les domaines social, familial et thérapeutique,
- Loi du 23 décembre 2005 portant modification à la loi du 25 juillet 2005 de l'assurance dépendance,
- Articles 6 et 13 du Traité instituant la Communauté Européenne,
- Convention du Ministère de la Famille et de l'Intégration relative à l'accompagnement socio-pédagogique de la personne en situation de handicap dans des services d'Hébergement et d'Activités de jour,
- Contrat d'Aide et de Soins dans le cadre de l'Assurance dépendance avec la CNS,
- Loi du 28 juillet 2011 ratifiant la Convention des Nations Unies relative aux droits des personnes handicapées du 13 décembre 2006 (CRDPH) et le plan national « L'inclusion pour tous » 2019-2024, Luxembourg.

Ses statuts

Les statuts des Ateliers d'Inclusion Professionnelle du Tricentenaire sont publiés au Mémorial

Mémorial C, Recueil des Sociétés et Associations numéro 1910 du 1^{er} octobre 2009, p. 91643-91648, modifiés en date du 12 juillet 2010, publiés au Mémorial C numéro 1900 en date du 15 septembre 2010, p. 91197-91199, modifiés en date du 22 septembre 2014, publiés au Mémorial C numéro 3248 du 5 novembre 2014.

Son agrément

Par arrêté du 8 octobre 2010, le service atelier protégé au Centre Jean Heinisch a été agréé sous le n° 507/01 pour une durée définitive. (Mémorial B-N°96 du 15 novembre 2010, page 1604).

1.2. BREF HISTORIQUE

- 2006** Pose de la première pierre du « Centre Jean Heinisch » à Bissen.
- 2009** Constitution d'une nouvelle entité juridique : « COOP300, Société Coopérative », pour la gestion des ateliers protégés.
- Ouverture du « Centre Jean Heinisch » : Service d'Activités de Jour pour 48 personnes, Centre de Propédeutique Professionnelle pour 9 personnes et Ateliers Protégés « COOP300 s.c. » pour 32 travailleurs en situation de handicap. Inauguration officielle le 12 novembre 2009.
- La COOP300 s.c. signe un contrat de partenariat commercial avec TRANSFAIR-MINKA asbl et s'engage dans la voie du commerce équitable avec son Atelier Chocolaterie. Ses produits sont distribués dans les Boutiques du monde (« Weltbutteker ») du pays.
- La COOP300 s.c. devient membre de l'Entente EGCA.
- 2012** Ouverture de l'Atelier « Services » pour 8 travailleurs en situation de handicap.
- Ouverture de l'extension chocolaterie pour 8 travailleurs en situation de handicap supplémentaires.
- La COOP300 s.c. est membre fondateur d'une nouvelle association « Sozial Affair », qui lie 10 gestionnaires de l'économie sociale et solidaire.
- 2013** La COOP300 s.c. est membre fondateur de l'« Union luxembourgeoise de l'économie sociale et solidaire » asbl – ULESS.
- 2014** La COOP 300 répond aux exigences de prévention des risques sur le lieu de travail et obtient en juillet le label « Secher an Gesond mat System » octroyé par l'AAA.
- Modification des statuts : la COOP300 s.c. se nomme « Ateliers du Tricentenaire s.c. » depuis septembre.
- 2015** Projets Walferschlass : Achats des parts à 100% de la Walferschlass s.a. par le Tricentenaire asbl.
- Début des travaux de construction de bureaux et d'un magasin des Ateliers du Tricentenaire et d'agence 321 Vakanz. Phase II (2016) construction d'un bâtiment juxtaposé pour un groupe de vie de 8 personnes (+2) en appartements.
- Le Conseil québécois d'agrément a octroyé au Tricentenaire et aux Ateliers du Tricentenaire la distinction « Milieu Novateur » pour 4 ans.
- 2016** Constitution de la société « Chocolats du Cœur Sàrl » pour la gestion du Bar à Chocolats à Walferdange.
- Ouverture du Bar à Chocolats le 1^{er} juin 2016 et inauguration officielle le 1^{er} juillet 2016.
- 2018** Ouverture de l'Atelier « Thés » pour 6 travailleurs en situation de handicap.
- Ouverture de l'Atelier Vente et Prestations Externes.
- 2019** Pour les 10 ans des ateliers, réalisation de deux beaux spots publicitaires et d'un publiportage, avec l'aide du réalisateur Yves Aubré pour valoriser les produits et les savoir-faire.
- L'Atelier Chocolaterie propose pour la première fois des glaces vendues pendant la période estivale à la boutique de Bissen et au Bar à Chocolats à Walferdange.
- En fin d'année et en partenariat avec la Ligue HMC, les Ateliers du Tricentenaire ouvrent un pop-up store à Dudelange avec le soutien de la commune.
- 2020** Suite à l'annonce gouvernementale du confinement liée à la pandémie de Covid-19, les ateliers ont fermé leurs portes le 15 mars 2020. Ils ont pu rouvrir le 25 mai 2020 lors de la reprise des activités avec la mise en place de mesures d'hygiène spécifiques. Les productions ont pu être poursuivies tout au long de l'année, malgré les nouvelles mesures mises en place.
- 2021** Les Ateliers du Tricentenaire ont retrouvé un fonctionnement le plus normalisé possible tout en appliquant tout au long de l'année les mesures sanitaires dictées par les différentes dispositions législatives pour faire face à la pandémie de Covid-19.
- Au mois d'octobre, une nouvelle collaboration est née entre les Ateliers du Tricentenaire et l'Institut Viti-Vinicole de Remich.
- En novembre, signature du bail emphytéotique de 99 ans pour l'exploitation du café « Prom-

menschenkel – Ewen » à Prettingen pour le projet d'Ateliers d'Inclusion Professionnelle (Ateliers du Tricentenaire s.c.) par le Collège des Bourgmestres et Echevins de Lintgen et les représentants du Tricentenaire.

2022 En janvier, nouveau partenariat avec le magasin Cactus Belle-étoile avec l'ouverture dans la galerie marchande, d'un Pop-up store dédié à la vente des produits des Ateliers du Tricentenaire s.c. : « Chocolats du Cœur » et « Au Cœur du Thé & des Épices ».

2023 Initiation d'un nouveau partenariat avec ISBF (Institut de Formation pour le Bâtiment) pour l'entretien d'une serre en hydro-culture (lé-

gumes et plantes aromatiques). Implication de 3 salariés en situation de handicap pour cet entretien à raison d'une à deux interventions par mois tout au long de l'année.

Développement d'un nouveau produit : Noix de cajou – Atelier du Cœur, bio et Fairtrade assemblées et conditionnées dans l'Atelier Thés et Épices, assorti d'un partenariat de vente avec le groupe Cactus.

2024 Lancement d'une collaboration inédite entre les Ateliers du Tricentenaire – Chocolats du Cœur et l'artiste Sumo à travers la création d'une gamme chocolatée inspirée des couleurs et du travail de l'artiste, vendue dans la boutique Josy's (ancien magasin Josy Welter) – lieu d'exposition et de vente à Luxembourg-ville.

▶▶▶ 2025



Lancement d'un nouveau produit au sein de l'Atelier Services : les « Perles du Cœur », bracelets confectionnés avec différentes pierres naturelles à symbolique énergétique dont la traçabilité et la qualité sont assurées et portant le label « conscious stones ».

Réalisation d'une boîte de pralines en édition limitée dénommée « Empreinte Grand-Ducale » à l'occasion de l'accession au trône du nouveau Grand-Duc, en collaboration pour l'illustration avec l'artiste Jacques Schneider.

1.3. NOTRE PHILOSOPHIE DE TRAVAIL

Depuis sa création, la société coopérative Ateliers du Tricentenaire suit une double approche :

- Offrir des emplois attractifs et valorisants aux personnes en situation de handicap, dans un environnement de travail protégé. L'objectif est de leur garantir de vraies opportunités de s'épanouir professionnellement et de maintenir durablement leur emploi.
- Accompagner chaque personne dans la construction ou la réorientation de son projet professionnel. Nous adaptons les postes à leurs compétences, dans la mesure du possible au sein de nos ateliers actuels. Et quand cela n'est pas encore possible, nous imaginons de nouveaux projets d'ateliers d'inclusion pour créer des emplois sur mesure.

Les Ateliers du Tricentenaire s.c. s'inscrivent pleinement dans la philosophie et les valeurs du groupe Tricentenaire, présentées ci-dessous.

Une vision claire :

Soutenir et développer la qualité de vie des usagers des structures et des services du Tricentenaire.

Des temps forts :

Accueil - Accompagnement au quotidien - Services - Intégration.

Du script d'affaire...

Faire mieux ensemble intelligemment et dans le bonheur.

...A la Force du nous

Au Tricentenaire, chaque personne s'épanouit dans une confiance réciproque pour une meilleure qualité de vie. Chaque personne, avec ses richesses, fait vivre la co-production.

Des valeurs simples :

Auto-détermination et inter-responsabilité dans le respect de la dignité humaine.

Un état d'esprit, une méthode et des outils :

La co-production et l'intelligence collective.

Sur base des fondements ci-dessus, le projet d'accompagnement proposé aux usagers et salariés en situation de handicap est co-produit avec la personne sur base de ses besoins et souhaits et est mis en adéquation avec les ressources disponibles.

Depuis ses débuts, ce qui importe aux Ateliers du Tricentenaire est de mettre particulièrement l'accent sur la grande qualité des matières premières utilisées et des productions réalisées dans les ateliers, au même titre que dans n'importe quelle entreprise mais en se démarquant par une démarche respectueuse des hommes et de la nature.

« Nous n'avons jamais travaillé dans l'optique que les chocolats ou les autres produits soient achetés parce que nous avons mis au travail des personnes en situation de handicap, **mais parce qu'ils sont bons, Fairtrade, made in Luxembourg, bio et emballés de manière respectueuse de l'environnement.** Le fait qu'ils soient confectionnés par des salariés en situation de handicap, qui ont acquis toutes les compétences nécessaires, est un plus et valorisant pour tout le monde. »

Christophe Lesuisse,
Directeur général et administrateur délégué -
Groupe Tricentenaire



2. LEADERSHIP ET GOUVERNANCE

2.1 LA VISION DES ATELIERS D'INCLUSION PROFESSIONNELLE DU TRICENTENAIRE

Les Ateliers du Tricentenaire ont ouvert leurs portes en 2009 et n'ont cessé depuis de se développer en offrant des emplois attractifs, utiles et diversifiés aux personnes disposant d'un statut de salarié en situation de handicap (ou en cours de demande), orientés par la Commission d'Orientation et de Reclassement (COR) ou l'ADEM vers le milieu protégé.

La vision développée par les Ateliers du Tricentenaire au fil des ans repose sur les éléments suivants :

- Offrir à des personnes en situation de handicap (handicap de naissance, accidents de la vie), un emploi rémunéré au sein d'une unité économique de production, en adéquation avec les aspirations professionnelles, ainsi que les compétences procédurales et motrices de chacun, et ce dans le respect des valeurs de la société coopérative et du groupe Tricentenaire.
- Plus précisément, les Ateliers du Tricentenaire s.c. accompagnent les travailleurs en situation de handicap par différents modes d'action :
 - > des pratiques professionnelles et des postes de travail adaptés et en évolution permanente selon les besoins et l'activité,
 - > une formation professionnelle continue en adéquation avec le projet professionnel,
 - > un accompagnement socio-pédagogique, thérapeutique et en soins personnalisés,
 - > des modes de production respectant le label Fairtrade, écologiquement responsables et proposant des produits innovants et de qualité.

Le public-cible des Ateliers d'Inclusion Professionnelle du Tricentenaire est constitué de jeunes en situation de handicap qui finalisent ou ont finalisé leur cursus scolaire et ont un projet professionnel à construire ou de personnes plus avancées en âge qui, du fait d'un accident de la vie ou d'une réorientation professionnelle, sont à la recherche de nouvelles perspectives professionnelles en milieu adapté.

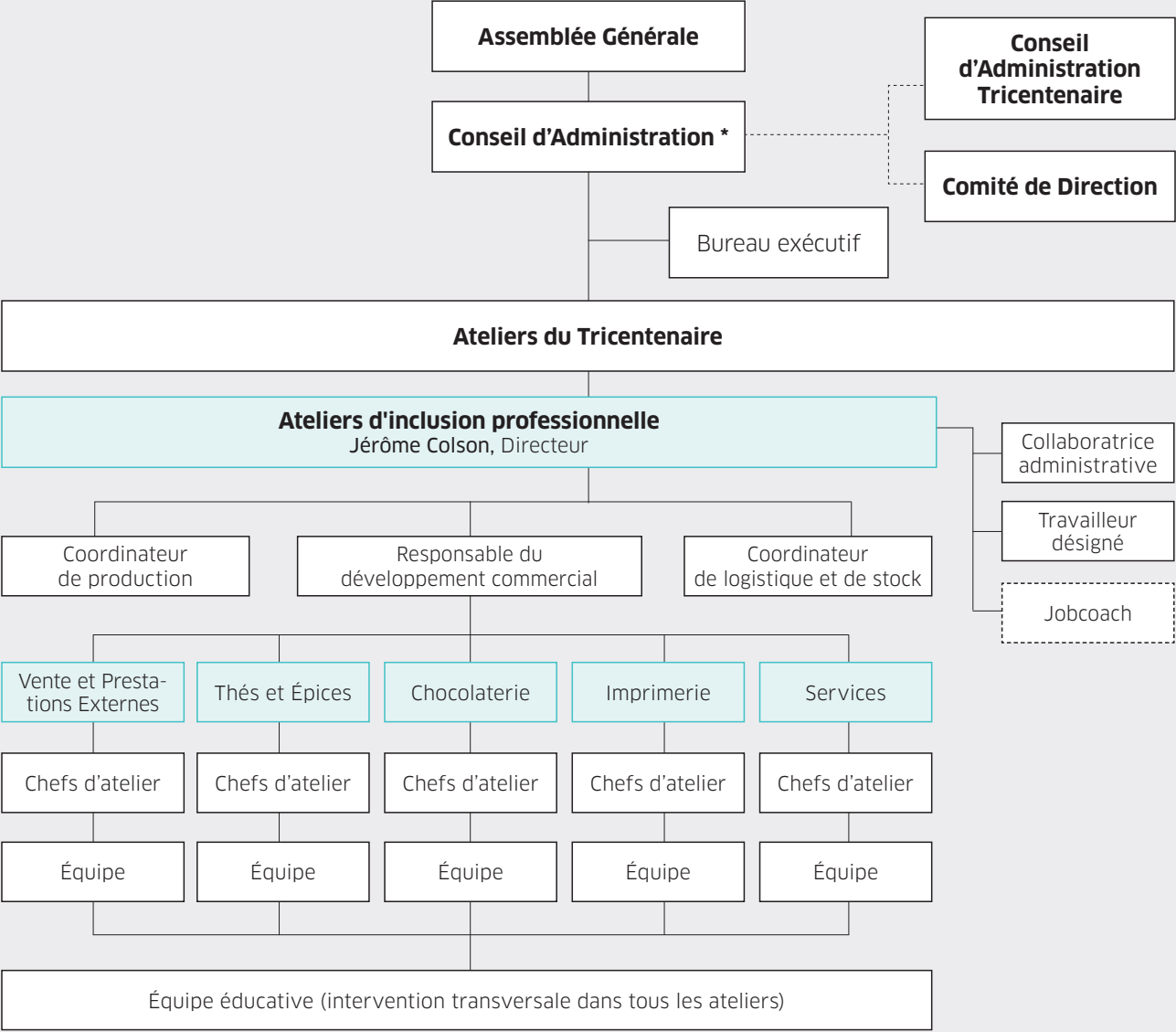
Le Groupe Tricentenaire se distingue par son expertise dans l'accompagnement de personnes en situation de handicap moteur, avec ou sans troubles associés, ainsi que de personnes en situation de handicap intellectuel, en leur proposant un accompagnement adapté à leurs besoins spécifiques.

2.2 LES INSTANCES DE FONCTIONNEMENT DES ATELIERS DU TRICENTENAIRE S.C.

Mission	Composition	Modalité et fonctionnement
RÉUNION DE L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE		
Art. 26 à 31 des statuts	Art.26 des statuts Jean-Claude JACOBY Dr Georges FISCHER Soeur Danièle FALTZ Georges HEIRENDT Julien SCHEER Jean-Louis ZEIEN Andreas HOMMEL Eric BERTEMES Christophe LESUISSE	L'AG se réunit au moins une fois l'an en session ordinaire et peut se réunir, selon les besoins, en séances extraordinaires. L'AG ordinaire a eu lieu le 10 juillet 2025.
RÉUNION DU CONSEIL D'ADMINISTRATION		
• Définir la mission (le projet), les valeurs, la vision globale • Mettre en place des objectifs stratégiques • Innover • Suivre la qualité des services • Engager des collaborateurs • Obtenir des ressources et décider de leurs affectations • Maintenir des relations avec les partenaires-clés : familles et travailleurs, Ministère du Travail, • Déterminer le management global et la structure de la coopérative • Apporter la philosophie et l'exemple sur la façon de gérer • Assurer la fonction de relations publiques • Favoriser, mettre en place et participer aux synergies et partenariats • Présenter les bilans, décomptes, etc. aux organismes de tutelle	Art. 17 des statuts Administrateurs.coopérateurs : Jean-Claude JACOBY, Président Dr Georges FISCHER, Vice-Président Georges HEIRENDT Jean-Louis ZEIEN Eric BERTEMES, Administrateur délégué Christophe LESUISSE, Secrétaire, Administrateur délégué Andreas HOMMEL Frédéric LIÉGEOIS, (depuis le 10 juillet 2025)	Le CA se réunit au siège d'exploitation à Bissen ou au siège du groupe Tricentenaire à Walferdange. En 2025, le CA s'est réuni : • Le 15/04/2025 • Le 16/12/2025

Mission	Composition	Modalité et fonctionnement
RÉUNION DE L'ÉQUIPE MÉDICO-PSYCHO-PÉDAGO-SOCIALE - EMPPS		
• Rendre un avis sur les divers types de demandes d'admission : stage, assignation, formation SF, intégration des ateliers, etc. • Formuler en cas d'avis défavorable, des propositions de réorientation • Évaluer les critères et adapter la procédure d'admission • Assurer le suivi des listes d'attente en lien avec le service social • Être informée des admissions urgentes et d'éventuels départs	• Mélanie FONCK, assistante sociale, • Christiane FOXIUS-HOBSCHEID, ergothérapeute, • Dr. Georges MAJERUS, médecin et représentant du Conseil d'Administration, • Pol LUDIWIG, infirmier • Elisabete NOBREGA, directrice des services d'hébergement, • Laura VENEZIANI, directrice de l'asbl • Nadine MEDINGER, directrice des services sociaux et de soins, • Catherine LAMY, psychologue, • Valérie REUMONT, assistante sociale du Réseau Tricentenaire, • Duarte NOBREGA, assistant social du Réseau Tricentenaire.	Les réunions se sont tenues à 6 reprises en 2025 : 27/01/2025 31/03/2025 19/05/2025 07/07/2025 06/10/2025 08/12/2025 L'équipe du service social transmet une semaine à l'avance un ordre du jour à chaque participant. Celle-ci assure également la coordination de la réunion et la rédaction des rapports.
RÉUNION DE SUIVI DE PRODUCTION		
• Échanger et informer sur les nouveaux clients et sur les nouvelles commandes à venir afin de planifier leur réalisation. • Analyser les situations et fixer des solutions et des résultats à atteindre. • Donner des informations sur les travailleurs en situation de handicap accueillis. • Échanger sur les pratiques et vécus, informer et soutenir les chefs d'ateliers. • Échanger sur les projets en cours et à venir en complément de l'activité mensuelle courante.	Le directeur des Ateliers d'Inclusion Professionnelle Les responsables d'ateliers La responsable du développement commercial Le coordinateur de production Le coordinateur de logistique et de stock L'équipe éducative et d'accompagnement	Les réunions ont lieu une fois par semaine et ont une durée de 30 minutes à 1 heure.

2.3 ORGANIGRAMME 2025



*** Conseil d'Administration**

Jean-Claude Jacoby, Président

Georges Fischer, Vice-président

Christophe Lesuisse, Secrétaire, Administrateur délégué

Eric Bertemes, Administrateur délégué

Georges Heirendt, Administrateur

André Hommel, Administrateur

Jean-Louis Zeien, Administrateur

Frédéric Liégeois, Administrateur depuis le 10 juillet 2025



3. PRÉALABLES À L'ENTRÉE AUX ATELIERS DU TRICENTENAIRE S.C.

3.1 STAGE AU SERVICE DE FORMATION ET CONSTRUCTION DU PROJET PROFESSIONNEL

Dans le cadre de l'accompagnement proposé au service de formation, différentes étapes d'apprentissage sont proposées, du 1^{er} bilan de stage jusqu'au bilan de fin de formation.

Au service de formation, on parle de stage ou de formation. Les stagiaires ne disposent pas encore d'un contrat de travail au sein d'un atelier d'inclusion. Ils bénéficient d'un apprentissage pour acquérir des compétences techniques, comportementales et professionnelles.

La durée de la formation au service de formation peut être plus ou moins longue en fonction du déroulement du stage d'observation et du rythme d'acquisition des connaissances et des compétences du stagiaire.

LES BILANS TOUT AU LONG DE LA FORMATION AU SERVICE DE FORMATION

Tout au long de la formation, plusieurs bilans peuvent être réalisés.

Les stagiaires participent à minima à deux bilans à compter du moment où ils intègrent le service de formation jusqu'à leur éventuelle intégration au sein d'un atelier d'inclusion du Tricentenaire ou vers une autre orientation.

Le premier bilan après 3 mois d'intégration

Un premier bilan de stage est proposé 3 mois après l'intégration ou plus tôt si une intégration professionnelle n'est pas envisageable à moyen terme au sein des ateliers.

Le premier bilan peut aboutir à :

- Une réorientation
- Un début de formation
- Une continuation de la formation

Une réorientation est possible :

- si notre structure n'est pas adaptée aux besoins et aux aspirations professionnelles du stagiaire
- si la personne n'a pas les compétences requises pour travailler au sein d'un des ateliers

Les documents à rédiger pour cette phase :

- Bilan de stage
- Projet professionnel

Le bilan de fin de formation

Le stagiaire est maintenant au bout de sa formation. Le projet professionnel est adapté à la personne. Le bilan de formation retrace tout le parcours du stagiaire au service de formation. Du point de vue organisation-

nel, c'est le moment de préparer l'intégration au sein de l'atelier (contrat de travail, règles de travail, congés, etc.).

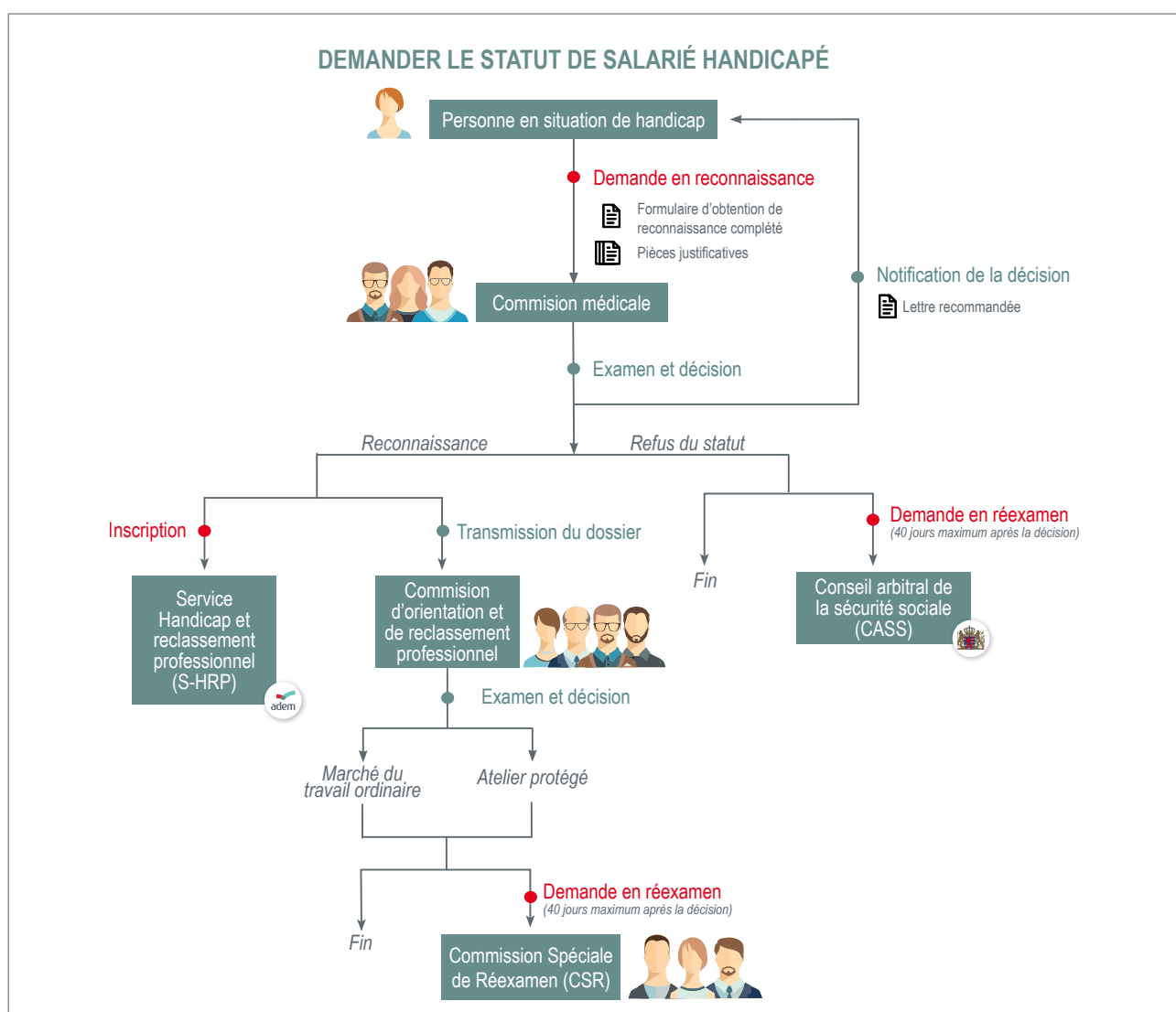
Le bilan de fin de formation reprend :

- La formation proposée
- Les tâches professionnelles réalisées par le stagiaire
- Les points forts et les points à améliorer du stagiaire

Les documents à rédiger pour cette phase :

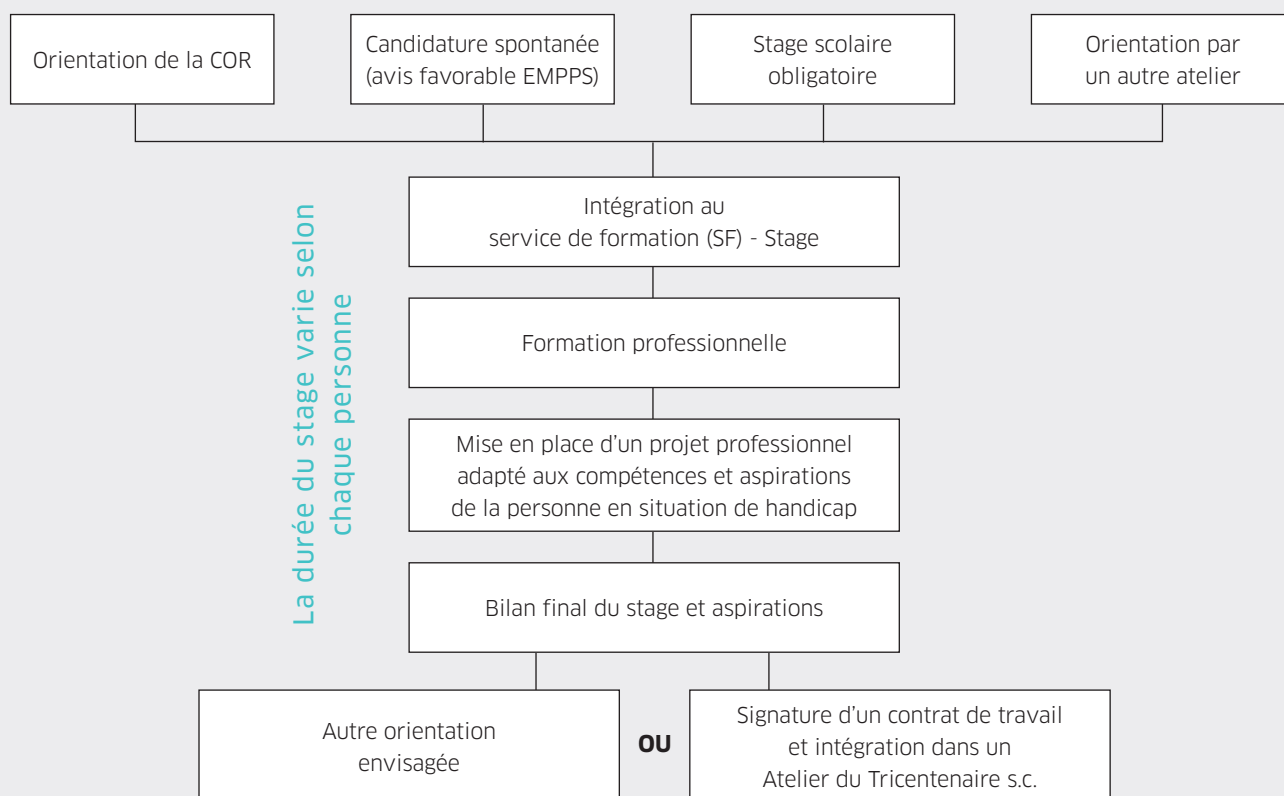
Le bilan de fin de formation (fin de stage) est un moment où une mise au point avec le stagiaire est possible : retracer le stage et faire le point sur les compétences acquises ainsi que celles qui sont encore à acquérir. C'est également le moment où le stagiaire peut apporter ses propres idées pour poursuivre sa formation.

3.2. LA RECONNAISSANCE DE LA QUALITÉ DE SALARIÉ EN SITUATION DE HANDICAP ET L'AVIS DE LA COMMISSION D'ORIENTATION ET DE RECLASSEMENT (COR)



3.3. LES PHASES PRÉALABLES À L'INTÉGRATION AU SEIN DES ATELIERS DU TRICENTENAIRE

Dans le schéma ci-dessous sont présentées les différentes phases d'intégration d'un nouveau salarié en situation de handicap au sein d'un des Ateliers d'Inclusion Professionnelle du Tricentenaire.





4. OBJECTIFS GÉNÉRAUX, MISSIONS ET ACTIVITÉS

4.1. OBJECTIFS GÉNÉRAUX

Les objectifs généraux des Ateliers du Tricentenaire S.C. s'articulent autour des besoins et attentes des salariés en situation de handicap :

- **trouver** un travail adapté aux compétences et à la situation de handicap,
- **effectuer** des tâches valorisantes et se sentir utile,
- **bénéficier** d'une ambiance de travail saine et motivante,
- **bénéficier** d'un poste de travail conçu et aménagé de manière ergonomique lorsque la situation le requiert,
- **être** accompagné dans son projet professionnel personnalisé,
- **pouvoir** bénéficier d'une insertion professionnelle valorisante mais sans pression,
- **jouer** d'un cadre de travail accueillant et d'un environnement qui s'adapte à l'évolution des besoins.



[Objectifs]

En 2026, nos objectifs spécifiques et projets de développement sont les suivants :

- Lancement de l'activité de prestations de services en buanderie à Mersch, développée en collaboration avec Home pour Personnes Âgées (HPPA),
- Nouvelle collaboration de l'Atelier Chocolaterie avec les chefs des Sofitel Luxembourg,
- Mise en avant et développement de la gamme des bracelets « Perles du Cœur »,
- Poursuite de l'amélioration et de la bonne coordination des flux de production, de stock et logistique,
- Modification du système de comptabilité en lien avec la facturation,
- Suivi des travaux et avancements du projet de micro-brasserie à Prettingen.

4.2. MISSIONS ET ACTIVITÉS DES ATELIERS

En 2025, les Ateliers d'Inclusion Professionnelle du Tricentenaire, dans une recherche permanente d'amélioration, ont répondu à la plupart des objectifs qu'ils s'étaient fixés :

- Suivi des pré-travaux et autorisations de la micro-brasserie et du restaurant à Prettingen,
- Amélioration de l'aménagement et de la mise en valeur des produits à la boutique du Centre Jean Heinisch de Bissen, en vue de dynamiser l'attrait des clients locaux et du zoning de Bissen,

- Poursuite des travaux d'amélioration de la gestion des stocks,
- Amélioration de la coordination des flux de production,
- Dynamisation et adaptation de la production de l'Atelier Services avec la mise en place des « Perles du Cœur » et des paniers en osier,
- Préparation et planification opérationnelle de l'activité de prestations de services en buanderie réalisée par les Ateliers du Tricentenaire au sein des installations de l'HPPA de Mersch.

Nous vous invitons à découvrir nos réalisations concrètes dans les pages suivantes.

l'Atelier Vente et Prestations Externes



10 salariés
(en situation de handicap)

Cet atelier a pour objectif de proposer des prestations en entreprise.

Les activités offertes par cet atelier sont les suivantes : vente, prestations en buanderie, prestations extérieures en entreprises et prestations adaptées aux demandes des clients.

Au 31 décembre 2025, cet atelier offrait un emploi, très proche du milieu ordinaire de travail, à 10 personnes en situation de handicap dans différents services de vente ou de prestations externes dont le Bar à Chocolat.

Ce projet a pour finalité l'intégration progressive de personnes en situation de handicap dans le milieu ordinaire de travail.



Atelier Imprimerie



12 salariés
(en situation de handicap)

Nos produits :

- Flyer
- Dépliant
- Brochure
- Rapport d'activités
- Affiche
- Papier d'affaires (cartes de visite, entête...)
- Sous-main
- Calendrier
- Invitation et faire-part (mariage, communion, naissance, anniversaire, etc.)
- Carte de menu
- Carte de Noël
- Carte de condoléances
- etc.

TOP 10 clients en 2025 :

Notre clientèle-type est composée de particuliers, associations et entreprises du Grand-Duché de Luxembourg.

Tricentenaire asbl, Association Luxembourgeoise du Diabète ALD, COPAS, Ligue Luxembourgeoise d'hygiène mentale, Commune de Bissen, un particulier, Etude Rodesch, A.O.P.A Luxembourg asbl, ATP asbl Haff Ditzgesbaach, Chocolats du coeur asbl.

L'Atelier Imprimerie est spécialisé dans l'impression numérique et employait, au 31 décembre 2025, 12 salariés en situation de handicap.

L'atelier propose des prestations d'impression de toutes quantités, de création graphique et de façonnage sur mesure à destination d'une clientèle privée et professionnelle. Soucieux de son impact environnemental, il privilégie l'utilisation de papiers respectueux de l'environnement et de solutions d'impression durables.

Grâce au savoir-faire de ses équipes, à leur expérience de l'impression sur une large variété de supports et à la créativité de ses graphistes, l'atelier est en mesure d'offrir des solutions techniques adaptées aux besoins de chaque client. Il accompagne également ses partenaires dans leurs choix graphiques et techniques afin de garantir un résultat de qualité, un support parfaitement adapté au projet et **un excellent rapport qualité-prix.**

[Important]



Les temps forts de l'année et nouveaux produits :

En 2025, l'Atelier Imprimerie a développé les produits suivants :

- Des calendriers à colorier selon l'humeur du jour
- Des posters « positive attitude »
- Une nouvelle gamme de blocs-notes 4 saisons
- Des graphismes pour la personnalisation des produits chocolats
- Un crayon à remplir de produits des Ateliers pour les enseignants en fin d'année scolaire

Une nouvelle imprimante performante et permettant de réaliser de nouveaux formats a été acquise.

[Objectifs]



Les projets et objectifs pour 2026 :

- Développer la palette de projets individuels réalisés par les graphistes en situation de handicap
- Réviser la gamme des cartes de condoléances
- Créer de nouvelles cartes pour les événements universels
- Développer une gamme de produits imprimables utilisant la couleur « or » (dorée) sur divers supports
- Créer des cartes personnalisées alliant impression et collages,
- Soutenir la création de projets individuels par les graphistes en situation de handicap



►►► **Témoignage Maureen Kirsch** Responsable Atelier Imprimerie

32 ans, belge et diplômée en communication visuelle et graphique de l'Institut Saint-Luc à Liège, mon parcours professionnel s'est construit autour de deux passions qui m'animent depuis toujours : la créativité et le contact humain.

Durant toutes mes années d'études, j'ai travaillé comme animatrice pendant les vacances d'été. Cette expérience a été une véritable révélation. J'y ai découvert le plaisir d'accompagner les enfants dans leurs apprentissages, de créer du lien et de participer à leur épanouissement. Naturellement, à la sortie de mes études, j'ai choisi de me réorienter vers le secteur de la petite enfance afin de donner davantage de sens à mon activité professionnelle.

J'ai eu la chance de travailler au sein d'une école à pédagogie active, une expérience particulièrement enrichissante qui a profondément influencé ma vision de l'accompagnement. J'y ai appris l'importance du partage, de l'écoute, de l'autonomie et du respect du rythme de chacun. Développer les relations humaines, favoriser les interactions sociales et encourager les apprentissages sont rapidement devenus des éléments essentiels de ma pratique professionnelle.

Par la suite, j'ai également travaillé dans un atelier de réinsertion sociale accueillant des jeunes âgés de 18 à 25 ans. Cette expérience a renforcé mon intérêt pour l'accompagnement des personnes dans leur parcours de vie. J'y ai découvert la richesse du travail éducatif et

social, ainsi que l'importance d'offrir à chacun un cadre bienveillant permettant de développer ses compétences et sa confiance en soi.

J'ai rejoint le Tricentenaire en octobre 2022 dans le cadre d'un remplacement au sein de l'imprimerie. Ce poste est arrivé de manière inattendue dans mon parcours, mais il s'est rapidement révélé être une formidable opportunité. J'y ai retrouvé tout ce que je recherchais dans ma vie professionnelle.

Cette fonction me permet de renouer avec l'univers graphique et artistique qui a marqué mes premières études, tout en conservant la dimension pédagogique et humaine qui est au cœur de mon engagement. J'apprécie particulièrement la possibilité de développer des projets adaptés aux personnes que j'accompagne, de valoriser leurs compétences et de les soutenir dans leur évolution.

Au quotidien, ce travail me permet de concilier créativité, accompagnement et relations humaines. C'est cette combinaison qui donne tout son sens à mon métier et qui me motive chaque jour. Pouvoir contribuer à des projets concrets, avancer ensemble et construire des relations basées sur la confiance, le respect et l'échange constituent pour moi une véritable source d'épanouissement professionnel.

Aujourd'hui, je suis reconnaissante du parcours qui m'a menée jusqu'ici. Chacune de mes expériences a contribué à façonner ma pratique et mes valeurs. Au sein du Tricentenaire, j'ai trouvé un environnement qui me permet de mettre à profit l'ensemble de mes compétences tout en restant fidèle à ce qui me tient le plus à cœur : accompagner les personnes avec bienveillance, créativité et authenticité.

Atelier Chocolaterie



26 salariés

(en situation de handicap)

Nos principaux points de vente et vente online

- Cactus S.A.
- Bar à Chocolats - Walferdange
- Boutique Tricentenaire - Bissen
- Weltbuttek
- Succursale Belle Etoile - Bertrange
- Kilogram sarl-s - Hagen (online)
- Duerf Buttek beim Lis - Roodt-Syre
- Ale Moart - Wiltz
- Seefen Atelier - Yolande Coop
- Ligue HMC
- Boutique APEMH - Bettange-sur-Mess,
- Alavita - Mersch
- La petite épicerie - Luxembourg-Ville
- Letszshop.lu
- luxcaddy.lu
- etc.

TOP 10 clients en 2025 :

Notre clientèle type est composée de particuliers, associations et entreprises du Grand-Duché de Luxembourg.

Chocolats du Cœur SARL,
RESUMA S.A., CACTUS,
Client comptoir, CARGOLUX,
Université de Luxembourg,
SODEXO, Clémentine Offner,
LUXCADDY - ITIX S.A., Weltbuttek
Luxembourg, Letszshop.lu.

Connus également sous le nom des « Chocolats du Cœur », nos produits chocolatés sont confectionnés dans l'atelier chocolaterie, qui employait 26 salariés en situation de handicap au 31 décembre 2025.

Ceux-ci réalisent, avec les maîtres chocolatiers, des produits artisanaux de qualité supérieure, à base d'ingrédients issus du commerce équitable, fabriqués avec soin, professionnalisme et dans le respect des travailleurs d'ici et d'ailleurs.

Les emballages et étiquettes des produits chocolatés sont personnalisables ; des graphistes expérimentés peuvent guider la clientèle dans ce processus lors de toute demande spéciale.

Nos produits : pralines, tablettes, moulages, fruits enrobés, pâte à tartiner, glaces estivales et divers produits chocolatés.

Les périodes phares : comme chaque année, les moments forts de l'Atelier Chocolaterie se concentrent autour de Saint Nicolas, Noël, Pâques, la fête des mères et la fête des pères, ainsi que la fin d'année scolaire. Les glaces connaissent également un joli succès, notamment pendant la période estivale.

D'autres événements tels que Liichtmessdag, Poisson d'avril ou Halloween disposent de leurs propres produits.

Les temps forts de 2025

- Les temps forts de 2025 sont saisonniers et se sont concentrés autour de nouveaux montages réalisés pour Pâques (Nid avec œufs), Noël (montage format cadeau rouge), fête des pères (jeu d'échecs), fêtes des mères (cœur avec un nouveau décor), mais aussi avec de nouvelles créations comme le Marshmallow Donut, ou encore le développement d'un chocolat au Moringa (pilier de la médecine traditionnelle et de la nutrition en Afrique) en collaboration avec Dunia Green.
- Un nouveau produit festif a été créé pour fêter l'avènement du nouveau Grand-Duc Guillaume et de la Grande-Duchesse Stéphanie avec la boîte de pralines « Empreinte Grand-ducale », illustrée d'une photo de l'artiste Jacques Schneider. Celui-ci a connu un très beau succès !
- Poursuite de la production spécifique de la gamme dans le cadre de la collaboration avec Sumo - Josy's jusqu'au printemps 2025.
- Acquisition d'une nouvelle « enrobeuse chocolat » très performante et avec une mécanique simple, de la firme française Savy Goiseau, qui a permis d'accélérer la production grâce à une mise en température adéquate et plus performante pour les produits nécessitant un enrobage (pralines, donuts, etc.).
- Grâce à l'amélioration des processus de stockage, l'atelier chocolaterie a pu améliorer ses processus de production et mieux anticiper la période des fêtes de fin d'année en prenant notamment de plus grosses commandes de pralines pour de grandes entreprises luxembourgeoises et en augmentant significativement ses commandes et ventes par rapport aux autres années.



[Objectifs]

Les objectifs pour 2026

- En 2026, pour les 10 ans du Bar à chocolat, l'atelier Chocolaterie proposera 3 nouvelles pralines aux agrumes que vous pourrez y découvrir, en plus de la création d'un ballotin et d'un packaging spécial,
- Suivi de la demande de collaboration avec les chefs des Sofitel Luxembourg,
- Investissement dans une machine ou du matériel plus performant pour la confection des glaces.



[Témoignage]



►►► Témoignage de Marc Schneider Maître Chocolatier

Je suis Luxembourgeois et originaire d'Ingeldorf. Jeune, afin d'acheter un scooter, j'ai commencé à travailler dans une boulangerie. Cette expérience a éveillé ma passion pour la pâtisserie.

Après trois années d'apprentissage, j'ai intégré les équipes de Namur, Pâtissier-Confiseur bien connu au Luxembourg, où j'ai travaillé plusieurs années tout en obtenant un CAP de pâtisserie. Une opportunité en chocolaterie m'a ensuite permis de découvrir un métier qui m'a immédiatement passionné. Après plusieurs années d'expérience, j'ai poursuivi ma formation vers un brevet de maîtrise.

J'ai ensuite rejoint la maison Oberweis afin d'approfondir mes compétences, en alliant savoir-faire traditionnel

et techniques plus modernes. J'y ai obtenu le titre de Maître Pâtissier-Confiseur-Chocolatier-Glacier et participé à la création de nouvelles recettes et produits en chocolaterie.

Passionné par mon métier, je passais également de nombreuses soirées avec des collègues venus notamment du Japon pour créer des pièces artistiques en chocolat et partager nos connaissances. Une expérience extrêmement enrichissante.

Après sept années chez Oberweis, dont cinq comme second en chocolaterie, j'ai rejoint en 2009 les Ateliers du Tricentenaire pour créer de A à Z une nouvelle chocolaterie. Cette liberté de création, associée à un meilleur équilibre avec ma vie de famille, a constitué une formidable opportunité.

Je travaille toujours aujourd'hui au Tricentenaire. Découvrir le monde du handicap a été une nouvelle aventure qui m'a beaucoup appris. Comprendre les différences de chacun, valoriser les compétences individuelles et trouver la place qui convient à chaque salarié demande patience, bienveillance et écoute, mais procure aussi beaucoup de fierté lorsque nous réussissons ensemble.

Je tiens particulièrement à proposer des produits de grande qualité, durables et responsables, en privilégiant des emballages naturels et des matières premières soigneusement sélectionnées, parfois auprès de très petits producteurs, afin de garantir l'excellence gustative et le respect des valeurs qui nous animent.

Parmi mes réalisations les plus marquantes figure une pieuvre en chocolat sur fond marin, créée pour un concours en Champagne après près de 150 heures de travail. Aujourd'hui encore, je prends plaisir à relever de nouveaux défis techniques, comme en témoigne une deuxième place obtenue lors d'un concours de pièce artistique à Metz.

Atelier Services



11 salariés

(en situation de handicap)

TOP 10 clients en 2025 :

Notre clientèle type est composée de particuliers, associations, communes et entreprises du Grand-Duché de Luxembourg.

Ville de Luxembourg –
Administration Centrale,
Bionext, Commune de Steinsel,
Commune de Kayl, Commune de Schuttrange, Chocolats du Cœur SARL, Commune de Kopstal, Commune d'Esch-sur-Sûre, Client comptoir, Commune de Lintgen.

L'Atelier Services, atelier de sous-traitance et de conditionnement, employait 11 salariés en situation de handicap au 31 décembre 2025.

Cet atelier est spécialisé dans les travaux de sous-traitance, notamment le conditionnement, l'emballage, l'étiquetage et la réalisation de commandes créatives.

[Important]



Les temps forts de 2025

- En 2025, à l'occasion de la Kermesse annuelle du Tricentenaire, l'Atelier Services a lancé la commercialisation du nouveau projet « Perles du Cœur » : des bracelets en pierres énergétiques, d'une qualité exceptionnelle et portant le label « Conscious Stones ». Au-delà de leur beauté naturelle, ils sont de merveilleux accessoires symboliques porteurs de sens et de messages au quotidien. Les premiers bracelets sont composés des pierres suivantes : Amazonite, Quartz Rose, Mookaïte, Aventurine, Moon Stone, Fluorite, Calcite Jaune, Œil de Tigre, Sodalite, Cristal de Roche, Lave, Howlite, Améthyste et Tourmaline Noire.
- Cette année a également marqué le lancement de nouvelles corbeilles en osier uniques. L'idée est venue d'Amao, travailleur à l'Atelier Services, qui fabriquait ce type de corbeilles lorsqu'il était enfant, durant les vacances scolaires, pour gagner un peu d'argent au Nigeria et au Burkina Faso.
- Dans le cadre du volet sous-traitance de notre atelier, nous avons le plaisir de collaborer avec des clients fidèles tels que le CESAS et 4x3, qui font régulièrement appel à nos services tout au long de l'année. Cette continuité de collaboration est particulièrement appréciée, car elle permet de constater que les travailleurs sont fiers de leur travail, reconnaissent la valeur du travail pour le client et gagnent en confiance.
- Le point culminant de l'année reste, comme chaque année, la préparation des sachets et corbeilles de Saint-Nicolas. Suite aux demandes de nos clients, nous avons proposé cette année un nouveau sachet de Saint-Nicolas mixte, composé de produits issus du commerce équitable et de produits conventionnels. Nous veillons en permanence à adapter notre offre aux besoins et aux attentes de nos clients.

Nous adaptons continuellement nos services aux besoins de la clientèle et trouvons des solutions adaptées et originales pour offrir un service de qualité. Nous sommes ouverts à tout nouveau défi.

Nous y proposons entre autres les services suivants:

- Conditionnement de produits alimentaires :
 - > Sachets de Saint-Nicolas
 - > Corbeilles composées de produits issus des différents ateliers du pays
- Conditionnement de pièces en tout genre : triage, comptage, assemblage, montage, mise en boîte, étiquetage, etc.
- Mailing : pliage, assemblage de documents, mise sous enveloppe, étiquetage, etc.
- Création et décoration de boîtes : pour baptêmes, communions, mariages, cadeaux de fin d'année.



[Objectifs]

Les projets et objectifs pour 2026

- Concernant la production de bracelets en pierres énergétiques « Perles du Cœur », nous envisageons en 2026 et au fil des années d'élargir progressivement notre gamme de pierres et de créations.
- Nous concentrerons également nos efforts sur la poursuite et la stabilisation des nouveaux projets initiés en 2025.
- En 2026, il sera également question de conditionner les produits « Missbak »,
- Enfin, comme chaque année, l'atelier est à l'écoute de commandes spécifiques et régulières, adaptées aux compétences des salariés, l'objectif étant d'accroître l'attractivité tout en garantissant la faisabilité de notre travail et de nos réalisations.

L'Atelier Thés et Épices



12 salariés

(en situation de handicap)

Nos principaux points de vente et vente online

- Bar à chocolat - Walferdange
- Boutique Tricentenaire Bissen
- Cactus S.A
- Caterman
- De BrauHotel
- Galgenbiere - Bamhaus Café
- Buttik Ligue HMC
- Weltbuttek
- letzshop.lu
- luxcaddy.lu.
- Alavita

Les périodes phares :

Les épices se vendent pour la plupart tout au long de l'année dans nos boutiques ou viennent compléter nos corbeilles avec différents produits des Ateliers.

- Saint-Valentin
- Fête de Pâques
- Saint-Nicolas
- Fêtes de fin d'année
- Baptêmes, communions, mariages
- Fêtes des mères et des pères

TOP 10 clients en 2025 :

Notre clientèle type est composée de particuliers, restaurateurs, associations et entreprises du Grand-Duché de Luxembourg.

RESUMA S.A. « CACTUS », Chocolats du Cœur SARL, CATERMAN Division Restaurants d'entreprises, Ligue HMC, Client comptoir, Luxembourg Confederation, Santé Service, Université de Luxembourg, LUXCADDY - ITIX S.A.

L'ATELIER THÉS BIO ET FAIRTRADE, ÉPICES ET NOIX DE CAJOU - AU CŒUR DU THÉ & DES ÉPICES

Les produits confectionnés au sein de l'atelier sont estampillés de la marque « Au Cœur du Thé & des Épices ».

L'atelier a débuté ses activités en 2018, c'est le plus récent des Ateliers du Tricentenaire. Il employait 12 salariés en situation de handicap au 31 décembre 2025 dont les tâches consistent à assembler, mélanger et conditionner des thés certifiés Bio et Fairtrade, des mélanges d'épices et de noix de cajou.

Nos thés de qualité Bio et issus du commerce équitable :

Un thé bio certifié garantit une culture propre, sans engrais ni traitement chimique. Ainsi, nous sélectionnons des thés biologiques par respect pour l'environnement, la santé des producteurs et celle du consommateur. Choisir un thé bio, c'est donc s'assurer d'une consommation réfléchie, respectueuse de la nature et de ce qu'elle nous apporte.

Le commerce équitable, c'est agir pour un monde plus juste et contribuer au développement durable en proposant de meilleures conditions commerciales aux producteurs marginalisés, et en sécurisant leurs droits.

Nos varié-thés aux saveurs étonnantes

Thés noirs : Essences d'Orient; Pu Erh bien-être; Earl Grey; Breakfast

Thés verts : Précieuse émeraude à la menthe; Senteurs acidulées; Chun Mee

Thé blanc : Jardin d'évasion

Thés glacés : Red Velvet (mélange de Rooibos nature et framboises); Summer Break (mélange de thé noir et groseilles)

Infusions : Verveine citronnée; Rooibos saveur d'Afrique (cannelle et orange); Rooibos nature; Bébé et Maman; Mélange tisane maison (camomille, verveine, tilleul et mélisse); Tisane Kids (composition de fruits parsemée de notes bleues pour petits et grands enfants)

Notre gamme d'épices haut de gamme, biologiques et Fairtrade : Thym en feuille; Paprika doux; Curcuma en poudre; Saveurs de graines; Noix de muscade; Poivre blanc de Malabar; Poivre noir de Malabar; Épices pour vin chaud (en hiver)

Notre gamme de noix de cajou haut de gamme, biologiques et Fairtrade : Nature; Sel de mer; Chili et paprika; Romarin et thym; Ail et poivre; Curry et sel de mer; Mix de noix

[Important]



Temps forts de l'année 2025 :

- Lancement de nouveaux thés pour la période hivernale et des fêtes de fin d'année : Thé noir « Magie de Noël »,
- Mise sur le marché de nouvelles variétés d'épices : BBQ poulet, BBQ bœuf, BBQ poisson et BBQ légumes pour la période estivale.
- Augmentation de la production des calendriers de l'Avent avec petits sachets dont certains produits de l'atelier comme du thé et des noix de cajou, qui ont connu un beau succès !
- Acquisition de nouveaux clients importants : clinique Zitha et clinique Kirchberg.

Objectifs pour 2026 :

- Développement ciblé de nouvelles créations,
- Lancement de nouvelles recettes de thés, épices, noix de cajou saisonnières (hiver/Noël et été),
- Optimisation et amélioration de nos emballages.



[Témoignage]

►►► Témoignage de Jessica Palumbo

Bonjour,

Je m'appelle Jessica Palumbo, je suis née au Luxembourg le 06.07.1986 et je suis maman d'un petit garçon de 12 ans.

Mes passions sont la création de bracelets, le diamond painting et, bien sûr, m'occuper de mon fils.

J'ai effectué ma scolarité en Belgique jusqu'à l'âge de 18 ans. Avec l'aide d'une assistante sociale, il a été décidé de m'orienter vers un atelier d'inclusion.

C'est ainsi que j'ai commencé à travailler à la Coopération de Wiltz en 2004. Pendant 15 ans, j'y ai travaillé comme aide-cuisinière dans l'atelier cuisine. Ensuite, j'ai changé d'atelier et intégré l'atelier d'arts pendant 4 ans.

Depuis 2017, j'habite avec mon fils au Tricentenaire, au Walferschlass. J'ai toujours été intéressée par l'idée d'intégrer les Ateliers du Tricentenaire, c'est pourquoi j'ai introduit une demande afin d'y effectuer un stage.

En 2023, j'ai débuté mon stage au service de formation du Centre Jean Heinisch. C'est là que j'ai découvert

l'atelier thé, qui m'a tout de suite plu. J'ai alors décidé que je voulais y travailler.

Avant de m'engager définitivement et afin de confirmer mon choix, j'ai travaillé sous contrat à temps partiel, partageant mon temps entre deux jours par semaine à l'atelier thé et trois jours à la Coopération de Wiltz.

Je me suis très bien intégrée aux Ateliers du Tricentenaire. J'ai donc décidé de faire une demande pour un poste à temps plein, d'autant plus que travailler à deux endroits différents était très fatigant pour moi. Finalement, en septembre 2023, j'ai signé mon avenant de contrat auprès des Ateliers du Tricentenaire.

À l'atelier thé, je sais tout faire, mais je préfère travailler avec le thé, remplir et coudre les infusettes. Mon thé préféré est « La Précieuse Émeraude ».

Je suis toujours très contente d'avoir pris cette décision, car je me suis bien intégrée, j'ai de super collègues de travail et de bons chefs.

4.3. LES PROJETS OU ÉVÉNEMENTS EXTRAORDINAIRES DES ATELIERS DU TRICENTENAIRE EN 2025

Accueil et visite d'un groupe de la Malta Federation of Organisations Persons with Disability



Les Ateliers du Tricentenaire ont eu le plaisir d'accueillir en juin 2025, un groupe de personnes en situation de handicap et leurs accompagnants venus de Malte, pour différents échanges inspirants, une visite des locaux et



services de Bissen, dont les Ateliers du Tricentenaire, et la boutique à Walferdange, pour de bons moments de découverte et de partage autour de valeurs communes.

Visite du Ministre Max Hahn et de la délégation en charge du handicap de la région Grand Est - France



Le 8 septembre 2025, les Ateliers du Tricentenaire ont eu le plaisir d'accueillir le Ministre de la Famille, des Solidarités, du Vivre ensemble et de l'Accueil, Monsieur Max Hahn, ainsi qu'une délégation de la Région Grand Est (France) en charge des questions liées au handicap.

Cette visite a été l'occasion de riches échanges autour de l'inclusion des personnes en situation de handicap et



du développement de pratiques favorisant leur pleine participation à la société. Les visiteurs ont notamment rencontré les collaborateurs de l'atelier Chocolaterie, permettant ainsi un dialogue direct avec les personnes concernées et une découverte concrète de leur savoir-faire et de leur quotidien professionnel.

Fête de fin d'année du personnel et 10 ans auprès des Ateliers du Tricentenaire pour certains salariés

Le 19 décembre 2025, les Ateliers du Tricentenaire ont célébré leurs salariés lors de la traditionnelle fête de fin d'année des collaborateurs.

Il s'agit toujours de partager un moment convivial autour d'un repas festif de fin d'année, préparé soigneusement par la TRIDOC S.A., pour remercier tout un chacun des efforts fournis tout au long de l'année.

C'est également toujours l'occasion de mettre à l'honneur les salariés, notamment ceux qui ont fêté leurs 10 ans cette année tels que César, Marcia et Coralie en les remerciant pour leur fidélité et en les récompensant avec un chèque-cadeau.



4.4 CALENDRIER 2025 ET ÉCHÉANCIER 2026

2025

- | | |
|------------------|--|
| Janvier | <ul style="list-style-type: none"> > Lancement de la nouvelle brochure et des nouveaux produits pour la Saint-Valentin. > Lancement de la nouvelle campagne publicitaire de la Spuerkess « Your bridge to life » dans laquelle les Ateliers du Tricentenaire apparaissent. |
| Février | <ul style="list-style-type: none"> > Sortie de la campagne publicitaire relative aux nouveaux étuis-krafts et coffrets de luxe de pralines éco-responsables prêts à offrir. > Lancement de la gamme des produits de Pâques. > Visite des directrices et directeurs des entreprises de travail adapté membres de la FEBRAP (fédération bruxelloise des entreprises de travail adapté) aux Ateliers du Tricentenaire et auprès d'autres partenaires luxembourgeois. |
| Mars | <ul style="list-style-type: none"> > Action des magasins CACTUS en faveur de Stand Speak Rise up et mise en avant des produits solidaires dont les « Chouchous du cœur ». > Lancement de la gamme Poisson d'avril. |
| Avril | <ul style="list-style-type: none"> > Lancement de la campagne publicitaire de la nouvelle marque « Perles du Cœur », bracelets à pierres énergétiques disposant du label « Conscious Stones », fabriqués au sein de l'Atelier Services. > Participation à la journée d'information pour personnes ayant des besoins spécifiques organisée par la FEDAS. |
| Mai | <ul style="list-style-type: none"> > Participation de la boutique de Bissen et du Bar à chocolat de Walferdange aux semaines Fairtrade du 12 au 25 mai. > Lancement des produits Fête des mères. |
| Juin | <ul style="list-style-type: none"> > Lancement de la gamme « L'école est finie ». > Publicité pour les glaces estivales des Ateliers du Tricentenaire. |
| Juillet | <ul style="list-style-type: none"> > Lancement du nouveau produit « Marshmallow Donut ». > Publicité spécifique pour les thés, noix de cajou et nouvelle gamme d'épices pour la saison des barbecues. |
| Septembre | <ul style="list-style-type: none"> > Visite du Ministre de la Famille Max Hahn et de Madame Sylvie Clerc-Cuvelier, Vice-Présidente de la région Grand Est – France, en charge du handicap, ainsi que d'une délégation aux Ateliers du Tricentenaire. > Participation des Ateliers du Tricentenaire à l'Oekofest 2025 au Pfaffenthal > Lancement de la gamme Fête des pères dont le très joli échiquier en chocolat noir et blanc 2025. > Lancement de l'édition spéciale limitée « Empreinte grand-ducale », boîtes de 9 et 36 pralines en collaboration pour l'illustration avec l'artiste luxembourgeois Jacques Schneider, à l'occasion de l'accession au trône du nouveau Grand-Duc de Luxembourg. |
| Octobre | <ul style="list-style-type: none"> > Lancement de la gamme d'Halloween. > Carrousel vidéo de découverte de nouvelles épices. > Lancement de la publicité pour St Nicolas et des gammes « Magie de l'Avent » et « Joyeux temps des fêtes ». |
| Novembre | <ul style="list-style-type: none"> > Sortie des nouveaux calendriers de l'Avent « Magie de l'Avent ». > Publicité pour la Bûche de Noël : création originale alliant l'intensité du chocolat et la délicatesse du thé Earl Grey. |
| Décembre | <ul style="list-style-type: none"> > Suite des publications publicitaires relatives aux gammes « Magie de l'Avent » et « Joyeux temps des fêtes ». |

Mars > Ouverture de la buanderie à Mersch (en sous-traitance) en collaboration avec HPPA.

Printemps > Nouvelle collaboration avec les Chefs de cuisine de Sofitel Luxembourg.

2026 Concernant le projet de rénovation du café « Prommenschenkel » à Prettingen pour en faire un restaurant, une micro-brasserie et un atelier d'inclusion professionnelle offrant près de 40 emplois pour salariés en situation de handicap, les dernières nouvelles nous permettent d'envisager pour 2026 :

- > la stabilisation de la façade à conserver,
- > les travaux de démolition,
- > le démarrage des travaux de gros œuvre béton puis de gros œuvre bois.

La dépollution du site a été finalisée en fin d'année 2025.

De nombreuses tenues de stands lors de divers événements ont également rythmé l'activité externe des Ateliers du Tricentenaire cette année (voir la rubrique visites et stands)



5. RESSOURCES

5.1. LES RESSOURCES HUMAINES

Au 31 décembre 2025, les Ateliers du Tricentenaire Société Coopérative employaient 71 salariés en situation de handicap qui occupaient 63,09 ETP et 20 salariés administratifs et encadrants qui occupaient 17,20 ETP, soit un total de 91 salariés et 80,29 ETP.

1 directeur
des Ateliers du Tricentenaire

1
Responsable
développement commercial

1
collaboratrice
administrative

1
collaboratrice
comptable

1
coordinateur
de logistique et de stock

1
coordinateur
de production

**Vente et
prestations
externes**

1
responsable
de l'atelier

10
salariés
en situation
de handicap

**Thés
et épices**

1
responsable
de l'atelier

12
salariés
en situation
de handicap

Chocolaterie

1
chocolatier
Brevet de maîtrise
pâtissier-
chocolatier-confiseur

4
chocolatiers
CATP en
pâtisserie-chocolatier
confiserie-glacier

26
salariés
en situation
de handicap

Imprimerie

3
graphistes
diplômées

12
salariés
en situation
de handicap

Services

1
**éducateur-
instructeur**
diplôme de « Publici-
té & Art Direction »

1
éducatrice
diplômée

11
salariés
en situation
de handicap

**SERVICE D'ACCOMPAGNEMENT SOCIO-EDUCATIF TRANSVERSAL
INTERVENANT DANS LES ATELIERS**

3
éducatrices diplômées

5.2. LE SERVICE DE FORMATION : RESSOURCE INTERNE INCONTOURNABLE

Le service de formation (anciennement Tricentenaire s.c.), service du Tricentenaire asbl, constitue la principale porte d'entrée vers les Ateliers d'Inclusion Professionnelle. À ce titre, il joue un rôle essentiel au sein du groupe Tricentenaire et représente une ressource incontournable pour les Ateliers du Tricentenaire s.c.

Le service de formation met à la disposition des stagiaires une formation basée sur leurs projets professionnels, en valorisant et développant les compétences requises en vue d'un emploi sur le marché du travail ordinaire ou en ateliers protégés, et ce, dans le respect des valeurs de l'association.

La formation permet la découverte du travail en ateliers d'inclusion et s'inscrit dans un projet scolaire-professionnel individuel qui se base sur le « learning by doing ». Le projet favorise le développement des compétences des stagiaires et leur permet d'intégrer à court, moyen ou long terme un des ateliers et ceci avec le soutien d'une équipe pluridisciplinaire.

En plus de la formation professionnelle de nos futurs collaborateurs en situation de handicap, le service de formation intervient également dans :

- la mise en place des projets professionnels,
- l'adaptation des postes de travail,
- l'élaboration de projets créatifs axés sur les ateliers,
- l'accompagnement pédagogique des salariés en situation de handicap,
- la formation continue des salariés en situation de handicap.

En 2025, le service de formation disposait de 12 places de stage en équivalent temps plein pour des personnes en situation de handicap jeunes ou en cours de réorientation professionnelle.

Pour réaliser ses missions, le service de formation disposait de 5 salariés au 31 décembre 2025, correspondant à 4 ETP pour accompagner et soutenir les différents apprentissages.

Davantage d'informations concernant ce service sont disponibles dans le rapport d'activités du Tricentenaire asbl.

5.3. L'ACTIVITÉ TRANSVERSALE DE SOUTIEN AUX ATELIERS DU TRICENTENAIRE

5.3.1. SERVICE SOCIAL ET JOBCOACHING

La mission du service social est d'informer et d'assister les personnes dans leur projet professionnel.

Cela se traduit par des visites de nos ateliers, la réception des demandes d'admission et le suivi social des stagiaires et salariés, qui s'inscrit dans l'esprit du « Jobcoaching » et qui consiste à aider, assister et soutenir une personne dans ses besoins pour pouvoir réaliser son travail.

Demandes d'admission pour un stage

Pour l'année 2025, nous comptabilisons **49 entretiens d'admission**.

Un entretien d'admission comprend un entretien individuel avec le candidat et une visite des locaux.

En 2025, **27 demandes ont été traitées** par l'E.M.P.P.S. (Équipe médico-psycho-pédago-sociale), qui s'est réuni 6 fois cette année :

- **20** demandes ont été accordées
- **3** demandes sont en suspens
- **4** demandes ont fait l'objet d'une réorientation

En 2025, nous avons réalisé 19 entretiens d'accueil et 18 bilans de stage.

Entretien d'accueil et bilan

À la date du 31 décembre 2025, 36 personnes étaient inscrites sur la liste d'attente. Ces personnes désiraient effectuer un stage au sein du service de formation et obtenir par la suite un contrat de travail au sein des Ateliers d'Inclusion Professionnelle du Tricentenaire.

Mission et activités

Dans le cadre de la mission de suivi social et du « jobcoaching », nous avons comptabilisé 171 entretiens individuels avec les stagiaires du SF ou les salariés en situation de handicap des Ateliers du Tricentenaire dans le courant de l'année.

Le service social et de jobcoaching soutient et accompagne régulièrement les stagiaires et salariés en situation de handicap dans les démarches suivantes :

- Accompagnement des salariés dans leurs démarches auprès du Service de santé au travail multisectoriel (STM) et des différents services médicaux, notamment pour la prise ou l'organisation de rendez-vous médicaux.
- Soutien dans l'introduction de demandes d'aides sociales (allocation de vie chère, prime de vie chère, subvention de loyer, aides financières diverses, etc.).
- Aide à l'organisation des transports et de la mobilité (demandes Mobibus, carte Adapto, recherche de solutions de transport adaptées, etc.).
- Accompagnement dans la gestion administrative et financière du quotidien : compréhension des fiches de salaire, opérations bancaires, élaboration d'un budget, rédaction de courriers et démarches administratives diverses.
- Assistance dans la compréhension et le traitement des courriers administratifs ainsi que dans les différentes démarches auprès des administrations, organismes sociaux et institutions publiques.
- Accompagnement des personnes dans leur projet d'insertion professionnelle sur le marché du travail ordinaire : démarches de recherche d'emploi, jobcoaching, rédaction de lettres de motivation et de curriculum vitae, préparation aux entretiens d'embauche, ainsi qu'un accompagnement auprès de l'Agence pour le développement de l'Emploi (ADEM) et des autres acteurs de l'insertion professionnelle.
- Écoute active et passive,
- Encadrement et prise en charge de stagiaire,
- Entretien pour améliorer l'environnement et le contexte de travail,
- Gestion financière,
- Information et aide sur les droits et obligations des salariés,
- Information et aide sur les droits et obligations des assurés de la Caisse Nationale de Santé,
- Information et aide sur le système MyTri (logiciel interne – Dossier du personnel),
- Information et aide sur les droits et obligations sur le système social luxembourgeois,
- Mise à jour d'E-Santé,
- Orientation professionnelle et profil du salarié,
- Recherche de logements.

5.3.2 SERVICE D'ACCOMPAGNEMENT ÉDUCATIF

Créé en novembre 2020, ce service compte aujourd'hui trois éducatrices (2,175 ETP) qui apportent un soutien éducatif et un accompagnement renforcé au fonctionnement quotidien des Ateliers du Tricentenaire.

Trois missions principales lui sont confiées :

Soutenir les ateliers en accompagnant les salariés en situation de handicap à travers :

- la valorisation de leur travail grâce à une approche basée sur le « working by doing with you » ;
- le suivi des adaptations de postes et des aides nécessaires (psychomotrices, psychologiques, sociales, etc.), en collaboration avec les équipes pluridisciplinaires (kinésithérapeutes, ergothérapeutes, infirmiers et assistants sociaux) ;
- l'accompagnement lors de rendez-vous externes ;
- l'explication des règlements internes (charte du bien-être, prise de congés, procédures en cas de maladie, règles d'hygiène, etc.).

Apporter un soutien éducatif aux chefs d'ateliers par :

- un suivi ciblé des salariés en situation de handicap rencontrant des difficultés ;
- la mise en place de plannings et d'aides individuelles favorisant l'autonomie dans les tâches professionnelles.

Contribuer au bon fonctionnement des cinq ateliers, en complément ou en l'absence des chefs d'ateliers, notamment par :

- le soutien aux salariés dans leurs missions, selon la grille de compétences propre à chaque atelier ;
- la gestion des clients et de leurs commandes ;
- la maîtrise des processus de facturation et de livraison en cas de remplacement.

Le suivi du projet professionnel des salariés

L'éducateur accompagne les salariés en situation de handicap dès leur entrée en fonction.

En étroite collaboration avec les chefs d'ateliers, un suivi régulier de l'évolution des objectifs professionnels est réalisé. Celui-ci permet également d'alimenter les bilans d'évaluation des compétences ainsi que les plans d'intervention demandés par le Ministère du Travail.

Le soutien et le développement des ateliers

L'équipe éducative contribue également au développement des ateliers à travers différents projets internes et externes :

- la valorisation du partenariat avec l'Institut Viti-Vinicole grâce à la commercialisation du vin issu de ce projet d'insertion au Bar à chocolat, à la fois au verre et en bouteille ;
- la participation aux réflexions liées à un projet de prestation de service au sein de la buanderie HPPA à Mersch ;
- la mise en place d'un suivi éducatif hebdomadaire et d'un accompagnement de carrière pour les salariés en situation de handicap engagés dans des prestations de service au Bar à chocolat ;
- l'élaboration d'une liste de tâches et d'un plan d'actions quotidien pour la buanderie des Ateliers. Celle-ci assure le traitement du linge des ateliers, du service d'activités de jour ainsi que des équipements de soins et de santé (plaids, couvertures, serviettes, etc.). Un processus de travail clair permet aux salariés d'y exercer leurs missions en toute autonomie.

[Important]



Les temps forts de l'équipe éducative des Ateliers en 2025 :

- Entretiens avec les salariés en situation de handicap. Fin 2025, 29 salariés ont bénéficié d'un ou de deux entretiens individuels. Malgré l'augmentation constante du nombre de salariés, l'objectif reste de permettre à chacun de bénéficier de ce type d'entretien au moins une fois tous les deux ans.
- Suivi des stages et des périodes d'essai en vue d'un éventuel changement de fonction ou d'atelier, en lien avec le projet professionnel de chaque salarié. Ces entretiens sont réalisés à l'aide d'une grille adaptée et rédigée en langage simplifié afin :
 - > de garantir le suivi des objectifs fixés ;
 - > de mieux valoriser les compétences et les centres d'intérêt de la personne ;
 - > de soutenir l'évolution de son projet professionnel.
- Accompagnement et suivi des nouveaux salariés afin de favoriser leur intégration au sein des ateliers.
- Poursuite du partenariat avec l'Institut Viti-Vinicole de Remich et commercialisation du vin issu de ce projet d'insertion. Tout au long de l'année 2025, de nombreux salariés en situation de handicap ont participé activement à cette collaboration. Les vins produits dans le cadre de ce partenariat ont continué à être proposés au Bar à chocolat, au verre et en bouteille.
- Suivi des formations internes et externes des salariés en situation de handicap. En 2025, trois salariés ont notamment participé aux formations proposées par l'UFEP.
- Renforcement de la collaboration avec le service de formation et le service social/jobcoaching, notamment dans le suivi des stagiaires présents dans les ateliers. L'objectif est d'anticiper leur intégration professionnelle en initiant cet accompagnement dès le bilan final de stage, avant une éventuelle embauche.
- Création d'un groupe de travail chargé de réviser la charte du bien-être au travail en collaboration directe avec les salariés en situation de handicap. Trois réunions ont été organisées au cours de l'année et ont permis de mettre à jour la charte.
- Organisation, avec la direction, d'un plan de formation interne consacré aux règles d'hygiène, à la charte du bien-être au travail et aux procédures relatives aux ressources humaines.
- Collaboration avec les ergothérapeutes pour la mise en place d'ateliers de prévention et de bien-être du dos dans les ateliers Services, Imprimerie et Thés et Épices, ainsi que pour l'identification de matériel ergonomique adapté aux besoins des salariés.
- Organisation d'une fête marquant le départ à la retraite d'un salarié en situation de handicap.



Les objectifs pour 2026

- Assurer la continuité des missions éducatives au sein des ateliers.
- Valoriser le travail des salariés en situation de handicap à travers la création d'un portfolio professionnel mettant en lumière les tâches réalisées, les compétences acquises et les perspectives d'évolution.
- Poursuivre le partenariat avec Home Pour Personnes Âgées (HPPA) dans le cadre des prestations de services externes.
- Retravailler les grilles de connaissances et de compétences en collaboration avec le service de formation.
- Organiser une journée de formation interne consacrée au bien-être au travail ainsi qu'une journée de team-building destinée aux salariés.
- Développer, dans l'ensemble des ateliers, les bonnes pratiques en matière de prévention des troubles musculosquelettiques, en collaboration avec les ergothérapeutes et les kinésithérapeutes.
- Engager une réflexion sur l'accompagnement à la préparation à la retraite à travers la création d'un livret informatif et l'organisation de moments d'échange avec les salariés concernés.

5.3.3 LES ACTIVITÉS DE STOCKAGE, PRODUCTION, FACTURATION ET BUANDERIE

Nos périodes les plus intenses coïncident avec celles des autres ateliers. Ces moments mettent à l'épreuve notre organisation, mais ils sont aussi une formidable opportunité de collaboration et d'innovation.

Le cœur de notre activité

- Réception et suivi des matières premières : de la livraison au stockage.
- Gestion des stocks : encodage des entrées et sorties dans notre système, rangement selon la méthode First In, First Out pour garantir la fraîcheur des produits.
- Suivi des produits : apposition des dates sur les produits, réalisation d'inventaires réguliers et préparation des commandes pour nos partenaires, notamment Cactus.
- Optimisation des espaces de stockage : en période de forte activité, nous utilisons des espaces complémentaires comme l'imprimerie, la salle de réunion ou le quai de livraison pour maintenir une organisation fluide.
- Ces efforts sont cruciaux, surtout lorsque l'espace devient un défi pendant les pics d'activité.

Au-delà du quotidien

- Adaptation des espaces : ajuster les emplacements en fonction des besoins opérationnels.
- Création de supports : étiquettes de prix, fiches techniques et articles dans nos systèmes.
- Analyse et stratégie : suivi des statistiques de ventes pour orienter la production et optimiser les processus.
- Amélioration des prix : révision des prix d'achat et recherche d'alternatives pour réduire les coûts.
- Gestion Fairtrade : encodage, mise à jour des articles, calcul des bilans et suivi des recettes sur la plateforme dédiée.
- Saisonnalité et préparation : gestion des saisons commerciales avec la création des fiches de commande, fiches techniques et étiquettes, en collaboration étroite avec les autres ateliers.



Les temps forts en 2025

Comme chaque année, les temps forts de notre service sont étroitement liés aux grands événements traditionnels commerciaux : Saint-Valentin, Poisson d'avril, Pâques, Fête des mères, fin d'année scolaire, fête des pères, Halloween, Avent, Saint Nicolas et Noël.

Ils représentent une charge de travail importante, dont la préparation, nécessaire en amont, est souvent sous-estimée : réunions de préparation et de prise de décision, gestion administrative, suivi opérationnel pendant les actions commerciales ainsi que leur clôture et analyse finale.

Dans les ateliers Chocolaterie et Thés et épices, un logiciel de gestion a pu être installé afin de permettre un accès direct aux fiches techniques, aux étiquettes de prix et aux statistiques de vente. Les équipes savent effectuer des recherches, mais des améliorations restent à apporter.

Les objectifs pour 2026

Pour l'année 2026, les objectifs s'inscrivent dans la continuité des projets engagés, avec une volonté de consolidation, d'optimisation des outils existants et de renforcement du soutien aux ateliers.

- Accompagner les événements autour des 10 ans du Bar à chocolat,
- Développer les produits : recevoir les recettes des chocolatiers, calculer les recettes, consigner la recette en détail, par ingrédient et en ordre décroissant, créer les fiches techniques des produits (ingrédients, allergènes, producteurs et certifications, labels, composants du packaging, etc.), encoder l'article dans le système Fairtrade, l'intégrer dans nos systèmes de gestion Wiges et Lager im Griff, envoyer les données à l'imprimerie pour la création de l'emballage de l'article et contrôler.
- Mettre en place un écran de commandes pour revendeurs afin de faciliter productions, commandes et livraisons,
- Créer une cellule froide pour le chocolat : isolation de l'emplacement et installation d'une climatisation.
- Revoir l'espace plonge chocolaterie : tuyaux à remplacer, éviers adaptés aux besoins, bac de trempage.
- En collaboration avec la responsable du développement commercial : suivi du plan commercial, mise en place de débriefings systématiques après chaque action commerciale, analyse plus approfondie des ventes par événement et par produit, ajustement des actions futures sur base des résultats et des retours terrain.
- Renforcer la coordination et la communication avec les ateliers : meilleure anticipation des périodes de forte activité, clarification des besoins en amont des grandes campagnes commerciales, soutien opérationnel accru pour assurer une exécution fluide et cohérente des actions.
- Certains objectifs de 2025 ont été reportés ici car ils n'ont pas toujours pu être réalisés du fait d'un congé parental dans le service.
- Installer le logiciel de gestion dans tous les autres ateliers et améliorer l'utilisation du logiciel (recherche, fiabilité des données, mises à jour régulières).
- Assurer le suivi du plan commercial avec la responsable du développement commercial : débriefings réguliers, analyses des ventes et prises de décisions pour les actions futures.
- Finaliser l'ensemble des fiches techniques des produits : ingrédients, allergènes, producteurs et certifications, labels, composants du packaging, et garantir leur mise à jour en continu.



[Témoignage]



Témoignage Jean-Louis

Coordinateur de logistique et de stock

Je m'appelle Jean-Louis et je travaille au sein des Ateliers du Tricentenaire depuis août 2025 en tant que coordinateur de logistique et de stock.

Éducateur spécialisé de formation, j'ai exercé en Belgique, dans la région de Namur, de 1996 à 2025, au sein d'une institution accueillant des personnes en situation de handicap mental modéré. J'y ai travaillé dans différents services liés à l'accompagnement résidentiel adulte, notamment au sein d'une maison d'autonomie et d'un service de logements supervisés favorisant l'autonomie des bénéficiaires dans la vie quotidienne. J'ai également participé à la création et au développement d'un projet culinaire inclusif de 2006 à 2025.

Ce projet comprenait notamment un service traiteur ainsi qu'une table d'hôtes réalisés en collaboration avec des personnes en situation de handicap mental, dans une logique d'inclusion, d'apprentissage et de valorisation des compétences. Ma formation en restauration, suivie en 2010, m'a permis de contribuer activement au développement et à l'ouverture de ce projet au fil des années.

Mon activité complémentaire en tant que traiteur, durant 10 années, m'a également permis de développer des compétences en organisation, en gestion, en relation clientèle et en coordination, tout en renforçant ma capacité d'adaptation et mon sens du travail de terrain.

En 2021, j'ai suivi une formation de cadre dans le secteur non marchand afin de développer mes compétences en coordination, en organisation, en management et en gestion d'équipe.

Aujourd'hui, ce qui me plaît particulièrement dans ma mission au sein des Ateliers du Tricentenaire, c'est qu'elle rassemble plusieurs aspects qui ont marqué mon parcours professionnel : l'accompagnement humain, le travail d'équipe, l'organisation, la coordination, la logistique, le fonctionnement d'une entreprise ainsi que la

dynamique de terrain. Ce poste me permet de réunir ce qui me motive dans le monde du travail et de mettre au service des Ateliers les expériences acquises dans les différents secteurs dans lesquels j'ai pu évoluer.

Concrètement, mon rôle consiste notamment à coordonner le service stock et logistique, assurer l'organisation des flux de marchandises, collaborer avec les différents ateliers et contribuer au bon fonctionnement quotidien de l'entreprise. Cette mission est rendue possible grâce au travail collectif, à l'implication et à la complémentarité de l'ensemble des membres de l'équipe.

J'apprécie également la rencontre entre le secteur marchand et le secteur non marchand. Participer au développement d'une entreprise, contribuer à l'évolution de ses projets et de sa vision, tout en gardant une approche pédagogique et adaptée aux travailleurs, donne beaucoup de sens à mon engagement quotidien.

L'aspect humain reste essentiel pour moi. Évoluer dans un environnement professionnel où l'humain garde une place centrale, tout en répondant aux réalités et aux exigences du secteur marchand, est particulièrement enrichissant. J'accorde beaucoup d'importance à la valorisation des travailleurs, à la reconnaissance de leurs compétences ainsi qu'à la mise en valeur du travail qu'ils accomplissent au quotidien.

Cette dynamique se construit également grâce à la collaboration d'une équipe d'encadrants et de travailleurs engagés, complémentaires et solidaires. Elle correspond pleinement aux valeurs portées par les Ateliers du Tricentenaire, notamment à travers le slogan « La Force du Nous », qui reflète l'importance de l'inclusion, de la complémentarité et du travail collectif au sein de l'entreprise. C'est cette richesse humaine, associée aux réalités du terrain et au développement de l'entreprise, qui contribue à poursuivre la pérennité et l'évolution des Ateliers du Tricentenaire.

5.3.4 L'ACTIVITÉ COMMERCIALE ET MARKETING

Dans le cadre du développement commercial, nous veillons au suivi de notre activité d'achat et de vente de nos produits et services.

Notre objectif principal est de valoriser nos produits locaux de grande qualité, certifiés bio et labellisés Fairtrade, ainsi que nos services, que ce soit à travers les réseaux sociaux, dans nos magasins, via nos partenaires et revendeurs, ou encore grâce à notre distributeur automatique et notre vélo cargo électrique à glaces.

[Important]



Les temps forts de l'année 2025

- Tout comme pour les ateliers, l'activité est très dépendante des productions saisonnières comme Pâques et Noël entre autres,
- Décisions relatives à la mise en production des produits : test, développement du produit jusqu'à l'accord de commercialisation,
- Visibilité et disponibilité des produits en élaborant des slogans, des textes permettant d'inciter les ventes sur les réseaux sociaux, auprès des boutiques en ligne, auprès des partenaires revendeurs (ex : donuts, lancement « Perles du Cœur », boîte « Empreinte Grand-ducale », etc.), suivi des annonces et publications des publicités,
- Rédaction de messages aux clients et revendeurs, partenaires qui reçoivent différentes informations avant la commercialisation,
- Validation de la tenue des stands externes,
- Réaménagement de la boutique à Bissen,
- Organisation des visites des Ateliers lors de demandes spéciales de nouveaux clients,
- Développement de nouveaux partenariats ou relance de partenariats : Sodexo au sein de la Banque Européenne d'Investissement (pralines, fruits secs enrobés, noix de cajou et tablettes), Alavita, Kilogram.lu, ArcelorMittal, rencontre des nouveaux responsables de Luxcaddy,
- Suivi des achats et ventes pour les magasins internes,
- Formation des salariés sur Wiges (logiciel de gestion), tâches administratives ou de ventes,
- Préparation du calendrier commercial pour la communication,
- Développement de la location du vélo-cargo à glaces pour événements externes (8 locations ont eu lieu en 2025).

Les objectifs pour 2026

- Mise à jour des fiches d'instruction pour les salariés,
- Formation prévention du dos, prévention de la sécurité au travail et HACCP avec service de formation interne,
- Mise en place d'un écran de commande en ligne pour revendeurs afin de faciliter et d'optimiser les commandes et les livraisons,
- Optimisation du programme WIGES et WISOL pour la facturation des produits,
- Augmentation de l'investissement dans la formation sur la vente et les tâches administratives,
- Révision de certains emballages pour optimiser la qualité du produit.

5.4 LE BILAN SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL

Dans le cadre de ses missions en matière de sécurité et de santé au travail, le travailleur désigné des Ateliers du Tricentenaire a assuré, au cours de l'année 2025, le suivi des actions et dossiers suivants :

Label « Sécher a Gesond mat System »

Dans un souci d'aider les entreprises à mettre en place une gestion efficace de la sécurité et de la santé au travail, l'Association d'assurance accident (AAA) a créé un label de qualité en matière de sécurité et de santé au travail, dénommé « Sécher a Gesond mat System ». Avec ce label, destiné aux petites et moyennes entreprises, l'AAA aimerait encourager les efforts particuliers des employeurs en matière de prévention des risques, tout en minimisant le volet administratif.

Le label offre aux entreprises une image de qualité en matière de sécurité et de santé au travail et leur permet surtout de bénéficier d'un conseil personnalisé et d'un accompagnement par les agents du service prévention de l'AAA.

Les frais d'assistance et de conseil aux entreprises par les agents du service de prévention de l'AAA, ainsi que les frais des audits sont pris en charge par l'AAA. Les autres frais, notamment ceux en relation avec la mise en conformité avec les dispositions légales et réglementaires en matière de sécurité et de santé au travail sont à la charge des entreprises.

Les Ateliers disposent du label « **Sécher a Gesond mat System** » depuis 2012.



Obligations et tâches du travailleur désigné en matière de sécurité et de santé au travail

L'employeur (Code du travail – Livre III) a les obligations d'assurer la sécurité et la santé des salariés et de mettre en place les mesures nécessaires pour la protection.

L'employeur confie ces obligations à un salarié, le travailleur désigné en matière de sécurité et de santé au travail.

Au Tricentenaire, ses tâches sont notamment les suivantes :

- Assurer le respect des dispositions légales et réglementaires en vigueur en matière de sécurité et de santé des salariés,
- Faire le suivi des réceptions, contrôles périodiques et maintenance des infrastructures,
- Entretenir les relations avec l'Inspection du travail et des mines (ITM), les organismes de contrôle (Lux-control) et les centres d'incendie et de secours locaux,
- Identifier et évaluer les risques sécurité,
- Déterminer les mesures de protection (collectives / individuelles),
- Former / informer les salariés en matière de sécurité et santé au travail,
- Planifier, réaliser des visites sécurité et identifier des améliorations suite aux observations,
- Planifier et réaliser des exercices d'évacuation,
- Faire le suivi des accidents de travail et de trajet,
- Echanger avec la déléguée sécurité de la délégation du personnel.

[Important]



Temps forts en 2025 :

- Préparation et réalisation de l'audit du label « Sécher a Gesond mat System » avec succès en septembre 2025

Pour l'année 2026, les principaux projets en matière de sécurité et d'infrastructures sont les suivants :

- Élaborer des instructions de travail pour les différentes machines utilisées au sein des ateliers ;
- Renforcer les échanges réguliers avec la direction sur les thématiques liées à la sécurité et à la santé au travail ;
- Augmenter le nombre de tours d'auto-évaluation de la sécurité et mettre en place une nouvelle check-list afin d'assurer un suivi plus structuré des observations et des actions correctives ;
- Réaliser une mise à jour complète de l'analyse des risques afin de garantir son adéquation avec les réalités et les besoins des ateliers.



6. STATISTIQUES ANNUELLES

6.1 LE SERVICE DE FORMATION

Le Centre de propédeutique professionnel a officiellement changé de dénomination. La nouvelle dénomination est « Service de formation ».

La capacité du Service de formation est de 12 places depuis 2022, selon les modalités de la convention avec le Ministère de la Famille et de l'Intégration.

Tout au long de l'année 2025, le service de formation a accueilli 15 stagiaires effectuant des stages de différentes nature ou durée, tandis que 13 stagiaires ont quitté le service de formation pour les raisons suivantes :

- 5 personnes ont été engagées au sein d'un atelier du Tricentenaire,
- 3 personnes ont effectué un stage non concluant,
- 5 personnes ont effectué un stage obligatoire dans le cadre scolaire, pour des stages de première immersion en milieu professionnel, d'une durée de 2 semaines, comme cela est prévu dans les parcours scolaires.

Au 31 décembre 2025, le service formation accueillait 12 stagiaires. Les statistiques suivantes sont établies sur cette base.

Sexe



Catégories d'âge*



Nationalité

Luxembourgeoise.....	3
Française	1
Portugaise.....	3
Bissau-Guinéenne	1
Irakienne.....	1
Moldave	1
Espagnole.....	1
Afghane.....	1

Typologie du handicap

Handicap moteur	9
Handicap intellectuel	3

Origine du handicap

Naissance	6
Accident	4
Maladie.....	2

6.2 LES ATELIERS DU TRICENTENAIRE S.C.

Au 31 décembre 2025, les Ateliers du Tricentenaire comptaient 71 salariés en situation de handicap.

Au cours de l'année 2025, les Ateliers ont poursuivi leur mission d'insertion professionnelle en recrutant cinq nouveaux salariés, confirmant ainsi leur engagement en faveur de l'emploi des personnes en situation de handicap au Luxembourg :

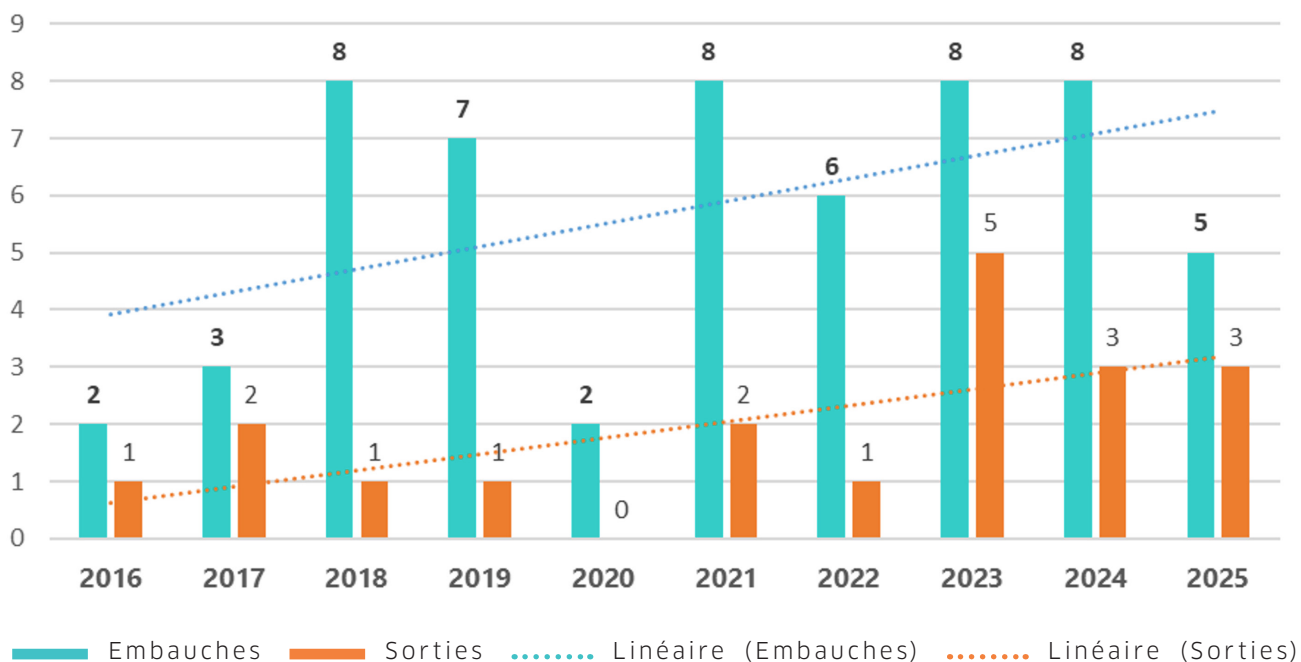
- 1 embauche à l'Atelier Vente et Prestations Externes en septembre 2025 ;
- 2 embauches à l'Atelier Thés et Épices en juin et juillet 2025 ;
- 2 embauches à l'Atelier Services en avril 2025.

L'ensemble de ces nouveaux salariés avait préalablement effectué un stage au sein du Service de formation du Tricentenaire, leur permettant d'acquérir les compétences et les savoir-faire nécessaires à l'exercice de leur future fonction. Ce parcours illustre pleinement le rôle du Service de formation comme tremplin vers une insertion professionnelle durable au sein des ateliers.

En 2025, trois salariés ont quitté les Ateliers du Tricentenaire s.c. pour les raisons suivantes :

- une personne a bénéficié d'une pension d'invalidité ;
- une personne a fait valoir ses droits à la retraite ;
- une personne nous a malheureusement quittés.

Entrées et sorties annuelles aux Ateliers du Tricentenaire 2016-2025



Entrées /sorties



Sexe



Catégories d'âge

La classe d'âge la plus représentée est celle des 30-39 ans mais la population de salariés en situation de handicap des ateliers vieillit puisque 18 personnes ont désormais entre 50 et 59 ans. Ce sont désormais près de 58 % des salariés qui ont 40 ans et plus (pour 54% en 2024) et qui peuvent subir, du fait de leur situation de handicap, les aléas d'un vieillissement prématuré ou d'une fatigabilité accrue.

Les équipes des ateliers sont attentives aux situations individuelles et accompagnent étroitement ces risques. Un certain nombre de salariés ont cette année vu leur temps de travail adapté et cela est de plus en plus fréquent.

La catégorie d'âge la plus représentée est désormais celle des 50-59 ans à l'atelier chocolaterie, c'est-à-dire des salariés seniors qui nécessitent parfois un accompagnement professionnel.



Typologie du handicap

Handicap moteur	50
Handicap intellectuel	18
Handicap sensoriel	2
Handicap psychique	1

Origine du handicap

Naissance	33
Accident	17
Maladie	21

Nationalité

Au 31 décembre 2025, les Ateliers du Tricentenaire embauchaient des salariés en situation de handicap de **18 nationalités distinctes**, tous résidents du Grand-Duché de Luxembourg.

Luxembourgeoise	39
Portugaise	15
Belge	2
Allemande	1
Bosnienne	1
Brésilienne	1
Burkinabée	1
Camerounaise	1
Colombienne	1
Équatorienne	1
Française	1
Bissau-Guinéenne	1
Kosovare	1
Néerlandaise	1
Péruvienne	1
Roumaine	1
Syrienne	1
Togolaise	1



Détails par atelier

	Thés et Épices	Chocolaterie	Imprimerie	Services	Vente et Prestations Externes	Total
Ateliers du Tricentenaire						

Sexe

Femmes	8	11	5	6	4	34
Hommes	4	15	7	5	6	37

Catégories d'âge

18-29	4	0	1	1	2	8
30-39	3	8	4	4	3	22
40-49	1	6	2	4	2	15
50-59	2	10	2	1	3	18
60-65	2	2	3	1	0	8

Typologie du handicap

Handicap moteur	9	17	11	8	5	50
Handicap intellectuel	3	8	1	2	4	18
Handicap sensoriel	0	1	0	1	0	2
Handicap psychique	0	0	0	0	1	1

Origine du handicap

Accident	1	8	3	5	0	17
Maladie	4	8	3	2	4	21
Naissance	7	10	6	4	6	33

* Les données statistiques suivantes sont indiquées au 31.12.2025.



7. PARTENARIATS

7.1. LE PARTENARIAT AVEC NOS MINISTÈRES DE TUTELLE ET AUTRES FINANCEURS

Les Ministères de tutelle et les financeurs fixent le cadre légal de fonctionnement et du financement des prestations proposées par les Ateliers du Tricentenaire s.c. Ils soutiennent, encadrent les missions des ateliers protégés et contribuent au financement des salaires (salariés en situation de handicap et salariés encadrants), du matériel et des investissements.

Des échanges réguliers sont organisés avec les différents Ministères, notamment avec le soutien de la FEDAS (fédération sectorielle).

Nous recevons régulièrement, avec plaisir, les différents Ministres ou fonctionnaires ministériels dans nos ateliers.

Ministère du Travail, de l'Emploi et de l'Économie sociale et solidaire

Cadre légal : Loi du 12 septembre 2003 relative aux personnes handicapées.

Les décomptes ont été remis selon les règles prévues dans les conventions avec le Ministère du Travail, de l'Emploi et de l'Économie sociale et solidaire.

Ministère de la Famille et de l'Intégration

Cadre légal :

Loi du 8 septembre 1998 réglant les relations entre l'État et les organismes œuvrant dans le domaine social, familial et thérapeutique ;

Loi du 12 septembre 2003 relative aux revenus des personnes handicapées ;

Texte coordonné du 4 mars 2009 du règlement grand-ducal modifié au 23 avril 2004 concernant l'agrément gouvernemental à accorder aux gestionnaires de services pour personnes handicapées et portant exécution de la loi du 8 septembre 1998 réglant les relations entre l'Etat et les organismes œuvrant dans le domaine social, familial et thérapeutique ;

Règlement grand-ducal du 7 octobre 2004 portant exécution de la loi du 12 septembre 2003 relative aux personnes handicapées.

Ministère de l'Éducation Nationale et de la Formation Professionnelle

Cadre légal :

Loi modifiée du 22 juin 1999 ayant pour objet le soutien et le développement de la Formation Professionnelle Continue ;

Loi du 10 juin 2002 portant modification de la loi modifiée du 22 juin 1999 ;

Règlement Grand-ducal du 30 décembre 1999 pris en exécution de la loi modifiée du 22 juin 1999 portant sur le cofinancement étatique de la formation professionnelle continue.

Le Tricentenaire a été agréé pour organiser des cours de formation professionnelle continue par arrêté ministériel du 13/12/06, publié au mémorial B - N°2 du 11/01/07 N° d'agrément A257/07.

La Caisse nationale de santé - CNS

Cadre légal :

Loi de 1998 sur l'assurance dépendance : contrat d'aide et de soins pour les réseaux d'aide et de soins œuvrant dans le domaine du handicap ;

Loi du 23 décembre 2005 sur l'assurance dépendance : modification de la loi de 1998 avec mise en vigueur des modifications au 01.01.2007.

7.2 LES PARTENARIATS NATIONAUX

Nos partenaires nous soutiennent à la fois dans la défense des intérêts du secteur social et du public que nous accompagnons mais également dans la diffusion et la vente de nos productions dans un état d'esprit proche de la philosophie d'économie sociale, solidaire et de développement durable, dans laquelle nous sommes engagés depuis plus de 15 ans.

Nous travaillons par ailleurs étroitement avec nos collègues du secteur social et du secteur handicap qui ne sont pas toujours spécifiquement cités ici, pour tout type de projets pour lesquels nous avons des intérêts communs.

Les partenaires incontournables

Un Bar à Chocolats et une boutique dédiés aux Chocolats du Cœur

Depuis le 1^{er} juin 2016, le Bar à chocolat, exploité par la Sàrl Chocolats du Cœur, constitue une véritable vitrine du savoir-faire développé au sein des Ateliers du Tricentenaire s.c. Les visiteurs peuvent y découvrir, déguster et acheter l'ensemble des produits issus de nos ateliers, notamment les gammes Chocolats du Cœur et Au Cœur

des Thés et Épices, des créations artisanales de qualité fabriquées au Luxembourg.

Dans un cadre chaleureux et convivial, le Bar à chocolat invite à une pause gourmande autour d'un lunch, d'un café, d'un thé, d'une bière ou d'un chocolat chaud maison. Les amateurs de douceurs peuvent également y savourer nos sandwiches, pâtisseries et crêpes artisanales ainsi que, depuis 2019, les glaces produites par les Ateliers du Tricentenaire.

Véritable ambassadeur des productions des Ateliers du Tricentenaire s.c., le Bar à chocolat est labellisé « Fairtrade Zone », soulignant ainsi son engagement en faveur du commerce équitable et du développement durable. Situé au 50, route de Diekirch à Walferdange, il est ouvert du mardi au vendredi de 12h00 à 18h30 ainsi que le samedi de 10h00 à 17h30. Un vaste parking gratuit est mis à la disposition de la clientèle.

Fairtrade Lëtzebuerg a.s.b.l.

En 2009, les Ateliers du Tricentenaire s.c. signent un partenariat commercial avec Fairtrade Lëtzebuerg et s'engagent dans la voie du commerce équitable avec son Atelier Chocolaterie. Depuis 16 ans déjà, les Ateliers du Tricentenaire orientent continuellement leurs efforts pour répondre aux exigences de ce label.

L'association sans but lucratif Fairtrade Lëtzebuerg se charge du bon développement du commerce équitable au Luxembourg. Fairtrade Lëtzebuerg a.s.b.l. est membre du réseau international Fairtrade, dont le but est de promouvoir le commerce équitable au Luxembourg et d'attirer l'attention du grand public sur les inégalités dans le commerce mondial.

Infogreen et le magazine 4x3

Les Ateliers du Tricentenaire s.c. disposent du soutien médiatique conséquent d'Infogreen.lu et du magazine 4x3, créés par l'Agence Picto Communication Partner.

Infogreen.lu est le premier quotidien en ligne dédié aux enjeux du développement durable au Luxembourg et chez ses voisins. L'objectif d'Infogreen.lu est de publier un contenu rédactionnel actualisé chaque jour, exclusif, varié et sans complaisance proposant des articles de fond, des interviews exclusives et des communiqués abordant les innombrables dimensions de cette approche à la fois verte et sociale de la croissance économique, mais aussi permettant de découvrir un dossier mensuel inédit ayant pour vocation d'approfondir une des facettes du développement durable.

Le magazine papier 4x3 est un magazine luxembourgeois engagé vers un monde durable. Il est proposé 4 fois par an sur 3 sujets et comporte des interviews, des rencontres, des projets luxembourgeois ainsi qu'une analyse unique d'une actualité fondamentalement tour-

née vers l'avenir. C'est un trimestriel d'information qui soutient le dialogue entre les sphères politique, économique, institutionnelle et citoyenne pour dessiner les contours du monde de demain.

Les Ateliers du Tricentenaire s.c. y sont régulièrement cités ou leurs projets valorisés.

Les partenaires sectoriels

La FEDAS

La FEDAS Luxembourg, créée en 1977 par douze associations proches des réalités du terrain, est la première fédération d'employeurs du secteur de l'action sociale au Luxembourg.

En tant qu'entente patronale multiprofessionnelle, elle est centrée à la fois sur la défense des intérêts de ses membres, sur la défense de l'économie sociale et solidaire et sur l'advocacy en faveur des populations vulnérables et est, à ce titre, l'un des principaux interlocuteurs des différents Ministères de tutelle. Elle a pour vocation de soutenir ses membres dans la maîtrise du changement, pour mieux anticiper l'avenir.

Le Tricentenaire asbl, ainsi que les Ateliers du Tricentenaire s.c. sont membres de la FEDAS et représentés au sein de son conseil d'administration et du bureau exécutif par le Directeur général et Administrateur délégué du groupe Tricentenaire.

L'Administrateur délégué, ainsi que le Directeur des ateliers sont membres de la Commission Technique relative aux Ateliers d'inclusion.

Réunions	Représentants
FEDAS CA	Christophe LESUISSE Administrateur
FEDAS COCO Handicap	Christophe LESUISSE Membre Elisabete NOBREGA Membre
FEDAS Plate-forme Handicap	Christophe LESUISSE Représentant Elisabete NOBREGA Représentante Nadine MEDINGER Représentante Laura VENEZIANI Représentante
FEDAS – AIP	Christophe LESUISSE, Représentant Jérôme COLSON Représentant
FEDAS – COPIL ASP	Christophe LESUISSE Membre

FEDAS CT Prestation

Elisabete NOBREGA
Coordinatrice

FEDAS GT Troubles de comportement

Catherine LAMY
Membre

FEDAS GT Agrément

Christophe LESUISSE
Membre

FEDAS GT Service Formation

Jérôme COLSON
Membre

FEDAS GT Qualité

Aline MAHOUT
Membre

Commission d'orientation et de reclassement professionnel (COR)

La Commission d'orientation et de reclassement professionnel oriente les personnes ayant la reconnaissance de salarié en situation de handicap, soit vers le marché du travail ordinaire soit vers un atelier protégé.

La COR peut proposer des mesures d'orientation, des mesures de formation, d'intégration ou de réintégration professionnelle.

Les partenaires commerciaux

Depuis 2015, les produits des Ateliers du Tricentenaire s.c. (Chocolats du Cœur, Au Cœur du Thé & des Épices et autres productions) sont disponibles sur les boutiques en ligne de nos sites internet : www.tricentenaire.lu et www.chocolatsducoeur.lu

Cactus S.A.

C'est en 2010 que les Ateliers du Tricentenaire s.c. ont débuté un partenariat commercial avec Cactus S.A. Cactus S.A. est aujourd'hui notre partenaire commercial principal.

Depuis toujours, Cactus S.A. s'engage pour la protection de l'environnement et le développement durable. Le nom même de la société a été choisi en partie pour cette raison : le cactus est d'abord une plante verte et écologique.

La variété suivante de produits phares, confectionnés au sein des ateliers y sont vendus : pâte à tartiner, Chouchous du cœur, tablettes chocolat au lait, chocolat noir, chocolat blanc, praliné, chocolat noir praliné, chocolat au lait praliné, raisins, noisettes, amandes, orangeats et fruits secs enrobés.

Depuis 2020, un partenariat entre les Chocolats du Cœur (producteur) et Cactus (distributeur) existe pour la vente du produit solidaire « Les Chouchous du Cœur » au profit de la Fondation du Grand-Duc et de la Grande-Duchesse en faveur de l'initiative « Stand Speak Rise Up ! », visant à soutenir les victimes de violences

sexuelles dans les zones sensibles. C'est avec fierté que chaque année, les Ateliers du Tricentenaire s.c. remettent un chèque à la fondation.

En 2022, un nouveau partenariat entre les Ateliers du Tricentenaire s.c. et Cactus, avec l'installation d'un Pop-up Store dans la galerie marchande du magasin de la Belle Étoile, a vu le jour.

En 2023, la gamme des noix de cajou confectionnées par l'Atelier Thés et Epices a été retenue par Cactus et fait désormais partie des produits des Ateliers du Tricentenaire s.c. qui y sont proposés.

Tous ces produits sont disponibles dans les magasins suivants : Cactus Belle Étoile, Cactus Bascharage, Cactus Bereldange, Cactus Echternach, Cactus Esch/Lallange, Cactus Ingeldorf, Cactus Mersch, Cactus Redange, Cactus Howald, Cactus Remich, Cactus Kayl, Cactus Windhof, Cactus Pétange.

Boutiques du Monde / Weltbutteker

Les Ateliers du Tricentenaire s.c. se sont engagés en 2009 dans une collaboration commerciale avec les Weltbutteker (Boutiques du Monde) qui vendent des produits contribuant au développement d'une économie et d'un commerce plus équitable. Les principes de ce commerce équitable sont basés sur le dialogue, la transparence, le respect des conditions qui permettent aux producteurs d'ici et d'ailleurs de vivre dignement de leur travail ainsi que de s'associer à la lutte contre le travail des enfants.

Les Weltbutteker mettent en vente les produits des Ateliers du Tricentenaire s.c. dans diverses épiceries du pays.

Points de vente :

Luxembourg	6, rue Génistre
Bettembourg	42, rte de Mondorf
Diekirch	4, place Joseph Bech
Dudelange	13, rue de la Libération
Esch/Alzette	95, rue de l'Alzette
Ettelbruck	9, rue Guillaume
Soleuvre	Epicerie solidaire

Letzshop

La plateforme de vente en ligne de produits locaux « Letzshop » constitue également l'un des partenaires des Ateliers du Tricentenaire s.c. depuis 2019.

Letzshop s'engage à promouvoir des produits fabriqués au Luxembourg et soutient les entreprises locales avec la création d'une page exclusive en ligne qui présente une large gamme de produits artisanaux fabriqués au Luxembourg.

Letzshop soutient ainsi la richesse de la culture et de la créativité du Luxembourg ainsi qu'un avenir durable pour l'économie luxembourgeoise.

Nos produits en ligne sur cette plateforme se trouvent ici :



Luxcaddy.lu

Le supermarché en ligne « Luxcaddy.lu » a été lancé en 2010. Il a été le premier service de ce genre créé au Luxembourg.

Son offre est non seulement diversifiée et qualitative, mais elle regroupe aussi un maximum de produits du terroir et de produits bio.

Nos produits en ligne sur cette plateforme se trouvent ici :



Kilogram.lu

En 2022, les Ateliers du Tricentenaire s.c. ont mis en place un nouveau partenariat avec le site de vente en ligne kilogram.lu, qui propose la vente de produits alimentaires sans emballage.

Les produits peuvent ensuite être livrés à domicile ou récupérés dans divers points de retrait sur l'ensemble du pays.

Différents produits des « Chocolats du Cœur » ou d'« Au Cœur du Thé & des Épices » y sont vendus sans emballage.

Nos produits en ligne sur cette plateforme se trouvent ici :



Alavita

Alavita est une enseigne luxembourgeoise spécialisée dans les produits biologiques, locaux et durables. Elle propose une large gamme de produits de qualité comprenant des aliments frais, de l'épicerie biologique, des produits sans gluten ou sans lactose, des cosmétiques naturels, des articles de santé ainsi que des produits d'entretien respectueux de l'environnement.

Présente dans plusieurs localités du Luxembourg, notamment à Junglinster, Bonnevoie, Limpertsberg et Mersch, et prochainement à Bridel, l'enseigne met l'accent sur la qualité, la transparence, le soutien aux producteurs locaux et l'accompagnement personnalisé de sa clientèle.

Les magasins Alavita commercialisent une sélection de produits des Ateliers du Tricentenaire, contribuant ainsi à la valorisation du savoir-faire de nos salariés en situation de handicap et à la promotion de produits locaux, artisanaux et responsables. Ce partenariat s'est encore renforcé au cours de l'année 2025, témoignant de la confiance mutuelle développée entre nos deux structures.

Sodexo

Sodexo Luxembourg est un acteur majeur des services aux collectivités, actif depuis plus de 40 ans dans le pays. L'entreprise propose une large gamme de prestations qui incluent notamment la restauration durable dans les entreprises, écoles et hôpitaux. À ce titre, Sodexo dispose d'un partenariat avec les Ateliers du Tricentenaire dont les produits biologiques et Fairtrade sont distribués par le groupe dans ces divers restaurants.

Les petites épiceries

Nous comptons de plus en plus de petites épiceries fines, locales situées dans diverses communes luxembourgeoises qui revendent nos produits : Duerf Buttek beim Lis – Roodt-Syre, Ale Moart – Wiltz, Seefen Atelier – Yolande Coop, Buttik Ligue HMC – Capellen, Buttek APEMH – Bettange-sur-Mess, Alavita – Mersch, La petite épicerie – Luxembourg-Ville.

Gault et Millau

Pour la 8^{ème} année consécutive, nos chocolats sont reconnus et valorisés dans le célèbre guide Gault et Millau « Finest Chocolatiers in Belgium & Luxembourg 2025 ».

Année après année, nous maintenons et développons la qualité de nos produits. Et c'est pour nous une véritable reconnaissance de notre travail que de figurer à la hauteur d'autres grands noms du chocolat.

Merci à eux pour leur confiance et la promotion de nos produits locaux et de grande qualité.



8. FOURNISSEURS

Tous nos fournisseurs sont choisis avec soin, qu'ils soient des fournisseurs proposant des matières premières de grande qualité pour nos productions alimentaires ou des fournisseurs locaux ou européens, pour toutes les autres réalisations.

Comme chaque année, nous vous présentons ci-dessous le top 10 des fournisseurs de chaque atelier pour l'année 2025 que nous remercions à cette occasion pour la bonne collaboration que nous entretenons avec eux.

Fournisseurs	Produit / matériel
ATELIER IMPRIMERIE	
Igepa Belux	Papier
Ricoh Luxembourg	Système de copie et d'impression
Printing Ossa	Imprimerie
Post - Courrier Luxembourg	Service postal
CK - Groupe Charles Kieffer	Accompagnement digital des entreprises
Muller & Wegener	Matériel de bureau
MB Solutions printing S.à r.l.	Imprimerie

Fournisseurs**Produit / matériel****ATELIER SERVICES**

Terra Roxa Sàrl	Friandises sachets St Nicolas
Fixmer	Friandises sachets St Nicolas
Ligue HMC	Produits – Ateliers Inclusion Professionnelle
Muller & Wegener	Matériel de bureau
Nasoha	Perles pour bracelets
Rajapack	Emballage
Brasserie Simon	Brasserie
Krueckemeyer GmbH	Petit matériel
Cartonnerie de Lintgen	Emballage
Opitec handel GmbH	Papier

ATELIER CHOCOLATERIE

Valrhona	Chocolat et matières premières
Chocolaterie du Pecq	Chocolat et pralinés
Makao	Chocolat
Pronatec AG	Chocolat
Marilux Sàrl	Chocolat
Deremiens	Chocolat
Comor	Matières premières
Embaline	Emballages
Icaupack	Emballages
Muller-Wegener	Fournitures de bureau et emballages

ATELIER THÉS, ÉPICES ET NOIX DE CAJOU

Fairfood Freiburg GmbH	Matières premières
La Route des Comptoirs	Matières premières
Les Jardins de Gaia	Matières premières
Billiet-Vanlaere NV	Produits dérivés
BSD	Emballages
Rajapack	Emballages
Yerton Dreamhouse Limited	Emballages
MEW Multiple Entrepreneurship Worldwide	Emballages
Gläser und Flaschen GmbH	Emballages
Embaline	Emballages



9. RÉSULTATS DES ATELIERS DU TRICENTENAIRE S.C.

9.1. LES RÉSULTATS FINANCIERS

Le bilan financier fait l'objet d'un document à part du rapport d'activité.

Le Tricentenaire asbl, actionnaire principal des Ateliers du Tricentenaire s.c., soutient les activités de la société coopérative.

9.2. LES RÉSULTATS DU SERVICE IMMOBILIER

Le Tricentenaire asbl est propriétaire du Centre Jean Heinisch, bâtiment érigé sur un terrain mis à disposition par la Commune de Bissen dans le cadre d'un bail emphytéotique.

Les Ateliers du Tricentenaire s.c. ainsi que le Service de formation occupent le niveau -1 du Centre Jean Heinisch. Ils partagent avec le Service d'activités de jour du Tricentenaire asbl, situé au rez-de-chaussée, plusieurs espaces communs tels que le jardin, les salles de réunion, les vestiaires ainsi que les locaux de stockage et les locaux techniques.

9.3. LES INVESTISSEMENTS ET SUBSIDES EXTRAORDINAIRES

En 2025, les Ateliers du Tricentenaire ont poursuivi leurs efforts d'investissement afin de garantir un environnement de travail performant, sécurisé et adapté aux besoins des différents ateliers. Certains de ces investissements ont été réalisés conjointement avec le Tricentenaire asbl lorsqu'ils concernaient des infrastructures ou équipements partagés.

Ces investissements ont porté à la fois sur l'acquisition de nouveaux équipements destinés à soutenir l'activité des ateliers et sur des aménagements liés à l'entretien, à la sécurité et au bon fonctionnement du bâtiment, conformément aux exigences réglementaires en vigueur :

- acquisition d'une centrale d'intrusion ;
- acquisition d'un système de climatisation ;
- acquisition de congélateurs verticaux ;
- acquisition d'un réfrigérateur à congélation par absorption ;

- acquisition, pour l'Atelier Imprimerie, d'une imprimante de nouvelle génération, plus performante et plus rapide ;
- renouvellement et remplacement d'ordinateurs Mac et PC au sein de différents ateliers ;
- acquisition d'une enrobeuse à chocolat (Crystal 285 NEO) pour l'Atelier Chocolaterie.

Pour rappel, les investissements autorisés par le Ministère de la Famille bénéficient d'un subside pouvant atteindre 50 % du montant hors TVA ou d'un financement forfaitaire selon les dispositifs en vigueur. La part non subsidiée est prise en charge par les Ateliers du Tricentenaire s.c. et représente un effort financier important, indispensable au maintien de la qualité des productions, à l'amélioration des conditions de travail ainsi qu'au renforcement de la sécurité au sein des ateliers.



10. COMMUNICATION ET ÉVÉNEMENTS PUBLICS

10.1 LA COMMUNICATION INTERNE ET EXTERNE

Communication interne

Le journal interne 360°

Le 360° est un journal interne qui s'adresse aux collaborateurs et qui a pour objectif d'informer régulièrement sur les activités et événements du groupe Tricentenaire, les nouveaux produits des Ateliers du Tricentenaire, les changements au niveau des ressources humaines ou sur tout nouveau projet du groupe Tricentenaire.

Tribook

Ce groupe Facebook, uniquement destiné et accessible aux collaborateurs du groupe Tricentenaire, a été mis en place en 2015 afin d'améliorer la communication interne et de permettre aux collaborateurs de rester informés des actualités des services et activités internes et externes du groupe Tricentenaire.



[Important]

Communication externe

Les Ateliers du Tricentenaire poursuivent leur stratégie de développement marketing via :

- le site internet www.tricentenaire.lu, qui présente l'ensemble des services du groupe Tricentenaire et auquel sont intégrés la totalité des informations relatives aux productions des Ateliers du Tricentenaire s.c. : Chocolaterie, Imprimerie, Services, Thés et Épices et boutique en ligne géré en partenariat avec Luxcaddy.
- une présence conséquente sur les réseaux sociaux : Facebook, Instagram et LinkedIn via les pages Tricentenaire et Chocolats du Cœur,
- une visibilité sur d'autres sites comme Google MyBusiness et YouTube.

L'objectif de ces médias est d'informer le public et les partenaires commerciaux, de faire connaître les Ateliers du Tricentenaire s.c., d'améliorer leur notoriété, de faire connaître leurs produits, services et événements, d'augmenter le chiffre d'affaires et de vendre les produits des « Chocolats du Cœur », « Au Cœur du Thé & des Épices » ou ceux des autres ateliers.

Depuis 2019, l'agence de communication Picto Communication Partner est en charge de la communication externe pour le groupe Tricentenaire, y compris pour Chocolats du Cœur et Au Cœur du Thé & des Épices.

Présence dans la presse

12 février 2025 - Contacto

Estes chocolates sao especiais, tal como as pessoas que os fazem.

13 février 2025 - Virgule.lu

Ces chocolats sont spéciaux, tout comme les personnes qui les fabriquent

Mai 2025 - Infogreen.lu

Découvrez notre gamme Fairtrade spéciale Pâques

Septembre 2025 - Infogreen.lu et Néomag

Du chocolat engagé, un lieu d'inclusion et de passion

3 octobre 2025 - Infogreen.lu

Célébrez la Fête des pères avec du chocolat engagé

2 décembre 2025 - Infogreen.lu

Gâtez vos proches avec la gamme St Nicolas Fairtrade des partenaires engagés

19 décembre 2025 - Infogreen.lu

Un chocolat au moringa, entre Luxembourg et Burkina Faso

10.2 VISITES DES ATELIERS ET PARTICIPATION À DES ÉVÈNEMENTS



Les visites aux Ateliers du Tricentenaire s.c.

Des visites de groupes peuvent avoir lieu les mardis et jeudis après-midi. Les visiteurs ont l'occasion de découvrir les secrets de fabrication des Chocolats du Cœur.

Au programme :

- Accueil
- Film sur la chocolaterie
- Dégustation des produits chocolatés
- Découverte du laboratoire de fabrication au travers de larges baies vitrées
- Dégustation d'un chocolat chaud fait maison ou de pralines
- Achats dans la boutique de Bissen

Cette année a été marquée par la visite de 22 associations ou services communaux partenaires du secteur social sur nos sites de production et de confection à Bissen au Centre Jean Heinisch. Ces visites constituent toujours des moments d'échanges conviviaux sur nos réalisations et le savoir-faire développé au sein des ateliers et les efforts déployés pour produire des articles de grande qualité.

16.01.2025	Ligue HMC - Day Center
24.01.2025	Club Senior Kehlen
13.02.2025	Loredana Tricca
17.02.2025	CARR ESCH APEMH
21.02.2025	SERVIOR – Beim Klouschter
26.02.2025	Club Syrdall
11.03.2025	Visite Hospice d'Echternach
18.03.2025	Anciens Fonctionnaires de l'Union Européenne
16.04.2025	Maison Relais Schiffange
18.04.2025	Club Haus an de Sauerwisen
22.04.2025	Gemeng Ettelbréck
25.04.2025	SERVIOR
29.04.2025	VDL Foyer Scolaire Bonnevoie
05.05.2025	PAIPERLECK GAART
07.05.2025	Liewen Dobaussen
15.05.2025	Gemeng Contern
16.05.2025	FEDAS
11.06.2025	Paroisse Miersch St François
30.06.2025	Centre Pontalze
01.07.2025	Fondation EME
07.07.2025	Diddelenger Haus fir Senioren a.s.b.l.
07.10.2025	Commission des seniors Bettendorf



Les stands des Ateliers du Tricentenaire s.c.

À 43 reprises au cours de l'année 2025, contre beaucoup moins les années précédentes, les équipes des Ateliers, du SP ou d'autres volontaires ou bénévoles du Tricentenaire ont tenu des stands avec ou sans le vélo cargo glace ou réalisé une prestation de catering, dans divers événements pour faire connaître et vendre les productions des Ateliers du Tricentenaire.

C'est une belle visibilité renforcée qu'il convient de souligner ici.

13.03.2025	ING – Sustainability week
27.03.2025	BIL
29.03.2025	Biomaart Walferdange
29.03.2025	Skatepark Beckerich
30.03.2025	Maart FNEL Misärshaff
07.05.2025	Dégustation Banque Européenne d'Investissement
11.05.2025	LUGA Ettelbruck
16.05.2025	Gala Inclusion
15.06.2025	Kiermes Tricentenaire
22.06.2025	Gemeng Walferdange
26.06.2025	Dussmann
29.06.2025	Harmonie Concorde Sanem
03.07.2025	BIL
22.07.2025	SERVIOR Belle-Vue Echternach
25.07.2025	24 Stonnen Velo Wëntger
26.07.2025	24 Stonnen Velo Wëntger
26.08.2025	ING
04.09.2025	ING
07.09.2025	Medernach Letzebuerger Produkter - Strossmaart
14.09.2025	Eenelter Maart
18.09.2025	Info Handicap - Knuedler
21.09.2025	Duerffest Consdorf
21.09.2025	Oekofest Pfaffenthal
24.09.2025	Table Ronde Stengefort
26.09.2025	Schoulhaff Walferdange
27.09.2025	Fair Fashion Days Mamer
27.09.2025	Biomaart Walferdange
11.11.2025	Fête bienvenue VDL – Beggen
20.11.2025	ING Luxembourg
21.11.2025	Haff Ditzgesbaach
21.11.2025	Biechbecher Atelier
26.11.2025	Fête bienvenue VDL - Tramschapp
28.11.2025	Marché de Noël Bissen
29.11.2025	Marché de Noël Bissen
29.11.2025	Kaffisstuff
30.11.2025	VDL – St Nicolas
02.12.2025	Foire RSE – Le Foyer
03.12.2025	Foire RSE – Le Foyer
04.12.2025	BIL
13.12.2025	NJOY
15.12.2025	Belle Etoile - ALS
17.12.2025	Pescatore
18.12.2025	Pescatore

10.3 NOTRE PUBLICITÉ EN 2025



Perles du 
Ateliers du Tricentenaire

VOS « CONSCIOUS STONES » AU QUOTIDIEN

Découvrez nos bracelets en pierres énergétiques « Conscious Stones ». Au-delà de leur beauté naturelle, ils sont de merveilleux outils symboliques porteurs de sens et de messages.

Les Ateliers du Tricentenaire s'engagent à rendre leurs emballages plus respectueux de l'environnement.



Les bracelets sont soigneusement confectionnés à la main avec passion dans l'Atelier Services.

Les perles, d'une qualité exceptionnelle, portent le label « Conscious Stones », garantissant leur qualité et traçabilité. Profitez des bienfaits et des vertus de ce bracelet en pierres énergétiques.

Pour purifier régulièrement votre bracelet, il est également possible de le placer dans une coquille Saint-Jacques. Cette dernière présente un double avantage : elle purifie et recharge vos pierres.



Coquille Saint-Jacques **3 EUR**



Ateliers du Tricentenaire

14, Z.A.C. Klengbousbiert L-7795 Bissen
Tél.: +352 26 88 67-737 services@tricentenaire.lu

Impression: Service Imprimerie, Ateliers du Tricentenaire - juin 2025

NOS BRACELETS



AMAZONITE
Liberté et Expression de Soi



QUARTZ ROSE
Amour pour Soi



SODALITE
Attention & Concentration



CRISTAL DE ROCHE
Clarté & Amplification



MOOKAÏTE
Créativité & Originalité



AVENTURINE
Développement & Apprentissage



LAVE
Le Phoenix qui Renait de ses Cendres



HOWLITE
Tolérance & Diplomatie



MOON STONE
Féminin Sacré



FLUORITE
Connaissance & Savoir



AMÉTHYSTE
Éveil & Connexion



TOURMALINE NOIRE
Bouclier Énergétique

► DIAMÈTRE DE LA PERLE DE 6 MM

Amazonite, Quartz Rose, Mookaïte,
Aventurine, Moon Stone, Fluorite,
Calcite Jaune, Oeil de Tigre, Sodalite,
Cristal de Roche, Lave, Howlite.

20 EUR

Améthyste

23 EUR

Tourmaline Noire

24 EUR

► DIAMÈTRE DE LA PERLE DE 8 MM

Oeil de Tigre, Sodalite, Cristal
de Roche, Lave, Howlite.

20 EUR

Améthyste

23 EUR

Tourmaline Noire

24 EUR

SERVICES@TRICENTENAIRE.LU

CONCLUSION

L'année 2025 a, une nouvelle fois, mis en lumière ce qui fait la force des Ateliers du Tricentenaire : une entreprise de l'économie sociale et solidaire engagée, capable d'allier qualité, savoir-faire et valeurs humaines.

Grâce à la diversité de nos activités, de nos services et de nos ateliers, allant de nos chocolats artisanaux à nos thés, infusions et noix de cajou, sans oublier nos toutes nouvelles « Perles du Cœur », nos collaborateurs en situation de handicap, aux côtés de l'ensemble de nos équipes, démontrent chaque jour leur talent, leur créativité et leur professionnalisme.

Tout au long de l'année, nous avons continué à adapter nos environnements de travail afin de garantir le bien-être de chacun, tout en maintenant un haut niveau de qualité dans nos productions et services.

Le soutien renouvelé de partenaires historiques, comme Cactus, ainsi que l'arrivée de nouvelles collaborations, témoignent de la confiance accordée à notre structure et de la reconnaissance de notre engagement au quotidien.

**Une année
de talents et
de valeurs !**

L'année 2026 s'annonce déjà riche en beaux projets et en moments forts, comme les 10 ans du Bar à Chocolat, le lancement de nos prestations de services à la buanderie HPPA de Mersch ou encore l'avancement de notre future micro-brasserie à Prettingen. Ensemble, salariés, encadrants, partenaires et soutiens, nous continuerons à construire une société plus inclusive, où chacun peut trouver sa place et faire valoir ses compétences.

Toute l'équipe de rédaction vous remercie pour votre confiance et vous donne rendez-vous l'année prochaine pour de nouvelles aventures, humaines et gourmandes !

REMERCIEMENTS : nous adressons nos sincères remerciements à l'ensemble des salariés en situation de handicap, au service de formation, aux professionnels des Ateliers d'Inclusion Professionnelle ainsi qu'aux collaborateurs des services du siège pour leur engagement et leur contribution à la réalisation de ce rapport d'activités.



**Ateliers du
Tricentenaire**

14, Z.A.C. Klengbousbiertg ■ L-7795 Bissen ■ Tél.: +352 26 88 67-700
ateliers@tricentenaire.lu
www.tricentenaire.lu/fr/services/ateliers-dinclusion-professionnelle