



Les Jardins de Lucie, association créée en 2000, est une exploitation maraîchère qui répond à quatre objectifs :

- ◀ l'insertion sociale et professionnelle de personnes en difficulté,
- ◀ la production de légumes cultivés en agriculture biologique,
- ◀ la vente des produits en circuits courts (paniers hebdo, vente en direct, demi-gros)
- ◀ la transformation de ses légumes et ceux de producteurs bio locaux

## LA FABRIQUE, UN OUTIL AU SERVICE DES JARDINS DE LUCIE ET DES PRODUCTEURS BIO LOCAUX

La réflexion engagée en 2014 par les Jardins de Lucie pour diversifier ses activités, a abouti 2 ans plus tard à la construction de **La Fabrique de Lucie**. Cet outil permet de transformer une partie de la production des Jardins de Lucie mais aussi celle d'autres d'agriculteurs bio locaux.

## POURQUOI FAIRE TRANSFORMER VOS LÉGUMES ET FRUITS PAR LA FABRIQUE DE LUCIE ?

- ◀ Valoriser vos surplus de production
- ◀ Elargir votre offre
- ◀ Participer à un projet profondément ancré dans une démarche de développement durable, local et solidaire.

## LA FABRIQUE, UN OUTIL POUR L'INSERTION SOCIO-PROFESSIONNELLE

La Fabrique donne l'opportunité de développer un parcours d'insertion unique et innovant, appelé « de la graine à l'assiette », à 10 personnes en insertion. Les salariés en insertion travaillent dans un premier temps sur le maraîchage puis, dans un second temps, et en fonction de leur projet professionnel, sur l'activité de transformation. Ce parcours permet une réelle montée en compétence des salariés dans des domaines variés et facilite ainsi le retour à l'emploi.

## LES JARDINS DE LUCIE C'EST AUSSI....

- ◀ Animation d'un réseau de 620 adhérents
- ◀ Visites et animations pédagogiques pour tous publics
- ◀ Accueil de structures extérieures pour leurs réunions ou séminaires (visite + salle à disposition + repas)

# NOTRE PRESTATION

- ◀ Un plan de façonnage vous sera remis avec votre devis
- ◀ Nous effectuons le travail à façon en fonction de la recette des Jardins communiquée au préalable
- ◀ Vous fournissez les matières brutes (fruits ou légumes)
- ◀ Nous fournissons les bocaux et leur prix est inclus dans le tarif de prestation
- ◀ Nous fournissons les autres matières premières (huile, vinaigre, sucre, sel, poivre, épices...) et vous les facturons. Nous les achetons en gros, n'hésitez pas à nous demander les tarifs.
- ◀ Nous effectuons les tests de stabilité et fournissons la DLC ou DDM selon les recettes
- ◀ Nous offrons 15 jours de stockage des produits finis. Ce délai passé, le stockage vous sera facturé.

Pour d'**autres services** comme :

- ◀ L'élaboration de nouvelles recettes
- ◀ Contenants personnalisés, nous consulter !

TARIFS /// TRAVAIL À FAÇON  
(Mis à jour en juin 2020)

## TYPE DE TRANSFORMATION

## TARIF TTC

◀ Cornichons (446ml en bocaux).....	12.30 € / kg de produit brut
◀ Cornichons (vrac en seaux).....	9.80 € / kg de produit brut
◀ Blettes ou Poivrons au naturel.....	4.10 € / kg de produit brut
◀ Cardons au naturel.....	4.90 € / kg de produit brut
◀ Ratatouille.....	3.90 € / kg de produit brut
◀ Choucroute.....	3.10 € / kg de produit brut
◀ Purée de tomates.....	1.95 € / kg de produit brut
◀ Sauce tomate cuisinée.....	2.10 € / kg de produit brut
◀ Ketchup.....	2.80 € / kg de produit brut
◀ Tomates au naturel.....	3.20 € / kg de produit brut
◀ Confitures.....	6.50 € / kg de produit brut
◀ Chutney/confit/Courgette aigre-doux.....	5.50 € / kg de produit brut
◀ Caviar d'aubergines.....	5.30 € / kg de produit brut
◀ Tartinade de cardons.....	7.30 € / kg de produit brut
◀ Caponata / salsa.....	6.70 € / kg de produit brut
◀ Rillettes végétales poireau curry.....	6.30 € / kg de produit brut
◀ Rillettes végétales carotte cumin.....	6.30 € / kg de produit brut
◀ Velouté de courgettes (660ml).....	3.50 € / kg de produit brut
◀ Velouté de courgettes (446ml).....	3.60 € / kg de produit brut
◀ Velouté de carottes.....	4.30 € / kg de produit brut
◀ Soupe d'hiver.....	3.60 € / kg de produit brut

# QUANTITÉ DE LÉGUMES POUR UN AUTOCLAVE

## VELOUTE COURGETTE CURRY

Courgettes : 62kg  
Environ 91 bocaux de 600g

## VELOUTE DE COURGETTE

Courgettes : 60kg  
Oignons 3,5kg  
Environ 91 bocaux de 600g

## VELOUTE DE COURGE

Courges : 60kg  
Oignons : 3,5kg  
Environ 91 bocaux de 600g

## VELOUTE COURGE—POIREAU

Courges : 60kg  
Oignons : 5kg  
Environ 91 bocaux de 600g

## VELOUTE D'ÉPINARDS

Epinards : 40kg  
Oignons : 5kg  
Ail : 500g  
Environ 91 bocaux de 600g

## SOUPE D'HIVER

Poireaux : 25kg  
Pommes de terre : 12,5 kg  
Carottes : 12,5kg  
Environ 91 bocaux de 620g

## RATATOUILLE

Tomates : 25kg  
Aubergines : 22kg  
Courgettes : 17kg  
Oignons : 4kg  
Aromates : selon disponibilité  
Si on veut des poivrons : enlever le même poids d'aubergines  
Environ 91 bocaux de 560g

## CARDONS AU NATUREL

Cardons : 70kg  
Environ 91 bocaux de 400g

## BLETTES AU NATUREL

Blettes : 55kg  
Environ 91 bocaux de 350g

## HARICOTS VERTS AU NATUREL

Haricots verts : 33kg  
Environ 91 bocaux de 330g

## POIVRONS AU NATUREL

Poivrons : 40kg  
Environ 91 bocaux de 380g

## TOMATES AU NATUREL

Tomates : 55kg  
Environ 91 bocaux de 580g

## PUREE DE TOMATE

Tomates : 90kg  
Livré en avance et congelé  
Environ 140 bocaux de 390g

## SAUCE TOMATE

Tomates : 100kg  
Oignons : 5kg  
Ail : 500g  
Herbes : selon disponibilité  
Livré en avance et congelé  
Environ 140 bocaux de 380g

## KETCHUP

Tomates : 136 kg  
Oignons : 7 kg  
Livré en avance et congelé  
Environ 195 bocaux de 250g

## CAVIAR AUBERGINE

Aubergines : 72kg  
Ail : 1kg minimum  
Environ 150 bocaux de 210g

## CONFITURE DE FRAISES

Fraises : 25kg  
Environ 100 bocaux de 265g

## CONFIT D'OIGNON

Oignons : 60kg  
Environ 70 bocaux de 240g

## CHUTNEY DE FENOUIL

Fenouils : 63 kg  
Environ 180 bocaux de 260g

## CHUTNEY DE TOMATE VERTE

Tomates vertes : 35 kg  
Pommes : 20 kg  
Oignons : 17,5 kg  
Environ 180 bocaux de 260g

## CAPONATA

Aubergines : 25 kg  
Tomates : 15 kg  
Cèleri branche : 12 kg  
Poivrons : 5 kg  
Oignons : 2,5 kg  
Persil : 1 kg  
Environ 100 bocaux de 220g

## SAUCE SALSA

Tomates : 40 kg  
Poivrons : 20 kg  
Oignons : 20 kg  
Piments : 1,2 kg  
Coriandre fraîche : 0,8kg  
Environ 140 bocaux de 250g

## CHOUCROUTE

Choux : 70kg  
Fournir fût de 60L  
1 fût

## RILLETES POIREAU CURRY

Poireaux : 50 kg  
Ail : 1kg  
Environ 140 bocaux de 380g

Pour toute prestation, il est nécessaire d'adhérer aux Jardins de Lucie  
**Adhésion annuelle 2022 : 30€**



VOUS  
SOUHAITEZ  
RECEVOIR  
UN DEVIS ?



## CONTACTEZ-NOUS !

Les Jardins de Lucie  
69 chemin du Tram 69360 Communay  
Delphine BESSOT, Marianne GOALEC  
04 72 24 68 30 – 07 68 00 72 01  
lafabrique@jardinsdelucie.net  
Les Jardins de Lucie

