

## Ateliers du Tricentenaire



# RAPPORT D'ACTIVITÉS

**2021**

Faire mieux,  
ensemble,  
intelligemment et  
dans le bonheur



# TABLE DES MATIÈRES

<b>Introduction</b> .....	<b>3</b>
<b>1. Ateliers du Tricentenaire s.c.</b> .....	<b>4</b>
1.1. Contexte légal .....	4
1.2. Bref historique .....	4
1.3. Notre philosophie de travail .....	5
<b>2. Leadership</b> .....	<b>9</b>
2.1. Mot du Conseil d'Administration .....	9
2.2. L'organigramme 2021 .....	10
2.3. Les instances de fonctionnement des Ateliers du Tricentenaire s.c. ....	11
2.4. Mission et vision .....	13
<b>3. Politique et stratégie</b> .....	<b>21</b>
3.1. Objectifs généraux .....	21
3.2. L'échéancier .....	22
3.3. Les projets extraordinaires des ateliers du tricentenaire en 2021 .....	24
<b>4. Partenariat et ressources</b> .....	<b>25</b>
4.1. Le partenariat avec nos Ministères de tutelle et avec nos financeurs .....	25
4.2. Les partenaires nationaux .....	26
4.3. Les ressources internes .....	30
4.4. Les ressources humaines .....	30
4.5. Stagiaires CPP et salariés en situation de handicap - Quelques statistiques .....	31
4.6. Service social et job coaching .....	36
4.7. Service d'accompagnement éducatif au sein des ateliers .....	36
<b>5. Fournisseurs</b> .....	<b>39</b>
<b>6. Projet professionnel et accompagnement aux Ateliers du Tricentenaire s.c.</b> .....	<b>41</b>
6.1. Le stage au CPP et la construction du projet professionnel .....	41
6.2. L'intégration d'un nouveau collaborateur en situation de handicap au sein des ateliers d'inclusion professionnelle .....	42
6.3. La reconnaissance de la qualité de salarié en situation de handicap et l'avis de la Commission d'Orientation et de Reclassement (COR) .....	43
<b>7. Résultats des Ateliers du Tricentenaire s.c.</b> .....	<b>44</b>
7.1. Les résultats financiers .....	44
7.2. Les résultats du service immobilier .....	44
7.3. Matériel à disposition et investissement .....	44
7.4. Visites et participation à des événements .....	45
7.5. Communication et médias .....	46
7.6. Notre publicité .....	49
<b>Conclusion</b> .....	<b>52</b>



# INTRODUCTION

---

Chère lectrice, cher lecteur,

L'année 2021 a été une nouvelle fois ponctuée par la crise sanitaire du Covid-19 et la vie de nos ateliers s'en est trouvée fortement impactée.

La traversée de cette période difficile n'aurait pas été possible sans l'engagement de tous !

Ensemble nous avons su faire preuve de flexibilité, d'adaptation et d'enthousiasme.

Il est donc clair que 2021 a également été une année très riche en réalisations.

C'est pourquoi, les équipes des Ateliers du Tri-centenaire sont donc très fières de vous présenter à travers ce rapport d'activités le travail réalisé par et auprès de nos collaborateurs en situation de handicap.

Tout comme l'année précédente, 2021 n'a fait que renforcer l'importance d'offrir à chaque travailleur en situation de handicap un emploi adapté à ses capacités et à ses besoins, dans le respect de son projet professionnel et de son projet de vie.

Nous vous souhaitons une excellente lecture !

---

#### **ONT PARTICIPÉ À CETTE ÉDITION 2021 :**

Duarte Nobrega, Imprimerie, Chocolaterie, Services, Thés et Epices, Géraldine Renaud, Flora Le Dorze, Cécile Reuter, Jérôme Colson, Christiane Ronkar, Services, Aline Mahout, CPP.

---

# 1

## ATELIERS DU TRICENTENAIRE S.C.



### 1.1. CONTEXTE LÉGAL

- Nouveau plan d'action national de mise en œuvre de la convention relative aux droits des personnes handicapées 2019-2024, Luxembourg ;
- 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 sociopédagogique 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.

### Ses statuts

#### Publications au mémorial

Statuts publiés au Mémorial C, Recueil des Sociétés et Associations numéro 1910 du 1<sup>er</sup> 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 ateliers d'inclusion professionnelle 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 d'inclusion professionnelle .

Ouverture du « Centre Jean Heinisch » : Service d'Activités de Jour pour 48 personnes, Centre de Propédeutique Professionnelle pour 9 personnes et ateliers d'inclusion professionnelle « 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'en-

gage 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 supplémentaires en situation de handicap. 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 Coeur Sàrl » pour la gestion du Bar à Chocolat à Walferdange.

Ouverture du Bar à Chocolat le 1<sup>er</sup> juin 2016 et inauguration officielle le 1<sup>er</sup> juillet 2016.

**2018**: Ouverture de l'Atelier « Thés et Épices » pour 6 travailleurs en situation de handicap.

Ouverture de l'Atelier Vente et Prestations Externes.

**2019**: Pour les 10 ans des ateliers, réalisation de 2 beaux spots publicitaires et d'un publiportage, avec l'aide du réalisateur Yves Aubré pour valoriser les produits et les savoirs-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 Chocolat 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 réouvrir 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 et a permis la participation, pendant 3 jours, de 6 salariés en situation de handicap aux vendanges. Cette collaboration et ses modalités seront affinées en 2022 pour mieux répondre aux besoins de tous.

### 1.3. NOTRE PHILOSOPHIE DE TRAVAIL

L'Homme est une personne qui tend vers l'autonomie tout en étant un être relationnel. L'autonomie et l'interdépendance sont l'une et l'autre également constitutives de la personne humaine. Celle-ci désire son autonomie et a en elle les ressources pour y accéder. La personne humaine est un être à plusieurs dimensions: biologique, sociale, psychologique et spirituelle. Ces dimensions sont indissociables, elles forment un tout et on ne peut agir sur une dimension sans agir sur les autres.

Lorsqu'une personne ne peut réaliser ses besoins et ses aspirations, c'est qu'une de ses dimensions n'est pas intacte. C'est alors, sur base d'une approche globale, qu'intervient l'équipe pluridisciplinaire dont les pratiques de chacun des membres convergent vers un point focal: la personne humaine.

L'Homme est un être social et relationnel. Il est donc important, quand on parle de situation de handicap, d'aborder le terme de dépendance, non pas, comme trop souvent, dans un sens « négatif » qui exprime la soumission d'une personne à une autre, mais plutôt dans un sens « positif » d'échange qui rappelle que la vie est faite d'inter-responsabilité.

Pour les personnes en situation de handicap, le fait de bénéficier d'une infrastructure hyper adaptée ou de bénéficier d'une prise en charge des aides et soins par du personnel qualifié, ne constitue en soi que certains aspects de leurs besoins et aspirations, de leur projet de vie. La personne concernée n'est ni un client, ni un patient. Elle est, tout au plus, un usager de services adaptés, acteur et responsable du projet de vie qui le concerne. Le Tricentenaire n'œuvre pas en fonction de critères de rentabilité ou uniquement en fonction de qualité de soins, mais veut développer **une pratique d'accompagnement humain dans la gestion du quotidien.**

Le concept pédagogique de prise en charge du handicap avancé par l'association repose sur un concept systémique, axé sur la personne humaine.

Les interventions des membres de l'équipe pluridisciplinaire, avec leur formation de base, leur expérience et leur personnalité, s'articulent autour de cet axe et contribuent à la concrétisation d'un **projet de vie** personnalisé pour chaque usager.

L'association offre ses services, indépendamment de toute considération d'ordre philosophique, idéologique et religieux, dans le respect des capacités et de la volonté de chacun, aux personnes en situation de handicap et aux familles qui, pour quelques raisons que ce soit, ne peuvent pas ou ne peuvent plus, ne veulent pas ou ne veulent plus, partiellement ou totalement, garder en leur sein une personne en situation de handicap.

#### Il s'agit en particulier :

- **D'**accueillir, de dialoguer ;
- **D'**être à l'écoute des besoins, attentes et désirs de la personne et de sa famille ;
- **D'**accompagner, orienter, soutenir, conseiller ;
- **D'**offrir un lieu de résidence, un « chez-soi » ou un lieu de travail adapté ;
- **De** pallier, en urgence ou de manière planifiée, une défaillance momentanée de la cellule familiale ;
- **De** favoriser des moments de vacances et des moments de repos ;
- **De** proposer une alternative à la prise en charge familiale par une prise en charge institutionnelle la plus respectueuse possible de la

personne dans toute son individualité, la plus humaine et chaleureuse possible, tout en tenant compte des contraintes inhérentes à tout groupe de vie et à toute vie en groupe ;

- **D'**assister dans la gestion du quotidien ;
- **De** permettre la participation à des loisirs ;
- **D'**aider la personne en situation de handicap à évoluer et à se développer ;
- **De** favoriser l'épanouissement personnel ;
- **D'**élaborer un projet pédagogique personnalisé ;
- **De** proposer un lieu d'échange et de dialogue ;
- **D'**aider la personne à rester, et/ou à (re)devenir, auteur de son projet de vie et de son projet professionnel ;
- **De** favoriser l'autodétermination tout en promouvant l'inter-responsabilité ;
- **D'**aider et de soigner ;
- **De** garantir une assistance médicale et un soutien psychosocial ;
- **De** réhabiliter, de (re)mettre en mouvement ;
- **De** motiver, stimuler, reconnaître, valoriser ;
- **D'**amener la personne à ne pas subir, mais à vivre sa différence et à (re)connaître ses capacités et ses limites ;
- **De** permettre de continuer des activités extérieures (travail, scolarité, atelier protégé, sport, ...) ;
- **De** favoriser l'intégration sociale ;
- **D'**impliquer tous les acteurs du « système Tricentenaire » dans une démarche qualité visant une amélioration perpétuelle de la qualité de vie des usagers, en parallèle avec une amélioration perpétuelle de la qualité des conditions de travail des professionnels ;
- **De** s'imposer une remise en question et un contrôle continu de la qualité des services proposés ;
- **De** s'adapter, et/ou innover pour répondre aux nouvelles demandes, ... ;
- **D'**être actif et engagé dans le paysage social du pays et de mettre en place des synergies avec d'autres associations nationales et internationales ;
- **De** s'engager à respecter la plus grande rigueur et lisibilité dans la gestion des moyens financiers provenant de fonds publics et de la générosité de donateurs.

## Projet associatif

### Une vision claire :

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

### Des temps forts :

En 2021, le Tricentenaire a souhaité réaffirmer ses valeurs :

### 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, 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 est co-produit avec la personne sur base de ses besoins et souhaits et est mis en adéquation avec les ressources disponibles.

### Le projet:

Le Tricentenaire assure, en collaboration avec les personnes elles-mêmes et leurs familles, les organismes œuvrant dans le domaine du handicap et ses Ministères de tutelle, et ce, dans le cadre d'un projet éducatif de type socio-pédagogique fondé sur un concept d'approche globale centré sur la personne dans sa dignité humaine et la qualité de vie, l'accueil et l'assistance humaine dans la gestion du quotidien de personnes en situation de handicap, notamment par l'hébergement, l'activité en centre de jour spécialisé, la coordination et la prestation d'aides et de soins, le soutien psychosocial et thérapeutique, la formation et le travail\*, le sport et l'animation des loisirs, ainsi que l'intégration sociale.

---

\* à travers son CPP et les Ateliers d'inclusion professionnelle







## 2.1. MOT DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

### *L'expérience client !*

Nous communiquons régulièrement grâce aux spots publicitaires et au reportage vidéo réalisés en 2019, qui mettent vraiment en avant la qualité des produits, l'agilité des ateliers à répondre de manière personnalisée aux clients et les compétences des salariés qui y travaillent. Nous sommes pleinement présents sur les différents réseaux sociaux avec le soutien de notre partenaire Picto (Infogreen, 4x3, Néomag) qui gère notre communication externe. Et pourtant, rien ne remplace l'expérience client.

2021, 2<sup>ème</sup> année de COVID, ne nous aura pas permis de reprendre pleinement les visites des ateliers à Bissen. Or, il n'y a pas une personne qui ressort de ces visites sans avoir le regard totalement changé (si ce n'est plus), sur les Ateliers d'Inclusion Professionnelle. Cette expérience de proximité, au cœur du travail réalisé dans les ateliers, par les salariés en situation de handicap et leurs responsables, bouleverse réellement les visiteurs, les donateurs, les clubs services en tout genre, les bénévoles, nos revendeurs, ... La plupart nous témoignent tout d'abord de leur ressenti d'un environnement de travail où il fait bon vivre, d'une ambiance bienveillante de tous et du plaisir que les salariés semblent avoir à s'activer dans cette petite fourmilière du rez-de-jardin du Centre Jean Heinisch à Bissen.

Ces dernières années, nous avons pu recevoir également plusieurs Clubs APM luxembourgeois (Club de dirigeants dont la philosophie commune

est : *le progrès de l'entreprise par le progrès du dirigeant*), bon nombre m'ont confié au sortir de la rencontre que de bonnes pratiques managériales pourraient être tirées des entreprises sociales et solidaires.

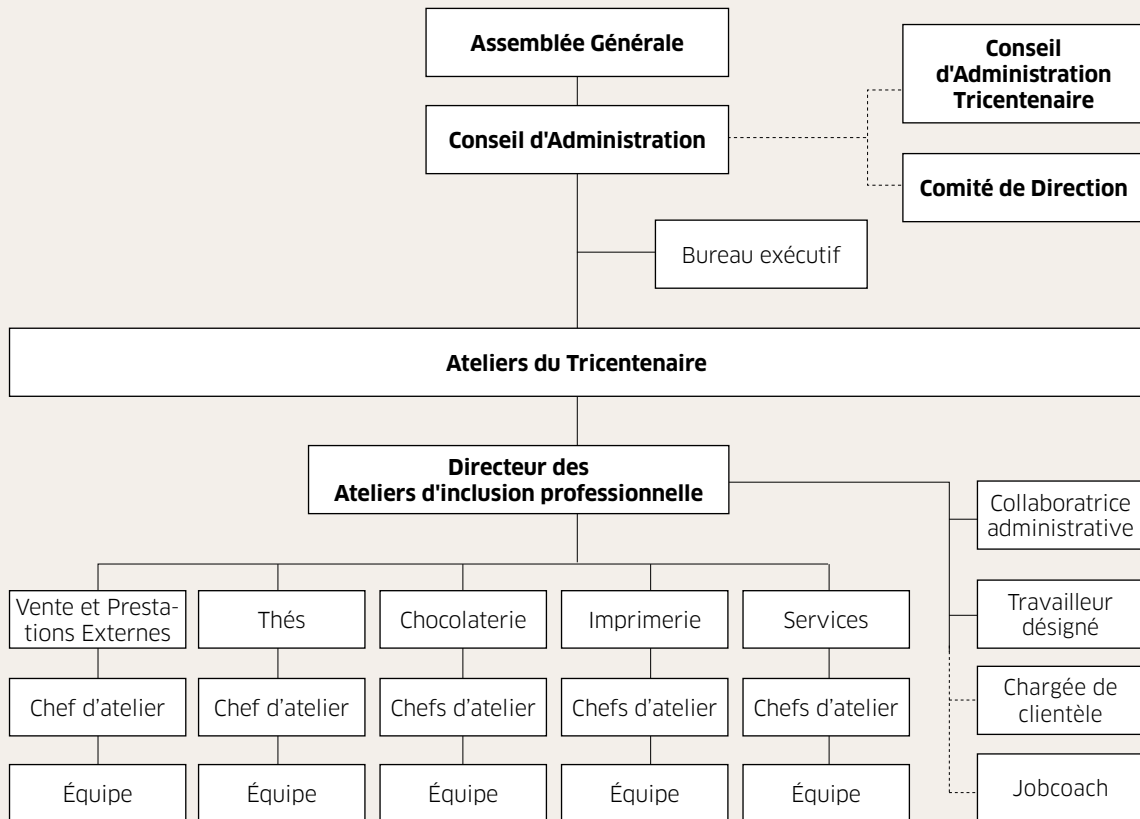
Le management participatif, coproductif mis en place par Jérôme et les chefs d'atelier se ressent tant dans l'ambiance générale au travail que dans les performances des équipes. Que de chemin déjà parcouru et que de défis qui se présentent encore à nous les années à venir avec, en 2022, l'arrivée d'un triporteur à glaces (et oui les souvenirs d'enfance du marchand de glaces – merci à l'Œuvre pour le soutien financier) pour aller à la rencontre du public et, nous l'espérons vivement, des avancées concrètes dans le projet de microbrasserie à Prettingen.

Cette année encore, le Conseil d'Administration remercie chaudement et tient à féliciter tous les salariés des Ateliers du Tricentenaire. Nous n'oublions pas de remercier également nos partenaires, revendeurs, fournisseurs et bien entendu, tous nos fidèles clients.

Bonne lecture de ce rapport annuel !

Christophe LESUISSE,  
administrateur délégué

## 2.2. ORGANIGRAMME 2021



## 2.3. LES INSTANCES DE FONCTIONNEMENT DES ATELIERS DU TRICENTENAIRE S.C.

Mission	Composition
<b>RÉUNION DE L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE</b>	
Art. 26 à 31 des statuts	Art.26 des statuts Jean-Claude JACOBY Dr Georges FISCHER Julien SCHEER Jean-Louis ZEIEN Eric BERTEMES Christophe LESUISSE Georges HEIRENDT
<p><b>Modalité et fonctionnement</b></p> <p>L'AG se réunit au moins une fois l'an en session ordinaire et peut se réunir, selon les modalités, en séances extraordinaires. L'AG ordinaire a eu lieu le 07.07.2021.</p>	

Mission	Composition
<b>RÉUNION DU CONSEIL D'ADMINISTRATION</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• définir la mission (le projet), les valeurs, la vision globale</li> <li>• mettre en place des objectifs stratégiques</li> <li>• innover</li> <li>• suivre la qualité des services</li> <li>• engager des collaborateurs</li> <li>• obtenir des ressources et décider de leurs affectations</li> <li>• maintenir des relations avec les partenaires-clés: familles et travailleurs, Ministère du Travail,</li> <li>• déterminer le management global et la structure de la coopérative</li> <li>• apporter la philosophie et l'exemple sur la façon de gérer</li> <li>• assurer la fonction de public relation</li> <li>• favoriser, mettre en place et participer aux synergies et partenariats</li> <li>• présenter les bilans, décomptes, ... aux organismes de tutelle</li> </ul>	Art.17 des statuts Administrateurs-coopérateurs: Jean-Claude JACOBY, Président Dr Georges FISCHER, Vice-président Julien SCHEER secrétaire et trésorier Jean-Louis ZEIEN Eric BERTEMES, administrateur délégué Christophe LESUISSE, administrateur délégué Georges HEIRENDT
<p><b>Modalité et fonctionnement</b></p> <p>Le CA se réunit en moyenne tous les deux à trois mois au siège d'exploitation et le secrétariat est assuré par le directeur des Ateliers du Tricentenaire s.c. et la directrice du Centre Jean Heinisch.</p> <p>Le CA s'est tenu à 3 reprises en 2021 : le 30.03.2021, le 07.07.2021 et le 12.12.2021.</p>	

Mission	Composition
<b>RÉUNION DE L'ÉQUIPE MÉDICO-PSYCHO-PÉDAGO-SOCIALE - EMPPS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rendre un avis sur les divers types de demandes d'admission : stage, assignation, formation CPP, intégration des ateliers, etc.</li> <li>• Formuler en cas d'avis défavorable, des propositions de réorientation</li> <li>• Evaluer les critères et adapter la procédure d'admission</li> <li>• Assurer le suivi des listes d'attente en lien avec le service social</li> <li>• Être informés des admissions urgentes et d'éventuels départs</li> </ul>	<p>Christiane FOXIUS-HOBSCHEID, ergothérapeute</p> <p>Dr Georges MAJERUS, médecin et représentant du Conseil d'Administration du Tricentenaire</p> <p>Elisabete NOBREGA, directrice des services d'hébergement</p> <p>Laura VENEZIANI, directrice du Tricentenaire Asbl</p> <p>Nadine MEDINGER, directrice des services sociaux et de soins</p> <p>Catherine LAMY, psychologue</p> <p>Valérie REUMONT, assistante sociale du Réseau Tricentenaire</p> <p>Duarte NOBREGA, assistant social du Réseau Tricentenaire, détaché au « Job Coaching » des Ateliers du Tricentenaire s.c.</p> <p>Christine DA SILVA, assistante sociale du Réseau Tricentenaire</p> <p>Jessica LOPES, assistante sociale</p> <p>Paul LUDIVIG</p>
<p><b>Modalité et fonctionnement</b></p> <p>Les réunions se sont tenues à 6 reprises en 2021 : 25/01/2021 - 22/03/2021 - 17/05/2021 - 12/07/2021 - 11/10/2021 - 29/11/2021. 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.</p>	

Mission	Composition
<b>RÉUNION DE SUIVI PRODUCTION</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Echanger et informer sur les nouveaux clients et sur les nouvelles commandes à venir afin de planifier leur réalisation.</li> <li>• Analyser les situations et fixer des solutions et des résultats à atteindre.</li> <li>• Donner des informations sur les travailleurs en situation de handicap accueillis.</li> <li>• Echanger sur les pratiques et vécus, informer et soutenir les chefs d'atelier.</li> <li>• Echanger sur les projets en cours et à venir en complément de l'activité mensuelle courante.</li> </ul>	<p>Le directeur des ateliers d'inclusion professionnelle</p> <p>Les chefs d'ateliers</p>
<p><b>Modalité et fonctionnement</b></p> <p>Les réunions ont lieu une fois par semaine et ont une durée de 30 minutes à 1 heure.</p>	

## 2.4. MISSION ET VISION

Les Ateliers du Tricentenaire s.c. proposent à des travailleurs en situation de handicap un emploi rémunéré en ateliers d'inclusion professionnelle au sein d'une unité économique de production, en adéquation avec les aspirations professionnelles, ainsi que les compétences de chacun, et ce, dans le respect des valeurs de la 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

- Une formation professionnelle continue en adéquation avec le projet professionnel
- Un accompagnement socio-pédagogique, thérapeutique et des soins personnalisés
- Des modes de production respectant le label Fairtrade et écologiquement responsables
- Une restauration de qualité

En 2021, malgré les aléas liés à la pandémie, les ateliers d'inclusion professionnelle du Tricentenaire ont poursuivi leur activité de production et ont développé de nombreuses nouveautés et produits que nous vous invitons à découvrir dans les pages suivantes.

### L'Atelier Imprimerie



L'atelier imprimerie est un atelier d'impression digitale qui a employé 14 salariés en situation de handicap en 2021. Deux salariés ont quitté l'atelier cette année : un en juin et l'autre en septembre 2021 et une nouvelle personne y a été embauchée.

L'atelier réalise des impressions de toute quantité, des réalisations graphiques et du façonnage sur mesure pour des clients privés et professionnels, sur du papier respectueux de l'environnement.

Le savoir-faire, l'expérience du maître-imprimeur, la créativité des graphistes nous permettent de proposer les meilleures solutions techniques, des conseils graphiques, un papier adapté au projet du client et le meilleur rapport qualité/prix.

#### Nos produits :

Flyer, dépliant, brochure, rapport d'activités, affiche, papier d'affaire (cartes de visite, entête...), sous-main, calendrier, invitation (mariage, communion, naissance, anniversaire...), carte de menu, carte de Noël, carte de condoléances, etc.

#### Notre clientèle type :

- Particuliers
- Associations
- Entreprises et firmes

#### Nos principaux clients en 2021 :

Tricentenaire asbl, Commune de Bissen, EnergieAgence, Ligue Luxembourgeoise d'Hygiène Mentale, AU CARRE, E-Santé, Commune de Waldbillig, Client privé, Etude Rodesch, THOMAS & PIRON Home.

#### Temps forts de l'année et nouveaux produits :

En 2021, l'atelier Imprimerie a développé sa gamme de faire-part de mariages, communions et baptêmes avec le soutien de deux graphistes en situation de handicap, de cartes de Noël (1 à 7 sur la photo) et de cartes proposant des formats originaux (photos 8 à 9) nécessitant un travail manuel important et de groupe, alliant les différentes compétences des salariés en matière de façonnage.





**Mano Defrenne**  
**Responsable atelier Imprimerie**  
**Témoignage d'une semi-reconversion professionnelle**

Allier un emploi de graphiste connu depuis plus de 30 ans et des sentiments découverts plus récemment lors d'activités sportives avec des personnes exceptionnelles, consolide mon projet professionnel.

Comme quoi, il faut toujours oser dans la vie et sauter sur les opportunités !

L'amour du vélo et mon grand cœur m'amènent vers un investissement dans une ASBL namuroise pour personnes non ou mal-voyantes du nom de cyclocoeur.

Cette ASBL possède des tandems et est régulièrement à la recherche de pilotes. Je n'ai jamais roulé sur ce genre d'engin et je crains, non pas pour moi mais pour la personne qui se trouve juste derrière moi et qui me fait une confiance aveugle ;) Investie en tant que pilote de tandem, j'ai doucement glissé naturellement vers la mission de capitaine de route qui consiste en la gestion des parcours, de la sécurité, et de la cohésion. C'est ainsi que je menais, par monts et par vaux un beau petit groupe pouvant aller jusqu'à 22 tandems. Ce sont enchaînées les vacances multi-sports pour personnes en situation de handicap avec ALTEO (Mouvement qui œuvre à la qualité de la vie des personnes malades et handicapées), les sketches, les rires, les pleurs, mon utilité pour leur « dépassement de soi ».

Mon bagage est là, je m'y sens bien. Je connais donc ma motivation pour ce monde du travail aux Ateliers du Tricentenaire. La tâche ne sera pas facile, il y a aura des responsabilités, des projets à gérer, toute une équipe à mener et ce

ne seront pas des vacances, loin de là ... Comme sur un tandem il faudra tenir l'équilibre.

Être Responsable de l'imprimerie, cela consiste à être accompagnant, réceptionniste, secrétaire, commercial, deviseur, responsable de la relation client, téléphoniste, photographe, graphiste, formateur, relecteur, imprimeur, relieur, comptable, livreur, pompier... mais surtout, surtout à gérer avec mes collègues Sandrine et Jeannot, tous les aspects du fonctionnement d'une équipe de 14 personnes et avancer tout en trouvant et en maintenant le bon équilibre. Il nous faut nous développer et répartir les tâches tout en cernant les compétences de nos collaborateurs de manière à ce qu'ils se sentent bien et que par leur travail, nos clients soient satisfaits de nos prestations. Nous devons être à leur écoute, et essayer d'être juste dans les relations. Nos salariés ont leur mot à dire sur leur évolution et leurs tâches au quotidien. Cela ne veut bien entendu pas dire qu'ils feront uniquement ce qui leur plaît, mais on écouterà leurs souhaits et on fera tout notre possible pour y répondre favorablement.

Cette tâche est rendue plus chaotique puisque, depuis début 2020, ce satané virus s'est immiscé dans notre vie quotidienne à toutes et tous, bouleversant nos habitudes. C'est ainsi que notre quotidien et maintes petites choses, qui d'habitude semblent ordinaires, se révèlent lourdes et fastidieuses.

C'est aussi à cause de celui-ci qu'il n'y a plus ou en tout cas nettement moins de baptêmes, communions, anniversaires, mariages... Si le nombre de cartes de deuil n'a pas été impacté, leur création graphique reste minimaliste. Maximalisons donc la vente et la consommation de chocolat car même si ça fait du gras, ce n'est pas lui qui nous emportera !

Si je ne m'imaginais pas tout à fait tout cela lors de mon arrivée ici, la machine est en route et roule. Chacun avec sa mission, mais notre objectif commun est de rouler le plus sereinement possible. Chaque tour de roue donnant une énorme avancée.

Aujourd'hui, je suis consciente de la chance de travailler dans un domaine porteur, je mesure le privilège de pouvoir regarder, autour de moi, s'épanouir sans cesse, les personnes avec lesquelles je travaille. »

**Mano Defrenne,**  
Responsable imprimerie



Des mini-cartes « pop-up » pour les cadeaux du Bar à chocolat pour Noël ont également été créées avec le soutien des éducateurs des Ateliers, dans l'objectif d'un soutien au développement psycho-moteur des salariés.

#### **En 2021, l'atelier Imprimerie a également :**

- conçu le nouveau logo du Tricentenaire « La force du nous »,
  - créé de nouvelles banderoles pour les tablettes de chocolat,
  - développé un nouveau design de la brochure de Noël
- et réalisé un format spécifique et original, en collaboration avec l'Atelier Chocolaterie, comprenant une petite brique de chocolat, pour l'invitation de la pose de la première pierre du projet de structure d'hébergement Heisdorf II du Tricentenaire.

#### **Les projets et objectifs de l'atelier Imprimerie en 2022 sont les suivants :**

- Création d'un dépliant pour l'imprimerie
- Création d'un nouveau layout pour les opercules permettant de fermer les pots de glaces de l'Atelier Chocolaterie
- Développement de cartes « pop-up »
- Photographie des différents formats et visuels proposés par l'atelier à des fins de publicité et de marketing sur les médias et réseaux sociaux
- Création du jeu « Trianimots »
- Poursuite du travail de relecture des textes des rapports d'activités en langage facile à lire et à comprendre pour avis et corrections avant impression
- Mise en page du rapport d'activité classique, en langage facile et création d'inlays du rapport du 321 Vakanz.

---

## **L'Atelier Chocolaterie**



Connu également sous le nom des « Chocolats du cœur », nos produits chocolatés sont confectionnés dans l'atelier chocolaterie qui a employé 19 salariés en situation de handicap en 2021. Deux nouvelles personnes ont été engagées au sein de cet atelier dans l'année.

Ceux-ci réalisent, avec les maîtres chocolatiers, des produits artisanaux de qualité supérieure, à base d'ingrédients issus du commerce équitable, fabriqués avec le cœur 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:**

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

#### **Notre clientèle type:**

- Particuliers
- Associations
- Entreprises et firmes

#### **Nos principaux clients:**

RESUMA S.A., Chocolats du Coeur sarl, Weltbuttek Dudelage, Client comptoir, ITIX S.A., Deloitte Général Services sarl, Luxembourg Collection, Beim Lis Duerfbuttek, OUNI, Commune de Rambrouch

#### **Les temps forts de 2021**

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.

**En 2021, différents nouveaux produits ont vu le jour :**

- Pralines coco chocolat au lait, noir et blanc
- Ganache vanille chocolat au lait et noir
- Bâtonnets glacés : fraise, noix de coco, chocolat, vanille, café
- Glace sorbet : poire au vin, litchi rose framboise, plombière, duo chocolat praline, pistache, crémant Bernard Massard, caramel au beurre salé.

En 2022, l'Atelier Chocolaterie a pour objectif d'investir notamment dans du matériel permettant de développer ses productions de glaces (gros mixeur et turbine à glace).



**Connie**

**Embauchée au sein de l'atelier en 2021 :**

« Je m'appelle Connie. Je suis péruvienne et je souffre de nanisme. Je suis née le 27 janvier 1989 à Arequipa au Pérou.

En 2010, je suis venue à 21 ans au Luxembourg pour avoir un futur, un avenir car dans mon pays c'est très difficile.

Jusqu'en 2018, je n'ai pas trouvé d'emploi dans le marché ordinaire à cause de mon handicap et je souffrais beaucoup de cette situation. Par exemple, dans mon pays, à l'école, j'avais appris la pâtisserie et la cuisine et ici au Luxembourg, je voulais faire un apprentissage dans ce domaine. Malheureusement, je n'ai jamais pu car les gens restaient bloqués sur ma petite taille et ils disaient tout de suite que ce n'était pas possible.

En 2019, j'habitais dans un hébergement qui s'appelait « la maison Neiers » et le pédagogue

du foyer m'a conseillé et aidé à me décider de trouver un travail adapté. J'ai dû remplir différents dossiers et être patiente. En novembre, je suis arrivée en formation au CPP du Tricentenaire où j'ai fait des stages dans les ateliers. J'ai aimé tout de suite la chocolaterie puisque j'avais déjà un peu appris la pâtisserie et la cuisine à l'école au Pérou.

Travailler dans cet atelier, ça me plaît beaucoup. J'adore faire les pralines, les tablettes, le caramel, faire les moulages de Pâques ou de Noël ou encore aider à l'emballage. Je viens chaque matin de bon cœur, j'apprends beaucoup avec les chefs d'ateliers.

Je suis très contente de travailler dans les ateliers depuis avril 2021 : ici il y a beaucoup de respect et tout le monde est égaux. On reconnaît les capacités de chaque personne et les sentiments de chacun. Ça m'a donné l'opportunité d'être moi-même et d'avoir confiance en moi.

En plus, depuis septembre 2021 grâce à mon contrat, j'ai eu la chance de trouver un studio et de vivre seule. C'était un de mes projets importants, je voulais être autonome et avoir mon chez-moi.

**Merci !**

*Dans la vie un conseil : il faut faire preuve de persévérance :) et être motivé d'être qui on est peu importe l'avis des autres qui nous juge. »*

**Connie**



## L'Atelier Services



L'Atelier Services, atelier de sous-traitance et de conditionnement, a employé 11 salariés en situation de handicap en 2021. Deux nouvelles embauches ont eu lieu dans le courant de l'année.

Cet atelier s'occupe principalement des travaux de sous-traitance en lien avec les autres ateliers et des commandes créatives.

### Nous y proposons entre autres les services suivants:

- Conditionnement de produits alimentaires:
  - sachets de Saint-Nicolas
  - sucreries pour des occasions spéciales
- Conditionnement de pièces en tout genre:  
Triage, comptage, pesage, assemblage, montage, mise en boîte, mise en étui, mise sous film, étiquetage...
- Mailing:  
Pliage, assemblage, mise sous enveloppe, étiquetage
- Créations et décorations de boîtes pour:
  - baptême
  - communion
  - mariage
  - cadeaux de fin d'année...

Nous adaptons nos services à vos besoins et trouvons des solutions adaptées pour vous offrir un service de qualité. Nous sommes ouverts à tout nouveau défi. Pour tous travaux qui ne pourraient être réalisés qu'au sein de votre entreprise, nous pouvons venir travailler dans vos locaux les lundi, jeudi et vendredi matin.

### Notre clientèle type :

- Particuliers
- Associations
- Entreprises et firmes

### Nos principaux clients en 2021 :

RESUMA S.A., Chocolats du cœur sarl, Ville de Luxembourg, Administration communale de Junglinster, Administration communale de Kayl, Administration communale de Schuttrange, Administration communale de Steinsel, Multiple Entrepreneurship Worldwide sarl, Administration communale de Kopstal, Ministère des Affaires Etrangères.

### Les temps forts de 2021 :

Depuis 2013, la période la plus importante pour notre Atelier Services est le moment de la préparation des sachets de Saint-Nicolas (début septembre jusqu'au 6 décembre).

Cette année, nous avons proposé un sachet avec des produits équitables et/ou biologiques et/ou locaux avec comme nouveau produit local, le jus de pomme de notre partenaire la Ligue HMC.

Nous proposons également un sachet en papier recyclé pour éviter le plus possible les emballages en plastique. Au cours des années, toujours plus de clients se sont décidés pour cet emballage durable.

Durant cette période de travail intense, tous les travailleurs travaillent main dans la main, chacun avec son poste spécifique.

Nous avons cette année vendu 12.746 sachets de Saint-Nicolas !

### MEW

Nous avons la chance de travailler de plus en plus avec MEW, Multiple Entrepreneurship Worldwide sarl, sur des projets très variés et adaptés aux compétences de nos salariés comme par exemple des assemblages de coffrets, l'apposition de banderoles autour de différents produits, etc.

### Bière

Depuis quelques années le Tricentenaire propose une bière « la Circulaire » conçue en partenariat avec la Brasserie Simon et qui sera dans les prochaines années fabriquée dans la micro-brasserie du Tricentenaire à Prettingen. Le fait de préparer les bouteilles (coller précisément une étiquette sur la bouteille, placer les bouteilles dans un carton après le montage de celui-ci, etc.)

constitue un travail régulier et valorisant pour les salariés en situation de handicap.

#### 4 x 3 et Little Kideaz

Nous recevons plusieurs fois par année le mailing 4 x 3 et la brochure Kideaz. Mettre des brochures sous enveloppe représente pour nous un travail très intéressant dans lequel tous les postes de travail de l'atelier peuvent participer. Nous sommes heureux de compter 4 x 3 et Myagency parmi nos clients fidèles.

#### Projets et objectifs pour 2022

Les aspirations de l'atelier Services pour les années à venir :

- Avoir encore plus de commandes fixes, commandes régulières adaptées à tous les travailleurs de l'Atelier Services et d'avoir ainsi encore plus de valorisation et de pouvoir découvrir de nouvelles compétences pour évoluer.
- Nous sommes déjà en contact avec 2 nouveaux clients pour de nouveaux défis en 2022.



#### Nina

##### Intégrée au sein de l'atelier en 2021 :

“Ech sinn d’Nina. Ech wunnen zu Heeschdref am Foyer Nico Kremer. Ech hunn 42 Joer an ech si vu Gebuert u blann.

Ech war an der Blanneschoul an dono hunn ech zu Stroosse geschafft an zu Bierschbech am Atelier, do hunn ech vill Keramik gemaach.

Elo sinn ech zanter dem 26.4 zu Biissen. Am Ufank am CPP an du sinn ech am Atelier Services agestallt ginn, zu der Zäit wou d’Kleeserchers-tute produzéiert gi sinn.

Mir gefällt et wonnerbar hei am Atelier. Dat wat ech haut z.B. maachen, Henkelen aus den Tute raushuelen, gefällt mir ganz gutt. Och d’Strécher op Tuten zeie mat enger Schabloun an Etiquette pechen op Kleesercherstuten. Meng Liblingsaarbecht ass Schredderen. Ech well nach ausstanze leieren.

Ech si frou mat mengen Aarbechtskollegen..

Nina



## L'atelier thé bio et Fairtrade et épices – Au cœur du thé et des épices



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

L'atelier a débuté ses activités en 2018, c'est le plus récent des Ateliers du Tricentenaire. Il emploie désormais 8 salariés en situation de handicap qui assemblent et conditionnent des thés certifiés Bio et Fairtrade. Deux nouvelles embauches ont eu lieu cette année.

### Nos thés de qualité Bio et du commerce équitable :

Un thé bio certifié 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 des 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 ; pétales de douceur ; earl grey ; breakfast.
- Thés verts : précieuse émeraude à la menthe ; senteurs acidulées ; chun mee ; Slim fit ; Indian spirit (nouveau 2020)
- Thé blanc : Jardin d'évasion (nouveau 2020)
- Thé glacé : Red Velvet (nouveau 2020)
- Infusions : verveine citronnée ; rooibos saveur d'Afrique cannelle orange ; rooibos nature ; Bébé et Maman (nouveau 2020), mélange tisane maison (nouveau 2020)

### Les nouveau-thés 2021 :

- Tisane kids : harmonie de couleurs et de goûts, cette composition de fruits, parsemée de petites notes bleues, libère une infusion fruitée, douce et parfumée, pour petits et grands enfants.
- Summer Break : un magnifique mélange de thé noir et de groseilles, spécialement conçu pour faire un délicieux thé glacé rafraîchissant.

### Les périodes phares :

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

### Notre clientèle type :

- Particuliers
- Restaurateurs
- Associations
- Entreprises et firmes

### Nos principaux clients :

Naturata, Chocolats du cœur asbl, Deloitte General Services sarl, Client comptoir, ITIX, Corbeille. lu, Comptoir du pain/La table du pain, Infogreen, Client privé et Tricentenaire s.c.

### Temps forts de l'année :

En 2021 est née une nouvelle coopération pour la vente des thés et épices avec Resuma – Cactus, sur les sites de Bascharage et de la Belle-étoile à Strassen-Luxembourg. C'est pour nous une grande fierté et un réel challenge de pouvoir fournir ce grand distributeur et ses clients !

### Projets ou objectifs pour 2022 :

- Création d'infusettes individuelles pour restaurants, restauration collective et hôpitaux avec un nouvel emballage sans plastique et recyclable,
- Développement d'une nouvelle gamme d'épices – Bio et Fairtrade : à l'heure actuelle nos épices sont issus de l'agriculture biologique mais pas encore labélisés Fairtrade,
- Création d'un set de 10 thés en dégustation : projet avec le Centre de Propédeutique Professionnelle.



### **Gaston**

#### **Embauché au sein de l'atelier en 2021 :**

„Gudde Moien,

Ech sin den Gaston (genannt Gasty).

Ech si 56 Joer al a wunnen zu Huewel. Zënter

dem 1. November 2021 schaffen ech hei zu Bissen nodeem ech 6 Méint Stage hei gemeet hun. Virdrunner hun ech 33 Joer laang zu Réiden Atert op der Schock an der Serre geschafft. Ech kennen duerfir Gaarden a Planzaarbechten, souwéi all Blummen, och hun ech mol an der Kiche geschafft wann Nout um Mann war an och an der Keramik.

Hei zu Bissen ass et flott vir mol eppes aanescht ze man. Ech schaffe lo am Téli Atelier an an der Imprimerie, wat mer vill Spsass mecht. Och mat der Equipe verstinn ech mech gutt an ech kommen gären hei hinner schaffen.

P.S. Meng Hobbien si Strecken, Häkelen, an Teppicher knäppen dobäi kann ech entspanen an ofschalten.“

**Gaston**



## **Atelier Vente et Prestations Externes**



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

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

Il offre un emploi valorisant à 4 collaborateurs en situation de handicap. Une nouvelle embauche a eu lieu en 2021.

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

#### **Nos principaux clients:**

Chocolats du cœur sarl et Maredoc asbl.



### 3.1. OBJECTIFS GÉNÉRAUX

#### La finalité des Ateliers du Tricentenaire :

Offrir à des personnes en situation de handicap (handicap de naissance, accidents de la vie, etc.), un emploi rémunéré en ateliers d'inclusion 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 coopérative et du groupe Tricentenaire.

#### Les objectifs généraux des Ateliers du Tricentenaire s.c. se déclinent 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 ergonomiquement adapté si besoin,
- être accompagné dans son projet professionnel personnalisé,
- pouvoir bénéficier d'une insertion professionnelle valorisante mais sans pression,
- jouir d'un cadre de travail accueillant et d'un environnement qui s'adapte à l'évolution des besoins.

#### Objectifs pour 2021-2022 :

- Recruter de nouveaux travailleurs en situation de handicap
- Développer notre commerce en ligne
- Développer notre réseau clientèle
- Trouver des packagings plus écologiques
- Développer nos outils informatiques
- Faire évoluer la « charte de bien-être au travail » des Ateliers du Tricentenaire en coproduction avec nos collaborateurs en situation de handicap
- Développer et améliorer le concept de portfolio pour nos collaborateurs en situation de handicap
- Organiser des entretiens d'évolution pour nos collaborateurs en situation de handicap
- Augmenter la productivité de nos ateliers en respectant le rythme et les capacités de nos collaborateurs
- Fidéliser la clientèle des Ateliers du Tricentenaire
- Démarrer de nouveaux partenariats commerciaux
- Accroître la digitalisation de nos ateliers
- Étoffer l'offre de produits de l'atelier imprimerie
- Développer de nouveaux produits chocolatés (produits dérivés, produits saisonniers)
- Développer la commercialisation de nos glaces et sorbets avec l'acquisition d'un triporteur
- Préparer le projet "Café Prommenschenkel" à Prettingen
- Intégrer les principes de l'économie circulaire dans nos ateliers

### 3.2. L'ÉCHÉANCIER

<b>Février 2021</b>	Publication de la nouvelle brochure de l'Atelier Chocolaterie et publicité sur les réseaux sociaux : « Tout le monde fond...sauf le chocolat » qui présente les nouveaux produits chocolatés de l'atelier.
<b>Mars 2021</b>	Lancement de la publicité sur les réseaux sociaux de la création personnalisée de cartes de condoléances, réalisées par l'Atelier Imprimerie.  Mise en place du « packaging moule Tablette » pour les tablettes en chocolat de l'Atelier Chocolaterie ». A la fois moule et emballage, ce produit 100% recyclable permet de satisfaire une clientèle exigeante.  Lancement de la brochure « Joyeuses Pâques 2021 – Schéin Ouschteren » et des produits fabriqués dans les différents Ateliers.
<b>Avril 2021</b>	La vente des chocolats solidaires Chouchous du Cœur, nouveau produit solidaire lancé en 2020 et produits dans les Ateliers du Tricentenaire, permet de récolter 3 566,50 €. Ainsi, un chèque a pu être remis à 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.  Participation sur les réseaux sociaux à la campagne « la semaine du Fairtrade : pour un commerce plus juste ! » avec la mise en valeur de différents produits de nos ateliers comme le thé et le chocolat.
<b>Juin 2021</b>	Publicité relative aux produits de la fête des mères 2021 : coffret thé blanc, thé vert, filtre à thé et sac à main tout chocolat
<b>Septembre 2021</b>	Lancement de la brochure « Pappendag 2021 » qui présentent différents produits des ateliers (épices, montage chocolat, glace, « établi Tricoeur's) à l'occasion de la fête des pères.  A compter de septembre, les Ateliers du Tricentenaire s.c., en leur qualité de membres de l'ULESS depuis 2013, et en tant qu'organisation produisant des biens et services qui génèrent un impact social positif, sont fiers d'arborez le logo-label proposé par l'ULESS – Impact Luxembourg, certifiant l'authenticité de la qualification d'A.E.S.S. et permettant ainsi d'identifier les utilisateurs comme acteurs de l'économie sociale et solidaire.
<b>Octobre 2021</b>	Lancement d'une coopération avec l'Institut Viti-vinicole de Remich : participation de 6 salariés en situation de handicap aux vendanges pendant 3 jours.  Publicité des produits chocolatés « Happy Halloween 2021 » avec emballages éco-responsables.
<b>Novembre 2021</b>	Lancement de la brochure « Joyeux temps des fêtes » valorisant les produits de fin d'année des Ateliers du Tricentenaire s.c. (dont les glaces Pistache, Caramel au beurre salé et Crémant Bernard Massard, les Kleeschen en chocolat ou encore le montage au chocolat de Noël).  Signature le 18 novembre d'un bail emphytéotique de 99 ans pour l'exploitation du café « Prommenschenkel – Ewen » à Prettingen par les représentants du Tricentenaire en présence de Maître Hames (notaire à Mersch) et du Collège des Bourgmestres et Echevins de Lintgen.

## Décembre 2021

Le 3 décembre 2021, à l'occasion de la journée internationale des personnes en situation de handicap, RTL.lu (média internet et radio) a consacré un reportage aux activités du CPP et des Ateliers d'Inclusion Professionnelle du Tricentenaire.

Le 13 décembre, 3 salariés en situation de handicap ont été célébrés pour leurs 10 ans au sein des Ateliers du Tricentenaire s.c.

## 2022 - 2023

Projet de micro-brasserie à Prettingen avec la commune de Lintgen. Celle-ci devrait ouvrir ses portes d'ici deux années. Quinze à vingt emplois pour personnes en situation de handicap seront créés. Il y aura une partie production de bière, un restaurant et un atelier de rénovation de cycles, car des centaines de personnes passent chaque week-end sur la piste cyclable Mersch-Steinsel toute proche.

Pour la production de la bière, nous emploierons du pain recyclé qui sera séché par four solaire et ensuite broyé pour fournir 30 % des matières premières. Le résidu des cuves, le brai, sera transformé soit en compost afin de faire pousser des champignons qui seront servis sur toast dans la brasserie, soit en biscuit apéritif selon un processus découvert en France, soit encore pour nourrir le bétail dans les prés voisins.

La rénovation du site café « Prommenschenkel - Ewen » à Prettingen sera co-ordonnée par le bureau d'architecture M3.



### 3.3. LES PROJETS EXTRAORDINAIRES DES ATELIERS DU TRICENTENAIRE EN 2021

**Christophe Lesuisse, Directeur général et administrateur délégué - Groupe Tricentenaire :**

« Nous ne sommes plus dans l'optique de faire acheter nos chocolats ou nos produits parce que nous avons mis au travail des personnes en situation de handicap, mais de les faire connaître et de les valoriser car ils sont bons, Fairtrade, bio, locaux et emballés de manière éco-responsable. »

#### **Projet d'acquisition d'un vélo triporteur électrique adapté avec congélateur pour vente des glaces de la chocolaterie**

La société coopérative Ateliers du Tricentenaire a pour objectif depuis sa création de proposer des emplois innovants et valorisants aux personnes en situation de handicap.

Suite au développement d'une gamme de glaces et sorbets au sein de l'atelier chocolaterie, nous avons souhaité valoriser la commercialisation des glaces en envisageant l'acquisition d'un triporteur électrique avec bacs de congélation nous permettant davantage de ventes et de visibilité lors de différents événements organisés par l'asbl, au sein du secteur ou par différents partenaires. Cette activité permettra également à terme de développer un poste de travail innovant et valorisant, pour un ou plusieurs salariés en situation de handicap, grâce au triporteur.

En juillet 2021, nous avons donc sollicité une aide financière auprès de l'Œuvre Grande-Duchesse Charlotte dans le cadre d'une demande d'aide ponctuelle, en leur présentant un projet précis, détaillé et à forte plus-value sociale pour les collaborateurs du Tricentenaire.

En octobre 2021, nous avons eu l'immense satisfaction de voir notre projet retenu et soutenu financièrement par l'œuvre Grande Duchesse Charlotte. Ainsi, l'année 2022 sera consacré à la configuration et à l'acquisition du vélo cargo électrique avec bacs de congélation.

Nous en profitons pour remercier une nouvelle fois l'œuvre pour son soutien sans faille qui nous permet d'apporter des réponses adéquates et innovantes aux demandes et besoins des personnes en situation de handicap.

#### **Avancement du projet de micro-brasserie et restaurant à Prettingen**

Le 18 novembre, les représentants du Tricentenaire ont signé un bail emphytéotique de 99 ans pour l'exploitation du café « Prommenschenkel - ewen » à Prettingen, en présence de maître Hames (notaire à Mersch) et du Collège des bourgmestres et Echevins de Lintgen et de Ma-

dame Alexandra Marcellet du Ministère du Travail, de l'Emploi et de l'économie Sociale et Solidaire.

Ce projet d'ateliers d'inclusion professionnelle (Ateliers du Tricentenaire s.c.), qui s'inscrit dans l'économie sociale et solidaire mais également dans l'économie circulaire, locale et made in Luxembourg, permettra de proposer un travail valorisant à plus de 40 salariés en situation de handicap et une dizaine de collaborateurs encadrants, à travers des activités telles qu'une micro-brasserie, un restaurant et un atelier-vélos.



#### **Projet de valorisation de l'inclusion des personnes en situation de handicap**

Du printemps à l'été 2021, dans le cadre de ses études d'éducatrice, Lydwina Annet a développé un projet vidéo qui s'intéressait à la valorisation de l'inclusion sociale des personnes en situation de handicap. Les objectifs de son projet correspondaient au leitmotiv du Groupe Tricentenaire « faire mieux, ensemble, intelligemment et dans le bonheur » et ont permis, à travers la réalisation d'une vidéo disponible sur Youtube : <https://www.youtube.com/watch?v=hillephrow0>, de valoriser le parcours d'Helena, de Laura et de Jessica, qui travaillent au sein de l'atelier Thés et Epices et de l'atelier Services. Nous la remercions encore pour ce beau reportage !



#### 4.1. LE PARTENARIAT AVEC NOS MINISTÈRES DE TUTELLE ET AVEC NOS 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 d'inclusion professionnelle et contribuent au financement des salaires (salariés en situation de handicap et salariés encadrants), du matériel et des investissements.

##### **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'Etat 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.

## 4.2. LES PARTENAIRES 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 et solidaire et de développement durable dans laquelle nous sommes engagés depuis plusieurs années.

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

### La FEDAS

La FEDAS Luxembourg, anciennement dénommée « Entente des Gestionnaires des Centres d'Accueil » (EGCA) a été créée en 1977 par douze associations proches des réalités du terrain. Elle était la première fédération d'employeurs du secteur de l'action sociale.

Elle a repris, avec effet au 1<sup>er</sup> janvier 2018, les activités de l'Entente des Foyers de Jour (EFJ) avec laquelle elle partageait déjà les mêmes locaux. Elle compte désormais (chiffre au 15/01/2018) 155 organismes membres, gestionnaires de structures dans les différents secteurs de l'action sociale et de l'économie sociale et solidaire au Luxembourg : enfance, jeunesse et famille, aide sociale, handicap, protection internationale, inclusion sociale et professionnelle, seniors, etc.

Forte de quarante années d'expertise dans la défense du secteur social, la FEDAS Luxembourg est le principal réseau d'organismes à visée sociale ou sociétale 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.

La FEDAS Luxembourg est un des principaux interlocuteurs des différents Ministères de tutelle et a pour vocation de soutenir ses membres dans la maîtrise du changement, pour mieux anticiper l'avenir. Elle doit comprendre les forces, les faiblesses, les risques et les opportunités du secteur pour leur permettre d'anticiper et de prendre une longueur d'avance. Elle doit proposer des réponses et être capable de les négocier avec les partenaires.

### La FEDAS Luxembourg poursuit une mission de conseil et de représentation patronale:

- **AIDER ET COORDONNER** les propositions, initiatives et actions de ses membres engagés sur le terrain de l'action sociale et diffuser les innovations dans ce vaste réseau.
- **OFFRIR UN LIEU DE REFLEXION** à l'ensemble des partenaires pour analyser des problèmes qui requièrent de nouvelles approches, pour mettre en œuvre de nouvelles formes d'action et se montrer forte de propositions pour le secteur. Pour cela, elle anime des plates-formes permanentes et des groupes de travail ponctuels.
- **PROMOUVOIR UN DIALOGUE CIVIL REEL** entre représentants des autorités publiques et représentants des différentes branches de la société civile organisée. Dans le secteur de l'action sociale, la FEDAS Luxembourg est force de revendications tant en ce qui concerne les grandes orientations des politiques sociales, qu'en ce qui concerne les modes de financement de l'action sociale et les modes de coopération.
- **ASSURER** une veille législative et réglementaire permanente et une information en droit social et diffuser les résultats dans le réseau.
- **REPRESENTER** ses membres, dans le respect de leurs diversités, et jouer un rôle d'interface auprès des pouvoirs publics pour agir dans leur intérêt commun et peser du poids de son organisation collective. Par sa représentativité et sa capacité à synthétiser les points de vue, elle est en mesure de présenter au législateur, aux pouvoirs publics et aux administrations des recommandations, des remarques, des mises en garde, en tenant compte des différentes sensibilités.
- **SOUTENIR TECHNIQUEMENT, METHODOLOGIQUEMENT ET CONCEPTUELLEMENT** les organismes pour accroître leur capacité de gestion, notamment sur le plan financier que sur celui des ressources humaines: la FEDAS Luxembourg conseille ses membres en apportant des réponses à leurs préoccupations quotidiennes dans la gestion.
- **NÉGOCIER AVEC LES PARTENAIRES SOCIAUX** des conventions collectives de travail réalistes.

Le groupe Tricentenaire 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 l'Administrateur délégué du groupe Tricentenaire.

L' Administrateur délégué, ainsi que le Directeur des ateliers sont membres de la plateforme handicap de la FEDAS ainsi que du groupe de travail relatif aux ateliers d'inclusion.

Réunions	Représentants
FEDAS – CA et Bex	Christophe LESUISSE
FEDAS AG	Christophe LESUISSE
FEDAS PF H	Elisabete NOBREGA, Nadine MEDINGER, Christophe LESUISSE
FEDAS – PF AIP	Jérôme COLSON, Eric BERTEMES, Christophe LESUISSE

### Union luxembourgeoise de l'économie sociale et solidaire (ULESS)

Créée en juillet 2013, l'ULESS vise à défendre et à promouvoir les intérêts du secteur de l'économie sociale et solidaire en pleine expansion. L'ULESS a pour mission de fédérer, de représenter, de promouvoir et de défendre les acteurs de l'économie sociale et solidaire.

L'ULESS représente directement et indirectement plus de 300 acteurs de l'économie sociale et solidaire représentant environ 20.000 salariés et est ainsi largement représentative du secteur social et solidaire au Luxembourg.

Les Ateliers du Tricentenaire s.c. sont membres de l'ULESS depuis sa création en 2013.

### Commission d'orientation et de reclassement professionnel (COR)

La Commission d'orientation et de reclassement professionnel oriente le travailleur ayant la reconnaissance de travailleur en situation de handicap, soit vers le marché du travail ordinaire soit vers un atelier d'inclusion professionnelle .

La COR peut proposer à l'ADEM, selon l'âge du travailleur, le degré ou la nature de son handicap ainsi qu'en fonction de ses compétences de travail:

- des mesures d'orientation ;
- des mesures de formation ;
- des mesures d'intégration ou de réintégration professionnelle (p.ex. participation au salaire).

### Un bar à chocolat et une boutique dédiés aux Chocolats du Cœur !

Les Chocolats du Cœur, produits artisanaux made in Luxembourg des Ateliers du Tricentenaire, sont heureux de vous présenter leur Bar à Chocolat.

Depuis le 1<sup>er</sup> juin 2016, vous trouverez à Walferdange (en face du Foyer d'aide aux familles - Tricentenaire) tous les produits des Chocolats du Cœur: tablettes, fruits secs enrobés, pralines, etc.

Il est même possible d'y faire composer votre propre ballotin de pralines, et ce dans une magnifique boîte métallique réutilisable à souhait. De jolis articles arborant le logo des Chocolats du Cœur sont également disponibles: tabliers, tasses, fondues pour chocolat. Un coin-livres, proposé en partenariat avec « Ernster, l'esprit livre », permet de consulter sur place (et acheter) une vaste collection d'ouvrages sur les délices chocolatés.

Confortablement assis dans un espace lumineux, vous pouvez également déguster nos produits avec un succulent café, thé, ou bien entendu un chocolat chaud fait maison. Les gourmands ne résistent pas aux pâtisseries et crêpes maison et, depuis 2019, aux glaces des Ateliers du Tricentenaire !

Ce Bar à Chocolat est labellisé Fairtrade Zone.

C'est la Sàrl « Chocolats du Cœur » qui exploite cet espace et gère le Bar à Chocolat.

En ouvrant un magasin de vente à Walferdange, le Tricentenaire souhaitait permettre à chacun de se procurer plus facilement nos pralines, ainsi que d'autres produits fabriqués dans les Ateliers du Tricentenaire s.c.

Le Bar à chocolat vend également les produits fabriqués par nos partenaires d'autres Ateliers d'inclusion professionnelle, notamment ceux de la Ligue HMC, de l'APEMH, de la Yolande Coop ou encore d'Autisme Luxembourg.

Un spacieux parking gratuit est à disposition des clients. Ouvert du mardi au jeudi de 10h30 à 18h30, le vendredi de 10h à 18h30 et le samedi de 10h à 17h30 au 50, route de Diekirch à Walferdange.

### Fairtrade Lëtzebuerg a.s.b.l.

En 2009, les Ateliers du Tricentenaire s.c. signent un contrat de partenariat commercial avec Fairtrade Lëtzebuerg et s'engagent dans la voie du commerce équitable avec son atelier chocolaterie.

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.

### **Concrètement Fairtrade Lëtzebuerg a.s.b.l.:**

- s'engage à sensibiliser le grand public sur le commerce équitable par des actions concrètes, notamment la jeunesse, par des ateliers et conférences et l'élaboration de matériel de sensibilisation
- s'engage à faire entrer le commerce équitable dans les débats politiques
- gère et contrôle l'utilisation du label Fairtrade/TransFair sur le marché luxembourgeois
- appuie les acteurs économiques dans leur démarche de responsabilité sociale
- attribue son label aux acteurs du commerce équitable: importateurs, commerçants et petites entreprises (torréfacteurs, chocolatiers).

### **Boutiques du Monde / Weltbutteker**

#### **Le commerce équitable: qualité et avenir**

Les Ateliers du Tricentenaire s.c. se sont engagés en 2009 dans une collaboration commerciale avec les Weltbutteker (Boutiques du Monde) et contribuent au développement d'une économie plus équitable.

Ils mettent en vente nos produits chocolatés dans diverses épiceries «équitables» du pays.

#### **La philosophie des Weltbutteker:**

Le « Commerce équitable » permet un partenariat basé sur le dialogue, la transparence et le respect. Il offre, particulièrement aux producteurs d'Afrique, d'Asie et d'Amérique Latine, des conditions qui leur permettent de vivre dignement des fruits de leur travail.

En outre, le « Commerce équitable » essaie de renseigner le grand public sur les modalités souvent injustes d'après lesquelles sont rémunérés les producteurs de ces pays.

#### **Leurs critères:**

- Pas d'intermédiaire superflu
- Prix minima garantis
- Préfinancement
- Relations commerciales à long terme
- Pas de travail d'enfant ni de travail forcé
- Production écologique si possible

Le « Commerce équitable » joint l'esthétique et le plaisir à la responsabilité envers l'homme et la nature.

### **Producteurs**

- Nos producteurs en Afrique, en Amérique Latine et en Asie sont des petites entreprises familiales, des coopératives, des Ateliers d'inclusion professionnelle, etc.

Les ouvriers et les artisans ne sont pas exploités; ils peuvent vivre dignement de leur revenu.

### **Projets**

- Développement grâce au commerce équitable.
- Le bénéfice du commerce équitable est investi dans des projets sociaux dans les pays en voie de développement. Ils soutiennent en particulier des groupes de femmes, par exemple avec des microcrédits.

### **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

### **100% Luxembourg**

100% Luxembourg est un magasin situé au plein cœur de la Ville de Grevenmacher. Il est spécialisé exclusivement dans les produits du terroir grand-ducal et vise surtout les segments de l'achat-cadeau, de l'achat souvenir, de l'épicerie fine, du produit de luxe et de la délicatesse. Une belle vitrine pour nos Chocolats du Cœur.

### **Luxcaddy.lu**

Le supermarché en ligne «Luxcaddy.lu» a été lancé en 2010.

L'idée du projet, plein de défis certes, était d'offrir un nouveau service alors encore inédit au Grand-Duché: la vente de produits alimentaires en ligne. Initialement, l'offre regroupait un peu plus de 600 produits livrés essentiellement sur le territoire de la ville de Luxembourg.

Luxcaddy.lu a été le premier service de ce genre à Luxembourg et c'est l'avantage du précurseur sur le marché qui lui a permis de rester le N°1 de la livraison à domicile, malgré la concurrence croissante des supermarchés dans la vente en ligne.

L'offre est non seulement la plus diversifiée et la plus qualitative, mais elle regroupe aussi

un maximum de produits du terroir et de produits bio. Mission réussie, ce ne sont pas moins de 20 producteurs luxembourgeois qui accompagnent et soutiennent l'initiative.

Depuis 2013, les Chocolats du Cœur des Ateliers du Tricentenaire sont disponibles sur la boutique en ligne [www.luxcaddy.lu](http://www.luxcaddy.lu)

Suite à la mise en place du nouveau site internet de la coopérative en 2015, la boutique en ligne des Chocolats du Cœur est aussi directement accessible depuis les sites [www.tricentenaire.lu](http://www.tricentenaire.lu) et [www.chocolatsducoeur.lu](http://www.chocolatsducoeur.lu)

## **Cactus S.A.**

### **Leur philosophie :**

Cactus s'engage depuis toujours 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.

Aujourd'hui plus que jamais, Cactus confirme son engagement dans la « verte voie » et dans le commerce équitable.

Avec la nouvelle campagne de communication intitulée « Aus der Region für d'Region », Cactus, déjà partenaire privilégié, se rapproche plus que jamais des producteurs régionaux. Aujourd'hui, c'est un réel partenariat qui lie Cactus aux producteurs du pays et des régions frontalières.

En 2010, les Ateliers du Tricentenaire s.c. ont débuté un partenariat commercial avec Cactus SA.

Nos produits chocolatés sont distribués dans les magasins suivants : Cactus Belle Etoile, 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.

A ce jour, cette variété de produits confectionnés au sein de l'Atelier Chocolaterie y est vendue : 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, produits phares réalisés de façon autonome par les collaborateurs en situation de handicap !

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 fin d'année 2021, 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 Etoile, était en cours d'élaboration. Plus d'informations à suivre en 2022 !

## **OUNI**

Abréviation de « Organic Unpackaged Natural Ingredients », signifie « sans » en luxembourgeois. Première épicerie bio sans emballages au Luxembourg, OUNI se pose comme une alternative écologique aux supermarchés conventionnels. Il est désormais possible de faire ses courses sans produire de déchets. Vous pouvez remplir et peser vos propres contenants pour les produits en vrac et acheter d'autres produits, tels que le lait et le yaourt, dans des bocaux ou bouteilles en verre consignés.

L'objectif de ce magasin est de fournir tous les produits alimentaires, d'hygiène et d'entretien nécessaires à la vie quotidienne.

Le magasin offre plus de 700 produits pour l'instant et vise à en offrir bientôt 1000.

Les produits sont vendus en vrac ou dans des emballages réutilisables tels que des bocaux en verre, et sont biologiques et fabriqués localement ou sont certifiés équitables s'ils ne sont pas disponibles localement. Tous les efforts sont faits pour indiquer le pays d'origine et le producteur pour chaque produit, ainsi que les ingrédients et les allergènes.

Chocolats du Cœur disponibles en vrac chez OUNI: tablettes de chocolat, produits chocolatés saisonniers, fruits secs enrobés, pâte à tartiner, etc.

## **Gault et Millau**

Pour la 4ème année consécutive, nos chocolats sont reconnus et valorisés dans le célèbre guide Gault et Millau « Finest Chocolatiers in Belgium & Luxembourg 2022 ». C'est pour nous une véritable reconnaissance de notre travail, à la hauteur d'autres grands noms du chocolat !

### 4.3. LES RESSOURCES INTERNES

#### **Le Centre de Propédeutique Professionnelle (CPP) – Partenaire principal des Ateliers du Tricentenaire**

Le Centre de Propédeutique Professionnelle 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 CPP 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,

Depuis 2021, le CPP dispose de 10,5 places de stages en équivalent temps plein pour des personnes en situation de handicap jeunes ou en cours de réorientation professionnelle.

Pour réaliser ses missions, le CPP a disposé de 3,5 postes à temps plein en 2021, soit 4 éducateurs pour accompagner et soutenir les différents apprentissages.



### 4.4. LES RESSOURCES HUMAINES

Au 31 décembre 2021, les Ateliers du Tricentenaire s.c. employaient 54 salariés en situation de handicap (49,75 ETP) et 17 salariés encadrants et administratifs (14,90 ETP).

#### **DIRECTION DES ATELIERS DU TRICENTENAIRE :**

- 1 directeur des Ateliers du Tricentenaire (1 ETP)
- 1 collaboratrice administrative (1 ETP)
- 1 collaboratrice comptable (0,7 ETP)

#### **VENTE ET PRESTATIONS EXTERNES :**

- 1 responsable de l'atelier (1 ETP)
- 4 salariés en situation de handicap (4 ETP)

#### **THÉS ET ÉPICES :**

- 1 responsable de l'atelier (1 ETP)
- 8 salariés en situation de handicap (7,5 ETP)

#### **CHOCOLATERIE :**

- 1 chocolatier, CATP en pâtisserie-chocolatier confiserie-glacier (1 ETP)
- 1 chocolatier, CATP en pâtisserie-chocolatier confiserie-glacier (1 ETP)
- 1 chocolatier, CATP en pâtisserie-chocolatier confiserie-glacier (congé de maternité et parental jusqu'au 5 août 2021 – 1 ETP)
- 1 chocolatier, CATP en pâtisserie-chocolatier confiserie-glacier (1 ETP – Remplacement congé maternité et parental, puis renfort)
- 1 chocolatier, brevet de maîtrise pâtissier-chocolatier-confiseur (0,8 ETP – congé parental fractionné)
- 19 salariés en situation de handicap (18,30 ETP)

#### **IMPRIMERIE :**

- 1 imprimeur, CATP en imprimerie (1 ETP)
- 2 graphistes, diplômés d'un 2e degré en publicité et communication visuelle (1,80 ETP)
- 12 salariés en situation de handicap (9,45 ETP)

#### **SERVICES :**

- 1 éducateur-instructeur, diplôme de « Publicité & Art Direction » (0,4 ETP)
- 1 éducateur diplômé (0,8 ETP)
- 11 salariés en situation de handicap (10,5 ETP)

#### **POUR TOUS LES ATELIERS :**

- 1 éducateur diplômé (0,6 ETP)
- 1 éducateur diplômé (0,8 ETP)



## 4.5. STAGIAIRES DU CPP ET SALARIÉS EN SITUATION DE HANDICAP QUELQUES STATISTIQUES

### ACCUEIL ET DÉPARTS

#### Centre de propédeutique professionnelle (CPP)

La capacité du Centre de propédeutique professionnelle est passé de 9 stagiaires à 10,5 places pour l'année 2021 selon les modalités de la convention avec le Ministère de la famille et de l'Intégration.

**En 2021, le CPP a accueilli 18 nouveaux stagiaires tandis que 17 stagiaires ont quitté le CPP pour les raisons suivantes :**

- 8 personnes ont été engagées au sein d'un Atelier
- 4 personnes ont effectué un stage non concluant
- 5 personnes ont effectué un stage scolaire

### NATIONALITÉ

#### AU SEIN DES ATELIERS ET DU CPP

Luxembourg :	6
Portugal :	2
Roumanie :	1
Equateur :	1

### SEXE AU SEIN DES ATELIERS ET DU CPP

Femmes :	4
Hommes :	6

### CATÉGORIES D'ÂGE AU CPP

18-29 :	2
30-39 :	4
40-49 :	3
50-59 :	1
60-65 :	0

### TYPE DE HANDICAP AU SEIN DU CPP

Handicap Physique :	8
Handicap Mental :	2
Handicap sensoriel :	0

### ORIGINE DU HANDICAP AU SEIN DU CPP

Accident :	3
Maladie :	3
Naissance :	4

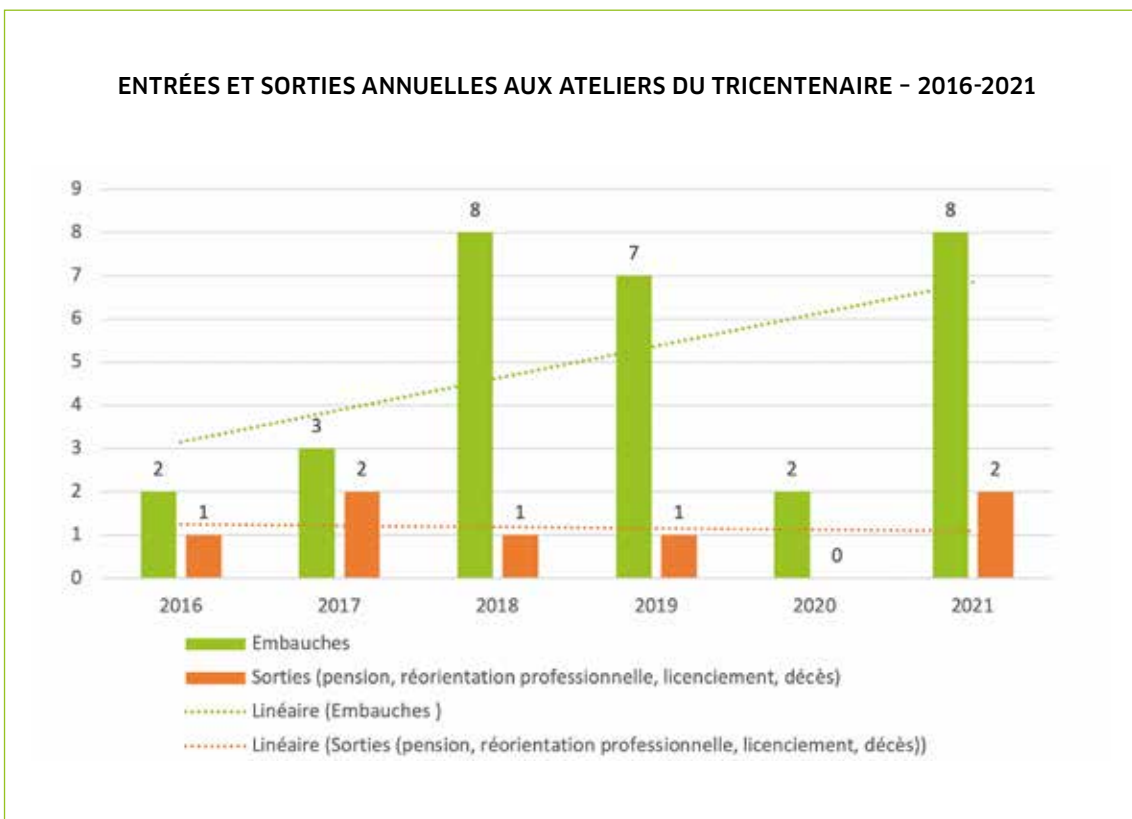
### Les Ateliers du Tricentenaire s.c.

Au 31 décembre 2021, nous comptons 54 salariés en situation de handicap au sein des Ateliers d'inclusion professionnelle du Tricentenaire.

En 2021, les Ateliers du Tricentenaire ont pu engager 8 nouvelles personnes : 2 à l'atelier Chocolaterie, 1 à l'atelier Imprimerie, 2 à l'atelier thé

et épices, 2 à l'atelier Services et 1 personne à l'atelier vente et prestations externes détachée au Bar à chocolat à Walferdange.

Une personne a quitté l'atelier imprimerie pour poursuivre sa formation et intégrer le milieu ordinaire de travail. Une autre personne est partie en pension d'invalidité. Nous leur souhaitons bonne chance pour le futur !



Hormis pour l'année 2020 qui aura été exceptionnelle du fait de la pandémie, les Ateliers du Tricentenaire n'ont cessé d'accroître leurs embauches les 6 dernières années pour offrir de nouveaux horizons professionnels aux personnes en situation de handicap, selon leurs compétences et centres d'intérêts.

## SEXE AU SEIN DES ATELIERS

Femmes : .....	29
Hommes : .....	25

### Sexe au sein de l'Atelier **Chocolaterie**

■ Féminin: .....	8
■ Masculin: .....	11

### Sexe au sein de l'Atelier **Imprimerie**

■ Féminin: .....	6
■ Masculin: .....	6

### Sexe au sein de l'Atelier **Service**

■ Féminin: .....	7
■ Masculin: .....	4

### Sexe au sein de l'Atelier **Thés et Épices**

■ Féminin: .....	6
■ Masculin: .....	2

### Sexe au sein de l'Atelier Vente et Prestations Externes

■ Féminin: .....	2
■ Masculin: .....	2

## NATIONALITÉ AU SEIN DES ATELIERS

Luxembourg : .....	30
Portugal : .....	14
Belgique : .....	2
France : .....	1
Allemagne : .....	1
Togo: .....	1
Kosovo : .....	1
Cameroun : .....	1
Bosnie-Herzégovine : .....	1
Pérou : .....	1
Roumanie : .....	1

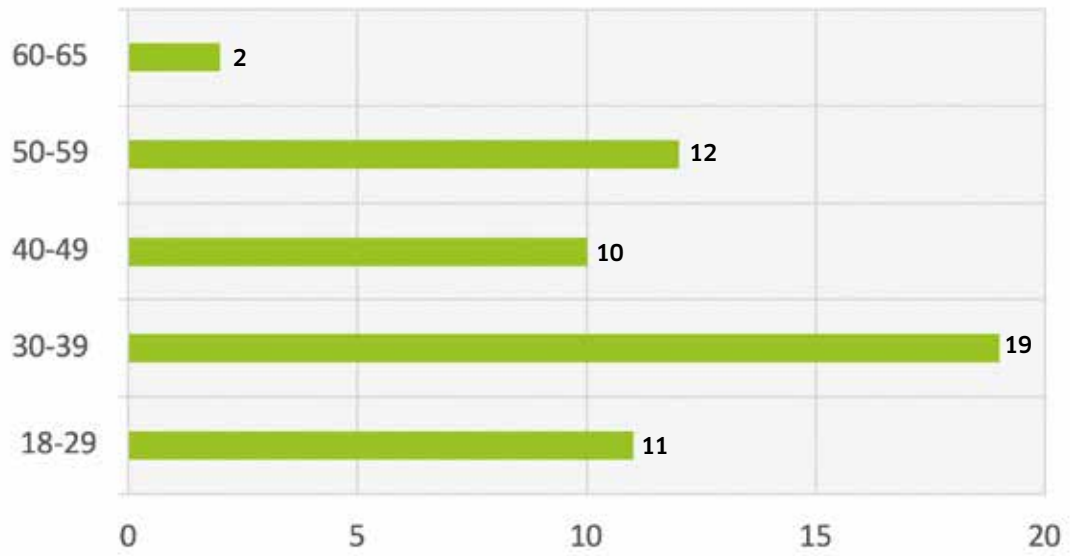
## LES CATÉGORIES D'ÂGE AU SEIN DES ATELIERS

Avec les 8 nouvelles embauches, on constate un rajeunissement de l'âge moyen des salariés encadrés aux Ateliers du Tricentenaire.

Un quart des salariés encadrés des ateliers ont 50 ans et plus et peuvent subir les aléas d'un vieillissement prématuré ou d'une fatigabilité accrue du fait du handicap. Ces différents risques sont étroitement accompagnés par les équipes des ateliers.



### ÂGE DES SALARIÉS ENCADRÉS ADT 2021



\*Les stagiaires du CPP ne sont pas intégrés au présent graphique



	Thés et Épices	Chocolaterie	Imprimerie	Services	Vente et Prestation Externes
<b>LES CATÉGORIES D'ÂGE PAR ATELIER :</b>					
18-29 .....	4	0	2	4	1
30-39 .....	1	10	3	4	1
40-49 .....	0	6	2	1	1
50-59 .....	3	2	4	2	1
60-69 .....	0	1	1	0	0

#### LE TYPE DE HANDICAP :

Handicap physique .....	6	12	12	6	1
Handicap mental .....	2	5	0	4	2
Handicap sensoriel .....	0	0	0	1	0
Handicap psychiatrique .....	0	0	0	0	1

#### L'ORIGINE DU HANDICAP :

Accident .....	0	7	5	2	1
Maladie .....	2	2	1	2	1
Naissance .....	6	10	6	7	2

#### DEMANDES D'ADMISSION POUR UN STAGE

Pour l'année 2021, nous comptabilisons 38 entretiens d'admission. Un entretien d'admission comprend un entretien individuel avec le candidat et une visite des locaux.

#### 22 demandes ont été traité par l'E.M.P.P.S. (Equipe médico-psycho-pédago-sociale) :

- 18 demandes ont été accordées
- 2 demandes sont en suspens
- 2 demandes ont été refusées

A la date du 31 décembre 2021, 44 personnes sont inscrites sur la liste d'attente. Ces personnes désirent effectuer un stage et obtenir un contrat de travail au sein des Ateliers d'inclusion professionnelle du Tricentenaire.

## 4.6 SERVICE SOCIAL ET JOB COACHING

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 et le suivi social qui s'inscrit dans l'esprit du « Jobcoaching ».

Le « Jobcoaching » consiste à aider, assister et soutenir une personne dans ses besoins pour pouvoir réaliser son travail.

**Au niveau du suivi social, voici quelques exemples de démarches administratives permettant de soutenir la personne dans sa vie quotidienne ou son emploi :**

- Adaptation de voiture,
- Aide dans la gestion financière,
- Aide pour remplir les formulaires impôts,
- Allocations de "vie chère",
- Allocations familiales,
- Autorisation de séjour,
- Carte Adapto,
- Carte d'invalidité,
- Carte de stationnement,
- Contrat d'assurance,
- Correspondance Avocat,
- Correspondance FNS,
- Courriers divers,
- Déclaration de vol,
- Demande de lit d'hôpital,
- Demande de pension d'invalidité,
- Demande de soutien psychologique,
- Démarches pour introduire une demande de tutelle,
- Démarches RPGH (revenu pour personne gravement handicapée),
- Démarches CCM,
- Fiche d'indemnité compensatoire,
- Gestion bancaire,
- Internet Banking,
- Naturalisation luxembourgeoise,
- Recherche d'un logement,
- Remboursement CNS,
- Traduction, etc.

**Au niveau « Jobcoaching », voici quelques exemples d'interventions :**

Accompagnement et suivi du projet professionnel avant l'admission, puis lors de la formation et/ou de l'embauche ainsi que dans toutes les évolutions Professionnelles,

Accompagnement et suivi social en lien avec le projet professionnel :

- Démarches ADEM
- Fiche de retenue d'impôt
- Fiche de paye
- Gestion des congés
- Obtention de la qualité de salarié handicapé
- Préparation à un entretien d'embauche
- Rédaction d'un curriculum vitae
- Rédaction d'une lettre de motivation, etc.

## 4.7 ACCOMPAGNEMENT EDUCATIF AU SEIN DES ATELIERS

Depuis novembre 2020, 2 éducatrices sont venues compléter l'équipe des Ateliers du Tricentenaire. Elles apportent un soutien éducatif et un accompagnement supplémentaire dans le fonctionnement quotidien des Ateliers.

**Le soutien aux ateliers en :**

**garantissant le fonctionnement des ateliers (chocolaterie, imprimerie, thé, services, bar à chocolats) en l'absence des responsables par :**

- La connaissance et l'aide aux tâches de travail des travailleurs en situation de handicap. La connaissance est basée sur la grille de connaissances et compétences de chaque atelier
- La connaissance de la gestion des clients et de leur commande
- La connaissance du fonctionnement de la facturation et des livraisons en cas de remplacement

**accompagnant les salariés en situation de handicap par**

- La valorisation de leur travail via « working by doing with you »
- Le suivi des éventuelles adaptations et aides en fonction des besoins (psychomoteur ; psychologique ; social ; ou autres.) de chacun. En étroite collaboration avec les équipes pluri-

disciplinaires (kiné, ergo, infirmier, assistant social)

- Le soutien du travailleur à des rdv externes. (par exemple : visite médicale)

#### **apportant un soutien éducatif aux chefs d'ateliers par**

- Le focus sur le suivi des travailleurs qui ont des difficultés
- Le planning et les aides individuelles pour le travailleur quand c'est nécessaire en visant l'autonomie de chacun dans leurs tâches de travail au sein de leur fonction.

#### **Le suivi du projet professionnel du salarié en situations de Handicap**

L'éducateur des ateliers commence à suivre le travailleur en situation de handicap quand celui-ci signe son contrat de salarié.

En collaboration étroite avec les chefs d'ateliers, un suivi écrit sur l'évolution des objectifs de chacun est réalisé. Ce suivi écrit répond aussi au bilan d'évaluation des compétences et au plan d'intervention demandé par le Ministère du Travail pour chaque salarié en situation de handicap.

#### **Le soutien et l'expansion des ateliers en fonction des projets futurs**

Pour cette année, les efforts de l'équipe éducative se sont concentrés sur la mise en œuvre du partenariat avec l'Institut Vini-viticole de Remich, sur le suivi de la collaboration et sur les enseignements à tirer de cette première expé-

rience pour la reconduction de cette expérience dès l'année 2022 selon des modalités adaptées pour le plus d'efficacité possible pour chaque partie prenante.

#### **De multiples temps forts ont jalonné les missions de l'équipe éducative des Ateliers pour cette :**

- Apprentissage des fonctionnements des ateliers (chocolaterie, thé et services),
- Entretiens de soutien aux travailleurs en difficulté,
- Création et confection de carte de Noël avec les salariés de l'Atelier Imprimerie,
- Travail pluridisciplinaire pour l'adaptation, l'intégration et la mise en autonomie d'une personne non-voyante au sein des ateliers,
- Divers stages et essais de salariés pour un changement de fonction éventuelle dans un autre atelier en fonction du projet professionnel de chacun,
- Valorisation du travail de 3 salariés (projet vidéo) par le biais des réseaux sociaux,
- La mise en œuvre du projet de collaboration avec l'Institut Viti-vicole de Remich : organisation de la participation aux vendanges de 6 salariés en situation de handicap et évaluation de l'expérience,
- Pour cette année 2021, 19 collaborateurs ont pu bénéficier d'un entretien pour une évaluation/évolution. Le défi est de permettre à chaque travailleur de bénéficier d'une évaluation tous les deux ans.



**Géraldine**  
Educatrice dans les Ateliers

On adore notre nouvelle fonction qui nécessite de notre part une grande capacité d'adaptation et de flexibilité afin de s'ajuster à tout moment aux besoins des ateliers. Notre fonction doit également s'adapter au rythme spécifique d'ateliers d'inclusion Professionnelle. En effet, certaines périodes de l'année sont plus propices uniquement aux soutiens de fonctionnement et d'autres au travail éducatif et aux suivis des travailleurs en situation de handicap.

Géraldine



**Flora**  
Educatrice dans les Ateliers

Avant mon engagement au sein du groupe Tricentenaire, et de formation éducatrice diplômée, j'ai travaillé à la Fondation Autisme Luxembourg 5 années et un peu dans des maisons relais.

J'ai ensuite été engagée dans le groupe du Tricentenaire. D'abord j'ai débuté par 9 mois comme éducatrice à « Haus Am Bierg » une maison pour 5 personnes atteintes d'autisme.

J'ai eu l'opportunité de venir travailler au « Centre Jean Heinisch », et comme je suis maman de trois enfants, avoir des horaires de jour comme dans les ateliers était un avantage pour moi et ma famille.

En 2020, j'ai été engagée dans cette nouvelle fonction au sein des ateliers. Cela faisait longtemps qu'il y avait des besoins de suivi éducatif, mais il n'existait pas encore de poste d'éducateur dans les ateliers pour épauler les chefs d'ateliers.

En 2015, j'ai commencé à travailler au CPP et j'ai réalisé aussi un remplacement de chef d'atelier à la chocolaterie. Cette fonction d'éducatrice dans les ateliers, c'est un peu comme allier ces deux travaux d'un côté éducatif comme dans la fonction d'éducateur du CPP nous apprenons aux gens à faire au mieux leur fonction, nous accompagnons les travailleurs en fonction de leurs besoins et leurs compétences, nous apprenons avec eux « learning by doing » et nous valorisons leurs acquis. De l'autre côté un rôle de « chef d'atelier » avec la responsabilité de la production, des commandes, des factures, de la gestion des imprévus et de l'organisation des nouveaux projets comme le projet vini-viticole.

J'aime cette nouvelle fonction et de travailler avec les personnes en situation de handicap. Les travailleurs sont toujours reconnaissants et ouverts envers nous. Ils prennent toujours beaucoup de plaisir à discuter avec nous et à travailler ensemble. Ils reviennent souvent vers nous en cas de soucis et ils nous acceptent bien dans leur quotidien au boulot.

Flora



# FOURNISSEURS 5



Le top 10 des fournisseurs de chaque atelier pour l'année 2021 est listé ci-dessous. Nous en profitons pour les remercier pour la bonne collaboration que nous entretenons avec eux.

Fournisseurs	Produit / matériel
<b>ATELIER IMPRIMERIE</b>	
Muller-Wegener	Matériels de bureau
IGEPA Belux	Papiers
RICOH Luxembourg	Système de copie et d'impression
Canon	Système de copie et d'impression
Print-service	Imprimerie

Fournisseurs	Produit / matériel
<b>ATELIER SERVICES</b>	
Muller-Wegener	Matériels de bureau
IGEPA Belux	Papiers
Tesa	Colle double face
Terra Roxa	Friandises sachets pour la fête de Saint-Nicolas
Fixmer	Friandises sachets pour la fête de Saint-Nicolas
Dimmer	Petit matériel
Brasserie Simon	Bières
Ligue HMC	Produits de vente
Ecobag	Sacs
Claessen	



Fournisseurs	Produit / matériel
<b>ATELIER CHOCOLATERIE</b>	
Valrhona	Chocolats
Chocolaterie du Pecq	Chocolats et pralinés
Comor	Matières premières
BSD	Emballages
Muller&Wegener	Matériels bureautique
Lemberona	Matières premières
Klotz Verpackungen	Emballages
Brunner Hans	Chocolats
Petit Forestier	Véhicules

Fournisseurs	Produit / matériel
<b>ATELIER THÉS ET ÉPICES</b>	
La route des comptoirs	Matière première thé
Les jardins de Gaia	Matière première thé
BSD	Matériel d'emballage
IGEPA Belux	Matériel emballage
Faitrade Lëtzebuerg	Label et système fairtrade
Dot Boutique Limited	Matériel emballage
SPRL Certisys BVBA	Label et certifications bio
La provençale	Matière première pour assemblage des thés
Billiet Vanlaere nv	Produits dérivés



## 6.1. STAGE AU CPP ET CONSTRUCTION DU PROJET PROFESSIONNEL

Dans le cadre de l'accompagnement proposé au CPP, différentes étapes d'apprentissage sont proposées, du 1<sup>er</sup> bilan de stage jusqu'au bilan de fin de formation.

Au CPP, 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 métiers.

La durée de la formation au CPP 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 CPP

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 CPP 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 CPP. Du point de vue organisationnel, c'est le moment de préparer l'intégration au sein de l'atelier (contrat de travail, règles de travail, congés, etc.).

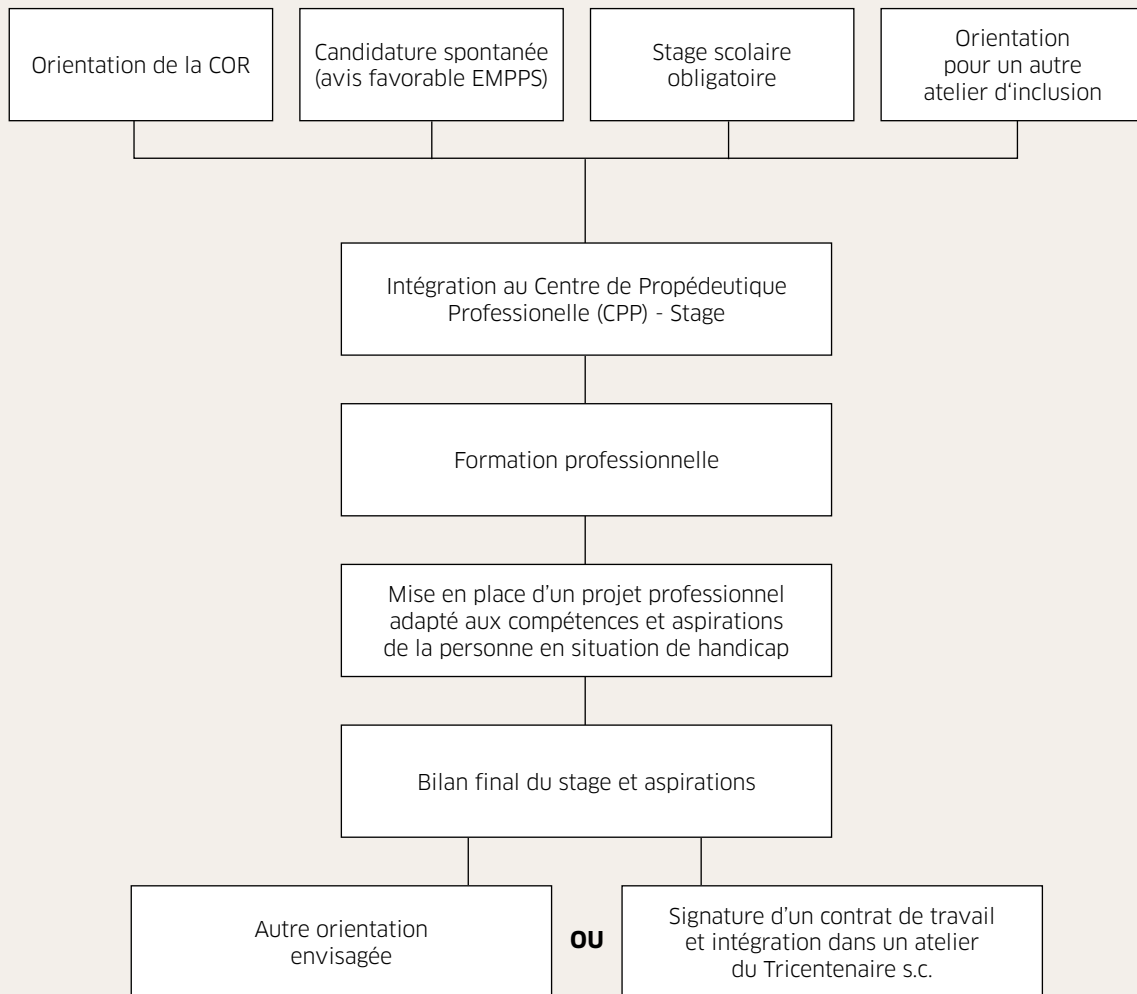
#### Le bilan de fin de formation reprend :

- 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.

## 6.2. L'INTÉGRATION D'UN NOUVEAU COLLABORATEUR EN SITUATION DE HANDICAP AU SEIN DES ATELIERS D'INCLUSION



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

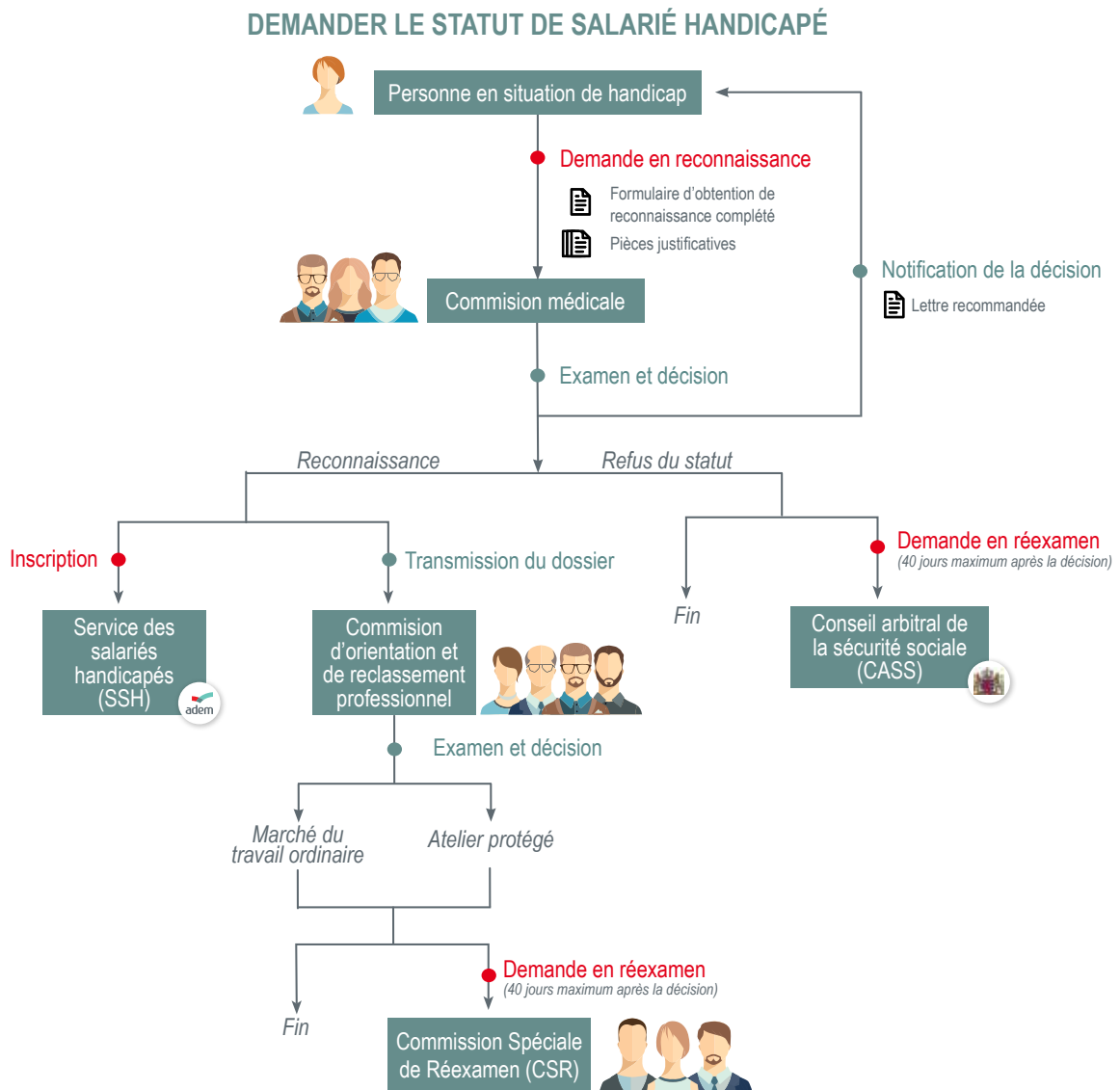


Schéma repris du site internet de l'ADEM, [www.adem.lu](http://www.adem.lu)

# 7 RÉSULTATS DES ATELIERS DU TRICENTENAIRE S.C.



## 7.1. 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 son activité.

## 7.2. LES RÉSULTATS DU SERVICE IMMOBILIER

Le Tricentenaire asbl est propriétaire du bâtiment «Centre Jean Heinsich» qui est construit sur un terrain concédé par un bail emphytéotique par la Commune de Bissen.

## 7.3. MATERIEL A DISPOSITION ET INVESTISSEMENT

En 2021, les Ateliers du Tricentenaire S.C. ont principalement investi dans différents nouveaux matériels pour garantir le bon fonctionnement et la bonne production au sein de l'Atelier Chocolaterie.

Au niveau des bâtiments communs à tous les ateliers au sein du Centre Jean Heinsich à Bissen, les ateliers ont procédé à la réparation et à la sécurisation d'une fenêtre pour un montant de 1169 euros (subside de 718 euros).

Matériel	Budget
<b>ATELIER CHOCOLATERIE</b>	
2 Tempéreuses à chocolat de chez Savy Goiseau	<b>47.140 euros</b> (dont 23.570 euros de subsides)
4 tables de production (3 tables inox et 1 marbre de chez Vachon France)	<b>5.370 euros</b> (dont 2.685 euros de subsides)
Remplacement du lave-vaisselle	<b>11.235 euros</b> (dont 5.575 euros de subsides)
1 petit batteur de chez Denislux	
Divers moules de chez Brunner	

Matériel	Budget
<b>ATELIER IMPRIMERIE</b>	
Agrafeuse de table	<b>1.133 euros</b>

## 7.4. VISITES ET PARTICIPATION À DES ÉVÉNEMENTS

Des visites de groupe 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
- Achat dans la boutique

Malgré la pandémie, une visite a pu avoir lieu dans le respect des consignes sanitaires avec les groupes de visiteurs suivant : Lion's club en octobre 2021.

### Les stands des Ateliers du Tricentenaire s.c.

Les travailleurs en situation de handicap, chefs d'ateliers ou d'autres collaborateurs du Tricentenaire ont pu tenir différents stands cette année :

- Letzebuerger Week-end à Medernach en Septembre
- Foire de la mobilité à Bissen en Septembre
- Marché de Noël de Bissen en Novembre
- Marche de Noël de Vichten en Décembre

La tenue de ces stands contribue à faire connaître et reconnaître nos produits et services.



## 7.5. COMMUNICATION ET MÉDIAS

### La communication externe

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

- le site internet **www.tricentenaire.lu**, créé en 2015, 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. Celui-ci se compose des rubriques suivantes concernant les ateliers: ateliers d'inclusion professionnelle, Chocolaterie, Imprimerie, Prestation de services et d'un shop online géré en partenariat avec Luxcaddy.
- une présence sur les réseaux sociaux tels que Facebook et LinkedIn via les pages Tricentenaire.
- une visibilité sur d'autres sites comme Google MyBusiness et YouTube.
- Enfin, depuis juin 2018, les Chocolats du Cœur disposent également d'une page Instagram.

L'objectif de ces médias est d'informer le public et les partenaires commerciaux, de faire connaître la coopérative, d'améliorer sa notoriété, de faire connaître les produits, services et événements, d'augmenter notre chiffre d'affaires et de vendre les produits des « Chocolats du Cœur » ou des autres Ateliers du Tricentenaire s.c.

Depuis 2019, l'agence de communication Picto Communication Partner est en charge de la communication externe pour le groupe Tricentenaire, y compris pour les Chocolats du Cœur.

### Le journal interne 360°

À la suite de l'enquête de satisfaction de 2001, il avait été retenu que les salariés souhaitaient un moyen de communication interne interactif

concernant les informations générales. Depuis, le 360° - journal mensuel des collaborateurs pour les collaborateurs, est publié chaque fin de mois, et ce, en deux langues (Fr. / All.). Depuis 2019, pour des raisons écologiques, la diffusion s'est faite par courrier électronique, ainsi que par notre groupe Facebook interne Tribook. Les impressions papier sont limitées au maximum.

Le 360° 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 RH concernant les collaborateurs (arrivées, départs, mariages, naissances, retraites, etc.).

### Tribook

Ce groupe Facebook, destiné et accessible uniquement aux collaborateurs du groupe Tricentenaire a été mis en place sur demande de la délégation du personnel fin 2015. Ceci afin d'améliorer la communication interne et d'avoir la possibilité de se tenir informé sur les actualités et activités internes et externes. Cet accès est également disponible aux collaborateurs en situation de congés/ absences de longues durées (maternité, parental, sans solde, maladie).

En 2020 et compte tenu de la situation pandémique ayant exigé une mise à distance et un éloignement physique entre les équipes des différents services, la page Tribook a été alimentée avec de nouveaux contenus favorisant le maintien des liens et le soutien aux équipes, à travers un programme dénommé « E bessere wanten am Tricentenaire ».

Un nouveau groupe privé du Tricentenaire dénommée « Zesummen op Facebook » a également été créé au printemps 2020 pour partager des contenus conviviaux entre usagers et collaborateurs et cimenter les liens de la communauté du Tricentenaire.

**360**  
Dernières Infos  
Le meilleur des collaborateurs pour les collaborateurs

#228  
DECEMBRE 2021

Agenda

**07.02.2022** : Assemblée Générale de la Délégation du Personnel de 14h00 à 15h30 dans la salle de réunion 012 du Waterhouse.

**HAPPY NEW YEAR !**

**2022**  
Happy New Year

Tous nos meilleurs vœux de bonheur et de santé à vous tous pour cette nouvelle année 2022 !  
L'équipe de rédaction

**NEWS!**

Un grand merci à notre **partenaire fidèle** qui nous fait à nouveau notre option « **Cadeau de Noël** » avec un don de 500 € !

**Nouvelle Notice Covid News** sortie en date du 24/12/2021. Vous la trouverez ici : [https://www.360.lu/Communiquats](#) (Nous les changements sont marqués en jaune).

Dans une démarche toujours plus **responsable et respectueuse** de l'environnement, les Ateliers du Tricentenaire proposent désormais des emballages cadeaux de type cellophane parfaitement **biodegradables et compatibles en NATUREFLEX!**

**Tribook** >  
GRUPE PRIVÉ - 111 MEMBRES

Salons Séance vidéo Photos Événem

Écrivez quelque chose...

En direct Photo Salon

**Thank You're here for us**

Zesammen op Facebook

A propos

Reassemble le groupe lors d'une **discussion vidéo**

AV

Group Tricentenaire

**La circulaire, la bière du Tricentenaire !**

SERVICES

ACTUALITES

LES CHOCOLATS DU COEUR

BIENREUSE

**Chocolats du Cœur Luxembourg**

Demander à Chocolats du Cœur Luxembourg

A propos

**DU CŒUR DANS LE CHOCOLAT**

CHOCOLATS DU CŒUR LUXEMBOURG

**chocolatducoeur**

18 Locations 387 abonnés 38 abonnés

Boisson végétale

Journée internationale de la bière

Épicerie végétale

Gâteaux et sorbets

Des cadeaux pour les enseignants !

Nouveau sur glace

Schöne Mandingos

Schöne Mandingos

Poisson d'avril



## Du cœur dans le chocolat

Les Chocolats du Cœur ? Des produits artisanaux, made in Luxembourg, succulents, renommés, responsables, équitables, labellisés. Les Ateliers du Tricentenaire y veillent, en fournissant de la qualité chocolatée et du travail à des personnes en situation de handicap. Pour chaque fête comme au quotidien, c'est une occasion solidaire !

Made in Luxembourg, Fairtrade et de qualité !



« Si l'objectif principal du Tricentenaire n'était pas de vendre du chocolat, mais bien de fournir un travail valorisant à des personnes en situation de handicap en fabriquant et commercialisant du chocolat, à l'entreprise que le résultat est sans équivoque, notre chocobon est excellent ! Et tous les acteurs en sont très satisfaits » Christophe Lesuisse, administrateur délégué du Tricentenaire, entrepreneur social comme il aime se définir, peut être fier, à la fois du travail des Ateliers (impression digitale, chocolaterie artisanale, thé et épices, prestations aux entreprises, billes circulaires, etc.), de la véritable inclusion qu'il permet et, aussi, des produits.

Les Chocolats du Cœur concentrent toute la démarche de qualité voulue par le Tricentenaire, lieu de vie avant tout. Directeur des Ateliers du Tricentenaire, Jérôme Colson dirige ces « ateliers d'inclusion », qui regroupent 47 équivalents temps plein (ETP), personnes en situation de handicap, et 12 membres d'encadrement, 17 personnes en situation de

handicap sont directement affectées à la chocolaterie, et tout le système contribue à mettre en valeur les produits : fabrication, conception et impression des emballages, conditionnement, vente au bar à Chocolat...

« Les Chocolats du Cœur, ce sont de vrais produits artisanaux, made in Luxembourg mais aussi Fairtrade. Nous sommes complètement intégrés dans les circuits régionaux - on travaille par exemple le miel local de ruchers solidaires pour créer des 'ouillères' chocobon. Les produits sont en vente dans nos comptoirs, à Welfendange et à Bosen, dans des épiceries fines, quelques grandes surfaces, et sur les plateformes de vente en ligne luxembourgeoises comme Luxcity et Letzshop qui nous positionnent bien ».

La qualité des produits ne fait aucun doute, remarquée d'ailleurs depuis plusieurs années par le guide Gault & Millau. Les matières premières sont autant que possible locales, carfilées bio (pour les épices et le thé, notamment) ou

Fairtrade aussi, comme le cacao bien sûr (le bar à Chocolat est d'ailleurs labellisé Fairtrade Zone), ce qui colle parfaitement avec la dimension sociale, solidaire, durable et équitable de toutes les missions du Tricentenaire : une vision transgénérationnelle qui sous-tend toute la démarche et lui confère d'autant plus de lisibilité.

Les Chocolats du Cœur proposent une large gamme : tablettes, fruits secs enrobés, pralines, cacahouilles à tartiner, glaces artisanales, sorbets, thé... « On essaie toujours d'aller plus loin, de créer de nouvelles choses, par exemple lors des variétés saisonnières de graine réalisées avec l'aide de chefs réputés qui viennent partager leur savoir dans la chocolaterie », souligne Jérôme Colson. Il ne s'arrête pas là : un projet de microbrasserie est en cours... après les premiers brassins artisanaux et durables (la Circulaire, bière

ambrée non filtrée) proposés avec l'appui technique des équipes de Betty Fontaine (brasserie Samco).

En résumé, pour toutes les fêtes (Bientôt Pâques ?) et souvent toute l'année, il y a de vrais douceurs et d'authentiques gourmandises à offrir - commandes et informations sur [www.chocolatsducœur.lu](http://www.chocolatsducœur.lu) - et à partager, issues de l'économie sociale et solidaire. Car, pour le chocolat, comme pour toutes les actions durables et responsables, ce qui est fait avec cœur est encore meilleur.

MIEN BOUCHE PAR ALAIN DUCAF avec Chocolats du Cœur et les Ateliers du Tricentenaire

Photos : Fanny Krackenberg  
PARTENAIRES MEDIAS



Vous souhaitez offrir votre solidarité avec les producteurs d'Alsace et d'Ile de France, qui sont particulièrement touchés par la pandémie pour leurs quelques clients salariaux. Mettez-les

Le miel vous tient par une douceur chocolatée Fairtrade au goût subtil vert et bleu sur fond noir, vous garantissez et surtout il peut lutter activement contre l'aggravation des

Et si vous êtes avec de la Fairtrade ? Très précieuses, les marges sont élevées. Leur bon goût partagé avec mes amis du Périgord, grâce au commerce équitable, et

Seule chose que l'industrie du textile est synonyme d'un conditionnement mal préparé, interdiction de faire du de cette « Fashion » non responsable, vous vous mettez en coton équitable. Vous pouvez même développer vos unités partenaires luxembourgeoises sur un T-shirt, un sac à dos ou une valise mesurant les coton Fairtrade. Unique

Et www.lets.be/17 La certification Fairtrade assure de bonnes conditions de travail et de paiement des travailleurs et travailleuses dans le monde de l'artisanat grâce à un salaire juste et aux principes de

Et si l'investissement est un défi difficile, avec une équipe prête de confiance, en créant un réseau équitable d'usagers avec des artisans de confiance, grâce à l'équité ? Vous pouvez de nouvelles idées

Découvrez les autres luxembourgeois engagés Fairtrade les ports de vente, et beaucoup d'autres

FAIRTRADE LETZSHOP  
La suite est à lire sur infogreen.lu

PARTENAIRES MEDIAS

## Pour un chocolat de qualité, il faut... de l'amour

BISSEN - En ce dimanche de Pâques, zoom sur des travailleurs en situation de handicap qui s'activent à la fabrication de chocolats haut de gamme.



12 de La Chocolaterie des Ateliers du Tricentenaire, à Bissen, à employer de personnes en situation de handicap.

En temps de crise, « le chocolat est bon pour le moral ! Surtout le nôtre, car il est fait avec amour », s'écrit Sandra, travailleuse en situation de handicap, elle participe à la réalisation des Chocolats du Cœur aux Ateliers du Tricentenaire, à Bissen, depuis onze ans. Pour Pâques, la chocolaterie a enregistré de belles commandes, venant des privés, mais aussi « des entreprises qui ont voulu renforcer le lien avec leurs employés et remercer les gens en télétravail », détaille Jérôme Colson, directeur des Ateliers.

À côté des douces ventes sur place ou dans le bar à chocolat, il a fallu réorganiser la distribution pour livrer les télétravailleurs à cheez eux. Les Ateliers ont sorti des moulures telles qu'un nid de Pâques et un œuf métallique contenant un sachet de thé. « Et nos moulures sont emballées dans des sachets biodégradables ».

« Les gens n'imaginent pas le travail minutieux »

Les 17 travailleurs en situation de handicap et les quatre chocolatiers se sont activés à concocter des milliers d'œufs garnis de pralines, de moulures de lapins... « Les gens ne s'imaginent pas le travail minutieux pour faire une chocolaterie, dit Sandra. On reste cher soi fatigué, mais redé en vaut la peine ».

Les Ateliers misent en effet sur la qualité. « On travaille avec des produits issus du commerce équitable et on sélectionne des origines comme la Côte d'Ivoire ou le Pérou, en fonction du goût », souligne Jérôme Colson.

(L'Essentiel/Noémie Koppe et Lydie Rampeau)

### PRÉSENCE DANS LA PRESSE EN 2021

Magazine 4x3	02/2021	Du cœur dans le chocolat
Infogreen	04/2021	Les chouchous du cœur rassemblent 3566 euros en faveur de l'initiative « stand Speak Rise Up ! »
L'Essentiel	04/2021	Pour un chocolat de qualité, il faut...de l'amour
Luxemburger Wort	11/2021	Frisches Bier aus altem Brot
RTL.LU	12/2021	Am Tricentenaire - Struktur fir Leit mat enger Behënnerung
RTL.LU	12/2021	Am Tricentenaire - Welttag vun de Leit mat enger Behënnerung
RTL.LU	12/2021	Zu Biessen an den Ateliers
Infogreen	12/2021	Handicap, Inclusion et anti-gaspi dans un même élan

## 7.6 NOTRE PUBLICITÉ



**Au cœur du thé**  
Ateliers du Tricentenaire

**Au Cœur du thé & des épices**

L'habiler thé et épices bio est un des quatre Ateliers du Tricentenaire. Ceux-ci ont pour but de fournir un travail adapté à des travailleurs en situation d'handicap.

En nous confiant vos commandes, vous soutenez un monde plus solidaire.




**Au cœur du thé**  
Ateliers du Tricentenaire

**Un gage d'authenticité-thé...**

Du thé haut de gamme principalement issu du commerce équitable, certifié bio et conditionné à Bissen avec cœur et dans le respect des travailleurs d'ici et d'ailleurs.




**Chocolats du Tricentenaire**  
Ateliers du Tricentenaire

**Tout le monde fond... sauf le chocolat!**

Produits artisanaux de qualité supérieure, à base d'ingrédients issus du commerce équitable, fabriqués avec cœur dans le respect des travailleurs d'ici et d'ailleurs.



**Découvrez des produits et des valeurs qui ont du goût**



**LE BIO AVANT TOUT!**

- Une épice bio certifie une culture propre, sans engrais ni traitements chimiques.
- Nous sélectionnons des épices biologiques par respect pour l'environnement, la santé des producteurs et celle des consommateurs.
- Les épices bio dans le respect de l'humain!

Utilisées depuis la nuit des temps, leur réputation n'est plus à faire.

Ces tous petits ingrédients longtemps considérés comme des biens précieux font toute la différence!

Poivres, thym ou autres épices, uniques ou en mélanges sont assemblés avec cœur.



**Ateliers du Tricentenaire**  
14, Z.A.C. Klengbousberg L-7795 Bissen  
Tél. : +352 26 88 67-742 info@auceurduthe.lu

**... de quali-thé ...**



**LE BIO AVANT TOUT!**

Un thé bio certifie:

- une culture propre;
- sans engrais;
- sans traitements chimiques.

**... d'équi-thé dans les filières du commerce équitable ...**



**LE COMMERCE ÉQUITABLE**

Un thé Fairtrade certifie:

- un prix fixe avec les producteurs;
- une prime de développement pour un monde plus juste.



**Ateliers du Tricentenaire**  
14, Z.A.C. Klengbousberg L-7795 Bissen  
Tél. : +352 26 88 67-742 info@auceurduthe.lu

**Qualité**

Des ingrédients minutieusement sélectionnés par nos maîtres chocolatiers. Des produits frais et naturels. Un chocolat haut de gamme, pur beurre de cacao. Des recettes uniques et exclusives. Un personnel compétent aux conseils avisés.

Une qualité optimale! Un véritable outil pour valoriser le travail de nos collaborateurs en situation de handicap.

**Notre label**

Le commerce Équitable contribue au développement durable en proposant de meilleures conditions commerciales aux producteurs marginalisés, spécialement dans le Sud, et en sécurisant leurs droits.

Sélectionnés par **Gault-Millau** Finest Chocolatiers in Belgium and Luxembourg.

Nos différents emballages sont éco-responsables.



**Ateliers du Tricentenaire**  
14, Z.A.C. Klengbousberg L-7795 Bissen  
Tél. : +352 26 88 67-742 info@chocolatsduceurduthe.lu

# Saint Valentin 2021

CHOCOLATERIE - THE SERVICES - IMPRIMERIE



Ateliers du  
Tricentenaire

## Chocolats du Tricentenaire



**Coffret de 10 bonbons**  
Coffret multivarié garni de pralines  
chocolat net. 200 g. **23,00 EUR**



**Boîte artisanale - Chocolats**  
Boîte artisanale avec une tablette  
chocolat net. 400 g. **3,90 EUR**



**Boîte artisanale - Dattes**  
Boîte artisanale avec caramelles vanille aromatisées  
de chocolat net. 400 g. **3,60 EUR**



**Coffret de 10 bonbons**  
Coffret multivarié chocolat  
net. 200 g. **10,00 EUR**



**Le Coffret du Thé d'anniversaire**  
1kg Thé artisanal mélange, paine  
(Thé premium), 1kg  
1kg Thé Premium de Choix  
(Thé premium) net. 400 g. **13,95 € EUR**



**Thé d'anniversaire**  
Thé d'anniversaire à la vanille et à la noix de coco  
net. 400 g. **6,50 EUR**

Nous sommes les premiers artisans de qualité  
chocolats, à base d'ingrédients issus de commerce  
équitable, toujours avec cœur et dans le respect de  
nos valeurs d'écologie.

Vous trouverez toute la gamme de nos chocolats  
sur notre site [www.chocolatsdutricentenaire.fr](http://www.chocolatsdutricentenaire.fr)

Le Tricentenaire d'Alsace œuvre pour le bien-être et la  
valorisation de nos artisans locaux et commerciaux  
et de la région et sur notre territoire. Retrouvez-nous  
sur notre site [www.tricentenaire.fr](http://www.tricentenaire.fr)

## Chocolats du Tricentenaire

# Schéin Ouschteren 2021



**Coffret de chocolats**  
Coffret multivarié garni de pralines  
chocolat net. 200 g. **25,00 EUR**



**Coffret de chocolats**  
Coffret multivarié garni de pralines  
chocolat net. 200 g. **20,00 EUR**



**Coffret de chocolats**  
Coffret multivarié garni de pralines  
chocolat net. 200 g. **45,00 EUR**



**Coffret de chocolats**  
Coffret multivarié garni de pralines  
chocolat net. 200 g. **5,90 EUR**



**Coffret de chocolats**  
Coffret multivarié garni de pralines  
chocolat net. 200 g. **5,90 EUR**



**Coffret de chocolats**  
Coffret multivarié garni de pralines  
chocolat net. 200 g. **9,30 EUR**



**Coffret de chocolats**  
Coffret multivarié garni de pralines  
chocolat net. 200 g. **9,30 EUR**



**Coffret de chocolats**  
Coffret multivarié garni de pralines  
chocolat net. 200 g. **9,30 EUR**



**Coffret de chocolats**  
Coffret multivarié garni de pralines  
chocolat net. 200 g. **9,30 EUR**

**Coffret de chocolats**  
Coffret multivarié garni de pralines  
chocolat net. 200 g. **7,00 EUR**

**Coffret de chocolats**  
Coffret multivarié garni de pralines  
chocolat net. 200 g. **1,50 EUR**

**Coffret de chocolats**  
Coffret multivarié garni de pralines  
chocolat net. 200 g. **2,00 EUR**

**Coffret de chocolats**  
Coffret multivarié garni de pralines  
chocolat net. 200 g. **2,00 EUR**

**Coffret de chocolats**  
Coffret multivarié garni de pralines  
chocolat net. 200 g. **2,00 EUR**

**Coffret de chocolats**  
Coffret multivarié garni de pralines  
chocolat net. 200 g. **4,50 EUR**

**Coffret de chocolats**  
Coffret multivarié garni de pralines  
chocolat net. 200 g. **9,30 EUR**

Nous sommes les premiers artisans de qualité  
chocolats, à base d'ingrédients issus de commerce  
équitable, toujours avec cœur et dans le respect de  
nos valeurs d'écologie.

Vous trouverez toute la gamme de nos chocolats  
sur notre site [www.chocolatsdutricentenaire.fr](http://www.chocolatsdutricentenaire.fr)

Gault & Millau  
100%  
Bio

CHOCOLATERIE - THE SERVICES - IMPRIMERIE

## Chocolats du Tricentenaire

# Actualités gourmandes

Vous trouverez l'ensemble de nos produits sur notre site [www.tricentenaire.fr/the/services/ateliers-d'inclusion-professionnelle](http://www.tricentenaire.fr/the/services/ateliers-d'inclusion-professionnelle)

# Pappendag 2021



**Coffret de chocolats**  
Coffret multivarié garni de pralines  
chocolat net. 200 g. **30,00 EUR**



**Coffret de chocolats**  
Coffret multivarié garni de pralines  
chocolat net. 200 g. **22,00 EUR**



**Coffret de chocolats**  
Coffret multivarié garni de pralines  
chocolat net. 200 g. **1,50 EUR**



**Coffret de chocolats**  
Coffret multivarié garni de pralines  
chocolat net. 200 g. **7,80 EUR**



**Coffret de chocolats**  
Coffret multivarié garni de pralines  
chocolat net. 200 g. **10,20 EUR**

**Coffret de chocolats**  
Coffret multivarié garni de pralines  
chocolat net. 200 g. **10,20 EUR**

**Coffret de chocolats**  
Coffret multivarié garni de pralines  
chocolat net. 200 g. **10,20 EUR**

**Coffret de chocolats**  
Coffret multivarié garni de pralines  
chocolat net. 200 g. **10,20 EUR**

**Coffret de chocolats**  
Coffret multivarié garni de pralines  
chocolat net. 200 g. **10,20 EUR**

**Coffret de chocolats**  
Coffret multivarié garni de pralines  
chocolat net. 200 g. **10,20 EUR**

Nous sommes les premiers artisans de qualité  
chocolats, à base d'ingrédients issus de commerce  
équitable, toujours avec cœur et dans le respect de  
nos valeurs d'écologie.

Vous trouverez toute la gamme de nos chocolats  
sur notre site [www.chocolatsdutricentenaire.fr](http://www.chocolatsdutricentenaire.fr)

Gault & Millau  
100%  
Bio

CHOCOLATERIE - THE SERVICES - IMPRIMERIE



**L'Atelier Imprimerie**

Pour une impression personnalisée par un logo ou une photo, contactez-nous :

1 2 3 4

5 6 7

8 9 10

**Cartes de vœux personnalisées**  
Set de 9 cartes avec enveloppes  
À l'unité  
Carte recto, format fermé A6 110 x 148 mm

**15,00 EUR**  
Prix sur demande

**Disques manucro à partir de fils colorés différentes couleurs**

Photo non illustrative - sous 3 semaines de délai

02 99 87 74 22

**NOUVEAU**

22,3 Cristal

22,3 Fin fleur

**Pochette Joutine (11,1 ou 22,3)**

Thé noir + Laiton + de miel +  
Anchoise + Safran + de miel +  
Serpentin + de miel +  
Paprika + de miel +

soja naturel 30g  
soja naturel 30g  
soja naturel 50g  
soja naturel 50g

Poids net: 140g

**22,00 EUR**

L'Atelier Thés et Epices

# CONCLUSION

Malgré les nombreuses turbulences traversées en 2021, notre année aura été marquée par des projets riches et variés : l'engagement de huit collaborateurs en situation de handicap, l'organisation de nouvelles activités, la refonte de nos documents publicitaires ou encore la mise en place de collaborations commerciales et de nouveaux produits.

2022 s'annonce également sous les meilleurs auspices !

En effet, les Ateliers du Tricentenaire et Cactus profiteront de 2022 pour lancer un pop-up store dédié aux Chocolats du Cœur dans la galerie marchande de la Belle Etoile.

2022 sera également mise à profit pour mettre en avant notre gamme de glaces et sorbets grâce à l'acquisition d'un triporteur qui nous permettra davantage de ventes et de visibilité. Ce beau projet est soutenu financièrement par l'Œuvre Nationale de Secours Grande-Duchesse Charlotte.

Sans oublier qu'avec la commune de Lintgen pour principal partenaire, les Ateliers du Tricentenaire verront doucement se concrétiser un projet plein de promesses : la transformation d'un ancien café à Prettingen en espace intergénérationnel et convivial, une brasserie pas comme les autres, autour d'un atelier d'inclusion aux facettes multiples.

Tout comme les années précédentes, ces nouveaux défis seront réalisés en gardant comme leitmotiv « favoriser la qualité de vie professionnelle de nos collaborateurs encadrés et encadrants ».

Nous tenons à remercier chaleureusement toutes les personnes qui, de près ou de loin, contribuent au développement de ce beau projet.

Toute l'équipe de rédaction vous donne rendez-vous l'année prochaine pour de nouvelles aventures.



**Ateliers du  
Tricentenaire**

14, Z.A.C. Klengbousbiérg ■ L-7795 Bissen

Tél. : +352 26 88 67-700 ■ Fax: +352 26 88 67-744

[ateliers@tricentenaire.lu](mailto:ateliers@tricentenaire.lu)

[www.tricentenaire.lu/fr/services/ateliers-dinclusion-professionnelle](http://www.tricentenaire.lu/fr/services/ateliers-dinclusion-professionnelle)