

La Fournée Générale !

C'est quoi ?

Un petit fournil installé à Aubagne qui produit du pain au levain naturel, pétri à la main et cuit dans un four à bois.



C'est qui ? Je m'appelle Nicolas LIPS. J'ai découvert la fabrication du pain en Avril 2018 au fournil « Les Co'Pains » à Chirols en Ardèche. Et l'idée est venue de ma lancer...

J'ai passé un an de formation et obtenu un CAP de boulanger. Depuis Octobre 2019, je consacre une journée par semaine à faire du pain que je vends sur commande.



Ma démarche. Soucieux des impacts environnementaux et sociaux de notre alimentation, j'ai choisi de confecturer mes pains exclusivement à partir de **produits issus de l'agriculture biologique et de favoriser les produits locaux ou issus du commerce équitable.** Les farines, proviennent du moulin Saint-Joseph à Grans. Les autres matières premières me sont fournies par la SCOP Epice (epice.org).



Fournée tous les jeudis

le pain sort du four vers 18h30

Commande par SMS au 06.65.27.30.17 **avant Mercredi soir 20h**



Le Bis

Pain à la farine de blé semi-complète

500g : 3,00 € / 1kg : 5,20 €

Le Graines

*Pain aux graines (d'origine France)
de tournesol et de lin*

500g : 3,70 € / 1kg : 6,60 €



Le Méteil

Pain à base de blé et de seigle

500g : 3,00 € / 1kg : 5,20 €

La Fougasse

Petit pain rond aux olives et herbes de Provence

250g : 2,70 €



Le Petit-épeautre

Pain moulu à la farine de petit-épeautre

500g : 4,10 €

Le Bretzel

Petit hommage à mon origine alsacienne

90g : 1,60 €

