



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.

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.

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.

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

◀ 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

TARIFS /// TRAVAIL À FAÇON
(Mis à jour en juin 2024)

TYPE DE TRANSFORMATION

TARIF TTC

◀ Cornichons (446ml)	12.30 € / kg de produit brut
◀ Cornichons (vrac en seaux)	9.80 € / kg de produit brut
◀ Blette ou Poivron au naturel (660ml)	4.10 € / kg de produit brut
◀ Cardon au naturel (660ml)	4.90 € / kg de produit brut
◀ Ratatouille (660ml)	3.90 € / kg de produit brut
◀ Choucroute	3.10 € / kg de produit brut
◀ Purée de tomate (446ml)	1.95 € / kg de produit brut
◀ Sauce tomate cuisinée (446ml)	2.10 € / kg de produit brut
◀ Haricot vert au naturel (660ml)	8.90 € / kg de produit brut
◀ Tomate au naturel (660ml)	3.20 € / kg de produit brut
◀ Confitures (446ml)	6.50 € / kg de produit brut
◀ Pickles de courgette aigre-doux (446ml)	5.50 € / kg de produit brut
◀ Pickles de concombre à la Russe (446ml)	5.50 € / kg de produit brut
◀ Légumes à couscous (660ml)	4.10 € / kg de produit brut
◀ Piperade (660ml)	4.10 € / kg de produit brut
◀ Pickles	8.10 € / kg de produit brut
◀ Velouté de courgette (660ml)	3.50 € / kg de produit brut
◀ Velouté de carotte-gingembre (660ml)	4.30 € / kg de produit brut
◀ Rillettes de poireau au curry (130ml)	2.00 € le bocal + mat. 1ères
◀ Ketchup (130ml)	2.00 € le bocal + mat. 1ères
◀ Houmous de betterave (130ml)	2.00 € le bocal + mat. 1ères
◀ Caviar d'aubergine (130ml)	2.00 € le bocal + mat. 1ères
◀ Pesto de basilic ou d'épinard (130ml)	2.00 € le bocal + mat. 1ères
◀ Tartinade de carotte (130ml)	2.00 € le bocal + mat. 1ères
◀ Confit et chutney d'oignon ou fenouil (130ml)	2.00 € le bocal + mat. 1ères

QUANTITÉ DE LÉGUMES POUR UN AUTOCLAVE

VELOUTE COURGETTE CURRY

Courgettes : 62kg
Environ 89 bocaux de 600g

VELOUTE DE COURGETTE

Courgettes : 60kg
Oignons 3,5kg
Environ 89 bocaux de 600g

VELOUTE DE COURGE

Courges : 60kg
Oignons : 3,5kg
Environ 89 bocaux de 600g

VELOUTÉ DE CAROTTE

GINGEMBRE

Carottes : 52kg
Oignons : 3,5kg
Environ 89 bocaux de 600g

RATATOUILLE

Tomates : 25kg
Aubergines : 22kg
Courgettes : 17kg
Oignons : 4kg
Aromates : selon disponibilité
Si on veut des poivrons : enlever le même poids d'aubergines
Environ 89 bocaux de 560g

COURGETTE AIGRE-DOUCE

Courgettes : 50kg
Environ 100 bocaux de 410g

PIPERADE

Tomates : 30kg
Poivrons : 50kg
Oignons : 10kg
Ail : 1kg
Environ 130 bocaux de 390g

PESTO

Basilic : 25kg (avec branches)
Ail : 0,5kg
Environ 350 bocaux de 110g

CARDONS AU NATUREL

Cardons : 70kg
Environ 89 bocaux de 370g

BLETTES AU NATUREL

Blettes : 55kg
Environ 89 bocaux de 350g

HARICOTS VERTS AU NATUREL

Haricots verts : 33kg
Environ 89 bocaux de 330g

POIVRONS AU NATUREL

Poivrons : 50kg
Environ 89 bocaux de 380g

TOMATES AU NATUREL

Tomates : 55kg
Environ 89 bocaux de 580g

PUREE DE TOMATE

Tomates : 120kg
Livré en avance et congelé
Environ 100 bocaux de 390g

SAUCE TOMATE

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

KETCHUP

Tomates : 110 kg
Oignons : 6 kg
Livré en avance et congelé
Environ 240 bocaux de 110g

CHOUCROUTE

Choux : 70kg
Fournir fût de 60L

CONFIT D'OIGNON

Oignons : 60kg
Environ 290 bocaux de 110g

CHUTNEY DE FENOUIL

Fenouils : 60 kg
Environ 290 bocaux de 110g

RILLETES POIREAU CURRY

Poireaux : 40 kg
Ail : 1kg
Environ 350 bocaux de 110g

TARTINADE DE CAROTTES

Carottes : 30kg
Oignons : 9 kg
Ail : 750g
Environ 290 bocaux de 110g

CAVIAR D'AUBERGINES

Aubergines : 70kg
Ail : 1kg
Environ 320 bocaux de 110g

HOUMOUS DE BETTERAVE

Betteraves : 30kg
Ail : 0.4kg
Environ 310 bocaux de 110g

PICKLES

Mélange de légumes : 25kg
chou-fleur, céleri, carottes,
oignons, radis...
Environ 70 bocaux de 400g

CONCOMBRES À LA RusSE

Concombres : 50kg
Environ 100 bocaux de 410g

CORNICHONS

Cornichons : 30kg
Oignons : 1.5kg
Ail : 0.8kg
Environ 100 bocaux de 290g

Pour toute prestation, il est nécessaire
d'adhérer aux Jardins de Lucie
Adhésion annuelle 2025 : 35€



VOUS
SOUHAITEZ
RECEVOIR
UN DEVIS ?



CONTACTEZ-NOUS !



Les Jardins de Lucie
69 chemin du Tram 69360 Communay
Thierry MAGDELAIN, Juliette DUFAUD



04 72 24 68 30 – 07 68 00 72 01



lafabrique@jardinsdelucie.net



Les Jardins de Lucie