

MARCHÉ DES PAYSANS

Bio

18 paysans bio vous proposent leurs produits issus directement de leurs fermes.

CHAQUE 1^{ER} ET 3^{ÈME} VENDREDI DU MOIS :

• AVRIL À OCTOBRE : 16 H À 20 H • NOVEMBRE À MARS : 16 H À 19 H

- **BERGERIE DE LA COLLINE**, *Ludivine et Marc Baudrey* à Fresse sur Moselle : fromages de brebis et yaourts.
- **LA FERME AUX HERBES**, *Laurent Haltel* de Sapois : plantes aromatiques et médicinales, tisanes.
- **ERIC PIERROT** de Removille : viande, jus de fruits et confitures.
- **EARL DU CLOS MARIN**, *Jeannine et Yannick Ladonnet* de Xertigny : fromages de vache et produits laitiers.
- **TOM'POUSS**, *Franck Mangeolle* d'Autrey : légumes et plants.
- **DAVID MAURICE** de Granges sur Vologne : viande de porc, bœuf et charcuterie.
- **LA FERME DU HAZARD**, *Olivier Toussaint* à Gerbépal : petits fruits frais et transformés.
- **LA FERME AUX BISONS**, *Nadia Jacquot* à Vioménil : bisons, charcuterie.
- **EARL LA FERME DE LA FONTENELLE**, *François Thiery* à Relanges : fromages de vaches et produits laitiers.
- **LE GAEC DES CO'PAINS**, *Sarah et*

Fabrice Felten de Valleroy le sec : pains, pâtes, œufs et farine.

- **LE PRÉ VERT**, *Thierry Lecler* à Vrécourt : caissettes de viande, poulets, charcuterie, lentilles et huile.
- **GAEC LES VERGERS DE MAMOINE** à Moyenmoutiers : légumes, fruits frais et transformés.
- **GAEC DU DURBION** à Dompierre : fromages de vache et produits laitiers.
- **DOMINIQUE ROUSSEL** de Monthureux sur Saône : miel.
- **LE PRÉ AUX FRUITS**, *Bertand Duthoit* de Granges sur Vologne : petits fruits frais et transformés.
- **LA FERME PAYS'ANNE**, *Anne Verdental* à Estrennes : légumes, fruits à noyaux et à pépins.
- **ERIC BOGARD** à Villers : fromages de chèvre.
- **BONBONS D'AUTREFOIS**, *Pascale et René Pierrot* au Tholly : bonbons anciens.
- **CHLOÉ ESPAGNE** à *Madonne et Lamerey* : fraises, framboises et rhubarbes.

AU PORT D'ÉPINAL

