



À CHAQUE  
JOUR  
SUFFIT SA  
MADELEINE



MARQUER  
D'UNE BIÈRE  
BLANCHE



ATTEINDRE  
LE 7<sup>e</sup> MIEL

ÊTRE  
MI-FIGUE  
MI-RABELLE



AVOIR  
DU VIN  
SUR LA  
PLANCHE



**SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2025**



**Par son histoire, son identité aux multiples facettes et sa géographie, la Meurthe-et-Moselle demeure un territoire agricole. Elle est représentée par une diversité de métiers et de produits qui associent tradition et modernité. Le boulanger, l'éleveuse, le vigneron, la brasseuse, le céréalier et la maraichère, tou-te-s ont le souci du bon, du beau et du sain, tou-te-s savent se serrer les coudes et travailler de concert, tou-te-s rendent les Meurthe-et-Mosellan-e-s fiers de leurs artisans et de leurs paysans.**

## UN SOUTIEN FORT POUR LES EXPOSANTS

Le Département de Meurthe-et-Moselle et la Chambre départementale d'agriculture de Meurthe-et-Moselle ont mis en place un dispositif de soutien et d'accompagnement des exposant-e-s avant et pendant le salon. Le Conseil départemental a notamment débloqué une aide de 45 000 € pour permettre aux exposant-e-s du département d'aller à Paris, la location d'un stand au Salon à leurs propres frais étant pour la plupart inenvisageable.



© S. Allénot-CD54

## LA JOURNÉE DE LA MEURTHE-ET-MOSELLE AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2025

**Le vendredi 28 février 2025** au Salon International de l'Agriculture, la journée Meurthe-et-Moselle débutera par une déambulation au cours de laquelle une délégation d'environ 100 personnes (élu-e-s du Département et d'autres collectivités, parlementaires, partenaires institutionnels et associatifs, préfet, membres des chambres consulaires, etc.) visitera les 2 espaces dédiés à la présence du département :

- **le stand Prestige**, porté conjointement par la Région Grand Est et la Chambre régionale d'agriculture, sera habillé pour l'occasion aux couleurs de la Meurthe-et-Moselle. Des animations organisées par les exposant-e-s y seront proposées ;
- **l'espace Produits & Saveurs** et plus particulièrement l'espace dédié à la Meurthe-et-Moselle. D'une surface totale de 180 m<sup>2</sup> environ découpée en 5 îlots, il accueillera une vingtaine d'exposant-e-s du département, permanents ou en rotation, sur l'ensemble de la période du salon.

**VENDREDI 28 FÉVRIER 2025**

## ILS ANIMERONT LA JOURNÉE DE LA MEURTHE-ET-MOSELLE

### Confection de pâté Lorrain

William Deflin, boucher à Pulligny, sera présent au sein des stands des producteurs de Meurthe-et-Moselle pendant toute la durée du salon pour sa première année. Il confectionnera les traditionnels pâtés lorrains sous les yeux des visiteurs, sur l'espace Cooking Show.

### Coulée de bergamote

Le confiseur *Aux Portes d'Or*, présent pendant toute la durée du salon, proposera une démonstration de coulée de bergamote suivie d'une dégustation sur l'espace Cooking Show du stand Prestige à différents moments de la journée.

### Bienvenue à la Ferme

C'est le premier réseau national dédié aux produits fermiers et à l'accueil à la ferme, rassemblant plus de 8 000 adhérent-e-s à travers toute la France. Il est soutenu par les Chambres d'agriculture et regroupe en Meurthe-et-Moselle plus de 60 fermes dynamiques engagées à respecter un cahier des charges exigeant. Ces fermes proposent une multitude d'activités : visites familiales ou scolaires, médiation animale, séjours à la ferme, chambres et tables d'hôte, stages, et bien plus encore. Elles offrent également une vaste gamme de produits fermiers, accessibles en circuits courts.

Les producteurs du réseau *Bienvenue à la Ferme* animeront le stand Prestige. Parmi eux, la Ferme Jadinot et la miellerie Poirot, membres du réseau, proposeront, aux côtés d'autres exploitations, des animations grand public, notamment un jeu concours permettant de gagner des produits fermiers et des bons d'achat.

*Un stand Bienvenue à la Ferme sera installé dans l'espace Produits & Saveurs tout au long du salon, offrant aux producteurs la possibilité de participer seulement sur quelques jours.*



**DURANT TOUTE LA DURÉE  
DU SALON DE L'AGRICULTURE**

# RETROUVEZ LES EXPOSANTS DE L'ESPACE MEURTHE-ET-MOSELLE



© R. Khelif-CD54



© Les Brasseurs de Lorraine

## Les Brasseurs de Lorraine Pont-à-Mousson

La brasserie a été créée en 2003 par Régis Bouillon et Jean-François Drouin, deux ingénieurs brasseurs et maîtres artisans brasseurs, désireux de faire revivre la grande tradition des bières de Lorraine. Elle produit une large gamme de bières et de sodas artisanaux, sans aucun additif ni conservateur. Les matières premières sont toutes d'origine naturelle et issues au maximum de la région. Leurs bières ont été de nombreuses fois primées lors de concours. La brasserie adhère à l'Union des Brasseurs du Grand Est, au Syndicat National des Brasseurs Indépendants et soutient la démarche « La Lorraine Notre Signature ». Le Salon sera l'occasion de présenter leur bière de printemps.

► [brasseurs-lorraine.com](http://brasseurs-lorraine.com)

## Vegafruits Saint-Nicolas-de-Port

Cette union de coopératives réunit des arboriculteurs des quatre départements lorrains. Producteur, mais également transformateur de fruits, Vegafruits se veut le spécialiste de la Mirabelle de Lorraine, premier fruit français à obtenir l'IGP (Indication Géographique Protégée) en 1996. Ce fruit lorrain se décline sous plusieurs formes : en compote, séchées, en jus, en pétillant, en fruit au sirop. Venez déguster ces produits 100 % lorrain, 100 % terroir, 100 % gourmand !

► [jardin-de-lorraine.fr](http://jardin-de-lorraine.fr)

## La Boucherie William Deflin Pulligny

Elle offre une large gamme de viandes et de charcuteries artisanales et maison. Grâce à son laboratoire, 90 % des produits sont élaborés sur place, incluant des spécialités du terroir lorrain comme le fuseau lorrain, la poitrine fumée et la saucisse de cheval.

La boucherie privilégie les producteurs locaux pour garantir des produits d'exception. En plus de sa production maison, un service traiteur sur mesure est proposé. À l'occasion du Salon, William mettra en avant son pâté lorrain et d'autres charcuteries locales. La boucherie célèbre également ses 20 ans de participation aux foires, illustrant sa passion pour la tradition bouchère.

► [boucherie-william-deflin.fr](http://boucherie-william-deflin.fr)



© William Deflin

## Confiserie Aux Portes d'Or Mont-Étroit

Depuis 2017, Carmen et Frédéric, deux entrepreneurs passionnés, ont choisi de faire revivre une enseigne de confiserie datant de 1951 et de relancer la production avec des machines authentiques de 1954. Ils ont créé leur fabrique près de Nancy, dans un écrin de verdure que l'on peut visiter dès le printemps. Leur produit phare est la Bergamote, fabriquée selon un cahier des charges rigoureux, avec des produits



© Aux Portes d'Or

naturels et dans le respect d'une recette traditionnelle, pour des bonbons de grande qualité. D'autres saveurs artisanales, sans colorant, complètent désormais leur offre : le bonbon à la Mirabelle et celui à la Menthe.

► [auxportesdor.fr](http://auxportesdor.fr)



## Piggy Brewing Company Liverdun

Piggy Brewing Company incarne l'esprit joyeux et épicurien de la philosophie porcine, née en Lorraine. Depuis 2009, Pierrot et Romain, d'abord brasseurs amateurs, ont perfectionné leurs recettes jusqu'à se lancer professionnellement en 2016. Rejoints par Lorenzo et Thibaut Gamba en 2018, ils ont créé une brasserie reconnue pour son savoir-faire exceptionnel et ses bières audacieuses, alliant influences américaines et houblons généreux. Aujourd'hui installée dans les anciens entrepôts des Madeleines de Liverdun, Piggy Brewing produit 1 800 hectolitres par an de bières artisanales de haute qualité, dont la fameuse Piggy Monstruous Fat Pig Stout, élue meilleure bière française en 2018.

► [thepiggybrewingcompany.com](http://thepiggybrewingcompany.com)

## La Maison de la Mirabelle Rozelieures

Fondée en 2002 par Hubert et Anne-Marie Grallet, avec leur fille Sabine et son époux Christophe Dupic, elle valorise la mirabelle de Lorraine depuis huit générations. L'exploitation s'étend sur 30 hectares, dont 25 de mirabelliers, et produit également de l'orge pour leur propre whisky G.Rozelieures. En plus de ses eaux-de-vie et liqueurs, la Maison propose des parfums et cosmétiques *L'Or du Verger*, des spiritueux comme le gin, la vodka et le pastis des Lorrains. Elle innove sans cesse, avec une nouvelle scénographie pour ses visites et une passion partagée pour l'excellence du terroir lorrain.

► [maisondelamirabelle.com](http://maisondelamirabelle.com)

## Michel et Fabrice Vosgien, vignerons de père en fils Bulligny



Michel Vosgien, doyen des exposant-e-s de Meurthe-et-Moselle et son fils, Fabrice, présentent leurs vins AOC Côtes de Toul et méthode traditionnelle, leur eau-de-vie de Mirabelle de Lorraine AOC et différents parfums d'eaux-de-vie (poires, framboises, etc.), maintes fois médaillés, ainsi que leur punch à la mirabelle qui séduit chaque année de fidèles clients parisiens.

► [aoc-cotesdetoul.fr/fr/vignoble-fabrice-vosgien](http://aoc-cotesdetoul.fr/fr/vignoble-fabrice-vosgien)

## Les Véritables Madeleines de Liverdun Liverdun

Créées en 1922 par le boulanger Joseph Rouvenacht et son mitron Marcel Chenel, elles sont un emblème de la biscuiterie artisanale lorraine. Grâce à une recette secrète, ces madeleines pur beurre, croustillantes à l'extérieur et fondantes à l'intérieur, sont devenues un incontournable du département. En 2022, la tradition se renouvelle avec l'arrivée de nouveaux parfums (noisettes, citron, chocolat blanc, vanille et caramel beurre salé), tout en restant fidèle à son savoir-faire artisanal sans colorant ni conservateur.

► [madeleinesdeliverdun.fr](http://madeleinesdeliverdun.fr)

## So Authentic Leyr

Sophie Vergnat a créé So Authentic en septembre 2016, une savonnerie artisanale qui utilise des ingrédients bio et locaux pour la fabrication



© So Authentic

de cosmétiques haut de gamme et entièrement naturels. Sophie utilise le procédé de saponification à froid, qui permet notamment d'obtenir des savons dit « surgras », apportant une grande douceur et différentes propriétés (nourrissant, apaisant, hydratant, etc.). La gamme s'étend avec des crèmes, des déodorants, des bougies et même un shampoing à la bière. Cette année, le stand propose des lingettes réutilisables en édition limitée, ainsi qu'une toute nouvelle gamme de parfums liquides et solides, pour femme et pour homme.

► [so-authentic.com](http://so-authentic.com)

## Biscuits Marinette Pompey

Fondée en 2018 par Cyrielle et Maud, la biscuiterie est le fruit de dix années d'amitié et d'une passion commune pour la communication et les biscuits de voyage. Après une aventure professionnelle à New-York et une formation en pâtisserie, elles lancent les Biscuits Bavards®, des biscuits sablés sur lesquels les consommateurs peuvent graver leurs messages personnels. La marque rend hommage à Marinette, la maman de Cyrielle, à travers son emblématique « Cœur Iconique », symbole de bienveillance et de passion. Les biscuits sont préparés avec des ingrédients locaux de qualité, comme la farine vosgienne, le beurre de Meuse et le sucre d'Alsace.

► [marinette.eu](http://marinette.eu)



© Biscuits Marinette



© Ô Maribelle

## Ô Maribelle : glaces paysannes Ochey

Arboriculteur depuis 1993, Bernard Mangin est passionné de Mirabelles, fruit emblématique de la Lorraine. Il s'est depuis converti en bio et diversifié (quetsches d'Alsace, cerises, fraises plein champ et autres petits fruits). En 2011, Ô Maribelle ouvre un atelier de transformation de fruits 100 % bio : les sorbets plein fruits deviennent la spécialité de l'entreprise et sont proposés en circuit court aux côtés de jus, nectars et confitures. D'autres délicieux parfums de crèmes glacées, dont le lait provient d'une ferme voisine, viennent compléter la gamme !

► [omaribelle.fr](http://omaribelle.fr)

## Brasserie des Papi'lles Anthelupt

Créée par Katy en novembre 2016, c'est une brasserie 100 % bio qui fait honneur à la Lorraine. Spécialiste de la bière artisanale, Katy propose une gamme de bières, dont la célèbre bière aromatisée à la mirabelle : fruitée mais pas sucrée et produit également du punch lorrain. Elle propose des formations en dégustation pour tous les niveaux, de la découverte à l'expertise. Toujours animée par un esprit positif, Katy aime rappeler : « *La pression, mieux vaut la boire que la subir !* » Elle a aussi lancé une gamme de boissons soft bio, comme la limonade et le cola, sans colorant, sans caféine et peu sucrés.

► [brasseriendespapilles.com](http://brasseriendespapilles.com)



© Marie Choloin - La Brasserie des Papi'lles

# NOUVEAUTÉ

## LES VINS DE LORRAINE

Portés par l'esprit de solidarité et de passion des vignerons, les vins de Lorraine se dressent côtes à côtes depuis des années, unis par un terroir exceptionnel. Situé entre Alsace, Bourgogne et Champagne, ce plus petit vignoble de France s'étend sur des terres argilo-calcaires et bénéficie d'une longue tradition viticole. Avec quatre indications géographiques - l'IGP Côtes de Meuse, l'AOC Moselle, l'IGP Lorraine pour les vins mousseux et l'AOC Côtes de Toul -, les vins lorrains, qu'ils soient blancs, gris, rosés ou rouges, surprennent par leur fraîcheur, leur légèreté aromatique et leur grande qualité.

Les vins gris, emblématiques de l'AOC Côtes de Toul, sont issus d'un assemblage unique de gamay, pinot noir, pinot meunier, aubin et auxerrois, offrant un vin élégant et fruité.

Ces vins gastronomiques se dégustent à toutes les étapes du repas et s'accordent parfaitement avec de nombreux mets.



© Les vins de Lorraine



© G. Berger-CD54

# LE STAND DES PRODUCTEURS *animé par Bienvenue à la ferme* ACCUEILLERA 7 PRODUCTEURS MEURTHE-ET-MOSELLANS



© R. Kheil/CD54

## EARL des Mirabelliers

### Létricourt

L'EARL des Mirabelliers est une exploitation en polyculture-élevage gérée par Baptiste Lespagnol. L'exploitation s'étend sur 110 hectares, dont 60 ha sont dédiés à la culture de blé tendre, blé dur, orge, colza, tournesol, lentilles et moutarde. Elle valorise également 50 ha d'herbe pour l'élevage de 35 vaches allaitantes de race Limousine et 50 brebis de race Suffolk. En plus de l'élevage bovin et ovin, 400 poules pondeuses sont élevées en plein air. La ferme propose une large gamme de produits transformés en vente directe : colis de viande de vaches bovines et d'agneaux, œufs en libre-service, farine de blé tendre et blé dur, moutarde. Nouveauté 2024 : les pâtes sèches aux œufs.

► [bienvenue-a-la-ferme.com/grandest/meurthe-et-moselle/letricourt/ferme/earl-des-mirabelliers/665254](https://bienvenue-a-la-ferme.com/grandest/meurthe-et-moselle/letricourt/ferme/earl-des-mirabelliers/665254)

## La Brasserie Fermière la Troliotte

### Les Baroches

Créée en 2019 par Hervé-Pierre, jeune agriculteur ayant repris la ferme familiale, la brasserie utilise de l'orge cultivée sur place. Les cultures sont menées en Agriculture de conservation, dans le respect des sols. La ferme a obtenu le label *Au Cœur des Sols*. La brasserie propose une gamme de bières savoureuses et innovantes, élaborées à partir d'ingrédients locaux soigneusement sélectionnés, dont la célèbre bière blonde non filtrée et non pasteurisée, forte en caractère. Les bières peuvent être récupérées à la ferme ou livrées à domicile (dans un rayon de 25 km).

► [facebook.com/Brasserie-Fermière-La-Troliotte](https://facebook.com/Brasserie-Fermière-La-Troliotte)

## GAEC de la Source

### Bagneux

La ferme des frères Bastien est spécialisée dans l'élevage de vaches Hereford et Angus. Leur objectif est de produire moins, mais mieux, en respectant le bien-être animal et l'environnement. La ferme est labellisée Blanc-Bleu-Cœur par le ministère de l'Agriculture, garantissant une viande riche en Oméga 3, reconnue pour ses bienfaits sur la santé. Depuis 15 ans, la vente directe leur permet de proposer de la viande locale et de qualité. Un magasin de produits fermiers enrichit la gamme proposée aux clients. Sur le salon, les producteurs proposeront également des rillettes et d'autres produits transformés à la ferme.

► [myboeuf.fr](https://myboeuf.fr)

## La Miellerie Poirot

### Vaxainville

Elle perpétue un savoir-faire familial alliant tradition et respect des abeilles. Avec ses 250 ruches, elle produit des miels variés et des créations artisanales : pains d'épices, nougats, caramiel, hydromel, bonbons et savons au miel. Engagée dans les circuits courts, elle collabore avec des producteurs locaux afin de garantir des produits authentiques. Présente sur de nombreux marchés, elle partage sa passion pour une apiculture responsable et un terroir préservé.

► [bienvenue-a-la-ferme.com/grandest/meurthe-et-moselle/vaxainville/ferme/ferme-eric-poirot/665937](https://bienvenue-a-la-ferme.com/grandest/meurthe-et-moselle/vaxainville/ferme/ferme-eric-poirot/665937)

## GAEC des Brimbelles

### Migneville

Situé en Lorraine, il incarne une agriculture familiale qui allie tradition et respect de l'environnement. Ses 100 vaches laitières sont nourries exclusivement au foin séché en grange, garantissant un lait de haute qualité, idéal pour la fabrication des fromages bio au lait cru fermier. L'exploitation propose des fromages aux saveurs uniques : aux fleurs, à l'ail des ours, à la tomate-basilic. Engagé dans une démarche durable, le GAEC a mis en place une unité de méthanisation sur l'exploitation. L'énergie ainsi produite alimente la fromagerie, permettant une transformation du lait plus respectueuse de l'environnement.

► [bienvenue-a-la-ferme.com/grandest/meurthe-et-moselle/migneville/ferme/ferme-des-brimbelles/640461](https://bienvenue-a-la-ferme.com/grandest/meurthe-et-moselle/migneville/ferme/ferme-des-brimbelles/640461)

## La Ferme des PRUN'ELLES

### Xammes

C'est une exploitation familiale spécialisée dans la production de mirabelles et de quetsches qui suit une agriculture raisonnée pour garantir des fruits de qualité tout en préservant l'environnement. Depuis 2021, un second verger a été planté avec une diversité de variétés (framboisiers, pommiers, poiriers, cerisiers, et autres fruits). Une haie champêtre a également été aménagée en partenariat avec le Parc Naturel Régional de Lorraine pour favoriser la biodiversité. La ferme propose aussi des jus de fruits, apéritifs et spiritueux, des confitures, des compotes, des fruits en conserves, et bien d'autres produits.

► [lafermedesprunelles.fr](https://lafermedesprunelles.fr)

## Les Jadinettes

### Mandres-aux-Quatre-Tours

Au cœur du Parc Naturel Régional de Lorraine, Sandrine et Frédéric sont garants d'une agriculture respectueuse de l'environnement. Leur exploitation céréalière est certifiée Haute Valeur Environnementale. Les Jadinettes sont des pâtes fermières élaborées à partir des blés cultivés sur la ferme. Leur séchage lent et à basse température leur permet de préserver les qualités gustatives et nutritionnelles. La gamme est variée (coquillettes, fusilli, etc.), nature, semi-complètes ou aux saveurs originales (curry, cèpes, etc.). Distribuées auprès de magasins de producteurs, les pâtes sont également cuisinées par des cuisines centrales et les cantines du territoire.

► [bienvenue-a-la-ferme.com/grandest/meurthe-et-moselle/mandres-aux-quatre-tours/ferme/earl-jadinot/629959](https://bienvenue-a-la-ferme.com/grandest/meurthe-et-moselle/mandres-aux-quatre-tours/ferme/earl-jadinot/629959)



## LE CONSEIL DÉPARTEMENTAL DE MEURTHE-ET-MOSELLE

Il participe à la dynamisation du secteur agricole et au développement des filières agricoles, agro-alimentaires et forestières. Il soutient le monde agricole, générateur d'innovation environnementale et alimentaire, d'animation du monde rural et de solidarités multiples et précieuses. Le partenariat entre le Département et la profession est fondé sur une charte signée chaque année avec la Chambre d'agriculture de Meurthe-et-Moselle et une dizaine d'organisations professionnelles.



## LA CHAMBRE DÉPARTEMENTALE D'AGRICULTURE DE MEURTHE-ET-MOSELLE

Institution professionnelle reconnue par la loi *Établissement Public*, la Chambre d'agriculture est l'instance de représentation de la Profession agricole. Organisme consulaire créé par la loi du 3 janvier 1924, ses activités et son fonctionnement sont définis par le Code rural. La loi a confié aux Chambres une mission de représentation des intérêts agricoles : elles sont l'interlocuteur des collectivités et pouvoirs publics et se prononcent sur les questions relatives à l'activité agricole et à la valorisation des territoires. Elles sont à ce titre le porte-parole du monde agricole et rural. Leur second rôle est appelé « mission d'intervention ».

La Chambre vient en appui pour : accompagner dans l'exercice de leurs professions (accompagnements techniques, réglementaires, etc.) ; anticiper les évolutions économiques, sociales et environnementales ; constituer une force de proposition pour initier ou coordonner des projets de développement au niveau local, départemental et régional ; mettre en valeur et promouvoir la place de l'agriculture dans les territoires.

Par la diversité de sa composition, la Chambre d'agriculture est un lieu de concertation entre les organismes agricoles et joue un rôle de médiation et de proposition.

© G. Berger-CD54



## LA CHARTE DÉPARTEMENTALE AGRICOLE

Parce que l'agriculture joue un rôle majeur dans la vie et le développement des territoires de Meurthe-et-Moselle, le Département a fait le choix de poursuivre son soutien au monde agricole, en valorisant particulièrement les actions en faveur de l'environnement, de l'attractivité du territoire, de la solidarité et de l'insertion socioprofessionnelle. Cet engagement se traduit par une charte, signée le jeudi 7 novembre 2024 à Burthecourt-aux-Chênes. Dans ce cadre, le Département accompagne 13 partenaires. Une réponse concrète pour le développement de circuits de proximité, de l'agriculture biologique, d'actions éducatives, d'insertion, de découverte des métiers agricoles, de protection du foncier, de solidarité envers les exploitants ou encore de veille sanitaire. Cette charte est doublée de conventions bilatérales avec chacune des organisations au titre de leurs actions dans les domaines de compétence du Département :

- **L'environnement** : promotion et développement de l'agriculture bio et de l'agroécologie, défense du modèle polyculture-élevage, maintien des prairies, diversification des productions et développement des circuits alimentaires de proximité, mesures agro-environnementales, protection des ressources naturelles et notamment de la ressource en eau.
- **La solidarité** : accompagnement personnalisé des exploitations rencontrant des difficultés économiques et sociales, articulation de l'offre et de la demande en matière de remplacement sur l'exploitation en cas d'absence due à une maladie, un accident, un décès, ou encore en cas de congé de maternité ou de paternité.
- **L'insertion** : dispositifs « passerelles », découverte des métiers de l'agriculture, formation et engagement professionnel.
- **Le tourisme et l'attractivité** : accueil du grand public et des scolaires sur les exploitations, avec la Chambre d'agriculture via le dispositif Bienvenue à la Ferme et Saveurs paysannes.

© G. Berger-CD54



### Les signataires de cette charte sont :

- la présidente du Conseil départemental de Meurthe-et-Moselle,
- la Chambre d'agriculture de Meurthe-et-Moselle,
- l'Association lorraine pour la promotion en agriculture (ALPA),
- la Fédération départementale des syndicats d'exploitants agricoles de Meurthe-et-Moselle (FDSEA 54),
- le Groupement des agriculteurs biologiques de Meurthe-et-Moselle (GAB 54),
- le Groupement de défense sanitaire de Meurthe-et-Moselle (GDS 54),
- les Jeunes Agriculteurs de Meurthe-et-Moselle (JA 54),
- l'Organisme de défense et de gestion (ODG) de l'AOC Côtes de Toul,
- l'Association Réagir 54,
- l'Association Saveurs paysannes,
- le Service de remplacement de Meurthe-et-Moselle,
- l'Association Solaal Grand Est,
- l'Association Solidarité paysans Lorraine
- et l'Association Terre de Liens Lorraine.

## CONTACTS PRESSE

### Pour la Chambre départementale d'agriculture de Meurthe-et-Moselle

5 rue de la Vologne 54520 LAXOU  
meurthe-et-moselle.chambre-agriculture.fr

**Nathalie Herment**

Chargée de communication  
Tél. : 03 83 93 34 71 – 06 12 15 20 70  
nathalie.herment@meurthe-et-moselle.chambagri.fr

### Pour le Conseil départemental de Meurthe-et-Moselle

48 esplanade Jacques-Baudot 54000 NANCY  
meurthe-et-moselle.fr

**Didier Jacquot**

Responsable des relations presse  
Direction de la Communication  
Tél. : 03 83 94 54 74 – 06 03 22 20 58  
djacquot@departement54.fr

**Simon Attenot**

Chargé des relations presse  
Direction de la communication  
Tél. : 03 83 94 52 76 – 06 99 99 87 94  
sattenot@departement54.fr



 @departement54

**meurthe-et-moselle.fr**

Conseil départemental de Meurthe-et-Moselle  
48 esplanade Jacques-Baudot - CO 900 19  
54035 NANCY CEDEX - Tél. : 03 83 94 54 54