



TERTIAIRE

# La Grange de Nathalie : boulangeries au gaz naturel

La Grange de Nathalie / ALES (30)



Nathalie AVIGNON, artisan-boulangère depuis 2004, a créé trois boulangeries-pâtisseries à son image, sur la commune d'Alès en Cévennes.

Ces boulangeries permettent de servir quotidiennement 1 700 clients, en produisant

- 1 000 pains/jour

- 500 viennoiseries/jour

## La solution technique

Le choix du gaz naturel a été un critère de sélection pour l'implantation des trois boulangeries.

Fours à pain – Type BONGARD

- La Grange de Nathalie 1 : 87 KW
- La Grange de Nathalie 2 : 83 KW
- La Grange de Nathalie 3 : 83 KW

Les fours à gaz naturel répondent aux exigences :

- de rapidité sur la montée en température,
- de fiabilité et de sécurité sur la cuisson,
- de maîtrise des coûts d'utilisation.



## Les atouts du gaz naturel

- Gestion fine des températures
- Flexibilité d'utilisation
- Rapidité de montée en température
- Coûts d'exploitation maîtrisés
- Disponibilité de l'énergie

Le concept « La Grange de Nathalie » reflète l'envie de leurs propriétaires d'attirer et de satisfaire des clients exigeants. Le choix du gaz naturel s'inscrit dans cette volonté de respecter la qualité des produits.



**Fabricant :** BONGARD

**Contact GRDF**  
**Philippe MARTIN**  
Tél. : 04 66 87 66 06  
philippe-claude.martin@grdf.fr

**GRDF**  
GAZ RÉSEAU  
DISTRIBUTION FRANCE