

# AMAP des Weppes

Association pour le **M**aintien de l'**A**griculture **P**aysanne

22, rue Roger-Salengro 59496 Hantay

Site internet : [www.amapdesweppes.fr](http://www.amapdesweppes.fr)

Contact : [contact@amapdesweppes.fr](mailto:contact@amapdesweppes.fr)

Association loi 1901 - n°W595010419

# AMAP des Weppes



Pour le bien être de la Terre  
et des Hommes

## CONTRAT D'ENGAGEMENT SAISON 2019 / 2020 "FARINE de blés rustiques et PÂTES de blés anciens"

*Le présent contrat définit, conformément à la Charte des Amaps, aux statuts et règles de fonctionnement de l'AMAP des Weppes, les engagements de l'amapien et de la meunière, les modalités de fourniture des colis de farine et de pâtes certifiées biologiques par Ecocert FR BIO 01, les modalités de livraison et de paiement. Il démarre le 1<sup>er</sup> octobre 2019 et prend fin le 30 septembre 2020.*

Le présent contrat est passé entre :

- **La Meunière Partenaire : Émilie HECQUET - Ferme de La Canannée**  
Adresse : 14, rue de l'église 62270 LINZEUX  
Mel : [emilie.hecquet62@gmail.com](mailto:emilie.hecquet62@gmail.com) Téléphone : 06 07 95 86 52

et

- **L'Amapien :**  
Adresse :  
Mel :

Téléphone :

### 1 - Engagements de l'amapien :

- Soutenir la ferme d'Émilie HECQUET en pré-finançant la production de farine et de pâtes sèches par le paiement à la signature du contrat.
- Récupérer ses produits aux lieux, dates et heures mentionnées.
- En cas d'absence ou de rupture du contrat s'engager à trouver un remplaçant.

### 2 - Engagements de la meunière:

- Livrer de la farine et des pâtes sèches à base de blés rustiques et anciens respectant les règles de l'agriculture biologique et paysanne.
- Livrer les produits aux lieux, mois et heures mentionnés.
- Être transparente sur le mode de fixation du prix et ses méthodes de travail.

### 3 - Engagements communs :

- Partager les risques et bénéfices naturels liés à l'activité meunière.
- Informer le bureau de l'AMAP des soucis rencontrés.
- Respecter les principes et engagements de la charte des Amaps.
- Faire un point annuel sur le partenariat et ses évolutions possibles.

### 4 - Lieux, dates et horaires des livraisons

Le présent contrat porte sur 4 livraisons pour la période d'octobre 2019 à septembre 2020. Les mois prévisionnels de livraison sont : décembre 2019, mars, juin et septembre 2020. Les dates exactes seront précisées par la meunière au moins 15 jours avant la livraison. Elles auront lieu :

À Lille : les mardis de 18h00 à 19h30 à la MRES (Maison Régionale de l'Environnement et des Solidarités) - 23, rue Gosselet.

À Hantay : les vendredis de 18h00 à 19h30 au siège social de l'Amap - 22, Rue Roger-Salengro.

### 5 - Les sacs de farine - Les pâtes

Les blés rustiques et anciens sont cultivés sur la ferme selon les modes de production biologique. Le blé ne revient sur une parcelle que tous les 7 à 8 ans et alterne avec les cultures fourragères (tous les aliments du bétail sont produits sur la ferme). Les variétés de blé ancien ont le défaut de produire peu mais cela est largement compensé par la qualité du gluten (court et très digeste contrairement aux glutens des blés modernes) et des vitamines produits.

Cette année, à cause d'une perte de production liée à un envahissement d'herbes indésirables, un complément de blé rustique biologique sera acheté chez A Bailleul, paysan à St Pol/Ternoise en bio depuis 30 ans.

La farine, issue de blés rustiques, est moulue à la ferme, par la meunière la veille de la livraison, sur meule de pierre (Moulin Astrié qui respecte le germe de blé et qui n'échauffe pas la farine ce qui lui permet de conserver ses nutriments et vitamines).

# AMAP des Weppes

Association pour le **M**aintien de l'**A**griculture **P**aysanne

22, rue Roger-Salengro 59496 Hantay

Site internet : [www.amapdesweppes.fr](http://www.amapdesweppes.fr)

Contact : [contact@amapdesweppes.fr](mailto:contact@amapdesweppes.fr)

Association loi 1901 - n°W595010419

# AMAP des Weppes



Pour le bien être de la Terre  
et des Hommes

Les pâtes sont confectionnées à partir de la farine de blés anciens et rustiques produits sur la ferme et d'eau ; elles ne contiennent pas d'oeuf. Les aromates utilisés dans les recettes sont certifiés biologiques et sont achetés chez « Bio Cambrésis », fabricant de produits biologiques déshydratés à Cambrai.

Les types, conditionnements et prix sont les suivants :

FARINES	1 KG	5 KGS	10 KGS
T 80 / 90	1,90 €	9,50 €	18,00 €
INTEGRALE	2,00 €	10,00 €	

PÂTES <u>Uniquement en vrac</u>	NATURE		CURRY Gigli	ORTIE Radiatorri	AIL Coquille	SPIRULINE Coquille	SURPRISE (tandoori, herbes de provence, garam massala, cumin, basilic...)
	Fusilli	Lasagne					
<b>PRIX pour 100 grs</b>	0,55 €	0,65 €	0,85 €	0,85 €	0,85 €	0,85 €	0,85 €

## Choix des farines et quantités

	Livraison déc 2019		Livraison mars 2020		Livraison juin 2020		Livraison sept 2020	
	Nbre kgs	Montant €	Nbre kgs	Montant €	Nbre kgs	Montant €	Nbre kgs	Montant €
T 80 / 90								
INTEGRALE								
<b>TOTAL en €</b>								

## Choix des pâtes et quantités

TYPE		Livraison déc 2019		Livraison mars 2020		Livraison juin 2020		Livraison sept 2020	
		Quantité	Montant €	Quantité	Montant €	Quantité	Montant €	Quantité	Montant €
NATURE	Fusillis								
	Lasagnes								
CURRY									
ORTIE									
AIL									
SPIRULINE									
SURPRISE									
<b>TOTAL</b>									

## 6 - Modalités de paiement

Le montant du contrat s'élève à :  
HECQUET, encaissés après la livraison.

€. Le règlement se fait, à la signature, en **4 chèques** à l'ordre d'Émilie

Fait à : ..... le : .....

Nom et signature :  
la Meunière

l'Amapien

un Membre du bureau