

La liste des producteurs avec qui nous travaillons

- **MY BŒUF situé à Bagneux dans le 54**

Spécialisée dans l'élevage des vaches d'exception HEREFORD, la ferme des frères Bastien est installée sur une ferme familiale depuis plusieurs générations. Elle est reconnue ferme haute valeur environnementale (HVE).

Les labels bleu blanc cœur, et perle de prairie gage de qualité leurs ont été donné.

- **FROMAGERIE L'ETOILE DE LA COLINE à Goviller dans le 54**

Le GAEC DE L'UVRY est une ferme laitière d'agriculture biologique. Située dans le Saintois, elle produit du lait issu d'animaux nourris de façon biologique et sans OGM.

- **LES DELICES DE TOM&WALE situé à Fécocourt dans le 54**

Tom et Walé, vos deux écureuils de Fécocourt, sont allés ramasser les noisettes cachées l'automne dernier pour vous préparer cette délicieuse pâte à tartiner !

- **JARDINS DELACOUR basé dans la zone industrielle des Sables à Dombasle-sur-Meurthe dans le 54**

"Qui connaît mieux les plantes que celui qui les a fait naître"

Producteur de plantes à massif et de légumes, leurs spécialités sont les fraises, le basilic, les tomates, les salades, les concombres etc.

- **LA MATHILDE situé à Lalœuf dans le 54**

La Mathilde est un élevage de chèvres produisant ses fromages fermiers vendu intégralement en circuits courts. La certification de la ferme en agriculture biologique sera effective en 2023.

- **LA BRASSERIE OKABEER situé à Praye dans le 54**

Brassée avec de l'orge produite dans le Grand Est, la brasserie Okabeer propose une gamme variée de styles. Toutes leurs productions sont réalisées à Praye, au pied de la colline de Sion.

- **Vincent Laroppe situé à Bruley 54**

C'est à Bruley, au cœur des Côtes de Toul qu'est né en 1722 et réside encore aujourd'hui le Domaine Laroppe. Le domaine familial s'est transmis de générations en générations, partageant un savoir-faire historique et une expertise ancestrale. Vincent Laroppe, 8ème génération, est aujourd'hui à la tête du Domaine.