



11/10/2021 - 18/10/2021

REVUE DE PRESSE



CHAMBRE
DES METIERS
Luxembourg

Table des matières

Covid-Check am Arbeitsplatz

Luxemburger Wort | 15/10/2021

Index? Nie gehört!

Télécran | 13/10/2021

Tuesday's key coronavirus developments from Luxembourg and abroad

www.rtl.lu | 12/10/2021

Pandemic has positively influenced the sale of local products

www.rtl.lu | 12/10/2021

La pandémie a boosté la vente de produits locaux

www.rtl.lu | 12/10/2021

Luxembourg Records 84% Pass Rate in Vocational Training

www.chronicle.lu | 12/10/2021

84% Reussite bei der Formation Professionelle

www.eldo.lu | 11/10/2021

Pandemie hat zu Lëtzebuerg e positiven Effekt op d'Vente vu lokale Produiten

www.rtl.lu | 11/10/2021

Le pourcentage : 84,6%

L'Essentiel | 11/10/2021

Bientôt une boucherie pour chiens et chats

Le Quotidien | 09/10/2021

"Gute Erfolgsquoten"

Tageblatt | 09/10/2021

La formation professionnelle enregistre un taux de 84% de réussite

www.rtl.lu | 08/10/2021

Romain Schneider visite l'abattoir à Ettelbruck

www.gouvernement.lu | 08/10/2021

Malgré la crise sanitaire, de bons résultats à la formation professionnelle

www.gouvernement.lu | 08/10/2021

Bientôt une boucherie pour chiens et chats à l'abattoir d'Ettelbruck

www.lequotidien.lu | 08/10/2021

Reussite vu bal 84% an der Formation professionnelle

www.rtl.lu | 08/10/2021

Luxembourg : 84 % des élèves valident leur formation professionnelle

www.lequotidien.lu | 08/10/2021

La médiation, ça s'apprend

d'Lëtzebuenger Land | 08/10/2021

Nostalgie a, la collection ode à l'enfance

Luxembourg Féminin | 01/10/2021

Luxemburger Wort

Luxemburger Wort

Date: 15-10-2021

Page: 14

Periodicity: Daily

Journalist: -

Circulation: 59525

Audience: 162100

Size: 261 cm²

Covid-Check am Arbeitsplatz

Handwerkskammer: „Restriktive Maßnahmen verlangen neue Unterstützungsmaßnahmen“

Luxemburg. Die Einführung des Covid-Check-Systems in Unternehmen ermöglicht es, bestimmte Einschränkungen am Arbeitsplatz zu vermeiden, so gestern die Chambre des Métiers in einer Stellungnahme zum neuen Gesetz, das ab 1. November greifen soll. Demnach können Unternehmen von ihren Mitarbeitern einen Impfnachweis, einen Nachweis der Genesung oder einen negativen PCR-Test verlangen, um andere pandemiebedingte Einschränkungen fallenzulassen. Das neue System berge aber rechtliche Unklarheiten und es fehlten Bestimmungen für die Umsetzung des Covid-Check-Systems am Arbeitsplatz, so die Chambre des Métiers.

„Das gefährdet die gesamte Strategie des Gesetzentwurfs.“ Die Handwerkskammer fordert darum die Regierung auf, „diese Schlupflöcher zu schließen, damit die vorgeschlagenen Maßnahmen den von der Arbeitswelt gewünschten Schwung erhalten können.“

Auch die Verpflichtung, die Einführung des Covid-Check dem Gesundheitsamt elektronisch zu melden, hält die Handwerkskammer für einen unnötigen und ineffizienten bürokratischen Schritt.

Zudem würden sich die restriktiven Maßnahmen sowohl für die Hotellerie- und Gastgewerbebranche als auch für die handwerkliche Lebensmittelindustrie weiterhin negativ auswirken. Da die Regierung einen restriktiven Ansatz verfolge ähnlich der Lockdown-Maßnahmen im Jahr 2020 müsse die Regierung auch neue Unterstützungsmaßnahmen einführen, um die Auswirkungen von Umsatz- und Produktivitätsverlusten zu kompensieren.

Staatsrat fordert klarere Textformulierung

Der Staatsrat hat gegen das neue Covid-Gesetz zwei formelle Einwände eingebracht. Im Zusammenhang mit den Impfbefreiungen von Drittstaaten als äquivalent zum EU-Impfbefreiung sein die Befugnisse des Santé-Direktors nicht ausreichend. Zudem fügt er die unterschiedlichen Zeitpunkte für das Inkrafttreten der einzelnen Maßnahmen. Das Gesetz soll am 19. Oktober in Kraft treten, die strengeren Covid-Check-Regeln allerdings erst am 1. November. Der Gesetzestext müsse klarer formuliert werden, fordert der Staatsrat.

Mit den verschärften Regeln will die Regierung die Impfquote erhöhen. Aktuell sind rund 73 Prozent der Über-Zwölfjährigen vollständig geimpft. Die Einführung des Covid-Check-Regimes in Betrieben ist allerdings nicht verpflichtend und liegt im Ermessen der Unternehmen.

Nächste Woche soll die Chamber über das neue Gesetz abstimmen. Die Gewerkschaften OGBL, LCGB und CGFP haben Premierminister Xavier Bettel darum um ein dringendes Zusammentreffen gebeten.

MeM



Geimpft, genesen oder negativ getestet: Unternehmen sollen ihre Mitarbeiter prüfen dürfen.

Foto: Pierre Matgé

Télécran**Télécran**

Date: 13-10-2021

Page: 16

Periodicity: Weekly

Journalist: -

Circulation: 27893

Audience: 90500

Size: 508 cm²**MEINUNG**

Fern Morbachs wöchentliche Kolumne

Index? Nie gehört!

Das Umweltbewusstsein steigt, das Verständnis für wirtschaftliche Zusammenhänge sinkt. Aus dieser Mischung entsteht ein zunehmend wirtschaftsfeindlicher werdendes Klima.

Das haben wir den Grünen zu verdanken.“ Benzin, Diesel und Heizöl wurden in den vergangenen Monaten unverschämte teuer. An virtuellen Facebook-eben so wie an real existierenden Café-Stammtischen weiß man seit Langem, wer an den explodierenden Preisen schuld ist: die Regierung im Allgemeinen und die Grünen im Besonderen. Diese Schuldzuweisungen sind ziemlich Unsinn. Gut, auch in Luxemburg wird mittlerweile eine CO₂-Steuer erhoben, über die sich nicht jeder freut. Die Preisverteuerungen der vergangenen Wochen und Monate sind allerdings in erster Linie auf die deutlich gestiegenen Rohölpreise zurückzuführen. Nicht vergessen sollte man außerdem, dass die Preise zu Beginn der Corona-Krise enorm gefallen waren.

Die wiederkehrende Aufregung über die Heizöl- und Benzinpreise zeigt, wie schwer sich viele von uns mit – bei näherem Hinsehen – banalen ökonomischen Grundregeln tun. Auch beim Öl bestimmen nun mal Angebot und Nachfrage den Preis. Wenn viele Autofahrer tanken und viele Hausbesitzer Heizöl einlagern und zugleich die Ölproduzenten das Angebot knapp halten, müssen am Ende die Preise steigen. Wir Verbraucher müssen mehr zahlen, ob es uns gefällt oder nicht. Gegen diese Macht des Marktes würden – selbst, wenn sie es wollten – auch die Luxemburger Grünen nichts ausrichten, da können deren Gegner und Feinde ihnen noch so oft die Schuld in die Schuhe schieben.

Ein anderes, nicht weniger beliebtes Aufreger-Thema ist der gute Luxemburger „Index“. Selbst viele bestens ausgebildete Luxemburger Jugendliche mit Abitur, Uni-Abschluss und Bitcoin-Konto scheinen von der rückwirkend erfolgenden automatischen Anpassung der Löhne an die Preisentwicklung noch nie etwas gehört zu haben. Mit Sätzen wie „Es ist doch schon alles teurer geworden, die 2,5 Prozent Index nutzen auch nichts“ treffen Kritiker aber ungewollt den Nagel auf den Kopf. Der Index, über den wir Gehalts- und Rentenempfänger uns auch im Jahr 2021 freuen sollten, ist eben keine klassische Gehaltserhöhung; der Index spiegelt die Entwicklung der Preise

aus den zurückliegenden Monaten wider. Es wäre schön, wenn in Luxemburger Schulen Schüler und Studenten etwas mehr über solche Besonderheiten „made in Luxembourg“ erfahren würden. Der Nachholbedarf in Sachen wirtschaftliche Zusammenhänge bleibt groß. Fehlendes Wissen jedoch birgt erhebliche Risiken.

Man kann vieles hinterfragen und kritisieren, was im Dunstkreis von Politik und Wirtschaft geschieht. Man muss den Finanzplatz Luxemburg nicht mögen und man muss kein Verständnis für Vorzugsbehandlungen aufbringen, die Luxemburg beispielsweise diversen Groß-

konzernen gewährt. Banker, Unternehmer, Lobbyisten haben in den vergangenen Jahrzehnten einiges getan, um sich unbeliebt und angreifbar zu machen. Eines kann man dennoch nicht oft genug wiederholen: Ohne Banker, ohne Unternehmer, ohne Konzerne und ohne „politische Rahmenbedingungen“ würde es Luxemburg nicht so gut gehen, wie es heute der Fall ist. Daran ändern auch mit Moralinsäure getränkte Abhandlungen nichts.

Seit Jahren ist es groß in Mode, wirtschafts- und unternehmerkritisch zu sein. Das Umweltbewusstsein steigt, gleichzeitig sinken

das Verständnis für Markt-Mechanismen und das Verständnis für die Sorgen und Nöte von Unternehmen und Betrieben. Aus dieser Mischung entsteht ein zunehmend wirtschaftsfeindlicher werdendes Klima. Das muss sich wieder ändern. Der „Mann und die Frau von der Straße“ haben Recht, wenn sie sich über skandalös hohe Immobilienpreise aufregen, und auch der Ärger über die die hohen Benzinpreise ist verständlich. Dennoch sollten sich der „Mann und die Frau von der Straße“ weiterhin über den Luxemburger Wohlstand und auch über den Luxemburger Index-Luxus freuen. Und sie sollten nicht vergessen, dass die von vielen als Kinkerlitzchen empfundenen 2,5 Prozent mehr Lohn für jeden Arbeitgeber, für jedes Unternehmen eine zusätzliche Belastung darstellen. Jetzt muss es noch einmal sehr banal werden: Bevor ein Euro ausgegeben und auf ein Gehaltskonto überwiesen werden kann, muss er erst einmal verdient werden.



**www.rtl.lu**Date: **12-10-2021**Periodicity: **Continuous**

Journalist: -

Circulation: **0**Audience: **103000**<https://today.rtl.lu/news/world/a/1801005.html>

Tuesday's key coronavirus developments from Luxembourg and abroad



Find all of today's most important Covid developments both at home and abroad in one place.

Starting with Luxembourg

The latest figures from Luxembourg show that 104 new cases of coronavirus were discovered over the last 24 hours.

Prime Minister Xavier Bettel held his annual State of the Nation speech this afternoon. While the live stream is over, our English ticker translations remain here.

Around 4,000 booster jabs were administered in retirement and care homes over the last three weeks. According to reports, this means 80% of care home residents have now received their third jab as the campaign comes to an end. The next stage of booster jabs will be rolled out to people living in assisted housing at the end of October.

The pandemic has reignited interest in products with the Made-in-Luxembourg label.

And abroad

South African biotech consortium is working on a messenger RNA jab based on the Moderna formula. The goal is an mRNA vaccine that suits poorer countries in hot climates.



Packed bars, few masks and almost no restrictions -- in Serbia it seems the pandemic is over. But it's a cruel illusion, as the Balkan country currently tops the global charts for infection rates.

British government delays locking down society when Covid-19 hit last year were "one of the most important public health failures" in the country's history, a parliamentary report said Tuesday.

Spain celebrated its national holiday on Tuesday, with the return of military parades in Madrid, marking one more step towards normality at a time when the Covid-19 figures are at the most low. On Monday, the country recorded 46 cases of Covid-19 per 100,000 inhabitants in 14 days: an incidence at the lowest since July 2020.

Lufthansa said Monday it had paid back in advance 1.5 billion euros of state aid obtained last year at the height of the Covid-19 pandemic, which decimated air travel.

Germany's CureVac said Tuesday it is no longer seeking European regulatory approval for its coronavirus vaccine, and will focus instead on a more promising second-generation jab. The decision comes after final trial results in July confirmed that CureVac's first vaccine had an efficacy rate of just 48 percent, well below that of faster rivals. CureVac blamed the disappointing outcome on the many coronavirus strains circulating by then and on the varying immune responses across age groups.

**www.rtl.lu**Date: **12-10-2021**Periodicity: **Continuous**

Journalist: -

Circulation: **0**Audience: **103000**<https://today.rtl.lu/news/luxembourg/a/1800678.html>

Pandemic has positively influenced the sale of local products



© Unsplash.

The pandemic has reignited interest in products with the Made-in-Luxembourg label.

According to a recent study from research panel TNS Ilres, 88% of residents regularly consume local produce from sustainable cultivation. Ever since borders closed for the first time, awareness of long supply chains and home-based alternatives has grown, and people's eating habits have changed as a result.

65% of people consider product origin a priority, while eight out of ten consumers decided to support locally grown produce more. 93% of Luxembourgers further believe that nationally sourced products are of good quality, a fact that should reinforce the enthusiasm of the Grand Duchy's producers.



The sale of local products significantly increased with the dawn of the pandemic, and Luxembourgish households spent up to 40% more on goods made in Luxembourg. Four out of ten people have changed their eating habits to include more locally sourced produce since.

The Ministry of Foreign Affairs, the Chamber of Labour, and the Chamber of Commerce first introduced the Made-in-Luxembourg label in 1984. By now, 1,400 businesses have permission to advertise their products with the prestigious label.



www.rtl.lu

Date: 12-10-2021

Periodicity: Continuous

Journalist: -

Circulation: 0

Audience: 103000

<https://5minutes.rtl.lu/actu/luxembourg/a/1800623.html>

La pandémie a boosté la vente de produits locaux



La crise sanitaire a modifié certaines de nos habitudes, dont certaines habitudes alimentaires.

Le budget consacré aux achats de produits "Made in Luxembourg" a augmenté de 39% par ménage, ce qui a eu un impact sur les épiceries spécialisées, mais aussi auprès des agriculteurs luxembourgeois et des autres producteurs.

Dans l'épicerie de Veronica et de Pitt, la sélection de produits qui garnissent les étagères, est énorme. Tous ces produits ont toutefois une chose en commun: ils sont tous "Made in Luxembourg". Ce jeune couple d'entrepreneurs a lancé un nouveau concept avec sa boutique dans la capitale. Depuis novembre 2019, il propose uniquement à sa clientèle ce que le Luxembourg offre de mieux. Qu'il s'agisse d'alcools, de savons, de bougies, de confitures ou de biscuits. Les produits et les fournisseurs ont été sélectionnés individuellement par le couple dans notre petit pays et avec succès. En deux ans, les deux ont doublé le nombre de leurs fournisseurs et de leurs salariés grâce à leur concept, tout en valorisant la qualité des produits du terroir luxembourgeois.

88% des Luxembourgeois consomment régulièrement des produits locaux

La pandémie a renforcé cet intérêt pour les produits fabriqués au Luxembourg. Selon une étude luxembourgeoise, 88% des Luxembourgeois consomment régulièrement des produits locaux issus de cultures durables. Avec la fermeture des frontières, il y a eu une prise de conscience écologique que c'était bon pour

l'environnement et les habitudes des gens ont changé. Le "Made in Luxembourg" a obtenu une place dans les supermarchés et les épiceries. Un concept qui attire également les étrangers qui habitent au Grand-Duché, qui y travaillent ou qui viennent visiter le pays. Les produits luxembourgeois trouvent ainsi leur voie vers nos cuisines et même vers l'étranger.

L'origine des produits est une priorité pour 65% des foyers luxembourgeois. Et huit consommateurs sur dix ont décidé de soutenir les producteurs locaux. Ces nouvelles habitudes et la production de produits locaux ont un impact sur l'économie agricole ainsi que sur le Parc naturel de la Haute-Sûre dans le nord-ouest du Luxembourg. C'est là que pousse sur un demi-hectare de la menthe poivrée luxembourgeoise. Une plante aromatique très appréciée des consommateurs et aussi la plus vendue par la société "Naturpark Kraidergenossenschaft Uewersauer", présidée par Charles Marx. Ces herbes aromatiques sont vendues sous forme de thé sous la marque "Téi vum Séi". Une collaboration pleine de sens pour l'association des agriculteurs. En cultivant leurs produits dans leur environnement immédiat, nos agriculteurs veulent donner une nouvelle vie à l'agriculture et aussi vendre des produits de meilleure qualité de manière durable. Douze plantes locales sont cultivées dans le Parc, dont le fenouil, leur produit-phare, ainsi que la fleur de camomille et la menthe poivrée.

93% des Luxembourgeois considèrent que les produits locaux présentent une bonne qualité, ce qui motive d'autant plus Charles Marx.

Les plantes cultivées dans le Parc naturel, prennent ensuite la direction de l'Atelier Schleif, où elles sont séchées, triées et coupées pour être vendues sous forme de thé "Made in Luxembourg". Chaque année, huit tonnes de thé sont vendues au Luxembourg et en Belgique au secteur Horeca, via internet mais aussi dans le circuit de la grande distribution.

Au Luxembourg, quatre résidents sur dix ont modifié leurs habitudes alimentaires

La vente de ces produits a été boostée par la pandémie. Rien qu'au Luxembourg, le budget consacré par les ménages à l'achat de produits "Made in Luxembourg" a augmenté de 40%. Quatre résidents sur dix ont modifié leurs habitudes alimentaires en privilégiant les produits locaux. Cela a eu un impact sur la production du thé "Téi vum Séi". Un millier de paquets sont produits par jour. Ils sont vendus 3,85 euros dans les supermarchés. Personne n'avait prévu le succès de ces produits pendant la pandémie. Le coronavirus a boosté les ventes, aussi bien sur internet que dans les supermarchés.

Depuis la création en 1984 du label "Made in Luxembourg" par le ministère des Affaires étrangères, la Chambre des métiers et la Chambre de Commerce, 1.400 entreprises ont obtenu le droit d'imprimer son logo sur leurs produits, ce qui certifie leur origine. C'est le cas pour les eaux minérales Rosport et Viva, qui se distinguent ainsi clairement de leurs concurrentes étrangères dans les rayons des supermarchés, dans les cantines et les écoles, dans les cafés et les restaurants.

Que ce soit pour l'eau, les bonbons, le fromage ou le miel luxembourgeois, la plupart des consommateurs dans le pays vont dans les magasins et supermarchés les plus proches, comme chez Veronica et Pitt. Depuis la pandémie, les ventes ont tellement augmenté, qu'ils ont ouvert un deuxième commerce, une épicerie-traiteur pour continuer à valoriser des produits luxembourgeois.

L'amour des produits locaux est l'un des rares effets secondaires positifs de la crise sanitaire. Une évolution qui continue de motiver et d'encourager Pitt, Veronica, les agriculteurs et les entrepreneurs luxembourgeois qui vendent des produits locaux. Ce sont eux qui, à leur manière, défendent l'économie, le savoir-faire et le goût du Luxembourg.

Le reportage en luxembourgeois de nos collègues de RTL:



**www.chronicle.lu**Date: **12-10-2021**Periodicity: **Continuous**

Journalist: -

Circulation: **770**Audience: **1000**<https://chronicle.lu/category/vocational-training/37985-luxembourg-records-84-pass-rate-in-vocational-training>

Luxembourg Records 84% Pass Rate in Vocational Training



Luxembourg's Ministry of Education, Children and Youth has announced that the overall success rate in vocational training stood at 84% for the 2020-21 summer session.

Despite the COVID-19 pandemic, 84% of students in vocational training passed their final assessment and internships and successfully completed their final project.

For young people pursuing a vocational capacity certificate (certificat de capacité professionnelle - CCP), the success rate was also close to 84%; those working towards a vocational aptitude diploma (Diplôme d'aptitude professionnelle - DAP) had a pass rate of more than 84.50%; almost 83% of those studying for a technician's diploma (diplôme de technicien - DT) were successful.

Whilst the details of successes by training show some fluctuations between 2019 and 2021, stability and progression characterise most results.

According to the Education Ministry, these high success rates are the result of the adaptation and flexibility efforts made by students, teachers, and professionals, as well as a maximum of courses and learning periods being upheld during the pandemic. Various complementary measures also contributed to the resistance of vocational training to the impact of COVID-19, namely:

the extension of the deadline to search for an apprenticeship position from 1 November to 31 December 2020; the



introduction of a one-off premium of €1,500 to €5,000 per apprentice for training companies hiring one or more apprentices in 2020-21; the opening of more full-time classes in 2020-21 that did not require an apprenticeship position; schools being authorised to act as training companies.

In addition, the class of 2020-21 was the first in Luxembourg to receive a digital certificate of achievement recognised at European level: the Europass Digital Credentials. Luxembourg is playing a pioneering role in the use of this new tool developed by the European Commission, serving as a model for good practice in this area.

**www.eldo.lu**

Date: 11-10-2021

Periodicity: Continuous

Journalist: -

Circulation: 0

Audience: 3303

<https://www.eldo.lu/aktuell/news/a/112756.html>

84% Reussite bei der Formation Professionelle



© Unsplash

Trotz der Kris goufen et gutt Resultater bei der Formation Professionelle.

Dat huet den Educationnsministère matgedeelt. Den Taux de Reussite läit bei 84 Prozent. Dat ass däitlech méi wéi 2020 an 2019. Dësen héijen Taux gëtt duerch d'Adaptatiounen an d'Flexibilitéit vun de Schüler an Enseignanté während der Pandemie erkläert.

Communiqué

Malgré la crise sanitaire, de bons résultats à la formation professionnelle (08.10.2021)

Communiqué par: ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse

Le taux de réussite globale à la formation professionnelle s'élève à près de 84% à la session d'été 2020-2021. Ce taux représente les élèves qui ont réussi leur bilan final et leurs stages et réalisé avec succès leur projet intégré final (PIF).

Pour les jeunes en formation CCP (certificat de capacité professionnelle), le taux de réussite est également de près de 84%; pour ceux en formation DAP (diplôme d'aptitude professionnelle), il s'élève à plus de 84,50%; parmi



les jeunes ayant préparé un DT (diplôme de technicien), ils sont près de 83% à avoir réussi. Le détail des résultats par formation est repris dans le document joint.

Si le détail des réussites par formation montre certaines fluctuations entre 2019 et 2021, ce sont la stabilité et la progression qui caractérisent la plupart des résultats (voir document joint).

Ces bons taux de réussite sont l'effet des efforts d'adaptation et de flexibilité consentis par les élèves, les enseignants et les professionnels ainsi que du maintien d'un maximum de cours et de périodes d'apprentissage pendant la pandémie COVID-19. Les différentes mesures complémentaires mises en œuvre par le gouvernement ont elles aussi contribué à la résistance de la formation professionnelle à l'impact de la COVID-19:

- Prolongation de la date limite de recherche d'un poste d'apprentissage du 1er novembre au 31 décembre 2020;
- Instauration d'une prime unique de 1.500 à 5.000 euros par apprenti pour les entreprises formatrices engageant un ou plusieurs apprentis en 2020-2021;
- Ouverture en 2020-2021 de davantage de classes à plein temps, n'exigeant pas de poste d'apprentissage;
- Écoles autorisées à jouer le rôle d'entreprise formatrice.

Par ailleurs, la promotion des élèves 2020/2021 est la première à recevoir au Luxembourg une attestation de réussite numérique reconnue au niveau européen, les Europass Digital Credentials. Le Luxembourg joue un rôle pionnier dans l'utilisation de ce nouvel outil développé par la Commission européenne et sert de modèle pour de bonnes pratiques en la matière.

**www.rtl.lu**

Date: 11-10-2021

Periodicity: Continuous

Journalist: -

Circulation: 0

Audience: 103000

<https://www.rtl.lu/news/national/a/1800166.html>

Pandemie hat zu Lëtzebuerg e positiven Effekt op d'Vente vu lokale Produiten

D'Pandemie huet verschidde Gewunnechte bei eis geännert, dorënner och verschidden lessgewunnechten.



Pro Stot ass de Budget ëm 39% geklommen, fir Produiten "Made in Luxembourg" ze kafen, wat nees en Impakt op déi spezialiséiert Epicerien, respektiv op eis Baueren ewéi och op d'Produzente vun deene Produiten hat.

D'Auswiel vun de Produiten an de Regaler vun der Epicerie vum Veronica a vum Pitt ass grouss. D'Produiten hunn awer alleguerten eng Saach gemeinsam, se sinn all "Made in Luxembourg". Dës jonk Entrepreneur-Koppel huet an der Stad an hirem Buttek en neit Konzept domadder an d'Liewe geruff. Zanter November 2019 bidde si hire Clienten nëmmen dat Bescht, wat de Grand-Duché ze bidden huet. Sief et Alkohol, Seefen, Kärzen, Gebeess oder Kichelcher. D'Produiten an d'Fournisseure goufen eenzel vun der Koppel aus eisem Ländchen erausgesicht an dat mat Succès, bannent 2 Joer hunn déi 2 hir Fournisseuren an hir Salarië verduebelt an dëst wéinst hirem Konzept, andeems se eis Lëtzebuenger Qualitéit vun eisem Produit du terroir valoriséieren.

88% vu Lëtzebuenger consomméiere reegelméisseg lokal Produiten

D'Pandemie huet dësen Interessi un de Made-in-Luxembourg-Produite verstärkt. Enger Lëtzebuenger Etüd no consomméieren 88% vun de Lëtzebuenger reegelméisseg lokal Produiten aus nohaltegem Ubau. Mat de Grenzen, déi zou waren, ass et engem och ekologesch bewosst ginn, dass dëst der Ëmwelt guttgedoen huet an domat hunn och d'Gewunnechte vun de Leit geännert. De "Made in Luxembourg" krut esou eng Plaz an de Supermarchéen an den Epicerien. E Konzept, dat och Auslänner ulackelt, déi hei wunnen, schaffen oder eis



besiche kommen. Eis Lëtzebuenger Produite fannen esou de Wee an d'Ausland an an eis eege Kichen.

D'Hierkonft vun de Produiten ass fir 65% vun de Lëtzebuenger Foyere prioritär. An 8 vun 10 Verbraucher hu sech dofir entscheet, fir déi lokal Produzenten z'ënnerstëtzen. Dës nei Gewunnechten an d'Produktioun vu lokale Produiten huet en Impakt op déi landwirtschaftlech Ekonomie, esou ewéi och am Naturpark Uewersauer am Nordweste vun eisem Land. Hei wiisst op engem hallwen Hektar Lëtzebuenger Peffermënz. Eng aromatesch ganz beléifte Planz bei de Verbraucher an och déi meescht verkaafte vun der Kraidergenosseschaft, presidéiert vum Charles Marx. Dës aromatesch Kraider ginn a Form vun Téi "Made in Luxembourg" verkaaft fir d'Mark "Téi vum Séi". Eng Zesummenaarbecht, déi Sënn mécht fir d'Associatioun vun de Baueren. Andeems se an hirer noer Ëmgéigend hir Produiten ubauen, wëllen eis Baueren hirer Landwirtschaft en neit Liewe ginn an och eng nohalteg besser Qualitéit vu Produite verkafen. Zu Uewersauer am Naturpark hu se eng 12 lokal Planzen ugebaut, esou ewéi de Fenschel, hiren Top-Produit, esou ewéi Kamillebléi a Peffermënz.

93% vun de Lëtzebuenger sinn der Meenung, dass déi lokal Produiten eng gutt Qualitéit opweisen, wat de Charles Marx nees weider motivéiert.



Fir d'Planzen, déi beim Charles Marx an der Kraidergenosseschaft am Naturpark Uewersauer wuessen, geet et dono an d'Atelieren op Schleif. Hei gi se gedréchent, deels gesifft an da geschnidden, fir a Form vun Téi "Made in Luxembourg" verkaf ze ginn. All Joers ginn 8 Tonnen Téi un den Horeca, iwwer Internet awer och am Circuit vun der grousser Distributioun op Lëtzebuerg an an d'Belsch verkaf.

4 vun 10 Leit zu Lëtzebuerg hunn hir lessgewunnechte geännert

De Verkaf ass duerch d'Pandemie an d'Luucht gaangen, eleng zu Lëtzebuerg goug an de Foyeren de Budget, fir "Made in Luxembourg"-Produiten ze kafen, 40% an d'Luucht. 4 vun 10 Leit hunn hir lessgewunnechte geännert, andeems se léiwier Produiten aus Lëtzebuerg hunn. Dëst hat en Impakt op d'Produktioun vum Téi vum Séi. Dës Maschinn leeft 5 Deeg an der Woch a produzéiert 1.000 Päck Téi pro Dag. Am Supermarché kann ee se fir 3,85 Euro kafen. Mam Succès vun dese Produite während der Pandemie hat kee gerechent. De Coronavirus huet de Verkaf an d'Luucht gedriwwen, iwwer Internet esou ewéi an de Supermarchéen.

Zanter der Kreatioun 1984 vum Label "Made in Luxembourg" vum Ministère des Affaires étrangères, der Chambre des métiers an der Chambre de Commerce dierfe 1.400 Entreprises de Logo op hir Produiten drécken, andeems ee kloer d'Hierkonft erkennt. Dëst ass de Fall bei eisem Mineralwaasser Rosport a Viva, déi sech domadder kloer vun hiren auslännesche Konkurrenten an eisen Rayonen an de Supermarchéen, op de Kantinnsdëscher, an der Schoul oder an eise Caféen a Restaurants ënnerscheeden.

Ob et fir Waasser, Séissegkeeten, Kéis oder Lëtzebuenger Hunneg ass, bei eis am Land ginn déi meescht an d'Butteker an an d'Supermarchéen an hirer Géigend, esou no ewéi méiglech, esou ewéi beim Veronica an dem Pitt. Zanter der Pandemie ass de Verkaf esou an d'Luucht gaangen, dass se elo en zweete Buttek, eng Epicerie-Traiteur opgemaach hunn, fir weider Lëtzebuenger Produiten ze valoriséieren.

D'Léift zu de lokale Produiten ass ee vun deene wéinege positiven Nieweneffekter vun der sanitärer Kris. Eng Entwécklung, déi de Pitt, d'Veronica, eis Baueren an eis Entrepreneuren, déi eis national Produite verkafen, weiderhi motivéieren an encouragéieren. Et sinn déi Leit, déi op hir Aart a Weis d'Ekonomie verdeedegen, de Knowhow an de Goût vu Lëtzebuerg.

**www.rtl.lu**Date: **08-10-2021**Periodicity: **Continuous**

Journalist: -

Circulation: **0**Audience: **103000**<https://5minutes.rtl.lu/actu/luxembourg/a/1798939.html>

La formation professionnelle enregistre un taux de 84% de réussite



© Image by StockSnap / Pixabay.

Le taux de réussite globale à la formation professionnelle s'élève à près de 84% à la session d'été 2020-2021. Ce taux représente les élèves qui ont réussi leur bilan final et leurs stages et réalisé avec succès leur projet intégré final (PIF).

Pour les jeunes en formation CCP (certificat de capacité professionnelle), le taux de réussite est également de près de 84%; pour ceux en formation DAP (diplôme d'aptitude professionnelle), il s'élève à plus de 84,50%; parmi les jeunes ayant préparé un DT (diplôme de technicien), ils sont près de 83% à avoir réussi. Le détail des résultats par formation est repris dans le document joint.

Si le détail des réussites par formation montre certaines fluctuations entre 2019 et 2021, ce sont la stabilité et la progression qui caractérisent la plupart des résultats.

Ces bons taux de réussite sont l'effet des efforts d'adaptation et de flexibilité consentis par les élèves, les enseignants et les professionnels ainsi que du maintien d'un maximum de cours et de périodes d'apprentissage pendant la pandémie de Covid-19. Les différentes mesures complémentaires mises en œuvre par le gouvernement ont elles aussi contribué à la résistance de la formation professionnelle à l'impact du Covid-19:



- Prolongation de la date limite de recherche d'un poste d'apprentissage du 1er novembre au 31 décembre 2020;
- Instauration d'une prime unique de 1.500 à 5.000 euros par apprenti pour les entreprises formatrices engageant un ou plusieurs apprentis en 2020-2021;
- Ouverture en 2020-2021 de davantage de classes à plein temps, n'exigeant pas de poste d'apprentissage;
- Écoles autorisées à jouer le rôle d'entreprise formatrice.

Par ailleurs, la promotion des élèves 2020/2021 est la première à recevoir au Luxembourg une attestation de réussite numérique reconnue au niveau européen, les Europass Digital Credentials. Le Luxembourg joue un rôle pionnier dans l'utilisation de ce nouvel outil développé par la Commission européenne et sert de modèle pour de bonnes pratiques en la matière.

Le Quotidien

Date: 09-10-2021

Page: 12

Periodicity: Daily

Journalist: -

Circulation: 8214

Audience: 25750

Size: 309 cm²

Bientôt une boucherie pour chiens et chats

ETTELBRUCK Les activités de l'abattoir devraient se diversifier dans les années à venir.

De l'autre côté de la frontière, en France, l'association L214 pointe de façon régulière les souffrances qu'endurent les animaux dans certains abattoirs et élevages. D'après un communiqué envoyé ce vendredi, le ministère de l'Agriculture assure que de pareilles situations n'ont pas lieu d'être au Grand-Duché en raison de l'accent mis sur le respect du bien-être animal.

Romain Schneider, le ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural, a pu l'observer lors de sa visite de l'abattoir d'Ettelbruck, jeudi. L'endroit se fournit à 95% auprès

des éleveurs luxembourgeois et répond aux normes de qualité de différents labels comme «Made in Luxembourg». Le ministre a pu y constater que les installations du lieu sont à la pointe de la technologie dans ce domaine et que des vétérinaires de l'administration des Services vétérinaires (ASV) présents en continu assurent la surveillance des animaux.

Dans les années à venir, les activités de l'abattoir devraient se diversifier avec l'ouverture d'une nouvelle boucherie à Ettelbruck, d'un nouveau point de vente à Lorentzweiler et de la modernisation de la chaîne d'abattage pour bovins. Surprenante et s'inscrivant dans une démarche

«zéro déchet», une boucherie spécialisée pour chiens et chats sera inaugurée prochainement. Pour le ministre, elle répond à une niche intéressante pour les nombreux propriétaires de chiens et félins à la recherche de viande de qualité issue de circuits courts.

Quelques informations importantes sur la situation actuelle des éleveurs ont été transmises pendant cette visite. Les éleveurs bovins vivent actuellement une demande croissante de leurs produits en circuit court. À l'opposé, avec la baisse des prix, les éleveurs porcins subissent une situation compliquée, qui a déjà fait l'objet d'un plan de soutien aux producteurs en difficulté.



Photo : ministère de l'agriculture

Bientôt une boucherie pour chiens et chats à l'abattoir d'Ettelbruck



Le ministre a pu vérifier que l'accent était mis sur le respect du bien-être animal à l'abattoir d'Ettelbruck (Photo Editpress)

Le ministre de l'Agriculture, Romain Schneider a visité ce jeudi l'abattoir d'Ettelbruck. L'occasion de faire le point sur le bien-être animal, les activités à venir de l'endroit et l'évolution de la situation des éleveurs bovins et porcins.

De l'autre côté de la frontière, en France, l'association L214 pointe de façon régulière les souffrances qu'endurent les animaux dans certains abattoirs et élevages. D'après le communiqué envoyé ce vendredi par le ministère de l'Agriculture s'assure que de pareilles situations n'aient pas lieu d'être au Grand-Duché en raison de l'accent est mis sur le respect du bien-être animal.

C'est notamment ce qu'a pu observer, Romain Schneider, ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural, lors de sa visite de l'abattoir d'Ettelbruck ce jeudi. L'endroit se fournit à 95% auprès des éleveurs luxembourgeois et répond aux normes de qualité de différents labels comme «Made in Luxembourg». Le ministre a y pu constater que les installations du lieu se trouvent à la pointe de la technologie dans ce domaine et des vétérinaires de l'Administration des services vétérinaires (ASV) présents en continu assurent la surveillance des animaux.



Une boucherie spécialisée pour chiens et chats

Dans les années à venir, les activités de l'abattoir devraient se diversifier avec l'ouverture d'une nouvelle boucherie à Ettelbruck, d'un nouveau point de vente à Lorentzweiler et de la modernisation de la chaîne d'abattage pour bovins. Surprenante et s'inscrivant dans une démarche « zéro déchet », on notera également l'inauguration prochaine d'une boucherie spécialisée pour chiens et chats. Pour le ministre, cette dernière répond à une niche intéressante pour les nombreux propriétaires de chiens et félins à la recherche de viande de qualité issue de circuits courts.

Quelques informations importantes sur la situation actuelle des éleveurs ont été transmises pendant cette visite. Les éleveurs bovins vivent actuellement une demande croissante de leurs produits en circuit court. À l'opposé, avec la baisse des prix, les éleveurs porcins subissent une situation compliquée, qui a déjà fait l'objet d'un plan de soutien aux producteurs en difficulté.

LQ

LUXEMBOURG
féminin

Luxembourg Féminin

Date: 01-10-2021

Page: 40

Periodicity: Quarterly

Journalist: -

Circulation: 4693

Audience: 10200

Size: 429 cm²

ROMANTICO ROMANTICO STUDIOS

Nostalgia, la collection ode à l'enfance

POUR RETROUVER NOS SOUVENIRS D'ENFANCE, FANNY BERVARD A CRÉÉ DEUX NOUVELLES COLLECTIONS TRÈS INSPIRANTES : CANDY ET CAMELLA.



1. L'esprit Vintage.
2. Collier Candy.
3. Collier Camella.

Inspirée par son enfance, Fanny Bervard, la créatrice derrière la marque « Made in Luxembourg » Romantico Romantico, propose pour la collection automne-hiver 2021 une compilation de pièces phares qui évoquent ses jeunes années, sa nostalgie des colliers en perles que l'on fabriquait soi-même mais aussi le souvenir de ces grosses chaînes et boucles d'oreilles dans l'esprit vintage, qui lui rappellent ses grands-mères.

Une collection capsule limitée Romantico Romantico sera présentée au Pavillon du Luxembourg, lors de l'exposition mondiale à Dubaï en novembre 2021.

 **On aime** | Cette artisane exprime sa passion et sa créativité à travers colliers, bracelets et boucles d'oreilles. Chaque pièce, unique, est fabriquée à la main dans l'atelier-studio situé au cœur du pays.

ROMANTICO ROMANTICO STUDIOS : [ROMANTICOROMANTICOSTUDIOS.COM](https://romanticoromanticostudios.com)
SUIVRE ROMANTICO ROMANTICO STUDIOS SUR INSTAGRAM @[ROMANTICOROMANTICOSTUDIOS](https://www.instagram.com/romanticoromanticostudios) ◆

**www.gouvernement.lu**Date: **08-10-2021**Periodicity: **Continuous**

Journalist: -

Circulation: **0**Audience: **1167**https://gouvernement.lu/fr/actualites/toutes_actualites/communiques/2021/10-octobre/08-schneider-abattoire.html

Romain Schneider visite l'abattoir à Ettelbruck



Romain Schneider, ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural, entouré de la direction et du conseil d'administration de l'abattoir d'Ettelbruck

Romain Schneider, ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural, a visité l'abattoir à Ettelbruck le jeudi 7 octobre 2021.

Lors de sa visite de travail, le ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural a pu constater que les installations de l'abattoir se trouvent à la pointe de la technologie et respectent au mieux le bien-être animal, e. a. grâce à la présence continue de vétérinaires de l'Administration des services vétérinaires (ASV) sur place.

Romain Schneider a ensuite échangé avec la direction de l'abattoir au sujet des nouvelles activités de diversification. En termes de nouveautés, l'abattoir planifie l'ouverture d'une nouvelle boucherie à Ettelbruck, d'un nouveau point de vente à Lorentzweiler, ainsi que d'une boucherie spécialisée pour chiens et chats. Aux yeux du ministre, cette dernière répond à une niche intéressante pour les nombreux propriétaires de chiens et félins à la recherche de viande de qualité issue de circuits courts, et cela dans une approche "zéro déchets". En outre, la chaîne d'abattage pour bovins sera prochainement modernisée.

Romain Schneider a également échangé sur la situation actuelle de l'agriculture, et en particulier celle des



éleveurs. Si la demande de viande bovine issue de circuits courts va croissante, la situation précaire des éleveurs porcins frappés par la baisse des prix reste d'actualité et a déjà fait l'objet d'un plan de soutien aux producteurs en difficulté. La situation du marché de la viande porcine sera d'ailleurs à l'ordre du jour du prochain Conseil des ministres européens de l'Agriculture ce lundi et mardi, 11 et 12 octobre 2021 à Luxembourg, auquel Romain Schneider participe.

L'abattoir d'Ettelbruck est un maillon central entre les éleveurs, le secteur de la transformation et les consommateurs finaux. Il se fournit à 95% auprès des éleveurs luxembourgeois, et répond aux normes de qualité de différents labels comme "Made in Luxembourg", Marque nationale, Éislécker Gourmet, Produit du terroir, Bio Lëtzebuerg, Bio Maufel et les certifications IFS et QS.

Communiqué par le ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural

Ministre(s)

- SCHNEIDER Romain

Organisation(s)

- Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural

Thèmes

- Agriculture / Viticulture / Sylviculture

Date de l'événement

- 07.10.2021

**www.gouvernement.lu**Date: **08-10-2021**Periodicity: **Continuous**

Journalist: -

Circulation: **0**Audience: **1167**https://gouvernement.lu/fr/actualites/toutes_actualites/communiques/2021/10-octobre/08-formation-professionnelle.html

Malgré la crise sanitaire, de bons résultats à la formation professionnelle

Le taux de réussite globale à la formation professionnelle s'élève à près de 84% à la session d'été 2020-2021. Ce taux représente les élèves qui ont réussi leur bilan final et leurs stages et réalisé avec succès leur projet intégré final (PIF).

Pour les jeunes en formation CCP (certificat de capacité professionnelle), le taux de réussite est également de près de 84%; pour ceux en formation DAP (diplôme d'aptitude professionnelle), il s'élève à plus de 84,50%; parmi les jeunes ayant préparé un DT (diplôme de technicien), ils sont près de 83% à avoir réussi. Le détail des résultats par formation est repris dans le document joint.

Si le détail des réussites par formation montre certaines fluctuations entre 2019 et 2021, ce sont la stabilité et la progression qui caractérisent la plupart des résultats (voir document joint).

Ces bons taux de réussite sont l'effet des efforts d'adaptation et de flexibilité consentis par les élèves, les enseignants et les professionnels ainsi que du maintien d'un maximum de cours et de périodes d'apprentissage pendant la pandémie COVID-19. Les différentes mesures complémentaires mises en œuvre par le gouvernement ont elles aussi contribué à la résistance de la formation professionnelle à l'impact de la COVID-19:

- Prolongation de la date limite de recherche d'un poste d'apprentissage du 1er novembre au 31 décembre 2020;
- Instauration d'une prime unique de 1.500 à 5.000 euros par apprenti pour les entreprises formatrices engageant un ou plusieurs apprentis en 2020-2021;
- Ouverture en 2020-2021 de davantage de classes à plein temps, n'exigeant pas de poste d'apprentissage;
- Écoles autorisées à jouer le rôle d'entreprise formatrice.

Par ailleurs, la promotion des élèves 2020/2021 est la première à recevoir au Luxembourg une attestation de réussite numérique reconnue au niveau européen, les Europass Digital Credentials. Le Luxembourg joue un rôle pionnier dans l'utilisation de ce nouvel outil développé par la Commission européenne et sert de modèle pour de bonnes pratiques en la matière.

Communiqué par le ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse

Organisation(s)

■ Ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse

Thèmes

■ Éducation / Formation

Date de l'événement

■ 08.10.2021



les jeunes ayant préparé un DT (diplôme de technicien), ils sont près de 83% à avoir réussi. Le détail des résultats par formation est repris dans le document joint.

Si le détail des réussites par formation montre certaines fluctuations entre 2019 et 2021, ce sont la stabilité et la progression qui caractérisent la plupart des résultats (voir document joint).

Ces bons taux de réussite sont l'effet des efforts d'adaptation et de flexibilité consentis par les élèves, les enseignants et les professionnels ainsi que du maintien d'un maximum de cours et de périodes d'apprentissage pendant la pandémie COVID-19. Les différentes mesures complémentaires mises en œuvre par le gouvernement ont elles aussi contribué à la résistance de la formation professionnelle à l'impact de la COVID-19:

- Prolongation de la date limite de recherche d'un poste d'apprentissage du 1er novembre au 31 décembre 2020;
- Instauration d'une prime unique de 1.500 à 5.000 euros par apprenti pour les entreprises formatrices engageant un ou plusieurs apprentis en 2020-2021;
- Ouverture en 2020-2021 de davantage de classes à plein temps, n'exigeant pas de poste d'apprentissage;
- Écoles autorisées à jouer le rôle d'entreprise formatrice.

Par ailleurs, la promotion des élèves 2020/2021 est la première à recevoir au Luxembourg une attestation de réussite numérique reconnue au niveau européen, les Europass Digital Credentials. Le Luxembourg joue un rôle pionnier dans l'utilisation de ce nouvel outil développé par la Commission européenne et sert de modèle pour de bonnes pratiques en la matière.

d'Land**d'Lëtzebuurger Land**Date: **08-10-2021**Page: **28**Periodicity: **Weekly**Journalist: **France Clarinval**Circulation: **7500**Audience: **15500**Size: **494 cm²**

La médiation, ça s'apprend

Un parcours certifiant en médiation culturelle est lancé à la House of Training. Une chance pour ceux qui veulent vivre de ce métier pas toujours reconnu à sa juste valeur

On croit que la House of Training s'adresse aux secteurs qui ont le vent en poupe au Luxembourg, comme le droit ou la finance. C'est le cas d'une grande partie de programmes proposés. Mais parmi un catalogue de plus de mille formations, on trouve deux Ovnis : une « Formation interdisciplinaire pour artistes et créatifs » et le tout nouveau « Parcours certifiant en médiation culturelle ». Tellement nouveau que les cours n'ont pas commencé et même que la date de début n'est pas très sûre, cet hiver plus que probablement. Dans les deux cas, ces formations sont le fruit d'une collaboration avec le ministère de la Culture et l'Œuvre nationale de secours Grande-Duchesse Charlotte qui cosignent le certificat obtenu et qui subventionnent la formation pour qu'elle ne coûte rien aux candidats (la valeur de la formation en médiation est estimée à 2 600 euros).

« Nous avons travaillé ensemble à l'élaboration d'un programme, au recrutement d'un coordinateur pédagogique et à la définition des cibles », commence Stefano Paletta à la House of Training. « Jusqu'ici ce type de formation n'existait qu'à l'étranger, c'est intéressant de la proposer au Luxembourg, avec des intervenants qui connaissent le contexte local et ses spécificités. » Le programme comprend trois volets (on dit « bloc de compétence » de le jargon). Il s'agit d'abord de connaître le paysage culturel luxembourgeois et connaître la mission

de médiation. Fabio Spirinelli, spécialiste de l'histoire de la politique culturelle au Grand-Duché de Luxembourg sera en charge de cette partie du programme. Les blocs les plus spécifiques de la formation, « Savoir transmettre du savoir et construire son action de médiation » et « Développer et accueillir les publics » sont quant à eux pris en charge par Valérie Swain qui a notamment travaillé à la médiation au Frac des Hauts de France. Prise de parole en public, étude de cas, exercices créatifs, analyse des forces et

des pièges de la gestion d'un projet de médiation interculturelle avec des participants issus de différents milieux culturels... seront les sujets abordés. Des intervenants de terrain, qui travaillent déjà dans le domaine au Luxembourg (guides de musées, pédagogues de théâtre, éducateurs musicaux...) seront également invités pour traiter de leur expérience et pour approfondir certains sujets (innovation, publics éloignés, outils pédagogiques).

Une trentaine de personnes ont postulé pour suivre ces soixante heures de cours, une sélection est en cours pour en retenir la moitié. « Les profils sont très variés et montrent d'abord que le terme de médiation culturelle n'est pas forcément bien connu et bien compris », constate-t-il en notant une confusion avec la méditation lors de conflits familiaux, juridiques, professionnels. « La sélection se fait sur base des dossiers en regardant

les parcours, le background technique et linguistique indispensable au Luxembourg », détaille Valérie Swain. Elle estime qu'une diversité de parcours et d'expériences sera bénéfique en termes d'échanges au sein du groupe.

Elle précise encore : « au terme de la formation, le participant aura appris à définir sa mission, construire une action et les outils pour la mener, accueillir les publics et mettre en œuvre un projet complet de médiation culturelle ». Ce dernier aspect sera réalisé sur le terrain, en collaboration avec des institutions culturelles de la place dans des conditions et des termes qui ne sont pas complètement définis. C'est pourquoi la date de début des cours n'est pas encore fixée.

Pour les institutions culturelles, qui ont parfois du mal à analyser leurs besoins, à connaître leurs publics (et leurs non-publics) et à trouver les bonnes personnes pour mener à bien toutes les étapes de la médiation, cette formation est une aubaine pour trouver des professionnels avec qui développer des projets. « Il faudra voir la valeur qui est accordée à ce certificat sur le terrain, mais c'est l'occasion de valoriser un métier, des compétences, des pratiques qui donnera plus de légitimité aux médiateurs », espère Stefano Paletta. Sur le terrain, les personnes qui exercent déjà cette profession souhaitent surtout que cela leur permette de s'assurer un cadre plus transparent sur les exigences et la rémunération. Le travail de préparation,



par exemple, est rarement pris en compte pour les médiateurs free-lance qui sont payés en fonction de leur seule présence (de 15 à 80 euros de l'heure, selon diverses informations recueillies par *d'Land*). ● France Clarinval

Les médiateurs espèrent un cadre plus transparent sur les exigences et sur leur rémunération



Tageblatt
ZEITUNG VON LUXEMBOURG

Tageblatt

Date: 09-10-2021

Page: 22

Periodicity: Daily

Journalist: -

Circulation: 21982

Audience: 75800

Size: 200 cm²

„Gute Erfolgsquoten“

BILDUNG 84% der Azubis mit Abschluss

Fast 84 Prozent der Auszubildenden haben während der Sommersession 2020/2021 ihre Berufsausbildung in Luxemburg erfolgreich abgeschlossen. Das geht aus einer Pressemitteilung des Bildungsministeriums vom Freitag hervor. Die Betroffenen haben ihre Abschlussprüfung und ihr Praktikum bestanden sowie ihr integriertes Abschlussprojekt (PIF) abgeschlossen.

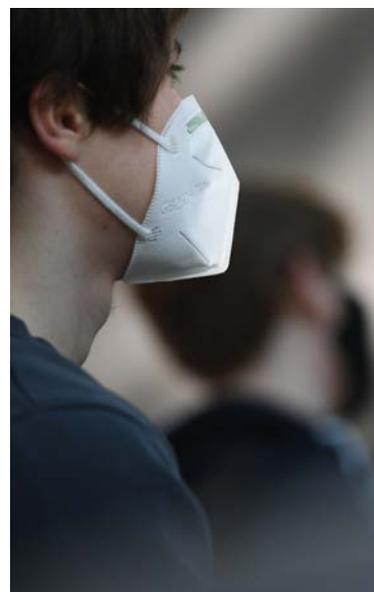
Bei den Auszubildenden, die ein Berufsbefähigungszeugnis (CCP) erlangten, liegt die Erfolgsquote bei fast 84 Prozent. Ihr Diplom über die berufliche Reife (DAP) haben mehr als 84,5 Prozent der Diplom-Anwärter erhalten. Für diejenigen, die ein Technikerdiplom (DT) bekommen, sieht die Bilanz ebenfalls gut aus: Da waren fast 83 Prozent erfolgreich.

„Diese guten Erfolgsquoten sind das Ergebnis der Flexibilität und des Anpassungsvermögens von Auszubildenden, Lehrkräften und Fachleuten“, schreibt das Ministerium. Dass die meisten Kurse und Ausbildungsperioden während der Corona-Pandemie wie gewohnt stattgefunden hätten, hätte sich ebenfalls positiv auf die Ergebnisse ausgewirkt. Dasselbe gelte für alle jene Maßnahmen, die das Ministerium zusätzlich genommen hätte.

Die genannten Auszubildenden

seien die ersten in Luxemburg, die einen auf europäischer Ebene anerkannten digitalen Leistungsnachweis (Europass Digital Credentials) erhalten. „Luxemburg spielt eine Vorreiterrolle bei der Nutzung dieses neuen, von der Europäischen Kommission entwickelten Instruments“, teilt das Ministerium mit.

Obwohl die Angaben zu den Erfolgen nach Ausbildungsgängen zwischen 2019 und 2021 gewisse Schwankungen aufweisen würden, seien überdies laut Presseschreibern die meisten Ergebnisse durch Stabilität und Fortschritt gekennzeichnet. (Red.)



Symbolbild: dpa/Arne Dedert



L'Essentiel

Date: 11-10-2021

Page: 6

Periodicity: Daily

Journalist: -

Circulation: 101235

Audience: 285300

Size: 29 cm²



Le pourcentage

84,6 %

C'est le pourcentage des élèves qui ont décroché leur certificat de capacité professionnelle, leur diplôme d'aptitude professionnelle ou leur diplôme de technicien, selon les chiffres transmis par le ministère de l'Éducation nationale. Ainsi, en tout, sur les 2202 élèves inscrits pendant la promotion 2020/2021 dans 125 métiers, 1923 ont réussi leur bilan final et ont été admissibles.

**www.rtl.lu**Date: **08-10-2021**Periodicity: **Continuous**

Journalist: -

Circulation: **0**Audience: **103000**<https://www.rtl.lu/news/national/a/1798892.html>

Reussite vu bal 84% an der Formation professionnelle



© Image by StockSnap / Pixabay.

Dat ass däitlech méi héich wéi 2020 an 2019, wou dësen Taux bei 76,5 respektiv 77 Prozent louch, heescht et vum Educationnsministère.

Wéi et heescht, wier dëse gudden Taux op eng Rei Adaptatiounen a Flexibilitäten zrëckzeféieren, déi d'Schüler an d'Enseignantinnen am Kader vun der Covid-Kris kruten, wéi zum Beispill, datt se méi Zäit kruten, fir eng Léierplaz ze fannen, d'Primme fir d'Entreprises, déi Léierplazen ugebueden hunn a méi Vollzäit-Klassen.

Schreiwes

Malgré la crise sanitaire, de bons résultats à la formation professionnelle (08.10.2021)

Communiqué par: ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse

Le taux de réussite globale à la formation professionnelle s'élève à près de 84% à la session d'été 2020-2021. Ce taux représente les élèves qui ont réussi leur bilan final et leurs stages et réalisé avec succès leur projet intégré final (PIF).

Pour les jeunes en formation CCP (certificat de capacité professionnelle), le taux de réussite est également de près de 84%; pour ceux en formation DAP (diplôme d'aptitude professionnelle), il s'élève à plus de 84,50%; parmi

Luxembourg : 84 % des élèves valident leur formation professionnelle



La formation professionnelle offre aux élèves un enseignement général, théorique et pratique. (photo archives Editpress/Julien Garroy)

Avec un taux de réussite de 84 %, la session d'été de l'année scolaire 2020/2021 s'est bien achevée pour les élèves de formation professionnelle, et ce, malgré les difficultés inhérentes à la crise sanitaire.

Ils sont donc 84 % à avoir réussi leur bilan final et leurs stages, et à avoir réalisé avec succès leur projet intégré final (PIF), communique le ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse ce vendredi.

Dans le détail : pour les 187 jeunes inscrits en formation CCP (certificat de capacité professionnelle), le taux de réussite est près de 84%, atteignant les 100% pour les élèves inscrits comme assistant horticulteur en production, boucher-charcutier, installateur chauffage-sanitaire, assistant en mécanique automobile, cuisinier, peintre-décorateur, aide-ménagère ou encore pâtissier; pour les 1 258 élèves inscrits en formation DAP (diplôme d'aptitude professionnelle), le taux de réussite s'élève à plus de 84,50%, avec là aussi certaines filières qui ont vu tous leurs élèves couronnés de succès; parmi les 757 jeunes ayant préparé un DT (diplôme de technicien), ils sont près de 83% à avoir réussi.

Ces bons taux de réussite, souligne encore le gouvernement, sont « l'effet des efforts d'adaptation et de flexibilité consentis par les élèves, les enseignants et les professionnels ainsi que du maintien d'un maximum de cours et



de périodes d'apprentissage pendant la pandémie ». Difficile en effet de trouver un stage ou de pratiquer en distanciel certaines formations, le succès n'en est que plus admirable.

À noter enfin que la promotion des élèves 2020/2021 est la première à recevoir au Luxembourg une attestation de réussite numérique reconnue au niveau européen, les Europass Digital Credentials.

LQ