

**PANIFIXION**



Panifixion est la miniboulangerie installée  
dans le lieu associatif La Pépinière  
dans le quartier de la Mairie d'Aubervilliers.

Le pain est préparé sur place sans chauffage  
ni climatiseur, sans frigo, chambre de pousse  
ni pétrin électrique.

Le pain, préparé au levain et pétri à la main est  
cuit le mercredi et le jeudi dans le four mobile  
de l'association chauffé au bois.

Les produits sont proposés à des tarifs  
solidaires.



# COMMENT OBTENIR UN PAIN ?



le commander et le récupérer  
dans un des points de dépôts



venir l'acheter sur place  
à La Pépinière, le jeudi  
de 18h30 à 20h



**Commandes à partir  
du lundi matin**

**jusqu'à 15h la veille**



**sur panifixion.ooo**



**ou par SMS/Whatsapp  
au 06 46 77 89 56**

## OÙ ?



**LA PÉPINIÈRE**

*62bis rue du Moutier - Aubervilliers*

**Mercredi 17h30-19h**

sur réservation uniquement

**Judi 18h30-20h**

vente sur place ou sur  
réservation



**CAFÉ ASSOCIATIF  
LA BLAGUE**

*126 rue Danielle-Casanova - Aubervilliers*

en dépôt (sur réservation)

**Mercredi 17h-18h**

**Judi 11h-16h**



**RESTAURANT**

**AUBERKITCHEN**

*20 rue Lécuyer - Aubervilliers*

en dépôt (sur réservation)

**Mercredi 18h-00h**

**jusqu'au samedi 00h**



**AMAP Robin des Pois &  
La Semeuse pour leurs  
amapierres**

## ☆ LES PAINS CLASSIQUES ☆

Prix au kilo 4 € / 6 € / 8 €

✂ la BISE\*

farine semi-complète T80

👍 le CAMPAGNE\*

farines de blé et de seigle (20%)

👊 l'INTÉGRAL\* farine T150

## ☀ LES PAINS SPÉCIAUX ☀

Prix au kilo 6 € / 8 € / 10 €

👁 la BISE CÉRÉALES\*

farine semi-complète, lin, tournesol

● le SEIGLE GRAINES

seigle 80%, avoine et graines

## 💎 LES PAINS LUXUEUX 💎

Prix au kilo 10 € / 12 € / 14 €

👉 le PETIT ÉPEAUTRE\*

👊 le CHÂTAIGNE

petit goût caramélisé de la châtaigne

🐿 le NOIX AMANDES NOISETTE

farine semi-complète

☾ le KHORASAN

céréale ancestrale du Croissant fertile

## ⚙ LA BRIOCHE TRESSÉE\* ⚙

à la fleur d'oranger

la grande 300g 4 € / 5 € / 6 €

la petite 100g 1,5 € / 2 € / 2,5 €

## ♥ LA BRIOCHE SPÉCIALE ♥

Curcuma x Noisettes ; Pralines maison ;

Pépites de chocolat noir

la grande 300g 6 € / 7 € / 8 €

la petite 100g 2 € / 2,5 € / 3 €

## ☀ LA BRIOCHE HUILE D'OLIVE\* ☀

& ÉCORCE D'ORANGE CONFITE MAISON

Veganfriendly

la grande 300g 4 € / 5 € / 6 €

la petite 100g 1,5 € / 2 € / 2,5 €

# **PRIX VARIABLES ET SOLIDAIRES**

Le prix du pain est politique ! J'ai à cœur de faire du pain qui soit accessible à toutes les habitantes du quartier. J'ai donc choisi de proposer un prix libre et conscient.

Ce sont les consommateurs qui choisissent de payer le tarif qu'ils souhaitent (tarif solidaire, moyen ou soutien).

Le prix libre est une démarche sociale, culturelle et politique : différent de la gratuité ou du prix fixe, il permet de rendre accessible le pain à toutes.

Vecteur de solidarité, le prix libre permet à chacune de donner selon ses moyens, les personnes les plus aisées qui payent le tarif soutien permettant ainsi aux plus précaires d'acheter le pain au prix solidaire tout en gardant à l'équilibre la rémunération du travail de fabrication du pain.

# **DES PRODUITS BIO ET LOCAUX**

Les ingrédients sont tous issus de l'agriculture biologique.

Les farines viennent du Moulin Gilles Matignon de Château-Landon dans le 77. Les farines de blé sont issues de variétés anciennes et sont cultivées en Charente, les autres céréales (seigle, petit-épeautre, khorasan) sont cultivées dans un périmètre de 50km autour du Moulin.

L'huile d'olive provient d'Elia, petite société artisanale basée sur l'île de Zakynthos en Grèce. Les écorces d'oranges proviennent d'agrumes de coopératives siciliennes, la farine de châtaigne vient de la ferme collective de Malhaucette dans les Cévennes.

Les autres ingrédients sont achetés auprès de la Biocoop Bas-Canal de Pantin et sont aussi locaux que possibles.

PATES!



100g  
P.H.  
D.E.  
D.N.



GRUPALMERI









## **miniboulangerie pain au levain & brioches**

préparés et vendus  
les mercredis & jeudis  
à La Pépinière  
62bis rue du Moutier  
à Aubervilliers

en dépôt à La Blague, AuberKitchen  
et dans les AMAP Robin des Pois  
& La Semeuse

 <http://panifixion.ooo>  
 @panifixion  
 ooo@panifixion.ooo  
 info.panifixion.ooo