



50 ans de constructions

Les ingénieurs conseils Schroeder et associés ont fêté leur anniversaire. **Page 52**

Neue Weinstube

Einweihung bei Schumacher-Lethal et fils in Wormeldingen. **Seite 53**



Un partenariat entre TransFair-Minka et Autisme Luxembourg

Des confitures luxembourgeoises et éthiques

«Quand le social rime avec qualité»: une alliance entre artisanat grand-ducal et commerce équitable

PAR ANNE FOURNEY

Des fruits cultivés au Luxembourg par les autistes du centre de Beckerich, ou importés selon les principes éthiques validés par TransFair-Minka. Du sucre importé de productions aux conditions de travail dignes et acceptables. Un partenariat qui réunit commerce équitable et travail social.

Quatre confitures ont été créées dans le cadre de ce partenariat, intitulé «Quand le social rime avec qualité». Elles viennent compléter les deux autres gammes produites par les usagers du centre Autisme Luxembourg, établi à Beckerich.

L'asbl Autisme Luxembourg est le seul producteur de confitures artisanales fairtrade au Grand Duché. Depuis cinq ans maintenant, le centre fabrique des confitures réparties en trois gammes: classique, fruits d'antan et bio. Sa production annuelle atteint maintenant quatre tonnes. La gamme exotique, labellisée Fairtrade, est produite depuis le mois de mars et comporte quatre sortes: kiwi banane, melon, pêche, fraise ananas. Le sucre utilisé pour réaliser ces confitures est donc lui aussi issu du commerce équitable. «Les conditions de travail dans le domaine de la production de sucre sont catas-



A l'atelier confiture, Jean-Louis Zeien, Camille Gira, Geneviève Kroll, Alice Zehner, Marc De Geest et Wilma Kirsch (responsable de l'atelier confiture) avec des travailleurs handicapés talentueux. (PHOTO: GERRY HUBERTY)

trophiques dans le monde, et notamment au Brésil», souligne Jean-Louis Zeien, président de l'asbl TransFair-Minka. Au Brésil, premier producteur

mondial en la matière, le sucre représente 40 % des ventes à l'exportation. Assurer la distribution d'un sucre produit dans des conditions de travail

acceptables, dans le respect de l'homme et de son environnement est un cheval de bataille capital pour l'asbl TransFair-Minka. Les confitures faites

par Autisme Luxembourg sont réalisées avec moins de 50 % de sucre. Savoureuses et d'une qualité supérieure à la moyenne des confitures vendues sur le marché, elles sont proposées dans tout le pays à un tarif très concurrentiel.

Une responsabilité sociale

L'asbl Autisme Luxembourg existe depuis trente ans. Elle est installée à Beckerich depuis 2004. Dans ses locaux modernes, lumineux et parfaitement entretenus, l'association accueille quotidiennement une centaine de personnes atteintes d'autisme à des degrés divers. Elles ont la possibilité de travailler dans sept ateliers différents, suivant leurs souhaits et leurs capacités. Et toutes travaillent sous contrat. Parmi ces ateliers, un est consacré au jardinage. Ce sont près de quatre hectares de culture dont s'occupent les autistes de Beckerich. «Des fruits et légumes cultivés à l'eau minérale de Beckerich!», lançait en souriant le bourgmestre Camille Gira, lors de la présentation officielle des produits. «Cette initiative rentre parfaitement dans la politique de développement durable pratiquée à Beckerich depuis plusieurs années.» Les fruits utilisés pour les confitures proviennent «autant que possible» des cultures faites par Autisme Luxembourg: fraises, pommes, potiron, rhubarbe, etc.