

Ateliers du Tricentenaire



RAPPORT D'ACTIVITÉS

2020

Faire mieux,
ensemble,
intelligemment et
dans le bonheur



TABLE DES MATIÈRES

Introduction	3
1. Ateliers du Tricentenaire s.c.	4
1.1. Contexte légal	4
1.2. Bref historique	4
1.3. Notre philosophie de travail	5
2. Leadership	7
2.1. Mot du Conseil d'Administration	7
2.2. L'organigramme 2020	8
2.3. Les instances de fonctionnement des Ateliers du Tricentenaire s.c.	8
2.3. Mission et vision	11
3. Politique et stratégie	16
3.1. Objectifs généraux	16
3.2. L'échéancier	18
3.3. Les projets extraordinaires pour les 10 ans des Ateliers s.c.	20
4. Partenariat et ressources	22
4.1. Le partenariat avec nos Ministères de tutelle et avec nos financeurs	22
4.2. Les partenaires nationaux	23
4.3. Les ressources internes	27
4.4. Les ressources humaines	27
4.5. Stagiaires CPP et salariés en situation de handicap - Quelques statistiques	28
4.6. Service social et job coaching	32
4.7. Service client	32
5. Fournisseurs	33
6. Projet professionnel et accompagnement aux Ateliers du Tricentenaire s.c.	35
6.1. Le stage au CPP et la construction du projet professionnel	35
6.2. L'intégration d'un nouveau collaborateur en situation de handicap au sein des ateliers d'inclusion professionnelle	36
6.3. La reconnaissance de la qualité de salarié en situation de handicap et l'avis de la Commission d'Orientation et de Reclassement (COR)	37
7. Résultats des Ateliers du Tricentenaire s.c.	38
7.1. Les résultats financiers	38
7.2. Les résultats du service immobilier	38
7.3. Matériel à disposition	39
7.4. Visites et participation à des événements	40
7.5. Communication et médias	40
7.6. Notre publicité	43
Conclusion	46
Notes	47

INTRODUCTION

Chère lectrice, cher lecteur,

Année bien particulière que cette année 2020 !

Alors que nos activités se déroulaient de façon habituelle, la pandémie de Covid-19 est venue remettre en cause nos façons de travailler, de fonctionner et même de vivre.

Dans ce contexte très perturbé et cette situation sans précédent, les Ateliers du Tricentenaire ont dû se réinventer tout en garantissant la sécurité et le bien-être des travailleurs en situation de handicap ainsi que de ses autres salariés.

Le sens des responsabilités de nos professionnels et l'engagement de tous ont permis d'assurer au mieux la continuité de nos productions.

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

Cette période si spéciale que nous traversons ne fait que renforcer l'importance d'offrir à chaque travailleur en situation de handicap un emploi adapté à ses capacités et à ses besoins, dans le respect de son projet professionnel et de son projet de vie.

Nous vous souhaitons une agréable lecture !

1

ATELIERS DU TRICENTENAIRE S.C.



1.1. CONTEXTE LÉGAL

- Règles pour l'égalisation des chances des personnes handicapées de l'ONU, New York, 1994 ;
- Nouveau plan d'action national de mise en œuvre de la convention relative aux droits des personnes handicapées 2019-2024, Luxembourg ;
- Loi du 8 septembre 1998 réglant les relations entre l'Etat et les organismes œuvrant dans les domaines social, familial et thérapeutique, appelée ci-après la loi dite ASFT ;
- Loi du 12 septembre 2003 relative aux revenus des personnes handicapées ;
- Texte coordonné du 4 mars 2009 du règlement grand-ducal du 23 avril 2004 concernant l'agrément gouvernemental à accorder aux gestionnaires de services pour personnes handicapées et portant exécution de la loi du 8 septembre 1998 réglant les relations entre l'Etat et les organismes œuvrant dans les domaines social, familial et thérapeutique ;
- Loi du 23 décembre 2005 portant modification à la loi du 25 juillet 2005 de l'assurance dépendance ;
- Articles 6 et 13 du Traité instituant la Communauté européenne ;
- Convention du Ministère de la Famille et de l'Intégration relative à l'accompagnement sociopédagogique de la personne en situation de handicap dans des services d'Hébergement et d'Activités de jour ;
- Contrat d'Aide et de Soins dans le cadre de l'Assurance dépendance avec la CNS.

Ses statuts

Publications au mémorial

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

Son agrément

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

1.2. BREF HISTORIQUE

2006 : Pose de la première pierre du « Centre Jean Heinisch » à Bissen.

2009 : Constitution d'une nouvelle entité juridique: « COOP300, Société Coopérative », pour la gestion des ateliers d'inclusion professionnelle .

Ouverture du « Centre Jean Heinisch » : Service d'Activités de Jour pour 48 personnes, Centre de Propédeutique Professionnelle pour 9 personnes et ateliers d'inclusion professionnelle « COOP300 s.c. » pour 32 travailleurs en situation de handicap. Inauguration officielle le 12 novembre 2009.

La COOP300 s.c. signe un contrat de partenariat commercial avec TRANSFAIR-MINKA asbl et s'engage dans la voie du commerce équitable avec son atelier chocolaterie. Ses produits sont distribués dans les Boutiques du monde (« Weltbutte-

ker») du pays. La COOP300 s.c. devient membre de l'Entente EGCA.

2012: Ouverture de l'Atelier « Services » pour 8 travailleurs en situation de handicap.

Ouverture de l'extension chocolaterie pour 8 travailleurs supplémentaires en situation de handicap.

La COOP300 s.c. est membre fondateur d'une nouvelle association « Sozial Affair », qui lie 10 gestionnaires de l'économie sociale et solidaire.

2013: La COOP300 s.c. est membre fondateur de l'« Union luxembourgeoise de l'économie sociale et solidaire » asbl - ULESS.

2014: La COOP 300 répond aux exigences de prévention des risques sur le lieu de travail et obtient en juillet le label « Secher an Gesond mat System » octroyé par l'AAA.

Modification des statuts: la COOP300 s.c. se nomme « Ateliers du Tricentenaire s.c. » depuis septembre.

2015: Projets Walferschlass: Achats des parts à 100% de la Walferschlass s.a. par le Tricentenaire asbl.

Début des travaux de construction de bureaux et d'un magasin des Ateliers du Tricentenaire et d'agence 321 Vakanz. Phase II (2016) construction d'un bâtiment juxtaposé pour un groupe de vie de 8 personnes (+2) en appartements.

Le Conseil québécois d'agrément a octroyé au Tricentenaire et aux Ateliers du Tricentenaire la distinction « Milieu Novateur » pour 4 ans.

2016: Constitution de la société « Chocolats du Coeur Sàrl » pour la gestion du Bar à Chocolat à Walferdange.

Ouverture du Bar à Chocolat le 1^{er} juin 2016 et inauguration officielle le 1^{er} juillet 2016.

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

Ouverture de l'Atelier Vente et Prestations Externes.

2019: Pour les 10 ans des ateliers, réalisation de 2 beaux spots publicitaires et d'un publiportage, avec l'aide du réalisateur Yves Aubré pour valoriser les produits et les savoirs-faire.

L'Atelier Chocolaterie propose pour la première fois des glaces vendues pendant la période estivale à la boutique de Bissen et au Bar à Chocolat à Walferdange.

En fin d'année et en partenariat avec la Ligue HMC, les Ateliers du Tricentenaire ouvrent un pop-up store à Dudelange avec le soutien de la commune.

2020: Suite à l'annonce gouvernementale du confinement liée à la pandémie de covid-19, les Ateliers ont fermé leurs portes le 15 mars 2020. Ils ont pu réouvrir le 25 mai 2020 lors de la reprise des activités avec la mise en place de mesures d'hygiène spécifiques. Les productions ont pu être poursuivies tout au long de l'année, malgré les nouvelles mesures mises en place.

1.3. NOTRE PHILOSOPHIE DE TRAVAIL

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

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

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

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

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

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

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

Il s'agit en particulier :

- **D'**accueillir, de dialoguer ;
- **D'**être à l'écoute des besoins, attentes et désirs de la personne et de sa famille ;
- **D'**accompagner, orienter, soutenir, conseiller ;
- **D'**offrir un lieu de résidence, un «chez-soi» ou un lieu de travail adapté ;
- **De** pallier, en urgence ou de manière planifiée, une défaillance momentanée de la cellule familiale ;
- **De** favoriser des moments de vacances et des moments de repos ;
- **De** proposer une alternative à la prise en charge familiale par une prise en charge institutionnelle la plus respectueuse possible de la personne dans toute son individualité, la plus humaine et chaleureuse possible, tout en tenant compte des contraintes inhérentes à tout groupe de vie et à toute vie en groupe ;
- **D'**assister dans la gestion du quotidien ;
- **De** permettre la participation à des loisirs ;
- **D'**aider la personne en situation de handicap à évoluer et à se développer ;
- **De** favoriser l'épanouissement personnel ;
- **D'**élaborer un projet pédagogique personnalisé ;
- **De** proposer un lieu d'échange et de dialogue ;
- **D'**aider la personne à rester, et/ou à (re)devenir, auteur de son projet de vie et de son projet professionnel ;
- **De** favoriser l'autodétermination tout en promouvant l'inter-responsabilité ;
- **D'**aider et de soigner ;
- **De** garantir une assistance médicale et un soutien psychosocial ;
- **De** réhabiliter, de (re)mettre en mouvement ;
- **De** motiver, stimuler, reconnaître, valoriser ;
- **D'**amener la personne à ne pas subir, mais à vivre sa différence et à (re)connaître ses capacités et ses limites ;
- **De** permettre de continuer des activités extérieures (travail, scolarité, atelier protégé, sport, ...) ;
- **De** favoriser l'intégration sociale ;
- **D'**impliquer tous les acteurs du « système Tricentenaire » dans une démarche qualité visant une amélioration perpétuelle de la qualité de vie des usagers, en parallèle avec une amélioration perpétuelle de la qualité des conditions de travail des professionnels ;
- **De** s'imposer une remise en question et un contrôle continu de la qualité des services proposés ;
- **De** s'adapter, et/ou innover pour répondre aux nouvelles demandes, ... ;
- **D'**être actif et engagé dans le paysage social du pays et de mettre en place des synergies avec d'autres associations nationales et internationales ;
- **De** s'engager à respecter la plus grande rigueur et lisibilité dans la gestion des moyens financiers provenant de fonds publics et de la générosité de donateurs.

Projet associatif

Une vision claire :

Amélioration de la qualité de vie des usagers et de leurs familles

Des valeurs simples :

Autodétermination et inter-responsabilité dans le respect de la dignité humaine

Des temps forts :

Accueil – Accompagnement au Quotidien – Services – Intégration

Le projet :

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

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



« *Quand le vent du changement se lève,
les uns construisent des murs,
les autres des moulins à vent* »

Vieux proverbe chinois

2.1. MOT DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Le lundi 16 mars 2020, un courrier du Ministère du Travail, de l'Economie Sociale et Solidaire, nous a intimé l'ordre de fermer les Ateliers d'Inclusion professionnelle pour cause de pandémie COVID-19.

Un peu plus de deux mois après, une reprise progressive a été possible et les équipes se sont montrées pressées de retrouver le chemin de Bissen. Mais il a fallu réinventer le quotidien : mesures de protection en tous genres, gestes barrière, réorganisation des places à table, dédoublement des services repas, gestion des entrées-sorties, des vestiaires, ...

Obtenir les informations pertinentes, collecter au jour le jour les nouvelles restrictions ou libertés, avoir du matériel adéquat à disposition, mettre en application un règlement en urgence ou une ordonnance de la Direction de la Santé, ... ont constitué un vrai défi tout au long des 9 derniers mois de l'année. C'est avec énormément d'engagement et de rigueur que Jérôme et les chefs d'atelier ont relevé ce challenge. Les collaborateurs en situation de handicap, plus enthousiastes que jamais, ont pris très à cœur de faciliter

la mise en place des exigences sanitaires. Tous se sont montrés patients et courageux.

Par ailleurs, les chiffres parlent d'eux-mêmes. Si plusieurs événements qui représentaient un potentiel chiffre d'affaires ont été annulés, la population s'est, en revanche, davantage tournée vers les produits locaux, bio, fairtrade, ... Une conscientisation que le monde doit changer et que cela passera par un changement de nos habitudes de consommation. Cela a permis de valoriser naturellement nos produits, notamment dans la grande distribution locale.

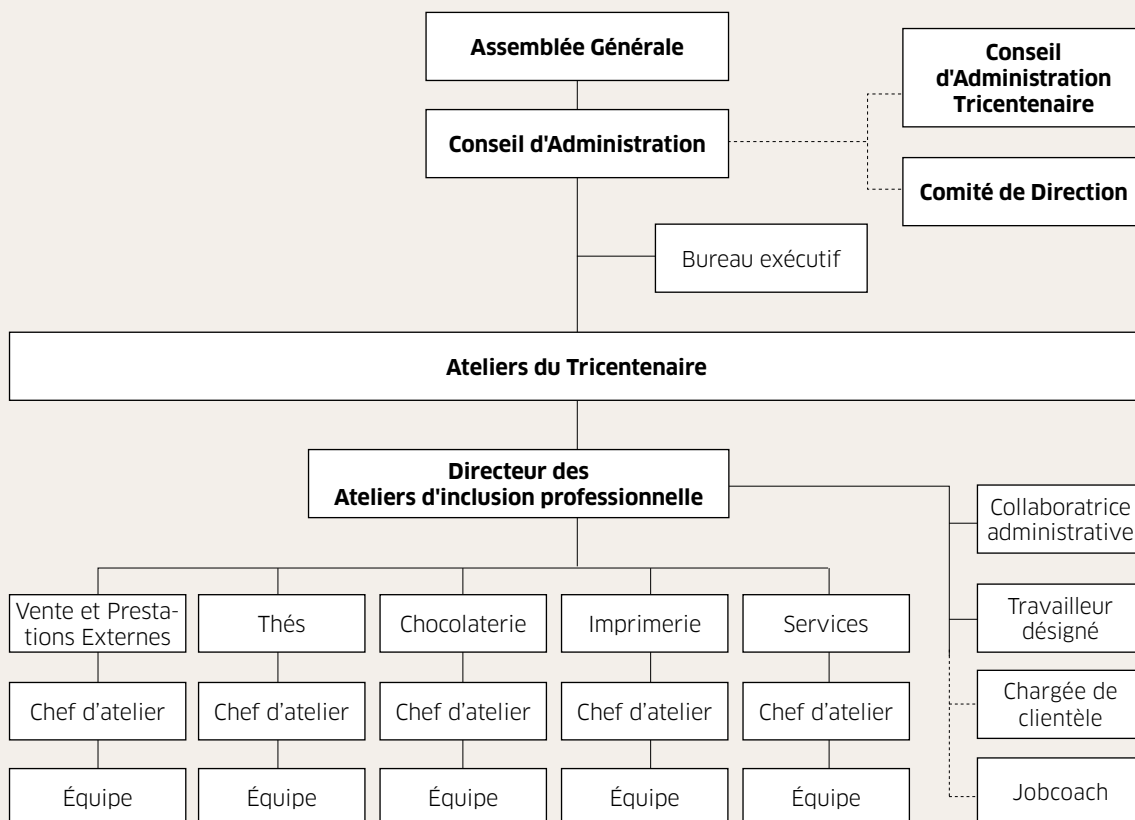
La coopérative des Ateliers du Tricentenaire peut être fière d'avoir emprunté, dès ses débuts, le chemin d'une entreprise agile, qui veut et peut s'adapter à tout moment, et ce en gardant des valeurs humanistes au cœur de ses process.

Le Conseil d'Administration tient à féliciter tous les salariés des Ateliers du Tricentenaire et à remercier leurs partenaires, revendeurs, fournisseurs et bien entendu, leurs fidèles clients.

Bonne lecture de ce rapport d'une année particulière !

Christophe LESUISSE,
administrateur délégué

2.2. ORGANIGRAMME 2020



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 Julien SCHEER Jean-Louis ZEIEN Eric BERTEMES Christophe LESUISSE Georges HEIRENDT	L'AG se réunit au moins une fois l'an en session ordinaire et peut se réunir, selon les modalités, en séances extraordinaires. L'AG ordinaire a eu lieu le 9 juillet 2020. Afin de respecter les mesures de lutte contre la COVID-19, elle s'est déroulée de façon électronique.

Mission	Composition	Modalité et fonctionnement
RÉUNION DU CONSEIL D'ADMINISTRATION		
<ul style="list-style-type: none"> • définir la mission (le projet), les valeurs, la vision globale • mettre en place des objectifs stratégiques • innover • suivre la qualité des services • engager des collaborateurs • obtenir des ressources et décider de leurs affectations • maintenir des relations avec les partenaires-clés: familles et travailleurs, Ministère du Travail, • déterminer le management global et la structure de la coopérative • apporter la philosophie et l'exemple sur la façon de gérer • assurer la fonction de public relation • favoriser, mettre en place et participer aux synergies et partenariats • présenter les bilans, décomptes, ... aux organismes de tutelle 	<p>Art.17 des statuts</p> <p>Administrateurs-coopérateurs:</p> <p>Jean-Claude JACOBY, Président</p> <p>Dr Georges FISCHER, Vice-président</p> <p>Julien SCHEER secrétaire et trésorier</p> <p>Jean-Louis ZEIEN</p> <p>Eric BERTEMES, administrateur délégué</p> <p>Christophe LESUISSE, administrateur délégué</p> <p>Georges HEIRENDT</p>	<p>Le CA se réunit en moyenne tous les deux à trois mois au siège d'exploitation et le secrétariat est assuré par le directeur des Ateliers du Tricentenaire s.c.</p> <p>Le Conseil d'Administration s'est déroulé le 27 mars 2020.</p> <p>Afin de respecter les mesures de lutte contre la COVID-19, il s'est déroulé par mail.</p>

Mission	Composition	Modalité et fonctionnement
RÉUNION DU BUREAU EXÉCUTIF		
<p>Art. 17 à 25 des statuts</p> <p>Il est responsable:</p> <ul style="list-style-type: none"> • du suivi des orientations définies par la coopérative et de la réalisation des programmes • du contrôle de la gestion financière • du lien contractuel avec les salariés • Il rend compte de ses actions devant le Président et les autres membres du Conseil • Il peut être mandaté ponctuellement ou pour une durée non-déterminée pour tout projet ou acte particulier décidé par le Conseil d'Administration. Il rend compte de ses actions devant le Président et les autres membres du Conseil. 	<p>Art. 22 des statuts</p> <p>Jean-Claude JACOBY, président</p> <p>Eric BERTEMES, administrateur délégué</p> <p>Christophe LESUISSE, administrateur délégué</p>	<p>Le bureau exécutif se réunit au siège de la coopérative, selon les besoins. Le secrétariat est assuré par le directeur des Ateliers d'inclusion professionnelle.</p>

Mission	Composition	Modalité et fonctionnement
RÉUNION DE L'ÉQUIPE MÉDICO-PSYCHO-PÉDAGO-SOCIALE - EMPPS		
<ul style="list-style-type: none"> Rendre un avis sur les divers types de demandes d'admission : stage, assignation, formation CPP, intégration des ateliers, etc. Formuler en cas d'avis défavorable, des propositions de réorientation Évaluer 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 	<p>Marie-Christine RODESCH-DUJARDIN, assistante sociale, Christiane FOXIUS-HOBSCHEID, ergothérapeute</p> <p>Dr Georges MAJERUS, médecin et représentant du Conseil d'Administration du Tricentenaire</p> <p>Elisabete NOBREGA, directrice des services d'hébergement</p> <p>Laura VENEZIANI, directrice du Tricentenaire Asbl</p> <p>Nadine MEDINGER, directrice des services sociaux et de soins</p> <p>Catherine LAMY, psychologue</p> <p>Valérie REUMONT, assistante sociale du Réseau Tricentenaire</p> <p>Duarte NOBREGA, assistant social du Réseau Tricentenaire, détaché au « Job Coaching » des Ateliers du Tricentenaire s.c.</p> <p>Christine DA SILVA, assistante sociale du Réseau Tricentenaire</p> <p>Jessica LOPES, assistante sociale</p> <p>Paul LUDIVIG</p>	<p>Les réunions ont lieu 5 à 6 fois par an. L'équipe du service social transmet une semaine à l'avance un ordre du jour à chaque participant. Celle-ci assure également la coordination de la réunion et la rédaction des rapports.</p>

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

2.4. MISSION ET VISION

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

Plus précisément, les Ateliers du Tricentenaire s.c. accompagnent les travailleurs en situation de handicap par différents modes d'action :

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

Tout au long de l'année 2020, les collaborateurs en situation de handicap et collaborateurs encadrants des Ateliers du Tricentenaire ont prouvé leur grande capacité d'adaptation face aux nouvelles mesures imposées par la crise sanitaire liée à la pandémie de covid 19. Outre les 2 mois de fermeture de mars à mai 2020, et parce qu'il était si important pour certains de retourner travailler, les Ateliers du Tricentenaire ont fait face au défi de poursuivre l'activité de production en proposant, comme chaque année, des temps forts et des produits saisonniers, tout en respectant strictement les différentes procédures d'hygiène et mesures de distanciation physique ainsi qu'en adaptant au jour le jour la production et l'encadrement aux aléas du virus (maladie, isolement, quarantaine, tests, etc.). Merci à eux tous pour leur grande flexibilité.

L'Atelier Imprimerie



L'Atelier Imprimerie est un atelier d'impression digitale employant 13 salariés en situation de handicap (10,2 ETP - Equivalent Temps Plein) en 2020, qui réalisent des impressions de toute quantité, des réalisations graphiques et du fa-

çonnage sur mesure pour des clients privés et professionnels, sur du papier respectueux de l'environnement.

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

Nos produits :

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

Notre clientèle type :

- Particuliers
- Associations
- Entreprises et firmes

Nos principaux clients en 2020 :

Tricentenaire asbl, Commune de Bissen, APEMH, Maredoc asbl, Etude Rodesch, APEMH Hébergement et services, PROgroup SA, Kierchefong par Oëwersauer CGP 05, Energie Agence, Kleinmuller sarl, Commune de Waldbillig.

Temps forts de l'année et nouveaux produits :

En 2020, l'Atelier Imprimerie a poursuivi ses objectifs avec la création de nouveaux visuels pour les Ateliers du Tricentenaire et leurs produits mais également pour le Tricentenaire asbl.

Ainsi, l'Atelier Imprimerie a revu et adapté l'ensemble de la publicité concernant les produits de Pâques des ateliers du fait de la crise sanitaire et d'une moindre utilisation de publicité « papier », notamment sous forme de banniers et a créé, en collaboration avec l'Atelier Chocolaterie, le visuel des pralines pour la fête des mères.

L'ensemble des étiquettes et du packaging pour différents événements annuels (St Valentin, Poisson d'avril, Fête des mères, etc.) des produits des Ateliers Thés et Chocolaterie, avec le nouveau logo, « Fairtrade » ont été revus. Un dossier comprenant recette, banderoles, flyers et visuel a également été transmis au label Fairtrade pour renouveler la certification.

Un nouveau dépliant avec les thés et les Chocolats du Cœur a été créé.

Une palette d'outils de communication (banniers, stickers ingrédients + packaging, photos...) a été

développée pour les produits de Pâques (flyer, visuel, etc.), pour le lancement des glaces estivales au moment de la réouverture du Bar à Chocolat ainsi que pour la collection des glaces en édition limitée des fêtes de fin d'année.

La carte de consommation du Bar à Chocolat de Walferdange a été revue et modifiée et des publicités sous forme d'affiches ont également été créées.

De nouveaux layouts du rapport d'activités du service 321 Vakanz et des Ateliers du Tricentenaire ont été conçus et un nouveau rapport du Tricentenaire asbl en langage facile à lire et à comprendre a été créé. Celui-ci est venu compléter la panoplie des rapports d'activités du groupe Tricentenaire.

Une nouvelle mission de relecture des textes des supports de communication en langage facile à lire et à comprendre a été initiée.

Enfin et compte tenu du confinement et du développement de e-shopping, un Shooting de l'ensemble des produits chocolats & thés pour lancer la vente sur le site Letzshop.lu a été réalisé.

Les projets pour 2021 :

- Créer un dépliant pour la glace et les épices
- Créer un nouveau layout pour la brochure et les produits de Noël
- Développer de nouveaux visuels de cartes de deuil et remerciements
- Poursuivre le développement de nouveaux visuels de faire-part mariage
- Poursuivre le travail de relecture des textes en langage facile à lire et à comprendre pour avis et corrections avant impression

L'Atelier Chocolaterie



Connu également sous le nom des « Chocolats du cœur », nos produits chocolatés sont confectionnés dans **l'Atelier Chocolaterie qui a employé 17 salariés en situation de handicap en 2020 (soit 16,5 ETP)**. Ceux-ci réalisent, avec les maîtres chocolatiers, des produits artisanaux de qualité supérieure, à base d'ingrédients issus du

commerce équitable, fabriqués avec le cœur et dans le respect des travailleurs d'ici et d'ailleurs.

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

Nos produits:

Pralines, tablettes, moulages, fruits enrobés, pâte à tartiner, glaces estivales et divers produits chocolatés.

Les périodes phares:

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

Notre clientèle type:

- Particuliers
- Associations
- Entreprises et firmes

Nos principaux clients:

Cactus, Bar à Chocolat - Chocolats du cœur, Weltbuttek, Lux Caddy, Duerfbuttek beim Lis, Co-Labor, 100% Luxembourg, Ouni, Berdorfer Eck, Wanderscheid

Temps forts de l'année et nouveaux produits :

Si la production de l'Atelier Chocolaterie n'a pas faibli au cours de l'année 2020 malgré la pandémie, et notamment grâce à des ventes records au sein des supermarchés Cactus avec entre autres l'opération « Chouchous du Cœur », soutenant le programme stand speak rise up, il n'a pas réellement été possible de développer de nouveaux projets de produits chocolatés hormis quelques nouveaux moules pour Pâques ou Saint-Nicolas.

Pour l'été 2020, les glaces aux parfums de fraise, vanille, chocolat et café ont été reconduites avec une nouvelle collaboration avec la Ligue HMC, fournisseur de la purée de fraise pour la confection des glaces à la fraise. Cette collaboration a permis de favoriser le circuit court et le partenariat entre ateliers d'inclusion professionnelle, dans le respect des principes de l'économie sociale et solidaire.

A l'automne 2020, la recette de la glace au chocolat a été modifiée pour la rendre plus chocolatée, plus forte en goût, avec notamment de la pâte de cacao pur.

Pour les fêtes de fin d'année, des glaces et sorbets festifs et exclusifs ont été développés et mis en vente : sorbet mojito, poire au vin chaud, framboise, litchi rose et glace plombières. Ceux-ci ont connu un beau succès !

Les projets ne manquent pas pour l'année prochaine que ce soit au niveau de la chocolaterie ou de la glacerie avec le projet de recette d'une glace à la noix de coco vegan ou encore de dessert glacé.

L'Atelier Services



Cet atelier de sous-traitance et de conditionnement emploie 9 salariés en situation de handicap (soit 8,5 ETP). Il s'occupe principalement des travaux de sous-traitance en lien avec les autres ateliers et des commandes créatives.

Nous y proposons entre autres les services suivants :

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

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

Notre clientèle type :

- Particuliers
- Associations
- Entreprises et firmes

Principaux clients :

Chocolats du cœur Sarl, Administration communale de Junglinster, Administration Communale de Kayl, Commune de Kopstal, Commune de Schuttrange, Seniorie St Joseph Pétange, Commune d'Esch-sur-sure, Administration communale de Lintgen, Syndicat d'initiative d'Erpeldange, ZITHA Senior - St Jean de la Croix, Zitha Senior - Seniorie Ste Zithe Contern.

Temps forts de l'année :

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

Le parfum de chocolat et de friandises est alors dans l'air dans notre atelier.

Nous proposons un sachet équitable et un sachet conventionnel.

Dans chaque sachet se trouve automatiquement un produit de notre Atelier Chocolaterie. Nous essayons de répondre avec précision et savoir-faire aux demandes personnalisées des différents clients.

Nous offrons un sachet en papier pour éviter le plus possible les emballages en plastique.

Au cours des années, toujours plus de clients se sont décidés pour cet emballage durable. Durant cette période de travail intense tous les travailleurs travaillent main dans la main, chacun à son poste spécifique. A cause de la crise sanitaire du coronavirus cette année nous n'avons vendu qu'environ 8700 sachets pour la fête de Saint-Nicolas par rapport à l'année dernière où notre capacité s'élevait à 12000 sachets.

Depuis quelques années le Tricentenaire propose une bière fabriquée par la Brasserie Simon. Le fait de préparer les bouteilles (coller précisément une étiquette sur la bouteille, placer les bouteilles dans un carton après le montage de celui-ci...) présente un nouveau défi pour nos travailleurs en situation de handicap et un travail valorisant.

Nous recevons 3-4 fois par année le mailing du magazine 4 x 3. Mettre plus de 4000 brochures sous enveloppe représente pour nous un travail très intéressant où tout l'atelier peut

participer. Nous sommes heureux de compter 4 x 3 parmi nos clients fidèles.

Nos aspirations professionnelles pour les années à venir : avoir encore plus de commandes fixes et régulières adaptées aux différentes compétences de notre atelier.

L'Atelier Thés et Épices



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

L'atelier a débuté ses activités en 2018, c'est le plus récent des Ateliers du Tricentenaire. Il emploie désormais 6 salariés en situation de handicap (soit 6 ETP) qui assemblent et conditionnent des thés certifiés Bio et Fairtrade.

Nos thés de qualité Bio et du commerce équitable :

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

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

Nos varié-thés aux saveurs étonnantes :

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

Les périodes phares :

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

Notre clientèle type :

- Particuliers
- Restaurateurs
- Associations
- Entreprises et firmes

Nos principaux clients :

Les magasins Naturata, Tricentenaire asbl, Maredoc, Comptoir du pain s.a./La table du pain, Berdorfer eck, Yolande coop/Yolande asbl, De kuerbuttek, Chocolats du coeur sarl, Weltbuttek Diekirch, Weltbuttek Esch/Alzette, Restaurant Beet.

Temps forts de l'année :

Après un peu plus d'une année de fonctionnement, l'Atelier Thés et Épices a su, malgré la crise sanitaire, poursuivre le développement de la gamme de ses produits bio et Fairtrade.

De nouvelles créations « maison » ont été mises sur le marché avant Pâques 2020. Il s'agit notamment de thé glacé « Red Velvet » pour préparer la saison estivale et de la tisane maison (mélange Verveine citronnée, tilleul, mélisse citronnée et camomille).

Après le mois d'avril 2020, le développement des produits de l'atelier s'est étoffé avec des créations originales permettant de cibler différents types de clientèle.

Un thé blanc, dénommé jardin d'évasion, est ainsi venu compléter la gamme avec de la mangue et de la pêche.

L'infusion Bébé-maman, à base de plantes et d'épices, a vu le jour pour accompagner les femmes enceintes et allaitantes (cumin et anis pour lutter contre les coliques du nouveau-né).

Un thé *Slim fit*, composé de mélange de thé et d'herbes (menthe poivrée, thé vert, ortie, honeybusch, maté) ayant un effet diurétique et drainant, a également été mis en vente.

Enfin, le thé vert Indian Spirit, clin d'œil à la bio-dynamie, nous rappelle comment prendre soin de

soi tout en respectant la planète. Il est agrémenté de basilic sacré, de cardamome et d'écorces de mandarine. Un mélange unique et bienfaisant.

Dès 2019 et de façon plus concrète en 2020, l'utilisation de certaines épices dans les thés s'est concrétisée.

Cela a fait naître l'idée de développer une gamme d'épices à utiliser en cuisine. Les premiers mélanges et conditionnements d'épices culinaires ou utilisables dans les thés, dans des boîtes métalliques, ont été commercialisés.

Les grands amateurs de thés et d'épices peuvent d'ailleurs commander les produits de l'atelier au kilogramme (conditionnement en sachet) depuis cette année.

Enfin, en 2020, l'Atelier Thés et Épices a quelque peu souffert de la crise du covid, du fait de commandes annulées par de nombreux restaurateurs habituellement clients alors même que l'atelier connaissait une montée en puissance de ces partenariats avec les revendeurs et restaurants.

Témoignage de Nuria Martin, Responsable Atelier Thés et Épices et Atelier Vente et Prestations Externes :

«Après une expérience de plus de 15 ans comme responsable de département (jardinage, pépinière, produits phytosanitaires, etc.) au sein d'une enseigne de la grande distribution, et avec mon bagage d'horticultrice-fleuriste, j'ai souhaité, en 2018, relever un nouveau défi dans un secteur à la fois différent de ce que je connaissais mais qui me rapprochait également de ma formation initiale, c'est-à-dire de la botanique, de la culture des plantes et de l'utilisation des saveurs.

La labélisation Fairtrade, l'utilisation de produits biologiques mais également l'accompagnement et la formation de jeunes et moins jeunes (dont j'avais l'expérience dans mes fonctions précédentes) ont également pleinement contribué à mon souhait d'intégrer les Ateliers du Tricentenaire s.c. en relevant le défi de la création d'un Atelier Thés et Épices.

Depuis le mois de mars 2020, une mission complémentaire m'a été confiée avec la responsabilité de l'Atelier Vente et Prestations Externes (qui correspond entre autres à la supervision des collaborateurs en situation de handicap du Bar à Chocolat de Walferdange, boutique des produits des Ateliers du Tricentenaire et salon de consommation) : un nouvel univers du secteur de la restauration à découvrir !

J'occupe aujourd'hui 1/3 de mon temps de travail à l'Atelier Thés et Épices qui a été renforcé par le recrutement d'une nouvelle personne encadrante et 2/3 de mon temps à l'Atelier Vente et Prestations Externes.



Pour l'Atelier Thés et Épices, mes missions se concentrent principalement sur le développement des nouveaux produits

et gammes de l'atelier, sur le suivi des labels et sur toute la recherche et le développement de partenariats avec les revendeurs.

Pour 2021, il me restera encore à trouver le meilleur équilibre possible entre ces deux postes et a continué à imprimer ma marque et à développer ces deux structures ! Encore de beaux défis. ».

Atelier Vente et Prestations Externes



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

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

Il offre un emploi valorisant à 3 collaborateurs en situation de handicap (soit 3 ETP).

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

3

POLITIQUE ET STRATÉGIE



3.1. OBJECTIFS GÉNÉRAUX

La finalité des Ateliers du Tricentenaire :

Offrir à des personnes en situation de handicap (handicap de naissance, accidents de la vie, etc.), un emploi rémunéré en ateliers d'inclusion au sein d'une unité économique de production, en adéquation avec les aspirations professionnelles, ainsi que les compétences procédurales et motrices de chacun, et ce dans le respect des valeurs de la coopérative et du groupe Tricentenaire.

Les objectifs généraux des Ateliers du Tricentenaire s.c. se déclinent autour des besoins et attentes des salariés en situation de handicap :

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

En 2020, les Ateliers du Tricentenaire s.c. ont embauché 2 nouveaux salariés en situation de handicap dont 1 à l'Atelier Chocolaterie et 1 à l'Atelier Thés et Épices.

Ci-dessous le témoignage d'une personne qui a rejoint l'Atelier Imprimerie en 2020 :

« Bonjour !

Je réponds au nom de Ayawavi (Princesse).

J'ai étudié à l'école primaire de Saint-Antoine de Padoue jusqu'au Brevet d'études professionnelles de comptable mécanographe (BEEPCM) au Lycée Technique Ora & Labora de Lomé au TOGO.

Au Luxembourg, j'ai étudié l'informatique pendant 3 ans en logiciel Word et 1 an en logiciel Excel auprès de LLLC (Luxembourg Lifelong Learning Center).

Compte tenu de ma santé, l'ADEM m'a proposé de postuler auprès des Ateliers d'inclusion professionnelle au Luxembourg. Ma formation a commencé en décembre 2018 au Tricentenaire et j'ai fait des stages d'essai à l'Atelier Services, Chocolaterie et Imprimerie. J'avais une préférence pour Atelier Imprimerie.

J'ai signé mon contrat de travail en novembre 2019. Mes tâches à l'Atelier Imprimerie me plaisent beaucoup et en plus, c'est une occasion pour moi d'apprendre la langue luxembourgeoise avec l'aide de mes collègues de travail.

Aussi, il y a une harmonie qui s'installe entre nous, et nous travaillons en collaboration, au sein du Centre Jean Heinisch. »

Les objectifs pour les Ateliers du Tricentenaire s.c. en 2021 :

En 2019, les Ateliers du Tricentenaire s.c. fêtaient leurs 10 ans. En 2020 - cette année si particulière - toute notre attention a été portée sur le maintien de nos activités dans les meilleures conditions pour tous : collaborateurs et clientèle.

Dès la fin de l'année 2020, une nouvelle réflexion concernant l'avenir des Ateliers à l'horizon 2030, a été lancée et se poursuivra avec différents contributeurs tout au long de l'année 2021 avec les objectifs suivants :

- Réfléchir à l'avenir des Ateliers existants au Centre Jean Heinisch de Bissen en faisant évoluer l'organisation, le fonctionnement, les infrastructures et le matériel pour répondre à une demande toujours plus croissante,
- Anticiper et préparer l'ouverture à moyen terme de nouveaux Ateliers à Prettingen (projet de micro-brasserie, salle de restauration et Atelier Cycles),
- Faire évoluer l'accompagnement professionnel du salarié en situation de handicap dès la demande d'admission et jusqu'à la pension, en renforçant le process d'admission et l'accompagnement du projet professionnel,
- Recruter de nouveaux travailleurs en situation de handicap.
- Faire évoluer la « charte de bien-être au travail » des Ateliers du Tricentenaire en coproduction avec nos collaborateurs en situation de handicap.
- Développer et améliorer le concept de portfolio pour nos collaborateurs en situation de handicap.
- Fidéliser la clientèle des Ateliers du Tricentenaire.
- Démarrer de nouveaux partenariats commerciaux.
- Développer notre commerce en ligne.
- Développer notre réseau clientèle.
- Trouver des packagings plus écologiques.
- Accroître la digitalisation de nos ateliers.
- Étoffer l'offre de produits de l'Atelier Imprimerie.
- Intégrer les principes de l'économie circulaire dans nos ateliers.
- Faire adhérer et participer l'ensemble des acteurs concernés à ces nouvelles orientations ou nouveaux projets.

3.2. L'ÉCHÉANCIER

Février 2020	<p>Témoignage de Salomé, salariée en situation de handicap, qui mérite les honneurs de la "Une" du magazine 4x3. PICTO Communication Partner l'a rencontrée dans les ateliers pour entendre son histoire. Un portrait émouvant et fort !</p> <p>Cactus étoffe sa gamme de produits solidaires avec un produit triplement responsable : les «Chouchous du Cœur» sont un assortiment de petits chocolats, à base de cacao Fairtrade, sortant de l'Ateliers d'inclusion Professionnelle du Tricentenaire et soutenant financièrement l'initiative «Stand Speak Rise Up !».</p>
Mars 2020	<p>Présentation des compétences - métiers des salariés des Ateliers du Tricentenaire et de la qualité des produits aux journées ANDICAT 2020 à Paris et présentation du Pop Up Store à Dudelange avec la Ligue HMC.</p> <p>16 mars 2020 : Suite aux restrictions du Gouvernement Luxembourgeois, dans le cadre de la crise sanitaire liée au coronavirus, fermeture du Bar à Chocolat, du CPP et des Ateliers de Bissen.</p>
Avril 2020	<p>Vente en ligne des produits des Ateliers du Tricentenaire (chocolats, produits chocolatés et thés) sur Letzshop.lu</p>
Fin Mai 2020	<p>Réouverture des Ateliers et du CPP - Mesures de déconfinement progressif.</p>
Juin 2020	<p>Réouverture du Bar à Chocolat pour la vente au comptoir.</p>
Juillet 2020	<p>Réouverture du Bar à Chocolat pour la consommation en salle.</p>
Septembre 2020	<p>Atelier Thés : Lancement de 4 nouveaux-thés : Indian Spirit - Jardin Evasion - Maman et bébé - Slim Fit.</p> <p>Lancement de la vente des thés sur Luxcaddy.lu</p>
Octobre 2020	<p>Lancement des montages chocolatés pour la fête des pères - Pappendag</p> <p>Lancement des nouveaux produits chocolatés et packaging Halloween 2020</p>
Novembre 2020	<p>Lancement de la brochure « Joyeux temps des fêtes 2020 » avec nos divers moulages, conditionnés dans de nouveaux emballages fabriqués à partir de matériaux biodégradables et compostables. Deux nouveaux-thés de Noël (Saveurs de Noël et Lumière de Noël), s'ajoutent à ceux-ci ainsi que le traditionnel calendrier de l'Avent et d'autres produits de fin d'année.</p>
Décembre 2020	<p>Lancement des glaces de fin d'année Fairtrade : sorbet mojito, poire au vin chaud, framboise, litchi rose et glace plombières, des Chocolats du Cœur en édition limitée.</p>

2021 - 2022

Projet de micro-brasserie à Prettingen avec la commune de Lintgen. Celle-ci devrait ouvrir ses portes d'ici deux années. Jusqu'à 35 emplois pour personnes en situation de handicap seront créés. Il y aura une partie production de bière, un restaurant et un Atelier Cycles, car des centaines de personnes passent chaque week-end sur la piste cyclable Mersch-Steinsel toute proche. Tout cela en voulant intégrer tout ce qu'on fait de mieux en matière d'économie circulaire. Bien sûr, cela s'inscrit dans l'économie sociale et solidaire.

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

Nous opterons certainement pour des bouteilles lavables, afin de donner du travail manuel à nos salariés en situation de handicap. Elles seront conditionnées dans des cageots en bois cautionnés, qui seront fabriqués dans un autre atelier luxembourgeois d'inclusion pour salariés en situation de handicap.



3.3. LES PROJETS EXTRAORDINAIRES DES ATELIERS DU TRICENTENAIRE EN 2020

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

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

Lancement du nouveau produit les « Chouchous du Coeur » 100% responsable : en exclusivité chez Cactus ou quand le secteur de l'économie sociale et solidaire participe à la solidarité

Les « Chouchous du Coeur », assortiment de petits chocolats, à base de cacao Fairtrade, confectionnés au sein de l'atelier Chocolaterie

du Tricentenaire, ont été mis en vente à compter du mois de février 2020 dans les magasins Cactus afin de soutenir financièrement l'initiative « Stand Speak Rise Up ! ».

A travers ce partenariat, Cactus s'est engagé à reverser 0,5 € de la vente à la Fondation du Grand-Duc et de la Grande-Duchesse en faveur de l'initiative « Stand Speak Rise Up ! », qui thématise la problématique des violences sexuelles dans les zones sensibles, en s'intéressant aux solutions de lutte, mais aussi de justice et de réparation pour les victimes.

La vente de ces délicieux « chouchous du cœur » a été un véritable succès et a permis de récolter une belle somme au profit de la Fondation !



Mise à l'honneur des collaborateurs pour leurs 10 ans de service aux Ateliers du Tricentenaire

Le vendredi 4 décembre, lors d'une modeste cérémonie au Centre Jean Heinisch, plusieurs salariés ont été honorés pour leurs 10 ans ou 20 ans d'engagement et de fidélité au sein du groupe Tricentenaire, dont les Ateliers du Tricentenaire.

Caroline, Martial, Egzon, Sandra, Pascal, Serge et Annick ont été célébrés et remerciés spécifiquement pour leur travail depuis 10 ans au sein des Ateliers du Tricentenaire s.c. au Centre Jean Heinisch de Bissen.





NOUVEAUTÉS

PROMOTIONS

Produits locaux

Spécialités du monde

Rayon Diététique

Rayon BIO

Traiteur

Boucherie et Charcuterie

Fruits et Légumes

Crèmerie

Poissonnerie

Boulangerie

Surgelés

Épicerie Salée

Épicerie Sucrée

Boissons

Vinothèque

Hygiène & Beauté

Entretien & Maison

Bébés & Enfants

Animaux

Partner Shops

<p>Dés au Cacao 50g - Chocolatri</p> <p>3.80 €</p> <p>AJOUTER AU PANIER</p>	<p>Boîte de Luxe 27 Pralines 27pcs - Chocolatri</p> <p>25.70 €</p> <p>AJOUTER AU PANIER</p>	<p>Boîte de Luxe 9 Pralines 9pcs - Chocolatri</p> <p>9.50 €</p> <p>AJOUTER AU PANIER</p>	<p>Amandes Chocolats 80g - Chocolatri</p> <p>4.60 €</p> <p>AJOUTER AU PANIER</p>
<p>Figues Chocolat 80g - Chocolatri</p> <p>3.80 €</p> <p>AJOUTER AU PANIER</p>	<p>Noisettes Chocolat Lait 80g - Chocolatri</p> <p>5.20 €</p> <p>AJOUTER AU PANIER</p>	<p>Orangeats Chocolat 80g - Chocolatri</p> <p>3.80 €</p> <p>AJOUTER AU PANIER</p>	<p>Raisins Chocolat 80g - Chocolatri</p> <p>3.80 €</p> <p>AJOUTER AU PANIER</p>
<p>Chocolat Noir 100g - Chocolatri</p> <p>5.20 €</p> <p>AJOUTER AU PANIER</p>	<p>Chocolat Lait 100g - Chocolatri</p> <p>5.10 €</p> <p>AJOUTER AU PANIER</p>	<p>Chocolat Lait & Noisettes 100g - Chocolatri</p> <p>5.30 €</p> <p>AJOUTER AU PANIER</p>	<p>Chocolat Blanc 100g - Chocolatri</p> <p>5.00 €</p> <p>AJOUTER AU PANIER</p>
<p>Chocolat Lait Muesli 100g - Chocolatri</p> <p>5.30 €</p> <p>AJOUTER AU PANIER</p>	<p>Chocolat Noir Café 100g - Chocolatri</p> <p>5.30 €</p> <p>AJOUTER AU PANIER</p>	<p>Chocolat Noir et Orange... 100g - Chocolatri</p> <p>5.30 €</p> <p>AJOUTER AU PANIER</p>	<p>Praliné Noisettes Lait 100g - Chocolatri</p> <p>5.30 €</p> <p>AJOUTER AU PANIER</p>
<p>Praliné Noisettes Noir 100g - Chocolatri</p> <p>5.30 €</p> <p>AJOUTER AU PANIER</p>	<p>Pâte à Tartiner 200g - Chocolatri</p> <p>7.09 €</p> <p>AJOUTER AU PANIER</p>	<p>Infusion Camomille 10pcs - Ateliers Du Tricentenaire</p> <p>5.99 €</p> <p>AJOUTER AU PANIER</p>	<p>Rooibos Saveurs d'Afriq... 10pcs - Ateliers Du Tricentenaire</p> <p>5.16 €</p> <p>AJOUTER AU PANIER</p>

4

PARTENARIAT ET RESSOURCES



4.1. LE PARTENARIAT AVEC NOS MINISTÈRES DE TUTELLE ET AVEC NOS FINANCEURS

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

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

Cadre légal:

- Loi du 12 septembre 2003 relative aux personnes handicapées

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

Ministère de la Famille et de l'Intégration

Cadre légal:

- Loi du 8 septembre 1998 réglant les relations entre l'Etat et les organismes œuvrant dans le domaine social, familial et thérapeutique ;
- Loi du 12 septembre 2003 relative aux revenus des personnes handicapées ;
- Texte coordonné du 4 mars 2009 du règlement grand-ducal modifié au 23 avril 2004 concernant l'agrément gouvernemental à accorder aux gestionnaires de services pour personnes

handicapées et portant exécution de la loi du 8 septembre 1998 réglant les relations entre l'Etat et les organismes œuvrant dans le domaine social, familial et thérapeutique ;

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

Ministère de l'Éducation Nationale et de la Formation Professionnelle

Cadre légal:

- Loi modifiée du 22 juin 1999 ayant pour objet le soutien et le développement de la Formation Professionnelle Continue ;
- Loi du 10 juin 2002 portant modification de la loi modifiée du 22 juin 1999 ;
- Règlement Grand ducal du 30 décembre 1999 pris en exécution de la loi modifiée du 22 juin 1999 portant sur le cofinancement étatique de la formation professionnelle continue.

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

La Caisse nationale de santé - CNS

Cadre légal:

- Loi de 1998 sur l'assurance dépendance: contrat d'aide et de soins pour les réseaux d'aide et de soins œuvrant dans le domaine du Handicap ;
- Loi du 23 décembre 2005 sur l'assurance dépendance: modification de la loi de 1998 avec mise en vigueur des modifications au 01.01.2007.

4.2. LES PARTENAIRES NATIONAUX

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

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

La FEDAS

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

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

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

En tant qu'entente patronale multiprofessionnelle, elle est centrée à la fois sur la défense des intérêts de ses membres, sur la défense de l'économie sociale et solidaire et sur l'advocacy en faveur des populations vulnérables.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Commission d'orientation et de reclassement professionnel (COR)

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

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

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

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

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

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

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

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

Ce Bar à Chocolat est labellisé Fairtrade Zone.

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

En offrant un magasin de vente à Walferdange, le Tricentenaire veut permettre de se procurer plus facilement nos succulentes pralines. Les Chocolats du Coeur sont réputés pour leur qualité. Cette qualité est basée sur des ingrédients de première qualité sans adjonction de conservateur, avec, en conséquence, une date de validité limitée à 6 semaines pour les pralines. Ceci constitue un frein pour nos revendeurs.

Par exemple, Cactus vend uniquement les fruits secs enrobés et les tablettes ainsi que certains produits spéciaux. Certaines Boutiques du Monde vendent des pralines, mais uniquement en hiver.

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

Fairtrade Lëtzebuerg a.s.b.l.

En 2009, les Ateliers du Tricentenaire s.c. signent un contrat de partenariat commercial avec Fair-

trade Lëtzebuerg et s'engage dans la voie du commerce équitable avec son atelier chocolaterie.

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

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

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

Boutiques du Monde / Weltbutteker Le commerce équitable: qualité et avenir

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

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

La philosophie des Weltbutteker:

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

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

Leurs critères:

- Pas d'intermédiaire superflu
- Prix minima garantis

- Préfinancement
- Relations commerciales à long terme
- Pas de travail d'enfant ni de travail forcé
- Production écologique si possible

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

Producteurs

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

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

Projets

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

Points de vente:

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

100% Luxembourg

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

Luxcaddy.lu

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

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

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

L'offre est non seulement la plus diversifiée et la plus qualitative, mais elle regroupe aussi un maximum de produits du terroir et de produits bio. Mission réussie, ce ne sont pas moins de 20 producteurs luxembourgeois qui accompagnent et soutiennent l'initiative.

Depuis 2013, les Chocolats du Cœur des Ateliers du Tricentenaire sont disponibles sur la boutique en ligne www.luxcaddy.lu

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

Cactus S.A.

Leur philosophie:

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

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

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

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

Nos tablettes sont distribuées dans les magasins: 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. Cette production est particulièrement adaptée aux capacités des collaborateurs en situation de handicap.

Depuis décembre 2012, la gamme des tablettes est complétée par nos fruits secs enrobés: un produit phare réalisé de façon autonome par les collaborateurs en situation de handicap !

En 2020, un partenariat spécifique avec Cactus a permis la mise en vente d'une exclusivité : « Les Chouchous du Cœur » au sein de leurs magasins Cactus dont 0,5 € de la vente était reversée à la Fondation du Grand-Duc et de la Grande-Duchesse en faveur de l'initiative « Stand Speak Rise Up ! ».

OUNI

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

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

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

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

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

Gault et Millau

Pour la 3^{ème} année consécutive, nos chocolats sont reconnus et valorisés dans le célèbre guide « Finest Chocolatiers in Belgium & Luxembourg 2021 ». C'est dire que nous sommes fiers d'en être, à la hauteur d'autres grands noms du chocolat !

4.3. LES RESSOURCES INTERNES

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

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

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

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

- la mise en place des projets professionnels,
- l'adaptation des postes de travail,
- l'élaboration de projets créatifs axés sur les ateliers,
- l'accompagnement pédagogique des salariés en situation de handicap,
- la formation continue des salariés en situation de handicap.
- Pour réaliser ses missions, le CPP dispose de 3 ETP d'éducateur, de 0,5 ETP de jobcoach et de 0,10 ETP de femme de charge.
- 9 places de stages en équivalent temps plein y sont disponibles pour des personnes en situation de handicap jeunes ou en cours de réorientation professionnelle.

4.4. LES RESSOURCES HUMAINES (AU 31.12.2020)

Au 31 décembre 2020, les Ateliers du Tricentenaire emploient 48 salariés en situation de handicap qui occupent 44,20 ETP et 15 salariés encadrants qui occupent 13,20 ETP. Soit un total de 63 salariés pour 57,40 ETP.

Direction des Ateliers du Tricentenaire

- 1 directeur des Ateliers du Tricentenaire (1 ETP)
- 1 collaboratrice administrative (1 ETP)

VENTE ET PRESTATIONS EXTERNES:

- 1 responsable de l'atelier (temps partagé avec responsabilité de l'atelier thé et épice)
- 3 salariés en situation de handicap (3 ETP)

THÉS ET ÉPICES:

- 1 responsable de l'Atelier (temps partagé avec responsabilité de l'Atelier Vente et Prestations Externes)
- 1 encadrant (1 ETP) depuis le 12/10/2020
- 6 salariés en situation de handicap (6 ETP)

CHOCOLATERIE:

- 1 chocolatier, brevet de maîtrise en pâtisserie-chocolatier confiserie-glacier, 1 ETP jusqu'au 14/04/2020 puis 0,8 ETP à compter du 15/04/2020.
- 2 chocolatiers, CATP en pâtisserie-chocolatier confiserie-glacier (2 ETP)
- 1 chocolatier, brevet de maîtrise pâtissier-chocolatier-confiseur en congé parental à mi-temps (0,5 ETP) jusqu'en juillet 2020, puis en dispense maternité.
- 1 chocolatier (1 ETP) en CDD depuis novembre 2020.
- 17 salariés en situation de handicap (16,5 ETP)

IMPRIMERIE:

- 1 imprimeur, CATP en imprimerie (1 ETP)
- 2 graphistes, diplômés d'un 2e degré en publicité et communication visuelle (1,80 ETP)
- 13 salariés en situation de handicap (10,2 ETP)

SERVICES:

- 1 éducateur-instructeur, diplôme de «Publicité & Art Direction» (ETP 0,40)
- 1 éducateur diplômé (0,80 ETP)
- 9 salariés en situation de handicap (8,5 ETP)

POUR TOUS LES ATELIERS :

- 1 collaboratrice comptable (0,5 ETP)
- 1 ergothérapeute (0,1 ETP) pour l'adaptation des postes de travail
- 1 éducateur diplômé (0,6 ETP) depuis le 01/09/2020
- 1 éducateur diplômé (0,8 ETP) depuis le 01/11/2020
- Les Ateliers du Tricentenaire disposent par ailleurs du soutien d'un jobcoach et d'une chargée de clientèle mis à disposition par le Groupe Tricentenaire.

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

ACCUEIL ET DÉPARTS

Centre de propédeutique professionnelle (CPP)

En 2020, le CPP a accueilli 4 nouveaux stagiaires. Notons que l'année 2020 fut une année exceptionnelle qui n'a pas permis l'accueil de davantage de stagiaires.

5 stagiaires ont quitté le CPP pour les raisons suivantes :

- 2 personnes ont été engagées au sein des Ateliers du Tricentenaire,
- 2 personnes ont effectué un stage scolaire de courte durée,
- 1 personne a effectué un stage qui n'a pas été concluant.

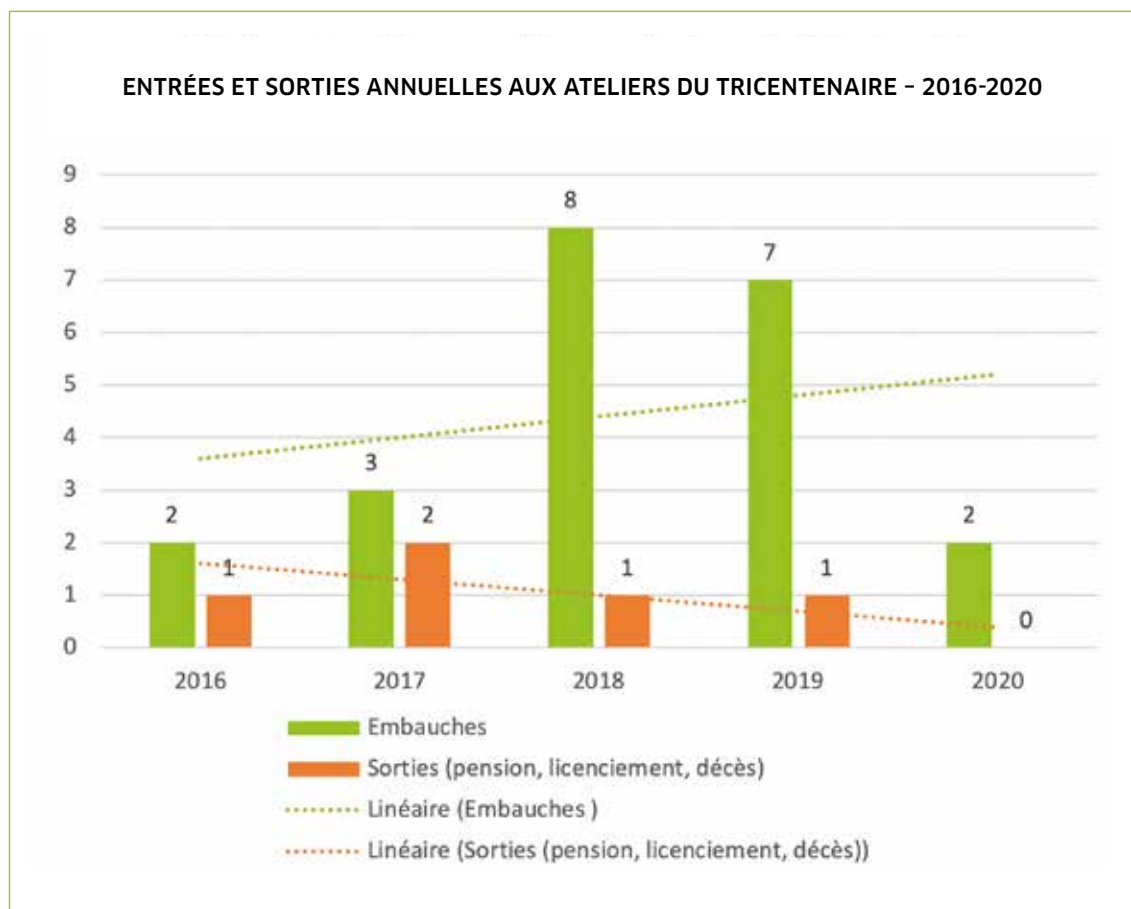
Les Ateliers du Tricentenaire s.c.

En 2020, les Ateliers ont engagé 2 nouveaux salariés en situation de handicap :

- 1 salarié engagé à l'Atelier Chocolaterie
- 1 salarié engagé à l'Atelier Thés et Épices

L'année 2020, n'a pas permis de poursuivre la croissance des embauches des années précédentes. Pour autant, deux nouvelles personnes ont tout de même pu être intégrées.

Nous n'avons enregistré aucun départ en pension ou autre en 2020.



Hormis pour l'année 2020 qui aura été exceptionnelle à tout point de vue, les Ateliers du Tricentenaire ont constamment accru leurs embauches les 4 dernières années pour offrir de nouveaux emplois et de nouveaux horizons aux personnes en situation de handicap.

LES ATELIERS

DEMANDES INTRODUITES

Pour l'année 2020, 32 entretiens d'admission ont été réalisés, avec l'organisation d'une visite lorsque cela a pu être possible.

18 demandes ont été traitées par l'EMPPS (Equipe médico-psycho-pédago-sociale):

- 13 demandes ont été accordées
- 1 demande est en suspens
- 4 demandes ont été refusées

Nous avons actuellement 42 personnes sur notre liste d'attente pour être admis en formation ou directement au sein des Ateliers du Tri-centenaire.

NATIONALITÉ

AU SEIN DES ATELIERS ET DU CPP

Luxembourgeoise :	29
Portugaise :	18
Belge :	2
Française :	1
Allemande :	1
Togolaise :	1
Kosovar :	1
Camerounaise :	1
Bosniaque :	1
Péruvienne :	1
Roumaine :	1

SEXE AU SEIN DES ATELIERS ET DU CPP

Féminin:	27
Masculin:	30

Sexe au sein du CPP

Féminin:	2
Masculin:	7

Sexe au sein de l'Atelier Chocolaterie

Féminin:	7
Masculin:	10

Sexe au sein de l'Atelier Imprimerie

Féminin:	5
Masculin:	8

Sexe au sein de l'Atelier Thés et Épices

Féminin:	5
Masculin:	1

Sexe au sein de l'Atelier Service

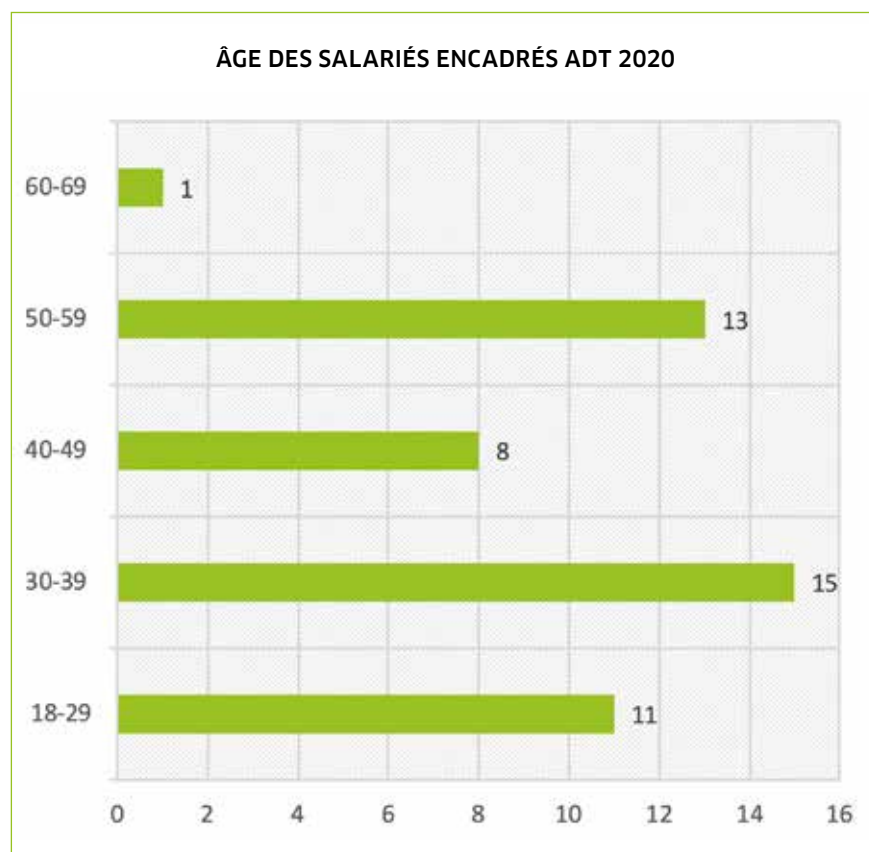
Féminin:	6
Masculin:	3

Sexe au sein de l'Atelier Vente et Prestations Externes

Féminin:	2
Masculin:	1

LES CATÉGORIES D'ÂGE PAR ATELIER :

	CPP	Thés et Épices	Chocolaterie	Imprimerie	Services	Vente et Prestation Externes
18-29	4	3	0	3	4	1
30-39	5	1	8	2	3	1
40-49	0	0	6	2	0	0
50-59	0	2	3	5	2	1
60-69	0	0	0	1	0	0



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

LES CATÉGORIES D'ÂGE PAR ATELIER:	CPP	Thés et Épices	Chocolaterie	Imprimerie	Services	Vente et Prestation Externes
18-29	4	3	0	3	4	1
30-39	5	1	8	2	3	1
40-49	0	0	6	2	0	0
50-59	0	2	3	5	2	1
60-69	0	0	0	1	0	0

SITUATION DE HANDICAP PAR ATELIER:

La situation de handicap est divisé en 9 catégories. Pour les catégories nous nous sommes inspirés de la publication « Handi Cap' Emploi, le guide pratique du Handicap en entreprise »

Handicap physique	5	3	9	12	5	1
Handicap auditif	0	0	0	0	0	0
Handicap intellectuel/mental	2	1	5	0	4	1
Handicap cognitif	0	0	0	0	0	0
Handicap psychique	0	0	2	0	0	1
Handicap visuel	0	0	0	0	0	0
Handicap dû à une maladie invalidante	2	2	1	1	0	0
Handicap du langage et de la communication	0	0	0	0	0	0
Pluri Handicap	0	0	0	0	0	0

L'ORIGINE DU HANDICAP:

Accident de voiture	0	0	0	0	0	0
Accident sur la voie publique	0	0	0	0	0	0
Agression physique	0	0	0	0	0	0
Handicap depuis la naissance	6	3	7	6	6	1
Maladie invalidante	1	3	3	2	1	1
Accident de vie	2	0	7	5	2	1
Accident de travail	0	0	0	0	0	0

4.6 SERVICE SOCIAL ET JOB COACHING

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

Cela se traduit par des visites de nos ateliers, la réception des demandes et le suivi social qui s'inscrit dans l'esprit du « Jobcoaching ».

Le « Jobcoaching » est donc l'aide, l'assistance et le soutien dont une personne a besoin pour pouvoir réaliser son travail.

Au niveau du suivi social, voici quelques exemples de nos démarches :

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

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

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

Accompagnement et suivi social en lien avec le projet professionnel :

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

4.7 SERVICE CLIENT

Depuis plus de 2 ans, les Ateliers du Tricentenaire bénéficie d'une fonction support de « chargée de clientèle », notamment pour la chocolaterie dont l'activité croît chaque année. Ces missions sont les suivantes : la gestion des demandes des clients et des demandes spécifiques ou personnalisées, le suivi de la certification Fairtrade trimestrielle ou des nouveaux produits, le paramétrage des produits dans le système de facturation ainsi que le contrôle des documents avant envoi au service comptable.

Le chargé de clientèle participe également aux textes publicitaires pour valoriser la communication des nouveaux produits et contribue à la recherche de nouveaux emballages ou équipements.

C'est désormais un maillon essentiel de l'activité des Ateliers s.c.

FOURNISSEURS 5



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

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

Fournisseurs	Produit / matériel
ATELIER SERVICES	
Muller-Wegener	Matériels de bureau
IGEPA Belux	Papiers
Tesa	Colle double face
Terra Roxa	Friandises sachets pour la fête de Saint-Nicolas
Fixmer	Friandises sachets pour la fête de Saint-Nicolas
Dimmer	Petit matériel
Opitec Handel GmbH	Papiers
Brasserie Simon	Bières



Fournisseurs	Produit / matériel
ATELIER CHOCOLATERIE	
Chocolaterie du Pecq	Chocolats et pralinés
Valrhona	Chocolats
BSD	Emballages
Muller&Wegener	Matériels bureautique
Comor	Matières premières
Icau Pack	Emballages écologiques
Petit Forestier	Camionnette de livraison
Hygi-Plus	Produits désinfectants et matériels hygiène
Silvarem	Fruits secs

Fournisseurs	Produit / matériel
ATELIER THÉS ET ÉPICES	
BSD	Matériel d'emballage
Muller&Wegener	Papeterie
La route des comptoirs	Matière première thé
Hygi plus	Désinfectants et matériel hygiène
Embaline	Matériel d'emballage
La provençale	Matière première pour assemblage des thés
C for Clean	Produits d'entretien
Trexim nv/sa	Matériel d'emballage
Billiet Vanlaere nv	Produits dérivés
Les jardins de Gaia	Matière première thé
Smartlux	Balance



6.1. STAGE AU CPP ET CONSTRUCTION DU PROJET PROFESSIONNEL

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

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

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

Les bilans tout au long de la formation au CPP

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

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

Le premier bilan après 3 mois d'intégration

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

Le premier bilan peut aboutir à :

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

Une réorientation est possible :

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

Les documents à rédiger pour cette phase :

- Bilan de stage
- Projet professionnel

Le bilan de fin de formation

Le stagiaire est maintenant au bout de sa formation. Le projet professionnel est adapté à la personne. Le bilan de formation retrace tout le parcours du stagiaire au CPP. Du point de vue organisationnel, c'est le moment de préparer l'intégration au sein de l'atelier (contrat de travail, règles de travail, congés, etc.).

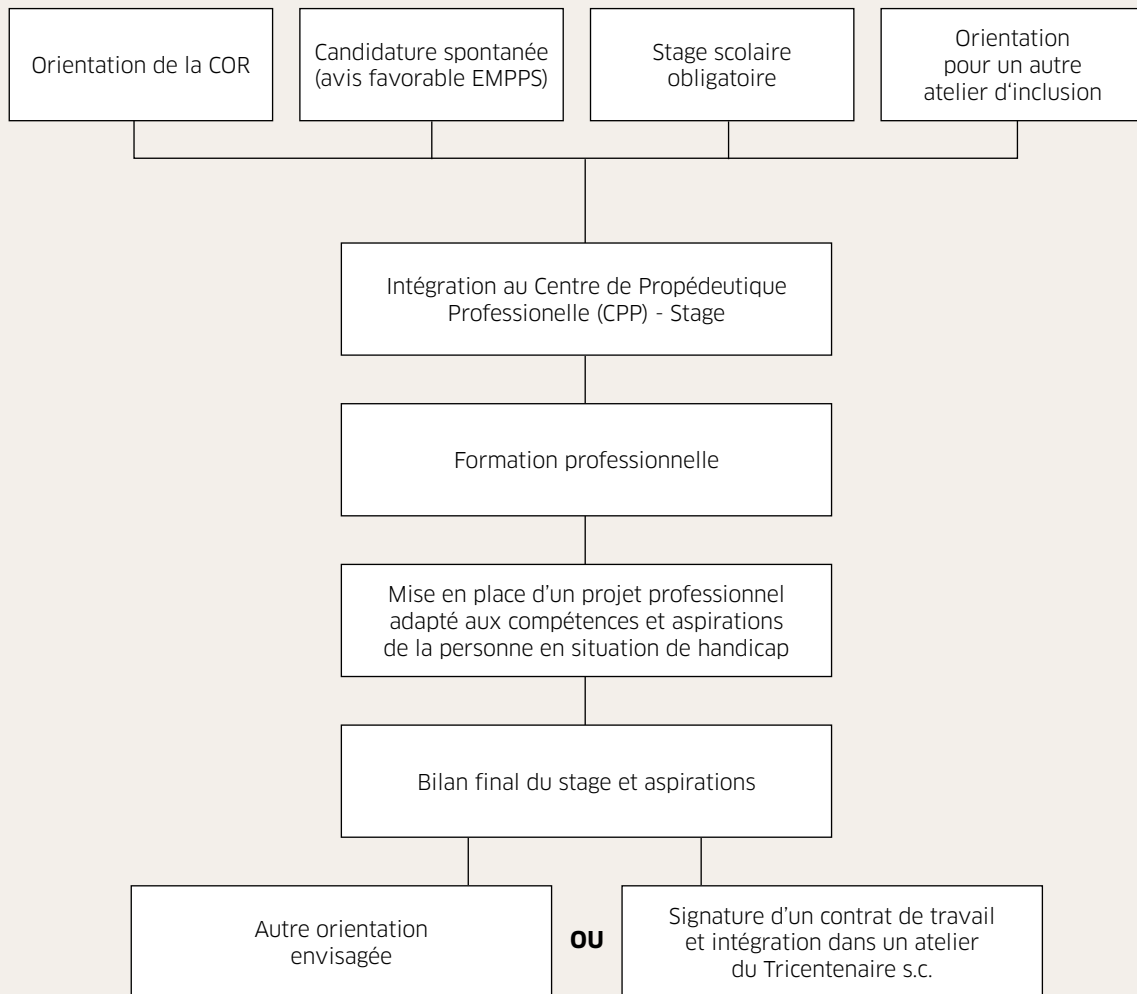
Le bilan de fin de formation reprend :

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

Les documents à rédiger pour cette phase :

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

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



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

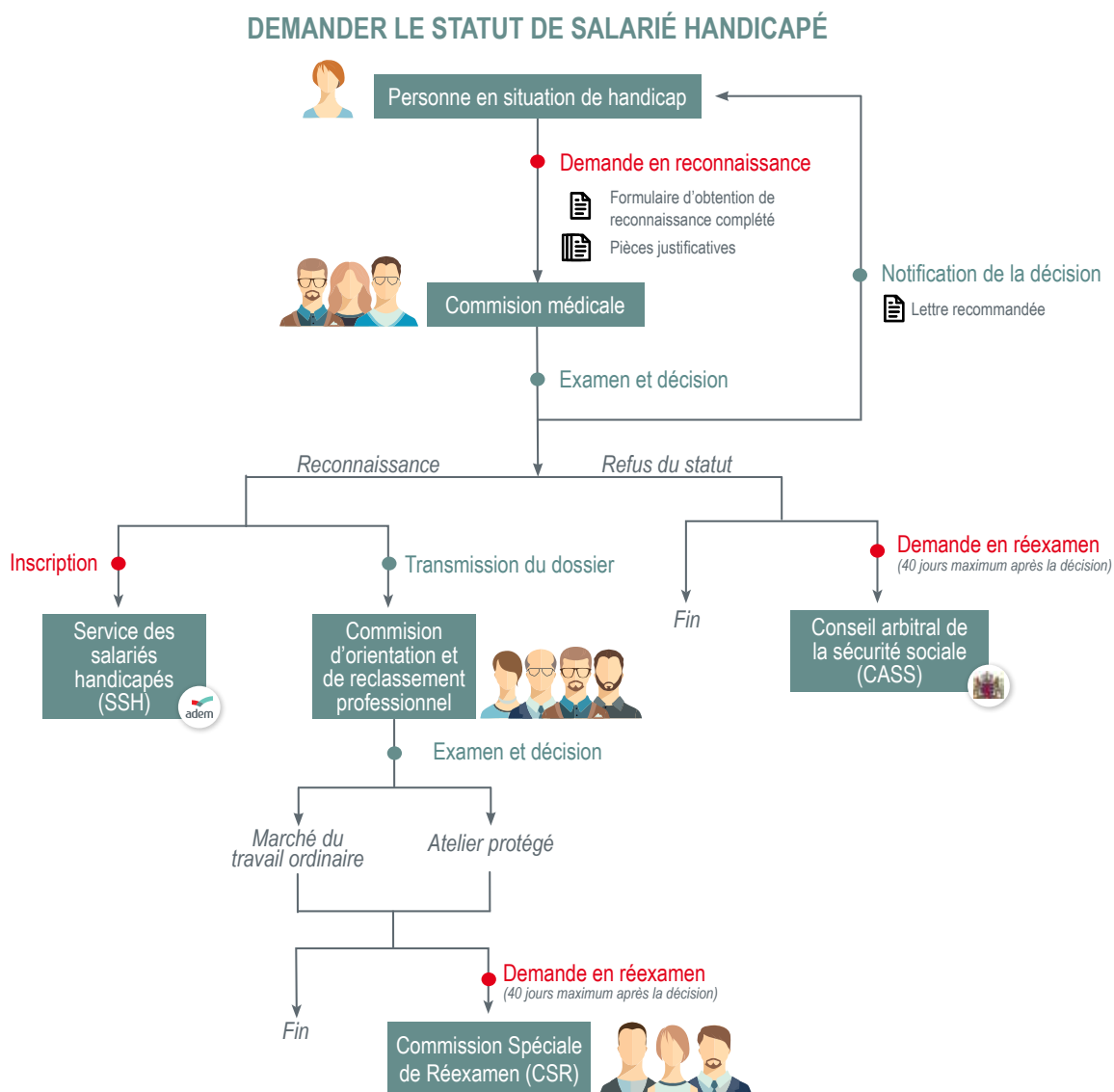


Schéma repris du site internet de l'ADEM, www.adem.lu

7 RÉSULTATS DES ATELIERS DU TRICENTENAIRE S.C.



7.1. LES RÉSULTATS FINANCIERS

Le bilan financier fait l'objet d'un document à part du rapport d'activité. Le Tricentenaire asbl, actionnaire principal des Ateliers du Tricentenaire s.c. soutient son activité.

7.2. LES RÉSULTATS DU SERVICE IMMOBILIER

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

7.3. MATÉRIEL À DISPOSITION

Matériel	Date
ATELIER THÉS ET ÉPICES	
Adaptation du plafond des locaux de l'Atelier Thés et Épices	Mars 2019
Aménagement Atelier Thés et Épices	Février 2020

Matériel	Date
ATELIER CHOCOLATERIE	
2 tempéreuses Sebsachoc – Savy Goiseau 1 table armoire tempérée 3 réfrigérateurs positifs 19 tables en inox, 2 en marbre 1 lave-vaisselle Petits matériels	Octobre-novembre 2009
1 tunnel à froid	Février 2010
1 soudeuse – Audion	Septembre 2010
5 enrobeuses Sebsachoc – Savy Goiseau	Avril 2011
2 turbines horizontales – Savy Goiseau	Novembre 2011
1 tempéreuse Tempo doseuse – Savy Goiseau	Décembre 2011
1 thermoformeuse décor relief – Denis Lux	Février 2012
2 tables adaptées - Metaline	Novembre 2016
3 fondoirs - Dedy	Octobre 2016
2 balances Thilmann 7 balances Adam – Smartlux S.à.r.l. 7 échelles hygiplay 3 tables adaptées pour l'emballage - Metaline	2017
1 FBM Mouleuse (centrifugeuse)	2018
Adaptation d'un poste de travail avec rampe d'accès adaptée	2019
Acquisition d'une chambre froide	Février 2020

Matériel	Date
ATELIER IMPRIMERIE	
Duplo DC-615-Cutter Duplo DBM-120T - Dynamic Booklet Maker Duplo DF-1000 - Air Suction Folder	Septembre 2009
Sunray 490 Programmatic -Massicot	Janvier 2010
Nagel Rimo3- table vibrante	Février 2010
Fellowes Galaxy e 500 – Relieuse à anneaux plastiques	Mars 2010
IMAC ordinateur Apple	Octobre 2010
Perfect Binder DB-180 / Dos carré collé	Juin 2011
IMAC ordinateur Apple	Octobre 2011
Imprimante digitale couleur Canon	Janvier 2013
Imprimante Primacy Evolis / imprimante à cartes	Février 2014
Imprimante digitale couleur Ricoh	Janvier 2017
IMAC ordinateur Apple	Janvier 2017
RICOH C7100X	Janvier 2017
Remplacement d'une machine Massicot	Juillet 2019

7.4. VISITES ET PARTICIPATION À DES ÉVÉNEMENTS

Les visites en 2020

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

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

Malgré la pandémie, quelques visites ont pu avoir lieu dans le respect des consignes sanitaires avec les groupes de visiteurs suivants :

- Reebou-Schoul vu Beetebuerg
- APEMH
- Vereinigung der Gehörlosen und Schwerhörigen Luxembourg a.s.b.l.
- Groupe Point d'eau asbl
- Club Atertdall
- Freier Guiden

Les stands des Ateliers du Tricentenaire s.c.

Les travailleurs en situation de handicap et les chefs d'ateliers n'ont pu tenir qu'un seul stand cette année :

- Urban Village à Bissen en septembre 2020

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

7.5. COMMUNICATION ET MÉDIAS

La communication externe

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

- le site internet www.tricentenaire.lu, créé en 2015, qui présente l'ensemble des services du groupe Tricentenaire et auquel sont intégrés la totalité des informations relatives aux productions des Ateliers du Tricentenaire s.c. Celui-ci se compose des rubriques suivantes concernant les ateliers: ateliers d'inclusion profession-

nelle, Chocolaterie, Imprimerie, Prestation de services et d'un shop online géré en partenariat avec Luxcaddy.

- une présence sur les réseaux sociaux tels que Facebook et LinkedIn via les pages Tricentenaire.
- une visibilité sur d'autres sites comme Google MyBusiness et YouTube.
- Enfin, depuis juin 2018, les Chocolats du Cœur disposent également d'une page Instagram.

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

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

Le journal interne 360°

À la suite de l'enquête de satisfaction de 2001, il avait été retenu que les salariés souhaitaient un moyen de communication interne interactif concernant les informations générales. Depuis, le 360° - journal mensuel des collaborateurs pour les collaborateurs, est publié chaque fin de mois, et ce, en deux langues (Fr. / All.). Depuis 2019, pour des raisons écologiques, la diffusion s'est faite par courrier électronique, ainsi que par notre groupe Facebook interne Tribook. Les impressions papier sont limitées au maximum.

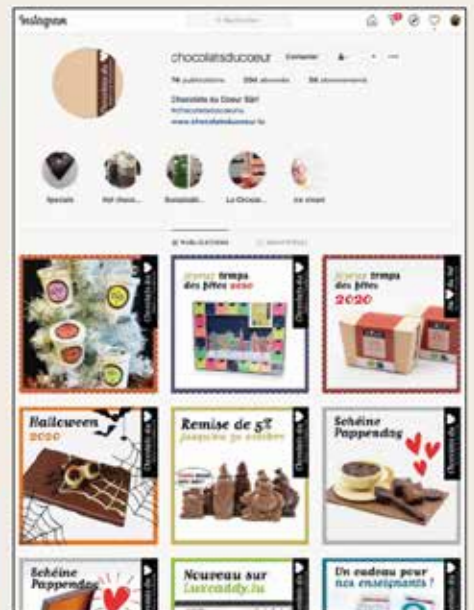
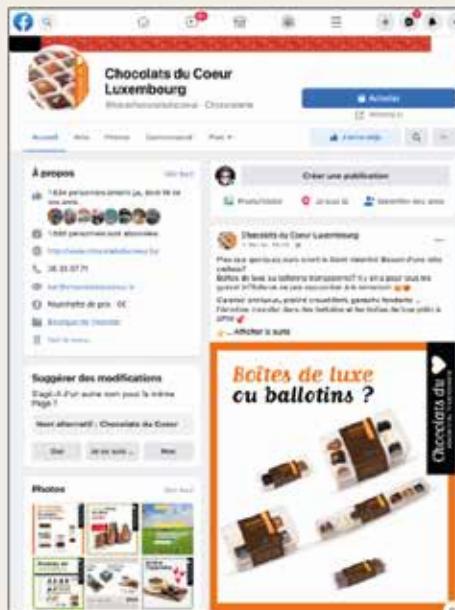
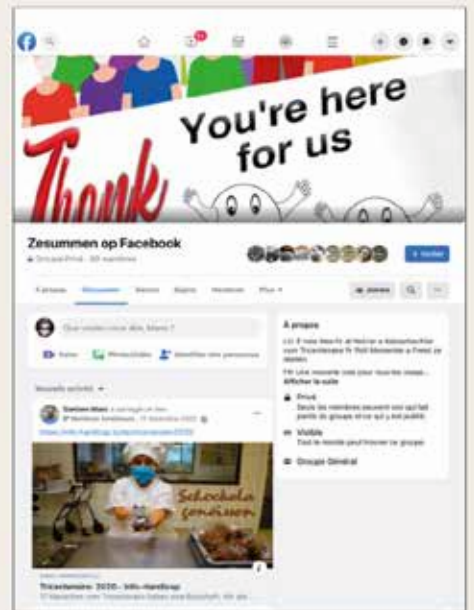
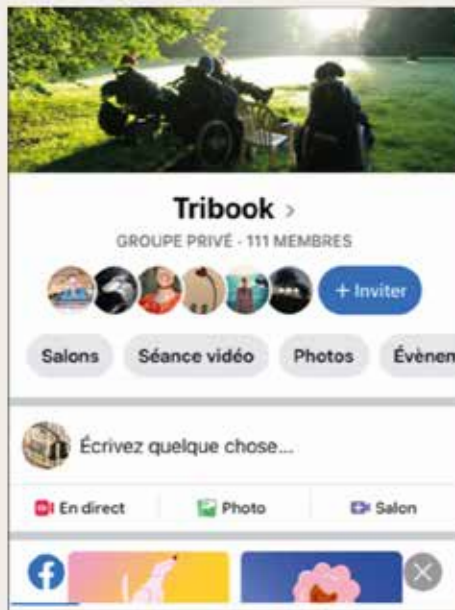
Le 360° a pour objectif d'informer régulièrement sur les activités et événements du groupe Tricentenaire, les nouveaux produits des Ateliers du Tricentenaire, les changements au niveau RH concernant les collaborateurs (arrivées, départs, mariages, naissances, retraites, etc.).

• Tribook

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

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

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



7.6 NOTRE PUBLICITÉ



Chocolats du Tricentenaire

Tout le monde aime... sauf le chocolat!

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




Boîtes de thé

Carton 100% recyclé, papier châtillonnais, gâchettes fondantes... l'attention portée dans la fabrication de nos gâchettes de thé est à l'ordre du jour!

● Boîte 6 grammes	24 x	7,90 EUR
● Boîte 24 grammes	05 x	14,90 EUR
● Boîte 37 grammes	03 x	11,40 EUR
● Boîte 50 grammes	02 x	17,70 EUR
● Boîte 60 grammes	01 x	15,90 EUR

Boîtes personnalisées

Offrez de belles surprises à la manière de nos gâchettes!

● Boîte 6 grammes	24 x	2,30 EUR
● Boîte 24 grammes	05 x	5,90 EUR
● Boîte 37 grammes	03 x	4,20 EUR
● Boîte 50 grammes	02 x	9,30 EUR
● Boîte 60 grammes	01 x	1,25 EUR

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

ATELIER
The

Les sachets (mean var de 12,5 à 200 gr)



Notre emballage certifié:

- un extérieur en papier;
- une soudure sans colle;
- un intérieur en polymère d'amidon sans aluminium;
- un matériau compostable.

Les boîtes métalliques



A offrir en toutes occasions pour un véritable moment de plaisir !
La boîte en métal est 100% recyclable et réutilisable.
Elle est le contenant idéal pour une conservation optimale des parfums et protège de la lumière.
Personnalisable sur demande, elle saura surprendre...

ATELIER
The

L'atelier « thé » est un des quatre ateliers des « Ateliers du Tricentenaire ». Ceux-ci ont pour but de fournir un travail adapté à des travailleurs en situation d'handicap.

Les boîtes infusettes (10 unités)



Notre emballage certifié:

- un papier carton recyclé;
- un carton apte au contact alimentaire;
- un emballage réutilisable.

L'infusette



Notre infusette certifiée:

- un papier non blanchi;
- sans agrafes;
- biodégradable.

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

... de quali-thé ...

LE BIEN-ÊTRE TELLÉ

Un thé bio certifié:

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

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

LE COMMERCE ÉQUITABLE

Un thé fairtrade certifié:

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



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

Chocolats du
WALFERDANGE

Dégustez nos glaces faites maison



Sur place
2,80 € (1 boule)
4,30 € (2 boules)
5,80 € (3 boules)
7,30 € (4 boules)

À emporter
9 € (450 ml)
3,40 € (100 ml)

Parfums disponibles :
chocolat,
fraise,
vanille,
café,
ananas,
abricot thym citronné

CHOCOLATERIE

Plus d'infos disponibles sur nos produits sur notre site www.chocolatsduluxembourg.lu

Chocolats du
WALFERDANGE

**Ouverture du Bar à chocolat
ce mercredi 10 juin 2020 !**

GLACES - TABLETTES DE CHOCOLAT - PRALINES - THÉS



BARBUTS ARTISANAUX FAIRTRADE & MADE IN LUXEMBOURG

Le Bar à chocolat à Walferdange vous propose des produits artisanaux Fairtrade & made in Luxembourg.

Ouvert du mardi au jeudi de 10h30 à 18h30, le vendredi de 10h00 à 18h30 le samedi de 10h00 à 17h30. Parking privé réservé à la clientèle.
54, route de Diekirch L-7229 Walferdange. Tél. : 26 23 07 71. Email: bar@chocolatsduluxembourg.lu

Faire mieux,
ensemble,
intelligemment et
dans le bonheur

ATELIER
imprimerie

IMPRESSIONS DU CŒUR



**VOUS AUSSI, COMME 4x3 SOUTENEZ
UN MONDE PLUS SOCIAL, SOLIDAIRE ET
DURABLE EN OFFRANT NOS PRODUITS
ENTIÈREMENT PERSONNALISABLES.**

Impression toute quantité, réalisation graphique et façonnage **sur mesure** pour vos besoins privés et professionnels **sur du papier respectueux de l'environnement.**

Notre savoir-faire, l'expérience de notre maître-imprimeur, la créativité de nos graphistes permettent de proposer les meilleures solutions techniques, des conseils graphiques, un papier adapté à votre projet et le **meilleur rapport qualité/prix.**

Ce mailing a été mis sous enveloppe par notre Atelier Services.

Ateliers du Tricentenaire

14, Z.A.C. Klingbousberg • L-7795 Bissen • Tél. : +352 26 88 67-726 • imprimerie@tricentenaire.lu

CONCLUSION

Après avoir fêté nos 10 ans, l'année 2020 et la pandémie mondiale de coronavirus nous aura mis au défi dans nos fonctionnements et notre organisation.

Nous avons su y faire face tout en conservant un niveau élevé de qualité, de production et de créativité.

Nous préparons d'ores et déjà les 10 prochaines années avec le projet « Ateliers du Tricentenaire – Horizon 2030 » pour maintenir et développer les productions actuelles, pour faciliter l'accès à nos structures et services et enfin pour préparer et former aux métiers de demain dans nos futurs ateliers tels qu'à Prettingen par exemple.

Nous tenons à remercier chaleureusement toutes les personnes qui, de près ou de loin, contribuent au développement de ces beaux projets.

Toute l'équipe de rédaction vous donne rendez-vous l'année prochaine !

Nous tenions à remercier tous les collaborateurs des Ateliers ainsi que ceux des fonctions supports du groupe Tricentenaire qui ont contribué, cette année encore, à développer et enrichir les contenus et la présentation de ce rapport d'activités.



**Ateliers du
Tricentenaire**

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

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

ateliers@tricentenaire.lu

www.tricentenaire.lu/fr/services/ateliers-dinclusion-professionnelle