



27/09/2021 - 04/10/2021

REVUE DE PRESSE



CHAMBRE
DES METIERS
Luxembourg

Table des matières

"There is a real market to conquer in chocolate"

delano.lu | 04/10/2021

Luxembourg Center for Circular Economy Sàrl – SIS, nouveau partenaire d'Infogreen !

www.infogreen.lu | 04/10/2021

Une association au grand coeur!

www.infogreen.lu | 04/10/2021

"Il y a un vrai marché à conquérir dans le chocolat"

www.paperjam.lu | 02/10/2021

Silber ist wie eine Diva

Tageblatt | 01/10/2021

Der Blick geht nach vorne

Tageblatt | 01/10/2021

Pol et Ben Weisgerber, "meilleurs créateurs d'entreprise dans l'artisanat 2021"

www.lequotidien.lu | 30/09/2021

Prix du Meilleur créateur d'entreprise dans l'artisanat 2021

www.paperjam.lu | 30/09/2021

Pol and Ben Weisgerber awarded prize for their successful artisanal business

www.rtl.lu | 30/09/2021

Pol et Ben Weisgerber distingués par la Chambre des Métiers

www.rtl.lu | 30/09/2021

Pol a Ben Weisgerber huele Präis vun der Chambre des Metiers mat Heem

www.rtl.lu | 30/09/2021

Pol et Ben Weisgerber mis à l'honneur par la Chambre des métiers

www.paperjam.lu | 30/09/2021

"Nicht nur schlechter Stil"

Tageblatt | 29/09/2021

Lehrergewerkschaft über Meisch / "Nicht nur schlechter Stil"

www.tageblatt.lu | 29/09/2021

Commodo : session d'information et rencontres avec l'Administration de l'Environnement

www.infogreen.lu | 28/09/2021

Certains métiers sont très prisés

L'Essentiel | 28/09/2021

Boucher, un métier passion

L'Essentiel | 28/09/2021

Futurs techniciens en logistique distingués

L'Essentiel | 28/09/2021

Le label "Made in Luxembourg"

Luxemburger Wort | 25/09/2021

So romantic...o

d'Lëtzebuenger Land | 24/09/2021

Last Man Standing

d'Lëtzebuenger Land | 24/09/2021

So können Jugendliche ihren Weg ins Berufsleben finden

www.wort.lu | 21/09/2021

Le Luxembourg Lifelong Learning Centre : les atouts de l'expérience

Entreprises Magazine | 01/09/2021

La coopération transfrontalière en matière de formation professionnelle: une solution aux déséquilibres du marché du travail transfrontalier dans la Grande Région?

Entreprises Magazine | 01/09/2021

L'art de pratiquer la médiation... s'apprend!

Entreprises Magazine | 01/09/2021

La médiation: la solution gagnante pour l'entreprise

Entreprises Magazine | 01/09/2021

Meet our members

Merkur | 01/09/2021

Expo 2020 Dubai

Merkur | 01/09/2021

Tourisme Compagnon de voyage

Merkur | 01/09/2021

Pour une gestion écologique des déchets en entreprise

Merkur | 01/09/2021

Antenna and satellite tracking simulator launched

Merkur | 01/09/2021

Launch of new cloud-based software

Merkur | 01/09/2021

Une initiative d'économie circulaire

Merkur | 01/09/2021

Beaufort

LG Lëtzebuenger Gemengen | 01/09/2021

Le parking facilité

LG Lëtzebuenger Gemengen | 01/09/2021

Les Afterworks de la propriété intellectuelle sont de retour...

LG Lëtzebuenger Gemengen | 01/09/2021

De la pénurie de matériel

LG Lëtzebuenger Gemengen | 01/09/2021

Offrir des formations en lien avec l'évolution de la société

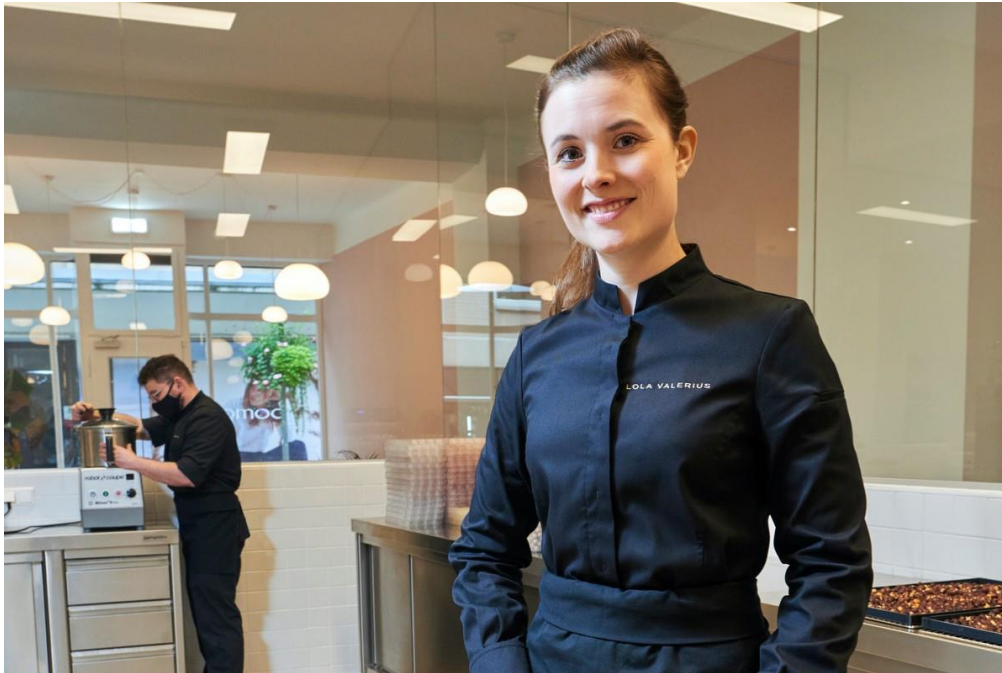
LG Lëtzebuenger Gemengen | 01/09/2021

**delano.lu**Date: **04-10-2021**Periodicity: **Continuous**

Journalist: -

Circulation: **0**Audience: **1129**<https://delano.lu/article/there-is-a-real-market-to-conq>

“There is a real market to conquer in chocolate”



Lola Valerius: "If I look far ahead, I must admit that I would like to export one day. I've always loved to travel. (Photo: Andrés Lejona/Maison Moderne)

With a degree in architecture, Lola Valerius still discovered a taste for chocolate. The thirty-year-old has opened her own chocolate store in Esch-sur-Alzette and intends to impose her brand in an area dominated by foreign brands and standard products thanks to original sweets.

Your first shop opened in Esch-sur-Alzette last March. The opening was well attended and commented on. How do you explain such a great response from a "novice"?

It is simply because we are creating a product that I think is new in Luxembourg. With very aesthetic chocolates. I was also lucky enough to have built up a real network on social media. And that was long before the opening of this shop. In particular via Instagram. An audience that followed me and gave momentum to the announcement of the shop opening. And then we opened our doors at Easter time. And our colourful eggs were the talk of the town. Everyone wanted to see them and taste them.

Your name may have helped a little too, no? Your father, Gérard, is a well-known figure in Luxembourg.

"I don't really think so. Before, people asked me if I was his daughter. Nowadays, people ask him if he is my father [laughs]. Our clientele at the shop is quite young. And my generation doesn't really have the same references.

Especially since my father no longer owns the bars and discos that made him famous. He followed his passion for art and now has his own gallery.

Your background is a bit unusual. You have a degree in architecture and you had not set out for a career in chocolate making.

"That's true. And I think that's at least partly due to the Luxembourg education system. The path is often already laid out for you, with high school pushing you towards university. There are no other choices really. It's a motorway with no exit.

In my case, when I asked myself what I wanted to do after my studies, it quickly became clear that I wanted to do something creative. And I decided to study architecture. I finished my bachelor's degree because I like to follow things through, but I already knew during my studies that I wouldn't be going down that road. I'm not made to sit in front of a computer all day. So I questioned myself, asking myself what I really wanted to do. I thought about graphic design or product design. But I ended up in pastry-making.

By chance?

"While at university in Vienna, I started making cakes for my classmates. I am a person who likes to do things well. So I got some books, watched some tutorials, looked around and it all became very addictive. So, after a while, I said to myself: 'Why not go down that road? But as I wanted to be sure, in order to test myself and see if I had a future, at the end of my studies, I took the option of doing an internship. Coming from Esch, I turned to Gérard Cayotte, our best pastry chef, in my opinion. We know each other well, with my grandparents having run a shop next to his. Unfortunately, he didn't have any space. But he put me in touch with the main pastry chef at Steffen's catering company.

I started looking for a place and the covid-19 crisis came up! So I set up a small lab in my grandparents' kitchen instead. And I made chocolate. A lot of chocolate!

Lola Valerius, Business Owner & Chocolatier

And did you really enjoy the experience?

"Yes, except for the fact that I had to get up very early. Or rather having to go to bed very early. One of the advantages of running a chocolate shop today is that no one asks you to be open at 7am [laughs]. I then worked for a few months for the Schumacher pastry group (now Hoffmann, after the merger with the group bearing the same name, editor's note).

Without a diploma? Just with the background you had acquired from books and the internet?

"Yes. When I introduced myself, we decided that we would try this way. And that if they weren't happy with me, I would leave. But they were very happy. So much so that they didn't want to let me go. So apparently I had a good enough basis.

But I really wanted to get a diploma. I needed that piece of paper that said I was fit to bake. So I went to Paris to take the CAP training. In fact, it was a slightly accelerated version. It only lasted six months, but the exam was the same as the classical one.

Once you had your diploma, did you think about opening your own pastry shop?

"No, it was still too early. I wanted to gain more experience. I sent applications all over the world: South Africa, Australia and finally I went to Taiwan to work for a French chef for four months. And when I got back, I had only one idea: to get a job in France. So I was hired in Paris by Patrick Roger, one of the greatest chocolate makers in the world. But the experience didn't last long...



Why didn't it last long?

"Because it was far from what I imagined. I had in mind an 'artisanal' job, and I found myself in front of what looked like a factory to me. I have nothing to say about the quality of the chocolate produced, it is really excellent! But when you work there, your job is to load and unload machines, not to work the chocolate yourself. And that's what I was interested in. In short, it wasn't the job of a chocolate maker that I dreamed of. I don't know if you can imagine, but we produced between four and five tons of chocolate in four days, with a team of 16 people. I didn't mind as long as I felt I was learning something. But this was not the case...

And if there's been a silver lining to this health crisis for me, it's that the world's leading pastry chefs and chocolatiers have started giving online master classes.

Lola Valerius, Business Owner & Chocolatier

And had the time come to open your own establishment...

"Yes. I started looking for a place and... the Covid-19 crisis came up! So I set up a small lab in my grandparents' kitchen instead. And I made chocolate. A lot of chocolate! Practically day and night. Just so I wouldn't have to think about the pandemic that was affecting us. This allowed me to develop, to discover certain techniques. And if there was, for me, a good side to this health crisis, it's that the greatest pastry chefs around the world have started to give online master classes. Instead of doing them in person at their homes, they opened up via the internet. That was pretty awesome for me.

At what point did you decide you wanted to specialise in chocolate?

"In pastry, I didn't work much with chocolate. I don't even have a specific chocolate diploma. So it's really a passion that developed on the side, when I was at home. And it won me over little by little, until I said to myself: this is what I want to do! And not to open a pastry shop. Chocolate is really a very interesting material to work with.

And then I noticed that there was a lack in our country in this sector. Professionals generally do everything: bread, pastries, cakes, even a catering service... However, there are few shops that are really specialised in one area. In my opinion, there is a market to conquer in the area of chocolate.

You mentioned the lack of chocolate makers in Luxembourg, a market that has yet to be conquered. How do you explain this, when our Belgian and French neighbours are known for their "pralines" or "bonbons"?

"Quite simply because there is no chocolate maker training in Luxembourg. You can prepare for a DAP (Diplôme d'aptitude professionnelle, editor's note) in baking and pastry-making. This lasts three years, and you have a few courses dealing with the basics of chocolate scattered here and there. But nothing very specialised. If you want to improve your skills, you have to learn everything yourself, as I did, or else opt for studies abroad.

In our shop, you can see that people sometimes come from far away. They say so almost every time they walk through the door.

Lola Valerius, Business Owner & Chocolatier

And you feel that the market is important?

"Yes, the Luxembourg population loves chocolate. They usually buy it in lower quality, because they can't find anything better. It's not surprising to see foreign chocolate makers opening shops or stands here, like the Belgian Pierre Marcolini at the Cloche d'Or or at Smets in Strassen, for example. In my opinion, the potential is quite enormous. In our shop, we notice that people sometimes come from far away. They say so almost every time they walk through the door. There is also a desire to buy as much as possible locally. To buy Luxembourgish, if

possible.

Do you have the feeling that you are on a market without any real competitors?

"As I said, we don't really make the same product as the others. And then, the big names in pastry have offered me their help more than anything else. This is the case with the Oberweis brothers, for example, but also with Gérard Cayotte, whom I see every day. And I can go to him for advice without worrying. He told me that he was happy to see me open my own shop, despite the competition it might cause him. That made me proud.

And this passion for chocolate, where does it come from?

"I don't know... We didn't eat much of it at home when I was little. And I think the first time someone put it in my mouth, when I was four, I said I didn't like it [laughs]. I have to tell you that I still don't eat a lot of them. What I love most is the 'raw chocolate' and everything that can be done with it.

A ingredient that also allows you to indulge another of your passions, that of graphics...

"That's true. But it's not just the aesthetics that count for me. I also wanted to innovate in terms of tastes and textures. So, of course, my sweets contain salted butter caramel, praline... because I don't want to merge everything either. But I have developed many other associations that came to mind. I even have a whole Excel spreadsheet that includes these.

Sometimes it all starts with a piece of fruit I see at the market, and then I ask myself what I could merge it with. Then I ask myself if it should be made into a ganache or a jelly... Taking care to respect the regional aspect but also the chronology of the seasons. All our fruit comes from Am Gaertchen, an association based near Diekirch that grows organically. And we create according to what they have harvested. So there is no question of offering strawberries in the middle of December. And with autumn on the horizon, we're going to change our collection. Our 'classics', i.e. the sweets that work best, will remain on the menu, but the rest will change.

Visually, your sweets are quite spectacular, with bright colour combinations that are rare in chocolate. How did this concept come about?

"I discovered this type of candy on Instagram. It intrigued me a bit and made me do some research. It's still a rare concept in Europe, but more developed on the American and Australian continents. It's not that easy to replicate... colour is important for the eyes, packaging too. I don't understand why some people go out of their way to create pretty things and then pile them on top of each other in a box. That's why I chose a box where each sweet can be looked at, neatly arranged, without touching the others. It has to be like a jewel in its box. And that the tasting should be felt as an exceptional moment. It must be an explosion in the mouth.

Each of your sweets must therefore be a surprise for the eyes as well as for the palate...

"That's exactly it! In fact, when we opened our shop, we only sold pre-composed boxes. So that people can taste all our products. Otherwise, people only take what they know and like. But I wanted them to give me a chance to introduce them to new flavours. Some of them came back to thank us. They had appreciated that we took them to worlds that were unknown to them. And that's really a great reward.

I still have thousands of ideas in my head but, with just the two of us in the lab that everyone can see at the back of the shop, we don't have enough hands to produce them...

Lola Valerius, Business Owner & Chocolatier

Do you produce your own chocolate?

"I buy from the French company Valrhona. The quality/price ratio is really excellent. Making your own chocolate is



different from being a chocolatier. In fact, in this profession, we don't talk about 'chocolatier' but 'couverturier'. The latter produces the chocolate, which is used by the chocolatiers for their creations. Some do both. This is the case, for example, of the Oberweis company in Luxembourg. But producing chocolate is extremely expensive, both in terms of the beans that have to be imported and the equipment required for production. Not to mention the space needed to store all this. It's a really huge investment. All this for, in the end, a difference that few people really manage to notice.

What are your ambitions?

"First of all, to finish our little tasting room which is to be set up in our shop. So that people can come and sit down with us, drink a hot chocolate and eat some sweets.

After that, I want to continue to develop our range. I still have thousands of ideas in my head, but the two of us in the lab that everyone can see at the back of the shop don't have enough hands to produce them...

But it works well enough for you to think about moving on?

"Yes, in fact, I'm going to hire an extra person in the autumn. Our products are sold at the Luxembourg House, but I also have in mind the idea of setting up a second shop, this time in Luxembourg City.

Not as big as the one in Esch. A 30m² would be enough for me. We're looking at it, but it's very expensive. We're talking about €20,000 a month in rent in the Grand-Rue... But before that, I'll have to develop my network a bit more. And, if I look far ahead, I must admit that I would like to export one day. I've always loved travelling so much.

Do you have an example in mind of a great chocolate maker who exports that you would like to follow?

"No. Some have become too big and the quality of their products can suffer. Recently, for example, I was disappointed by what I ate from Pierre Marcolini. I don't want to become a Patrick Roger or a Pierre Marcolini. As I said, their production is too big. The artisanal side, the work with the hands, has disappeared. And I would miss that. I don't want everything to become automated, with machines everywhere. Even if what Patrick Roger does is still the best quality I've ever tasted. The goal of my career is not to become the biggest. Not in terms of production or volume, in any case.

We know that pastry and chocolate making are fields where international competitions are numerous and increasingly publicised. Are you interested in trying this out for yourself?

"For the moment, I'm not really thinking about it. I don't have the time. I have to work on production, as we work in a small team. But in the future, I would be tempted to do so. If we develop well enough, why not, in the future, free up some time to try some competitions..."

I have just been asked to join the Sucrés du Lux, a group of pastry and chocolate makers from Luxembourg and the greater region. They meet a few times a year, and each one proposes a buffet on a given theme. I'm looking forward to it. It's the kind of thing that gets me quite excited. It's the first time I'm going to be able to measure myself against others..."

**www.infogreen.lu**Date: **04-10-2021**Periodicity: **Continuous**

Journalist: -

Circulation: **0**Audience: **1000**<https://www.infogreen.lu/luxembourg-center-for-circular-economy-sarl-sis-nouveau-partenaire-d-infogreen.html>

Luxembourg Center for Circular Economy Sàrl – SIS, nouveau partenaire d'Infogreen !



Sous la direction de Jeannot Schroeder et de Romain Poulles, la Société Luxembourg Center for Circular Economy Sàrl - SIS (Société à Impact Sociétal) a pour objet la formation, le développement de matériel didactique pour l'enseignement, la sensibilisation, l'information, le conseil et la promotion de l'économie circulaire.

LCCE s'engage auprès de ses clients à déployer la méthodologie « Cradle to Cradle » (C2C) afin de concevoir des processus, produits et services innovants dans une logique d'économie circulaire.

En collaboration avec Youth&Work, sa première initiative est l'élaboration d'un concept innovant et unique du « Musée du Déchet - The MuD ».

« Imaginez, vous êtes en 2050, à une époque où les déchets n'existent plus. Vous allez donc vous rendre dans un musée pour les découvrir, pour savoir à quoi cela pouvait bien ressembler un déchet. Car aujourd'hui, en 2050, nous avons appris à mieux utiliser et gérer nos ressources en les valorisant au moyen de boucles vertueuses, rien ne se perd plus, et la notion même de déchet disparaît : c'est le règne de l'économie circulaire qui a remplacé l'ancienne économie, linéaire, fondée sur le vieux principe de l'extraction – fabrication – consommation – gaspillage »



The MUD sera un musée éphémère (pop-up museum) et nomade. Sa première édition se tiendra en plein cœur de Luxembourg-ville, rue Genistre. Il sensibilisera tous les acteurs de la société (citoyens, entrepreneurs, décideurs) à la question des ressources et des déchets, leur implication sur le changement climatique et la préservation de la biodiversité ; le tout, en adéquation avec les stratégies nationales « zéro déchets » et « Économie Circulaire » du Gouvernement. Il éveillera également aux enjeux de l'économie circulaire, nouveau paradigme de notre société.

Merci à nos sponsors et partenaires

GOLDplus

JosyWelterHouse

GOLD

Bamolux / Banque Raiffeisen / Plastipak / POST Luxembourg / Schroders

ALU

Chambre de Commerce

ZINC

Chambre des Métiers

FER

Farad Group

PARTENAIRES

Infogreen / IMS / Kiwi Media / PROgroup / Munhowen

SOUTIEN

Rotary Horizon

Ministère de l'Environnement, de Climat et du Développement durable

Contact : info@lcce.lu

Découvrez notre espace partenaire : <https://www.infogreen.lu/luxembourg-center-for-circular-economy-sar-lis.html#logo>

**www.infogreen.lu**Date: **04-10-2021**Periodicity: **Continuous**

Journalist: -

Circulation: **0**Audience: **1000**<https://www.infogreen.lu/une-association-au-grand-coeur.html>

Une association au grand cœur!



ALD Automotive Luxembourg s'associe à l'ASBL Jongenheem, association qui promeut l'insertion professionnelle des jeunes adultes.

L'association avait prévu une collecte de vêtements fin septembre. ALD Automotive Luxembourg a su répondre présent, en prêtant à l'association un véhicule utilitaire, avec plus de 20 sacs de vêtements à l'intérieur !

Cela démontre une nouvelle fois l'engagement d'ALD Automotive Luxembourg dans le développement social et durable.

Un grand merci à l'association ASBL Jongenheem pour leurs actions envers nos jeunes.

ALD Automotive Luxembourg

Au Luxembourg, ALD Automotive se profile comme un partenaire local et de proximité développant des solutions de mobilité durables et innovantes pour ses clients à la recherche du meilleur équilibre People-Profit-Planet. ALD Automotive opère depuis plus de 36 ans dans un souci de qualité et se profile comme un partenaire de choix.

N°1 au Luxembourg sur le marché du leasing opérationnel et de la location court-terme pour les entreprises

100 collaborateurs

Parc géré au 30 juin 2021 : 15 636 véhicules – en leasing opérationnel et location court et moyen termes



Les métiers : leasing opérationnel, location court et moyen termes, gestion de parcs automobiles, solutions de « Smart Mobility »

ALD Automotive Luxembourg est certifiée ISO 9001-2015, membre de Mobiz (Rental and Mobility Business Association), labellisée ESR (Entreprise Socialement Responsable), membre de l'IMS (Inspiring More Sustainability), lauréat 2015-2016 du prix luxembourgeois de la qualité (décerné par le MLQE), labellisée « Made in Luxembourg » en 2017, élue Best Place to Work par l'organisme Great Place to Work en 2017, 2019 et 2021 et, finalement certifiée Ecovadis Platinum en 2019 et en 2020.

Pour plus d'informations, vous pouvez nous suivre sur LinkedIn et Facebook ou visiter le site www.aldautomotive.lu

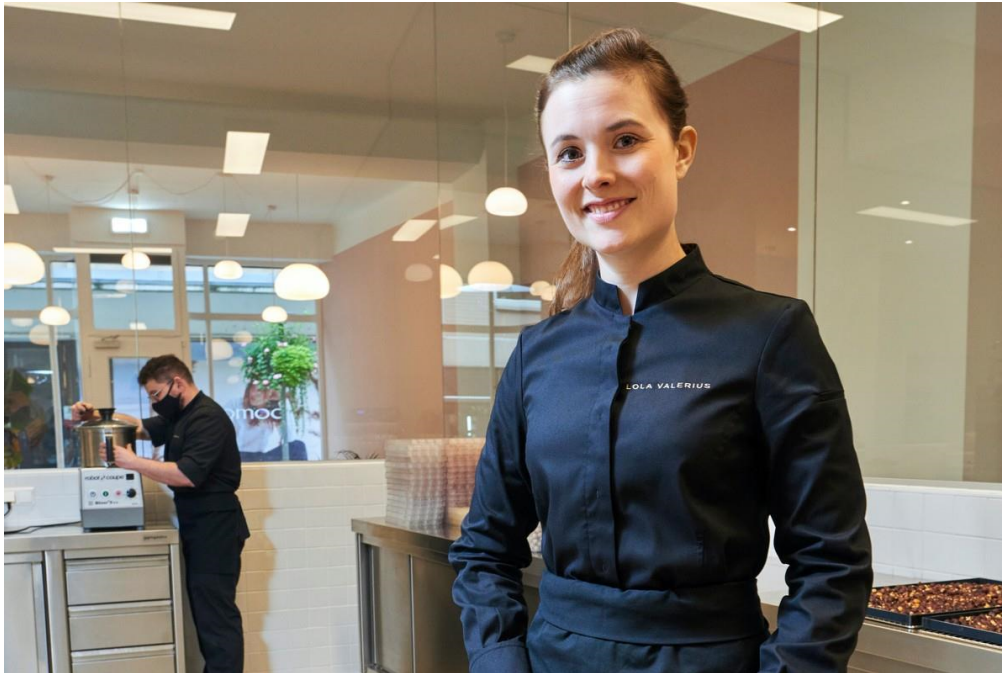
Photo : ©ALD

**www.paperjam.lu**Date: **02-10-2021**Periodicity: **Continuous**

Journalist: -

Circulation: **0**Audience: **2051**<https://paperjam.lu/article/il-y-a-vrai-marche-a-conquerir>

«Il y a un vrai marché à conquérir dans le chocolat»



Lola Valerius: «Si je me projette très loin, j'avoue que j'aimerais bien un jour m'exporter. J'ai toujours tellement aimé voyager.» (Photo: Andrés Lejona/Maison Moderne) Lola Valerius: «La couleur, c'est important pour les yeux. Le packaging aussi. Je ne comprends pas pourquoi certains s'évertuent à créer de jolies choses pour ensuite les entasser les unes sur les autres dans un ballotin. Cela me dépasse un peu...»

Diplômée en architecture, Lola Valerius s'est pourtant découvert un goût prononcé pour le chocolat, au point d'en faire son métier et d'ouvrir sa propre maison dans sa ville, Esch-sur-Alzette. La trentenaire entend bien imposer sa griffe dans un créneau dominé par les marques étrangères et les produits standards grâce à des bonbons originaux conçus comme des bijoux.

Votre première boutique a vu le jour à Esch-sur-Alzette, en mars dernier. Une ouverture qui a été fort suivie et commentée. Comment expliquez-vous un tel engouement pour une «novice»?

Lola Valerius. – «Tout simplement parce que nous créons un produit qui, je pense, est nouveau au Luxembourg. Avec des chocolats très esthétiques. J'ai aussi eu la chance de m'être constitué un vrai réseau sur les médias sociaux. Et ce, bien avant l'ouverture de cette boutique. Notamment via Instagram. Un public qui m'a suivie et a donné de l'ampleur à l'annonce de l'ouverture du magasin. Et puis, nous avons ouvert nos portes au moment des fêtes de Pâques. Et nos œufs colorés ont fait parler d'eux. Tout le monde voulait les voir et les goûter.

Votre nom a peut-être aussi aidé un peu, non? Votre papa, Gérard, est une figure bien connue au Luxembourg...



«Peut-être un peu... Mais je n'y crois pas trop. Avant, on me demandait si j'étais sa fille. Aujourd'hui, il y a des gens qui lui demandent s'il est mon père [rires]. Notre clientèle à la boutique est plutôt jeune. Et ma génération n'a plus vraiment les mêmes références. Surtout que mon père ne possède plus les bars et discothèques qui ont fait sa renommée. Il a suivi sa passion pour l'art et dispose désormais de sa propre galerie.

Votre parcours est un peu singulier. Vous avez un diplôme d'architecture et vous ne vous destiniez pas vraiment à une carrière de chocolatière...

«C'est vrai. Et je crois que ça, c'est au moins en partie dû à l'éducation luxembourgeoise. La voie est souvent déjà toute tracée pour vous, avec le lycée qui vous pousse ensuite vers l'université. Il n'y a pas vraiment d'autres choix. C'est une autoroute sans sortie...

Dans mon cas, lorsque je me suis interrogée sur la suite que je voulais donner à mes études, il est assez vite ressorti que je désirais me tourner vers quelque chose de créatif. Et j'ai opté pour des études d'architecture. J'ai terminé mon bachelor parce que j'aime aller au bout des choses, mais je savais déjà, durant ce cursus, que je ne poursuivrais pas sur ce chemin-là. Je ne suis pas faite pour être assise devant un ordinateur toute la journée. Je me suis donc remise en question, me demandant ce que je voulais vraiment faire. J'ai pensé au graphisme ou au product design. Mais je suis tombée dans la pâtisserie...

Par hasard?

«Oui! À l'université, à Vienne, j'ai commencé à faire des gâteaux pour mes camarades. Or, je suis quelqu'un qui aime bien faire les choses. Je me suis donc procuré des bouquins, j'ai regardé des tutos, je me suis renseignée... Et tout est devenu très addictif. Alors, au bout d'un moment, je me suis dit: 'Pourquoi ne pas se lancer sur cette voie-là?!' Mais comme je voulais être sûre, afin de me tester et de voir si j'avais un avenir, à la fin de mes études, j'ai pris l'option de faire un stage. En tant qu'Eschoise, je me suis alors tournée vers Gérard Cayotte, notre meilleur pâtissier, à mon sens. On se connaît bien, mes grands-parents ayant tenu une boutique à côté de la sienne. Malheureusement, il n'avait pas de place. Mais il m'a mise en relation avec le chef pâtissier du traiteur Steffen...

Je me suis mise à chercher un local et... la crise du Covid-19 est apparue! Du coup, j'ai plutôt aménagé un petit labo dans la cuisine de mes grands-parents. Et j'ai fait du chocolat. Beaucoup de chocolat!

Lola Valerius, Business Owner & Chocolatier

Et l'expérience vous a beaucoup plu?

«Oui. Sauf le fait de devoir se lever très tôt. Ou plutôt de devoir se coucher très tôt [sourire]. Un des avantages de tenir aujourd'hui une boutique de chocolats est d'ailleurs que personne ne vous demande d'être ouvert à 7 heures [rires]. J'ai ensuite travaillé quelques mois pour le groupe de pâtisserie Schumacher (devenue aujourd'hui Hoffmann, après la fusion avec le groupe du même nom, ndlr).

Sans diplôme? Juste avec le background que vous aviez acquis dans les livres et sur internet?

«Oui. Quand je me suis présentée, on s'est dit qu'on allait essayer ainsi. Et que, s'ils n'étaient pas contents de moi, je partirais. Mais ils ont été très satisfaits. Au point qu'ils ne voulaient pas me laisser partir. J'avais donc apparemment des bases suffisantes...

Mais je tenais absolument à obtenir un diplôme. Il me fallait ce bout de papier qui disait que j'étais apte à pâtisser. C'est ainsi que je suis partie à Paris pour passer mon CAP. En fait, c'était une version un peu accélérée. Il n'a duré que six mois, mais l'examen était le même que celui de la filière classique.

Une fois votre diplôme en poche, vous avez alors songé à ouvrir votre pâtisserie?

«Non, c'était encore trop tôt. Je voulais acquérir davantage d'expérience. J'ai envoyé des demandes un peu partout à travers le monde: Afrique du Sud, Australie... pour finalement me rendre à Taiwan afin de travailler quatre mois pour un chef français. Et, en rentrant, je n'avais qu'une idée en tête: dégoter une place chez un Meilleur ouvrier de France. C'est ainsi que j'ai été engagée à Paris chez Patrick Roger, l'un des plus grands chocolatiers au monde. Mais l'expérience n'a pas duré longtemps...

Pourquoi?

«Parce que c'était loin d'être ce que je m'imaginai. J'avais en tête un travail 'artisanal', et je me suis retrouvée devant ce qui ressemblait, à mes yeux, à une usine. Je n'ai rien à redire sur la qualité du chocolat produit, il est vraiment excellent! Mais quand vous bossez là-bas, votre travail consiste à charger et décharger des machines, pas à travailler vous-même le chocolat. Or, c'est ce qui m'intéressait. Bref, ce n'était pas le métier de chocolatier dont je rêvais. Je ne sais pas si vous vous imaginez, mais on produisait entre quatre et cinq tonnes de chocolat en quatre jours, avec une brigade de 16 personnes... En plus, c'était mal payé. Ce qui ne me posait aucun souci à partir du moment où j'avais le sentiment d'apprendre quelque chose. Mais là, ce n'était pas le cas...

Et s'il y a eu, pour moi, un bon côté à cette crise sanitaire, c'est que les plus grands pâtisseries-chocolatiers à travers le monde ont commencé à donner des master classes en ligne.

Lola Valerius, Business Owner & Chocolatier

Cette fois, l'heure était venue d'ouvrir votre propre établissement...

«Oui. Je me suis mise à chercher un local et... la crise du Covid-19 est apparue! Du coup, j'ai plutôt aménagé un petit labo dans la cuisine de mes grands-parents. Et j'ai fait du chocolat. Beaucoup de chocolat! Pratiquement jour et nuit. Histoire de ne pas penser à la pandémie qui nous touchait. Cela m'a permis de me développer, de découvrir certaines techniques. Et s'il y a eu, pour moi, un bon côté à cette crise sanitaire, c'est que les plus grands pâtisseries-chocolatiers à travers le monde ont commencé à donner des master classes en ligne. Au lieu de les faire en présentiel chez eux, ils se sont ouverts via internet. Cela a été assez génial pour moi.

À quel moment vous êtes-vous dit que vous vouliez vous spécialiser dans le chocolat?

«En pâtisserie, j'ai peu travaillé le chocolat. Je n'ai d'ailleurs pas de diplôme spécifique de chocolatier. Du coup, c'est vraiment une passion qui s'est développée à côté, lorsque j'étais chez moi. Et qui m'a gagnée petit à petit, jusqu'à ce que je me dise: c'est ça que je veux faire! Et non ouvrir une pâtisserie. Le chocolat est vraiment une matière très intéressante à travailler.

Et puis, j'avais pu constater qu'il y avait un manque dans notre pays dans ce secteur-là. Chez nous, généralement, les professionnels font de tout: pain, viennoiseries, gâteaux, voire un côté traiteur... Cependant, il y a peu de boutiques vraiment spécialisées dans un domaine. À mes yeux, il y a donc un marché à conquérir au niveau des bonbons au chocolat.

Vous parlez du manque de chocolatiers au Luxembourg, d'un marché encore à conquérir. Comment expliquez-vous cela, alors que les voisins belges et français sont reconnus pour leurs «pralines» ou «bonbons»?

«Tout simplement parce qu'il n'y a pas de formation de chocolatier au Luxembourg. On peut préparer un DAP (diplôme d'aptitude professionnelle, ndlr) en boulangerie et pâtisserie. Cela dure trois ans, et vous avez quelques cours traitant des bases du chocolat disséminés par-ci par-là. Mais rien de très spécialisé. Il est donc logique que les boutiques de chocolats soient rares chez nous... Si vous voulez vous perfectionner, il faut tout apprendre par vous-même, comme je l'ai fait, ou alors opter pour des études à l'étranger.

Dans notre boutique, on constate ainsi que les gens viennent parfois de loin. Ils le disent d'ailleurs pratiquement à

chaque fois en passant la porte.

Lola Valerius, Business Owner & Chocolatier

Et vous sentez un marché important?

«Oui! La population luxembourgeoise adore le chocolat. Elle en achète le plus souvent de moindre qualité, faute de mieux. Il n'est pas étonnant de voir des chocolatiers étrangers débarquer pour ouvrir des boutiques ou des stands chez nous, comme le Belge Pierre Marcolini à la Cloche d'Or ou chez Smets, à Strassen, par exemple. Le potentiel est assez énorme, à mon sens. Dans notre boutique, on constate ainsi que les gens viennent parfois de loin. Ils le disent d'ailleurs pratiquement à chaque fois en passant la porte. Il y a également cette volonté de vouloir se fournir autant que possible localement. D'acheter luxembourgeois, si c'est possible.

Vous avez le sentiment d'être sur un marché sans véritables concurrents?

«Oui. Comme je le disais, on ne fabrique pas vraiment le même produit que les autres. Et puis, les grands noms de la pâtisserie m'ont plus proposé leur aide qu'autre chose. C'est le cas des frères Oberweiss, par exemple, mais aussi de Gérard Cayotte, que je croise tous les jours. Et chez qui je peux aller chercher un conseil sans souci. Il m'a dit qu'il était heureux de me voir ouvrir ma boutique, malgré la concurrence que cela pouvait lui causer. Cela m'a rendue fière.

Et cette passion du chocolat, elle vous vient d'où?

«Je ne sais pas... On n'en mangeait pas beaucoup à la maison quand j'étais petite. Et je pense même que la première fois qu'on m'en a mis en bouche, à quatre ans, j'ai dit que je n'aimais pas ça [rires]. Je vous avoue que je n'en mange toujours pas énormément. Ce que j'adore surtout, c'est la 'matière chocolat'. Tout ce qu'elle permet de réaliser.

Une matière qui vous permet aussi d'assouvir une autre de vos passions, celle qui touche au domaine graphique...

«C'est vrai. Mais il n'y a pas que l'esthétique qui compte à mes yeux. Je voulais aussi innover en termes de goûts et de textures. Alors, forcément, on retrouve dans mes bonbons du caramel au beurre salé, de la praline... parce que je ne veux pas tout bouleverser non plus. Mais j'ai développé bien d'autres associations qui me sont passées par la tête. J'ai même tout un tableur Excel qui reprend celles-ci.

Parfois, tout est simplement parti d'un fruit vu au marché, me demandant ensuite avec quoi je pouvais le marier. Puis s'il fallait le travailler en ganache, en gelée... En faisant attention à respecter un côté régional mais aussi la chronologie des saisons. Tous nos fruits proviennent ainsi de chez Am Gaertchen, une association basée près de Diekirch qui cultive de manière biologique. Et nous créons en fonction de ce qu'ils ont récolté. Pas question donc de proposer de la fraise en plein mois de décembre. Et avec l'automne qui se profile, on va changer notre collection. Nos 'classiques', c'est-à-dire les bonbons qui fonctionnent le mieux, resteront à la carte, mais le reste va évoluer.

Visuellement, vos bonbons sont assez spectaculaires, avec des mélanges de couleurs vives comme on en voit rarement en matière de chocolat. Comment est né ce concept?

«J'ai découvert ce type de bonbons sur Instagram. Cela m'a un peu intriguée et poussée à faire des recherches. C'est un concept encore rare en Europe, mais plus développé sur les continents américain ou australien. Ce n'est pas si facile que ça à réussir... La couleur, c'est important pour les yeux. Le packaging aussi. Je ne comprends pas pourquoi certains s'évertuent à créer de jolies choses pour ensuite les entasser les unes sur les autres dans un ballotin. Cela me dépasse un peu... C'est pour ça que j'ai opté pour une boîte où chaque bonbon peut être

regardé, en étant bien rangé, sans toucher les autres. Il faut que cela soit comme un bijou dans son écrin. Et que la dégustation soit ressentie comme un moment d'exception. Cela doit être une explosion en bouche.

Il faut donc que chacun de vos bonbons soit une surprise pour les yeux comme pour le palais...

«C'est exactement ça! D'ailleurs, à l'ouverture de notre boutique, nous ne vendions que des boîtes précomposées. Histoire de faire goûter toute notre production. Sinon, les gens ne prennent que ce qu'ils connaissent et aiment. Or, je voulais qu'ils me donnent une chance de leur faire découvrir de nouvelles saveurs. Certains sont d'ailleurs revenus afin de nous remercier. Ils avaient apprécié que nous les emmenions dans des univers qui leur étaient inconnus. Et ça, c'est vraiment une belle récompense.

J'ai encore des milliers d'idées qui fourmillent dans ma tête mais, à deux dans le labo que tout le monde peut voir à l'arrière de la boutique, nous n'avons pas assez de mains pour les produire...

Lola Valerius, Business Owner & Chocolatier

Vous produisez votre chocolat vous-même?

«Je me fournis chez le Français Valrhona. Le rapport qualité/prix est vraiment excellent. Fabriquer son propre chocolat, c'est un métier différent de celui de chocolatier. D'ailleurs, dans cette profession, on ne parle pas de 'chocolatier' mais de 'couvertureur'. Ce dernier produit le chocolat de couverture, qui est utilisé par les chocolatiers pour leurs créations. Certains font les deux. C'est le cas, par exemple, au Luxembourg, de la maison Oberweis. Mais produire son chocolat coûte extrêmement cher, qu'il s'agisse des fèves qu'il faut importer ou du matériel indispensable à la production. Sans parler de la place nécessaire pour entreposer tout ça. C'est un investissement vraiment énorme. Tout cela pour, au final, une différence que peu de personnes parviennent réellement à noter.

Quelles ambitions avez-vous?

«D'abord, de finir notre petit salon de dégustation qui doit prendre place dans notre boutique. Histoire que les gens puissent venir s'asseoir chez nous, boire un chocolat chaud et manger quelques bonbons.

Après, je veux continuer à développer notre gamme. J'ai encore des milliers d'idées qui fourmillent dans ma tête mais, à deux dans le labo que tout le monde peut voir à l'arrière de la boutique, nous n'avons pas assez de mains pour les produire...

Mais cela marche suffisamment pour que vous puissiez penser à évoluer?

«Oui. D'ailleurs, à la rentrée, je vais engager une personne supplémentaire. Nos produits sont vendus à la Luxembourg House, près du palais, mais j'ai également en tête l'idée d'installer une seconde boutique, cette fois à Luxembourg-ville.

Pas un point de vente aussi grand qu'à Esch. Un 30m me suffirait. On regarde, mais c'est très cher. On est sur du 20.000 euros de loyer par mois dans la Grand-Rue... Mais avant ça, il va falloir que je développe un peu plus mon réseau. Travailler avec des restaurants, des hôtels... Et, si je me projette très loin, j'avoue que j'aimerais bien un jour m'exporter. J'ai toujours tellement aimé voyager.

Vous avez un exemple en tête de grand chocolatier s'étant exporté que vous aimeriez bien suivre?

«Non. Certains sont parfois devenus trop grands et la qualité de leurs produits peut en souffrir. Dernièrement, par exemple, j'ai été déçue par ce que j'ai mangé venant de chez Pierre Marcolini. Je ne veux pas devenir un Patrick Roger ou un Pierre Marcolini. Comme je le disais, leur production est trop importante. Le côté artisanal, le travail avec les mains ont disparu. Et moi, cela me manquerait. Je ne veux pas que tout devienne automatisé, avec des machines partout. Même si ce que fait Patrick Roger reste la meilleure qualité qu'il m'ait été donné de goûter. Le

but de ma carrière, ce n'est pas de devenir la plus grande. Pas en termes de production ou de volume, en tout cas.

On sait que la pâtisserie et la chocolaterie sont des domaines où les concours internationaux sont nombreux et de plus en plus médiatisés. Cela vous tenterait de vous tester?

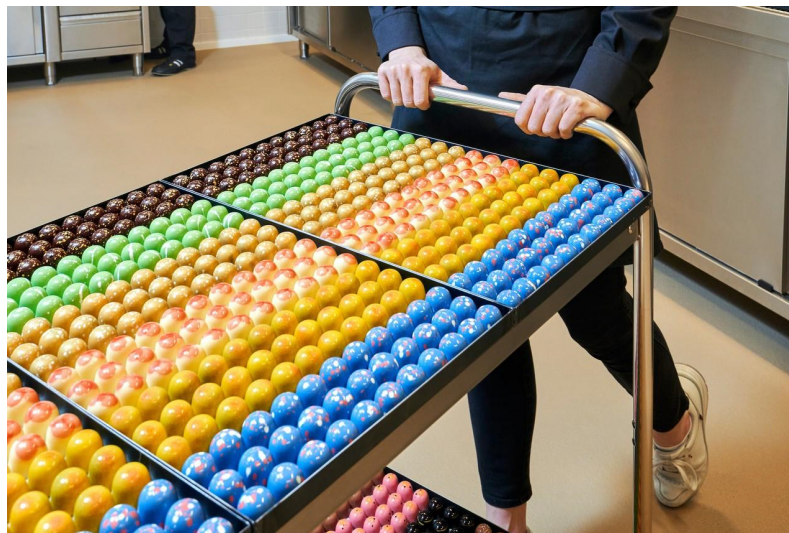
«Pour l'instant, je n'y pense pas vraiment. Je n'en ai pas le temps. Je me dois de travailler en production, vu qu'on fonctionne en petite équipe. Mais, dans le futur, cela me tenterait, oui. Si on se développe suffisamment bien, pourquoi ne pas, à l'avenir, me dégager du temps pour tenter certains concours...»

On vient de me demander de rejoindre les Sucrés du Lux, un groupe réunissant les pâtissiers-chocolatiers luxembourgeois et de la région limitrophe. Ils se réunissent quelques fois par an, et chacun propose un buffet sur un thème donné. J'ai hâte. C'est le genre de chose qui m'excite assez. C'est la première fois que je vais pouvoir me jauger concrètement par rapport à d'autres...»

Cet article a été rédigé pour l'édition magazine de Paperjam du mois d'octobre parue le 23 septembre 2021.

Le contenu du magazine est produit en exclusivité pour le magazine, il est publié sur le site pour contribuer aux archives complètes de Paperjam.

Votre entreprise est membre du Paperjam Club? Vous pouvez demander un abonnement à votre nom. Dites-le-nous via club@paperjam.lu



Andrés Lejona/Maison Moderne

Tageblatt

Date: 01-10-2021

Page: 22

Periodicity: Daily

Journalist: Wiebke Trapp

Circulation: 21982

Audience: 75800

Size: 1 122 cm²

„Silber ist wie eine Diva“

GOLDSCHMIED Annick Mersch hat ihr Atelier in Berdorf

Wiebke Trapp

Annick Mersch ist ein offener Mensch. Es kommt im Leben, wie es kommt. Sie nimmt es so und plant nicht. Vielleicht ist sie deshalb seit 14 Jahren erfolgreich mit ihrer Selbstständigkeit. In Berdorf betreibt die Schmuckdesignerin ihr Atelier und fertigt auf Bestellung.

Annick Mersch (38) arbeitet gerade an 60 verschiedenen Entwürfen. Vom Ring über Halsketten und Armbänder bis hin zu Ohrsteckern, es sind alles Auftragsarbeiten ihrer Kunden. Wenn die Schmuckdesignerin eine Handschrift hat, dann die: Sie experimentiert gern, vor ihrem Einfallsreichtum bleibt nichts verschont.

So wie viele ihrer Mitstudenten von damals, die am liebsten immer das Gleiche machen, könnte sie nicht arbeiten. Erst nach einem kurzen Zögern fällt ihr dann doch eine Form ein, mit der sie schon länger

arbeitet und die immer wiederkehrt. „Würfel faszinieren mich“, sagt sie. Ihr Blick fällt auf die Vitrine in der Wand vor ihr.

Dort liegt gerade eine ganze Serie aus Silber schön drapiert wie zum Beweis. Die Schmuckstücke sind so gebogen, dass sie dreidimensional wirken. Sie sind es aber nicht. Die Schmuckstücke sind formschön und strahlen in ihrem Minimalismus zeitlose Eleganz aus. Dabei ist Silber noch nicht einmal ihr Lieblingsmaterial.

„Silber ist wie eine Diva“, sagt Mersch. Es ist empfindlich und widerspenstig, fordert beim Verarbeiten viel Geduld. Ob es sich biegen, walzen oder sägen lässt, hängt von minimalen Unterschieden in der Temperatur ab. Sonst entstehen Tiefenoxidationen, die sich als schwarze Flecken zeigen, oder es bricht. Die Arbeit mit Silber ist ein Wechsel zwischen erhitzen, bearbeiten, abkühlen lassen, wieder erhitzen.

Gold ist bescheidener. „Das ist ein Material, dass sich fast von selbst formt“, sagt Mersch. Sie verarbeitet beides für ihre Kreationen, arbeitet mit Edelsteinen und nimmt oft noch Holz dazu. Und was sich wie überbordende Fülle anhört, ist dem Prinzip des Weglassens untergeordnet. Mersch gehört nicht zu denjenigen, die das Gefühl haben, nie mit einem Entwurf fertig zu werden. Wenn die Form stimmt, ist es bei ihr gut.

Die Goldschmiedin teilt sich das Atelier mit der einzigen Glas-

bläserin in Luxemburg. Zufall oder nicht, der Einzige, der sie nach dem Abitur für eine Hospitantin nimmt, ist ihr Vorgänger in Berdorf. Nach der Schule geht es ihr genauso wie vielen. Sie weiß nicht so richtig, was sie machen soll. Sie sucht und bleibt, wie sie sagt, irgendwann „beim Schmuck hängen“.

Ungeplant rutscht sie in die Selbstständigkeit

Sie selbst trägt kaum welchen. Ein Jahr lang hospitiert sie damals in Berdorf, springt ins kalte Wasser und sammelt Erfahrungen. „Seitdem hatte ich keine Angst mehr davor, mich selbstständig zu machen“, sagt sie. „Ich habe da gelernt, mich einzuschätzen.“ Folgerichtig schließt sie danach im deutschen Idar-Oberstein nach vier Jahren ihre Ausbildung zur Designerin mit Schwerpunkt in Edelsteinen und Schmuck ab.

Danach geht alles ganz schnell und völlig ungeplant. Sie steckt noch mitten im Diplom und zieht parallel ihren Gesellenbrief zur Goldschmiedin nach, als schon der erste Anruf aus dem Müllerthal kommt. Das Goldschmiedeatelier steht mittlerweile leer, sie wird sehnlichst erwartet. Das Weihnachtsgeschäft 2007 steht bevor.

„Es läuft so, wie es läuft“, sagt Mersch schulterzuckend. „Ich habe nie groß Pläne gemacht.“ Zum Nachdenken kommt sie

Seltenes Handwerk

In dieser Serie haben wir den Trockenmauerbau, das Töpfern, das Korbflechten sowie das Handwerk des Sattlers, des Kunstschmieds und hier des Goldschmieds vorgestellt. Der letzte Teil ist ein Ausflug in die einzige Kokosweberei Deutschlands, die in der Großregion liegt.



damals sowieso nicht. Sie muss neben den Prüfungen die Genehmigungen für ihre Selbstständigkeit einholen. Zweifel kommen erst später. Vier Jahre später wird sie krank, erste Ängste kommen auf. Wieder entscheidet sie sich für ihren Beruf, für ihre Selbstständigkeit.

Von der vagen Idee bis zum Schmuckstück

„Schmuckdesignerin, Goldschmiedin, das ist einfach das, was ich machen will“, sagt sie. „Mich fasziniert die Herstellung, das Handwerk.“ Damit steht sie nicht alleine da. Nach Angaben der „Chambre des métiers“ gibt es derzeit 49 Betriebe, die als „bijoutier-orfèvre“ angemeldet sind. 2010 waren es 29.

Allerdings beobachtet die Kammer eine Entwicklung. Viele „maîtres orfèvres“, Goldschmiede mit einem Meisterbrief, bleiben nicht in der Schmuckherstellung. Sie wechseln vielfach ins Kunsthandwerk, um auszustellen. Seit 2013 gibt es keine Ausbildung mehr im Land, die meisten gehen nach Idar-Oberstein wie Annick Mersch.

Die rund 30.000 Einwohner zählende Stadt gilt als eines der großen Schmuckzentren

in Deutschland und aufgrund des natürlichen Vorkommens an Achaten, Jaspis und anderen Edelsteinen sind Edelsteinschleifer fester Teil der Kultur der Stadt. Mersch kommt während des Studiums damit in Berührung und entwickelt Vorlieben. Ulexit ist so ein Stein, der sie nicht mehr loslässt.

Im Volksmund wird er „Fernsehglas“ genannt, bei ihr veredelt er Holzschmuck. Der Wassermelonenturmalin ist ein anderer Stein, der sie fasziniert. „Das ist einfach ein Wunder der Natur“, sagt sie. Mersch arbeitet individuell, nach Maß und Vorgabe der Kunden. Zwar umfassen ihre beiden Kataloge rund 200 Seiten, aber ihr Tagesgeschäft sind Einzelstücke und die Vitrinen im Atelier ein „amuse-gueule“ ihrer Kunst.

Ihre Kunden kommen meist mit einer vagen Idee, die sie berät und verfeinert. „Für mich ist kein Wunsch unmöglich“, erklärt sie eines ihrer Prinzipien. Ihre Auftraggeber sind Teil des Prozesses, wenn ein Schmuckstück – egal für welchen Körperteil – unter ihren Händen Form annimmt. Obwohl sie eine künstlerische Ausbildung hat, ist ihr Selbstverständnis stark dienstleisterisch geprägt. Die Zufriedenheit ihrer Kunden ist ihr das Wichtigste.



Fotos: Editpress/Anne Lommel

Goldschmiedin Annick Mersch: Sie stammt aus Büderscheid im Norden des Landes und lebt dort



Ihr Handwerkszeug

Tageblatt

Date: 01-10-2021

Page: 20

Periodicity: Daily

Journalist: Philip Michel

Circulation: 21982

Audience: 75800

Size: 834 cm²

Der Blick geht nach vorne

GESCHÄFTSVERBAND Die ACAIE bekommt

Verstärkung durch die „Escher Betreiber“

Philip Michel

Sie kam lange etwas verstaubt daher, die „Association des commerçants, artisans et industriels d'Esch/Alzette“, kurz ACAIE. Das hat sich aber inzwischen geändert, denn der Geschäftsverband hat sich neu aufgestellt und mit den „Escher Betreiber“ Verstärkung bekommen. Am Mittwochabend traf man sich in der Lallinger Sporthalle zur Generalversammlung, auf der die Neuerungen vorgestellt wurden.

Gérard Thein (Bonaria Frères) erklärte den Versammelten die Gründe des Zusammenschlusses der Geschäftswelt und Betrieben auf lokaler Ebene. Es gehe prinzipiell darum, mehr Gewicht zu haben, so Thein, der neben Laurent Decker (Decker-Ries) und Patricia Greisch (GR Immotrust) in den Vorstand kooptiert worden war und nun von der Generalversammlung als Mitglied bestätigt wurde. Die ACAIE teilt sich demnach nun in zwei Zweige auf: der klassische „Eschopping City“ mit den Geschäftsbetreibern sowie den Gastronomen auf der einen und die „Escher Betreiber“ auf der anderen Seite. Die werden zusammengesetzt aus Vertretern der mittelständischen Betriebe, selbstständigen Unternehmern sowie Industriellen. Somit bietet die ACAIE nun eine Plattform für sämtliche Escher Unternehmen, was auf lokaler Ebene

bisher einzigartig in Luxemburg ist.

Im Februar dieses Jahres hatte der Vorstand der ACAIE der Integration der „Escher Betreiber“ zugestimmt, seitdem ist es zu

einer Reihe von Versammlungen mit Entscheidungsträgern gekommen. So sprach man bei den Ministern Franz Fayot (Wirtschaft) und Lex Delles (Mittelstand) vor und wurde vom Direktor der Handwerkskammer („Chambre des métiers“) Tom Wirion empfangen. Komende Woche steht dann eine erste Arbeitsgruppe sowie ein Treffen mit dem Escher Schöffenrat auf dem Programm. Die Ziele sind ambitioniert und wurden von Gérard Thein in sieben Punkten zusammengefasst. Das geht von der Interessenvertretung der Mitglieder über ein gemeinsames Netzwerk sowie Partnerschaften bis hin zur Unterstützung bei Veranstaltungen. Prinzipiell geht es um ein positives Image der Stadt Esch.

Esch2022 vor der Tür

Eine solche Partnerschaft ist die mit Esch2022. Direktorin Nancy Braun war am Mittwoch mit ihrer Marketing-Managerin Shamiran Abdullah gekommen, wobei Letztere die Zusammenarbeit unter dem Motto „Culture meets Shopping Tours“ vorstellte. Ein kostenloses Toolkit soll Geschäften, Restaurants, Cafés und Betrieben zur Verfügung gestellt

werden. Das geht von Verkaufsständen und Aufstellern aus Karton bis hin zu bedruckten Servietten oder Zuckertütchen. Ein weiteres Projekt ist der Touristenpass, mit dem die Besucher in den Geschäften Stempel sammeln können. Bei einer bestimmten Anzahl gibt es als Belohnung Esch2022-Gadgets. 36 Geschäfte haben sich bereits für die Aktion eingeschrieben.

Als „fantastische Gelegenheit, sich zu präsentieren“, hatte zuvor ACAIE-Präsident Nicolas Kremer das Kulturjahr bezeichnet. Er blickte auf zwei mehr als nur schwierige Jahre zurück. Die Pandemie mitsamt der Lockdowns traf die Escher Geschäftswelt hart und hat den Siegeszug des Online-Shoppings nur verstärkt. Zudem entstehen in unmittelbarer Nähe zu Esch weitere Einkaufszentren auf der grünen Wiese. Trotzdem wolle man nach vorne schauen und bis Ende des Jahres noch „viele schöne Projekte“ realisieren. „Unsere Stadt ist nicht tot. Das muss man mit lauter Stimme betonen und gegen das Esch-Bashing angehen“, so Kremer abschließend.

Trotz zweier Lockdowns war der von Generalsekretärin Cinzia Derosa vorgestellte Aktivitätsbericht für das Jahr 2020 doch recht imposant, wobei viele Aktionen der ACAIE in die sozialen Netzwerke verlegt werden mussten. Auch die traditionelle Braderie konnte nicht wie gewohnt stattfinden und musste durch drei Aktionstage ersetzt wer-

den. Das Jahr wurde mit einem Bonus von rund 14.000 Euro abgeschlossen, wie Schatzmeister Serge Rihm anschließend zu berichten wusste. Zuvor hatte der zuständige Schöffe Pim Knaff Optimismus versprüht. Claire („Concept local d'activation pour la revitalisation commerciale d'Esch“) starte in die zweite Etappe, zudem sei eine kleine Escher Delegation momentan auf der Franchise Expo Paris, so Knaff.

Zum Abschluss stellte sich Markus Miessen, Inhaber des Uni-Lehrstuhls für die Stadterneuerung Eschs, der Geschäftswelt vor. Es war der erste

öffentliche Auftritt des Professors, der sich als eine Art Mediator versteht. Miessen skizzierte, was er in der nächsten Zeit mit seinen Studenten vorhat. Dabei

ist ihm der Kontakt zu den Eschern wichtig, weshalb er und sein Team demnächst ein Ladenlokal in der Brill-Straße beziehen werden.

„Escher Krëschtmoart“ wird größer

Im vergangenen Jahr war er wegen Corona ausgefallen, nun soll der „Escher Krëschtmoart“ im November in neuer Form zurückkehren. Und zwar wesentlich größer. Neben dem eigentlichen Standort am Stadthausplatz wird er auch den Brillplatz und die Alzettestraße umfassen. In der Einkaufsmeile sollen vor allem, aber nicht nur die kleinen Verkaufsstände Platz finden. Der Weihnachtsmarkt wird am 19. November eröffnet und schließt am 22. Dezember.



Der neue Vorstand der ACAIE



Fotos: Editbress/Alain Rischard

Erster öffentlicher Auftritt: Markus Miessen, Inhaber des Uni-Lehrstuhls für die Stadterneuerung Eschs

Pol et Ben Weisgerber, “meilleurs créateurs d’entreprise dans l’artisanat 2021”



Les deux frères Weisgerber, vainqueurs du prix. (photo Chambre des métiers)

Pol et Ben Weisgerber ont remporté le prix du Meilleur créateur d’entreprise dans l’artisanat 2021 décerné par la Chambre des métiers et BGL BNP Paribas, mercredi. Les deux frères, qui ont repris l’entreprise familiale, ont “impressionné” le jury par “leur détermination”.

L’entreprise Weisgerber & Fils est bien connue dans le paysage artisanal luxembourgeois. Fondée en 1955 et spécialisée dans la construction d’ouvrages en aluminium, elle emploie 36 personnes et a été reprise en 2017 par Pol et Ben Weisberger lorsque leur père a pris sa retraite. Pas évident, à 25 et 26 ans, de se trouver à la tête de près de 40 employés et de locaux qui s’étendent sur 2 100 m² à Senningerberg. Pourtant, le challenge a été relevé avec succès.

Et c’est cette réussite qu’est venu récompenser, mercredi soir, le prix du meilleur créateur d’entreprise dans l’artisanat attribué par la Chambre des métiers, en partenariat avec BGL BNP Paribas. Un prix, qui “vise à encourager et récompenser celles et ceux qui se sont lancés dans une aventure entrepreneuriale soit en créant ou en reprenant une entreprise artisanale il y a plus de cinq ans ou au cours des deux dernières années”, explique la Chambre des métiers.



Qu'est-ce qui a fait la différence avec les autres candidats, possédant pourtant d'indéniables "qualités" ? «Les deux frères Weisgerber ont impressionné le jury par leur engagement de reprendre l'entreprise familiale en 3e génération», justifie Christian Kremer de la Chambre des métiers. «Ceci à leur jeune âge et en ayant repris la responsabilité de l'effectif comptant 36 personnes. En outre, ils ont aussi su développer l'entreprise en modernisant le parc de machines et de réaliser un certain renouveau aussi au niveau du personnel. Cela est en fait un exemple type pour une reprise d'entreprise dans le cadre familial.»

Les deux frères ont ainsi empoché la somme de 6 000 euros.

Le jury a par ailleurs décerné un coup de cœur à Alexandra Kahn (La Luxembourgeoise du chocolat SARL), qui a "su, après une reconversion professionnelle, restabiliser l'entreprise en difficultés lors de la reprise et a réussi à développer les affaires en montrant un dynamisme prononcé et un dévouement exemplaire à la profession".

LQ

Les autres nominés

- Patrick Bichler (Menuiserie Bichler SARL),
- Jeff Burg (Beim Burg GmbH),
- Vincenza Fuzio (Ottika Enza SARL)
- Alexandra Kahn (La Luxembourgeoise du chocolat SARL)

**www.paperjam.lu**Date: **30-09-2021**Periodicity: **Continuous**

Journalist: -

Circulation: **0**Audience: **2051**<https://paperjam.lu/article/prix-meilleur-createur-entrepr>

Prix du Meilleur créateur d'entreprise dans l'artisanat 2021



Remise du prix du Meilleur créateur d'entreprise dans l'artisanat organisé par la Chambre des métiers. (Photo: Matic Zorman/Maison Moderne)

La Chambre des métiers a récompensé le mercredi 29 septembre le Meilleur créateur ou repreneur d'entreprise artisanale. Pol et Ben Weisgerber, qui ont repris l'entreprise familiale en 2017, remportent le prix du Meilleur créateur d'entreprise dans l'artisanat organisé par la Chambre des métiers. Un Coup de cœur du jury a été ajouté pour cette 6e édition, décerné à Alexandra Kahn.

PICTURE REPORT

Un jury avait d'abord analysé 34 candidatures pour choisir cinq finalistes, selon leur «succès financier et commercial, le concept innovant, l'originalité du projet et l'effet créateur d'emploi»:

- Patrick Bichler (Menuiserie Bichler)
- Vincenza Fuzio (Ottika Enza)
- Alexandra Kahn (Genaveh)
- Jeff Burg (Beim Burg)

- Pol et Ben Weisgerber (Weisgerber & Fils)

Ces deux derniers ont été récompensés, et succèdent ainsi au palmarès à Christophe Miranda (M-Energy), qui avait remporté la 5e édition en 2019. En 2016, c'était Laura Fontani (Gelato Gourmet sàrl); en 2014 Ralph Krips (Leon Kremer sàrl); en 2012 Bernard Coune (International Fire Control SA); et en 2010 Josiane Jacob (Jacob & Weis sàrl).

(Photos: Matic Zorman/Maison Moderne)



**www.rtl.lu**Date: **30-09-2021**Periodicity: **Continuous**

Journalist: -

Circulation: **0**Audience: **103000**<https://today.rtl.lu/news/luxembourg/a/1794885.html>

Pol and Ben Weisgerber awarded prize for their successful artisanal business



Pol and Ben Weisgerber. / © Chambre des Metiers

Both brothers work for the company "Weisgerber & Fils S.à r.l."

LUXEMBOURG - CHAMBER OF EMPLOYMENT

The project and award are a joint effort between the Chamber of Employment and BGL BNP Paribas, which aims to reward and motivate those who, in the last two to five years, have launched or taken over a business.

Minister for Small and Medium-Sized Enterprises Lex Delles was present at the ceremony to award the prize to the Weisgerber brothers. Included in the award is also a prize money of €6,000.

Aside from Pol and Ben Weisgerber, nominees included Patrick Bichler (Menuiserie Bichler S.à r.l.), Jeff Burg (Beim Burg GmbH), Vincenza Fuzio (Ottika Enza S.à r.l.), as well as Alexandra Kahn (La Luxembourgeoise du Chocolat S.à r.l.).



Déi Nominéiert. / © Chambre des Metiers



De Minister Lex Delles. / © Chambre des Metiers

www.rtl.luDate: **30-09-2021**Periodicity: **Continuous**

Journalist: -

Circulation: **0**Audience: **103000**<https://5minutes.rtl.lu/actu/luxembourg/a/1794869.html>

Pol et Ben Weisgerber distingués par la Chambre des Métiers



Pol et Ben Weisgerber. / © Chambre des Metiers.

Les frères Pol et Ben Weisgerber, repreneurs de l'entreprise "Weisgerber & Fils S.à r.l." ont remporté le prix du "Meilleur créateur d'entreprise dans l'artisanat 2021" de la Chambre des Métiers.

Le prix, décerné par la Chambre des métiers en partenariat avec BGL BNP Paribas, vise à récompenser et à motiver ceux et celles qui ont créé ou repris une entreprise au cours des deux à cinq dernières années. Les deux entrepreneurs ont reçu leur prix, doté de 6.000 euros, des mains du ministre des Classes moyennes, Lex Delles.

Outre les frères Weisgerber, étaient également nominés pour le Prix du Meilleur créateur d'entreprise, Patrick Bicheler (Menuiserie Bichler S.à r.l.), Jeff Burg (Beim Burg GmbH), Vincenza Fuzio (Ottika Enza S.à r.l.) et Alexandra Kahn (La Luxembourgeoise du Chocolat S.à r.l.).



Le ministre Lex Delles. / © Chambre des Metiers

**www.rtl.lu**Date: **30-09-2021**Periodicity: **Continuous**

Journalist: -

Circulation: **0**Audience: **103000**<https://www.rtl.lu/news/national/a/1794838.html>

Pol a Ben Weisgerber huele Präis vun der Chambre des Metiers mat Heem



De Pol an de Ben Weisgerber. / © Chambre des Metiers.

Déi zwee Bridder hu sech géint véier Fraen a Männer duerchgesat, déi nieft hinnen och nominéiert waren.

D'Bridder Pol a Ben Weisgerber vun der Entreprise "Weisgerber & Fils S.à r.l." sinn am Rennen ëm de Präis fir de "Meilleur Créateur d'Entreprise dans l'Artisanat 2021" vun der Chambre des Metiers als Gewënner ervirgaangen.

De Präis, deen d'Chambre des Metiers am Partenariat mat der BGL BNP Paribas vergëtt, ass dorop ausgeluecht, déi ze belounen an ze motivéieren, déi an deene leschten zwee bis fënnef Joer ee Betrib opgestallt oder iwwerholl hunn. De Minister Lex Delles huet de Präis, dee mat engem Präisgeld vu 6.000 Euro dotéiert ass, un déi zwee Entrepreneuren iwwerreecht.

Nieft de Bridder Weisgerber waren och nach de Patrick Bicheler (Menuiserie Bichler S.à r.l.), de Jeff Burg (Beim Burg GmbH), d'Vincenza Fuzio (Ottika Enza S.à r.l.) an d'Alexandra Kahn (La Luxembourgeoise du Chocolat S.à r.l.) nominéiert.



**www.paperjam.lu**Date: **30-09-2021**Periodicity: **Continuous**

Journalist: -

Circulation: **0**Audience: **2051**<https://paperjam.lu/article/pol-et-ben-weisgerber-meilleur>

Pol et Ben Weisgerber mis à l'honneur par la Chambre des métiers



Le prix du Meilleur créateur d'entreprise dans l'artisanat revient à Weisgerber & Fils. Le Coup de cœur du jury a été décerné à la chocolaterie Genaveh. (Photos: Talk2U; Mike Zenari. Montage: Maison Moderne)

Pol et Ben Weisgerber, qui ont repris l'entreprise familiale en 2017, remportent le prix du Meilleur créateur d'entreprise dans l'artisanat organisé par la Chambre des métiers. Un Coup de cœur du jury a été ajouté pour cette 6e édition, décerné à Alexandra Kahn.

La Chambre des métiers s'est mise à la recherche du Meilleur créateur ou repreneur d'entreprise artisanale qui s'est lancé entre 2016 et 2019. Un jury a d'abord analysé 34 candidatures pour choisir cinq finalistes, selon leur «succès financier et commercial, le concept innovant, l'originalité du projet et l'effet créateur d'emploi». Avant d'annoncer le nom du grand gagnant, ce mercredi 29 septembre, lors d'une cérémonie au Kirchberg.

Deux lauréats sont finalement récompensés, puisque ce sont les frères Pol et Ben Weisgerber, qui ont repris en 2017 l'entreprise familiale de construction en aluminium qui porte leur nom. Tirillé dans ses délibérations, le jury a aussi exceptionnellement choisi de récompenser un autre finaliste. À la tête de la chocolaterie Genaveh, Alexandra Kahn a en effet reçu le Coup de cœur du jury.

La détermination, principal atout



«Pol et Ben Weisgerber ont impressionné le jury par leur détermination», explique Christian Kremer, chef du service Conseils et services à la Chambre des métiers. Il faisait partie du jury avec Christophe Wagner (BGL BNP Paribas), Paul Schaack (Mutualité des PME) et Gilles Scholtus (ministère de l'Économie). Ils ont été séduits par la «responsabilité» prise à leur «jeune âge»: 26 et 28 ans à l'époque. «Ils ont aussi su développer l'entreprise en modernisant le parc de machines et réaliser un certain renouveau au niveau du personnel», rajeuni alors que beaucoup d'anciens partaient à la retraite. De plus, ils sont passés d'environ 32 salariés à 36. Pour le jury, Weisgerber & Fils représente «un exemple type pour une reprise d'entreprise dans le cadre familial.»

Alexandra Kahn est quant à elle récompensée pour «sa détermination, sa vision et le développement de la chocolaterie» depuis 2017. Elle a «osé reprendre une entreprise artisanale après des études et de l'expérience professionnelle plutôt dans le domaine des finances et des produits de luxe», souligne-t-il. Ce qui ne l'a pas empêché de faire revivre une entreprise en mauvaise santé et de la faire grandir.

6.000 euros pour le premier prix

Les lauréats de cette édition ont ainsi reçu 6.000 euros de la part de BGL BNP Paribas, partenaire de cet événement. Christophe Miranda (M-Energy) avait remporté la 5^e édition en 2019. En 2016, c'était Laura Fontani (Gelato Gourmet sàrl); en 2014 Ralph Krips (Leon Kremer sàrl); en 2012 Bernard Coune (International Fire Control SA); et en 2010 Josiane Jacob (Jacob & Weis sàrl).

La gagnante du Coup de cœur ne reçoit pas de montant financier. «Mais nous espérons qu'elle bénéficiera des mêmes retombées médiatiques que les frères Weisgerber.» Tout comme les cinq finalistes qui «méritaient de gagner le concours», ajoute le jury.



 Tageblatt
ZEITUNG VON LUXEMBOURG

Tageblatt

Date: 29-09-2021

Page: 5

Periodicity: Daily

Journalist: Eric Rings

Circulation: 21982

Audience: 75800

Size: 1 026 cm²

„Nicht nur schlechter Stil“

LUXDIDAC Lehrgewerkschaft SNE/CGFP über die Fauxpas des Bildungsministers Claude Meisch
Eric Rings

Zur Eröffnung der „Lux-Didac“, wo verschiedene Anbieter didaktisches Material ausstellen, hat sich die Lehrgewerkschaft für die Grundschulen SNE/CGFP der Presse anvertraut. Dabei hat sie unter anderem ihre Sicht zu einigen Reformvorhaben von Bildungsminister Claude Meisch erläutert.

Einen neuen Look will die Lehrgewerkschaft SNE/CGFP der traditionellen „LuxDidac“ verpassen. Deshalb verlagert sie die diesjährige Ausstellung von didaktischem Material vom „Forum Geesseknäppchen“ in den „Tramsschapp“. Bevor die Tore für die Besucher öffnen, präsentieren die Gewerkschaftler der Presse ihre Sicht zur „Rentrée“ und stellen einige Forderungen an das Bildungsministerium. Im vergangenen Jahr musste sich die „LuxDidac“ mit einem virtuellen Auftritt zufriedengeben.

„Für die SNE/CGFP hat die Gesundheit der Kinder und des Lehrpersonals immer absolute Priorität“, sagt Patrick Remakel, Präsident der Lehrgewerkschaft. Gleichzeitig spreche man sich aber auch immer für den Präsenzunterricht aus, ohne dabei unnötige gesundheitliche Risiken einzugehen. Seit dem Anfang der Pandemie habe man versucht, sich bei der Planung mit einzubringen und habe dem Bildungsministerium einige Maßnahmen vorgeschlagen.

Laut Remakel hat das Ministerium auf Druck der Gewerkschaft den Bildungseinrichtungen sowohl FFP2-Masken als auch

CO₂-Messgeräte zur Verfügung gestellt. Nicht verstehen kann Remakel, dass die Gewerkschaft bei ihrer Forderung nach Luftfiltern in den Schulen stets auf taube Ohren beim Bildungsminister Claude Meisch stößt. „Deren Einsatz ist mehr als nur eine Alternative zum Lüften bei Minusgraden.“

Meischs mangelhafte Kommunikation

Die Gewerkschaft zeigt sich erfreut über die Unterstützung durch Zusatzpersonal in der Pandemie. Diese sogenannten „Pooles“ sollen bis zum Ende des ersten Trimesters beibehalten werden. Dennoch sei dies nur ein Tropfen auf den heißen Stein, sagt Remakel. „Wir brauchen langfristige Lösungen und Mittel in unseren Schulen, um die entstandenen Lücken zu stopfen und die Kinder zu unterstützen.“ Die SNE/CGFP habe ein zusätzliches Corona-Kontingent gefordert, leider ohne Erfolg.

Ein immer wiederkehrender Kritikpunkt aller Lehrgewerkschaften ist die mangelnde Kommunikation von Claude Meisch während der Pandemie. Als Beispiel nennt Remakel die vom Minister aus heiterem Himmel angekündigte landesweite Hausaufgabenhilfe. Meisch habe lediglich darüber informiert. Konsultiert habe er die Gewerkschaft bislang noch nicht. Das Vorhaben basiere wohl auf den Vorgaben des Koalitionsvertrags, so Remakel. Er findet es einerseits gut, dass dadurch der Stellenwert von Hausaufgaben wieder mehr

in den Fokus tritt, nachdem in den letzten Jahren immer wieder Kritik aufgekommen war, wenn Lehrer solche vergaben. Wie der Name es verrate, handele es sich dabei um Aufgaben, die zu Hause oder außerhalb der Schule gemacht werden sollen. Da ihre Bearbeitung, wie Meisch bei der „Rentrée“-Pressekonferenz angekündigte, nicht am Abend im Beisein von arbeitstätigen Eltern erfolgen sollte, kommt für die SNE/CGFP nur die Schule und die „Maison relais“ infrage.

Stellungnahme ist nicht möglich

Diese Ankündigung werfe viele Fragen auf, sagt Remakel. Wann und wo soll die Hilfe stattfinden? Sollen in allen Schulen sämtliche Jahrgänge eine solche Hausaufgabenhilfe angeboten bekommen? Im Koalitionsabkommen stehe, dass die Lehrkräfte diese Aufgabe anhand von Überstunden und auf freiwilliger Basis anbieten könnten. „Doch was passiert, wenn das Bildungsministerium nicht genügend Lehrkräfte findet, um die nötige Hausaufgabenhilfe an allen Schulen anzubieten?“, fragt sich der Gewerkschaftspräsident.

Ziemlich überrascht zeigte sich Remakel über Meischs Ankündigung zur Reform des „Accueil“, über die der Minister noch bis Ende dieses Jahres ein Gesetzesprojekt vorlegen will. Die bislang nicht erfolgte Absprache mit den Sozialpartnern sei nicht nur ein sehr schlechter

Stil, sondern auch ein absolutes „No-Go“ für die SNE/CGFP. Aufgrund der stets zunehmenden Zuwanderung würden immer mehr Kinder, auch „primo-arrivants“ genannt, solche „Cours d'accueil“ besuchen. Doch das Bildungsministerium stelle den Schulen und Gemeinden nicht mal annähernd genug Mittel zur Verfügung, um einen qualitativ hochwertigen Unterricht geben zu können. „Wenn es zu einer Reform kommt, muss erst das Personal massiv aufgestockt werden“, so Remakel. Da die Gewerkschaft über keinerlei offizielle Informationen verfüge, wie die Reform zum „Cours d'accueil“ aussehen soll, könne sie keine Stellung dazu beziehen. Nur ein Punkt sei klar: „Diese Kinder brauchen als Erstes einen intensiven Sprachunterricht“, betont Remakel.

Der Gewerkschaftspräsident hat gestern aber nicht nur erläutert, wo es klemmt, sondern hat auch Forderungen an den Bildungsminister gestellt. Folgende Punkte sind der SNE/CGFP besonders wichtig: Hilfe für Kinder mit speziellen Bedürfnissen, die Attraktivität des Lehrerberufes, die Problematik mit den Regionaldirektionen, die Überarbeitung des „Plan d'études“, der Einsatz spezialisierter Lehrkräfte (I-EBS) sowie die „Voie de préparation“, die auf den Arbeitsmarkt vorbereiten soll.

Bei der Hilfe für Kinder mit speziellen Bedürfnissen braucht es einen Paradigmenwechsel, sagt Remakel. Nicht die Prozedur, sondern das Kind müsse im Mittelpunkt aller Hilfsmaßnahmen stehen. Hierzu solle die administrative Arbeit des Lehrers auf ein Minimum reduziert werden. Die Digitalisierung der Antragsformulare sei ein kleiner Schritt, löse aber keineswegs das Problem. Die Situation, mit der

die Lehrer „um Terrain“ konfrontiert seien, werde immer komplexer. Deshalb fordert Remakel eine permanente Taskforce an den Schulen. Damit meint er Spezialisten wie Erzieher, Krankenpfleger und Sozialarbeiter, die direkt in der Klasse eingreifen sollen, wo es brennt oder aber dem Brand anhand von Präventionsmaßnahmen vorbeugen können. Zudem sollten mehr spezialisierte Lehrkräfte (I-EBS) eingestellt werden. Auch müsste die Aufgabe der Kompetenzzentren (früher: Ediff) nicht darin liegen, die Lehrer zu beraten, sondern sie zu entlasten.

Master-Niveau für Grundschullehrer

Ein weiterer Punkt, den Remakel aufzählt, ist der Attraktivitätsmangel des Lehrerberufs. Der erste Schritt sollte seiner Meinung nach in der Ausbildung gemacht werden. Diese sollte auf ein Master-Niveau angehoben werden, so wie es in vielen europäischen Ländern bereits der Fall ist. „Meischs Vorhaben, nun einfach eine neue Variante der Quereinsteiger anzubieten, ist zu simpel“, moniert der Präsident. „Dieses Projekt ist für jene Studenten, die den regulären Weg über ein Studium der Erziehungswissenschaften gewählt haben, wie ein Schlag ins Gesicht.“ Er stellt folgende Frage: Wieso sollte man sich von Anfang an für ein Studium der Erziehungswissenschaften einschreiben, wenn man mit einem Bachelor in irgendeinem Fach, das im Zusammenhang mit den Schulfächern steht und nach einem Jahr „Crashkurs“ in Erziehungswissenschaften den Beruf des Grundschullehrers ergreifen? Die SNE/CGFP befürchtet, dass sich durch Meischs Vorhaben nun noch weniger

Kandidaten für das Studium der Erziehungswissenschaften interessieren werden.

Remakel sprach gestern zudem die Problematik der Regionaldirektionen an. Viele Lehrkräfte fühlten sich nicht ausreichend von ihrer Direktion unterstützt. Manche sehen sich gar von den Direktionen unter Druck gesetzt und bedrängt, so der SNE/CGFP-Präsident. Mitglieder haben der Gewerkschaft berichtet, dass manche Direktionen nur auf der Basis des Angstmachens funktionieren würden. „Das muss endlich thematisiert werden“, so Remakel. Zum „Plan d'études“ sagt der Präsident, dass es wichtig sei, klare, präzise und anspruchsvolle Kriterien zu bestimmen, die das Weiterkommen der Schüler von einem Zyklus zum nächsten definieren.

Laurent Berck, Verantwortlicher beim SNE/CGFP für die spezialisierten Lehrkräfte (I-EBS), geht auf die Defizite ein, die während der Pandemie sichtbar wurden. Die Zahl der spezialisierten Lehrer müsste drastisch erhöht werden. Zudem müssten sie die größtmögliche Autonomie beim Ausüben ihrer Tätigkeit bewahren. Auch sollten die I-EBS auf freiwilliger Basis Überstunden leisten dürfen. Nicolas Thill, zweiter Vizepräsident der SNE/CGFP und Verantwortlicher für die „Voie de préparation“, moniert, dass diese Orientierung oftmals mit Scheitern gleichgesetzt wird. Er fordert eine Promotionskampagne zur Aufwertung dieser Ausbildung. Zudem sei es für frankophone Schüler meist schwierig, auf dem Niveau eines DAP („Diplôme d'aptitude professionnelle“) eine Lehrstelle zu finden, weil es an Betriebsinhabern fehle und zudem nicht genug Programme auf Französisch angeboten werden.



Die Gewerkschaftsvertreter der SNE/CGFP Gilles Glesener, Vanessa Schetgen, Patrick Remakel, Laurent Berck und Nicolas Thill präsentierten gestern ihre Sicht zu „Rentrée“ und Bildungspolitik



Die „LuxDidac“ stellt dieses Jahr das didaktische Material im „Tramsschapp“ aus



SNE/CGFP-Präsident Patrick Remakel

www.tageblatt.luDate: **29-09-2021**Periodicity: **Continuous**

Journalist: -

Circulation: **0**Audience: **2300**<https://www.tageblatt.lu/headlines/nicht-nur-schlechter-stil/>

Lehrergewerkschaft über Meisch / „Nicht nur schlechter Stil“



Die Gewerkschaftsvertreter des SNE/CGFP Gilles Glesener, Vanessa Schetgen, Patrick Remakel, Laurent Berck und Nicolas Thill präsentieren am Dienstag ihre Sicht zu „Rentrée“ und Bildungspolitik (Foto: Editpress/Hervé Montaigu)

Zur Eröffnung der „LuxDidac“, wo verschiedene Anbieter didaktisches Material ausstellen, hat sich die Lehrergewerkschaft für die Grundschulen SNE/CGFP der Presse anvertraut. Dabei hat sie unter anderem ihre Sicht zu einigen Reformvorhaben von Bildungsminister Claude Meisch erläutert.

Einen neuen Look will die Lehrergewerkschaft SNE/CGFP der traditionellen „LuxDidac“ verpassen. Deshalb verlagert sie die diesjährige Ausstellung von didaktischem Material vom „Forum Geesseknäppchen“ in den „Tramsschapp“. Bevor die Tore für die Besucher öffnen, präsentieren die Gewerkschaftler der Presse ihre Sicht zur „Rentrée“ und stellen einige Forderungen an das Bildungsministerium. Im vergangenen Jahr musste sich die „LuxDidac“ mit einem virtuellen Auftritt zufriedengeben.

„Für die SNE/CGFP hat die Gesundheit der Kinder und des Lehrpersonals immer absolute Priorität“, sagt Patrick Remakel, Präsident der Lehrergewerkschaft. Gleichzeitig spreche man sich aber auch immer für den Präsenzunterricht aus, ohne dabei unnötige gesundheitliche Risiken einzugehen. Seit dem Anfang der Pandemie habe man versucht, sich bei der Planung mit einzubringen und habe dem Bildungsministerium einige Maßnahmen vorgeschlagen.

Laut Remakel hat das Ministerium auf Druck der Gewerkschaft den Bildungseinrichtungen sowohl FFP2-Masken als auch CO2-Messgeräte zur Verfügung gestellt. Nicht verstehen kann Remakel, dass die Gewerkschaft bei ihrer Forderung nach Luftfiltern in den Schulen stets auf taube Ohren beim Bildungsminister Claude Meisch stößt. „Deren Einsatz ist mehr als nur eine Alternative zum Lüften bei Minusgraden.“

Meischs mangelhafte Kommunikation

Die Gewerkschaft zeigt sich erfreut über die Unterstützung durch Zusatzpersonal in der Pandemie. Diese sogenannten „Poolies“ sollen bis zum Ende des ersten Trimesters beibehalten werden. Dennoch sei dies nur ein Tropfen auf den heißen Stein, sagt Remakel. „Wir brauchen langfristige Lösungen und Mittel in unseren Schulen, um die entstandenen Lücken zu stopfen und die Kinder zu unterstützen.“ Die SNE/CGFP habe ein zusätzliches Corona-Kontingent gefordert, leider ohne Erfolg.

Ein immer wiederkehrender Kritikpunkt aller Lehrgewerkschaften ist die mangelnde Kommunikation von Claude Meisch während der Pandemie. Als Beispiel nennt Remakel die vom Minister aus heiterem Himmel angekündigte landesweite Hausaufgabenhilfe. Meisch habe lediglich darüber informiert. Konsultiert habe er die Gewerkschaft bislang noch nicht. Das Vorhaben basiere wohl auf den Vorgaben des Koalitionsvertrags, so Remakel. Er findet es einerseits gut, dass dadurch der Stellenwert von Hausaufgaben wieder mehr in den Fokus tritt, nachdem in den letzten Jahren immer wieder Kritik aufgekommen war, wenn Lehrer solche vergaben. Wie der Name es verrate, handele es sich dabei um Aufgaben, die zu Hause oder außerhalb der Schule gemacht werden sollen. Da ihre Bearbeitung, wie Meisch bei der „Rentrée“-Pressekonferenz ankündigte, nicht am Abend im Beisein von arbeitstätigen Eltern erfolgen sollte, kommt für die SNE/CGFP nur die Schule und die „Maison relais“ infrage.

Doch was passiert, wenn das Bildungsministerium nicht genügend Lehrkräfte findet, um die nötige Hausaufgabenhilfe an allen Schulen anzubieten?

Patrick Remakel, SNE/CGFP-Präsident

Diese Ankündigung werfe viele Fragen auf, sagt Remakel. Wann und wo soll die Hilfe stattfinden? Sollen in allen Schulen sämtliche Jahrgänge eine solche Hausaufgabenhilfe angeboten bekommen? Im Koalitionsabkommen stehe, dass die Lehrkräfte diese Aufgabe anhand von Überstunden und auf freiwilliger Basis anbieten könnten. „Doch was passiert, wenn das Bildungsministerium nicht genügend Lehrkräfte findet, um die nötige Hausaufgabenhilfe an allen Schulen anzubieten?“, fragt sich der Gewerkschaftspräsident.

Stellungnahme ist nicht möglich

Ziemlich überrascht zeigte sich Remakel über Meischs Ankündigung zur Reform des „Accueil“, über die der Minister noch bis Ende dieses Jahres ein Gesetzesprojekt vorlegen will. Die bislang nicht erfolgte Absprache mit den Sozialpartnern sei nicht nur ein sehr schlechter Stil, sondern auch ein absolutes „No-Go“ für die SNE/CGFP. Aufgrund der stets zunehmenden Zuwanderung würden immer mehr Kinder, auch „primo-arrivants“ genannt, solche „Cours d'accueil“ besuchen. Doch das Bildungsministerium stelle den Schulen und Gemeinden nicht mal annähernd genug Mittel zur Verfügung, um einen qualitativ hochwertigen Unterricht geben zu können. „Wenn es zu einer Reform kommt, muss erst das Personal massiv aufgestockt werden“, so Remakel. Da die Gewerkschaft über keinerlei offizielle Informationen verfüge, wie die Reform zum „Cours d'accueil“ aussehen soll, könne sie keine Stellung dazu beziehen. Nur ein Punkt sei klar: „Diese Kinder brauchen als Erstes einen intensiven Sprachunterricht“, betont Remakel.

Der Gewerkschaftspräsident erläutert am Dienstag aber nicht nur, wo es klemmt, sondern stellt auch Forderungen an den Bildungsminister. Folgende Punkte sind der SNE/CGFP besonders wichtig: Hilfe für Kinder mit speziellen Bedürfnissen, die Attraktivität des Lehrerberufes, die Problematik mit den Regionaldirektionen, die Überarbeitung

des „Plan d'études“, der Einsatz spezialisierter Lehrkräfte (I-EBS) sowie die „Voie de préparation“, die auf den Arbeitsmarkt vorbereiten soll.

Meischs Vorhaben, nun einfach eine neue Variante der Quereinsteiger anzubieten, ist zu simpel

Patrick Remakel, SNE/CGFP-Präsident

Bei der Hilfe für Kinder mit speziellen Bedürfnissen braucht es einen Paradigmenwechsel, sagt Remakel. Nicht die Prozedur, sondern das Kind müsse im Mittelpunkt aller Hilfsmaßnahmen stehen. Hierzu solle die administrative Arbeit des Lehrers auf ein Minimum reduziert werden. Die Digitalisierung der Annahmeformulare sei ein kleiner Schritt, löse aber keineswegs das Problem. Die Situation, mit der die Lehrer „um Terrain“ konfrontiert seien, werde immer komplexer. Deshalb fordert Remakel eine permanente Taskforce an den Schulen. Damit meint er Spezialisten wie Erzieher, Krankenpfleger und Sozialarbeiter, die direkt in der Klasse eingreifen sollen, wo es brennt oder aber dem Brand anhand von Präventionsmaßnahmen vorbeugen können. Zudem sollten mehr spezialisierte Lehrkräfte (I-EBS) eingestellt werden. Auch müsste die Aufgabe der Kompetenzzentren (früher: Ediff) nicht darin liegen, die Lehrer zu beraten, sondern sie zu entlasten.

Master-Niveau für Grundschullehrer

Ein weiterer Punkt, den Remakel aufzählt, ist der Attraktivitätsmangel des Lehrerberufs. Der erste Schritt sollte seiner Meinung nach in der Ausbildung gemacht werden. Diese sollte auf ein Master-Niveau angehoben werden, so wie es in vielen europäischen Ländern bereits der Fall ist. „Meischs Vorhaben, nun einfach eine neue Variante der Quereinsteiger anzubieten, ist zu simpel“, moniert der Präsident. „Dieses Projekt ist für jene Studenten, die den regulären Weg über ein Studium der Erziehungswissenschaften gewählt haben, wie ein Schlag ins Gesicht.“ Er stellt folgende Frage: Wieso sollte man sich von Anfang an für ein Studium der Erziehungswissenschaften einschreiben, wenn man mit einem Bachelor in irgendeinem Fach, das im Zusammenhang mit den Schulfächern steht und nach einem Jahr „Crashkurs“ in Erziehungswissenschaften den Beruf des Grundschullehrers ergreifen? Die SNE/CGFP befürchtet, dass sich durch Meischs Vorhaben nun noch weniger Kandidaten für das Studium der Erziehungswissenschaften interessieren werden.

Remakel spricht am Dienstag zudem die Problematik der Regionaldirektionen an. Viele Lehrkräfte fühlten sich nicht ausreichend von ihrer Direktion unterstützt. Manche sehen sich gar von den Direktionen unter Druck gesetzt und bedrängt, so der SNE/CGFP-Präsident. Mitglieder haben der Gewerkschaft berichtet, dass manche Direktionen nur auf der Basis des Angstmachens funktionieren würden. „Das muss endlich thematisiert werden“, so Remakel. Zum „Plan d'études“ sagt der Präsident, dass es wichtig sei, klare, präzise und anspruchsvolle Kriterien zu bestimmen, die das Weiterkommen der Schüler von einem Zyklus zum nächsten definieren.

Laurent Berck, Verantwortlicher beim SNE/CGFP für die spezialisierten Lehrkräfte (I-EBS), geht auf die Defizite ein, die während der Pandemie sichtbar wurden. Die Zahl der spezialisierten Lehrer müsste drastisch erhöht werden. Zudem müssten sie die größtmögliche Autonomie beim Ausüben ihrer Tätigkeit bewahren. Auch sollten die I-EBS auf freiwilliger Basis Überstunden leisten dürfen. Nicolas Thill, zweiter Vizepräsident der SNE/CGFP und Verantwortlicher für die „Voie de préparation“, moniert, dass diese Orientierung oftmals mit Scheitern gleichgesetzt wird. Er fordert eine Promotionskampagne zur Aufwertung dieser Ausbildung. Zudem sei es für frankofone Schüler meist schwierig, auf dem Niveau eines DAP („Diplôme d'aptitude professionnelle“) eine Lehrstelle zu finden, weil es an Betriebsinhabern fehle und zudem nicht genug Programme auf Französisch angeboten werden.



Die „LuxDidac“ stellt dieses Jahr das didaktische Material im „Tramsschapp“ aus Foto: Editpress/Hervé Montaigu



SNE/CGFP-Präsident Patrick Remakel spart nicht mit Kritik an den Methoden des Bildungsministers Foto: Editpress/Hervé Montaigu

**www.infogreen.lu**Date: **28-09-2021**Periodicity: **Continuous**

Journalist: -

Circulation: **0**Audience: **1000**<https://www.infogreen.lu/commodo-session-d-information-et-rencontres-avec-l-administration-de-l.html>

Commodo : session d'information et rencontres avec l'Administration de l'Environnement

Avez-vous déjà entendu parler du Commodo ? Avez-vous votre autorisation d'exploitation (qui est différente de l'autorisation d'établissement) ? Est-elle à jour ?

Si un établissement commercial, artisanal ou industriel peut présenter des risques sur l'environnement et des dangers pour les salariés, le public ou le voisinage en général, alors cet établissement doit disposer d'une autorisation d'exploitation.

La Chambre des Métiers, le Guichet unique PME, en collaboration avec le Luxembourg Institute of Science and Technology (LIST), organisent une session d'information et des rencontres éclairées (Speed dating) avec les experts de l'Administration de l'Environnement afin de sensibiliser les artisans sur les procédures d'octroi et de suivi des autorisations d'exploitation et de répondre à leurs besoins spécifiques.

Les deux événements sont indépendants. Vous avez la possibilité de participer aux deux événements ou de choisir l'un des deux.

Session d'information – 21 octobre 2021 de 15h30 à 16h45 (en ligne)

L'Administration de l'Environnement, qui est une des administrations compétentes dans le domaine vous expliquera les bases de la loi « Commodo » : les objectifs, les établissements concernés, la demande d'autorisation et la procédure d'instruction.

Speed dating – 25 octobre 2021 de 9h00 à 12h00 (en ligne)

Chaque participant disposera d'une demi-heure pour poser ses questions en direct à un expert de l'Administration de l'Environnement. Ces rencontres pourront être anonymisées.

Ces événements s'inscrivent dans le cadre du cycle « Betriber&Emwelt » où le département « Environmental Research and Innovation » (ERIN) du Luxembourg Institute of Science and Technology (LIST), conjointement avec l'Administration de l'Environnement (AEV), propose aux entreprises et aux structures publiques luxembourgeoises, une série de sessions d'information sur des thématiques liées à l'environnement.



**L'Essentiel**Date: **28-09-2021**Page: **15**Periodicity: **Daily**

Journalist: -

Circulation: **101235**Audience: **285300**Size: **20 cm²**

Certains métiers sont très prisés

APPRENTISSAGE Si des métiers ont du mal à trouver des apprentis (lire ci-contre), d'autres n'ont pas assez de places pour tous les apprentis. C'est le cas dans «l'esthétique ou encore de la mécanique automobile», indique Daniel Schroeder, conseiller à l'apprentissage à la Chambre des métiers.

**L'Essentiel**

Date: 28-09-2021

Page: 14-15

Periodicity: Daily

Journalist: -

Circulation: 101235

Audience: 285300

Size: 276 cm²

Boucher, un métier passion

APPRENTISSAGE Le métier de boucher peine à trouver des apprentis. Rencontre avec des jeunes formés à La Provençale.

Déjà titulaire d'un DAP (diplôme d'aptitude professionnelle) restaurateur, Sven, 20 ans prépare maintenant un DAP Boucherie. «J'avais envie de voir quelque chose d'autre dans le domaine de l'alimentation. J'aime le fait que ce soit un travail d'équipe, plus manuel», explique-t-il. Comme lui, Christophe, 21 ans, a éga-

lement décidé de se tourner vers la boucherie après un DAP restaurateur.

«Quand j'étais petit, mon grand-père faisait les saucisses à la maison, raconte Miguel, 20 ans. J'ai essayé de faire des études dans la nutrition puis on m'a dit "Pourquoi tu ne ferais pas boucher?". J'ai essayé et j'ai beaucoup aimé».

Ces apprentis à La Provençale sont encadrés par Frédéric Riffaud, meilleur ouvrier de France dans la catégorie charcuterie-traiteur. «Mon rôle consiste à transmettre ma pas-

sion, mais aussi des savoir-faire et savoir être. Malheureusement le métier de boucher est méconnu, pas assez mis en avant auprès des jeunes».

Brian, 25 ans, aujourd'hui chef adjoint de production, a «commencé petit». «Dans ma famille, tout le monde exerce un métier de bouche. On allait souvent chez le boucher, qui nous donnait un morceau de saucisse. J'ai eu envie de devenir le premier boucher de la famille», explique-t-il. Après un DAP, il a ensuite passé un brevet de maîtrise. **MARION MELLINGER**

Le chiffre du jour**1192**

C'est le nombre de contrats d'apprentissage conclus au 15 septembre, selon la Chambre des métiers. 748 concernent l'apprentissage initial et 444 l'apprentissage pour adultes. 1 389 postes étaient encore disponibles (dont 1136 au niveau DAP) et 502 jeunes à la recherche d'un patron.



Les places d'apprenti boucher au Grand-Duché ne trouvent pas toujours preneurs.



L'Essentiel

Date: 28-09-2021

Page: 14

Periodicity: Daily

Journalist: -

Circulation: 101235

Audience: 285300

Size: 97 cm²



Futurs techniciens en logistique distingués

RÉCOMPENSE Pour soutenir les jeunes talents actifs dans le secteur de la logistique, le Cluster for Logistics Luxembourg (C4L) récompense tous les ans les meilleurs étudiants du diplôme de technicien en logistique. Nelson Leal Moreira, élève du Lycée technique de Lallange et en apprentissage chez ArcelorMittal, et Brian Da Silva Santos, élève du Lycée technique de Bonnevoie et en apprentissage chez Globus Baumarkt, ont reçu le prix de meilleur diplômé de technicien en logistique 2020/2021. -PHOTO: C4L


Luxemburger Wort

Luxemburger Wort

Date: 25-09-2021

Page: 84-85

Periodicity: Daily

Journalist: -

Circulation: 59525

Audience: 162100

Size: 510 cm²

Le label «Made in Luxembourg»

Un argument de promotion et de vente

Par Carlos de Jesus

Depuis son lancement en 1984, plus de 1.400 entreprises ont été autorisées à arborer le label «Made in Luxembourg» qui authentifie l'origine luxembourgeoise de biens ou services. A un moment où les consommateurs sont à la recherche de la qualité et du local, ce label prend tout son sens.

En soi le label n'est autre chose qu'une marque enregistrée, un logo facilement identifiable, représenté par une couronne stylisée avec les mots Made in Luxembourg centrés en dessous.

Mais il permet aux entreprises établies au Luxembourg et qui en font la demande de promouvoir leur savoir-faire luxembourgeois et de se démarquer aussi bien sur les marchés étrangers que nationaux.

Comment obtenir le label?

La procédure d'obtention est stricte et codifiée, mais claire et simple. Pour autant que l'on soit une entreprise individuelle ou une société commerciale, la demande peut être faite en ligne. Il suffit de se rendre sur le site www.made-in-luxembourg.lu et, si le dossier est bien préparé, il ne faudra pas plus de dix minu-



Lors d'une remise officielle du label.

Photo: Chris Karaba

tes pour remplir les différentes cases et répondre au questionnaire.

Le mieux est de joindre directement tous les documents (photos, dépliants, brochures, ...) que l'on jugera utiles pour permettre au comité de suivi du label de prendre une décision. Il se peut que l'on soit contacté afin de fixer une éventuelle entrevue ou une visite de l'entreprise effectuant la demande et assez vite l'on sera averti si le produit ou service aura le droit d'arborer le label.

S'il est attribué, ce sera pour une durée de cinq ans, renouvelable.

Produits ou services concernés

Les premiers produits et services concernés sont bien sûr les marchandises produites au Luxembourg ou les prestations de service effectuées par un prestataire disposant d'un établissement stable au Luxembourg et qui y exerce régulièrement ses activités. Peuvent également obtenir le label, les



Des produits céréaliers sont également issus de l'artisanat luxembourgeois.

Photo: Claude François

marchandises dont la dernière transformation ou ouvraison substantielle effectuée par un prestataire luxembourgeois équipé à cet effet et ayant abouti à la production d'un produit nouveau ou représentant un stade de fabrication important a eu lieu au Grand-Duché de Luxembourg.

Le terme «transformation ou ouvraison substantielle» doit être compris comme étant un changement fondamental tant de l'apparence initiale que de la forme ou de la nature du produit, de

sorte que celui-ci soit totalement différent à l'issue du processus.

Pourquoi obtenir le label?

Un label est un élément d'identification qui garantit certains aspects d'un produit ou d'un service tel que l'origine, la qualité et la conformité avec les normes de fabrication. Posséder un label peut être un bon moyen de se démarquer de la concurrence. Notamment grâce au fait qu'ils rassurent les clients parce qu'ils sont un gage de crédibilité et de con-

fiance valorisant les produits et/ou les services, mais aussi l'entreprise.

Dans le monde globalisé comme dans une économie locale largement ouverte, l'information sur l'origine d'un produit ou d'un service est devenue un élément déterminant des choix en matière de consommation. Cela vaut aussi bien pour le marché intérieur que pour les marchés étrangers, l'objectif étant, dans ce dernier cas, de se démarquer dans le cadre d'une internationalisation.

d'Land**d'Lëtzebuenger Land**

Date: 24-09-2021

Page: 20

Periodicity: Weekly

Journalist: Salomé Jeko

Circulation: 7500

Audience: 15500

Size: 575 cm²

So romantic...o !

Salomé Jeko

Début novembre, Fanny Bervard s'envolera pour Dubaï. Elle fait partie des heureuses élues invitées par la Chambre du commerce au sein du pavillon luxembourgeois dans le cadre de la Semaine du Made in Luxembourg. Dans ses valises, son nouveau-né, Antoine, qu'elle couve amoureuxment contre sa poi-

trine durant l'interview, mais aussi ses autres bébés : les bijoux estampillés Romantico Romantico que la jeune femme créé depuis 2019. « C'est cette année-là que j'ai lancé ma marque, mais j'ai commencé à

les confectionner bien avant, alors que je travaillais dans un magasin de la capitale. Quand j'étais en boutique, les clients me demandaient l'origine des boucles d'oreilles que je portais qu'en fait je faisais

moi-même ».

L'histoire démarre juste après le décès de sa grand-mère, alors que Fanny et sa sœur viennent de récupérer quelques-uns des bijoux de leur aïeule. Beaucoup sont en perles naturelles et inspirent la créatrice en devenir. « J'ai simplement réenfilé les perles sur un collier ras du cou pour un effet plus trendy. Puis j'en ai percé d'autres, histoire de pouvoir les enfiler sur mes créoles. C'est comme ça que mes premiers bijoux sont nés », se souvient cette mordue de mode. Née au Luxembourg, Fanny entreprend des études de marketing et de mode à Barcelone puis à Milan. Son

sens aigu du style et ses compétences linguistiques l'emmènent à la fashion week de Paris, puis aux États-Unis, dans le cadre d'un stage chez The Row, à New-York – la marque des sœurs Olsen. Suivent des jobs chez Luxottica ou encore chez William Fan à Berlin. Autant d'expériences dans le *product development* ou les relations presse sur lesquelles Fanny revient tout sourire, les yeux encore pétillants de tous ces bons souvenirs. « Ces expériences ont forgé mon expertise et alimenté mon carnet d'adresse. Tout ce que j'ai fait pendant ce parcours me sert aujourd'hui », constate-t-elle a posteriori.

De retour au Luxembourg, Fanny devient acheteuse pour une boutique locale, sans pour autant vraiment s'y épanouir. « À côté de mon job, je m'adonnais à

mes créations. J'allais chiner des perles vintage pour répondre aux commandes de mes amies qui faisaient circuler mon nom et doucement, grâce au bouche à oreille, les demandes ont augmenté. Je me suis fait un compte Instagram, puis un site internet que j'ai bricolé moi-même. Mes pièces portent le nom de personnes qui me sont chères et qui ont toujours été des soutiens. C'est comme ça qu'en avril 2019, la marque voyait le jour ». Une marque fun, cool, légère, teintée d'humour, positive et romantique à la fois, comme l'aime à décrire Fanny. « Romantic », le mot est trouvé sur un coup de tête, et doublé pour lui apporter un côté *playful*. « Bien sûr, la création de bijoux c'est du sérieux. Mais je ne veux jamais oublier que j'ai lancé cette marque pour me libérer de quelque chose que je n'aimais plus », souligne la créatrice dont le premier pop-up organisé à Noël 2019 connaît un beau succès. « Ma sœur m'a toujours soutenue et encouragée, elle n'arrêterait pas de me dire de monter mon entreprise. Moi j'avais envie de changement, mais j'attendais que quelque chose se passe ».

En 2020, les choses prennent soudain un autre tournant, comme pour tout le monde cette année-là. Quand le confinement est annoncé, RTL diffuse un reportage qui lui est consacré, juste avant une intervention du premier ministre Xavier Bettel. Une aubaine : les spectateurs sont au rendez-vous, les ventes explosent. « J'ai eu plein de commandes et je me suis dit qu'il fallait profiter de cet intérêt pour les créateurs et producteurs locaux qui a émergé avec cette pandémie. ». Fanny quitte alors son job et s'adonne pleinement à ses bijoux. Elle lance une nouvelle collection teintée d'une – joyeuse – nostalgie ressentie pendant le confinement et directement inspirée des colliers en perle que sa sœur faisait durant leur enfance. « Toutes mes pièces sont montées dans mon atelier, installé depuis novembre dernier rue de l'Eau, en plein centre-ville. En Thaïlande, j'ai déniché mon fournisseur de perles d'eau douce : une ferme familiale qui en est à sa cinquième génération. Je travaille aussi avec une entreprise italienne familiale spécialisée depuis longtemps dans l'orfèvrerie traditionnelle, qui me fournit chaînes et fermoirs sur base de mes dessins ». Rapidement, la créatrice se voit dans

l'obligation d'embaucher : Yasmine et Lee lui prêtent depuis main forte pour la fabrication et le développement de la marque.

Créoles dorées, bracelets-chaînes clinquants, colliers ras du cou coloré, boucles d'oreilles asymétriques... Mélanges d'influences et de diverses inspirations – notamment des femmes de sa famille, les bijoux estampillés *Romantico Romantico* apparaissent de plus en plus au sein des pages de prestigieux magazines comme *ELLE*, *Grazia* ou encore *Vogue*. D'ores et déjà connus en Suisse, en Allemagne, mais également en Scandinavie, c'est vers Dubaï que ces derniers s'envoleront prochainement : « C'est un honneur d'avoir été labellisée Made in Luxembourg

et d'être invitée au sein du pavillon Luxembourg. D'autant que j'ai pour objectif de faire connaître ma marque davantage au niveau international », indique Fanny Bervard qui a imaginé une nouvelle collection pour l'occasion. « Ce sera un peu plus pompeux, avec des strass, du vert... Autant de pièces qu'on pourra retrouver ensuite au sein de la collection de Noël ». En attendant, la jeune femme planche toujours sur une idée qui lui tient à cœur depuis longtemps : le lancement d'une gamme de pyjamas de jour en soie, illustré d'imprimés dessinés à la main. Un projet sur lequel elle travaille depuis quelques mois déjà et qui devrait bientôt voir le jour. ●



Sven Becker

Fanny Bervard
est la première
ambassadrice de
sa marque

d'Land

d'Lëtzebuenger Land

Date: 24-09-2021

Page: 10

Periodicity: Weekly

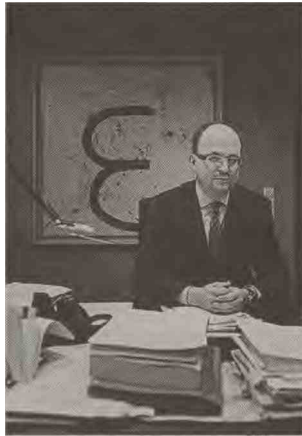
Journalist: -

Circulation: 7500

Audience: 15500

Size: 142 cm²

Last Man Standing



La Chambre des métiers (CdM) n'avait pas exactement la réputation d'être une institution hyperactive. Elle vient d'entièrement restructurer son organigramme en le basant sur « le principe des chaînes hiérarchiques plus plates », comme l'annonce un communiqué officiel. Manquent cependant, dans le nouveau comité de direction élargi, Charles Bassing et Sabrina Funk, l'ancien numéro 2 et l'ancienne numéro 3 de la chambre patronale, dans laquelle ils avaient accumulé respectivement 22 et onze ans d'ancienneté. Contacté par le *Land*, Tom Wirion (photo en 2014 : pg), le directeur général de l'institution patronale, explique que son ancien

directeur adjoint et son ancienne secrétaire générale auraient récemment quitté la CdM. À part les *oldtimers* Marc Gross et Tom Wirion, la plupart des six nouveaux directeurs et coordinateurs sont des recrues relativement récentes provenant de KPMG, de SES ou encore de Vinsmoselle. La lente mue de l'organisation patronale avait commencé en 2015 (sous l'ancien président Roland Kuhn) par une « introspection » encadrée par KPMG, dont les conclusions auraient été « concrétisées de manière conséquente », précise Wirion, qui présente la réorganisation de la direction (dont il est quasiment le seul survivant) comme « un pas de plus vers l'avenir ». Du moins par sa radicalité, l'aggiornamento a surpris dans le milieu patronal. Il peut être interprété comme une conséquence indirecte des pressions exercées par le ministère de l'Économie, qui, dès 2014, avait revendiqué une fusion entre la CdM et sa grande (et riche) soeur, la Chambre de commerce. La perspective d'un rapprochement forcé avait déclenché une profonde crise existentielle chez certains fonctionnaires patronaux. On peut également voir dans la restructuration récente la signature de Tom Oberweis : le nouveau président de la CdM semble plus impatient que son prédécesseur. bt

www.wort.lu

Date: 21-09-2021

Periodicity: Continuous

Journalist: -

Circulation: 0

Audience: 45550

<https://www.wort.lu/de/business/so-koennen-jugendliche-ihren-weg-ins-berufsleben-finden-614b5c6cde135b92360e612b>

So können Jugendliche ihren Weg ins Berufsleben finden



Ariane Toepfer (links) und Kristina Nincevic unterstützen Jugendliche auf dem Weg in die Arbeitswelt. Foto: Anouk Antony.

Nadia DI PILLO Das Projekt „Future Generation“ von Youth & Work bietet arbeitssuchenden Jugendlichen eine Brücke ins Arbeitsleben.

Noch steht der Raum leer, aber in den kommenden Wochen wird in Luxemburg-Stadt im ehemaligen „Josy Welter“-Geschäft in der Rue Genistre ein „außergewöhnliches“ Projekt entstehen: die Entwicklung und Gründung des weltweit ersten Abfallmuseums „Mud – Musée du déchet“, in Zusammenarbeit mit dem Luxembourg Center for Circular Economy (LCCE). Hier soll das Thema Abfall – von der Entstehung über die Vermeidung bis hin zur Verwertung – für die Öffentlichkeit erlebbar gemacht und eine Sensibilisierung für Abfallvermeidung erzielt werden. Die Eröffnung findet am 7. November statt.

Das Projekt ist auch deshalb so außergewöhnlich, da in den kommenden Wochen vor allem auch Jugendliche hier alle Hände voll zu tun haben werden. Denn: Das Team vom LCCE ist eine Kooperation mit Youth & Work eingegangen, das Jugendlichen ein Sprungbrett in die Arbeitswelt bietet.

Youth & Work ist eine private, gemeinnützige Gesellschaft, die als Ziel hat, junge arbeitssuchende Menschen im Alter zwischen 16 und 29 Jahren auf dem Weg zu einem Ausbildungs- oder Arbeitsplatz zu begleiten. „Wichtig bei unserer Arbeit ist, dass die Jugendlichen freiwillig zu uns kommen und dass wir ein tiefes Vertrauensverhältnis zu

den Teilnehmern haben“, sagt Ariane Toepfer, Geschäftsführerin und Coach.



Die Teilnehmer am Projekt.

Foto: Anouk Antony

„Wichtig ist auch, dass die Jugendlichen in der Zeit eine persönliche Entwicklung anstoßen, dass sie mit einem höheren Selbstbewusstsein aus dem Programm gehen, im besten Fall mit einem Vertrag oder einer Einschreibung an einer Schule oder Universität.“ Seit mittlerweile zehn Jahren hilft Youth & Work Jugendlichen. Büros gibt es an 13 Orten des Landes. Bis dato haben rund 2.500 Jugendliche an einem Coaching teilgenommen

– die Erfolgsquote liegt bei 81 Prozent.

„Wir drehen den Spieß um“

„In der jahrelangen Arbeit mit den Jugendlichen ist uns aufgefallen, wie viel Potenzial, Talent und Ambition sie eigentlich haben“, sagt Ariane Toepfer. Sie musste allerdings auch feststellen, dass Schulabbrecher, Langzeitarbeitslose und Jugendliche in schwierigen Lebenssituationen heute kaum mehr eine Chance bekommen, sich in den Arbeitsmarkt zu integrieren. „Viele Jugendliche haben Angst. Sie sehnen sich danach, selbst etwas zu schaffen. Viele haben in ihrem Leben niemanden, der an sie glaubt.“

Aus dieser Erkenntnis heraus sei bei Youth & Work „ein Traum“ entstanden und die Idee: „Was würde passieren, wenn wir gemeinsam mit Unternehmen, einen Rahmen schaffen, in dem Jugendliche sich ihre Aufgaben aussuchen können, und diese dann konkret umsetzen?“

Daraus ist nun das Projekt „Future Generation“ entstanden. „Wir schlagen Unternehmen vor, sich um das Engagement, die Kreativität und das Können der Jugendlichen zu bewerben, um gemeinsam mit ihnen ein nachhaltiges Projekt zu entwerfen und umzusetzen.“ Es müssen nachhaltige Projekte sein, die für das Unternehmen oder die Gesellschaft wichtig sind, betont Ariane Toepfer.

„Damit drehen wir den Spieß um. Wir wollen nicht mehr, dass die Jugendlichen als Bittsteller bei Unternehmen auftreten – nach dem Motto: Bitte, bitte, haben sie einen Job? Sondern, dass die Unternehmen sich bewerben.

Das gibt den Jugendlichen das Gefühl, dass sie wichtig sind und gebraucht werden, denn sie entscheiden,



welche Aufgaben sie für wichtig erachten.“

Von A bis Z

Zwischen September 2021 bis Ende 2023 werden 18 Kooperationen mit Unternehmen oder Organisationen umgesetzt, jeweils mit einer Gruppe von 15 Teilnehmern von Youth & Work. Jede Kooperation dauert sechs Wochen und hat zum Ziel, ein nachhaltiges Projekt zu realisieren. „Die Jugendlichen sollen das Projekt planen, konzipieren, umsetzen und zum Schluss erfolgreich an ein Unternehmen übergeben“, erklärt Coach Kristina Nincevic.

„Die Teilnehmer erhalten den Auftrag, klären die Erwartungen, stellen das Budget auf, übernehmen Verantwortung – sie durchleben sozusagen den gesamten Prozess einer Projektumsetzung, von A bis Z.“ Das Unternehmen begleitet die Jugendlichen während dieser Phase mit ihrer fachlichen Expertise. Und Youth & Work stellt die persönliche Begleitung der Jugendlichen sicher, in Form eines Einzel- oder Gruppencoachings.

Das Motto heißt „Learning by doing“. „Future Generation baut so eine Brücke in die Wirtschaft. Auf diese Weise bekommen die Jugendlichen positives und konstruktives Feedback, Anerkennung und werden selbstwirksam. Zum Schluss hat jeder einzelne Teilnehmer im besten Fall einen Arbeits- oder Ausbildungsplatz. Wenn nicht, bleibt er bei uns, bis er seinen Vertrag unterschreibt“, sagt Kristina Nincevic und richtet sich an die Jugendliche: „Wer sich davon angesprochen fühlt, soll sich bei uns melden“.

In den nächsten Tagen geht es mit dem ersten Projekt los: Das Konzept des Abfallmuseums soll bereits in sechs Wochen Gestalt annehmen – mit der Unterstützung von Jugendlichen.

„Es passte perfekt“

Für das Projekt konnte Youth & Work die Fondation André Losch und die Oeuvre nationale de secours Grande-Duchesse Charlotte begeistern, die sich bereit erklärten, „Future Generation“ während der Laufzeit bis Ende 2023 zu finanzieren. „Die André-Losch-Stiftung unterstützt Projekte, die sich für junge Menschen einsetzen, damit diese ihr Potenzial voll entfalten können. Das Projekt Future Generation passt perfekt in diesen Rahmen“, sagt Daniela Ragni, die Direktorin der Stiftung.

Auch Emile Lutgen, Direktor der Oeuvre nationale de secours Grande-Duchesse Charlotte, musste nicht lange überlegen, als er gefragt wurde. „Die Oeuvre hat sich zum Ziel gesetzt, jungen Menschen, die arbeitslos sind, die die Schule abgebrochen haben oder sich in einer prekären Situation befinden, zu helfen, ihren Weg in die Ausbildung oder ins Berufsleben zu finden. Die Initiative von Youth & Work erfüllt diesen Bedarf perfekt, sowohl dank des Einzel- und Gruppencoachings als auch durch die aktive Einbeziehung potenzieller künftiger Arbeitgeber“, sagt er. Als Kooperationspartner stehen dem Team von Work & Youth die Chambre des métiers, die Chambre des salariés und die Chambre de commerce zur Seite.

Entreprises Magazine

Date: 01-09-2021

Page: 186

Periodicity: Bi-Monthly

Journalist: -

Circulation: 5000

Audience: -

Size: 549 cm²

Formation tout au long de la vie

Le Luxembourg Lifelong Learning Centre : les atouts de l'expérience

Le Luxembourg Lifelong Learning Centre (LLLC) de la Chambre des salariés (CSL) est reconnu comme établissement de formation continue au Luxembourg et, en 2021, la CSL fête ses 50 ans de formation continue ainsi que les 25 ans de formation continue universitaire au Luxembourg.

La CSL jouit donc d'une longue expérience dans l'organisation de formations allant des cours du soir, dont les premiers ont été lancés en 1971, aux formations universitaires avec le premier cursus organisé en 1996.

Les différents types de formations proposées s'adressent à des publics ayant des besoins variés, tant en matière de thématiques que d'un point de vue organisationnel.

Le LLLC organise des formations à différents niveaux dans les domaines suivants :

- L'informatique et la bureautique
- Le marketing et la communication
- Le bien-être et le développement personnel et les compétences sociales
- La comptabilité et le contrôle de gestion
- L'économie, les finances et la gestion
- Le droit
- La logistique et les achats

Cours du soir et cours de jour

Le premier pilier de la formation continue du LLLC est basé sur les cours du soir qui sont, comme leur nom l'indique, organisés en soirée. De cette manière ils permettent aux salariés souhaitant acquérir des connaissances ou des savoir-faire de suivre des cours après les heures de travail. Les cours du soir ont lieu une fois par semaine pendant 3 heures et s'étalent sur un semestre. Ils sont organisés à différents endroits du pays et dans plusieurs langues.

Dans le domaine des cours du soir, cinq nouveaux profils de formation sont proposés à la rentrée, dont L'initié à l'analyse business, L'accompagnateur au développement technologique, L'accompagnateur au développement business, L'assistant à la révision des comptes et L'opérateur logistique et transport.

Etant donné que les horaires de travail ne permettent pas à tous les salariés de suivre des cours en soirée, le LLLC propose également des cours du jour. Ces derniers sont organisés sous forme de blocs de 3 à 4 heures avec une fréquence de 1 à 2 fois par semaine.

Formations universitaires

Ensuite, les formations universitaires constituent une part significative de l'offre du LLLC puisqu'elles permettent aux salariés d'acquérir un diplôme universitaire reconnu tout en poursuivant une activité professionnelle. Des formations de différents niveaux, dont la plupart des diplômes Bac+3 (licences, bachelors) et Bac+5 (masters), sont organisées en horaire aménagé, c'est-à-dire que les cours ont en principe lieu en semaine, en soirée et les samedis.

L'organisation de ces formations se fait en collaboration avec des universités étrangères et l'Université du Luxembourg. Les contenus enseignés et les diplômes sont analogues à ceux obtenus dans l'université d'origine, sans mention du lieu de formation. Actuellement, le LLLC organise huit masters, trois licences/bachelors et deux diplômes universitaires avec ses partenaires universitaires.

Cette année, une des nouveautés proposées est le diplôme universitaire (DU) Yoga, en collaboration avec l'Université de Lille. Il s'agit d'une formation qui s'adresse aux pratiquants réguliers de cette technique orientale à visée holistique. Elle permet d'approfondir tant les concepts que la pratique du yoga, dans un but de développement personnel et avec l'objectif de diffuser les outils y afférents.

Séminaires

Pour ceux souhaitant acquérir des connaissances approfondies sans s'engager dans la durée, le LLLC propose une large panoplie de séminaires dans des domaines variés. Les séminaires sont des formations courtes qui sont organisées en général sur un ou deux jours. Grâce à notre longue expérience, nous pouvons adapter les séminaires à votre demande. Dans ce cadre, les entreprises peuvent nous contacter afin que nous puissions leur proposer des formations sur mesure.

Formations pour seniors

Les salariés âgés de plus de 60 ans et les personnes retraitées ne sont pas oubliés. Le LLLC propose depuis 2019 des formations dédiées à cette population croissante afin de lui permettre à elle aussi d'évoluer tant d'un point de vue personnel que professionnel.

Depuis 2020, avec l'évolution de la digitalisation, certains cours sont proposés non seulement en présentiel dans nos locaux, mais sont aussi disponibles exclusivement en ligne ou en *blended learning*, ce qui contribue à améliorer la flexibilité des participants, qui souvent combinent des obligations personnelles et professionnelles.

L'objectif recherché par la CSL est de permettre au plus grand nombre de salariés de se former, dans le but de s'épanouir et de devenir acteurs de leur propre carrière professionnelle. C'est cet état d'esprit qui pousse le LLLC à développer sans cesse son offre dans différents domaines et de répondre aux besoins des ressortissants de la CSL.

En plus de la brochure sur nos cours du soir, qui est publiée tous les ans à la rentrée, les 50 ans de formation continue sont l'occasion cette année de vous présenter un nouveau site Internet. Ce dernier vous permettra de découvrir toutes les formations proposées dans les différents domaines et de trouver des informations pratiques. ☑

Pour plus d'informations n'hésitez pas à nous contacter par courriel : formation@lllc.lu ou de visiter notre nouveau site Internet : www.lllc.lu.



Entreprises Magazine

Date: 01-09-2021

Page: 124-127

Periodicity: Bi-Monthly

Journalist: -

Circulation: 5000

Audience: -

Size: 2 004 cm²

Les frontaliers

La coopération transfrontalière en matière de formation professionnelle : une solution aux déséquilibres du marché du travail transfrontalier dans la Grande Région⁽¹⁾ ?

Comment les formations, professionnelles, mais aussi scolaires et universitaires, peuvent-elles atténuer les déséquilibres sur le marché du travail ? Cette question avait été débattue à l'occasion d'une conférence organisée en ligne le mardi 1^{er} décembre 2020 par la fondation IDEA asbl et l'UniGR-Center for Border Studies⁽²⁾ suite à la publication des cahiers n° 2 et 3 de la Grande Région⁽³⁾.

On le sait, la formation peut revêtir différentes formes et expressions (formation initiale ou professionnelle, formation par alternance, apprentissage, formation continue...). Ces formations ont un même objectif en fin de compte, celui de répondre à des besoins en compétences, en qualifications du marché du travail. En contribuant à élever les niveaux de formation, de qualification des actifs, à les aider à acquérir une maîtrise des savoir-faire dans leur domaine professionnel, la formation permet ainsi d'ajuster les caractéristiques socioprofessionnelles des salariés aux besoins de l'économie. Au niveau de l'entreprise, la formation permet d'améliorer l'adaptation du salarié à son poste de travail. Mais de quels déséquilibres du marché du travail parle-t-on ? Et pour quels projets de formation professionnelle pour la Grande Région ?

Trois déséquilibres du marché du travail dans la Grande Région qui vont s'amplifier

Le premier déséquilibre concerne d'un côté des besoins croissants de main-d'œuvre et, de l'autre côté, des ressources humaines de moins en moins disponibles

sur le marché du travail en raison des projections de population (à la baisse). C'est ce que connaissent déjà par exemple la Sarre et la Rhénanie-Palatinat. Le second déséquilibre se rapporte à un décalage à traiter entre d'un côté des métiers en tension plus nombreux (c'est-à-dire des postes difficiles à pourvoir pour les entreprises, car ces qualifications commencent à manquer sur le marché du travail) et, de l'autre côté, des niveaux de chômage élevés dans certains secteurs ou pour certaines catégories de main-d'œuvre (les jeunes et les seniors par exemple dans la Région Grand Est et en Wallonie). Enfin, le troisième déséquilibre, certainement le plus complexe à résoudre, concerne le décalage entre les besoins immédiats de l'économie réelle en termes de qualifications et de compétences dans un environnement concurrentiel et les temps de production de ces dernières dans la sphère de la formation initiale et professionnelle pour répondre à ces besoins.

Ces déséquilibres sont renforcés dans une situation transfrontalière par les aspects linguistiques ou encore la difficulté de reconnaissance de certains diplômes. Pour chacun de ces déséquilibres, la forma-

tion peut constituer une solution. Dans un environnement économique et social évolutif, voire imprévisible, l'importance de la formation est une réalité qui s'impose à toutes nos régions frontalières. Par exemple, au Luxembourg, les actions faisant l'objet d'une demande de cofinancement⁽⁴⁾ pour formation professionnelle ont littéralement triplé depuis 2007 selon l'observatoire de la formation (Ben Salem et Durand, 2020). Mais ces formations durent en moyenne 5 heures en 2017 contre 8,9 heures en 2007, une baisse du nombre d'heures de formation qui peut s'expliquer notamment par un besoin accru pour les entreprises de disposer rapidement de salariés opérationnels. Certaines de ces actions de formation s'imposent aussi du fait des obligations réglementaires nouvelles/supplémentaires dans le domaine de la sécurité en Technique/métiers, en Qualité, ISO et sécurité (industrie, construction). Ce sont les actions de formation dans le domaine de la Finance, comptabilité et droit qui connaissent la plus forte progression. Il s'agit en effet des domaines professionnels qui figurent parmi les 180 métiers en tension recensés par un rapport récent de l'EURES (2018). Ces formations



Les enjeux de la mutation technologique vont impacter aussi bien les contenus des domaines professionnels, leurs frontières que les modèles organisationnels du travail. D'autres projets de formation concernent la nécessité de développer les compétences transversales chez les actifs et des compétences qui puissent être transférables d'un territoire à l'autre de la Grande Région.

représentent environ un cinquième de l'ensemble des demandes de cofinancement (19 % en 2017 soit + 8 points par rapport à 2007).

Les territoires de la Grande Région capables d'invention

Les pratiques de formation professionnelle dans la Grande Région s'inscrivent dans des schémas régionaux très différents en raison des évolutions historiques et culturelles propres à chaque pays. Les territoires de la Grande Région ont su néanmoins démontrer leur capacité de créativité, d'invention de dispositifs de formation en transfrontalier. Le développement de ces actions de formation professionnelle s'est inscrit dans trois mouvements très complémentaires, caractérisés tout d'abord par une volonté politique dans un cadre supranational européen, des initiatives localisées favorisées par la coopération transfrontalière de proximité et par un mouvement de professionnalisation des

formations initiales. Différents dispositifs de formation professionnelle en alternance sont nés de ces initiatives. En 2014, entre le Conseil régional de Lorraine et le Land de la Sarre, un accord cadre pour la coopération transfrontalière en formation professionnelle initiale et continue est signé. Il fera office de modèle pour beaucoup d'autres initiatives par la suite. La même année, associant toutes les composantes de la Grande Région, un accord-cadre relatif à la formation professionnelle en transfrontalier est signé le 5 novembre 2014 à Trèves. Ce dernier va contribuer à définir un cadre légal pour toutes les actions de formation en transfrontalier. Dans le même sens, un accord de coopération dans le domaine de l'apprentissage est signé le 26 mai 2015 par les ministres français et luxembourgeois. Par ailleurs, le traité d'Aix-la-Chapelle est signé le 22 janvier 2019 par la chancelière allemande et le président de la République française, 56 ans après le traité de l'Élysée, et vise à

renforcer la coopération transfrontalière et les liens culturels entre les deux pays. De nombreux dispositifs existent comme le diplôme d'infirmier franco-allemand depuis 2015, des programmes de formation en apprentissage entre le lycée professionnel de Sarreguemines et des entreprises sarroises (Globus, Möbel Martin, usine Michelin), voire la création d'une école transfrontalière de la seconde chance en 2009 dans le cadre d'un projet INTERREG IV-A GR). On peut ajouter le programme *Smart energy 4.4* depuis 2018. Ce dernier vise la formation continue et l'intégration transfrontalière des travailleurs qualifiés dans la Grande Région. Il concerne le domaine de l'efficacité énergétique, le stockage de l'énergie et la gestion énergétique, des sujets d'actualité. Ce programme associe les quatre pays de la Grande Région⁽⁵⁾. Ou encore on peut retenir le programme *FagA/CAMT* (Centre d'Aide à la Mobilité Transfrontalière). L'objet de ce programme est d'augmenter la

mobilité transfrontalière en proposant des stages et des expériences dans le pays voisin⁽⁶⁾. Dans le même sens, un partenariat entre le Conservatoire national des arts et métiers (Cnam) et la Hochschule für Technik und Wirtschaft des Saarlandes (HTW), sous l'égide de la Communauté d'agglomération de Forbach Porte de France, a mis en place deux formations dans le domaine de l'économie de la santé, celui de Gestionnaire d'établissements médicaux et médico-sociaux et celui du Management des institutions sanitaires et sociales en Grande Région ainsi que la mise en place d'un séminaire de formation Interculturelle à la communication interculturelle, qui a débuté en juillet 2011.

À ces initiatives, nous pouvons ajouter un net mouvement de professionnalisation des contenus de formations initiales universitaires ou post-bac, visant également à alimenter le marché du travail transfrontalier. Entre le Luxembourg, la Wallonie et la Lorraine, la moitié de l'offre de formation dans le supérieur est dédiée à des formations courtes professionnalisantes (AGAPE, 2018) comme par exemple la licence professionnelle sur les métiers de la comptabilité construite par l'IUT Henri Poincaré de Longwy et la Chambre des salariés du Luxembourg. Comme on peut le voir, les initiatives sont nombreuses et montrent qu'il y a de réelles attentes en matière de coopération transfrontalière. Dans ce contexte de déséquilibres du marché du travail transfrontalier, quels projets de formation professionnelle privilégier ?

Des enseignements de la crise sanitaire à tirer ...

Avec la crise sanitaire, le télétravail a joué un rôle important comme amortisseur de la crise. En effet, en déplaçant le poste de travail au domicile de bon nombre de salariés, cette crise a éclairé l'urgence de la maîtrise des outils numériques et les besoins de formation dans ce domaine. De plus, la digitalisation croissante du travail et de son environnement impose des actions régulières de formations aux nouveaux outils numériques et surtout à leur sécurisation. C'est ce que note par exemple le rapport de l'OIE sur le sujet. Celui-ci insiste sur la nécessité de donner la priorité aux qualifications des actifs salariés dans le domaine de la transition

Le premier déséquilibre concerne d'un côté des besoins croissants de main-d'oeuvre et, de l'autre côté, des ressources humaines de moins en moins disponibles sur le marché du travail en raison des projections de population (à la baisse). Le second déséquilibre se rapporte à un décalage à traiter entre d'un côté des métiers en tension plus nombreux (c'est-à-dire des postes difficiles à pourvoir pour les entreprises, car ces qualifications commencent à manquer sur le marché du travail) et, de l'autre côté, des niveaux de chômage élevés dans certains secteurs ou pour certaines catégories de main-d'oeuvre (les jeunes et les seniors par exemple dans la Région Grand Est et en Wallonie). Enfin, le troisième déséquilibre, certainement le plus complexe à résoudre, concerne le décalage entre les besoins immédiats de l'économie réelle en termes de qualifications et de compétences dans un environnement concurrentiel et les temps de production de ces dernières dans la sphère de la formation initiale et professionnelle pour répondre à ces besoins.

numérique (Holz-Imbert, 2020). Les enjeux de la mutation technologique vont impacter aussi bien les contenus des domaines professionnels, leurs frontières que les modèles organisationnels du travail.

D'autres projets de formation concernent la nécessité de développer les compétences transversales chez les actifs et des compétences qui puissent être transférables d'un territoire à l'autre de la Grande Région. Un salarié détient en effet trois types de compétences. Les compétences de base sont communes à tous les salariés : savoir écrire, parler, compter. Les compétences spécifiques sont détenues généralement par les salariés qui ont une formation précise et/ou une expérience dans un domaine professionnel ou un métier. Ils connaissent les règles, les normes, les pratiques, les usages de ce métier. Les compétences transversales renvoient à des compétences transférables qui permettent l'accomplissement de tâches pouvant s'inscrire dans différents domaines d'activité ou différents métiers. Elles favorisent par exemple la polyvalence au sein des entreprises sur plusieurs métiers ou encore la transférabilité des qualifications d'une

entreprise à une autre, voire d'un territoire à l'autre. Une approche en termes de compétences permet alors d'identifier celles que détient un salarié dont il n'a pas forcément connaissance. Elle offre ainsi des possibilités d'affectation des travailleurs sur les postes de travail plus larges qu'une approche en termes de qualification. Il s'agit également de transférabilité des compétences d'un territoire à un autre via la reconnaissance des formations, de leurs contenus et des diplômes. Cela nécessite alors de connaître les usages, les règles et les pratiques des domaines professionnels du territoire voisin.

Vers plus d'intégration des politiques de formation professionnelle dans la Grande Région

L'intégration des politiques de formation nécessiterait d'atteindre différents objectifs. Le premier consisterait à identifier et anticiper les priorités partagées en matière de formation à l'échelle d'un bassin d'emploi transfrontalier, par exemple. Le second objectif consisterait en une mise en réseau des acteurs

potentiellement concernés, à l'image de la coopération universitaire rendue possible par la création d'une structure à gouvernance propre (comme l'Université de la Grande Région) et soutenue politiquement à l'échelle de la Grande Région. Elle pourrait servir d'exemple et être « dupliquée » à d'autres acteurs comme ceux opérant en matière de formation professionnelle, initiale et continue. Le troisième objectif consisterait à rechercher l'optimisation des moyens disponibles pour augmenter le potentiel de formation, en augmentant les synergies mais aussi les cofinancements. Il est possible d'envisager la création des structures de formation communes à haute valeur symbolique et servant d'exemple de bonnes pratiques. Ces structures pourraient être réalisées dans un cadre de coopération bilatéral, sur le modèle, par exemple du DFHI-ISFATES (coopération franco-allemande de la Hochschule für Technik und Wirtschaft des Saarlandes et de l'Université de Lorraine) regroupant environ 450 étudiants sur les sites de Metz et de Sarrebruck, ou du Schengen Lyceum de Perl, un établissement d'enseignement secondaire germano-luxembourgeois comportant des éléments ancrés dans les deux systèmes d'enseignement. Des initiatives issues d'autres régions frontalières pourraient également être étudiées comme certains cursus de l'Université Franco-Allemande qui, à titre d'illustration, propose un cursus International Business Management trinational entre la France, la Suisse et l'Allemagne⁽⁷⁾.

En définitive, aller vers plus d'intégration des politiques de formation régionales permettrait d'apporter des réponses rapides à des besoins identiques en qualifications et en compétences des différents côtés des frontières, dans une économie qui tourne de plus en plus vite...

Isabelle Pigeron-Piroth

Université du Luxembourg,
UniGR-Center for Border Studies

Vincent Hein

Fondation IDEA asbl

Rachid Belkacem

Université de Lorraine,
UniGR-Center for Border Studies

Biographies

Isabelle Pigeron-Piroth est économiste, chercheuse à l'Université du Luxembourg depuis 2003 et membre de l'UniGR-Center for Border Studies. Ses principaux domaines de recherche sont l'emploi et les mobilités en contexte transfrontalier. Ses recherches concernent les marchés du travail transfrontaliers et leurs impacts et enjeux sur le développement transfrontalier au sein de la Grande Région Saar-Lor-Lux. Elle a notamment édité avec Rachid Belkacem *Le travail frontalier au sein de la Grande Région Saar-Lor-Lux : Pratiques, enjeux et perspectives* aux Presses Universitaires de Nancy.

Vincent Hein est économiste au sein de la Fondation IDEA asbl, un laboratoire d'idées créé par la Chambre de Commerce du Luxembourg. Depuis 2016, ses travaux au sein de la Fondation IDEA ont porté sur les politiques de Recherche et Développement, et d'Innovation, sur la transition énergétique et la mobilité ainsi que sur la coopération transfrontalière dans l'aire métropolitaine transfrontalière du Luxembourg. Récemment, il a écrit plusieurs études et contributions portant sur le thème du codéveloppement transfrontalier.

Rachid Belkacem est maître de conférences en Économie à l'Université de Lorraine. Il est membre du Laboratoire Lorrain des Sciences Sociales (2L2S – Université de Lorraine) et de l'UniGR-Center for Border Studies. Son champ de recherche concerne le développement des nouvelles formes d'emploi dans une optique comparative internationale et transfrontalière. Il s'intéresse également aux dynamiques de développement des marchés du travail transfrontaliers en Europe. ☑

- (1) Cette contribution est tirée d'une étude qui sera prochainement publiée par les auteurs (septembre-octobre 2021) sous la référence : *Formation et marché du travail transfrontalier : quelles pistes face aux déséquilibres croissants ?* in UniGR-CBS Policy Paper, Vol. 3 (<http://cbs.uni-gr.eu/fr/ressources/publications/policy-papers>).
- (2) Voir <https://www.fondation-idea.lu/2020/12/04/retour-sur-la-conference-debat-cahiers-de-la-grande-region>.
- (3) Voir <https://www.liser.lu/?type=module&id=237>.

- (4) Depuis 2000, les entreprises établies au Luxembourg peuvent faire une demande de cofinancement afin d'obtenir une aide de l'État pour la formation de leurs salariés.
- (5) Smart-Energy 4.4 – Projet éducatif dans le domaine de l'intégration de spécialistes à quatre emplacements, dans quatre pays (www.interreg-gr.eu).
- (6) FagA-CAMT_FR_Description.pdf (www.interreg-gr.eu).
- (7) Voir : <http://www.iutcolmar.uha.fr/index.php/formations/formations-transfrontalieres/international-business-management>.

L'intégration des politiques de formation nécessiterait d'atteindre différents objectifs. Le premier consisterait à identifier et anticiper les priorités partagées en matière de formation à l'échelle d'un bassin d'emploi transfrontalier, par exemple. Le second objectif consisterait en une mise en réseau des acteurs potentiellement concernés, à l'image de la coopération universitaire rendue possible par la création d'une structure à gouvernance propre (comme l'Université de la Grande Région) et soutenue politiquement à l'échelle de la Grande Région. Le troisième objectif consisterait à rechercher l'optimisation des moyens disponibles pour augmenter le potentiel de formation, en augmentant les synergies mais aussi les cofinancements.

Entreprises Magazine

Date: 01-09-2021

Page: 120+121

Periodicity: Bi-Monthly

Journalist: Martine Borderies

Circulation: 5000

Audience: -

Size: 986 cm²

Entreprises et médiation

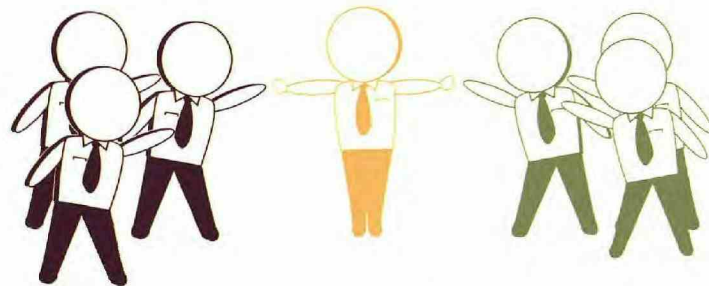
L'art de pratiquer la médiation... s'apprend !

Connaître les outils de communication et de négociation, nombreux, est incontournable, les utiliser efficacement est tout aussi fondamental. Pourtant, se borner à appliquer un schéma théorique sans faire œuvre de créativité dans chacun des différends que le médiateur a à connaître, c'est vouer la médiation à l'échec. D'où l'importance de dispenser des formations de qualité – y compris dans le cadre de la formation continue – aux futurs médiateurs et à leurs enseignants.

La médiation s'est imposée petit à petit dans tous les champs, posant rapidement le problème de son(s) objectif(s) et de son enseignement. La médiation se limite-t-elle à la seule gestion des conflits ? Une formation spécifique à la médiation peut-elle être dispensée si le conflit se situe à l'origine de tout ? Est-il alors possible de le dépasser ? La présence d'un tiers entre les camps qui s'affrontent est-elle souhaitable ? Comment prendre en compte la diversité des conflits ?..., autant de questions partiellement résolues. Dans la directive relative à la médiation dans les États membres (2011), les instances européennes ont posé quelques jalons pour réguler cette toute nouvelle profession. L'idée est de promouvoir une médiation de meilleure qualité et de garantir des normes élevées en matière de formation professionnelle et d'accréditation dans l'UE. Un vaste chantier qui est loin d'être achevé. La plupart des pays du Sud restent largement à la traîne.

Former, une nécessité

Malgré une prise de conscience évidente, force est de constater que bon nombre de médiateurs européens, privés ou publics, sont des anciens juristes ou experts qui pensent que leur métier leur confère la connaissance suffisante pour exercer la fonction de médiateur. Des études ont montré que les experts en particulier ont tendance à reproduire leurs expertises, notamment dans le monde de l'entreprise, en promouvant ce qu'ils appellent des « bonnes pratiques ». Disposent-ils des outils psychologiques, sémantiques et comportementaux ? La réponse est le plus souvent non. Ce qui ne signifie pas que



La maîtrise de techniques indispensables à l'exercice du métier, la compréhension du fonctionnement des conflits doivent être clairement explicitées dans les formations proposées. Entretiens confidentiels, écoute active, reformulation des propos, le médiateur est principalement un facilitateur de solutions dans le respect de la volonté des personnes.

les professionnels du droit n'aient pas leur mot à dire, mais ils doivent recevoir une formation (continue) appropriée. Partant, le médiateur doit savoir à quel moment passer le relais lorsque cela est nécessaire (en matière de médiation sociale).

Concernant les outils utilisés, il semblerait qu'il y ait fréquemment confusion entre discussions et médiation. Une discussion est un débat qui a un impact sur les sentiments et les croyances des individus... ou pas. Car la divergence d'opinions peut ne pas affecter les personnes et chacun peut continuer à vivre en restant sur ses positions. La médiation, elle, cherche à comprendre le

comportement « bloquant » des uns et des autres afin que les personnes qui s'opposent s'acheminent vers la réconciliation dans le but de continuer leur relation. Formations lacunaires, formations trop courtes sont le plus souvent à l'origine de ces erreurs de jugement/appréciation.

La formation des médiateurs et des formateurs doit être une véritable formation

La maîtrise de techniques indispensables à l'exercice du métier, la compréhension du fonctionnement des conflits doivent être clairement explicitées dans les

Se borner à appliquer un schéma théorique sans faire œuvre de créativité dans chacun des différends que le médiateur a à connaître, c'est vouer la médiation à l'échec. D'où l'importance de dispenser des formations de qualité.

formations proposées. Le processus de médiation repose sur l'autonomie et la responsabilité des médiés (ni autorité, ni jugements) ainsi que sur une communication centrée sur l'éthique. Entretiens confidentiels, écoute active, reformulation des propos, le médiateur est principalement un facilitateur de solutions dans le respect de la volonté des personnes. Le futur médiateur y apprendra qu'il n'a aucun pouvoir de décision, qu'il doit simplement alimenter les échanges sans s'y impliquer. Le futur médiateur apprendra en outre à poser le cadre de la médiation, à rappeler le respect de l'ordre public et de ses valeurs ; tout candidat devra avoir assimilé la déontologie enseignée lors de sa formation. Quant aux jeux de rôle, qui placent les apprentis médiateurs dans des situations aussi proches que possible des situations vécues, ils devront y occuper une place centrale. Enfin, choisir une formation qui fait la part belle au juridique expose à une posture de conseil ou d'expert d'où la neutralité est bannie. La médiation est, soulignons-le, un processus autonome : ni négociation, ni arbitrage, ni expertise.

Qualifications, accréditation, certification

Définir des standards en matière de formation est une préoccupation majeure des États et de l'Europe qui progressivement

s'y attellent. Un diplôme ou une certification acquis en 20 ou 40 heures est largement insuffisant. Malgré la publication de la directive européenne de 2008, les pays ont du mal, d'une part, à se mettre d'accord sur les modalités d'accréditation et de certification – les mauvais élèves de la classe étant les pays du Sud – et, d'autre part, à réglementer les formations.

Dans les pays anglo-saxons, la certification des médiateurs repose depuis longtemps à la fois sur une formation théorique (80 heures dont 30 heures sur les fondements du conflit auxquelles viennent s'ajouter 50 heures de formation spécialisée dans le champ d'intervention considérée) et une expérience de 360 heures comme médiateur dans une ou plusieurs spécialités supervisées par un professionnel expérimenté. Toutefois les choses bougent. La France et le Luxembourg, par exemple, privilégient depuis quelque temps déjà les formes de certification par l'État, soit la reconnaissance des diplômes universitaires. Ces formations longues et qualifiantes portent principalement sur l'évaluation des connaissances en droit, psychologie et sociologie complétées par l'analyse d'une action de médiation. En Belgique, le médiateur reçoit son agrément à l'issue de 60 heures de formation dont 25 heures de formation théorique et 25 heures de

formation pratique de la Commission générale de la médiation composée de notaires, juristes, avocats ainsi que de 2 représentants des médiateurs – lesquels sont minoritaires (on se pose la question de savoir pourquoi ?). Des modalités d'agrément sont proches de celles fixées pour la médiation judiciaire en France. Par ailleurs, les plateformes de médiation, notamment françaises, travaillent sur la création d'un référentiel de médiation ; elles ont défini (2016) une forme de certification pour les médiateurs luxembourgeois.

À cet égard, l'évolution du Centre luxembourgeois de Médiation est un exemple. Depuis sa création en 1998, des efforts ont été menés de manière constante avec la création de l'ALMA (Association Luxembourgeoise de la Médiation et des Médiateurs Agréés), la professionnalisation de ses membres, l'élaboration d'une charte et d'un code de déontologie, la sensibilisation à la médiation dans les lycées ; avec la création de l'Université du Luxembourg, les formations de type diplôme universitaire et certification ont pu être remplacées par un master de type 1 & 2 en Médiation. Se pose désormais la question de la mise en place d'une formation continue pour les professionnels du Centre. ☑

Martine Borderies

Pour en savoir plus :

<https://www.mediation.lu/mediation>

<http://www.alma-mediation.lu>

<http://www.cmcc.lu>

House of Training, parcours certifiant *Le manager en communication médiative* : <https://www.houseoftraining.lu/training/le-manager-en-communication-media-tive-4338>.

Jacques Faget, *Médiations – Les ateliers silencieux de la démocratie*, Introduction, pp.13-31, <https://www.cairn.info/mediations--9782749212326-page-13.htm>.

La médiation s'est imposée petit à petit dans tous les champs, posant rapidement le problème de son(s) objectif(s) et de son enseignement.

Entreprises Magazine

Date: 01-09-2021

Page: 112+113

Periodicity: Bi-Monthly

Journalist: -

Circulation: 5000

Audience: -

Size: 998 cm²

Entreprises et médiation

La médiation : la solution gagnante pour l'entreprise

Qu'il s'agisse d'un litige entre un consommateur et une entreprise, d'un conflit entre entreprises ou au sein d'une même société, la médiation permet souvent d'éviter de longues procédures devant les tribunaux.

La médiation, c'est-à-dire la résolution de différends à l'amiable, connaît une popularité croissante au Luxembourg comme dans l'ensemble de l'Union européenne. Les entreprises comme les citoyens y voient désormais une alternative à la fois efficace et discrète à des procédures judiciaires classiques, souvent longues et complexes. De fait, la médiation commerciale offre de nombreux avantages : outre les économies de frais judiciaires, elle permet de prévenir des procès futurs et d'éviter de véritables actions en justice, tout en apportant une solution qui repose sur l'intérêt mutuel des parties au conflit plutôt que sur la seule application du droit.

Indépendance et impartialité

Conflits du travail, simples désaccords contractuels entre entreprises, mais aussi litiges entre un consommateur et une entreprise, la médiation permet aujourd'hui de résoudre des différends très variés. « Selon la loi, la médiation est le processus structuré dans lequel deux ou plusieurs parties à un litige tentent volontairement, par elles-mêmes, de parvenir à un accord sur la résolution de leur litige avec l'aide d'un médiateur indépendant, impartial et compétent », introduit Jan Kayser, secrétaire général du Centre de Médiation Civile et Commerciale (CMCC, www.cmcc.lu) et président de l'Association Luxembourgeoise de la Médiation et des Médiateurs Agréés (ALMA, www.alma-mediation.lu).

Au Luxembourg, il existe des opérateurs de médiation dans des domaines très variés comme la famille, les relations avec l'administration, la santé, l'école, les problèmes de voisinage, etc. Pour régler



les questions de consommation ou les sujets commerciaux, deux principaux acteurs occupent le terrain. D'un côté, on retrouve le CMCC, fondé en 2012 sous forme d'asbl et soutenu par la Chambre des Métiers, la Chambre de Commerce, le Collège médical et le barreau de Luxembourg. De l'autre, le Service National du Médiateur de la Consommation (SNMC, www.mediateurconsommation.lu), point de contact pour tous les conflits en matière de consommation.

« Le premier rôle du SNMC est d'informer les consommateurs et les professionnels sur le déroulement du processus de règlement extrajudiciaire des litiges de consommation », explique Claude Fellens, médiateur de la consommation. En deuxième lieu, nous sommes compétents pour réceptionner toute demande de règlement extrajudiciaire de consommation.

Si une entité spécialisée existe, nous lui transférons le dossier. Si ce n'est pas le cas, nous le traitons nous-mêmes. » Au Luxembourg, différentes entités qualifiées sont compétentes dans les domaines des banques, des assurances, de l'électricité et du gaz, ou encore des voyages. Pour tout autre litige de consommation, c'est donc le SNMC qui prend en charge. Pour sa part, le CMCC traite tous les domaines qui n'entrent pas dans des catégories bien définies. « Nous occupons le domaine le plus large et le plus général pour tout ce qui touche aux questions civiles ou commerciales », reprend Jan Kayser.

Dans le respect de chacun

Le rôle du médiateur en tant que tiers par rapport aux parties est d'aider celles-ci à élaborer par elles-mêmes, en toute connaissance de cause, un accord qui

Au Luxembourg, il existe des opérateurs de médiation dans des domaines très variés comme la famille, les relations avec l'administration, la santé, l'école, les problèmes de voisinage, etc. Pour régler les questions de consommation ou les sujets commerciaux, deux principaux acteurs occupent le terrain : le Centre de Médiation Civile et Commerciale (CMCC), fondé en 2012 sous forme d'asbl et soutenu par la Chambre des Métiers, la Chambre de Commerce, le Collège médical et le Barreau de Luxembourg, et le Service National du Médiateur de la Consommation (SNMC), point de contact pour tous les conflits en matière de consommation.

respecte les besoins de chacun des intervenants en se basant sur la technique spéciale de la procédure de médiation. « Plusieurs situations peuvent déclencher un processus de médiation, souligne Jan Kayser. Pour les cas qui nous occupent à la CMCC, la demande peut être commune ou émaner d'une seule partie, de manière unilatérale. Aussi, de plus en plus souvent, des entreprises insèrent une clause de médiation dans leur contrat. En cas de conflit avec un client par exemple, elles s'engagent à avoir recours à la médiation avant de saisir le tribunal compétent. Autre point important : la médiation peut être initiée en dehors d'un procès ou en cours de procédure. »

Dans le cas des litiges de consommation, tant les consommateurs que les professionnels peuvent adresser une demande de règlement à l'amiable suite à des litiges nés d'un contrat de vente ou de service. « L'une des conditions est que le client ou l'entreprise lésée ait pris l'initiative de contacter l'autre partie afin d'essayer de trouver une solution. Nous leur donnons ainsi la possibilité de régler eux-mêmes le problème. Par contre, si l'affaire a déjà été portée devant un tribunal, nous ne pouvons plus intervenir. »

Dans tous les cas, l'approche est volontaire et confidentielle. « L'intérêt de la médiation repose sur trois leviers. Tout d'abord, on retrouve effectivement

la confidentialité, qui représente un véritable avantage économique, explique le secrétaire général du CMCC. En ayant recours à une médiation, on se retrouve dans une procédure qui n'implique pas l'intervention de la justice, avec la publicité et les risques de réputation que cela implique. Ensuite, en cas de médiation, la loi suspend les délais de prescription. On est donc plus relax au niveau du temps et on ne perd pas la possibilité d'aller devant un tribunal si on n'arrive pas à s'entendre. Enfin, la médiation implique que les parties écrivent leur propre jugement et l'accord de médiation final a la même valeur qu'une décision prise par un magistrat. »

Une opportunité de se développer

Pour que la médiation puisse aboutir, elle présuppose une volonté commune des parties de rechercher, de bonne foi, une issue amiable à leur désaccord. « De par notre expérience, nous constatons qu'un litige est souvent quelque chose de très émotionnel. Pour commencer, il est important de fixer des règles, de définir comment on va travailler ensemble, de renouer le dialogue, confie Claude Fellens. Participer à un tel processus, en tant qu'entrepreneur, demande un certain courage. En même temps, cela permet d'avoir un retour direct sur le

fonctionnement de son entreprise, une opportunité de voir ce qui n'a pas fonctionné et d'améliorer la qualité du travail fourni à l'avenir. Dans plus de 90 % des procédures qui nous occupent, nous trouvons une solution à l'amiable. Point important, nous n'avons pas pour mission de protéger le consommateur ou l'entreprise. Nous sommes neutres et impartiaux. »

Le recours au Médiateur de la consommation est entièrement gratuit, ce qui n'est pas le cas d'une médiation civile ou commerciale. « Nous travaillons avec 34 médiateurs agréés, qui travaillent à un taux horaire défini au préalable. Mais nous sommes loin des frais que peuvent engendrer une procédure classique devant un tribunal. Par ailleurs, une médiation permet de gagner un temps considérable. Il arrive qu'on nous contacte le matin et que la médiation débute l'après-midi. Tout dépend de l'agenda des parties. C'est une solution à la fois flexible et rapide. Alors qu'en cas de procédure judiciaire, cela peut durer plusieurs années », ajoute Jan Kayser. La médiation est donc un moyen efficace, rapide et relativement peu onéreux par rapport à une procédure judiciaire classique, voire d'arbitrage, pour régler un litige en toute confidentialité. ☑

Michaël Peiffer

MerkurDate: **01-09-2021**Page: **108+109**Periodicity: **Bi-Monthly**Journalist: **Corinne Briault**Circulation: **34000**

Audience: -

Size: **910 cm²****MERKUR**

Meet our Members



— ROMANTICO ROMANTICO STUDIOS —

De la passion à la création

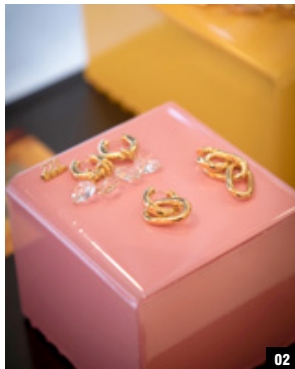
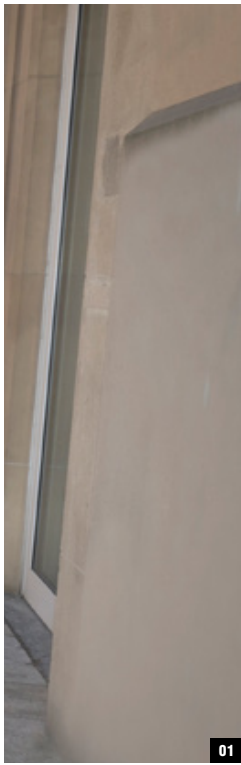
TEXTE Corinne Briault

PHOTOS Laurent Antonelli / Agence Blitz

En 2019, après une carrière dans de grandes maisons de mode à Milan, New York et Berlin, Fanny Bervard crée sa marque **Romantico Romantico Studios** pour laquelle elle imagine des bijoux pleins de charme, mais pas que...

(Visite du 4 juin 2021)

Comme beaucoup de belles histoires, celle de Fanny Bervard débute au gré des hasards. La jeune femme se lance dans la création de petits bijoux qu'elle confectionne pour elle à partir de perles vintage qu'elle récupère d'autres bijoux de sa grand-mère. Elle porte ses créations qui, bien vite, sont appréciées également de son entourage. Rapidement, colliers, bracelets et boucles d'oreilles composent des collections où toutes les pièces sont uniques, car les perles qui les composent sont toutes différentes. Tous les modèles sont fabriqués à la main dans un atelier studio situé au cœur de la capitale. En 2019, Fanny Bervard décide de sauter le pas et de lancer sa propre entreprise, via une boutique en ligne (<https://romanticoromanticostudios.com>). Romantico Romantico Studios est né. Attachée à son pays, la jeune femme met un point d'honneur à s'installer au Luxembourg et tous ses produits sont imaginés dans le petit atelier de Luxembourg-ville. Afin de répondre à une demande croissante, Romantico fait appel à des usines familiales en Italie, où toutes les pièces sont assemblées à la main et finies dans le petit atelier de Romantico Romantico Studios, qui incarne l'esprit du Luxembourg et la joie de vivre de sa fondatrice. Les collections sont comme un collage de diverses influences et inspirations stylistiques, linguistiques et culturelles. Elles combinent des perles uniques, des pierres semi-précieuses ou des cristaux avec du plaqué or 18 carats pour le plus grand bonheur de ses clients toujours plus nombreux. Entretien avec Fanny Bervard.



01. (De. g. à dr.) Carlo Thelen, directeur général de la Chambre de Commerce, Fanny Bervard, fondatrice de Romantico Romantico Studios et Steven Koener, senior International Affairs advisor, Chambre de Commerce.

02. 03. 04. 05. 06. Romantico Romantico Studios incarne l'esprit du Luxembourg et la joie de vivre de sa fondatrice. Les collections sont comme un collage de diverses influences et inspirations stylistiques, linguistiques et culturelles, vendues sur le site internet de la marque ou présentées dans des pop-up stores (voir <https://romanticoromanticostudios.com>).



Sur quels projets travaillez-vous actuellement ?

2020 a été une année charnière et décisive pour moi. J'ai quitté mon emploi et réellement lancé mon entreprise. Tout s'est accéléré quand je suis passée dans une émission de télé pour présenter mes créations. J'ai dû embaucher deux personnes pour suivre les commandes et grâce à mon parcours et aux contacts que j'avais, j'ai trouvé une usine en Italie qui m'aide dans la confection et me fournit les petites pièces en or et en orfèvrerie pour le bijou. Mon rêve a toujours été de lancer une collection textile. Donc, je travaille sur une collection capsule pour la nuit, en soie très fluide, qui pourrait aussi se porter en ville de manière *casual chic*. Elle se composera de deux modèles de deux pièces et de deux couleurs. Ce projet a été repoussé alors que je me planchais dessus depuis plus d'un an car les usines ont fermé à cause de la pandémie. Alors, j'espère qu'on pourra lancer cette collection cet automne. Puis, je souhaite également que nous puissions nous développer en dehors des frontières, en Allemagne où nous avons déjà une belle visibilité et en Scandinavie, notamment au Danemark, où nous avons un partenaire qui va nous épauler.

Votre plus grande fierté ?

D'avoir pris le risque de me lancer et d'avoir réussi mon pari. Ma vie a totalement changé et je m'en félicite tous les jours ! J'adore tellement ce que je fais aujourd'hui que cela me donne une énergie incroyable ! Je suis aussi fière d'avoir des clients qui me suivent dans mes projets.

La dernière fois que vous avez douté ?

Je doute souvent car il y a des hauts et des bas dans la vie d'une entreprise, surtout depuis un an avec cette pandémie. On est responsable des employés, il y a des loyers et des fournisseurs à payer... Ce sont de grosses responsabilités !

Avoir un esprit d'entrepreneur, c'est quoi pour vous ?

Ne pas compter ses heures, avoir la liberté de choisir ce que l'on fait, être indépendant. Mais avoir un projet d'entreprise apporte une telle satisfaction que cela balaye tout le reste !

Quel a été l'impact de la crise sanitaire sur votre activité et que pensez-vous que la Chambre de Commerce pourrait faire pour vous soutenir ?

La crise ne nous a pas impactés négativement,

au contraire. Les gens ont fait des efforts pour consommer local et la crise a mis en lumière les entrepreneurs de ce pays qui regorge de créateurs formidables. La Chambre de Commerce nous a récemment remis le label *Made in Luxembourg*, qui est important pour nous. Puis, elle peut continuer à se faire la voix des entreprises pour leur apporter tout le soutien qu'elles méritent et offrir des opportunités de développer les business à l'international. C'est d'ailleurs dans cette optique que nous avons rencontré les équipes des Affaires internationales de la Chambre de Commerce et que nous allons pouvoir participer à la Semaine *Made in Luxembourg* en novembre prochain à l'Exposition Universelle à Dubaï. Une incroyable opportunité pour Romantico !

Merkur

Date: **01-09-2021**Page: **76+77**Periodicity: **Bi-Monthly**

Journalist: -

Circulation: **34000**

Audience: -

Size: **916 cm²**

Market Watch

— UAE —

Expo 2020 Dubai

TEXT International Affairs, Chamber of Commerce
PHOTO Ivan Siarbolin

United Arab Emirates (UAE)

Facts & figures

Political capital: Abu Dhabi**Surface:** 83,600 km²**Climate:** Desert; cooler in eastern mountains**Top Business cities:** Ajman, Dubai, Abu Dhabi, Ras Al Khaimah**Business languages:** Arabic (official), English, Hindi, Persian**Business currency:** UAE dirhams (EUR 1 = AED 4.3369)**Working days:** Sunday through Thursday, 8am to 5pm/6pm (8/9 hours)**Time Zone(s):** UTC+4 **Time difference with Luxembourg:** +2 hours in summer/+3 hours in winter**Population:** 9,856,612 (July 2021 est.); **Dubai:** 3,331 million (2019 est.)**GDP per capita (PPP):** USD 67,119 (2019 est.), 13th in the world ranking (Luxembourg is 4th)**Growth rate:** -4.8% (2020 est.), 4.7 (2021est.)**Inflation rate:** -1.9% (2019 est.)**Unemployment rate:** 5% (2020 est.)**Ease of doing business:** 81 on a scale of 0 (lowest performance) to 100 (best performance) (Luxembourg: 70)**Literacy rate:** 93.8%**Internet users:** 98.45% (July 2018 est.)**Mobile phone users:** 19,602,815 subscriptions**Logistic Performance Index:** 3.92; on a scale of 1 (low) to 5 (high)**Corruption indicator:**

71 on a scale of 0 (highly corrupt) to 100 (very clean)

21st out of 180 countries ranked by Transparency International**Main economic sectors:****Agriculture:** 0.9% (2017 est.)**Industry:** 49.8% (2017 est.)**Services:** 49.2% (2017 est.)**Country risk classification (Coface): Business Climate:** A2 (low) on a scale from A1 (very low) to D (very high risk). **Overall Country Risk Assessment:** A3.

Sources: CIA World Factbook, World Bank, Transparency International, Coface, Economist Intelligence Unit, World Bank

Based on the theme *Connecting Minds, Creating the Future*, Expo 2020 will be held in Dubai from 1 October 2021 to 31 March 2022. As the first World Expo to happen in the Middle East, Africa, and South Asia region, and as the largest event of all time to take place in the Arab world, Expo 2020 Dubai will welcome visitors, businesses, and educational establishment delegations from 191 countries.

In addition to its sponsorship of the Luxembourg pavilion, the Luxembourg Chamber of Commerce will set up an economic programme for Luxembourg companies to take part in Expo 2020 Dubai. Various trade missions organised during the six-month exhibition will showcase the participating companies and different key sectors of the Luxembourg economy.

The economic programme of the Chamber of Commerce will not only target the local market but also serve as a gateway to the entire world due to the international nature of the event as many of the expected visitors will come from abroad.

The Chamber of Commerce will organise several sectoral trade missions, a 'Made in Luxembourg' week at the Expo, as well as an additional multi-sectoral mission on Luxembourg Day, 23 January 2022, which will feature an international B2B matchmaking event.

This programme will ease connections with potential partners and sectoral networking will be boosted within international trade fairs.

Discover our programme

All of the above translates into the following ambitious programme of trade missions:

- an **ICT mission (Information and Communication Technologies)**, including a visit of the Gulf Information Technology Exhibition, the leading technology trade show in the Middle East, from 17 to 22 October 2021
- a **space mission**, including a visit at the

International Astronautical Congress, the one place and time of the year when all global space actors come together, from 24 to 20 October 2021

- a **Made in Luxembourg week**, allowing a selection of Luxembourgish companies to display their know-how, from 1 to 6 November 2021
- a **sustainability mission**, in the context of the Abu Dhabi Sustainability Week, the region's largest sustainable development gathering, from 17 to 22 January 2022
- an **international B2B matchmaking fair**, packed with high-level networking opportunities, seminars, visits and B2B meetings, in parallel with **Luxembourg day**, from 23 to 25 January 2022
- a **healthtech mission**, including a visit to Arab Health, the largest gathering of health professionals in the MENA region, from 24 to 27 January 2022
- and, finally, a **food & beverage mission** in the context of GulFood, the world's largest annual food and beverage fair, from 13 to 17 February 2022.

Each sectoral trade mission will feature a range of the following opportunities: a visit to a professional trade fair, relevant officials, Luxembourgish speakers and a national pavilion at several specialised trade fairs, B2B meetings with international prospects, a VIP visit of the Luxembourg pavilion at the Expo, guided visits of relevant Expo 2020 pavilions, various networking receptions, as well as visits of businesses or landmark projects relevant to each mission.



Doing business in the UAE

The UAE is OPEC's 4th largest oil producer. However, the UAE is pursuing a policy of diversification and has managed to gradually reduce the share of hydrocarbons in the economy thanks to the development of a service platform since the beginning of the 1980s, notably in Dubai. Diversification is taking place in various fields: innovation in general, space, renewable energies, health, logistics, tourism, fintech, construction, culture, education, and more ambitious projects.

New measures

Until now, the provisions of the law on companies and commercial enterprises required foreigners to build a business partnership with an Emirati entity or citizen who systematically held the company majority. Only companies setting up and registering in one of the free zones in the UAE could own 100% of a company. Considered 'off-shore' zones, companies in the free zones are considered foreign companies in the UAE and therefore are subject to the same import-export customs procedures.

A new law on commercial companies, announced after many years of anticipation, came into effect in 2019. This law provides for 100% ownership outside the free trade zones for certain sectors, defined by a list.

Practical advice

Make sure to bring plenty of documentation, business cards, and technical documentation, all in English, which is essential, because several people will probably attend the same appointment.

In the Emirates, the given word is essential. Scrupulously respect any commitments, even verbal ones.

Whoever is attending meetings will need to have some decision-making and negotiating power, whatever their position in their company. Non-UAE interlocutors will often be dealt with.

Be careful before signing a standard contract. It is strongly recommended before signing to have it checked by a specialised lawyer.

The best way to make an appointment is by phone. Clients favour direct contact. A confirmed appointment must be reconfirmed the day before or even the same day. There are a lot of traffic jams in the Emirates and there are no physical addresses: always ask a contact person for an access map and reference points, which are essential to guide drivers. It is also essential to notify of any delays.

If products are not too bulky, bring sufficient samples, packaging, and labels to share with associates. A presentation brochure is insufficient. —

Luxembourg-based companies interested in participating in the Chamber of Commerce's programme at Expo 2020 Dubai can register on the dedicated website: www.cc2020.lu.

Useful contacts

Luxembourg Chamber of Commerce
Edith Stein, Senior International Affairs Advisor,
Middle East, Europe (South-East)
☎ (+352) 42 39 39 - 482 ✉ edith.stein@cc.lu

Trade and Investment Office – Abu Dhabi
Loïc Bertoli
Executive Director
☎ +971 (0) 2 207 9999 ✉ loic.bertoli@mae.etat.lu



Romain Gourmet
Head of Global Sales,
SolarCleano

What are your trade relations with Dubai?

SolarCleano's current relations with the Middle East, more specifically with Dubai, are quite important and will be more so soon thanks to the events that will take place in the region over the next two years (the Dubai World Expo and the 2022 World Cup in Qatar). It's a very big market with great potential because the environment and the weather in Dubai is perfect for using solar energy and therefore SolarCleano's different solar cleaning robots.

What are the market's opportunities for Luxembourg based companies?

Currently there is a lot of construction work going on in the Middle East, especially in Dubai. The major cities continue to grow while generating a lot of economic activity (in Qatar in particular). In addition, all Middle Eastern countries are beginning to invest in their economic and ecological transition. Hence the interest for them to invest in solar fields, which allows them to develop land that is difficult to develop because it is desert. There is therefore a lot of investment to come in many sectors.

What are the risks related to this market?

There are two major difficulties that can be encountered in the Middle East.

The first is the payment mentality (late payers). This can be easily solved by bank guarantees if the amounts are big. If the amounts are smaller and the letters of credit are more complicated to set up, then there is a higher degree of risk involved.

The second risk is the training of local staff as there is a very high turnover of labour in these regions. Therefore, for all training, it is advisable to re-train people on a regular basis because several weeks after training, it is likely that some of the trained personnel have changed and, for example, that the users of your machines are people who have never been trained. So a strategy of training on-site trainers is desirable.

Finally, these are regions where you have to go often to create a strong relationship of trust and it is difficult, to my knowledge, to develop these markets from Luxembourg. You need to be on-site regularly to build up good relationships and get to know the people well.

What advice would you give to entrepreneurs who are interested in working with Dubai?

The first thing is to visit regularly in order to build relationships, taking into account that decision times are not the same as in Europe (they are longer). Another tip would be that European quality is highly valued in the Middle East. So don't hesitate to use it to negotiate. Finally, companies should really do upfront analysis of the market, what opportunities they have in terms of turnover, and I would recommend getting reliable and trustful distributors and partners there.



Merkur

Date: **01-09-2021**Page: **42**Periodicity: **Bi-Monthly**

Journalist: -

Circulation: **34000**

Audience: -

Size: **65 cm²**

Tourisme

Compagnon de voyage

L'offre touristique du Grand-Duché de Luxembourg est diversifiée et évolue constamment. Une nouvelle application « *VisitLuxembourg* », disponible sur AppStore et Google Play permet de naviguer entre six catégories - culture, nature, gastronomie & *nightlife*, sport & activités, tours guidés et « Made in Luxembourg » - et 20 sous-catégories. De nombreuses options de filtre sont prévues pour mieux s'y retrouver dans l'offre touristique et obtenir des informations pratiques. Ainsi, les utilisateurs peuvent planifier au mieux leur séjour au Luxembourg.



MerkurDate: **01-09-2021**Page: **28**Periodicity: **Bi-Monthly**

Journalist: -

Circulation: **34000**

Audience: -

Size: **470 cm²****MERKUR**

— SUPERDRECKSKËSCHT FIR BETRIBER —

Pour une gestion écologique des déchets en entreprise

Selon l'article 27 de la loi modifiée du 21 mars 2012 relative aux déchets, toutes les entreprises luxembourgeoises sont légalement tenues d'établir un plan de prévention et de gestion de leurs déchets. La SuperDrecksKëscht fir Betriber les assiste dans cette démarche.

Le plan de gestion des déchets des entreprises doit contenir des informations sur la prévention, la collecte, le stockage et le traitement des déchets produits dans l'entreprise, ainsi que les mesures de sensibilisation du personnel. Afin d'aider les entreprises et institutions à prévenir, réduire, recycler et éliminer leurs déchets dans le respect de l'environnement, le ministère de l'Environnement, du Climat et du Développement durable, la Chambre de Commerce et la Chambre des Métiers ont initié toute une série de prestations mises en œuvre sur le terrain par la SuperDrecksKëscht fir Betriber. Ainsi, depuis sa création en 1992, plus de 5.400 entreprises et institutions ont fait appel à ses services qui sont gratuits et vont de l'analyse de la situation en entreprise au soutien pour la mise en place du plan de gestion des déchets, ou encore la formation et l'assistance. Les entreprises ayant mis en pratique le schéma détaillé de gestion des déchets élaboré avec la SuperDrecksKëscht fir Betriber se voient attribuer un label de qualité et sont ainsi *Label priméiert*. Le label SuperDrecksKëscht fir Betriber est certifié selon la norme

internationale ISO 14024:2018, qui comprend notamment la procédure de contrôle et les exigences auxquelles doivent satisfaire les contrôleurs. La gestion des déchets dans les entreprises labellisées répond ainsi intégralement aux exigences figurant dans la norme ISO 14024. Le respect des critères est contrôlé une fois par an dans les entreprises et les institutions. Les candidats qui détiennent le label de qualité depuis cinq ans sans interruption, sont récompensés par un diplôme, et les lauréats ne sont plus contrôlés que tous les deux ans. Grâce au label de qualité, le consommateur a ainsi la possibilité d'identifier les entreprises soucieuses de la protection de l'environnement. Le label de qualité a été décerné à ce jour à 3.280 entreprises. —

■ Plus d'informations : www.sdk.lu

Photos: Grigory Buew; Shutterstock



Merkur

Date: **01-09-2021**Page: **22**Periodicity: **Bi-Monthly**

Journalist: -

Circulation: **34000**

Audience: -

Size: **219 cm²**

— HITEC —

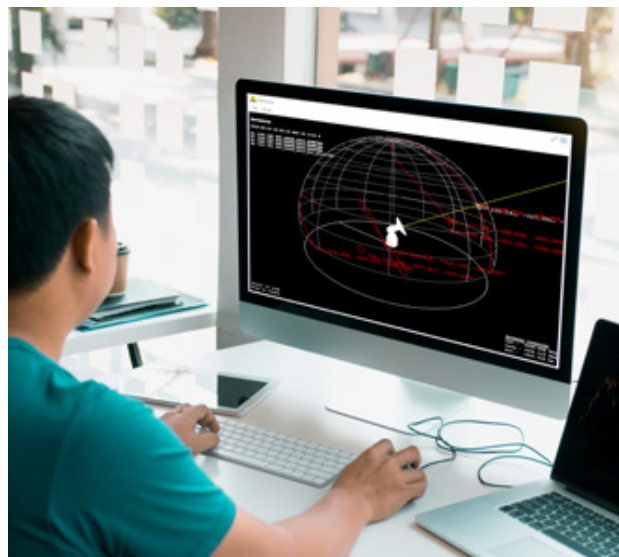
Antenna and satellite tracking simulator launched

Hitec Luxembourg has launched the Hitec antenna tracking simulator (HATS) for ground station antenna motion as well as open- and closed-loop satellite tracking. HATS is fully compatible with Hitec's antenna control unit (ACU). Hitec has also obtained the 'Made in Luxembourg' label for HATS.

Radio frequency (RF) signal simulation takes into account the full RF path from the satellite to the tracking receiver to offer realistic tracking behaviour for both step-track and monopulse modes. It comprises a whole set of subsystems emulating satellite trajectories and their imperfections, the evolution of the RF signals (atmospheric attenuation and ray bending) as they travel from the satellite to the ground station, the impact of the antenna pattern and the downlink chains, the dynamical behaviour of the servo system and the antenna's mechanical structure, the mechanical imperfections of the antenna mount, as well as the behaviour of components such as the SCU, the ACU, and the tracking receiver. In addition to evaluating the antenna tracking performance, the simulator can be used as a testbed for the behavioural verification of existing or new functionalities in one of the subcomponents, such as for example the tracking algorithms in the ACU. Furthermore, it can be used for educational or training purposes or for demonstrating the underlying principles of the tracking concept or of one of the subsystems.

Tom Mathes, Manager Electrical Engineering – Space & Satellite Systems, said, *'its development started as a small side-project and was born out of the need to be able to do in-house testing of the ACU functionalities during the early ACU development phases. Over the years, its functional scope has constantly increased, and it has now become an integral part of Hitec Luxembourg's motion control product family.'* —

■ More info:hitec.lu



Photos: Hitec, Cergotux



Merkur

Date: **01-09-2021**Page: **20**Periodicity: **Bi-Monthly**

Journalist: -

Circulation: **34000**

Audience: -

Size: **100 cm²**

— A352 —

Launch of new cloud-based software

A352 has launched 'Financial Navigator', a financial management solution made in Luxembourg.



Fintech company A352 has developed the 'Financial Navigator' - a cloud-based software solution to simplify and optimise financial management of mid-caps and SMEs. The solution is a hybrid of treasury management and corporate performance management solutions which create transparency and reduce risk exposure for clients. A352's clients can connect all existing bank accounts to manage their cash centrally and reliably. The Luxembourg government supported the product development through the 'StartupsVs-Covid19' programme. CentralNic Group PLC, one of the globally leading Internet infrastructure service providers, together with its Luxembourg-based financial holding, is a lead customer for A352's new Financial Navigator solution. —



Merkur

Date: **01-09-2021**Page: **16**Periodicity: **Bi-Monthly**

Journalist: -

Circulation: **34000**

Audience: -

Size: **179 cm²**

— PEINTURES ROBIN —

Une initiative d'économie circulaire

Peintures Robin a étudié la possibilité de fabriquer une peinture recyclée à partir de peintures usagées collectées dans les centres SuperDrecksKëscht. Après avoir constaté lors d'une phase pilote la faisabilité du processus et la bonne qualité du produit, Peintures Robin distribue le produit sous la marque RobinLoop.

Aujourd'hui, le secteur du bâtiment est de plus en plus touché par la pénurie des matières premières. Dans ce contexte, la réutilisation des matériaux suscite un intérêt de plus en plus vif. Or, de nombreux particuliers réalisant eux-mêmes leurs travaux de peintures intérieures se retrouvent avec des résidus dont ils n'ont plus besoin. La SuperDrecksKëscht collecte plus de 1.000 tonnes de peintures usagées par an, dont une quantité non négligeable de peintures pour intérieur. Dans sa démarche d'économie circulaire, la SuperDrecksKëscht recherche des destinataires pour les matériaux usagés qu'elle collecte mais sans succès jusqu'à présent, pour les peintures. Celles-ci étaient traitées de manière à être transformées en combustibles de substitution, ce qui constituait un *downcycling* non optimal.

Heureusement, l'entreprise traditionnelle luxembourgeoise Peintures Robin, très impliquée dans le développement durable, est désormais en mesure de proposer une valorisation matière de grande qualité pour les peintures usagées. Lors d'une phase pilote, il a été possible de produire 4.000 litres de peinture recyclée. Il s'agit d'une peinture blanche au latex, pour intérieur, commercialisée sous la marque RobinLoop. La gamme pourrait

être élargie ultérieurement à un choix de peintures murales teintées. RobinLoop s'est vu décerner le nouveau logo *SDK Circular*, utilisé pour des produits fabriqués au Luxembourg (*Made in Luxembourg*) et qui contribuent à l'économie circulaire.

Cette coopération entre Peintures Robin et la SuperDrecksKëscht n'est pas une première. Les sites de Peintures Robin disposent du label de la SuperDrecksKëscht pour une gestion durable des ressources. En outre, Peintures Robin commercialise Verdello, une peinture murale 100% bio à laquelle a été attribué le label *Clever akafen* pour les produits durables. —





LG Lëtzebuurger Gemengen

Date: **01-09-2021**Page: **98**Periodicity: **Monthly**

Journalist: -

Circulation: **5000**

Audience: -

Size: **41 cm²**

BRÈVES COMMUNALES – EST

BEAUFORT

Après une première certification l'année dernière, la commune de Beaufort vient de recevoir à nouveau le label de qualité «SuperDrecksKëscht» pour la maison communale, le service technique, le complexe scolaire ainsi que le précoce. Ce label est une marque de qualité décernée par l'Administration de l'environnement, la Chambre de Commerce et la Chambre des Métiers aux entreprises et aux institutions qui gèrent leurs déchets dans le respect de l'environnement.

Source: beaufort.lu



LG Lëtzebuurger Gemengen

Date: 01-09-2021

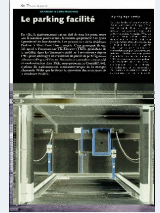
Page: 88-89

Periodicity: Monthly

Journalist: -

Circulation: 5000

Audience: -

Size: 1 007 cm²

BÂTIMENT & CONSTRUCTION

Le parking facilité

En ville, le stationnement est un défi de tous les jours, voire une frustration pour certains habitants qui peinent à se garer à proximité de leur domicile. Les promoteurs de la résidence Pauline, à Merl, l'ont bien compris. C'est pourquoi ils ont fait appel à l'ascensoriste TK Elevator (TKE), spécialiste de la mobilité dans les bâtiments établi au Luxembourg depuis 1987, pour aménager un maximum de places de parking en un minimum d'espace! Vincent Sarazain, responsable commercial et modernisation chez TKE, nous présente le Combilift 542, système de stationnement semi-automatique de la marque allemande Wöhr qui facilitera le quotidien des occupants de la résidence Pauline.

Un parking simple et pratique

La remise des clés de la nouvelle résidence Pauline, située route de Longwy à Merl, a eu lieu fin juillet. Depuis, ses occupants accèdent à leur logement en toute facilité grâce à un système de parking Wöhr qui leur ferait presque oublier les tracas du stationnement en ville. Au total, treize places permettent d'accueillir les véhicules des habitants des onze unités de logement de la résidence: quatre «traditionnelles» et neuf semi-automatiques. Les promoteurs et architectes de la résidence ont opté pour un Combilift 542, un système de stationnement indépendant sur deux niveaux de parking – l'un au rez-de-chaussée et l'autre en fosse – qui fonctionne selon une combinaison de déplacement et de superposition. Pour garer ou récupérer une voiture au niveau inférieur, les plateaux du rez-de-



chaussée coulisent horizontalement, permettant ainsi le dégagement de la place voulue. La plateforme du niveau inférieur correspondante est alors élevée et une voiture peut y être garée ou récupérée.

«L'avantage de ce système est sa simplicité d'utilisation. Alors que d'autres nécessitent une action manuelle de l'utilisateur, celui-ci est presque entièrement automatique. À la résidence Pauline, tous les mouvements sont commandés par une télécommande qui permet aussi bien d'appeler son véhicule, de fermer la porte antivol qui le protège que d'ouvrir la porte commune du bâtiment. Ainsi, l'utilisateur n'a pas besoin de quitter sa voiture pour effectuer une action manuelle sur le système. Ceci permet d'en fluidifier l'utilisation et d'apporter encore davantage de confort à l'utilisateur», explique Vincent Sarzain.

Si l'option n'a pas été retenue pour ce projet, ce système est également disponible en version «confort». Avec ses plateaux complètement plats, ce modèle de Combilift permet de réduire les bruits de roulement et est plus commode pour les utilisateurs qui portent des talons.

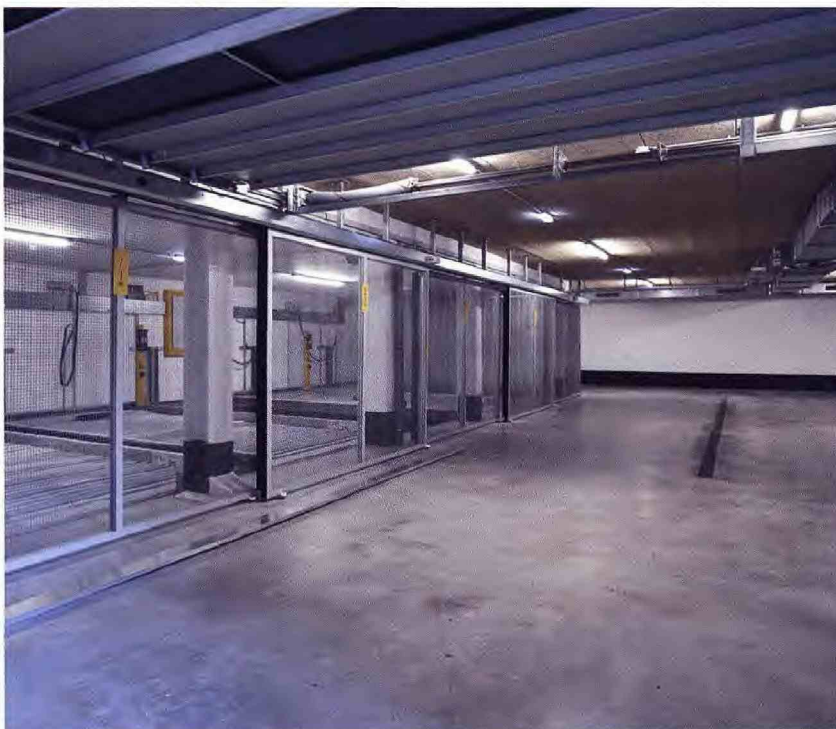
Un système qui répond aux défis d'aujourd'hui

Dans l'air du temps, le Combilift s'adapte à la mobilité électrique. À la résidence Pauline, les neuf emplacements du système sont déjà équipés de bornes de recharge. «Cette configuration est de plus en plus courante bien qu'elle ne soit pas systématique. Tout dépend en réalité du départ électrique octroyé à la résidence», précise Vincent Sarzain.

En outre, le Combilift est idéal là où les prix au mètre carré s'envolent, comme à Luxembourg-Ville. «Contrairement au Parklift (système qui permet de monter ou descendre deux véhicules superposés) qui nécessite une hauteur sous-plafond de 4,3m et qui, dès lors, fait perdre un étage au promoteur, le Combilift s'installe dans des espaces de 2,35m sous-dalle. C'est donc une solution particulièrement intéressante financièrement compte tenu du prix du foncier dans la capitale. C'est pourquoi le Combilift, qui peut recevoir en principe tout type de voiture, de la citadine au SUV (jusqu'à 2,6 tonnes et 205cm de haut), est définitivement notre produit phare en ville», détaille Vincent Sarzain.

“Une solution particulièrement intéressante compte tenu du prix du foncier dans la capitale”

Participant à libérer de l'espace, l'évolution vers des systèmes de parking automatisés est une tendance logique dans les villes à forte densité comme Luxembourg. Les solutions proposées par TK Elevator, distributeur et installateur exclusif de la marque Wöhr, leader mondial des parkings mécaniques depuis plusieurs décennies, n'ont pas fini de convaincre. Et si les produits sont de qualité allemande, conseils, expertise et savoir-faire sont, eux, «Made in Luxembourg». ■



TK Elevator Luxembourg

5 Läiteschbaach

L-5324 Contern

www.tkelevator.lu





LG Lëtzebuenger Gemengen

Date: 01-09-2021

Page: 58-59

Periodicity: Monthly

Journalist: -

Circulation: 5000

Audience: -

Size: 988 cm²

Les Afterworks de la propriété intellectuelle sont de retour...

Dans le cadre de sa mission publique de promotion, de sensibilisation et de formation aux différents aspects de la propriété intellectuelle (PI), l'Institut de la Propriété Intellectuelle Luxembourg G.I.E. (IPIL), en collaboration avec l'Office de la propriété intellectuelle (OPI) du ministère de l'Économie, organise chaque année différents événements dont font partie les «Afterworks». Les prochains se dérouleront les 5 et 13 octobre prochains selon le désormais traditionnel format hybride. Serge Quazzotti, directeur de l'IPIL, nous présente les thématiques qui seront abordées.



Quelles sont les principales missions de l'IPIL?

Notre institut assiste l'Office de la propriété intellectuelle dans la mise en œuvre de la politique publique de propriété intellectuelle du ministère de l'Économie. Ainsi, une grande partie de nos efforts sur le terrain est dédiée à la sensibilisation aux différents aspects de la propriété intellectuelle, sujet qui concerne aujourd'hui tous les secteurs d'activité. Il est capital d'avoir conscience de son importance, de connaître les bonnes pratiques ainsi que les erreurs à éviter. Notre activité se situe donc en amont de celle des conseils et des avocats spécialisés dans le domaine avec lesquels nous avons l'habitude de coopérer, comme dans le cadre des «Afterworks».

Les prochains Afterworks auront lieu les 5 et 13 octobre de 16h30 à 18h. Quel est le concept de cet événement?

Il consiste à sensibiliser au travers d'expériences partagées par des entrepreneurs. Nous organisons des tables rondes auxquelles nous invitons ces derniers à témoigner sur leurs usages de la PI, les défis auxquels ils ont pu être confrontés ainsi que les apports de la PI pour leur entreprise. Des experts, conseils en propriété industrielle ainsi que des avocats spécialisés enrichissent certains des aspects discutés par des exemples complémentaires, illustrent certains concepts et expliquent comment intégrer la PI dans le quotidien d'une entreprise. Ce côté pragmatique est une volonté. Il est très bien perçu de la part

du public qui apprécie l'illustration par la pratique. Chaque séance est dédiée à une thématique qui vise un secteur ou un groupe d'entreprises particulier. Cette année, nous axerons davantage le contenu sur les bonnes pratiques et la mise en œuvre concrète de démarches en matière de PI.

Compte tenu de la situation sanitaire, nous avons cette année à nouveau opté pour un format hybride. Le panel d'intervenants et un public restreint seront ainsi présents dans la salle, dans le respect des règles en vigueur, et l'événement sera retransmis en ligne et en direct. Les intéressés pourront ainsi participer aux discussions et poser des questions à distance grâce à la mise en place d'un «chat». Toutes les questions recevront une réponse, que ce soit en direct ou *a posteriori*. En fonction des restrictions en place au moment de l'événement, nous tenterons toutefois de donner l'opportunité à un maximum de participants d'y assister en présentiel. Les inscriptions sont d'ailleurs ouvertes sur: <https://ipil.lu/fr/afterworks-pi-2021>.

Quelles seront les thématiques abordées au cours de cette nouvelle édition?

Organisé en partenariat avec la Chambre des Métiers, Jonk Handwierk Lëtzebuerg, la Chambre de Commerce, la House of Entrepreneurship, Luxinnovation et la cle, le premier «Afterwork» se déroulera le 5 octobre à la Chambre des Métiers et s'intitulera «Les marques: un atout pour l'image de l'artisanat». Tenu en langue française – une traduction simultanée en allemand sera disponible –, il soulignera l'importance de la marque pour promouvoir l'image d'une entreprise artisanale. Parmi les experts présents, un expert de l'Office Benelux de la Propriété Intellectuelle (BOIP) partagera son expérience et présentera un nouveau service à destination des PME et relatif à la surveillance des marques. Cet événement sera co-modéré par Marilyn Lichtenberger de l'Office de la propriété intellectuelle et Xavier Delecroix de l'IPIL.



“Propriété intellectuelle: illustrations par la pratique dans l’artisanat et le domaine logiciel”

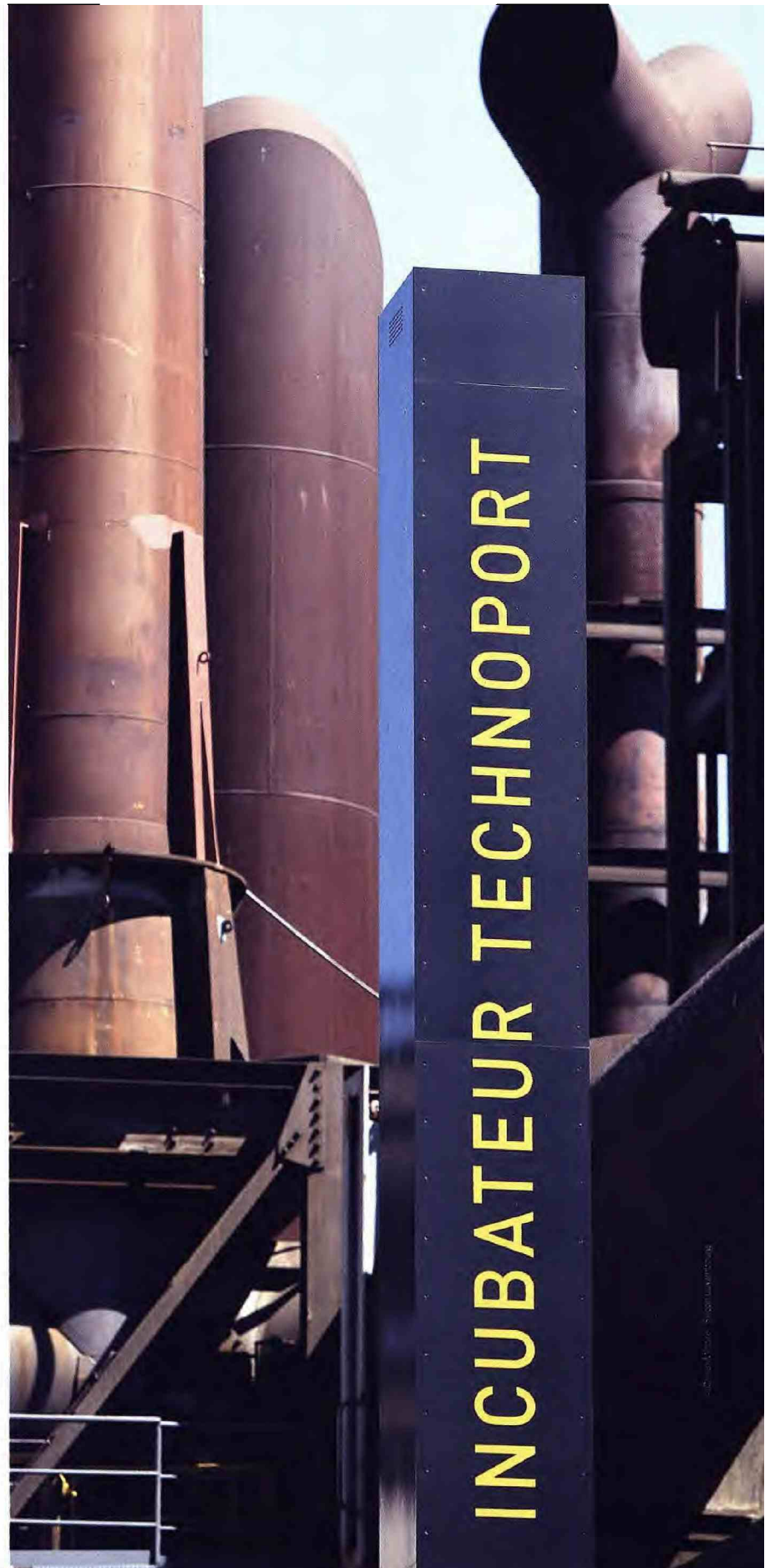
Le deuxième «Afterwork» se déroulera au Technoport le 13 octobre, en langue anglaise. Il aura pour intitulé «Intellectual Property exploitation in open source software development». Il abordera le droit d’auteur et la protection par les brevets pour les développements informatiques, ainsi que les éléments de PI à considérer lors de leur exploitation, qu’il s’agisse d’aspects relatifs aux licences, aux marques ou aux dessins et modèles. Ce n’est pas parce qu’on parle d’«open source» que tout est permis dans ce domaine. Tout composant logiciel est par exemple sujet au droit d’auteur et entre donc dans le champ de la PI. Parmi les partenaires de cet événement, nous comptons le Technoport, Paul Wurth Incub, ainsi que d’autres incubateurs et acteurs de la recherche comme le LIH et le SnT de l’Université du Luxembourg. Cette session sera co-moderée par Olivier Zephir du Technoport et Cyrille Dubois de l’IPIL.

**IPIL**

134, route d’Arlon
L-8008 Strassen

info@ipil.lu

www.ipil.lu





LG Lëtzebuurger Gemengen

Date: **01-09-2021**

Page: **56**

Periodicity: **Monthly**

Journalist: **Raouf Hatira**

Circulation: **5000**

Audience: -

Size: **37 cm²**



De la pénurie de matériel

Selon un rapport de la Chambre des Métiers, la liste des produits dont la chaîne d'approvisionnement est perturbée est longue. Les résultats de l'enquête montrent que la pénurie de matériel et de marchandises affecte surtout les secteurs de la construction (bois, métaux, isolants) et de la mécanique (acier, pièces électroniques, voitures, vélos). 63% des entreprises de la construction ainsi que la moitié du secteur de la mécanique se déclarent concernées. Les problèmes d'approvisionnement ont deux répercussions majeures: un allongement des délais de livraison allant jusqu'à des ruptures complètes ainsi qu'une hausse exceptionnelle des prix.

Source: Chambre des Métiers



LG Lëtzebuurger Gemengen

Date: 01-09-2021

Page: 46-47

Periodicity: Monthly

Journalist: -

Circulation: 5000

Audience: -

Size: 1 039 cm²

EMPLOI & FORMATION

Offrir des formations en lien avec l'évolution de la société

Célébrant les 50 ans de la formation continue et les 25 ans de la formation continue universitaire, le Luxembourg Lifelong Learning Centre (LLLC) de la Chambre des salariés continue d'adapter son offre aux exigences d'un monde du travail chamboulé par la pandémie de Covid-19. Michèle Pisani, conseillère de direction au LLLC, nous parle dans ce cadre du diplôme universitaire de yoga qui sera proposé à partir de janvier 2022 pour répondre au besoin grandissant des salariés de recharger leurs batteries et de rétablir leur équilibre personnel et professionnel.

Cette année, la formation continue fête ses 50 ans et la formation continue universitaire ses 25 ans. Pourriez-vous retracer les grandes étapes de son avènement jusqu'à aujourd'hui?

Dans les années 60-70, l'avènement de l'informatique et la démocratisation de ses produits ont généré un besoin formatif dans ce domaine. C'est pourquoi, en 1971, notre chambre professionnelle a organisé ses premiers cours du soir en informatique. Face au succès rencontré par ce programme, nous avons également proposé des cours du soir en comptabilité dès 1978.

Les formations continues universitaires ont rejoint le catalogue en 1996 avec un premier DESS en management d'entreprise. Depuis lors, beaucoup de parcours universitaires ont été proposés dans le domaine de la banque, de la finance et de la gestion, mais aussi dans celui de l'IT au sens large. L'offre s'est ensuite élargie petit à petit, si bien qu'en 2001, la Chambre des salariés proposait également des cours en formule d'une journée ou deux. Ces «séminaires» au format plus court portent sur des sujets variés, évoluant en fonction des besoins de la population salariale: en commençant par l'informatique et la bureautique, avant de toucher à un plus large éventail de thématiques englobant le droit, le marketing et la communication, les soft skills, le développement personnel,

l'économie et la gestion ainsi que, plus récemment, la logistique et l'achat.

En 2003, l'institut de formation pour adultes est devenu le Luxembourg Lifelong Learning Centre, incarnant ainsi une des missions de la Chambre des salariés, à savoir accompagner et soutenir les salariés, mais aussi les personnes retraitées, dans leur développement. Le LLLC donne en effet aux salariés la possibilité d'acquérir des compétences, des connaissances et des savoir-faire pour évoluer aussi bien au niveau professionnel que personnel. Dans ce cadre, les cours du soir du LLLC sont couronnés d'un diplôme certifié par le ministère du Travail et le ministère de l'Éducation nationale. Certaines universités ont même reconnu nos cours du soir comme des modules dans leurs propres programmes! De plus, nous proposons depuis 2011 le Diplôme d'Accès aux Études Universitaires, qui permet aux personnes qui ne présentent pas les prérequis nécessaires d'accéder à l'université.

Depuis 1971, nous comptons 250.000 inscrits. Notre offre se décline selon divers formats allant d'un semestre en cours du soir, à des séminaires d'une ou plusieurs journées, en passant par une année ou deux de formation universitaire. Au total, ce sont 255 modules en cours du soir, 200 séminaires, 8 masters universitaires dont deux en langue anglaise, 3 bachelors et des diplômes universitaires qui figurent à notre catalogue.



**“Depuis 1971,
250.000 personnes
se sont inscrites
à nos formations”**

Quelles sont les nouveautés en matière de formation universitaire?

Cette année académique, nous proposons un nouveau diplôme universitaire de yoga, en collaboration avec l'Université de Lille. Cette formation s'adresse à des pratiquants réguliers aux profils variés (professionnels de la santé, enseignants, éducateurs, RH,...) cherchant à approfondir leurs connaissances théoriques et à mettre en pratique cet enseignement. Les formateurs sont pour la plupart des enseignants du DU yoga à l'Université de Lille et ont à ce titre une connaissance tant académique que pratique de la discipline.



Michèle Pisani

La formation touche aux aspects théoriques et psychologiques du yoga, retrace les origines de la pratique et établit des liens avec d'autres techniques de relaxation. Les concepts yogiques ne sont pas étudiés dans l'objectif de former des professeurs de yoga, mais plutôt dans le but d'apprendre à mieux se connaître, d'améliorer son estime de soi, ainsi que de développer ses compétences communicationnelles. Forts de cet enseignement, les apprenants pourront mieux gérer leur stress, leurs émotions mais aussi leurs ressources, ce qui aura à terme un impact positif sur leur santé. Ces outils pourront par ailleurs être transmis par les apprenants dans le cadre de leur profession, dans le domaine de la santé ou de l'enseignement par exemple.

Les cours auront lieu au LLLC à Luxembourg-Bonnevoie et sur notre site de Remich, plongé au cœur de la nature. La pratique tiendra d'ailleurs évidemment une place de choix dans l'enseignement et les participants seront encouragés à s'entraîner par eux-mêmes, seuls et en groupe. Toutes nos

salles sont organisées de manière à respecter les mesures d'hygiène et de distanciation physique et sont régulièrement aérées; nous n'acceptons par ailleurs qu'un nombre limité de participants pour pouvoir assurer le respect de ces mesures. Au terme d'une année académique d'environ 150 heures de cours, les participants devront présenter un mémoire devant un jury.

Quels sont les formations les plus demandées par les salariés à l'heure actuelle?

Chaque année, nous proposons des nouveautés en fonction de l'évolution du monde du travail, mais aussi en fonction des besoins constatés au sein de la population et des demandes que nous recevons.

Nous vivons dans un monde où la déconnexion de la sphère professionnelle est de plus en plus difficile et, par conséquent, le besoin de se ressourcer ne cesse de grandir. C'est pourquoi

nous développons des formations permettant de travailler sur son bien-être, comme celle sur la sophrologie qui attire un large public. Par ailleurs, dans le contexte de pandémie, c'est notre formation en e-commerce qui a rencontré beaucoup de succès, ainsi que les cours ayant trait à la comptabilité, au droit et à la bureautique!

De manière générale, nous nous adaptons à tous les profils en proposant des cours exclusivement donnés en présentiel ou en ligne. Le blended-learning est selon nous une solution d'avenir puisqu'il mêle les interactions humaines à la flexibilité du digital. Le LLLC dispose déjà d'une grande expérience dans le domaine et continue à explorer cette voie. ■

Luxembourg Lifelong Learning Centre

2 - 4 rue Pierre Hentges
L-1726 Luxembourg
formation@LLLC.lu
www.lllc.lu