



« C'est une chance. Je suis heureux de fabriquer quelque chose que les gens peuvent manger... et c'est moi qui l'ai fait ! »

Moïse,  
Ateliers du Tricentenaire

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

Aux Ateliers du Tricentenaire, l'artisanat du chocolat rime avec respect de l'environnement et inclusion professionnelle. Entre matières premières Fairtrade, emballages durables et récits de travailleurs passionnés, le projet mêle exigence et engagement humain.

Depuis 2009, les Ateliers du Tricentenaire développent une approche unique, croisant excellence artisanale et responsabilité sociale. À la chocolaterie, tout commence avec des produits de haute qualité, certifiés Fairtrade, travaillés sans conservateurs ni additifs, jusqu'aux décors colorés naturellement (par exemple avec du jus de betterave ou de carotte). « Toutes nos pralines sont 100 % naturelles. Il n'y a rien dedans, même pas des conservateurs », précise fièrement Sandra, l'une des travailleuses de l'atelier.

### Une philosophie durable et solidaire

L'engagement ne s'arrête pas aux recettes. Il se prolonge jusque dans les moindres détails, notamment dans la fabrication des emballages. « Nos chocolats sont soigneusement emballés à la main », ajoute-t-elle. Biodégradables, recyclés, recyclables ou compostables, les emballages sont pensés avec une consommation d'eau minimale. Cette attention à l'environnement reflète une vision globale : celle d'un artisanat responsable, ancré dans une économie circulaire.

Les Ateliers collaborent également avec des épiceries sociales, des

structures de l'économie sociale et solidaire, et des producteurs locaux. Cette proximité permet de créer des liens durables, d'ancrer la production dans le tissu luxembourgeois, tout en garantissant une traçabilité exemplaire. « On ne veut pas que les gens achètent notre chocolat par sympathie. Ils le choisissent d'abord parce qu'il est bon. Le fait qu'il y ait une plus-value sociale, c'est encore mieux », insiste Jérôme Colson, directeur des Ateliers.

### Des parcours marqués par la résilience

Derrière chaque produit, ce sont des femmes et des hommes qui réinventent leur place dans le monde du travail. Sandra, ancienne caissière, a rencontré un parcours santé pour le moins chaotique. Grâce à son humour et sa détermination, elle a pu se reconstruire. « Quand je suis arrivée dans le foyer, j'ai tout de suite dit que je voulais retravailler. Rester toute la journée sans activité, ce n'était pas pour moi. »

Depuis quinze ans, elle est devenue un pilier des Ateliers. Responsable du contrôle des commandes, elle gère aussi les visites. « J'ai même acheté une marionnette

pour accueillir les enfants, c'est mon ours Chocolat. Je leur lis un livre sur le chocolat, on parle de Fairtrade, de produits naturels... Ce sont de beaux échanges. » Elle résume avec fierté : « Aujourd'hui, je connais tout sur le chocolat. C'est devenu une passion. »

Helder, lui, a rejoint les Ateliers après un stage via le Centre de formation. Ses douleurs dorsales l'ont éloigné du secteur du jardinage. « Ici, le travail est adapté à mes capacités physiques. Et surtout, il n'est pas répétitif. Le temps passe vite, l'ambiance est super. » Il apprécie également l'écoute constante de ses encadrants. « Si on a besoin d'un coup de main, tout le monde est là. On sent qu'on peut compter les uns sur les autres. »

Moïse, ancien enseignant aux Pays-Bas, a rejoint la chocolaterie après un long parcours d'évaluation lié à son handicap visuel. « Avec une mini-cataracte incurable, j'ai vite compris que l'accès au marché du travail ordinaire serait compliqué. Il faut passer par plein d'étapes, consulter plusieurs médecins, attendre... » Grâce à des adaptations concrètes comme un livre de recettes aux lettres agrandies, il s'épanouit aujourd'hui

dans son travail. Son large sourire et sa joie de vivre font plaisir à voir. « C'est une chance. Je suis heureux de fabriquer quelque chose que les gens peuvent manger... et c'est moi qui l'ai fait ! »

### Un accompagnement sur mesure pour des talents uniques

Chaque personne intégrant les Ateliers passe par le Centre de formation, un tremplin pour identifier les aptitudes et aspirations de chacun. « Le but, c'est d'accompagner vers un projet professionnel réaliste. Soit pour réintégrer le marché ordinaire, soit pour s'épanouir durablement chez nous », souligne Jérôme Colson.

Les équipes éducatives jouent un rôle clé dans ce processus. Géraldine Renaud, éducatrice, décrit le fonctionnement. « On travaille de manière pluridisciplinaire. Avec les ergothérapeutes, éducateurs et chefs d'atelier, on adapte les postes si besoin. » Des entretiens d'évolution réguliers permettent de suivre les envies et les objectifs des travailleurs, « comme dans une entreprise classique », souligne-t-elle.

À la chocolaterie, vingt travailleurs évoluent sous le regard attentif

de cinq superviseurs et d'une éducatrice dédiée. Chaque parcours est respecté, chaque difficulté prise en compte. Le cadre est bienveillant, mais les exigences sont réelles. « On peut aussi adapter le poste à la personne, pas juste demander à la personne de s'adapter au poste », résume Jérôme Colson.

Avec cette approche, on retrouve la volonté de redonner confiance et autonomie. « On essaie de donner un maximum d'informations aux travailleurs afin qu'ils comprennent ce qui est produit dans les ateliers », explique Géraldine Renaud. Car au-delà de la production, c'est la fierté de participer à une aventure collective qui donne du sens au quotidien. Un travail reconnu, valorisé et porteur d'avenir.

INTÉGRÉ PAR SÉBASTIEN YERNAUX  
Photos : Fanny Krackenberger / Picto