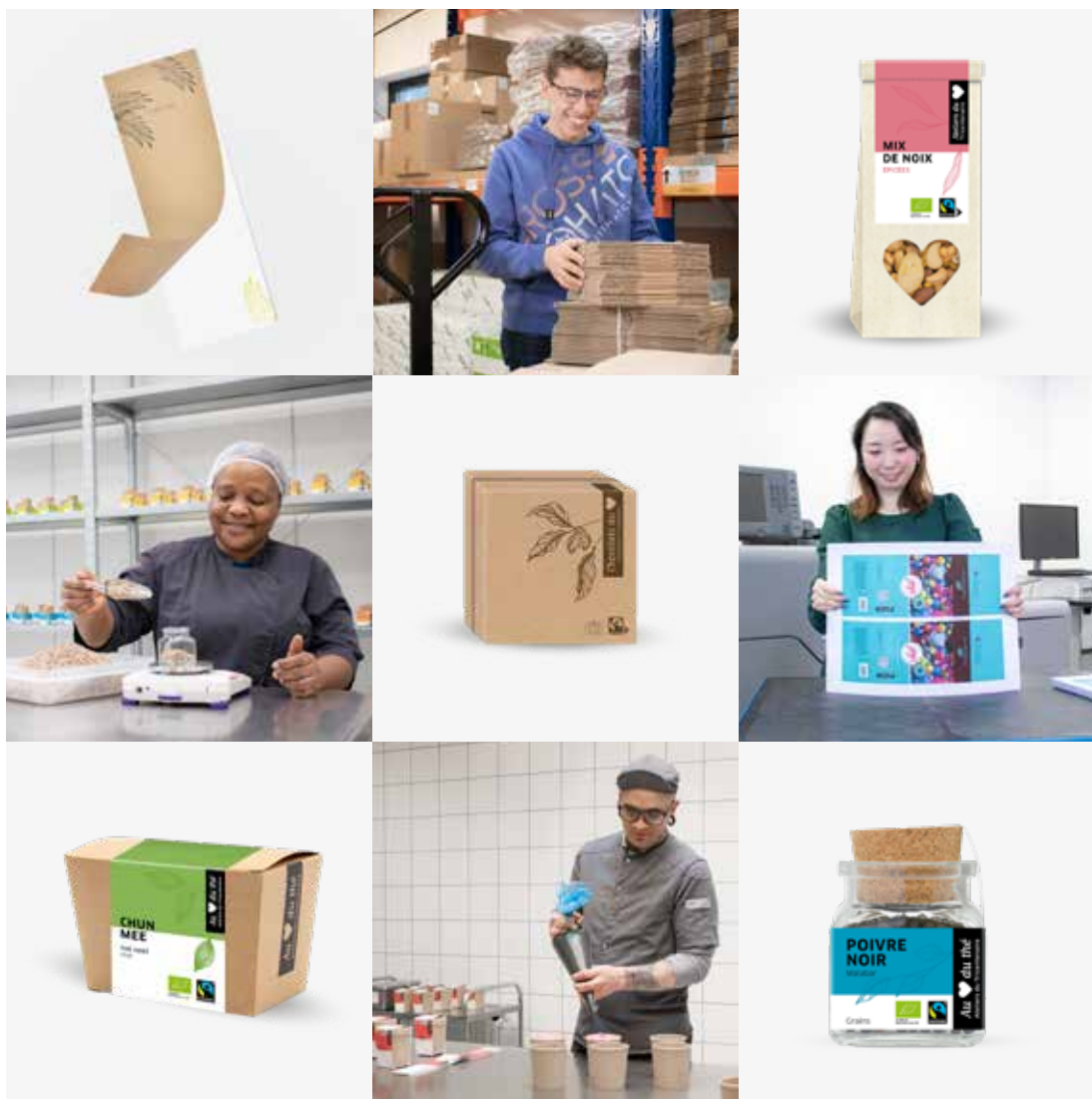




Ateliers du Tricentenaire



RAPPORT D'ACTIVITÉS

2024

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 2024	13
3. PRÉALABLES A L'ENTRÉE AUX ATELIERS DU TRICENTENAIRE S.C	15
3.1. Stage au CPP et 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 du Tricentenaire	17
4. OBJECTIFS GÉNÉRAUX, MISSIONS ET ACTIVITÉS	19
4.1. Objectifs généraux	19
4.2. Missions et activités des ateliers	20
4.3. Les projets ou événements extraordinaires des Ateliers du Tricentenaire en 2024	30
4.4. Calendrier et échéancier 2024	32
5. RESSOURCES	35
5.1. Les ressources humaines	35
5.2. Le service de formation: une ressource interne essentielle	37
5.3. L'activité transversale de soutien aux Ateliers du Tricentenaire	37
5.3.1. Service social et jobcoaching	37
5.3.2. Service d'accompagnement éducatif	38
5.3.3. Les Activités de stockage, production, facturation	40
5.3.4. La ventes et les contacts partenaires, distributeurs ou revendeurs	42
5.4. Le bilan santé et sécurité au travail	42
6. STATISTIQUES ANNUELLES	45
6.1. Le CPP	46
6.2. Les Ateliers du Tricentenaire s.c.	47
7. PARTENARIATS	51
7.1. Le partenariat avec nos Ministères de tutelle et autres financeurs	51
7.2. Les partenariats nationaux	52
8. FOURNISSEURS	57
9. RÉSULTATS DES ATELIERS DU TRICENTENAIRE S.C.	59
9.1. Les résultats financiers	59
9.2. Les résultats du service immobilier	59
9.3. Les investissements et subsides extraordinaires	59
10. COMMUNICATION ET ÉVÈNEMENTS PUBLICS	61
10.1. La communication interne et externe	61
10.2. Visites des ateliers et participation à des événements	63
10.3. Notre publicité en 2024	64
CONCLUSION	66
REMERCIEMENTS	66



INTRODUCTION

Chère lectrice, cher lecteur,

2024 fut une année riche en créativité et en défis relevés avec enthousiasme.

En plaçant toujours l'humain au cœur de chaque projet, notre société coopérative a poursuivi sa mission d'inclusion professionnelle avec passion, innovation et exigence.

Depuis 2009, les Ateliers du Cœur incarnent cette vision d'une production engagée : chocolats, thés, épices et créations artisanales y sont conçus avec soin, à partir de matières premières de haute qualité, labellisées Fairtrade et présentés dans des emballages recyclés et recyclables.

En 2024, l'accent a été mis sur la consolidation des acquis, l'optimisation des processus internes et l'ouverture vers de nouvelles perspectives. En témoignent notamment la gamme audacieuse née de notre

collaboration avec l'artiste luxembourgeois Sumo, ou encore la refonte écoresponsable de nos packagings.

Chaque atelier a su, à sa manière, valoriser les compétences de nos salariés en situation de handicap, leur offrir un environnement de travail adapté et stimulant, et produire avec fierté des créations de haute qualité.

C'est pour toutes ces raisons que les équipes des Ateliers du Tricentenaire sont très fières de vous présenter, à travers ce rapport d'activités, le travail accompli par et pour nos collaborateurs.

Cette belle aventure humaine est rendue possible grâce à l'implication de chacun et au soutien précieux de nos partenaires.

Nous vous souhaitons une lecture enrichissante et pleine de découvertes.



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 2019-2025, 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 ministériel du 12 août 2024, un agrément non conditionné, prévu à l'article 1^{er} de la loi modifiée du 8 septembre 1998 réglant les relations entre l'Etat et les organismes œuvrant dans les domaines social, familial et thérapeutique, est accordé à l'organisme gestionnaire « Tricentenaire, société coopérative » ayant son siège à Helmsange, pour l'exercice de son service d'emploi ou atelier protégé nommé « Atelier protégé Centre Jean Heinisch » sis 14, ZAC Klengbousbiert à L-7795 Bissen et disposant d'une capacité d'accueil maximale de 60 postes, selon les dispositions prévues à l'article 14, alinéa 6 du règlement grand-ducal modifié 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.

Cet arrêté ministériel annule et remplace l'arrêté ministériel du 4 octobre 2010 enregistré sous le numéro 507/01 et accordant un agrément non conditionné à l'organisme gestionnaire « Coop 300 » ayant son siège à Helmsange pour l'exercice de l'activité définie par le règlement grand-ducal du 23 avril 2004 et sis 14, ZAC Klengbousbiert à L-7795 Bissen.

L'agrément prend cours le 1^{er} septembre 2024.

L'agrément est enregistré sous le numéro AP 2024/3.

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 « Prom-

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

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

►►► 2024



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

1.3. NOTRE PHILOSOPHIE DE TRAVAIL

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

- Offrir des emplois attractifs et valorisants aux personnes en situation de handicap, dans un environnement de travail protégé. L'objectif est de leur garantir de vraies opportunités de s'épanouir professionnellement et de maintenir durablement leur emploi. Pour cela, nous proposons des postes à forte valeur ajoutée, qui complètent l'offre d'emploi existante au niveau national, de façon innovante. Nous favorisons également, chaque fois que cela est possible, l'accès ou le retour vers le premier marché de l'emploi, c'est-à-dire le marché du travail « ordinaire ».
- Accompagner chaque personne dans la construction ou la réorientation de son projet professionnel. Nous adaptons les postes à leurs compétences, dans la mesure du possible au sein de nos ateliers actuels. Et quand cela n'est pas encore possible, nous imaginons de nouveaux projets d'ateliers d'inclusion pour créer des emplois sur mesure.

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



Une vision claire :

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

Des temps forts :

Accueil - Accompagnement au quotidien - Services - Intégration.

Du script d'affaire...

Faire mieux ensemble intelligemment et dans le bonheur.

...A la Force du nous

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

Des valeurs simples :

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

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

La co-production et l'intelligence collective.

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

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

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

Christophe Lesuisse,
Directeur général et administrateur délégué -
Groupe Tricentenaire



2. LEADERSHIP ET GOUVERNANCE

2.2 LA VISION DES ATELIERS D'INCLUSION PROFESSIONNELLE DU TRICENTENAIRE

Depuis leur ouverture en 2009, les Ateliers du Tricentenaire n'ont cessé de se développer, en créant des emplois attractifs, utiles et variés pour les personnes en situation de handicap.

Ces emplois sont destinés à des salarié-e-s disposant du statut adéquat (ou en cours de reconnaissance) et orienté-e-s vers le milieu protégé par la Commission d'Orientation et de Reclassement (COR) de l'ADEM.

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.

Les Ateliers d'inclusion professionnelle du Tricentenaire s'adressent à deux types de publics. D'une part, ils accompagnent des jeunes en situation de handicap, en fin d'obligation scolaire, qui souhaitent construire un projet professionnel adapté à leurs compétences et à leurs envies. D'autre part, ils s'adressent à des adultes en reconversion, qu'ils aient connu un accident de la vie ou vivent avec un handicap de naissance et qui souhaitent se réorienter professionnellement. Ces personnes cherchent un accompagnement vers un emploi en milieu adapté, dans un cadre bienveillant et soutenant.

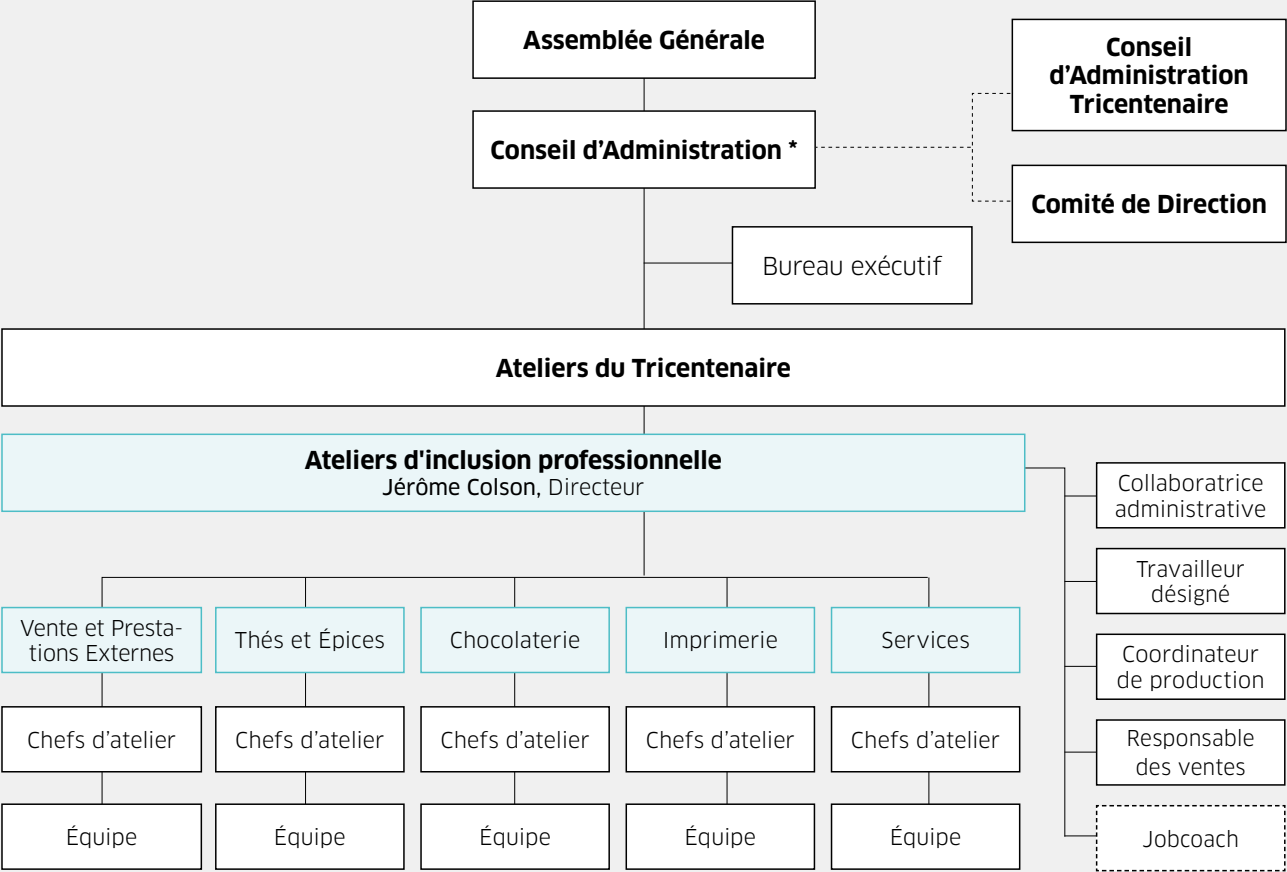
La spécificité du Groupe Tricentenaire repose sur l'accompagnement de personnes en situation de handicap moteur et/ou avec troubles associés ou de personnes en situation de handicap intellectuel.

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

Mission	Composition	Modalité et fonctionnement
RÉUNION DE L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE		
Art. 26 à 31 des statuts	Art.26 des statuts Jean-Claude JACOBY Dr Georges FISCHER Soeur Danièle FALTZ Georges HEIRENDT Julien SCHEER Jean-Louis ZEIEN Andreas HOMMEL Eric BERTEMES Christophe LESUISSE	L'AG se réunit au moins une fois l'an en session ordinaire et peut se réunir, selon les besoins, en séances extraordinaires. L'AG ordinaire a eu lieu le 1 ^{er} juillet 2024.
CONSEIL D'ADMINISTRATION		
• Définir la mission (le projet), les valeurs, la vision globale • Mettre en place des objectifs stratégiques • Innover • Suivre la qualité des services • Engager des collaborateurs • Obtenir des ressources et décider de leurs affectations • Maintenir des relations avec les partenaires-clés : familles et travailleurs, Ministère du Travail, • Déterminer le management global et la structure de la coopérative • Apporter la philosophie et l'exemple sur la façon de gérer • Assurer la fonction de 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 (a quitté le CA en fin d'année 2024) Georges HEIRENDT Jean-Louis ZEIEN Eric BERTEMES, Administrateur délégué Christophe LESUISSE, Secrétaire, Administrateur délégué Andreas HOMMEL	Le CA se réunit au siège d'exploitation à Bissen ou au siège du groupe Tricentenaire à Walferdange. En 2024, le CA s'est réuni : • 11/11/2024 • Le 18/12/2024

Mission	Composition	Modalité et fonctionnement
RÉUNION DE L'ÉQUIPE MÉDICO-PSYCHO-PÉDAGO-SOCIALE - EMPPS		
• Rendre un avis sur les divers types de demandes d'admission : stage, assignation, formation 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	• 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.	Les réunions se sont tenues à 6 reprises en 2024 : 29/01/2024 25/03/2024 13/05/2024 08/07/2024 30/09/2024 02/12/2024 L'équipe du service social transmet une semaine à l'avance un ordre du jour à chaque participant. Celle-ci assure également la coordination de la réunion et la rédaction des rapports.
RÉUNION DE SUIVI DE PRODUCTION		
• 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.	Le directeur des ateliers d'inclusion professionnelle Les responsables d'ateliers Le coordinateur de production La responsable des ventes	Les réunions ont lieu une fois par semaine et ont une durée de 30 minutes à 1 heure.

2.4 ORGANIGRAMME 2024



*** Conseil d'Administration**

- Jean-Claude Jacoby, Président
- Georges Fischer, Vice-président
- Julien Scheer, Trésorier (a quitté le CA en fin d'année 2024)
- Christophe Lesuisse, Secrétaire, Administrateur délégué
- Eric Bertemes, Administrateur délégué
- Georges Heirendt, Administrateur
- André Hommel, Administrateur
- Jean-Louis Zeien, Administrateur



3. PRÉALABLES À 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 Service de Formation, on parle de stage ou de formation. Les stagiaires ne disposent pas encore d'un contrat de travail au sein d'un atelier d'inclusion. Ils suivent un parcours d'apprentissage visant à développer des compétences techniques, comportementales et professionnelles.

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.).

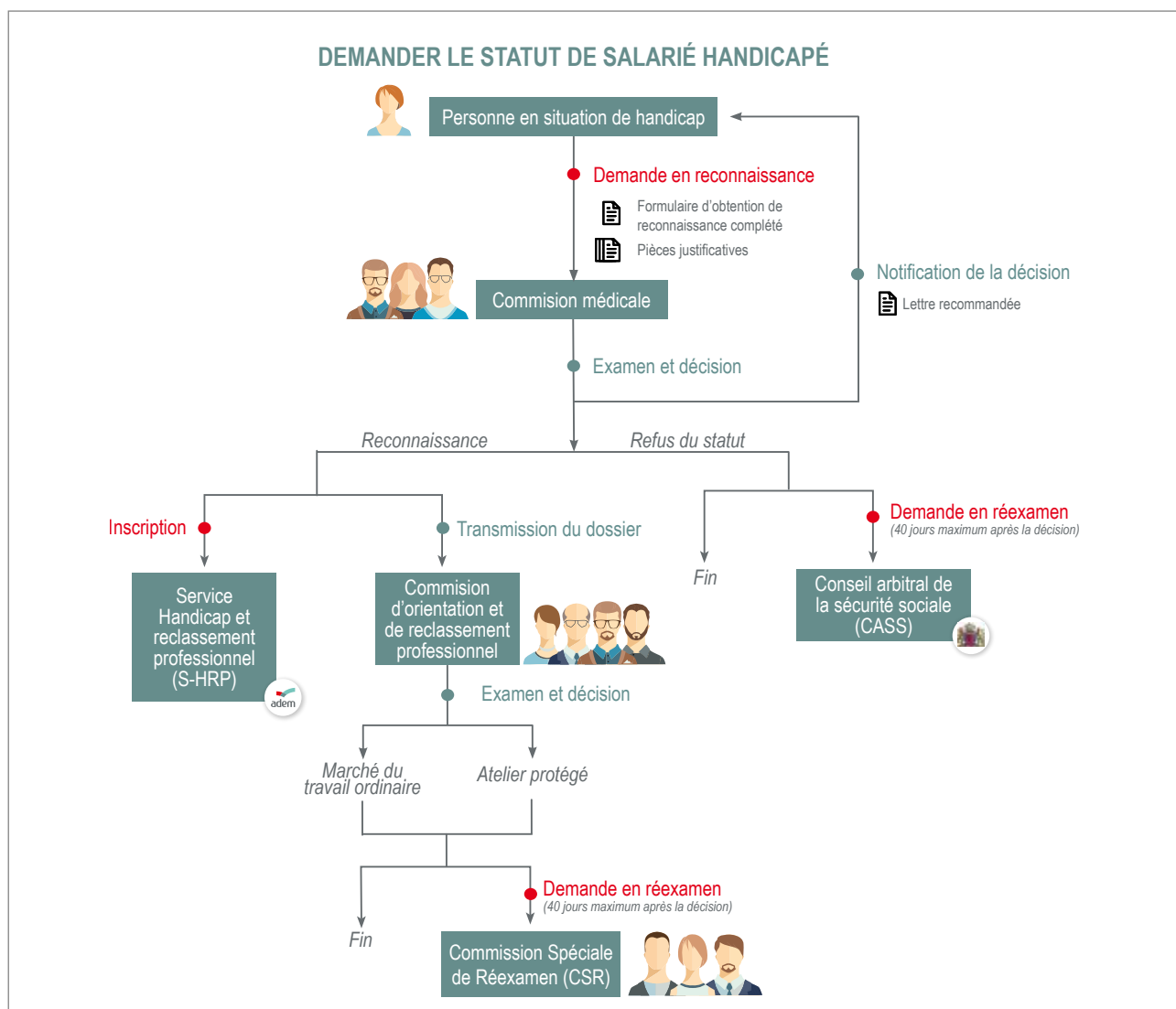
Le bilan de fin de formation comprend :

- La description de la formation suivie
- Les tâches professionnelles réalisées par le stagiaire
- Les points forts et les axes d'amélioration du stagiaire
- Le portfolio de compétences

Les documents à rédiger pour cette phase :

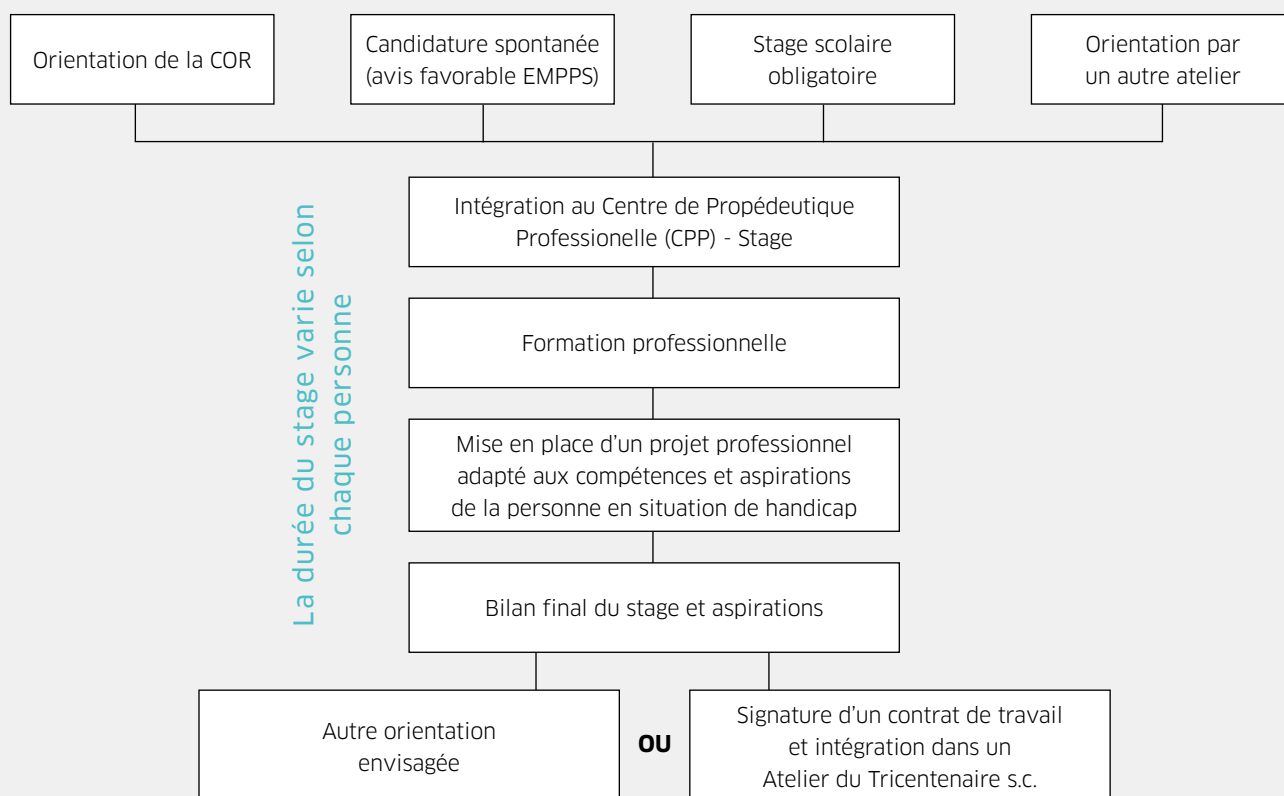
Le bilan de fin de formation (fin de stage) est un moment où une mise au point avec le stagiaire est possible: retracer le stage et faire le point sur les compétences acquises ainsi que celles qui sont encore à acquérir. C'est également le moment où le stagiaire peut apporter ses propres idées pour poursuivre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



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. s'articulent autour des besoins et attentes des salariés en situation de handicap :

- Trouver un travail adapté à leurs compétences, à leurs aspirations et à leur situation de handicap
- Réaliser des tâches valorisantes et se sentir utile
- Évoluer dans une ambiance de travail saine et motivante
- Disposer, si nécessaire, d'un poste de travail ergonomiquement adapté
- Être accompagné dans un projet professionnel personnalisé
- Bénéficier d'une insertion professionnelle valorisante, sans pression
- Travailler dans un cadre accueillant, au sein d'un environnement qui s'adapte à l'évolution de leurs besoins.

En 2024, 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 :

- Poursuite du relooking du packaging des différents produits des Ateliers du Tricentenaire dans une démarche toujours plus vertueuse (papiers, cartons, emballages totalement recyclables et compostables),
- Digitalisation des flux de commandes, amélioration des flux administratifs de suivi des commandes et de facturation,
- Suivi de l'avancement de la micro-brasserie à Prettingen
- Poursuite des travaux d'amélioration de la gestion des stocks.

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

**Les objectifs de 2025
prolongeront les initiatives
de 2024 et concrétiseront
des projets attendus et innovants.**



[Objectifs]

Objectifs pour 2025 :

Les objectifs pour l'année 2025 sont variés tant par leur nature que par leur envergure. Ils visent à renforcer les activités existantes, développer de nouveaux projets et améliorer le bien-être au travail :

- Démarrage des travaux de la micro-brasserie et du restaurant à Prettingen, projet attendu de longue date.
- Amélioration de la boutique du Centre Jean Heinisch à Bissen, avec un concept inspiré du Bar à chocolat de Walferdange, afin de dynamiser le zoning de Bissen et attirer une nouvelle clientèle.
- Implantation de distributeurs automatiques de produits issus des Ateliers du Tricentenaire dans plusieurs localités à travers le pays.
- Acquisition d'une nouvelle imprimante pour l'atelier Imprimerie, permettant de diversifier les produits proposés.

- Lancement d'une enquête de satisfaction à destination des collaborateurs, pour mieux comprendre leurs attentes et améliorer leur expérience professionnelle.
- Fourniture de présentoirs pour les revendeurs, afin de valoriser et mieux présenter nos produits en point de vente.
- Poursuite des efforts engagés depuis deux ans pour l'optimisation continue des processus de travail.
- Renforcement du processus HACCP et de la traçabilité de nos produits, afin de garantir un haut niveau de qualité et de sécurité alimentaire.
- Renouvellement de la Charte du bien-être au travail, dans une démarche participative et collaborative avec les équipes.
- Mise en place de cours de luxembourgeois adaptés, spécifiquement conçus pour les salariés en situation de handicap, afin de favoriser leur inclusion et leur autonomie.

4.2. MISSIONS ET ACTIVITÉS DES ATELIERS

En 2024, les ateliers du Tricentenaire ont poursuivi leur travail d'amélioration des processus de gestion des matières premières, de gestion des stocks et des entrées et sorties, des processus de production avec une anticipation des périodes phares annuelles pour chacun des ateliers, et enfin des processus comptables et de suivi des commandes et de la facturation.

Ces processus sont maintenant bien en place avec des collaborateurs opérationnels en charge de ces différents aspects même s'il restait par exemple à améliorer les livraisons.

Outre la consolidation des processus, en 2024, les Ateliers du Tricentenaire, dans leur ensemble, ont consacré un temps conséquent au projet Josy's, fruit de la collaboration avec l'artiste Sumo et les anciens espaces des magasins Josy Welter. Cette collaboration est davantage détaillée sous la rubrique projet extraordinaire.

D'autres projets et partenariats actifs depuis plusieurs années ont été poursuivis ou ont connu quelques nouveaux développements que nous vous invitons à découvrir dans les pages suivantes.



[Témoignage]

►►► Témoignage Francisco

« Je m'appelle Francisco, j'ai grandi au Portugal.

Après mes études, j'ai travaillé dans le secteur des transports (conduite de bus), mais aussi dans la construction ou comme responsable de magasins.

J'ai découvert le Luxembourg en visitant des amis.

Ma famille est arrivée en premier au Luxembourg. Je suis arrivé ensuite pour y travailler en 2016 grâce à ma formation de conduite de grue et de camions, qui m'a permis de trouver rapidement un emploi auprès d'une grande entreprise à Luxembourg-Ville.

Celle-ci a fermé quelques mois après mon arrivée. J'ai ensuite trouvé différents emplois polyvalents ou de chauffeur en intérim.

Je suis alors tombé gravement malade des reins. J'ai été hospitalisé un certain temps en 2017 et j'ai commencé à faire des dialyses.

J'ai obtenu le statut de salarié en situation de handicap en 2018.

L'ADEM et les médecins m'ont beaucoup soutenu : j'ai pu bénéficier du chômage et ensuite d'une orientation vers le COSP (Centre d'Orientation Socio-Profession-

nelle) pour une réinsertion sur le marché du travail. Après quelques expériences, le COSP a demandé que je puisse être orienté en atelier d'inclusion professionnelle.

J'ai alors visité plusieurs ateliers et le Tricentenaire m'a finalement appelé pour me proposer un stage au CPP, pour me préparer à différents postes de travail. Mon stage a duré un an et demi.

J'ai obtenu un contrat avec l'atelier Chocolaterie en novembre 2024, où je m'occupe désormais des livraisons et où j'aide partout où je peux aider.

Je ne vais jamais oublier le Tricentenaire ! La même année, j'ai obtenu un nouvel emploi sécurisant et de nouveaux reins, car j'ai dû subir une transplantation. Merci à la direction et au service social du Tricentenaire.

Aujourd'hui, tout en étant très attentif à mon traitement, je bénéficie d'un rythme de travail qui me convient. Les infirmières peuvent venir en aide pour ma situation médicale. J'ai retrouvé un salaire correct et j'ai désormais beaucoup plus de sérénité.

J'aimerais maintenant trouver un nouveau logement, mais... pas après pas... ! »

Atelier Chocolaterie



27 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
- Letszshop.lu
- luxcaddy.lu
- etc.

TOP 10 clients en 2024 :

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

RESUMA S.A. CACTUS, Chocolats du Cœur SARL, Clients boutique Bissen, WELTBUTTEK, LUXCADDY - ITIX S.A., Ligue HMC SC, C. Offner FRESCH-KESCHT, Beim Lis Duerfbuttek, SODEXO Foyer scolaire Cessange, APEMH.

Connus également sous le nom des « **Chocolats du Cœur** », nos produits chocolatés sont confectionnés dans l'Atelier Chocolaterie, qui employait 27 salariés en situation de handicap au 31 décembre 2024.

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

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

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

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

[Important]



Les temps forts de 2024

- Incontestablement, le temps fort de l'année 2024 pour la chocolaterie a été la création de la gamme colorée inspirée des œuvres et en collaboration avec l'artiste Sumo.

Cette expérience a ouvert de nouvelles perspectives créatives pour les chocolatiers, offrant un terrain d'expression inédit.

Cette nouvelle gamme, dénommée Josy's car vendue spécifiquement dans la boutique de Luxembourg-Ville, comprenait notamment une pizza avec marteau, des boules colorées, des donuts pralinés, qui ont tous bénéficié de nouveaux visuels pour les emballages.

- De nouveaux moulages et montages ont été développés à l'occasion de différentes fêtes : une tasse de café pour la fête des pères, un cœur «bisous» pour la fête des mères, un cœur rose et de nouveaux ballotins pour la Saint-Valentin, ainsi que le lapin Émile pour Pâques. Ces créations ont permis d'enrichir la gamme et de dynamiser l'offre saisonnière.



[Objectifs]

Les objectifs pour 2025

- Utiliser les nouvelles expérimentations réalisées en 2024 pour développer de nouvelles créations originales en 2025 pour les produits chocolatés ou glaces artisanales,
- Poursuite d'une collaboration engagée avec l'atelier Lasertech d'Autisme asbl pour la réalisation de décors via des plaques découpées au laser permettant de mouler des décors festifs en chocolat pour différents montages,
- Expérimentation d'une nouvelle recette avec Marshmallow mais chut...c'est un secret !



[Témoignage]



►►► Témoignage Helder

Je m'appelle Helder et je suis arrivé au Luxembourg en 2009 pour travailler dans le secteur de la construction en intérim. J'ai alors enchaîné différents petits contrats.

Par la suite, j'ai obtenu un contrat d'un an auprès de Nouvelles Perspectives Emploi à Bascharage, une entreprise d'insertion par l'emploi, notamment pour l'entretien des routes. Lorsque ce contrat s'est terminé, je me suis retrouvé au chômage pendant quelques mois.

Dans mon enfance, j'ai souffert d'une maladie qui a entraîné un blocage des nerfs, provoquant des difficultés à marcher et à rester en position debout. Cela a rendu de nombreuses situations professionnelles compliquées pour moi, notamment en raison de la pénibilité de certains postes et des stations debout prolongées.

En 2011, j'ai été reconnu comme travailleur handicapé par l'ADEM et la COR.

J'ai ensuite eu des contacts avec une asbl à Bertrange (Aarbechtshëllef asbl), qui gère des conteneurs à vêtements, où j'ai travaillé un certain temps. J'ai également exercé dans le secteur de la restauration pour y effectuer la vaisselle. Mais une fois encore, la station debout était difficile pour moi, et j'étais souvent malade.

Avec l'aide de l'assistante sociale de l'asbl, nous avons cherché un emploi moins pénible. C'est ainsi que j'ai rejoint le CIGL de Walferdange. Là-bas, une personne m'a parlé des Ateliers du Tricentenaire et de leur chocolaterie.

J'ai alors envoyé une lettre aux Ateliers pour être inscrit sur la liste d'attente. Au moment où mon contrat au CIGL se terminait, j'ai eu la chance d'être contacté par le Tricentenaire pour intégrer le Service de Formation, un lieu de stage et d'apprentissage. Ce stage a duré un an, d'août 2023 à août 2024. Durant cette période, j'ai pu expérimenter les activités de l'atelier Imprimerie et de la chocolaterie.

En novembre 2024, j'ai obtenu un contrat à durée indéterminée au sein de l'atelier Chocolaterie, après quelques petites démarches administratives pour lesquelles j'ai été bien accompagné par le service social et la direction des Ateliers.

Aujourd'hui, je travaille principalement à l'emballage, à l'entretien des machines, ou à différents postes selon les besoins, notamment lors de grosses commandes. Mes missions varient chaque jour, et c'est ce que j'apprécie particulièrement. Je n'aime pas faire toujours la même chose. De plus, la majorité de mes tâches peuvent être effectuées en position assise, ce qui correspond à mes capacités.

Ce que j'aime ici, c'est aussi l'ambiance : tout le monde est aimable et le rythme de travail est bien adapté à mes besoins. Je suis très content et reconnaissant d'avoir trouvé ce poste aux Ateliers du Tricentenaire. Il prend en compte mes difficultés, et surtout, j'ai un vrai contrat, un vrai salaire, ce qui me permet de payer mon loyer et de me sentir stable.

Atelier Services



10 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.

TOP 10 clients en 2024 :

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

Ville de Luxembourg – Administration Centrale, CA Indosuez Wealth, CSSF, Commune de Steinsel, Commune de Kayl, Commune de Schuttrange, Commune de Kopstal, BCE Broadcasting Center Europe, Clients comptoirs, Banque de Luxembourg SA.

L'atelier Services, spécialisé dans la sous-traitance et le conditionnement, employait 10 salariés en situation de handicap au 31 décembre 2024. Il propose divers travaux de sous-traitance tels que le conditionnement, l'emballage, l'étiquetage ou encore la réalisation de commandes créatives.

Nos services incluent notamment :

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

[Important]



Les temps forts de 2024

Le point culminant de l'année reste, comme chaque année, la préparation des sachets de Saint-Nicolas. Ce travail mobilise fortement l'équipe afin de répondre à la demande de nombreuses communes – dont la Ville de Luxembourg – ainsi que d'entreprises privées.

Le succès des sachets et corbeilles de Saint-Nicolas est d'ailleurs en constante progression.

En 2024, l'atelier Services a également été sollicité pour une commande exceptionnelle à l'occasion des 25 ans de l'Assurance dépendance, célébrés le 11 octobre 2024. Ce projet, mené en collaboration avec d'autres ateliers d'inclusion professionnelle luxembourgeois (la Ligue HMC, l'APEMH, Autisme Luxembourg, Op der Schock et les Bieschbescher Ateliers), a consisté à sélectionner, assembler et conditionner les produits à offrir lors de l'événement.

Une réflexion est en cours pour adapter les processus de travail à l'évolution des habiletés des salariés. Certains gestes devenant plus difficiles à réaliser (par exemple, l'utilisation du cutter), il devient nécessaire de développer de nouveaux modes opératoires et d'explorer de nouvelles niches d'activité.

L'atelier Services bénéficie d'une base solide de clients fidèles et d'un volume de travail régulier. Cependant, il se trouve également à un tournant stratégique quant à ses orientations futures.

Comme déjà constaté les années précédentes, les corbeilles et cadeaux d'entreprise rencontrent un succès croissant en période de fêtes de fin d'année. L'atelier Services renforce donc cette activité, qui s'inscrit désormais comme un axe fort de développement.



[Objectifs]

Les projets et objectifs pour 2025

- En 2025, l'atelier Services proposera un tout nouveau produit qui pourra être vendu dans nos boutiques : des bracelets en perles durables à base de pierres énergétiques.
- De nouvelles corbeilles en osier uniques, réalisées à la main seront également proposées en édition limitée dans nos boutiques, grâce au savoir-faire acquis antérieurement par l'un de nos salariés.
- Un nouveau modèle de sachet de St Nicolas sera proposé.
- Enfin, l'atelier est toujours à la recherche de commandes spécifiques et régulières, adaptées aux compétences des salariés, l'objectif étant d'accroître l'attractivité tout en garantissant la faisabilité de notre travail, de nos réalisations et de voir évoluer nos missions pour l'avenir.

Chaque contact avec nos clients fidèles de longue date ou avec de nouveaux clients nous permet d'envisager de nouveaux développements dans nos tâches et missions quotidiennes.



[Témoignage]



Ce qui me plaît dans mon travail aujourd'hui, c'est la combinaison du côté social, créatif et de la gestion du « business ».



**Témoignage
d'Anne-Marie Kerger**

Responsable Atelier Services

Je m'appelle Anne-Marie et je travaille aux Ateliers du Tricentenaire depuis 2013.

Après avoir obtenu mon bac au Luxembourg, j'ai poursuivi des études en « Art Direction » en publicité au College of Art and Design à Bruxelles.

J'ai par la suite travaillé dans plusieurs agences de publicité à Berlin et au Luxembourg. Avec le temps, j'ai cependant ressenti que ce domaine ne correspondait plus à mes valeurs profondes, ce qui m'a poussée à chercher un nouveau défi.

Après quelques années d'expériences enrichissantes dans le domaine des ONG au Luxembourg, une amie m'a parlé de son travail dans un atelier protégé, et j'ai immédiatement su que c'était la voie qu'il me fallait.

Par chance, à ce moment-là, une offre d'emploi pour le poste de « Responsable Atelier » afin de développer l'Atelier « Services » au Tricentenaire s'est présentée.

Ce qui me plaît dans mon travail aujourd'hui, c'est la combinaison du côté social, créatif et de la gestion du « business ».

Le travail au sein de l'atelier reste dynamique, avec des défis constants : trouver de nouveaux clients, lancer des projets, adapter les postes de travail, etc.

Un projet qui me tient particulièrement à cœur est celui de photographier les travailleurs en situation de handicap dans leur environnement professionnel.

Je passe des moments enrichissants avec eux où on rigole beaucoup. J'adore voir la fierté dans leur regard lorsqu'ils découvrent leurs photos, des images qui les valorisent, eux et leur travail.

Je tiens à remercier toute l'équipe. J'ai la chance de travailler avec des personnes qui sont devenues de véritables amis. »

l'Atelier Thés et Épices



9 salariés

(en situation de handicap)

Nos principaux points de vente et vente online

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

Les périodes phares :

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

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

TOP 10 clients en 2024 :

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

RESUMA S.A. CACTUS, Chocolats du Cœur SARL, Ligue HMC SC, CATERMAN Division restaurants d'entreprises, Clients boutique Bissen, LUXCADDY - ITIX S.A., LUXTRAM S.A., Voyage Emile Weber, SODEXO Luxembourg, Weltbuttek.

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

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. Il s'agit du plus récent des Ateliers du Tricentenaire.

Au 31 décembre 2024, il employait 10 salariés en situation de handicap, dont les tâches consistent à assembler, mélanger et conditionner des thés certifiés Bio et Fairtrade, des mélanges d'épices ainsi que des noix de cajou.

Nos thés de qualité Bio et issus du commerce équitable:

Un thé bio garantit une culture respectueuse de l'environnement, sans engrais ni traitement chimique.

Nous sélectionnons avec soin des thés biologiques, par respect pour la nature, pour la santé des producteurs et celle des consommateurs.

Choisir un thé bio, c'est faire le choix d'une consommation consciente et responsable.

Le commerce équitable permet d'agir pour un monde plus juste, en garantissant de meilleures conditions commerciales aux producteurs marginalisés et en sécurisant leurs droits. Il contribue également au développement durable.

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

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

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

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

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

[Important]



Temps forts de l'année 2024 :

- Dans la continuité des actions engagées fin 2023, l'année 2024 a été marquée par la consolidation de la gamme de noix de cajou et par le développement de la recherche de clients et de revendeurs.
- Création de nouveaux visuels plus modernes et attractifs, élaborés en collaboration avec l'atelier Imprimerie, pour les gammes de thés, d'épices et de noix de cajou.
- Acquisition de nouvelles tables de travail en aluminium, réglables en hauteur, pour améliorer l'ergonomie et l'hygiène des postes de travail.
- Participation à l'événement « Alles normal - Letz celebrate Inclusion », organisé par le Ministère de la Famille au forum Geesseknäppchen en juillet 2024, via la tenue de stands d'information et de vente des produits des Ateliers.
- Fierté et valorisation de l'équipe de l'atelier, grâce au doublement du chiffre de ventes en 2024, notamment porté par le succès des noix de cajou et des thés.

Objectifs pour 2025 :

- Développement de nouvelles gammes :
Thés et tisanes pour les fêtes de fin d'année, incluant une ligne « Made in Luxembourg » ; Épices spéciales pour l'été ; Noix de cajou aux saveurs sucrées.
- Révision de l'offre pour les petits événements festifs (Fête des Mères, Fête des Pères, Saint-Valentin), avec l'ajout de gadgets associés aux produits de l'atelier (mugs, cuillères à thé, etc.).
- Création d'un calendrier de l'Avent en collaboration avec le CPP, avec pour objectif une augmentation des ventes par rapport à 2024.
- Exploration de nouveaux partenariats avec des revendeurs luxembourgeois.



►►► Témoignage de Zuzana

Responsable Atelier Thé

« Je m'appelle Zuzana Sepesiova, je suis originaire de Slovaquie et je vis au Luxembourg depuis 2010. En Slovaquie, j'ai travaillé dans le domaine de la qualité, ce qui m'a permis d'acquérir des compétences pour organiser et améliorer les processus de manière efficace. Depuis 2020, je travaille comme Responsable à l'Atelier Thé, un rôle dans lequel je mets à profit mon expérience au quotidien.



[Témoignage]

Mon objectif est de créer un environnement de travail agréable et inclusif, où chacun se sent écouté et valorisé. En travaillant avec des personnes en situation de handicap, je m'assure de répondre à leurs besoins individuels et de leur offrir des activités enrichissantes. La patience, l'empathie et une communication claire sont au cœur de mon approche.

Grâce à mon expérience dans le domaine de la qualité, je veille à ce que notre travail respecte des standards élevés. Je suis également ouverte à de nouvelles idées pour améliorer et faire évoluer l'atelier.

J'apprécie de travailler en équipe et de collaborer avec mes collègues. Pour moi, il ne s'agit pas seulement de donner des instructions, mais aussi de participer activement. Un nouveau défi pour moi sera la formation de travailleur désigné. Cette opportunité me permettra de contribuer à la sécurité de toute l'entreprise et pas seulement de l'Atelier Thé.

Ce travail est très important pour moi, et je suis fière de contribuer au succès de l'Atelier Thé et de l'entreprise dans son ensemble. »

Atelier Imprimerie



15 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.

TOP 10 clients en 2024 :

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, Commune de Bissen, A.O.P.A Luxembourg asbl, Energie Agence, Commune de Puscheid, Lions Club Arlon, Wunnengshellef asbl, COSP.

L'atelier propose plusieurs activités : la vente, l'entretien d'espaces verts, des prestations en entreprise et des services adaptés aux besoins des clients.

Au 31 décembre 2024, il offrait un emploi à 7 personnes en situation de handicap, dans des conditions proches du milieu ordinaire de travail, que ce soit en vente ou lors de missions à l'extérieur.

L'objectif de ce projet est de favoriser une intégration progressive de ces personnes vers le monde du travail ordinaire.

[Important]



Les temps forts de l'année et nouveaux produits :

En 2024, l'atelier Imprimerie a développé les produits suivants :

- Une toute nouvelle gamme de cartes de mariage
- Des posters « positive attitude »
- Une nouvelle gamme de blocs-notes
- Un calendrier intemporel de bureau
- Des cartes deuil/condoléances et leur publicité par mailing
- Des graphismes pour la personnalisation des produits chocolatés
- Découpe et façonnage de décors en papier/carton « village de Noël » à utiliser en photophore.

[Objectifs]



Les projets et objectifs pour 2025 :

- Développer la palette de projets individuels réalisés par les graphistes en situation de handicap
- Créer des calendriers à colorier selon l'humeur du jour
- Créer un crayon à remplir de produits des Ateliers pour les enseignants en fin d'année scolaire
- Réviser la gamme des cartes de condoléances
- Créer de nouvelles cartes pour les événements universels
- Développer une gamme de produits imprimables utilisant la couleur « or » (dorée) sur divers supports

L'Atelier Vente et Prestations Externes



7 salariés

(en situation de handicap)

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

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

Au 31 décembre 2024, cet atelier offrait un emploi, très proche du milieu ordinaire de travail, à 7 personnes en situation de handicap dans différents services de vente ou de prestations externes.

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



►►► Témoignage de Dylan

Bonjour, je m'appelle Dylan et, pour la petite histoire, j'ai un frère jumeau.

J'ai 29 ans et je travaille au Bar à Chocolat à Walferdange. Enfant, j'ai suivi ma scolarité à l'école primaire au Kirchberg, puis ensuite à Bonnevoie, après avoir déménagé avec ma famille.

Je suis ensuite allé au Lycée Technique de Dommeldange, où j'ai poursuivi mes études pendant deux ans. En raison de difficultés d'apprentissage, j'ai ensuite continué ma scolarité à Arlon, à l'Institut Technique Étienne Lenoir (ITELA).

J'ai finalement appris le métier d'aide-cuisinier en suivant un apprentissage en cuisine au CNFPC d'Ettelbruck : j'étais la moitié du temps à l'école et l'autre moitié chez un patron (Dussmann et Restopolis).

En 2017, après mon apprentissage, j'ai eu pas mal de difficultés à trouver un contrat de travail, notamment parce que je n'avais pas d'expérience ; j'en ai alors profité pour passer mon permis de conduire.



[Témoignage]

En 2018, accompagné de ma mère, j'ai fait une demande pour obtenir le statut de salarié en situation de handicap, car je rencontrais toujours des problèmes pour trouver un emploi – ce qui m'a été accordé.

La même année, j'ai fait une demande d'emploi auprès de la Yolande Coop (Groupe Elisabeth) et des Ateliers du Tricentenaire.

La Yolande m'a alors proposé un contrat au « Am Klostschter » à Mondorf, où j'ai travaillé en cuisine froide : préparation de salades, garnitures aromatiques, desserts pour la restauration collective, etc.

J'ai beaucoup appris pendant six ans, de 2018 à 2024, mais j'avais envie de changement.

En 2024, j'ai finalement eu l'opportunité de rejoindre le Tricentenaire, après des contacts avec la direction et le service social, car j'étais toujours sur une liste d'attente.

Nous avons réfléchi ensemble à ce qui pourrait me convenir, vu mon expérience : Ateliers de Bissen ou Bar à Chocolat ?

J'ai rapidement choisi le Bar à Chocolat, car j'aime beaucoup le contact avec les clients !

J'ai commencé mon contrat le 17 septembre 2024.

Je m'occupe d'accueillir les clients, de la préparation des commandes (boissons, assiettes salées et sucrées, focaccias ou produits chocolatés) et du service.

J'aime particulièrement la diversité des tâches que nous avons à réaliser au Bar à Chocolat, et j'aime être en relation avec les autres.

Pour l'avenir, j'aimerais peut-être faire une formation en vente pour m'améliorer.

4.3. LES PROJETS OU ÉVÉNEMENTS EXTRAORDINAIRES DES ATELIERS DU TRICENTENAIRE EN 2024

[Nouveauté]



Nous vous invitons ici à découvrir une vidéo en scannant le QR code ou en cliquant dessus :



JOSY'S : Chocolats du cœur x Sumo, une collaboration haute en couleur

Tout au long de l'année, les Ateliers du Tricentenaire ont concentré leurs efforts sur une nouvelle collaboration avec l'artiste luxembourgeois Sumo, reconnu pour son univers coloré et singulier.

Cette collaboration a donné naissance à une gamme originale de produits chocolatés inspirés de ses créations, et s'est concrétisée par l'ouverture d'une boutique dans l'ancien espace de Josy Welter, rue Génistre à Luxembourg-ville. Ce lieu unique allie espace d'exposition des œuvres de l'artiste et point de vente de la collection de chocolats créée pour l'occasion.

Les produits ont également été proposés dans nos boutiques de Walferdange et de Bissen tout au long de l'année.

Ce partenariat a permis aux chocolatiers d'explorer de nouvelles formes, saveurs et matières premières, enrichissant ainsi leur savoir-faire.

Un travail graphique important a également été mené en étroite collaboration avec l'artiste Sumo et l'atelier imprimerie pour créer un packaging lumineux et ludique, aux motifs de bulles, donuts et nuages, chers à son univers. Ces visuels ont aussi été utilisés pour la communication et le marketing de la collaboration.

Participation au forum « Alles normal » organisée par le Ministère de la Famille et de l'Intégration

Les 12 et 13 juillet, le Ministère de la Famille a organisé l'événement « Alles normal – Lëtzt Celebrate Inclusion » au Forum Geesseknäppchen. Pendant deux journées consacrées à l'inclusion, le programme a été riche : conférences, tables rondes, ateliers interactifs, ainsi que diverses activités sportives adaptées.

Les Ateliers du Tricentenaire y ont activement participé en tenant un stand d'information et de vente des produits confectionnés dans leurs ateliers. Un vélo cargo spécialement aménagé pour la vente de glaces était également présent, apportant une touche gourmande et conviviale à l'événement.

Sustainability Awards – IMS – Valorisation de notre démarche vertueuse respectueuse de l'environnement et des hommes

Cette année, les Ateliers du Tricentenaire ont présenté leur candidature aux Sustainability Awards d'IMS Luxembourg, dans la catégorie Prospérité. Parmi 36 participants, nous avons eu la chance d'être sélectionnés parmi les 12 finalistes, répartis dans 4 catégories, grâce à une démarche engagée en faveur de l'humain et de la nature.

Même si nous n'avons pas remporté le prix, cette reconnaissance nous a permis de réaliser une belle vidéo, avec le soutien d'IMS et de ses partenaires, pour mettre en lumière notre engagement depuis près de 15 ans : matières premières biologiques, produits Fairtrade, emballages recyclés, et contribution à la prospérité des personnes, qu'elles soient d'ici ou d'ailleurs.

Nous vous invitons ici à découvrir une vidéo en scannant le QR code ou en cliquant dessus :



Participation à la campagne «your bridge to life» de la Spuerkeess

Dans le courant de l'été 2024, les Ateliers du Tricentenaire ont été choisis, parmi d'autres entreprises luxembourgeoises pour figurer et illustrer la nouvelle campagne de la Spuerkeess « Your bridge to life », notamment l'atelier Chocolaterie.

Cette campagne publicitaire sous forme de vidéo sera diffusée notamment dans les cinémas et donne une visibilité aux acteurs de l'action sociale, ce dont nous nous réjouissons et que nous percevons comme une reconnaissance du travail accompli. Celle-ci devait être disponible en janvier 2025.

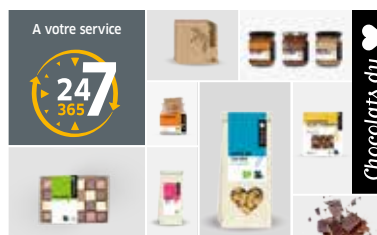
Nous vous invitons ici à découvrir une vidéo en scannant le QR code ou en cliquant dessus :



Lancement d'un distributeur de chocolats 24H/24

Lancement d'un distributeur 24h/24 des produits des Ateliers du Tricentenaire.

En juillet 2024, le Bar à Chocolat de Walferdange s'est doté d'un distributeur automatique accessible 24h/24 et 7j/7, proposant une large gamme des produits des Ateliers du Tricentenaire. Installé sur le parking, le long de la route de Diekirch, ce distributeur permet d'acheter à toute heure des chocolats, confiseries, ainsi que d'autres spécialités artisanales issues des ateliers.



Depuis sa mise en service, ce distributeur rencontre un vrai succès auprès des passants et des clients fidèles !

Visite du Ministère du travail pour un audit des Ateliers du Tricentenaire en août 2024

Lors de la visite de deux auditeurs du Ministère du Travail en août 2024, différents périmètres de contrôle ont été passés en revue.

Il en ressort de nombreux points positifs sur l'organisation et le fonctionnement de nos ateliers. Il s'agit notamment des éléments suivants qui ont particulièrement été salués par le Ministère dans son rapport daté d'octobre 2024 :

- La bonne tenue standardisée et informatisée des dossiers du personnel salarié encadrant et encadré,
- Le suivi des plans de formation individuels et l'existence d'une offre de formation continue également à destination des salariés encadrés,
- Une procédure d'admission complète,
- Des bilans d'évaluation complets et conformes à la convention signée avec le Ministère,
- Des tableaux de bords de suivi des coûts des matières premières et de l'équilibre financier de chacun des ateliers.

4.4 CALENDRIER ET ÉCHÉANCIER

2024

Janvier	Lancement de nouveaux coffrets de luxe éco-responsables pour pralines et nouveaux packagings pour les produits des Ateliers du Tricentenaire
Février	Lancement de la gamme des noix de cajou natures ou épicées
Mars	Lancement des tablettes de chocolats à indice glycémique faible (noir, noir et amandes, lait, lait et amandes) Participation au Biomaart de la commune de Walferdange
Avril	Lancement des nouveaux étuis-krafts éco-responsables pour les pralines en différentes tailles
1^{er} juin	Ouverture de la boutique Josy's, rue Génistre à Luxembourg-ville, fruit de la collaboration Sumo & Chocolats du cœur
28 juin	Visite de l'amicale du Conseil d'Etat aux Ateliers du Tricentenaire
Juillet	Développement d'un nouveau produit en chocolat : réglette et crayons en chocolat pour remercier les instituteurs Mise en place du premier distributeur 24h/24 de produits chocolatés au Luxembourg
Août	Visite de contrôle du Ministère du Travail aux Ateliers du Tricentenaire Sortie des équipes à la Schouberfouer.
Septembre	Une nouvelle fois, les chocolats des Ateliers du Tricentenaire ont été sélectionnés par le célèbre Gault & Millau
Octobre	Vente d'éclairs au chocolat au Bar à chocolat dans le cadre de la journée mondiale de lutte contre l'AVC en soutien à Blëtz asbl.
6 décembre	Soirée spéciale dégustation en collaboration avec la sommelière Dominique Rizzy - Découverte des accords parfaits entre vins et chocolats, au Foodhall G.A.N.G. de la Belle-étoile.

2025

Vente au Bar à chocolat du vin issu de la collaboration des Ateliers du Tricentenaire avec l'Institut Viti-vinicole de Remich.

Concernant le projet de rénovation du site café « Prommenschenkel – Ewen » et création d'un nouvel atelier d'inclusion professionnelle (des Ateliers du Tricentenaire s.c.) :

- La démolition de l'ancien bâtiment abritant le café devrait débuter en mars 2025,
- Les différentes phases de viabilisation du terrain et de construction suivront tout au long de l'année 2025.

A terme ce sont un restaurant, une micro-brasserie et un atelier de réparation de vélos offrant près de 40 emplois pour salariés en situation de handicap qui sortiront de terre.

Ce projet, attendu désormais depuis près de 7 ans, va enfin pouvoir débuter et nous en sommes ravis !





5. RESSOURCES

5.1. LES RESSOURCES HUMAINES

Au 31 décembre 2024, les Ateliers du Tricentenaire Société Coopérative employaient 69 salariés en situation de handicap qui occupaient 61,75 ETP et 19 ETP salariés administratifs et encadrants qui occupaient 16,325 ETP, soit un total de 88 salariés et 78,075 ETP.

DIRECTION DES ATELIERS DU TRICENTENAIRE

1
directeur
des Ateliers du Tricentenaire

1
collaboratrice
administrative

1
collaboratrice
comptable

1
coordinateur
de production

Vente et prestations externes

1
responsable
de l'atelier

7
salariés
en situation
de handicap

Thés et épices

1
responsable
de l'atelier

10
salariés
en situation
de handicap

Chocolaterie

1
chocolatier
Brevet de maîtrise
pâtissier-
chocolatier-confiseur

4
chocolatiers
CATP en
pâtisserie-chocolatier
confiserie-glacier

27
salariés
en situation
de handicap

Imprimerie

3
graphistes
diplômées

15
salariés
en situation
de handicap

Services

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

1
éducateur
diplômé

10
salariés
en situation
de handicap

SERVICE D'ACCOMPAGNEMENT SOCIO-EDUCATIF INTERVENANT DANS LES ATELIERS :

3
éducateurs
diplômés

5.2. LE SERVICE DE FORMATION : UNE RESSOURCE INTERNE ESSENTIELLE

Le Service de Formation constitue la principale porte d'entrée vers les ateliers d'inclusion professionnelle. Il représente, au sein du groupe Tricentenaire, un pilier fondamental des Ateliers du Tricentenaire S.C.

Ce service propose aux stagiaires une formation individualisée, construite autour de leur projet professionnel. L'objectif est de valoriser et développer les compétences nécessaires à une insertion sur le marché du travail, que ce soit en milieu ordinaire ou en ateliers protégés, dans le respect des valeurs portées par le Groupe Tricentenaire.

La formation s'inscrit dans une logique de «learning by doing», favorisant l'apprentissage par la pratique au sein des ateliers d'inclusion. Chaque parcours est conçu sur mesure, en lien avec un projet professionnel individuel, et soutenu par une équipe pluridisciplinaire. Cette approche permet aux stagiaires de développer leurs compétences et d'envisager une intégration à court, moyen ou long terme dans l'un des ateliers.

Au-delà de l'accompagnement à la formation professionnelle de futurs collaborateurs en situation de handicap, le Service de Formation intervient également dans :

- la définition et la mise en œuvre de projets professionnels individualisés,
- l'adaptation des postes de travail,
- l'élaboration de projets créatifs en lien avec les ateliers,
- l'accompagnement pédagogique des salariés en situation de handicap,
- la formation continue de ces salariés.

En 2024, le Service de Formation disposait de 12 places de stage en équivalent temps plein, destinées à des personnes en situation de handicap, qu'elles soient jeunes ou en phase de réorientation professionnelle.

Pour mener à bien ses missions, le service pouvait compter sur 6 collaborateurs, représentant 4 équivalents temps plein (ETP).

Des informations complémentaires sur le Service de Formation sont disponibles dans le rapport d'activités du Tricentenaire asbl.

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

5.3.1. SERVICE SOCIAL ET 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 2024, nous comptabilisons **50 entretiens d'admission**.

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

En 2024, **23 demandes ont été traitées** par l'E.M.P.P.S. (Equipe médico-psycho-pédago-sociale), qui se réunit 4 fois par an :

- **16** demandes ont été accordées
- **2** demandes sont en suspens
- **5** demandes ont été refusées

En 2024, nous avons réalisé 18 entretiens d'accueil et 21 bilans de stage.

À la date du 31 décembre 2024, 35 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 225 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 soutien 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 ou pour introduire des demandes d'aide sociale,
- Entretien pour améliorer l'environnement et le contexte de travail,
- 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, sur les droits aux congés, sur les droits et obligations des salariés, sur les droits des assurés de la Caisse Nationale de Santé et du système social luxembourgeois, sur la pension et la pension d'invalidité,
- Explications dans le cadre de la signature des contrats ou conventions, informations sur la fiche de salaire,
- Orientation professionnelle et demande pour intégrer le marché extérieur de travail (jobcoaching),
- Recherche de logement,
- Entretien sur la santé mentale et physique,
- Traduction.

5.3.2. SERVICE D'ACCOMPAGNEMENT EDUCATIF

Créé en novembre 2020, ce service compte aujourd'hui 3 éducatrices (1,8 ETP) qui apportent un soutien éducatif et un accompagnement renforcé au fonctionnement quotidien des Ateliers du Tricentenaire.

Trois missions principales sont confiées à ce service :

Soutenir les ateliers en :

- Garantissant le bon fonctionnement des ateliers (chocolaterie, imprimerie, thé, services, ventes et prestations externes), en complément ou en l'absence des responsables, notamment par :
 - > Le soutien aux travailleurs en situation de handicap dans leurs missions, selon la grille de compétences propre à chaque atelier,

- > La gestion des clients et de leurs commandes,
- > La compréhension du processus de facturation et de livraison en cas de remplacement.

- Accompagner les salariés en situation de handicap par :

- > La valorisation de leur travail grâce à une approche « working by doing with you »,
- > Le suivi des adaptations de postes et des aides nécessaires (psychomoteur, psychologique, social, etc.), en collaboration avec les équipes pluridisciplinaires (kinésithérapeute, ergothérapeute, infirmier, assistant social),
- > Le soutien lors de rendez-vous externes (ex. visite médicale),
- > L'explication claire des règlements internes (charte du bien-être, prise de congés, procédure en cas de maladie, règles d'hygiène, etc.).

- Apporter un soutien éducatif aux chefs d'ateliers par :

- > Un suivi ciblé des travailleurs rencontrant des difficultés,
- > La mise en place de plannings et d'aides individuelles visant à favoriser l'autonomie dans leurs tâches professionnelles.

Suivi du projet professionnel des salariés en situation de handicap

L'éducateur suit le salarié dès la signature de son contrat. En collaboration étroite avec les chefs d'ateliers, un suivi écrit de l'évolution des objectifs est réalisé. Ce suivi permet aussi de répondre au bilan d'évaluation des compétences et au plan d'intervention exigés par le Ministère du Travail.

Soutien et développement des ateliers selon les projets internes et externes

En 2024, la collaboration avec l'Institut Viti-vinicole s'est poursuivie avec une journée hebdomadaire accueillant de 4 à 8 travailleurs. Des parcelles de vigne nous ont été attribuées pour suivre la culture saisonnière des vignes.

Les tâches réalisées ont varié selon la météo et les phases du cycle : taille des vignes, vendanges, collage des étiquettes sur les bouteilles.

En 2025, nous commercialiserons ce « vin du cœur », fruit de la synergie entre les Ateliers du Tricentenaire et l'Institut Viti-vinicole.

Une dégustation de deux variétés sera proposée au Bar à Chocolat à Walferdange.



Les temps forts qui ont jalonné les missions de l'équipe éducative des ateliers en 2024

- Entretiens avec les salariés en situation de handicap
- Suivi des stages et des essais de salariés en vue d'un éventuel changement de fonction dans un autre atelier, en lien avec le projet professionnel de chacun.
- Fin 2024, 22 travailleurs en situation de handicap ont pu bénéficier d'un ou deux entretiens individuels.
- Malgré le nombre croissant de salariés en situation de handicap, le défi reste de permettre à chacun de bénéficier de ce type d'entretien tous les deux ans.
- Ces entretiens sont menés avec le salarié sur base d'une grille adaptée et en langage simplifié, permettant :
 - > de garantir le suivi des objectifs fixés,
 - > de mieux valoriser les compétences et les intérêts de la personne,
 - > de redynamiser le développement de son projet professionnel.
- Suivi des nouveaux salariés.
- En 2024, la mise en place d'un suivi spécifique pour les nouveaux salariés en situation de handicap a été instaurée dès leurs six premiers mois d'engagement, à l'aide d'un nouveau document de soutien bilingue.
- Neuf travailleurs ont ainsi pu bénéficier d'un entretien de période d'essai à leur arrivée dans les Ateliers.
- Partenariat avec l'Institut viti-vinicole de Remich.
- Tout au long de l'année 2024, de nombreux salariés en situation de handicap ont poursuivi leur collaboration active avec l'Institut.
- Formation interne
- Organisation d'un plan de formation interne avec la direction autour :
 - > des mesures d'hygiène à respecter dans les ateliers,
 - > de la charte du bien-être au travail,
 - > des procédures RH.
- Formations externes
- Suivi de formations externes pour les salariés en situation de handicap.
- Trois d'entre eux ont pu bénéficier des formations proposées par l'UFEP.





Les objectifs pour 2025

- Renforcer la collaboration avec le CPP et le job coach, notamment pour le suivi des stagiaires du CPP en apprentissage dans les ateliers.
- L'objectif est d'anticiper leur intégration en commençant ce suivi dès le bilan final de stage, en amont d'un éventuel contrat de travail.
- Valoriser le travail des salariés en situation de handicap à travers la réalisation d'un portfolio professionnel, qui mettra en lumière :
 - > les tâches réalisées au quotidien,
 - > les compétences acquises et les perspectives d'évolution.
- Création d'un groupe de travail interne chargé de revoir la charte du bien-être au travail, en collaboration directe avec les travailleurs en situation de handicap.
- Valorisation du partenariat avec l'Institut viti-vinicole par la vente du vin issu de ce projet d'insertion, au bar à chocolats, à la fois au verre et en bouteille.

5.3.3 LES ACTIVITÉS DE STOCKAGE, PRODUCTION, FACTURATION Le cœur de notre activité

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

Ces efforts sont cruciaux, surtout lorsque l'espace devient un défi pendant les pics d'activité.

Au-delà du quotidien

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



Les temps forts

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

Un des temps forts de 2024 a été notre partenariat avec l'artiste SUMO et le magasin Josy's, un projet ambitieux qui a donné naissance à une gamme de 23 articles. Ce projet a permis de repousser nos limites tout en mettant en lumière notre savoir-faire et notre capacité d'adaptation.



Objectif pour 2025 :

- Installer le logiciel de gestion dans tous les ateliers pour permettre un accès direct aux fiches techniques, étiquettes de prix et statistiques de ventes.
- Assurer le suivi du plan commercial : débriefings réguliers, analyse des ventes et prise de décisions pour les prochaines actions.
- Finaliser l'ensemble des fiches techniques.



▶▶▶ Témoignage de Tom

« Moien,

Ech sinn den Tom, ech hunn 19 Joer an ech schaffen an den Atelieren vum Tricentenaire.

Wéi ech kleng war, war ech um Lampertsbiërg an d'Schoul Batty Weber gaang. Dono sinn ech op Waarken an den CDI gaang, mee déi Schoul hunn ech awer ofgebrach.

Meng Mamm huet proposéiert fir an d'Maredoc schaffen ze goen, mee den Direkter huet mech dunn an d'Atelieren vum Tricentenaire orientéiert.

2023 konnt ech dunn an de CPP vum Tricentenaire op Bissen kommen.

Während 2 Joer hunn ech verschidden Aufgabe geléiert, wéi z.B.: Logo op Tute ze pechen, Commandé vu Schockela a Roséng fir Cactus an aner Firmen ze präparéieren, um Computer ze schaffen, Banderollen fir de Schockelasbotter ze präparéieren, ...

Den 1. Mee 2024 hunn ech dunn mäin Aarbechtskontrakt an den Atelieren vum Tricentenaire ënnerschriwwen.

Ech hunn e bëssen an der Chocolaterie geschafft, dono an der Imprimerie an am Téliatelier. Mee haut schaffen ech haaptsächlech am Stock: do pechen ech Etiquetten op d'Knippercher; ech zielen d'Banderolle fir de Schockela, ech benotzen d'Maschinn fir den Datum op d'Kartongskëschen ze pechen, ech këmmere mech ëm de Recycling vum Kartong, ech raumen de Stock an ech schneiden d'Etiquetten, wou ech zimmlech gutt dra sinn ! Heiansdo fueren ech och zesumme mam Steve a mam Marc mam Transpalette.

Wat ech net sou gär maachen ass Deckelen zielen!!

Ech wunnen zu Steesel a komme mam Mobibus op d'Aarbecht. Ech hunn e puer Frënn hei, wéi z.B. d'Sandra, mat deem ech och mam Bus op d'Aarbecht kommen.

Ech schaffe gäre mam Steve hei am Atelier an et gefällt mir dass meng Aarbecht ofwiesslungsräich ass. »

5.3.4 LA VENTE ET LES CONTACTS PARTENAIRES, DISTRIBUTEURS OU REVENDEURS

Dans le cadre de la responsabilité des ventes, nous veillons au suivi de notre activité commerciale, notamment des achats et des ventes de produits et services.

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

[Important]



Temps fort de l'année 2024

- Développement de la stratégie marketing et suivi personnalisé des clients
- Ouverture du magasin Josy's en collaboration avec Sumo et la maison Josy Welter
- Installation du premier distributeur automatique de chocolats au Luxembourg
- Lancement de nouveaux produits
- Tenue des stands lors d'événements
- Organisation de visites des ateliers
- Tisser de nouveaux partenariats avec des acteurs locaux engagés dans le développement durable et respectant, tout comme nous, les normes environnementales.

[Objectifs]



Objectif pour 2025 :

- Simplifier et optimiser le processus de commande pour nos partenaires revendeurs.
- Optimiser l'espace de notre magasin à Bissen et améliorer l'expérience d'achat pour nos clients.
- Identifier les points forts et axes d'amélioration.
- Meilleure signalétique, éclairage, mobilier.
- Étendre notre réseau et développer de nouvelles opportunités.

5.4 LE BILAN SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL

Le travailleur désigné en matière de sécurité et de santé au travail en 2024 aux Ateliers du Tricentenaire a suivi les éléments suivants :

Label „Sécher a Gesond mat System“

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

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

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



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

[Important]



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

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

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

Pour les Ateliers du Tricentenaire, ses tâches sont notamment les suivantes :

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

Temps fort de l'année 2024

Le travailleur désigné a initié et suivi la mise en place des projets d'infrastructures suivants :

- Suivi des contrôles périodiques de la sécurité générale ; de la détection incendie, de l'éclairage de secours ; des moyens d'extinctions,
- 1 visite de sécurité réalisée,
- Exercice d'évacuation réalisé en collaboration avec le service sécurité de la FEDAS.

[Objectifs]



Pour l'année 2025, les projets d'infrastructures de sécurité sont les suivants :

- Transmission et reprise progressive de la charge de travailleur désigné à un autre collaborateur des Ateliers,
- Audit du label « Sécher a Gesond mat System »,
- Planification et réalisation des visites sécurité,
- Contrôles périodiques de la sécurité générale, de la détection incendie, de l'éclairage de secours, des moyens d'extinctions.





6. STATISTIQUES ANNUELLES

6.1 LE CPP

La capacité du Centre de propédeutique professionnelle 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 2024, le CPP a accueilli 14 stagiaires effectuant des stages de différentes nature ou durée, tandis que 9 stagiaires ont quitté le CPP, pour les raisons suivantes :

- 6 personnes provenant du CPP ont été engagées au sein d'un atelier du Tricentenaire,
- 3 personnes ont effectué un stage non concluant.

Le CPP a également accueilli 6 stagiaires scolaires (issus notamment des Centres pour le Développement Intellectuel) pour des stages de première immersion en milieu professionnel, d'une durée de 2 semaines, comme cela est prévu dans les parcours scolaires.

Au 31 décembre 2024, le CPP accueillait 11 stagiaires. Les statistiques suivantes sont établies sur cette base.

Sexe



Catégories d'âge*



Nationalité

Luxembourgeoise.....	3
Portugaise.....	3
Bissau-Guinéenne.....	1
Syrienne.....	1
Moldave.....	1
Colombienne.....	1
Afghane.....	1

Typologie du handicap

Handicap moteur	10
Handicap intellectuel	1

Origine du handicap

Naissance	5
Accident	3
Maladie.....	3

Les Ateliers du Tricentenaire parviennent à maintenir une belle croissance en proposant toujours, année après année, de nouveaux postes aux personnes en situation de handicap.

Cela s'en ressent au niveau de l'occupation des locaux et de la gestion des espaces, de même qu'au niveau du besoin de renforcement des processus transversaux ou administratifs, alors que parallèlement certains nouveaux projets d'ateliers tardent à voir le jour du fait de différentes contraintes réglementaires.

Catégories d'âge

La classe d'âge la plus représentée est celle des 30-39 ans mais la population de salariés en situation de handicap des ateliers vieillit avec désormais près de 54 % de salariés de 40 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 accompagne étroitement ces risques. Un certain nombre de salariés ont, cette année, vu leur temps de travail adapté du fait de la fatigabilité.



Typologie du handicap

Handicap moteur	48
Handicap intellectuel	18
Handicap sensoriel	2
Handicap psychique	1

Entrées /sorties



Sexe



Nationalité

Les Ateliers du Tricentenaire embauchent des salariés en situation de handicap de **17 nationalités distinctes**, tous résidents du Grand-Duché de Luxembourg.

Luxembourgeoise	35
Portugaise	18
Belge	2
Allemande	1
Bosnienne	1
Brésilienne	1
Burkinabée	1
Camerounaise	1
Equatorienne	1
Française	1
Bissau-guinéenne	1
Kosovare	1
Néerlandaise	1
Péruvienne	1
Roumaine	1
Syrienne	1
Togolaise	1



Détails par atelier

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

Sexe

Femmes	7	11	6	5	3	32
Hommes	3	16	9	5	4	37

Catégories d'âge

20-29	5	0	1	1	3	10
30-39	2	9	6	4	1	22
40-49	1	6	2	3	1	13
50-59	2	11	3	0	2	18
60-65	0	1	3	2	0	6

Typologie du handicap

Handicap moteur	7	18	14	7	2	48
Handicap intellectuel	3	8	1	2	4	18
Handicap sensoriel	0	1	0	1	0	2
Handicap psychique	0	0	0	0	1	1

Origine du handicap

Accident	1	8	3	4	0	16
Maladie	2	9	4	2	3	20
Naissance	7	10	8	4	4	33

* Les données statistiques suivantes sont indiquées au 31.12.2024.



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, vitrine des productions des Ateliers du Tricentenaire s.c. 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	Christophe LESUISSE
FEDAS COCO Handicap	Christophe LESUISSE, Elisabete NOBREGA
FEDAS PF H	Christophe LESUISSE, Elisabete NOBREGA, Nadine MEDINGER, Laura VENEZIANI
FEDAS – AIP	Christophe LESUISSE, Jérôme COLSON
FEDAS – COPIL ASP	Christophe LESUISSE
FEDAS CT Prestation	Elisabete NOBREGA
FEDAS GT Troubles de comportement	Catherine LAMY
FEDAS GT Agrément	Christophe LESUISSE
FEDAS GT CPP	Jérôme COLSON

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 S.A. Cactus S.A. est aujourd'hui notre partenaire commercial principal.

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

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

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

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

En 2024, 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.

Nos produits en ligne sur cette plateforme se trouvent ici :



Luxcaddy.lu

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

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

Nos produits en ligne depuis 2013 sur cette plateforme, se trouvent ici :



Kilogram.lu

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

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

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

Nos produits en ligne sur cette plateforme se trouvent ici :



Gault et Millau

Cela fait 6 ans que nos chocolats sont reconnus et valorisés dans le célèbre guide Gault et Millau « Finest Chocolatiers in Belgium & Luxembourg 2025 » !

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

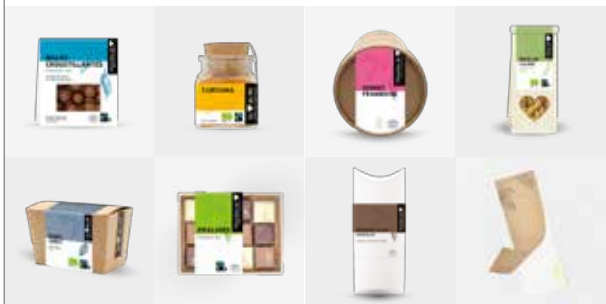
Les petites épiceries

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 - Schrandweiler.

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

« Une année de plus parmi les grands noms du chocolat au Luxembourg ! »

Nos produits **PERSONNALISABLES**
réalisés avec cœur et passion



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



Ateliers du Tricentenaire

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



Vous aussi, comme **4x3** soutenez un monde plus social, solidaire et durable en offrant nos produits entièrement personnalisables.

Venez découvrir la créativité et les réalisations sur mesure de notre atelier imprimerie, l'expérience et le savoir-faire de nos maîtres chocolatiers ainsi que les variétés aux saveurs étonnantes de notre atelier thé! Notre atelier services propose des boîtes personnalisées pour diverses festivités et exécute des travaux de sous-traitance pour entreprises.

Simple, originaux et uniques, tous nos produits de bouche et imprimés sont entièrement personnalisables et réalisés par des personnes en situation de handicap.

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

Site web imprimé en 4x3 par les Ateliers du Tricentenaire



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 2024 que nous remercions à cette occasion pour la bonne collaboration que nous entretenons avec eux.

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

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

Terra Roxa	Friandises sachets St Nicolas
Fixmer	Friandises sachets St Nicolas
Ligue HMC	Produits - Ateliers Inclusion Professionnelle
Muller - Wegener	Matériel de bureau
Brasserie Simon	Brasserie
Krueckemeyer GmbH	Petit matériel
IGEPA BELUX	Papier
BUTTINETTE	Matériel de couture
RAJAPACK	Emballage

ATELIER CHOCOLATERIE

Chocolaterie du Pecq	Chocolat et pralinés
VALRHONA	Chocolat
DEREMIENS	Chocolat
Muller - Wegener	Matériel de bureau
PRONATEC AG	Chocolat
COMOR	Matière première
ICAUPACK	Emballage
MAKAO	Emballage
Embaline	Emballage
La Provençale	Produits divers

ATELIER THÉS ET ÉPICES

Atelier VACHON-FRANCE	Mobilier/Tables
La route des comptoirs	Matière première
DENISLUX	Grossiste en petits matériels et boulangerie-pâtisserie
Les jardins de Gaia	Matière première
BSD	Emballage
Dot Boutique Limited	Emballage
AUDION ELEKTRO BV	Petit matériel
Gläser und Flaschen GMBH	Emballage
Faitrade Lëtzebuerg	Produits alimentaires
BUTTINETTE	Matériel de couture



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 ET SUBSIDES EXTRAORDINAIRES

En 2024, différents investissements ont été réalisés par les Ateliers du Tricentenaire, parfois conjointement avec l'asbl lorsque cela concerne le bâtiment qui est partagé.

Ainsi, il s'agit particulièrement de l'acquisition de nouveau matériel pour le fonctionnement des différents ateliers mais également de dépenses liées à l'entretien ou à la sécurité du bâtiment, qui tombent sous diverses obligations réglementaires :

- Acquisition d'une machine de type compresseur mobile à piston et accessoires - Nordparts Sarl. - pour un montant de 3.179.37 € TTC (subsidé à 50 % HTVA par le Ministère, soit 1.358,71 €).
- Acquisition d'un système de sécurité Eltrona, Téléalarme et centrale intrusion pour un montant de 7.410.78 € TTC (subsidé à 50% HTVA par le Ministère, soit 3.167,00 €).

- Remplacement d'une imprimante de production pour l'atelier Imprimerie avec un coût conséquent : 84.705 €TTC (subsidé à 50% HTVA par le Ministère, soit 42.352,50 €),
- Mise en conformité de sécurité et de compartimentage : 11.181,39 € TTC (subsidé à 50% HTVA par le Ministère, soit 4.778,37 €).

Pour rappel, les investissements, s'ils sont accordés, sont subsidiés à hauteur de 50 % des montants hors TVA par le Ministère de la Famille. Le reste des montants des investissements est supporté par les Ateliers du Tricentenaire Société Coopérative et constituent des montants conséquents pour garantir productivité et sécurité au sein des Ateliers.



10. COMMUNICATION ET ÉVÉNEMENTS PUBLICS

10.1 LA COMMUNICATION INTERNE ET EXTERNE

Communication interne

Le journal interne 360°

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

Tribook

Ce groupe Facebook, uniquement destiné et accessible aux collaborateurs du groupe Tricentenaire, a été mis en place en 2015 afin d'améliorer la communication interne et de se tenir informé 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

Mars 2024 - Infogreen

Équitables et délicieux : les lapins de Pâques Fairtrade sont enfin de retour !

Mai 2024 - Bulletin N°4 - Info Handicap

Bar à chocolat

Mai 2024 - Paperjam

Tournés vers les autres

Juin 2024 - Delano

Sumo launches collaboration with Chocolats du Cœur: Josy's

Juin 2024 - Infogreen.lu

Ouverture de la boutique Josys - Chocolats du Cœur x Sumo

Juillet 2024 - Infogreen.lu

Des Chocolats du Cœur 7j/7, 24h/24

Novembre 2024 - Infogreen.lu

Magiques et équitables, les nouveaux délices chocolatés Fairtrade au Luxembourg !

Décembre 2024 - Infogreen.lu

Fêtes de fin d'année : des cadeaux durables sous le sapin de Noël

10.2 VISITES DES ATELIERS ET PARTICIPATION À DES ÉVÈNEMENTS



25

[Visites]

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, nous avons eu le plaisir de recevoir 22 entreprises et associations sur notre site de production et de confection à Bissen ainsi qu'au Centre Jean Heinisch. Ces visites sont autant d'occasions privilégiées d'échanges conviviaux autour de nos réalisations et des efforts soutenus de nos équipes pour offrir des produits d'excellence.

24.01	Seniorie St Joseph Consdorf
26.01	HPPA Grevenmacher
30.01	Résidence Parc Ronnwiss - Paiperléck
07.02	Ligue HMC Wiltz
15.02	Club Senior EIST HEEM
19.02	Foyer de jour Dahl
23.02	Slow Food
19.03	Foyer de jour CHNP
21.03	Foyer de jour CHNP
28.03	Service Seniors - Ville de Luxembourg
12.04	Sportunity a.s.b.l.
30.04	Lycée Nic Biever
02.06	Gala Inclusion
02.06	Gala Inclusion
11.06	Soeurs de la doctrine chrétienne
28.06	Amicale du Conseil d'État
03.07	Visite Ligue HMC
09.07	Croix Rouge
12.07	Club Haus beim Kiosk
15.10	Amiperas Beetebuerg
20.11	Anefore
22.11	Afterwork Berschbach



16

[Stands]

Les stands des Ateliers du Tricentenaire s.c.

A 16 reprises tout au long de l'année, les équipes des Ateliers, du CPP ou d'autres volontaires ou bénévoles du Tricentenaire ont tenu des stands dans divers événements pour faire connaître et vendre les productions des Ateliers du Tricentenaire :

23.03	Biomaart à Walfer
15 + 16.05	Zitha Klinik
26.05	Kiermes
29.05	PWC
29 + 30.06	Marché à Belvaux
12 + 13.07	Alles normal
01.09	Letzebuerger Week-end Medernach
15.09	Eenelter Maart
21.09	Biomaart
22.09	Oekofest
21.09	Familjenfest zu Bissen
30.11	Servior Dudelange
29 + 30.11	Marché de Noël Bissen
30.11	Kaffisstuff
03.12	BILL
12.12	Swiss Life Luxembourg

10.3 NOTRE PUBLICITÉ EN 2024



Services
Ateliers du Tricentenaire

L'ATELIER SERVICES EST SPÉCIALISÉ DANS LES TRAVAUX DE SOUS-TRAITANCE.

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 !



Ateliers du Tricentenaire

UNE ÉCHAPPÉE GOURMANDE POUR UN INSTANT DE PLAISIR

Produits artisanaux de qualité supérieure, élaborés à partir d'ingrédients issus du commerce équitable, fabriqués avec cœur 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.





**GLACES ET SORBETS CONFECTIONNÉS DE
MANIÈRE ARTISANALE QUI RAVIRONT
LES PAPILLES DES PLUS GOURMANDS !**

Produits artisanaux de qualité supérieure, fabriqués au Luxembourg, 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.



**TOUT LE MONDE FOND...
SAUF LE CHOCOLAT !**

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

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



CONCLUSION

L'année 2024 se termine
avec une conviction forte et
une profonde gratitude.

Conviction, car les Ateliers du Tricentenaire ont poursuivi avec énergie leur engagement pour l'inclusion professionnelle : en adaptant les postes, en valorisant les talents de chacun et en montrant que l'innovation peut aller de pair avec l'humain.

Gratitude, car rien de tout cela n'aurait été possible sans l'implication quotidienne de nos collaborateurs, de nos équipes et de nos partenaires.

Au 31 décembre 2024, ce sont 69 salariés en situation de handicap qui occupaient un poste au sein de nos ateliers, contribuant activement à la qualité, à la diversité et à l'authenticité de nos productions.

Derrière ces chiffres se cachent des parcours de vie, des visages, des histoires.

À l'image de ce collaborateur qui témoigne : « *Ici, je me sens utile. J'apprends chaque jour et j'ai enfin trouvé ma place.* » Ou encore de cette salariée qui confie simplement : « *Sans les Ateliers, je n'aurais jamais osé croire que je pouvais travailler dans un domaine qui me passionne.* »

« *Je m'occupe désormais des livraisons et j'aide partout où je le peux. Aujourd'hui, tout en restant très attentif à mon traitement, je bénéficie d'un rythme de travail adapté. Les infirmières m'accompagnent pour ma situation médicale. J'ai retrouvé un salaire digne et, surtout, une sérénité nouvelle.* »

Ces témoignages illustrent avec force l'utilité sociale et humaine des Ateliers du Tricentenaire. Ils montrent que l'emploi adapté n'est pas une finalité, mais bien un tremplin vers l'épanouissement personnel, la dignité professionnelle et la reconnaissance de chacun.

Forts de ces réussites, nous poursuivrons notre mission avec le même enthousiasme : créer, accompagner, former et faire rayonner une économie porteuse de sens.

Nous remercions chaleureusement tous ceux qui, chaque jour, rendent cette aventure possible : nos collaborateurs, nos équipes, nos partenaires et tous ceux qui croient en notre projet.

Grâce à vous, les Ateliers du Tricentenaire continuent de bâtir un avenir inclusif et humain.

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, Maureen Kirsch, Sandrine Motger, Mano Defrenne, Anne-Marie Kerger, Patty Geisen et l'équipe des ressources humaines, Vito Marinello, Christiane Ronkar et Aline Mahout, Responsable de rédaction.



**Ateliers du
Tricentenaire**

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