



A destination des producteurs

Règlement de travail à façon des Jardins de Lucie

L'atelier de transformation des Jardins de Lucie, structure d'insertion par le maraichage biologique, est membre du Réseau Cocagne. Cet atelier est exclusivement réservé à la production végétale, issue de l'agriculture biologique.

Adhésion

Pour toute prestation de travail à façon, il est nécessaire d'adhérer aux Jardins de Lucie. L'adhésion annuelle à l'association est de 35€.

Horaires et réception de la marchandise

L'atelier de transformation est ouvert tous les jours de 8h à 17h. Il est nécessaire de réserver un créneau puis de téléphoner avant de vous présenter pour une bonne organisation du travail et pour que vos légumes n'attendent pas trop en chambre froide.

Matières premières

Nous vous demandons de nous fournir des légumes ou fruits propres, sains (sans terre) dans des caisses en plastique propres, solides, empilables et **identifiées à vos noms** (rendu des bocaux). Cette exigence nous aide à valider notre procédure de fabrication et à limiter le développement des micro-organismes au sein du laboratoire. Dans le cas de produits trop abimés, nous nous donnons la possibilité de ne pas réaliser le travail à façon. Vous fournirez les légumes nécessaires à la production de la recette, nous nous chargeons de fournir les ingrédients secondaires (huile, sel, épices, sucre...) qui seront facturés en plus du prix de la prestation.

Il est demandé aux producteurs de fournir un **bon de livraison** avec leurs coordonnées et les quantités de légumes à transformer, ainsi que toutes les indications qui lui semble nécessaire.

Recettes

Nous avons quelques recettes avec des barèmes de cuisson validées mais nous sommes prêts à travailler avec chaque producteur sur des recettes et barèmes spécifiques. Dans ce cas Les Jardins de Lucie ne seront pas responsables du résultat obtenu.

Stockage en chambre froide négative

Nous avons la possibilité de stocker certains légumes en chambre froide négative. Cela nous permet d'accepter un maximum de légumes sur la période estivale. Mais cela implique de décaler le travail à façon à l'automne ou à l'hiver en fonction du travail sur l'atelier. Nous ne pouvons pas garantir le délai dans lequel nous aurons la possibilité de transformer ces produits. Pendant la durée de la congélation, nous aurons besoin d'immobiliser vos caisses plastiques pour le stockage en chambre froide négative.

Certification Bio

Nous demandons aux producteurs de ne fournir que des ingrédients bio ainsi qu'une **attestation de l'agrément bio** pour les productions en cours de validité.

Facturation et enlèvement des bocaux

Dès que votre production est réalisée, elle est mise en test pendant une semaine en étuve pour valider la stabilité du produit à température ambiante. Vous recevrez un mail avec une fiche de production et le bon de livraison correspondant. Vous aurez alors 15 jours à partir de ce message pour venir chercher vos bocaux. Nous avons très peu d'espace et sommes donc obligés de facturer ce stockage au-delà des 15 jours tolérés. (3€/jour ouvrable supplémentaire)

Le service de comptabilité des Jardins de Lucie vous enverra la facture de la prestation par mail. Elle devra être réglée à 30 jours maximum.

Nom du producteur :

Nom de la structure :

N° tél :

Email :

Signature

mention « lu et approuvé »

