



Une tasse de thé pour favoriser l'insertion des personnes en situation de handicap

Créée par Anne-Dominique Elger et Bernhard Gonschorek, l'entreprise alsacienne Passport Tea conjugue l'attrait pour ces petites feuilles vertes à la consommation millénaire et l'amour pour leur fils autiste, Paul, autour duquel a été bâtie l'idée de faire de ce travail un vecteur d'insertion et d'épanouissement.



DR

Tandis que les parents travaillent, leur fils Paul, alors âgé de 18 ans, achève sa formation d'agent polyvalent de restauration et décroche un CAP. Reste à lui trouver au travail. Et là, les choses se corsent. « **Paul est autiste. Il n'allait pas être évident de lui trouver quelque chose, surtout quelque chose d'épanouissant** » relate Anne. « **En milieu protégé, les listes d'attente sont longues et les métiers proposés impliquent souvent du travail répétitif** » déplore de son côté Bernhard. « **Cela ne les aide pas à évoluer** ».

De ce constat germera l'idée de créer leur entreprise, autant par goût du défi que pour offrir un travail enrichissant à leur fils. Et dans ce cheminement de pensée, le thé s'est imposé d'emblée. Outre leur goût personnel pour le produit, le couple perçoit que le thé véhicule une image tendance. Sa consommation est en vogue, même en France, pays pourtant accroc au café.

Des contacts sont noués avec un importateur pour s'approvisionner en thés de qualité. « **On ne travaille que de la feuille entière** » assure Anne. Du thé bio noir en provenance d'Inde et du thé vert de Chine, toujours récolté à la main, vendu nature ou sous forme de mélanges qualifiés de « **gourmands** ». Des recettes qui intègrent, au passage, fruits et fleurs à la provenance elle aussi dûment sourcée. « **La menthe poivrée et la lavande viennent de France, les framboises sont européennes, l'écorce de cacao arrive de Bolivie...** » détaille la créatrice de Passport Tea .



Thés noirs, verts ou blancs, roibos et tisanes, la gamme des produits à déguster s'enrichit de quelques accessoires propres à la dégustation, comme la cuillère à thé, une passoire ou des théières. Les produits Passport Tea, certifiés Ecocert, sont disponibles en quatre formats de packaging conformes aux aspirations éco-responsables de l'entreprise : boîtes réutilisables aux décors changeants, sachets ou recharges recyclables et même en vrac. La gamme s'enrichit pour Noël d'un coffret dégustation de trois thés en boîtes de 40 g.

« **Au départ, nous faisons tout nous-mêmes, dans le garage.** » se souvient Bernhard, amusé du parallèle avec les start-ups de la Silicon Valley. Mais à mesure que les volumes augmentent, il leur faut trouver un lieu plus grand ainsi que de la main-d'œuvre qualifiée. « **Nous nous sommes rapprochés de l'Adapei Papillons Blancs et de leur ESAT (Etablissement et Service d'Aide par la Travail, ndlr.) à Duttlenheim parce qu'il faisaient du bio** » explique Anne.

« **Le projet s'est ainsi construit petit à petit avec leurs équipes. Au départ, l'atelier se chargeait uniquement de l'ensachage. Aujourd'hui, huit personnes travaillent pour Passport Tea. De la préparation des commandes à l'expédition en passant par l'ensachage et l'étiquetage. Ils font tout. L'ESAT compte même un atelier de menuiserie où sont fabriqués nos présentoirs.** » se félicite Bernhard.



Passport Tea : Entreprise responsable

L'ESAT Papillons Blancs « L'objectif d'un ESAT est d'accompagner les personnes en situation de handicap (pour ce qui nous concerne, il s'agit du handicap mental) dans la vie en général, de favoriser leur insertion dans la société à travers le travail. Ainsi, la production est un moyen, mais l'accompagnement est l'objectif » explique Véronique Poisbeau, directrice adjointe de l'Esat de Duttlenheim. « Nous faisons partie de l'Adapei Papillons Blancs d'Alsace qui compte cinquante établissements sur toute l'Alsace. » poursuit-elle. L'ESAT qui emploie 185 personnes travaille avec une centaine d'entreprises partenaires, dans des domaines aussi



[Visualiser l'article](#)

variés que l'entretien d'espaces verts, la fourniture de repas, la fabrication de bancs ou de caisses à vin ou le conditionnement et l'expédition de commandes, à l'instar de Passport Tea. « Ce qui est intéressant conclut Véronique Poisbeau s'agissant de ce partenariat en particulier, c'est qu'il s'agit d'une activité complète. C'est d'autant plus enrichissant pour les travailleurs. »

Au-delà du thé, l'entreprise mène aussi une réflexion globale quant à sa responsabilité en matière de préservation de l'environnement. Ainsi les emballages sont recyclables et les cartons d'expédition sont réutilisés. « **Nous avons aussi travaillé avec les Restaurants du Cœur lorsque nous avons réduit le nombre de nos références** » rappelle Bernhard. « **Tout ce qui n'était plus d'actualité, nous l'avons donné...** » complète Anne.

En 2020, Passport Tea a ainsi écoulé 6 tonnes de thé pour un chiffre d'affaires de 400000 euros. « **Si de 2018 à 2019 nous avons progressé de seulement 1,15%, cette année, malgré la Covid, nous faisons +30%** » détaille les entrepreneurs. Preuve que la marque commence à s'implanter durablement dans les esprits ? « **Nous sommes présents dans près de 400 points de vente à travers toute la France. Essentiellement des magasins bio et quelques boutiques dans les fermes. Notre site internet, que nous avons récemment refait, représente quant à lui 5% des ventes.** »

Si d'un point de vue économique l'entreprise fondée par Anne et Bernhard semble sur la bonne voie, son autre objectif qui était de fournir un travail épanouissant à leur fils se révèle lui aussi une réussite. « **A L'Esat, Paul passe de poste en poste, parfaitement à son aise. Il s'essaie même à la menuiserie** » .