

Ateliers du Tricentenaire



RAPPORT D'ACTIVITÉS

2023

Faire mieux,
ensemble,
intelligemment et
dans le bonheur



TABLE DES MATIÈRES

| | |
|--|-----------|
| INTRODUCTION | 3 |
| 1. ATELIERS DU TRICENTENAIRE S.C. | 5 |
| 1.1. Contexte légal | 5 |
| 1.2. Bref historique | 6 |
| 1.3. Notre philosophie de travail | 8 |
| 2. LEADERSHIP ET GOUVERNANCE | 9 |
| 2.1. Mot du Conseil d'Administration | 9 |
| 2.2. La vision des ateliers d'inclusion professionnelle du Tricentenaire s.c. | 10 |
| 2.3. Les instances de fonctionnement des Ateliers du Tricentenaire s.c. | 11 |
| 2.4. L'organigramme 2023 | 13 |
| 3. PRÉALABLES A L'ENTRÉE AUX ATELIERS DU TRICENTENAIRE S.C | 15 |
| 3.1. Le stage au CPP et la construction du projet professionnel | 15 |
| 3.2. La reconnaissance de la qualité de salarié en situation de handicap et avis de la Commission d'Orientation et de Reclassement (COR) | 16 |
| 3.3. Les phases préalables à l'intégration au sein des ateliers d'inclusion professionnelle | 16 |
| 4. OBJECTIFS GÉNÉRAUX, MISSIONS ET ACTIVITÉS | 17 |
| 4.1. Objectifs généraux | 17 |
| 4.2. Missions et activités des ateliers en 2023 | 19 |
| 4.3. Les projets extraordinaires des ateliers en 2023 | 28 |
| 4.4. Le calendrier et échéancier 2023 | 30 |
| 5. RESSOURCES | 31 |
| 5.1. Les ressources humaines | 31 |
| 5.2. Le CPP : ressource incontournable | 33 |
| 5.3. Le service social et de jobcoaching | 33 |
| 5.4. Le service d'accompagnement éducatif | 34 |
| 6. STATISTIQUES ANNUELLES | 37 |
| 6.1. Le CPP | 38 |
| 6.2. Les Ateliers du Tricentenaire s.c. | 39 |
| 7. PARTENARIATS | 43 |
| 7.1. Le partenariat avec nos Ministères de tutelle et avec nos financeurs | 43 |
| 7.2. Les partenariats nationaux | 44 |
| 8. FOURNISSEURS | 47 |
| 9. RÉSULTATS DES ATELIERS DU TRICENTENAIRE S.C. | 49 |
| 9.1. Les résultats financiers | 49 |
| 9.2. Les résultats du service immobilier | 49 |
| 9.3. Les investissements | 49 |
| 10. COMMUNICATION ET ÉVÈNEMENTS PUBLICS | 51 |
| 10.1. Visites et participation à des événements | 51 |
| 10.2. Communication et médias | 53 |
| 10.3. Notre nouveau packaging | 54 |
| 10.3. Notre nouvelle publicité | 56 |
| NOTES | 58 |
| CONCLUSION | 60 |



INTRODUCTION

Chère lectrice, cher lecteur,

L'année 2023 a été marquée par une activité soutenue pour les Ateliers du Tricentenaire, avec l'émergence de nombreux accomplissements remarquables.

Parmi ceux-ci, l'introduction de notre nouveau produit emblématique : les noix de cajou.

Nous avons également effectué des améliorations significatives dans divers processus, y compris les achats, la gestion des matières premières, et l'accompagnement des salariés en situation de handicap dans leur parcours professionnel.

De plus, nous avons adopté des packagings plus modernes et responsables pour l'ensemble de nos produits, et créé des articles "zéro déchet".

Depuis près de 15 ans, notre engagement est de proposer des emplois socialement utiles, valorisants et adaptés aux situations personnelles de chacun.

Les emplois adaptés sont essentiels pour permettre à nos collaborateurs en situation de handicap de s'épanouir et de développer pleinement leurs compétences dans un environnement inclusif et bienveillant.

Les témoignages présents dans ce rapport illustrent l'importance cruciale de continuer à offrir de nouvelles opportunités d'emploi adapté tout en poursuivant nos objectifs de développement dans une économie sociale, solidaire et circulaire.

C'est pour toutes ces raisons que les équipes des Ateliers du Tricentenaire sont très fières de vous présenter, à travers ce rapport d'activité, le travail accompli par et pour nos collaborateurs en situation de handicap. Cette belle aventure collective est rendue possible grâce à l'engagement de tous.

Nous vous souhaitons une agréable lecture.



1. ATELIERS DU TRICENTENAIRE S.C.

1.1. CONTEXTE LEGAL

Les Ateliers d'inclusion professionnelle du Tricentenaire répondent aux exigences légales et réglementaires suivantes :

- Loi du 8 septembre 1998 réglant les relations entre l'Etat et les organismes œuvrant dans les domaines social, familial et thérapeutique, appelée ci-après la loi dite ASFT,
- Loi du 12 septembre 2003 relative aux revenus des personnes handicapées,
- Texte coordonné du 4 mars 2009 du règlement grand-ducal du 23 avril 2004 concernant l'agrément gouvernemental à accorder aux gestionnaires de services pour personnes handicapées et portant exécution de la loi du 8 septembre 1998 réglant les relations entre l'Etat et les organismes œuvrant dans les domaines social, familial et thérapeutique,
- Loi du 23 décembre 2005 portant modification à la loi du 25 juillet 2005 de l'assurance dépendance,
- Articles 6 et 13 du Traité instituant la Communauté européenne,
- Convention du Ministère de la Famille et de l'Intégration relative à l'accompagnement socio-pédagogique

de la personne en situation de handicap dans des services d'Hébergement et d'Activités de jour,

- Contrat d'Aide et de Soins dans le cadre de l'Assurance dépendance avec la CNS,
- Nouveau plan d'action national de mise en œuvre de la convention relative aux droits des personnes handicapées 2019-2024, Luxembourg.

Ses statuts

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

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

Son agrément

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

1.2. BREF HISTORIQUE

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

En novembre, signature du bail emphytéotique de 99 ans pour l'exploitation du café « Prommenschenkel - Ewen » à Prettingen pour le projet d'Ateliers d'Inclusion Professionnelle (Ateliers du Tricentenaire s.c.) par le Collège des Bourgmestres et Echevins de Lintgen et les représentants du Tricentenaire.

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



2023 Initiation d'un nouveau partenariat avec ISBF (Institut de Formation pour le Bâtiment) pour l'entretien d'une serre en hydro-culture (légumes et plantes aromatiques). Implication de 3 salariés en situation de handicap pour cet entretien, à raison d'une à deux interventions par mois, tout au long de l'année.

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

1.3. NOTRE PHILOSOPHIE DE TRAVAIL

Depuis sa création, la société coopérative Ateliers du Tricentenaire poursuit une double philosophie :

- Proposer des nouvelles formes d'emplois attractives et valorisantes qui garantissent toutes les chances et conditions de maintien en emploi pour salariés en situation de handicap en milieu protégé et compléter de façon innovante, l'offre au niveau national avec des emplois à forte valeur ajoutée ;
- S'engager avec la personne dans la construction ou la réorientation de son projet professionnel en créant, dans la limite des fonctions pouvant être développées dans les ateliers existants, un poste adapté à ses compétences ou en imaginant de futurs emplois à travers de nouveaux projets d'Ateliers d'inclusion.

Les Ateliers du Tricentenaire s.c. sont également imprégnés de la philosophie et des valeurs du groupe Tricentenaire déclinés ci-dessous.



Une vision claire :

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

Des temps forts :

Accueil - Accompagnement au quotidien - Services - Intégration.

Du script d'affaire...

Faire mieux ensemble intelligemment et dans le bonheur

...A la Force du nous

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

Des valeurs simples :

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

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

La co-production et l'intelligence collective.

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

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

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

Christophe Lesuisse,
Directeur général et administrateur délégué -
Groupe Tricentenaire



2. LEADERSHIP ET GOUVERNANCE

2.1. MOT DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

La France se prépare à un rapport des autorités compétentes censé rapprocher les droits des travailleurs en ESAT (Etablissement et service aide par le Travail) avec ceux des salariés du secteur ordinaire. Gérard ZRIBI, auteur de « L'Avenir du travail protégé », (Rennes (F) : Presses de l'EHESP, 2023) souligne : « /... il n'est ni cohérent, ni juste, ni équitable de ne pas appliquer véritablement le droit du travail. Il faudrait s'orienter vers le statut plus mobilisateur et valorisant du salarié, assorti de protections particulières comparables à celles dont bénéficient les salariés protégés » en Entreprise de Travail Adapté (Equivalent des Ateliers d'Inclusion au Luxembourg).

Le Luxembourg est un des seuls, voir le seul pays européen, dans lequel les salariés en situation de handicap engagés dans le milieu protégé sont rémunérés comme tout autre salarié et bénéficient de la protection du droit commun, en l'occurrence, du code du travail.

Il s'agit d'une pleine reconnaissance de leurs compétences et du fait que le fruit de leur travail constitue une réelle valeur ajoutée pour notre société. Le milieu dit « ordinaire », n'est pas fait pour tout le monde. Il faut cesser de croire que l'ultime réussite des Ateliers d'inclusion serait que tous les salariés en situation de handicap fassent un jour le pas vers le milieu non-protégé.

Certaines personnes réussissent à s'épanouir dans leurs activités professionnelles grâce au fait que le rythme, la considération de la personne avec ses spécificités et l'accompagnement garanti au quotidien, leur assurent un cadre sécurisé et sécurisant. Les Ateliers d'inclusion jouent parfaitement leur rôle d'accompagnement de ces salariés à besoins spécifiques.

Cela ne remet nullement en cause la qualité de leurs productions, leur management bienveillant et la montée en compétences systématique de leurs collaborateurs. Depuis maintenant 15 ans, les Ateliers du Tricentenaire

ont pu démontrer que l'innovation permanente, la prise de risque mesurée et un enthousiasme sans faille peuvent servir à l'épanouissement de tous ; y compris à une société qui veut croire dans les projets locaux, fairtrade, bio, made in Luxembourg et éco-responsable.

Ce rapport annuel retrace les activités des ateliers, mais également des projets innovants en cours de finalisation ou de conception.

Le Conseil d'Administration remercie et réitère ses félicitations à tous les salariés de la coopérative, ainsi qu'aux bénévoles qui les soutiennent. Nous n'oublions pas de remercier également nos partenaires, revendeurs, fournisseurs et bien entendu, l'ensemble de nos fidèles clients.

Nous vous souhaitons une agréable lecture et vous donnons rendez-vous l'an prochain !

Christophe Lesuisse, administrateur délégué

Des modes de production certifiés Fairtrade, écologiquement responsables et offrant des produits innovants et de qualité supérieure.

2.2 LA VISION DES ATELIERS D'INCLUSION PROFESSIONNELLE DU TRICENTENAIRE

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

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

- Offrir à des personnes en situation de handicap (handicap de naissance, accidents de la vie), un emploi rémunéré au sein d'une unité économique de production, en adéquation avec les aspirations professionnelles, ainsi que les compétences procédurales et motrices de chacun, et ce dans le respect des valeurs de la société coopérative et du groupe Tricentenaire.
- Plus précisément, les Ateliers du Tricentenaire s.c. accompagnent les travailleurs en situation de handicap par différents modes d'action :
 - > des pratiques professionnelles et des postes de travail adaptés et en évolution permanente selon les besoins et l'activité,

- > une formation professionnelle continue en adéquation avec le projet professionnel,
- > un accompagnement socio-pédagogique, thérapeutique et en soins personnalisés,
- > des modes de production respectant le label Fairtrade, écologiquement responsables et proposant des produits innovants et de qualité.

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

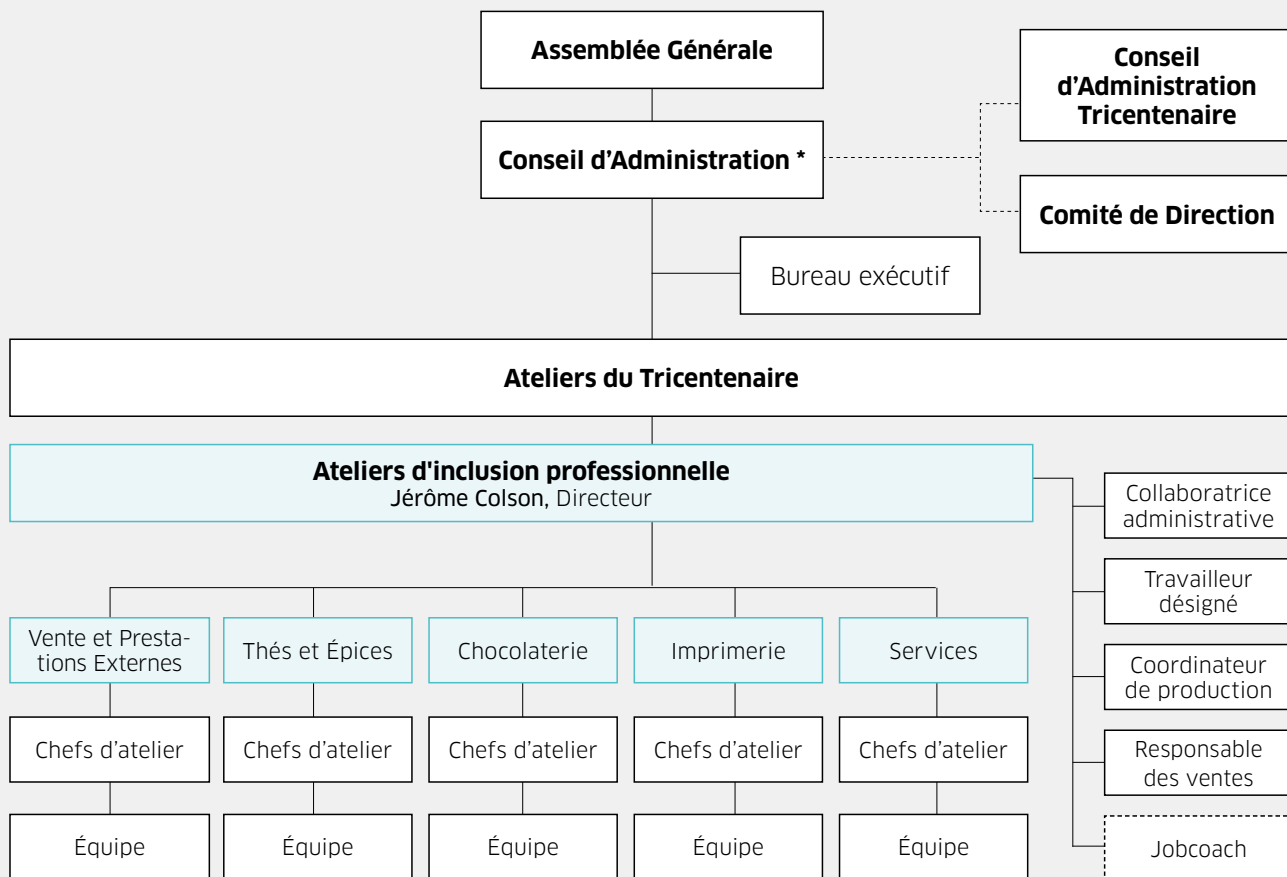
La spécificité du Tricentenaire repose sur l'accompagnement de personnes en situation de handicap moteur et/ou avec troubles associés, ainsi qu'à des personnes en situation de handicap intellectuel.

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

| Mission | Composition | Modalité et fonctionnement |
|--|--|---|
| RÉUNION DE L'ASSEMBLEE GÉNÉRALE | | |
| Art. 26 à 31 des statuts | Art.26 des statuts Jean-Claude JACOBY Dr Georges FISCHER Soeur Danièle FALTZ Georges HEIRENDT Julien SCHEER Jean-Louis ZEIEN Andreas HOMMEL Eric BERTEMES Christophe LESUISSE | L'AG se réunit au moins une fois l'an en session ordinaire et peut se réunir, selon les besoins, en séances extraordinaires. L'AG ordinaire a eu lieu le 27 juin 2023. |
| CONSEIL D'ADMINISTRATION | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • définir la mission (le projet), les valeurs, la vision globale • mettre en place des objectifs stratégiques • innover • suivre la qualité des services • engager des collaborateurs • obtenir des ressources et • décider de leurs affectations • maintenir des relations avec les partenaires-clés : familles et travailleurs, Ministère du Travail, • déterminer le management global et la structure de la coopérative • apporter la philosophie et l'exemple sur la façon de gérer • assurer la fonction de public relation • favoriser, mettre en place et participer aux synergies et partenariats • présenter les bilans, décomptes, etc. aux organismes de tutelle | Art. 17 des statuts Administrateurs.coopérateurs : Jean-Claude JACOBY, Président Dr Georges FISCHER, Vice-Président Julien SCHEER, Trésorier Georges HEIRENDT Jean-Louis ZEIEN Eric BERTEMES, Administrateur délégué Christophe LESUISSE, Secrétaire, Administrateur délégué Andreas HOMMEL, a rejoint le CA en juin 2023 | Le CA se réunit au siège d'exploitation à Bissen ou au siège du groupe Tricentenaire à Walferdange. En 2023, le CA s'est réuni : <ul style="list-style-type: none"> • le 28 mars, • le 4 décembre. |

| Mission | Composition | Modalité et fonctionnement |
|--|---|---|
| RÉUNION DE L'ÉQUIPE MÉDICO-PSYCHO-PÉDAGO-SOCIALE - EMPPS | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Rendre un avis sur les divers types de demandes d'admission : stage, assignation, formation CPP, intégration des ateliers, etc. • Formuler en cas d'avis défavorable, des propositions de réorientation • Evaluer les critères et adapter la procédure d'admission • Assurer le suivi des listes d'attente en lien avec le service social • Être informés des admissions urgentes et d'éventuels départs | <ul style="list-style-type: none"> • Melanie FONCK, assistante sociale, • Christiane FOXIUS-HOBSCHEID, ergothérapeute, • Dr. Georges MAJERUS, médecin et représentant du Conseil d'Administration, • Pol LUDIWIG, infirmier • Elisabete NOBREGA, directrice des services d'hébergement, • Laura VENEZIANI, directrice de l'asbl • Nadine MEDINGER, directrice des services sociaux et de soins, • Catherine LAMY, psychologue, • Valérie REUMONT, assistante sociale du Réseau Tricentenaire, • Duarte NOBREGA, assistant social du Réseau Tricentenaire. | <p>Les réunions se sont tenues à 6 reprises en 2023 :</p> <p>23/01/2023 27/03/2023 22/05/2023 17/07/2023 25/09/2023 27/11/2023</p> <p>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> |
| RÉUNION DE SUIVI DE PRODUCTION | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Echanger et informer sur les nouveaux clients et sur les nouvelles commandes à venir afin de planifier leur réalisation. • Analyser les situations et fixer des solutions et des résultats à atteindre. • Donner des informations sur les travailleurs en situation de handicap accueillis. • Echanger sur les pratiques et vécus, informer et soutenir les chefs d'ateliers. • Echanger sur les projets en cours et à venir en complément de l'activité mensuelle courante. | <p>Le directeur des Ateliers d'inclusion</p> <p>Les chefs d'ateliers</p> <p>Le coordinateur de production</p> <p>La responsable des ventes</p> | <p>Les réunions ont lieu une fois par semaine et ont une durée de 30 minutes à 1 heure.</p> |

2.4 ORGANIGRAMME 2023



* Conseil d'Administration

Jean-Claude Jacoby, Président
 Georges Fischer, Vice-président
 Julien Scheer, Trésorier
 Christophe Lesuisse, Secrétaire, Administrateur délégué
 Eric Bertemes, Administrateur délégué
 Georges Heirendt, Administrateur
 André Hommel, Administrateur
 Jean-Louis Zeien, Administrateur



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

3.1 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^{er} 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 :

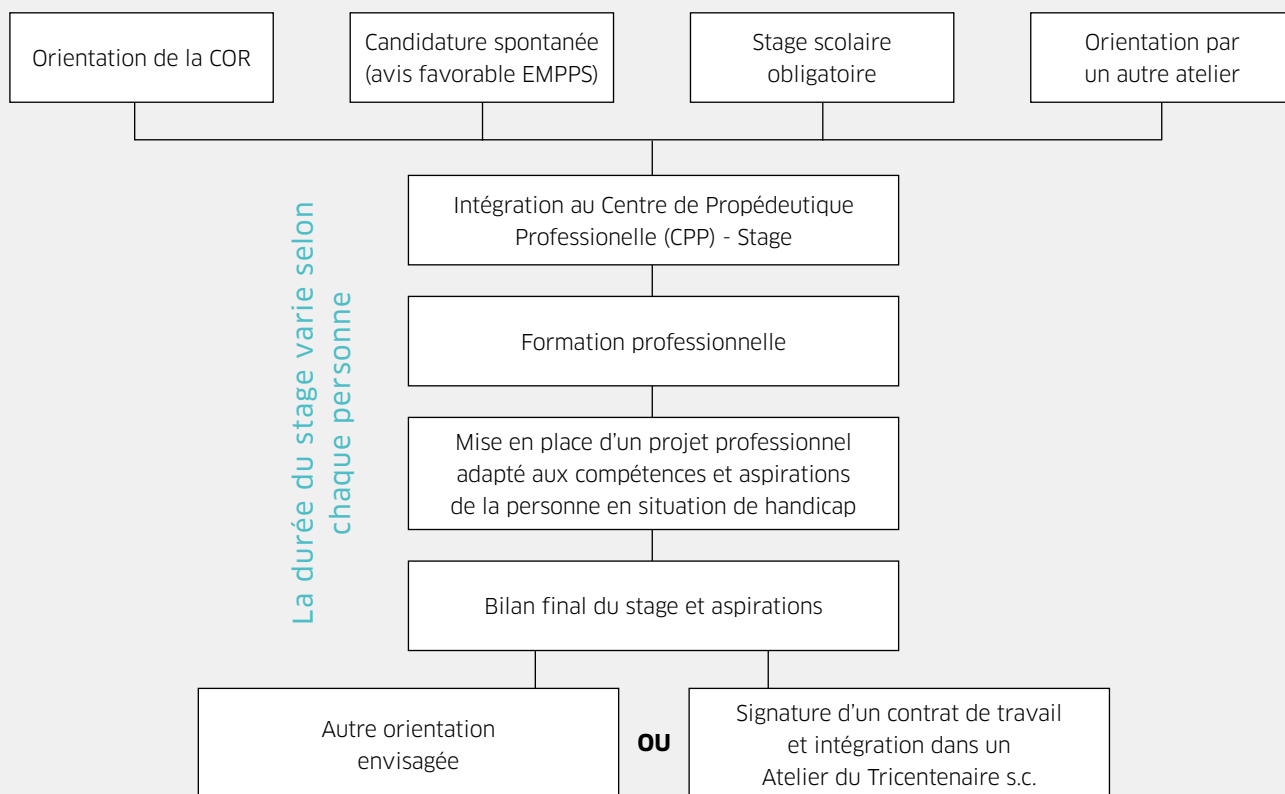
Le bilan de fin de formation (fin de stage) est un moment où une mise au point avec le stagiaire est possible: retracer le stage et faire le point sur les compétences acquises ainsi que celles qui sont encore à acquérir. C'est également le moment où le stagiaire peut apporter ses propres idées pour poursuivre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

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

[Demander_le_statut_schema.pdf \(public.lu\)](#)

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

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





4. OBJECTIFS GÉNÉRAUX, MISSIONS ET ACTIVITÉS

4.1. OBJECTIFS GÉNÉRAUX

Les objectifs généraux des Ateliers du Tricentenaire S.C. 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.

En 2023, les Ateliers d'inclusion professionnelle du Tricentenaire, dans une recherche permanente d'amélioration, ont répondu à la plupart des objectifs qu'ils s'étaient fixés :

- amélioration des processus de travail et augmentation de la productivité,
- développement de nouveaux produits dans une démarche de plus en plus poussée de respect de l'environnement, notamment via le respect des normes biologiques et label Fairtrade,
- amélioration de la communication, du packaging et du marketing,
- amélioration des processus d'accompagnement des parcours professionnels et de la qualité de vie au travail par un fort engagement social et solidaire consistant à répondre au plus près aux besoins individuels.

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

**Les objectifs de 2024
prolongeront les initiatives
de 2023 et concrétiseront
des projets attendus et innovants**

[Objectifs]



►►► **Objectifs pour 2024 :**

Les objectifs pour l'année à venir s'inscrivent dans la continuité de ce qui a été engagé en 2023 et verront l'aboutissement de projets que nous espérons voir se concrétiser depuis quelques temps déjà.

- Poursuivre le relooking et le déploiement d'un packaging plus responsable des produits des Ateliers du Tricentenaire engagés en 2023 (papier et cartons recyclables et compostables, absence de plastique, etc.),
- Renforcer la publicité et l'attractivité de la boutique existante à Bissen notamment auprès de tous les acteurs publics et privés locaux (communes de Bissen et alentours, zoning Klengbousbiërg, etc.),
- Se doter d'une interface web ou solution digitalisée permettant aux revendeurs du Tricentenaire de passer leurs commandes de produits en ligne pour la revente dans leurs boutiques ou magasins,
- Poursuivre la digitalisation des flux de commandes, l'amélioration des flux administratifs de production, de gestion des stocks et des matières premières, permettant de libérer du temps pour l'accompagnement et l'évolution professionnelle des salariés en situation de handicap,
- Développer des ateliers de travail externalisés :
 - > interventions pour la serre FRESH sur le toit du restaurant du bâtiment ISFB (Institut de Formation Sectoriel du Bâtiment) à Bettembourg,
 - > participation aux travaux viticoles de l'Institut Viti-Vinicole de Remich,
- Aboutir :
 - > le projet de buanderie inclusive avec notre partenaire Home Pour Personnes Agées à Mersch,
 - > le projet de gestion et d'entretien des espaces et du parc du Centre de formation Arend-Fixmer à Medernach en partenariat avec la Maredoc asbl et la congrégation des Sœurs de la Doctrine Chrétienne,
- Analyser la faisabilité de la reprise d'une boulangerie/pâtisserie selon le modèle de l'Atelier d'inclusion professionnelle, ainsi que la gestion de logements en autonomie sécurisée, le tout au sein d'un même bâtiment situé dans la commune de Medernach.
- Suivre l'avancement de la construction de la brasserie à Prettingen,
- Lancer une nouvelle marque de produits chocolatés « Josy's - Chocolats du Cœur X SUMO » en partenariat avec l'artiste SUMO et la Josy Welter House à Luxembourg-Ville,
- Disposer d'un ou plusieurs distributeurs automatiques de produits chocolatés,
- Poursuivre le développement de stages vers le milieu ordinaire de travail et d'emplois innovants, attractifs et socialement utiles ancrés dans le développement local.

4.2. MISSIONS ET ACTIVITÉS DES ATELIERS

En 2023, outre le suivi des projets de création de nouveaux ateliers et emplois, le développement de nouvelles gammes de produits dans une logique toujours plus responsables en terme humains, écologiques et circulaires, les Ateliers du Tricentenaire ont particulièrement mis l'accent sur l'amélioration des processus de travail et de gestion internes :

- Amélioration des processus de gestion des matières premières et de gestion des stocks : gestion des livraisons de matières premières avec réorganisation du quai de livraison, contrôle, apposition des dates, encodage pour la gestion des stocks, rangement des marchandises dans des emplacements spécifiques selon la méthode « Fast in, Fast out » ; gestion des emplacements de stockage lors des périodes de fortes activités en termes de production, encodage et gestion des emplacements des produits finis
- Amélioration des processus d'entrée et de sortie du dépôt : mise en place d'un logiciel de suivi en lien avec les processus de production et permettant l'anticipation basée sur un système statistique des années précédentes, préparation et réalisation de l'inventaire annuel,
- Amélioration des processus de la commande, de la livraison, de la facturation et des réclamations, ainsi que mise en place des flux sécurisé et digitalisé de facturation et paiement avec les acteurs publics,
- Amélioration des processus comptables, de la fixation des prix et de l'archivage des factures à poursuivre en 2024,
- Amélioration des processus d'accompagnement du salarié en situation de handicap dans son parcours professionnel et dans l'acquisition de compétences.

Un certain nombre de nouveaux partenariats commerciaux ont également pu voir le jour grâce à un ciblage plus précis de clients potentiels et au développement du marketing et du suivi des clients.

Le but de ces améliorations était de mieux anticiper et gérer nos périodes de production intensives, de favoriser la qualité de vie au travail, et ce, avec une gestion différente. Notre finalité est d'atteindre un équilibre optimal pour réduire au maximum le stress et pour offrir un meilleur accompagnement individuel aux salariés en situation de handicap. Nous sommes particulièrement fiers des progrès accomplis qui ont été effectifs dès la deuxième partie de l'année 2023.

Notre finalité est d'atteindre un équilibre optimal pour réduire au maximum le stress et pour offrir un meilleur accompagnement individuel aux salariés en situation de handicap.

[Témoignage]



▶▶▶ **Steve Faber,**
Coordinateur de production

Bonjour,

Je m'appelle Steve Faber, j'ai 46 ans et je suis le père de deux enfants. Jusqu'à présent, je travaillais dans la grande distribution.

C'est par hasard que je suis tombé sur l'offre d'emploi de « Coordinateur de production », annonce qui a immédiatement capté mon attention.

Après de nombreuses années dans la grande distribution, je ressentais le besoin d'élargir mes horizons, et cette annonce m'a paru particulièrement attrayante, notamment en raison de la diversité des tâches proposées.

L'entretien d'embauche m'a encore plus convaincu, d'autant plus que le poste offrait une grande part de créativité.

Je tiens à remercier chacun pour leur soutien et leur accueil exemplaire au sein des Ateliers du Tricentenaire.

Atelier Imprimerie

L'Atelier Imprimerie est un atelier d'impression digitale qui a employé 13 salariés en situation de handicap en 2023.

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 de l'impression sur différents supports et 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**.

[Important]



Les temps forts de l'année et nouveaux produits :

En 2023, l'Atelier Imprimerie a réalisé :

- de nouveaux visuels pour les Faire-Part de mariage,
- des cartes personnalisées alliant impression et collages,
- de nouveaux packaging plus modernes et responsables pour l'ensemble des produits des différents ateliers,
- des blocs-notes « zéro-waste » pour recycler les chutes de papier,
- la mise en page du rapport en langage facile et du rapport du 321 Vakanz par deux graphistes en situation de handicap.

Les projets et objectifs pour 2024 :

- Création de cartes universelles en carton avec la collaboration du CPP
- Création de projets individuels par les graphistes en situation de handicap
- Création de blocs-notes pour letzshop
- Modification de mise en page et de format des calendriers existants et création d'un calendrier intemporel de bureau
- Révision des cartes deuil/condoléances et leur publicité par mailing
- Création d'une publicité pour la personnalisation des chocolats
- Création de maison ou village de Noël en carton à utiliser avec bougies en remplacement des calques actuels.



13 salariés
(en situation de handicap)

Nos produits :

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

Nos principaux clients en 2023 :

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

Tricentenaire asbl, Association Luxembourgeoise du Diabète ALD, Agence e-santé GIE, Letzburger Verein Fir, Commune de Bissen, Chorale Sainte Cécile de Wiltz, COSP, Ligue Luxembourgeoise d'Hygiène Mentale, Scholtes et Brauch S.A., Etude Rodesch.

Connus également sous le nom des « **Chocolats du Cœur** », nos produits chocolatés sont confectionnés dans l'Atelier Chocolaterie, qui a employé 24 salariés en situation de handicap en 2023.

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

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

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

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

[Important]



Les temps forts de 2023

En 2023, l'Atelier Imprimerie a réalisé :

- Développement d'un nouveau lay-out pour notre gamme de fruits et tablettes,
- Commercialisation de la nouvelle pâte de Spéculoos Spéculoosbotter,
- Nouvelles recettes de pralines : Spéculoos, Noix de cajou, Praliné fin et billes croustillantes au chocolat au lait,
- Nouvelle recettes pour les glaces : Noisette-Chocolat pour la Saint Valentin, Feuilleté/Chocolat noir pour la fête des pères, Spéculoos, Poire au vin chaud pour les fêtes de fin d'année,
- Nouveaux montages au chocolat pour Saint Valentin, Pâques (notamment les « Moai » inspirés de l'île de Pâques), fête des pères, fête des mères et Noël.
- Pralines ganache « Zero Waste » pour le Bar à Chocolats.
- Développement d'une gamme de tablettes de chocolat à faible indice glycémique (chocolat noir, chocolat au lait, chocolat au lait et amandes, chocolat noir et amandes), idéale pour les personnes diabétiques.

Les objectifs pour 2024

- Nouveaux emballages de luxe et transparents pour les pralines,
- Développement de nouvelles recettes de glace et batônnetts glacés : Framboise, Pistache, et nouvelle recette chocolat,
- Nouveaux lay-outs pour les pots de glace.



24 salariés

(en situation de handicap)

Nos principaux points de vente et vente online

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

Nos principaux clients en 2023 :

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

RESUMA S.A. CACTUS, Chocolats du Cœur sarl, Zitha Senior St Jean de la Croix, Clients comptoirs, WELTBUTTEK, HELP asbl, LUXCADDY - ITIX S.A., SODEXO Foyer scolaire Cessange, FRESCHKESCHT, Indosuez WealthSSF.



[Témoignage]

Témoignage Moïse

▶▶▶ Bonjour,

Je m'appelle Moïse et j'ai répondu favorablement à la demande des Ateliers du Tricentenaire de faire un témoignage sur mon parcours professionnel, comme cela est proposé chaque année aux nouveaux salariés lors de la rédaction du rapport d'activité.

J'ai obtenu un contrat de travail auprès de l'Atelier Chocolaterie en décembre 2023 après un stage de 5 mois au Centre de propédeutique Professionnel du Tricentenaire.

Mon parcours professionnel a débuté en Afrique où j'étais instituteur pour des enfants d'école primaire. Dans les années 90, j'ai quitté l'Afrique pour la Hollande. Après mon installation, j'ai commencé à donner des cours à domicile et à enseigner la langue française. J'y ai obtenu la nationalité hollandaise.

Les aléas de la vie m'ont conduit à m'installer ensuite au Luxembourg en 2010. J'ai alors connu quelques années difficiles car il me fallait trouver un logement et une adresse pour pouvoir obtenir un emploi.

Parallèlement, j'ai commencé à développer des problèmes de santé oculaires conséquents, ce qui n'a pas facilité mon intégration professionnelle. Tout en soi-

Je veux remercier Marc et toute l'équipe de l'atelier, qui malgré mon handicap, veulent faire de moi un chocolatier !

gnant mes yeux, j'ai travaillé en intérim et ai effectué différents petits contrats jusqu'à ce que mes problèmes de vue me rendent inapte au travail en intérim.

En 2017, j'ai intégré la résidence Blannenheem à Rollingen tout en obtenant une mesure de travail auprès de « Nei Arbecht ».

Mon statut familial ayant changé en 2021, j'ai dû quitter Blannenheem et me trouver un nouveau logement. Les collaborateurs de « Nei arbecht » m'ont beaucoup aidé dans mes démarches et l'ADEM, du fait de mon handicap visuel, m'a orienté vers les Ateliers protégés. C'est ainsi que j'ai intégré le CPP de Bissen à l'été 2023 et que j'ai pu obtenir un statut de salarié en situation de handicap. J'habite désormais à Mersch, tout près de Bissen.

Lors de mon stage au CPP, j'ai eu un coup de foudre pour l'Atelier Chocolaterie du Tricentenaire. J'y ai tout de suite vu les possibilités qui s'offraient à moi malgré mon handicap visuel : préparation de recette de ganache, de recette de praliné, découpage des pralines, préparation des tablettes, emballages, ballotins, etc. Je continue à apprendre de nouvelles techniques comme la préparation de la glace à la vanille par exemple. Mon objectif est de devenir le plus polyvalent possible et de continuer à apprendre les différents gestes des chaînes de production.

Mes produits préférés sont incontestablement les pralines.

Ici, j'apprécie particulièrement qu'on me laisse le temps pour apprendre les gestes du métier. J'apprécie l'accueil chaleureux et la bonne ambiance qui règnent au quotidien. En quelque sorte, « je suis tombé dedans » un peu comme « Obélix dans la potion magique » !

L'Atelier Services, atelier de sous-traitance et de conditionnement, a employé 11 salariés en situation de handicap en 2023.

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

Nous y proposons entre autres les services suivants :

- Conditionnement de produits alimentaires :
 - > Sachets de Saint-Nicolas
 - > Corbeilles composées de produits des différents ateliers du pays
- Conditionnement de pièces en tout genre : Triage, comptage, assemblage, montage, mise en boîte, étiquetage, etc.
- Mailing : pliage, assemblage de documents, mise sous enveloppe, étiquetage, etc.
- Créations et décorations de boîtes pour : baptême, communion, mariage, cadeaux de fin d'année.

[Important]



Les temps forts de 2023

Depuis 2013, la phase cruciale pour notre Atelier Services demeure la préparation des sachets de Saint-Nicolas.

En 2023, nous avons lancé une nouvelle conception d'emballage pour ces sachets, qui sont désormais sans nœud.

Cette évolution de l'emballage a été soigneusement pensée pour mieux répondre aux exigences et contraintes physiques spécifiques de nos salariés actuels, favorisant ainsi une efficacité accrue et un processus de travail plus fluide au sein de notre atelier.

Un autre temps fort pour notre atelier est la confection de corbeilles : de plus en plus d'entreprises adoptent cette option pour leurs cadeaux de fin d'année.

Les projets et objectifs pour 2024

Nos objectifs professionnels pour les années à venir mettront l'accent sur l'obtention de commandes régulières, adaptées à tous les travailleurs de l'Atelier Services.

Cette stratégie cherche à accroître la valorisation de notre travail tout en offrant la possibilité de développer de nouvelles compétences et de favoriser l'évolution des missions de notre atelier.

Nous sommes également extrêmement fiers d'avoir des clients fidèles et nous tenons à les remercier pour la confiance qu'ils nous accordent.



11 salariés
(en situation de handicap)

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

Nos principaux clients en 2023 :

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

Ville de Luxembourg – Administration Centrale, Commune Junglinster, Commune de Steinsel, Commune de Kayl, Commune de Schuttrange, Administration Communale Kopstal, Clients comptoirs, RESUMA S.A., Chocolats du Cœur S.a.r.l., MEW S.a.r.l.



[Témoignage]



J'apprécie énormément l'aspect multiculturel des Ateliers, ainsi que l'opportunité de travailler dans une atmosphère calme et respectueuse.

▶▶▶ Témoignage Amao

Bonjour, je suis Amao,

Après avoir terminé mes études secondaires au Nigéria, je suis retourné au Burkina Faso, mon pays natal, où j'ai travaillé en collaboration avec mon père dans le commerce. Par la suite, j'ai pris mon indépendance et suis devenu coiffeur, puis propriétaire de mon propre salon de coiffure. Mon parcours m'a ensuite conduit en Europe en 1999, à Amsterdam, où j'ai vécu et travaillé avant de m'installer au Luxembourg en 2004.

En 2016, j'ai obtenu le statut de salarié en situation de handicap.

Au Luxembourg, j'ai entre autres travaillé comme gérant de magasin africain jusqu'en 2019, date à laquelle j'ai malheureusement perdu mon emploi. Durant ma période de chômage, j'ai décidé de m'impliquer bénévolement. Ensuite, j'ai fait un stage de trois mois au COSP. Cette expérience a ouvert la voie à un autre stage aux Ateliers du Tricentenaire, puis à un contrat à l'Atelier Services.

J'apprécie énormément l'aspect multiculturel des Ateliers, ainsi que l'opportunité de travailler dans une atmosphère calme et respectueuse.

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

L'atelier a débuté ses activités en 2018, c'est le plus récent des Ateliers du Tricentenaire. Il a employé 9 salariés en situation de handicap en 2023 qui assemblent et conditionnent des thés certifiés bio et Fairtrade.

Nos thés de qualité Bio et issus 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 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

Thé blanc : Jardin d'évasion

Thé glacé : Red Velvet (mélange de Roisboss nature et framboises), Summer Break (mélange de thé noir et groseilles)

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

Les périodes phares :

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



9 salariés

(en situation de handicap)

Nos principaux points de vente et vente online

- Naturata
- Bar à Chocolats
- Walferdange
- Cactus S.A.
- Caterman
- De BrauHotel
- Galgenbiere
- Bamhaus Café
- Buttik Lique HMC
- letzshop.lu
- luxcaddy.lu

Nos principaux clients en 2023 :

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

RESUMA S.A., Chocolats du Cœur S.a.r.l., Clients comptoirs, CATERMAN Restaurants entreprises, Naturata Esch-Belval, Administration communale Bissen, ONGD Guiden a Scouten fir eng Welt, De BrauHotel, Administration Communale d'Ettelbruck, Tricentenaire asbl.



[Important]

Temps forts de l'année 2023 :

- Lancement de nouveaux produits : le point fort de l'année a sans aucun doute été le lancement de nos nouveaux produits «Noix de cajou bio et équitables. Nous avons commencé la commercialisation avec 7 variétés : Mix Noix de cajou, Noix de cajou Nature, Sel de mer, Ail & Poivre, Romarin & Thym, Chili & Paprika, Curry & Sel de mer, qui sont revendus dans les magasins du groupe Cactus et qui connaissent déjà un beau succès.
- Nouveau partenaire commercial : nous avons établi une nouvelle collaboration prometteuse avec Caterman, l'un des plus grands acteurs de l'HORECA au Luxembourg, en leur fournissant différentes infusettes de thé. En six mois, ce sont plus de 15 000 infusettes individuelles qui leur ont été fournies par nos soins.
- Collaboration et innovation : en collaboration avec l'Atelier Chocolaterie et le CPP (centre de propédeutique professionnel), nous avons créé un calendrier de l'Avent avec des infusettes, des bougies et des pralines,
- Amélioration de l'image de marque : nous avons modernisé l'ensemble de notre packaging pour un design plus moderne, plus attractif et plus responsable.

Objectifs pour 2024

- Expansion de notre gamme de noix de cajou : nous envisageons une diversification de notre gamme pour augmenter les ventes de notre atelier,
- Acquisition de nouveaux clients : nous envisageons de mieux faire connaître nos produits thés, épices et noix dans l'objectif d'acquérir de nouveaux clients locaux.



Témoignage de Léonor

►►► Moien,

ech sinn d'Leonor, ech si Portugis, sinn zu Tréier an Däitschland gebuer an hunn elo 20 Joer.

An der Primärschoul war ech zu Veianen an zu Dikrech am Lycée.

Ech schaffe säit dem 1. März 2023 am Atelier Téli a sinn do mega zefridden a frou do eng Aarbecht fonnt ze hunn.

■ Merci



[Témoignage]

Ech hunn do geléiert wéi ee gutt schafft, an dass een a sengem Tempo schafft kann.

Wat ech gären am Atelier maachen: bitzen, Téli afëllen, an Etiketten op Cashewness Tut peche mee ech maachen nach vill aner Saache gär.

Ech helafen ëmmer mega gär deenen anere Léit wann si helef brauchen.

Ech hunn eng mega léif Cheffin: d' Zuzana, eng léif Persoun mat engem gudden Häerz.

Op mengem Wee hu mir den Assistant social vum Tricentenaire a meng Referenzpersoun Madame Jill, aus dem CPP, déi super léif ass vill gehollef mech ze orientéiere fir meng Zukunft.

Ech maache gär Commande fir Clienten, et freet mech wa Léit eis Produite kafen.

Ech sinn einfach mega zefridden op menger Aarbecht, wou ech gär néi Projeten maachen, ewéi eis Cashewness, da fillen ech mech gutt.

Et war eng mega Chance esou eng Aarbecht ze fannen.

L'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 a offert un emploi, très proche du milieu ordinaire de travail, à 6 collaborateurs en situation de handicap en 2023.

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



6 salariés

(en situation de handicap)

Nos principaux Clients

- Chocolats du Cœur sarl
- Maredoc asbl

4.3. LES PROJETS EXTRAORDINAIRES DES ATELIERS DU TRICENTENAIRE

[Nouveauté]



Les noix de cajou : nouveau produit iconique des Ateliers du Tricentenaire

Ce projet, belle nouveauté initiée par nos ateliers et à forte valeur ajoutée, a été l'un de nos moteurs tout au long de l'année 2023. Outre l'Atelier Thés et Épices, en charge de conditionner les noix de cajou, chaque atelier a pu contribuer à ce projet ou y apporter sa pierre.

Ce fut le cas notamment de l'Atelier Imprimerie qui a pu développer une nouvelle gamme d'emballage pour la vente de ces nouveaux produits, notamment dans nos boutiques ou auprès des magasins Cactus.

Ce fut le cas également de l'Atelier Chocolaterie, qui a développé une nouvelle tablette de chocolat au lait et noix de cajou.

Cette nouvelle gamme est en train de devenir une autre production iconique des Ateliers du Tricentenaire. Nos clients en raffolent déjà !



Focus sur l'activité du vélo cargo électrique pour vente de glaces de l'Atelier Chocolaterie

Les Ateliers du Tricentenaire s.c., dans la poursuite de leur vision consistant à proposer des emplois innovants et valorisants aux personnes en situation de handicap, ont souhaité valoriser la commercialisation d'une gamme de glaces et sorbets Fairtrade en envisageant l'acquisition d'un triporteur électrique avec bacs de congélation. Celui-ci devait nous permettre davantage de ventes et de visibilité lors de différents événements organisés par l'asbl, au sein du secteur ou par différents partenaires.

Ce fut chose faite à l'été 2022 avec l'acquisition de notre vélo cargo, auprès de la firme autrichienne Paul & Ernst, grâce au soutien financier de l'œuvre Nationale de Secours Grande-Duchesse Charlotte, et qui a connu dès lors un beau succès en participant à différents stands et événements.

En 2023, le vélo cargo glaces a entamé une nouvelle saison avec de nombreuses sollicitations pour la vente de glaces, à l'image des événements non exhaustifs détaillés ci-dessous :

mai : présence à l'inauguration de la nouvelle Spillplaz inclusive de la commune de Walferdange,

en juin : présence à la kermesse annuelle du Tricentenaire à Bissen, lors de « la fête de la nature » à Kockelscheuer et à la commune de Walferdange,

en juillet : présence à Junglinster auprès de Laboratoires réunis,

en septembre : présence au « Car Avenue Invitational Golf Cup by Henri Lecomte & Friends » au golf de Luxembourg - Domaine de Belenhaff à l'invitation de Trema Architecture et au marché de Reckange,

durant l'été : présence aux fêtes d'été des différents services du Tricentenaire, à la fête d'été de la Fondation Kräizbiereg, auprès du Ministère de la Famille.



Collaboration avec l'Institut Viti-Vinicole de Remich

En 2023, la collaboration avec l'Institut Viti-Vinicole s'est poursuivie avec 17 jours de travail à leurs côtés qui ont été réalisés par 3 salariés en situation de handicap.

En 2022, nous en retenons de nombreux points positifs mais quelques éléments restaient à analyser et à améliorer, notamment la question de l'accès aux vignes pour des personnes à mobilité réduite, du transport vers le lieu de travail ou encore de la densité physique du travail. Nous avons pu également construire une grille de compétences physiques, cognitives et d'habiletés nécessaires à la réalisation des travaux viticoles.

En 2023 et sur base de ces travaux et réflexions, nous avons poursuivi nos efforts pour adapter au mieux notre collaboration avec l'Institut Viti-Vinicole.

A terme, nous caressons l'espoir de disposer un jour de notre propre vigne.

Les tâches effectuées, en fonction des besoins et de la météo sont les suivantes :

Dans les vignes :

- Couper au sécateur les grappes de raisins et les récolter dans les bacs pour pression.
- Enlever et couper les feuilles des vignes.
- Enlever les cordes.
- Trier les bonnes et mauvaises grappes.
- Glisser, porter et déposer le raisin dans les bacs adéquats.

Dans les caves :

- Mélangier les bouteilles pour le futur mousseux.
- Coller des étiquettes sur les bouteilles et sur les bouchons.
- Installer des bouteilles à la cave.

[Témoignage]



▶▶▶ **Témoignage de Tamara,**
membre de l'équipe de l'Institut Viti-Vinicole pour les Ateliers du Tricentenaire

Aller à Remich me plaît bien, car l'équipe est gentille (Serge, Daniel et tous les autres). En été, nous travaillons dans les vignes à cueillir les raisins, et en hiver, nous allons dans la cave pour tourner et secouer les bouteilles.

Les activités sont différentes de celles des Ateliers de Bissen, ce que j'apprécie. Nous effectuons des tâches variées, tel que plier et couper des branches. J'aime le fait d'être à l'extérieur, à l'air frais. J'ai accepté de gaieté de cœur de participer à ce projet de Remich, car il me permet d'apprendre beaucoup de choses concernant le travail de la vigne et du raisin. J'apprécie également de travailler en collaboration avec Géraldine et Flo, éducatrices du Tricentenaire, nous passons de bons moments ensemble.

Entretien de la serre fresh du bâtiment IFSB à Bettembourg

En 2023, nous avons également poursuivi la collaboration avec l'IFSB pour l'entretien d'une serre et de ses herbes aromatiques vendues aux chefs cuisiniers luxembourgeois, à raison d'une à 2 fois par mois.

4.4 CALENDRIER ET ÉCHÉANCIER

2023

- 28/06** Visite du Ministre de la Famille et de l'Intégration, Max Hahn, aux Ateliers du Tricentenaire
- 22/08** Visite du Ministre du Travail, de l'Emploi et de l'Economie Sociale et Solidaire Georges Engel, aux Ateliers du Tricentenaire
- 26/09** Présence des Ateliers du Tricentenaire au Golf de Luxembourg - Domaine de Belenhaff à Junglinster pour la troisième édition de la Car Avenue Invitational Golf Cup by Henri Leconte & Friends au profit de Fondatioun Kriibskrank Kanner.
Ce fût l'occasion de faire goûter aux nombreuses personnalités participantes un assortiment de glaces ainsi que les célèbres créations des Chocolats du Coeur Luxembourg.

2024

En décembre 2024, les Ateliers du Tricentenaire s.c. à Bissen fêteront leurs 15 ans d'ouverture.

2024 - 2025

En fin d'année 2023, le projet de rénovation du site café « Prommenschenkel – Ewen » **attendait que soit validé son avant-projet détaillé.**

Ce projet comprendra une micro-brasserie, un restaurant et un atelier de réparation de vélos à Prettingen au bord de la piste cyclable et offrira quelques 50 emplois pour personnes en situation de handicap et une douzaine d'emplois pour professionnels accompagnants.

Ce projet s'inscrit pleinement dans l'Economie Sociale et Solidaire mais également dans le champ de l'économie circulaire, locale et Made in Luxembourg. Il est soutenu par la Commune de Lintgen, le Ministère du Travail et de l'ESS, le Ministère de la Famille et plusieurs parrainages de partenaires nationaux. Le projet architectural est coordonné par le bureau d'architecture M3.



5. RESSOURCES

5.1. LES RESSOURCES HUMAINES

Au 31 décembre 2023, les Ateliers du Tricentenaire Société Coopérative employaient 63 salariés en situation de handicap qui occupaient 57,45 ETP et 19 salariés administratifs et encadrants qui occupaient 15,75 ETP, soit un total de 82 salariés et 73,11 ETP.

DIRECTION DES ATELIERS DU TRICENTENAIRE

1
directeur
des Ateliers du Tricentenaire

1
collaboratrice
administrative

1
collaboratrice
comptable

1
coordinateur
de production

Service d'accompagnement socio-éducatif

3
éducateurs
diplômés (pour tous les ateliers)

Vente et prestations externes

1
responsable
de l'atelier

6
salariés
en situation
de handicap

Thés et épices

1
responsable
de l'atelier

9
salariés
en situation
de handicap

Chocolaterie

1
chocolatier
Brevet de maîtrise
pâtissier-chocolatier-
confiseur

4
chocolatiers
CATP en pâtisserie-
chocolatier confiserie-
glacier

24
salariés
en situation
de handicap

Imprimerie

3
graphistes
diplômées

13
salariés
en situation
de handicap

Services

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

1
éducateur
diplômé

11
salariés
en situation
de handicap

5.2. LE CPP : RESSOURCE INTERNE INCONTOURNABLE

Le CPP (Centre de Propédeutique Professionnelle), service du Tricentenaire asbl, constitue la porte d'entrée principale vers les ateliers d'inclusion professionnelle. A ce titre, au sein du groupe Tricentenaire, il constitue une ressource incontournable des Ateliers du Tricentenaire s.c.

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,
- la formation continue des salariés en situation de handicap.

En 2023, le CPP disposait de 12 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 disposait de 5 salariés, correspondant à 3,9 postes équivalents temps plein, soit 5 éducateurs pour accompagner et soutenir les différents apprentissages.

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

5.3. 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 d'admission et le suivi social des stagiaires et salariés, qui s'inscrit dans l'esprit du « Jobcoaching » et qui consiste à aider, assister et soutenir une personne dans ses besoins pour pouvoir réaliser son travail.

Demandes d'admission pour un stage

Pour l'année 2023, nous comptabilisons **43 entretiens d'admission**.

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

En 2023, **32 demandes ont été traitées** par l'E.M.P.P.S. (Equipe médico-psycho-pédago-sociale), qui se réunit 4 fois par an :

- **25** demandes ont été accordées
- **3** demandes sont en suspens
- **4** demandes ont été refusées

En 2023, nous avons réalisé 18 entretiens d'accueil et 23 bilans de stage.

A la date du 31 décembre 2023, 36 personnes étaient inscrites sur la liste d'attente. Ces personnes désiraient effectuer un stage au CPP et obtenir par la suite un contrat de travail au sein des Ateliers d'inclusion professionnelle du Tricentenaire.

Mission et activités

Dans le cadre de la mission de suivi social et du « jobcoaching », nous avons ainsi comptabilisé 268 entretiens individuels avec les stagiaires du CPP ou les salariés en situation de handicap des Ateliers du Tricentenaire dans le courant de l'année.

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

- Visite du service d'activités de jour et des ateliers à Bissen,
- Accompagnement auprès du service de médecine du travail multisectoriel, auprès d'un service médical, pour trouver ou prendre un rendez-vous médical ou dans les démarches administratives,

- Aide pour introduire une demande de Carte Adapto, pour l'organisation des transports vers le lieu de travail (Mobibus), dans la compréhension de la fiche de salaire, pour les transactions bancaires, pour établir un budget, pour la rédaction de courrier ou la documentation administrative, pour introduire des demandes d'aide sociale et enfin parfois pour des conflits relationnels entre salariés ou entre stagiaires,
- Écoute active de la personne et/ou orientation vers un service du secteur social,
- Informations générales sur nos services et sur le monde du travail, explications dans le cadre de la signature des contrats ou conventions, informations sur la fiche de salaire, au sujet des congés, sur les droits et obligations des salariés, sur la pension et la pension d'invalidité,
- Recherche de logement, d'un lieu de travail,
- Traduction.

5.4. SERVICE D'ACCOMPAGNEMENT EDUCATIF

Créé en novembre 2020, ce service compte aujourd'hui 3 éducatrices qui apportent un soutien éducatif et un accompagnement supplémentaire au fonctionnement quotidien des Ateliers du Tricentenaire.

Trois missions principales sont dévolues à cette nouvelle fonction :

Le soutien aux ateliers en :

- garantissant le fonctionnement des ateliers (chocolaterie, imprimerie, thé, services, ventes et prestations externes) 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 leurs commandes,
 - > 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 de postes et aides en fonction des besoins (psychomoteur, psychologique, social, etc.) de chacun, en étroite collaboration avec les équipes pluridisciplinaires (kinésithérapeute, ergothérapeute, infirmier, assistant social),
 - > le soutien du travailleur lors de rendez-vous externes (ex : visite médicale),
 - > l'explication aux salariés en situation de handicap de nos règlements internes (Charte du bien-être au travail, prise de congés, procédure en cas de maladie, règles d'hygiène, etc.).
- 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 situation de handicap

L'éducateur des ateliers commence à suivre le travailleur en situation de handicap dès que 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 consolidation du partenariat avec l'Institut Viti-Vinicole de Remich.

Devenues incontournables, ces nouvelles fonctions apportent une plus-value non négligeable pour la qualité du suivi des salariés des ateliers et de leur bien-être.

[Important]



Les temps forts qui ont jalonné les missions de l'équipe éducative des ateliers en 2023

- En 2023, 52 travailleurs en situation de handicap ont pu bénéficier de 1 ou 2 entretiens individuels. Ces entretiens avec les salariés en situation de handicap permettent de garantir le suivi des stages et des essais pour un changement de fonction éventuel dans un autre atelier, en fonction du projet professionnel, le défi étant de permettre à chacun de bénéficier de cette forme d'entretien tous les deux ans.

Ces entretiens sont menés avec le salarié sur base d'une grille d'entretien adaptée en langage simplifié qui permet de garantir le suivi des objectifs fixés avec la personne, de mieux mettre en lumière leurs compétences et intérêts et enfin de redynamiser le développement de leur projet professionnel.

- Tout au long de l'année 2023, 13 salariés en situation de handicap ont contribué à la collaboration avec l'Institut Viti-Vinicole de Remich et ont été accompagnés pour ce faire par le service (suivi de la collaboration et adaptation aux besoins respectifs),
- Le service a également garanti :
 - > le suivi de la collaboration entre l'Atelier « Au Cœur du Thé & des Épices » et le projet viti-vinicole qui a permis de travailler sur le développement d'un produit commun vendu pendant les périodes de Noël : un kit de vin chaud avec 1 bouteille de vin blanc et des épices,
 - > l'organisation d'une journée de formation interne avec la direction sur les mesures d'hygiène à respecter dans les ateliers et explication de la charte du bien-être des salariés,
 - > l'organisation et suivi de formations externes pour les salariés en situation de handicap. Trois salariés ont pu bénéficier de la formation « Ich bin im Internet. Ich bin online. Und jetzt » auprès de l'UFEP au mois de mai 2023.

[Témoignage]



Témoignage de Princesse et de l'évolution de son parcours à l'atelier Imprimerie avec le soutien du service d'accompagnement éducatif :

Dès le premier jour aux Ateliers du Tricentenaire, je suis tombée amoureuse de l'Atelier Imprimerie. N'ayant pas conscience de devoir passer par l'atelier CPP qui consiste à être formé aux différents ateliers, et à passer des stages dans ceux-ci, j'ai dû prendre sur moi, car je savais déjà où je voudrais être employée.

Ma période au CPP a heureusement abouti à un contrat au sein de l'Atelier Imprimerie, j'ai été tellement heureuse ! J'ai travaillé pendant quelques années au façonnage (plier des cartes, tamponner, coller, ...), mais mon attrait pour la photographie et le graphisme a toujours été présent. J'ai donc voulu évoluer dans cette direction, et j'en ai parlé à l'équipe de l'Imprimerie. En 2023, j'ai pu suivre des tutoriels sur ordinateurs expliquant les logiciels graphiques et leurs usages. Grâce à ces tutos et à l'équipe de l'Imprimerie, je fais partie aujourd'hui de l'équipe des graphistes et m'occupe, avec l'encadrement des graphistes, de commandes de clients. J'aime mon travail !

Je ne regrette pas d'avoir quitté l'Italie pour le Luxembourg et d'y travailler depuis 4 ans ! C'était une occasion en or et j'ai su la saisir. Je découvre tellement de choses chaque jour, surtout concernant le graphisme. J'ai encore beaucoup à apprendre mais c'est déjà extraordinaire de voir mes résultats non escomptés et qui m'épatent !



6. STATISTIQUES ANNUELLES

6.1 LE CPP

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

Tout au long de l'année 2023, le CPP a accueilli 23 stagiaires effectuant des stages de différentes natures ou durées, tandis que 12 stagiaires ont quitté le CPP, pour les raisons suivantes :

- 8 personnes ont été engagées au sein d'un Atelier du Tricentenaire,
- 4 personnes ont effectué un stage non concluant.

Le CPP a également accueilli 5 stagiaires scolaires (issus notamment des Centres pour le Développement Intellectuel de Warken et de Clervaux) pour des stages de première immersion en milieu professionnel, d'une durée de 2 semaines, comme cela est prévu dans les parcours scolaires.

Les données statistiques suivantes sont indiquées au 31.12.2023.

Sexe



Catégories d'âge*



Nationalité

| | |
|------------------------|----------|
| Brésilienne | 1 |
| Portugaise | 3 |
| Bissau-Guinéenne | 1 |
| Syrienne | 1 |
| Luxembourgeoise | 6 |

Typologie du handicap

| | |
|-----------------------------|-----------|
| Handicap moteur | 10 |
| Handicap intellectuel | 2 |

Origine du handicap

| | |
|-----------------|----------|
| Naissance | 5 |
| Accident | 2 |
| Maladie | 5 |

* Au 31 décembre 2023, on constate une nette évolution de stagiaires de plus de 50 ans fréquentant le CPP, notamment dans le cadre d'une réorientation professionnelle ou réorientation par l'ADEM. A la même date en 2022, une seule personne fréquentant le CPP était âgée de plus de 50 ans.

6.2 LES ATELIERS DU TRICENTENAIRE S.C.

Depuis 2016, les Ateliers du Tricentenaire ne cessent de développer leurs activités pour offrir de nouvelles opportunités professionnelles aux personnes en situation de handicap, selon leurs compétences et centres d'intérêts. Ainsi, 8 personnes ont à nouveau pu être embauchées en 2023.

Au 31 décembre 2023, nous comptons 63 salariés en situation de handicap au sein des Ateliers d'inclusion professionnelle du Tricentenaire.

En 2023, les Ateliers du Tricentenaire ont engagé 8 nouvelles personnes :

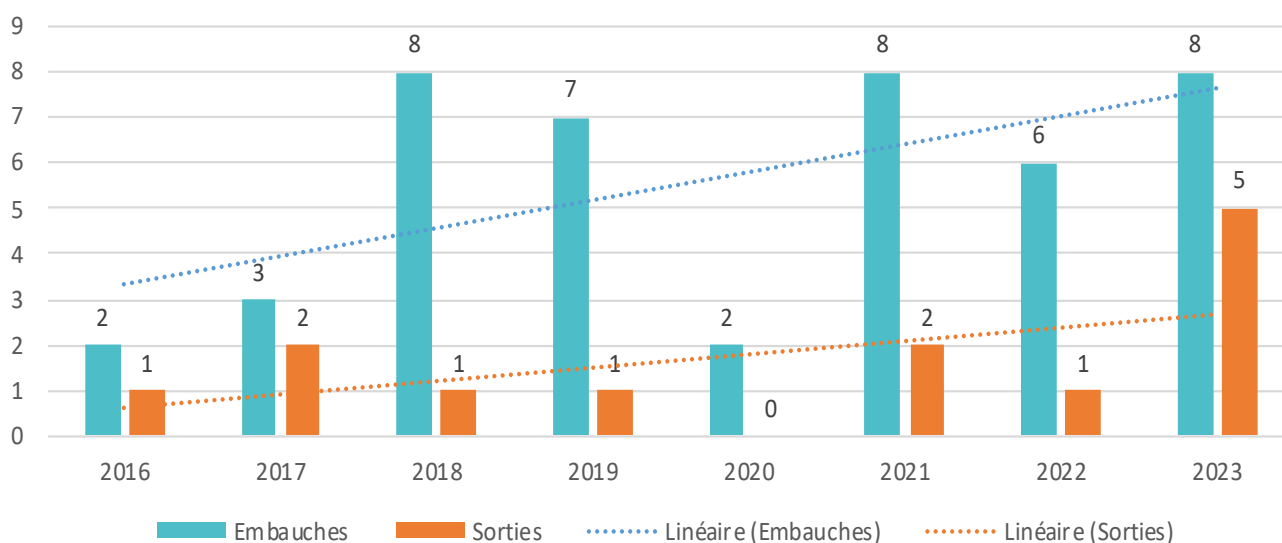
- 1 embauche au sein de l'Atelier Imprimerie,
- 2 embauches au sein de l'Atelier Chocolaterie,
- 1 embauche au sein de l'Atelier Vente et Prestations Externes,
- 2 embauches au sein de l'Atelier Services,
- 2 embauches au sein de l'Atelier Thés et Épices.

Parmi ces 8 personnes embauchées aux ateliers, toutes avaient effectué auparavant un stage auprès du Centre de Propédeutique Professionnel du Tricentenaire.

5 personnes ont quitté les Ateliers du Tricentenaire s.c. dont 2 ont quitté l'Atelier Imprimerie, 1 l'Atelier Ventes et Prestations Externes et 2 l'Atelier Services pour les raisons suivantes :

- 2 résiliations de contrats,
- 1 pension d'invalidité
- 2 sorties vers le milieu ordinaire de travail.

Entrées et sorties annuelles aux Ateliers du Tricentenaire 2016-2023



6.2 LES ATELIERS DU TRICENTENAIRE S.C.

Les données statistiques suivantes sont indiquées au 31.12.2023.

Entrées / sorties



Sexe



Catégories d'âge

La classe d'âge la plus représentée reste celle des 30-39 ans mais la population de salariés en situation de handicap tend à vieillir avec désormais plus de 50 % de salariés de 40 ans et plus et 28,6 % de salariés de 50 ans et plus qui peuvent subir, du fait de leur situation de handicap, les aléas d'un vieillissement prématuré ou d'une fatigabilité accrue. Les équipes des ateliers sont attentives aux aléas individuels et accompagnent étroitement ces risques.



Typologie du handicap

| | |
|-----------------------------|-----------|
| Handicap moteur | 44 |
| Handicap intellectuel | 16 |
| Handicap sensoriel | 2 |
| Handicap psychique | 1 |

Origine du handicap

| | |
|-----------------|-----------|
| Accident | 14 |
| Maladie | 18 |
| Naissance | 31 |

Nationalité

Les Ateliers du Tricentenaire embauchent des salariés en situation de handicap de **15 nationalités distinctes**, tous résidents du Grand-Duché de Luxembourg.

| | |
|-----------------------|-----------|
| Luxembourgeoise | 32 |
| Portugaise | 17 |
| Belge | 2 |
| Allemande | 1 |
| Bosnienne | 1 |
| Brésilienne | 1 |
| Burkinabée | 1 |
| Camerounaise | 1 |
| Equatorienne | 1 |
| Française | 1 |
| Kosovare | 1 |
| Néerlandaise | 1 |
| Péruvienne | 1 |
| Roumaine | 1 |
| Togolaise | 1 |



Détails par atelier

| | Thés et Épices | Chocolaterie | Imprimerie | Services | Vente et Prestation Externes | Total |
|----------------------------------|----------------|--------------|------------|----------|------------------------------|-------|
| Ateliers du Tricentenaire | | | | | | |

Sexe

| | | | | | | |
|--------------|---|----|---|---|---|----|
| Femmes | 6 | 11 | 6 | 6 | 3 | 32 |
| Hommes | 3 | 13 | 7 | 5 | 3 | 31 |

Catégories d'âge

| | | | | | | |
|-------------|---|----|---|---|---|----|
| 20-29 | 5 | 0 | 0 | 4 | 2 | 11 |
| 30-39 | 1 | 10 | 6 | 2 | 1 | 20 |
| 40-49 | 1 | 8 | 1 | 3 | 1 | 14 |
| 50-59 | 2 | 4 | 5 | 1 | 2 | 14 |
| 60-65 | 0 | 2 | 1 | 1 | 0 | 4 |

Typologie du handicap

| | | | | | | |
|-----------------------------|---|----|----|---|---|----|
| Handicap moteur | 7 | 15 | 13 | 7 | 2 | 44 |
| Handicap intellectuel | 2 | 8 | 0 | 3 | 3 | 16 |
| Handicap sensoriel | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 2 |
| Handicap psychique | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 |

Origine du handicap

| | | | | | | |
|-----------------|---|----|---|---|---|----|
| Accident | 1 | 7 | 2 | 4 | 0 | 14 |
| Maladie | 2 | 7 | 4 | 2 | 3 | 18 |
| Naissance | 6 | 10 | 7 | 5 | 3 | 31 |



7. PARTENARIATS

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

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

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

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

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

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

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

Ministère de la Famille et de l'Intégration

Cadre légal :

Loi du 8 septembre 1998 réglant les relations entre l'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.

7.2 LES PARTENARIATS NATIONAUX

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

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

Les partenaires incontournables

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

Depuis le 1^{er} juin 2016, le Bar à Chocolats (espace de consommation) et la boutique de Walferdange, exploités par la Sarl Chocolats du Cœur, propose à la vente ou à la consommation tous les produits des Ateliers du Tricentenaire s.c., Chocolats du Cœur, Au cœur du Thé

et des Épices, produits artisanaux de grande qualité, Made in Luxembourg.

Confortablement assis dans un espace lumineux, vous pouvez venir y faire une pause pour un lunch ou pour déguster nos produits accompagnés d'un café, d'un thé, d'une bière ou d'un chocolat chaud fait maison. Les gourmands ne résistent pas aux sandwiches, pâtisseries et crêpes maison et, depuis 2019, aux glaces des Ateliers du Tricentenaire !

Le Bar à Chocolats, vitrines des productions des Ateliers du Tricentenaire s.c. est labellisé Fairtrade Zone. Il est ouvert du mardi au vendredi de 12h00 à 18h30 et le samedi de 10h à 17h30, au 50 route de Diekirch à Walferdange et dispose d'un spacieux parking gratuit à disposition des clients.

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'engage dans la voie du commerce équitable avec son Atelier Chocolaterie. Depuis 15 ans déjà, les Ateliers du Tricentenaire orientent continuellement leurs efforts pour répondre aux exigences de ce label.

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

Infogreen et le magazine 4X3

Les Ateliers du Tricentenaire s.c. disposent du soutien médiatique conséquent d'Infogreen.lu et du magazine 4 x 3, créés par l'Agence Picto Communication Partner.

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

Le magazine papier 4X3 est un magazine luxembourgeois engagé vers un monde durable. Il est proposé 4 fois par an sur 3 sujets et comporte des interviews, des rencontres, des projets luxembourgeois ainsi qu'une analyse unique d'une actualité fondamentalement tournée vers l'avenir. C'est un trimestriel d'information qui soutient le dialogue entre les sphères politique, écono-

mique, institutionnelle et citoyenne pour dessiner les contours du monde de demain.

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

Les partenaires sectoriels

La FEDAS

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

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

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

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

| Réunions | Représentants |
|--------------------------|--|
| FEDAS - CA et Bex | Christophe LESUISSE |
| FEDAS AG | Christophe LESUISSE |
| FEDAS PF H | Elisabete NOBREGA, Nadine MEDINGER, Christophe LESUISSE Laura VENEZIANI |
| FEDAS - PF AIP | Jérôme COLSON, 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. L'ULESS a pour mission de fédérer, de représenter, de promouvoir et de défendre les acteurs de l'économie sociale et solidaire. Elle représente directement et indirectement plus de 300 acteurs de l'économie sociale et solidaire pour environ 20.000 salariés.

Elle est 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.

En 2022, le Directeur des Ateliers du Tricentenaire s.c. a intégré le Conseil d'Administration de l'ULESS.

Commission d'orientation et de reclassement professionnel (COR)

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

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

Les partenaires commerciaux

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

Cactus S.A.

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

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

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

Depuis 2020, un partenariat entre les Chocolats du Cœur (producteur) et Cactus (distributeur) existe pour la vente du produit solidaire « Les Chouchous du cœur » au profit de la Fondation du Grand-Duc et de la Grande-Duchesse en faveur de l'initiative « Stand Speak Rise Up ! », visant à soutenir les victimes de violences sexuelles dans les zones sensibles. C'est avec fierté que chaque année, les Ateliers du Tricentenaire s.c. remettent un chèque à la fondation.

En 2022, un nouveau partenariat entre les Ateliers du Tricentenaire s.c. et Cactus, avec l'installation d'un Pop-

up Store dans la galerie marchande du magasin de la Belle Etoile, a vu le jour.

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

Tous ces produits sont disponibles dans les magasins suivants : Cactus Belle 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.

Boutiques du Monde / Weltbutteker

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

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

Points de vente :

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

Letzshop

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

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

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

Luxcaddy.lu

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

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

Depuis 2013, les produits des Ateliers du Tricentenaire s.c. sont disponibles sur la boutique en ligne www.luxcaddy.lu

Kilogram.lu

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

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

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

Gault et Millau

6 ans que nos chocolats sont reconnus et valorisés dans le célèbre guide Gault et Millau « Finest Chocolatiers in Belgium & Luxembourg 2024 » !

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

Les petites épiceries

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

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



8. FOURNISSEURS

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

Comme chaque année, nous vous présentons ci-dessous le top 10 des fournisseurs de chaque atelier pour l'année 2023 que nous remercions à cette occasion pour la bonne collaboration que nous entretenons avec eux.

| Fournisseurs | Produit / matériel |
|-----------------------------|--|
| ATELIER IMPRIMERIE | |
| IGEPA BELUX | Papier |
| Print service | Imprimerie |
| Ricoh Luxembourg | Système de copie et d'impression |
| Imprimerie M. Mechtel SA | Imprimerie |
| CK - Groupe Charles Kieffer | Accompagnement digital des entreprises |
| MB Solutions printing SARL | Imprimerie |
| Muller & Wegener | Matériel de bureau |
| Canon Luxembourg | Système de copie et d'impression |
| Post - Courrier Luxembourg | Service postal |
| TACOTAC | Atelier publicitaire |

Fournisseurs**Produit / matériel**

| ATELIER SERVICES | |
|--------------------------|---|
| Terra Roxa | Friandises sachets St Nicolas |
| Ligue HMC | Produits - Ateliers Inclusion Professionnelle |
| Fixmer | Friandises sachets St Nicolas |
| Muller - Wegener | Matériel de bureau |
| AMK Group | Matériel |
| MEW | Consulting |
| LCI SARL (Flowey) | Accessoires |
| Brasserie Simon | Brasserie |
| Krueckemeyer GmbH | Matériels |
| APEMH- Ateliers Hosingen | Produits - Ateliers Inclusion Professionnelle |

| ATELIER CHOCOLATERIE | |
|-----------------------------|--------------------------|
| VALRHONA | Chocolat |
| Chocolaterie du Pecq | Chocolat et pralinés |
| Muller - Wegener | Matériel de bureau |
| BSD | Emballage |
| DEREMIENS | Chocolat |
| MAKAO | Chocolat |
| Lessure Workwear | Vêtements professionnels |
| Brunner Hans | Chocolat |
| COMOR | Matière première |
| PETIT FORESTIER | Véhicules |

| ATELIER THÉS ET ÉPICES | |
|-------------------------------|--------------------------|
| Fairfood Freiburg GmbH | Matière première |
| BSD | Emballage |
| La route des comptoirs | Matière première |
| Faitrade Lëtzebuerg | |
| TREXIM NV/SA | Emballage |
| Les jardins de Gaia | Matière première |
| Lessure Workwear | Vêtements professionnels |
| Dot Boutique Limited | Emballage |
| Gläser und Flaschen GmbH | Emballage |



9. RÉSULTATS DES ATELIERS DU TRICENTENAIRE S.C.

9.1. LES RÉSULTATS FINANCIERS

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

Le Tricentenaire asbl, actionnaire principal des Ateliers du Tricentenaire s.c. soutient son activité.

9.2. 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.

Les Ateliers du Tricentenaire s.c. ainsi que le CPP y sont situés au - 1 du Centre Jean Heinsich et partagent un jardin, des salles de réunions, des vestiaires et des salles de stockage ou techniques avec le service d'activités de jour du Tricentenaire asbl, situé au rez-de-chaussée.

9.3. LES INVESTISSEMENTS

En 2023, les Ateliers d'inclusion professionnelle du Tricentenaire ont investi dans 3 nouveaux écrans d'ordinateurs de 32 pouces pour la direction et les collaborateurs pour un montant total de 4.898,38 € dont 1.724,70 € ont été subsidiés.



10. COMMUNICATION ET ÉVÉNEMENTS PUBLICS

10.1 LA COMMUNICATION INTERNE ET EXTERNE

Communication interne

Le journal interne 360°

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

Tribook

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



[Important]

Communication externe

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

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

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

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

Présence dans la presse

N°22 - Avril 2023 - Magazine 4X3

Avec savoir-faire et professionnalisme

N°22 - Avril 2023 - Magazine 4X3

4x3- «De fil en aiguille»

30.05.2023 - Infogreen

Chouchoutez votre maman avec des produits certifiés Fairtrade

24.08.2023 - Infogreen

Visite ministérielle aux Ateliers du Tricentenaire

22.09.2023 - Infogreen

Lancement du magazine 4X3 : l'événement de l'engagement

30.11.2023 - Infogreen

« On fond pour le chocolat, on craque pour la noix de cajou »

14.11.2023 - Infogreen

Découvrez les douceurs chocolatées équitables pour le Kleeschendag !

27.11.2023 - Infogreen

Votre pouvoir d'achat

10.2 VISITES DES ATELIERS ET PARTICIPATION À DES ÉVÈNEMENTS



Les visites aux Ateliers du Tricentenaire s.c.

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

Au programme :

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

Cette année est marquée par une augmentation des visites de nos sites de production avec pas moins de **25 visites** de différentes entreprises ou associations qui ont pu avoir lieu à Bissen au Centre Jean Heinisch :

Servior bei der Sauer, Paiperléck, Cooking Club, LUX-Teacher, Info Handicap, Compass Group Luxembourg, Kiermes, Club Uelzechtdall, Grondschoul Lentgen, Foyer de jour de Steinfort, Club Uelzechtdall, Compass Group Luxembourg, Compass Group Luxembourg, Maison Relais un der Attert, MENJE, Direction de l'enseignement fondamental de la ville de Luxembourg, Particuliers, Association Alzheimer, Particuliers, «Duertreff beim Lis», Maison Relais Ell, BNP Parisbas, CHNP, Service d'éducation et d'accueil Bertrange, 4x3, Kräizbiërg.

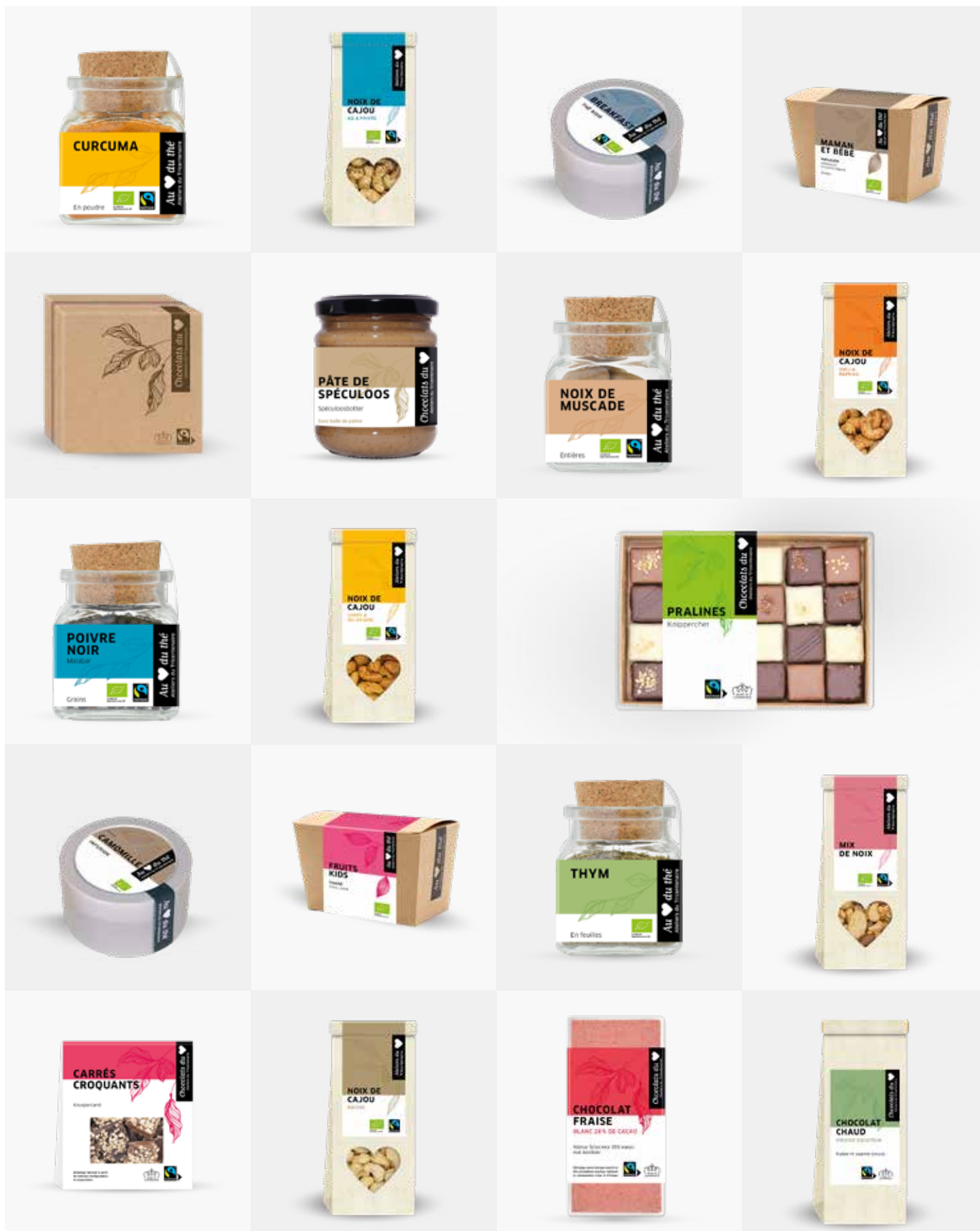


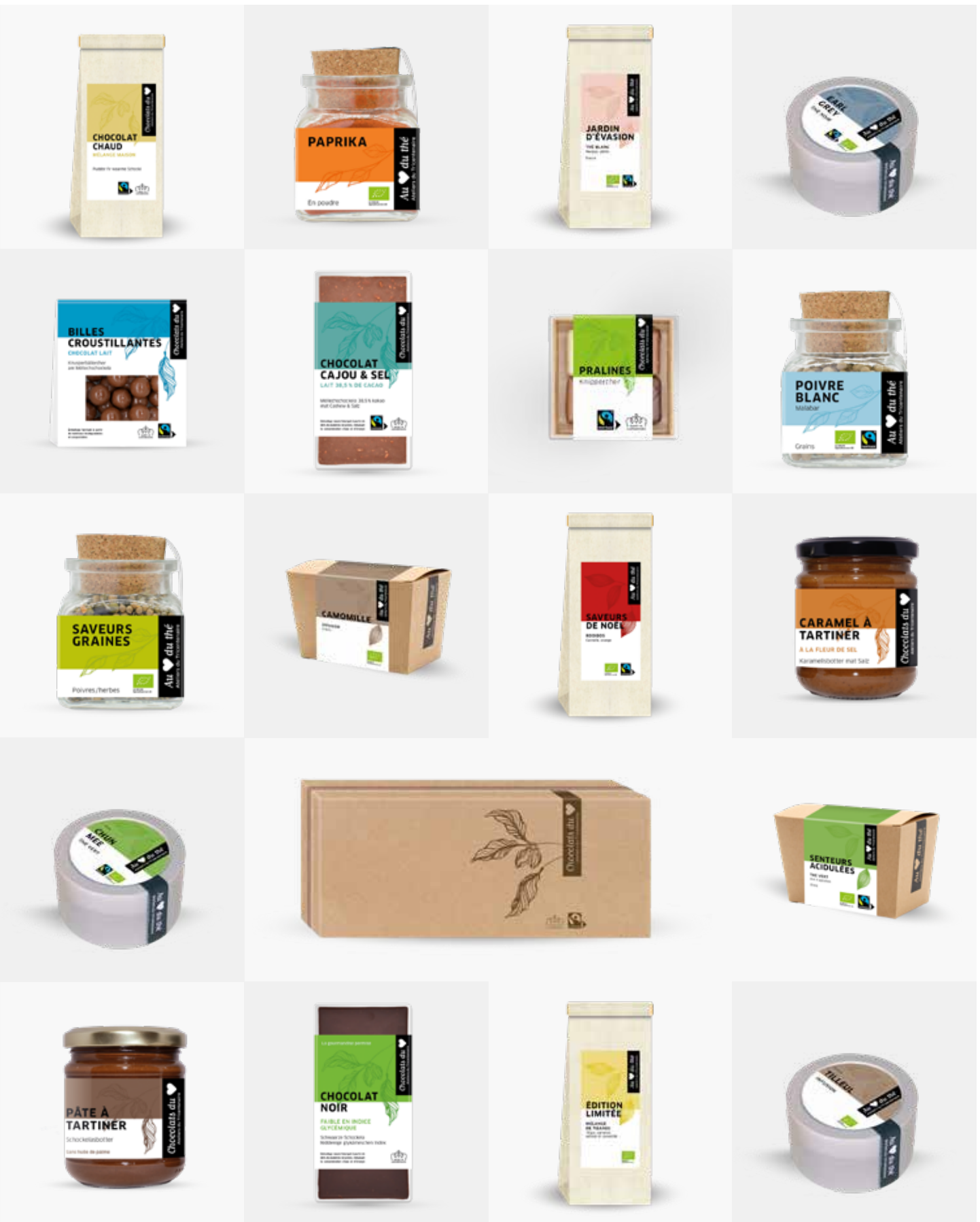
Les stands des Ateliers du Tricentenaire s.c.

Les Ateliers du Tricentenaire ont à nouveau été régulièrement sollicités en 2023 pour la tenue de stands et la présence à divers événements. Les salariés en situation de handicap, les chefs d'ateliers ou d'autres collaborateurs du Tricentenaire ont tenu les stands lors des événements suivants :

Gala ouverture - Intégration des personnes à besoins spécifiques - Ville de Luxembourg, Kermesse du Tricentenaire à Bissen, Ministère de la Famille, Letzebuerger Week-end Medernach, Strossemaart Medernach, Eenelter Maart, Rallye Gastronomique Info Handicap Dégustation, Kaffisstuff, Marché de Noël Bissen, Marché de Noël à Steinsel, BILL, CFL, Chrëschtmaart Kraizbiërg

10.3 NOTRE NOUVEAU PACKAGING





10.4 NOTRE NOUVELLE PUBLICITÉ EN 2023



AU CŒUR DU THÉ & DES ÉPICES

Des épices haut de gamme principalement issues du commerce équitable, certifiées bio et conditionnées à Bissen avec cœur et dans le respect des travailleurs d'ici et d'ailleurs.

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





UN GAGE D'AUTHENTICI-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.

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



UN GAGE D'AUTHENTICI-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.

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



CONCLUSION

Pour les Ateliers du Tricentenaire, 2023 a été une année riche en réalisations marquantes.

L'engagement de huit collaborateurs en situation de handicap, l'organisation de nouvelles activités, ainsi que la mise en place de collaborations commerciales et de produits innovants ont rythmé notre année.

Un moment fort a été l'adoption de packagings plus responsables et le relooking de nos étiquetages pour les divers produits de nos ateliers.

Notre année 2024 s'annonce prometteuse avec le lancement de Josy's Chocolats du Cœur x Sumo, une collaboration unique où l'univers coloré et audacieux de Sumo, artiste renommé de Luxembourg, fusionne avec la finesse et la gourmandise des Chocolats du Cœur.

Cette expérience inédite permettra de savourer l'art, non seulement avec les yeux, mais aussi avec le palais.

Ce projet est soutenu par la Josy Welter House.

Nous avons également le plaisir d'annoncer que les travaux de notre projet de café Prommenschenkel à Prettingen débiteront très prochainement.

Ce projet innovant, fruit de la collaboration entre la commune de Lintgen et le groupe Tricentenaire, est soutenu par le Ministère de la Famille et de l'Intégration ainsi que par le Ministère du Travail, de l'Emploi et de l'Economie sociale et solidaire.

L'ambition de ce projet est de revitaliser le centre du village de Prettingen, tout en offrant des emplois à près de 50 travailleurs en situation de handicap et leurs encadrants.

Cette belle initiative comprendra une micro-brasserie, un atelier cycles (réparation et location de vélos) et un service de restauration, le tout basé sur les principes de l'économie circulaire.

Pour la micro-brasserie, la bière sera brassée avec des ingrédients issus de pains recyclés, séchés au four solaire, broyés et utilisés pour la fermentation. Le résidu de brassage servira ensuite à la culture de champignons et à la fabrication de biscuits apéritifs, le reste étant distribué comme aliment pour le bétail voisin.

Ces divers projets nous permettront de poursuivre notre volonté d'offrir des emplois innovants, avec une réelle valeur ajoutée, tout en garantissant la prise en compte des spécificités de chaque personne.

Comme chaque année, nous aborderons les défis futurs en privilégiant 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.

REMERCIEMENTS A TOUS LES CONTRIBUTEURS : Les salariés en situation de handicap, le CPP, l'Imprimerie, la Chocolaterie, l'Atelier Services, l'Atelier Thés et Épices, et particulièrement Duarte Nobrega, Géraldine Renaud, Cécile Reuter, Jérôme Colson, Christophe Lesuisse, Nuria Martin, Zuzanna Sepesiova, Tania Müller, Steve Germain, Fabienne Muller, Sandrine Motger, Mano Defrenne, Anne-Marie Kerger, Patty Geisen et l'équipe des ressources humaines, Michel Jungen, Christiane Ronkar et Aline Mahout.



**Ateliers du
Tricentenaire**

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