



PARC NATUREL RÉGIONAL
DE LORRAINE

L'annuaire des acteurs qui s'engagent

**ARTISANAT
D'ART
&
PRODUCTIONS
LOCALES**

**ACTIVITÉS
DE LOISIRS**
Balades
accompagnées

**HÉBERGEMENTS
TOURISTIQUES**

Nos valeurs sont vos valeurs !





PARC NATUREL RÉGIONAL
DE LORRAINE

* DÉCOUVREZ LA MARQUE *Valeurs Parc* *

Choisir un hébergement, une activité, un artisan, un produit ou encore une de nos boutiques « Valeurs Parc naturel régional », c'est partir à la rencontre de professionnels qui contribuent au développement durable d'un territoire classé Parc naturel régional.

Ensemble, ils ont à cœur de vous faire découvrir ce qu'ils offrent de meilleur.

Selon leurs métiers, ces professionnels :

- S'engagent pour la vie de leurs villages et participent aux actions du Parc
- Vous guident vers une découverte douce et authentique de la Destination Parc
- Contribuent à la protection et à la valorisation de la biodiversité
- Mesurent les impacts de leurs activités sur l'environnement
- Privilégient les circuits courts et les produits de terroir de qualité
- Préservent et rénovent les bâtis anciens
- Utilisent et valorisent les ressources locales et transmettent leurs savoir-faire
- Participent à la vie d'un réseau d'acteurs touristiques, d'agriculteurs, d'artisans qui défendent les valeurs d'un tourisme doux et porteur de sens, des savoir-faire lorrains et d'une agriculture durable.
- Souhaitent, à travers leurs engagements éco-responsables, vous transmettre les clés de compréhension de leur territoire.

#ValeursParc

www.parcs-naturels-regionaux.fr/valeurs-parc



DESTINATION PARC P.4*Tourisme durable et écotourisme***PRODUITS DE LA MARQUE** P.16*Le bœuf à l'herbe***ACTIVITÉS** P.8*Loisirs et découverte***LES BOUTIQUES DU PARC** P.19*Des produits locaux et engagés***RENCONTRES** P.12*Artisanat et savoir-faire*

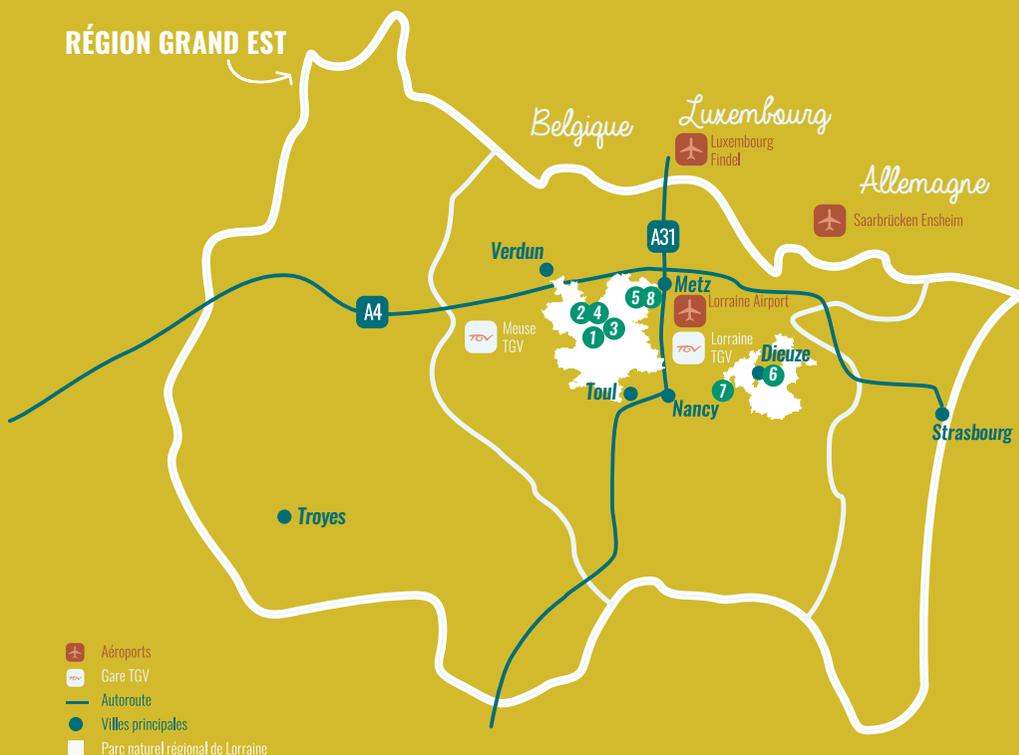
RÉDACTION : équipe du Parc naturel régional de Lorraine
 CONCEPTION : Elise Tisserant et Jérôme Bourgeois - Parc naturel régional de Lorraine
 PHOTO de COUVERTURE : ©Bartosch Salmanski
 CRÉDITS PHOTOGRAPHIQUES : Bartosch Salmanski, Didier Protin, Parc naturel régional de Lorraine, Didier Ferry, Julien Duvéré - Office de tourisme Cœur de Lorraine, Fotolia
 ÉDITÉ PAR LE PARC NATUREL RÉGIONAL DE LORRAINE :
 Maison du Parc – Logis Abbatial - 1 rue du Quai - CS 80 035 - 54 702 Pont-à-Mousson Cedex
 Tél. : 03 83 81 67 67 - contact@pnr-lorraine.com – www.pnr-lorraine.com
 © Novembre 2022 Parc naturel régional de Lorraine
 TOUS DROITS RÉSERVÉS | Ne pas jeter sur la voie publique
 IMPRIMÉ EN FRANCE par Lorraine Graphic - 54110 Dombasle-sur-Meurthe.



CH11/1274

DESTINATION PARC

Tourisme durable et écotourisme



Les hébergements

Leurs engagements avec la marque Valeurs Parc :

- * *Un accueil enthousiaste et personnalisé.*
- * *Une expérience de découverte nature sur mesure grâce à leurs carnets d'adresses de guides accompagnateurs certifiés.*
- * *Le prêt d'éditions ou de matériel pédagogique pour partir à la découverte de la Destination Parc.*
- * *Un hébergement authentique ou insolite construit ou rénové à partir de savoir-faire, respectueux des ressources, du patrimoine bâti et de l'environnement naturel.*

GÎTES ruraux et meublés

Une maison rien que pour vous !
Location à la semaine, pour le week-end ou en court séjour.



1 **LE VIEUX PRESOIR**
6 Grand Rue - 55300 Buxières-sous-les-Côtes
06 33 63 01 95 | le.vieux.presseir@orange.fr
www.levieuxpresseir.com |



*L'esprit famille, vacances ludiques
Dès votre arrivée, le charme opère !
Bois et pierres se mêlent avec esthétisme et valorisent
le patrimoine architectural lorrain. L'esprit tribu (en famille
ou entre amis) pour des vacances réussies !*



Réservez votre séjour en ligne !

2 **GÎTE ISABEL**
2 ruelle de la Tour Amance - 55210 Hattonchâtel
06 21 33 53 89 | info@gite-isabel.com
www.gite-isabel.com |



*Le temps de vivre, entre nature et patrimoine
Au cœur du village historique d'Hattonchâtel, profitez
des vues panoramiques offertes depuis ce promontoire
rocheux sur les paysages enchanteurs des Côtes de Meuse.
Un verger appartenant à la famille est mis à disposition.
Il est accessible à pied à moins d'un kilomètre par les sentiers.*



Réservez votre séjour en ligne !

3 **LES GÎTES DU HOLIT**
14 rue de Champagne - 54470 Pannes
03 83 81 99 71 | maryline.andre@gitesduholit.com
www.gitesduholit.com |



*Des vacances authentiques
Le gîte des fermiers a conservé sa grande cheminée
en pierre, un mobilier typiquement lorrain.
Vous serez charmés par ce véritable habitat régional !
En façade, un vieux poirier, arbre emblématique de nos paysages.*



Réservez votre séjour en ligne !

CHAMBRES d'hôtes

Dormez chez nous, vous êtes chez vous !
Pour une ou plusieurs nuits, vous serez reçu en ami.
Toujours inclus dans le prix de la nuitée, un petit-déjeuner vous permettra de découvrir les spécialités locales. Chez certains propriétaires, vous pourrez même partager la table d'hôtes !

4



LA BOTTÉE

1 Place de Verdun - 55210 Viéville-sous-les-Côtes
03 55 12 41 06 | la.bottee.55210@gmail.com
www.labottee.com |    | Table d'hôtes sur réservation

La Bottée, un moment de sérénité

*La maison a été rénovée avec des matériaux écologiques.
Les trois chambres aux noms évocateurs invitent
à la découverte de la nature et des villages lorrains.*



Réservez votre séjour en ligne ! 

5



DOMAINE VITICOLE "LES BÉLIERS"

52 route de Gorze - 57130 Ancy-Dornot
06 23 40 24 34 | domaine.beliers@orange.fr
www.domaine-les-beliers.com |   | Paniers gourmands

Dormir chez le vigneron

*Un chai au cœur des vignes où règnent biodiversité
et architecture contemporaine durable.
Profitez de votre séjour pour fabriquer votre verre à vin chez
Frédéric Demoisson, Artisan d'Art "Valeurs Parc" et Meilleur
Ouvrier de France du soufflage de verre au chalumeau.*



Réservez votre séjour en ligne !

6



CHÂTEAU D'ALTEVILLE

57260 Tarquimpol
06 72 07 56 05 | chateau.alteville@free.fr
www.chateaudalteville.com |    | Table d'hôtes sur réservation

Dormir au château

*Au pays des étangs dans une campagne lorraine
incroyablement riche en avifaune, partagez la vie
d'un "gentleman farmer".
La table d'hôtes propose une cuisine familiale de terroir avec
les produits issus de la ferme biologique d'Alteville.*

7



CHÂTEAU MESNY

8 Avenue Mesny - 57630 Vic-sur-Seille
03 87 86 02 21 | marie-simone.bouttevin@orange.fr
f | | [Table d'hôtes sur réservation](#)

Cathédrale de la nature

*Un sophora trône en majesté dans un parc de 1 ha.
Cathédrale de la nature, il est à lui seul un refuge pour
la biodiversité (ruche tronc, abri pour la chouette hulotte).*



Réservez votre séjour en ligne ! CHEQUE-VACANCES



HÉBERGEMENT *insolite*

Vivez une expérience inoubliable dans des hébergements hors normes !
Pour une ou plusieurs nuits, dormez au cœur de la nature.



8



CABANES DANS LES ARBRES

52 route de Gorze - 57130 Ancy-Dornot
06 23 40 24 34 | contact@cabanes-lorraine.com
www.domaine-les-beliers.com | f | | [Paniers gourmands](#)

Dormir en forêt

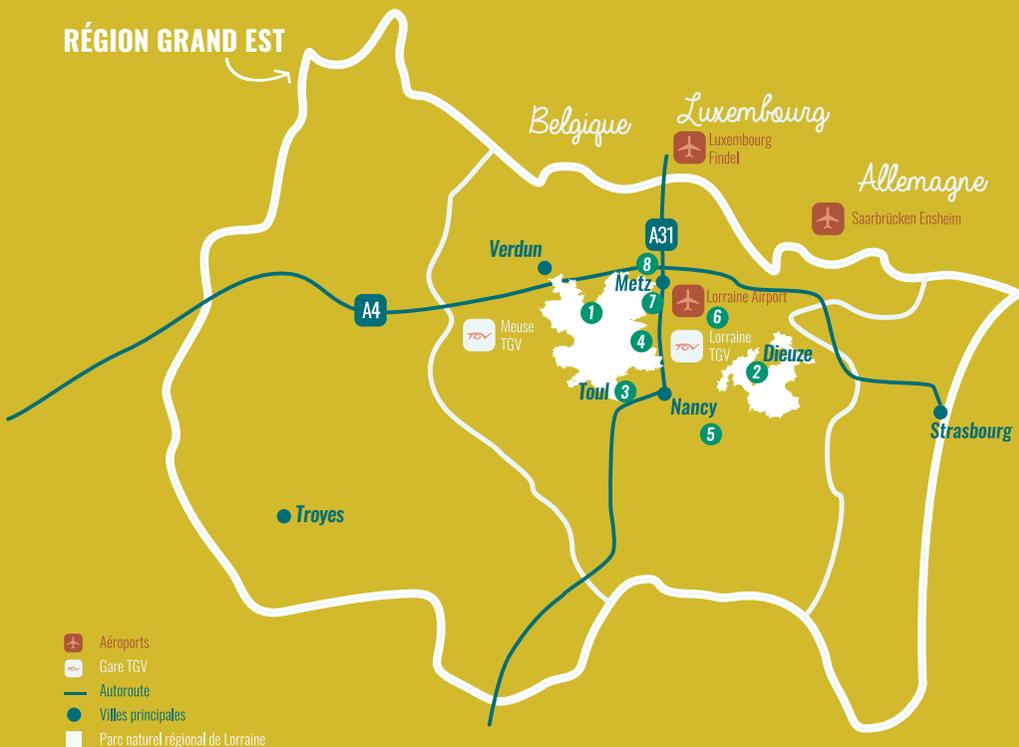
*Au-dessus du vignoble, depuis votre cabane, observez les
oiseaux forestiers et cavernicoles.
Des escapades nature sans voiture pour toute la famille !*



Réservez votre séjour en ligne !

ACTIVITÉS

Loisirs et découverte



Les guides nature

Leurs engagements avec la marque Valeurs Parc :

- * Partager leurs connaissances du territoire pour vous faire vivre un moment inoubliable avec la nature.
- * Expliquer le rôle du Parc naturel régional et transmettre les actions mises en œuvre pour préserver les patrimoines remarquables et les joyaux de la biodiversité.
- * Révéler les nuances et les contours des patrimoines naturels et paysagers.
- * Proposer des dégustations issues de la richesse de nos terroirs.
- * Ayant à cœur la convivialité, proposer une activité à taille humaine.
- * Favoriser la rencontre avec les habitants.
- * Traverser les espaces naturels sans déranger les espèces présentes.

BALADES ACCOMPAGNÉES en pleine nature !

En famille, entre amis ou entre collègues, enfiler vos meilleures chaussures de marche et explorez, en compagnie de guides qualifiés, le Parc naturel régional de Lorraine ! Nos guides accompagnateurs vous proposent un programme très riche pour prendre le temps de découvrir, lors de sorties ou de conférences, les trésors cachés de notre territoire et les bienfaits que peut offrir notre environnement.

1



FABRICE ANDRÉ

Guide nature photographe

06 28 60 50 86 | fabrice.andre.57@gmail.com

<https://g.page/fabriceguide> |   

Découverte des milieux naturels remarquables

La nature dans l'Art sous le regard de la photographie (avec prêt de matériel).

Sortie découverte des écosystèmes

« Le secret du Petit Marais » (Jeu d'aventure douce nature pour les familles)



Réservez
votre sortie
« La nature
dans l'Art »
en ligne !



Réservez
votre sortie
« Découverte des
écosystèmes »
en ligne !



Réservez
votre sortie
« Jeu d'aventure »
en ligne !

2



LAURINE VANTILLARD

Office de Tourisme du Pays du Saulnois

03 87 01 16 26 | laurine.vantillard@tourisme-saulnois.com

www.tourisme-saulnois.com | 

Sortie nature en famille « Traces et indices »

On ne les voit jamais ou presque...

et pourtant, en forêt, on peut faire des rencontres

exceptionnelles. Le passage des animaux ne se remarque

pas uniquement à leurs traces. À l'occasion d'une balade

de 2 heures avec Laurine, vous apprendrez le langage de

la nature et petit à petit la faune invisible se dévoilera...



Réservez votre sortie en ligne !

3



LOGAN MATHIOT

Maison du Tourisme Terres Toulouses

03 83 64 90 60 | animation@tourisme-terrestouloises.com

www.tourisme-terrestouloises.com | 

Sorties nature grand public

Nature et poésie, vignoble et paysages de cuestas.

Écotourisme (excursions à la découverte des forêts humides de Lorraine).



← Réservez votre sortie en ligne !

4



MATHIEU JUNGER

Parc naturel régional de Lorraine

06 98 25 56 75 | mathieu.junger@pnr-lorraine.com

www.pnr-lorraine.com | 

Découverte du Parc naturel régional de Lorraine

Sorties découvertes ornithologiques.

Écotourisme et découverte de sites classés Natura 2000 (zones humides, prairies...).



← Réservez votre sortie en ligne !

5



LUCIE COUPÉ

Des arbres et des ailes

07 86 41 89 19 | luciecoupe@gmail.com

www.desarbresetdesailes.fr | 

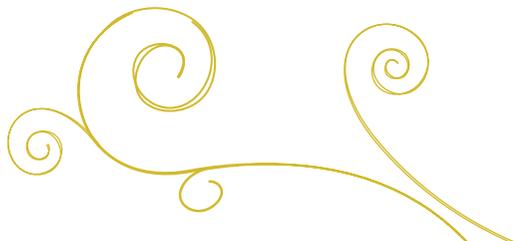
Sylvothérapie et ateliers nature

Découverte de la sylvothérapie

Sorties et ateliers nature (astronomie, découverte des milieux forestiers...).



← Réservez votre sortie en ligne !



6



PASCAL SCHARFF

Nature Gourmande

06 84 79 87 88 | scharff.pascal@neuf.fr

www.grandeurnature.bio | 

Balades vitaminées, de la cueillette à la fourchette
 Club nature (famille), balades naturalistes et vitaminées,
 ateliers culinaires et pauses gourmandes.
 Sorties à thème autour du patrimoine rural.



← Réservez votre sortie en ligne !

7



EMMANUELLE THIÉTARD

Harmony Coaching

06 63 02 73 59 | e.thietard@gmail.com

www.harmonycoaching.com |   

Expériences immersives en forêt
 Sylvothérapie à thème (afterworks, nocturnes... Pour
 particuliers et entreprises).
 Sorties « Bain de forêt » (family, solo, anniversaires, entre amis).
 Sorties adaptées pour les personnes en situation de handicap.



← Réservez votre sortie en ligne !

8



VALÉRIE LOESCHER

Conteuse – Le goût des herbes folles

06 36 56 60 42 | legoutdesherbesfolles@gmail.com

www.helloasso.com | 

Des plantes sauvages au fil des saisons
 Balades botaniques, ateliers culinaires autour de la cuisine
 sauvage, ateliers cueillette mais aussi balades contées.



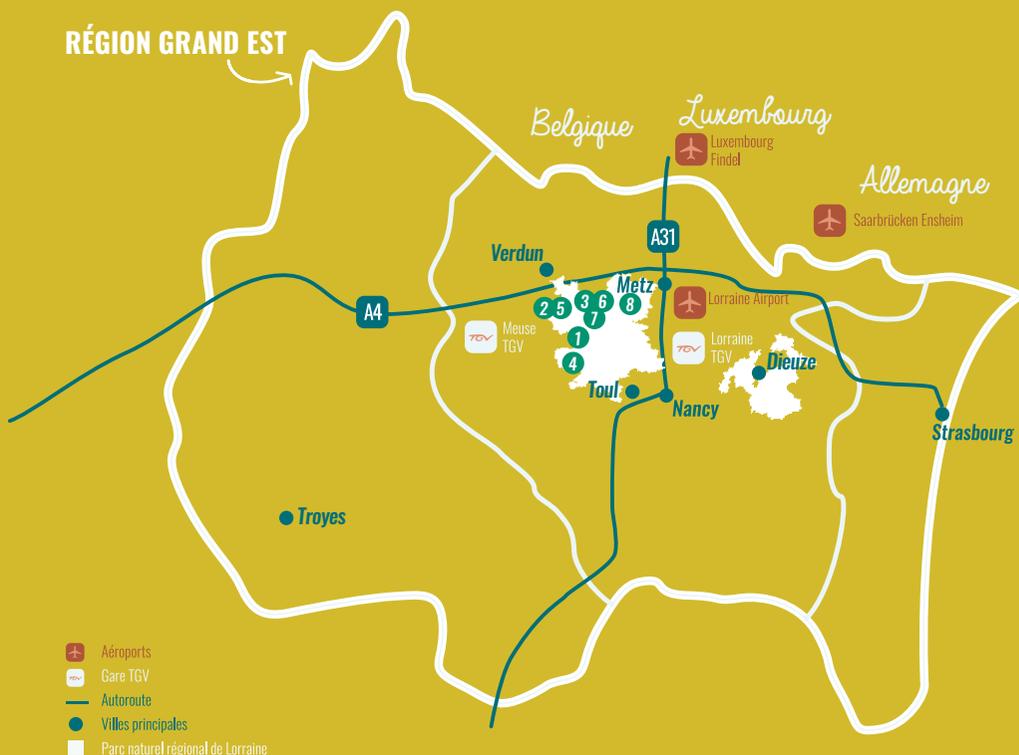
← Réservez votre sortie en ligne !

RENCONTRES

Artisanat et savoir-faire



RÉGION GRAND EST



Les artisans d'art

Leurs engagements avec la marque Valeurs Parc :

- * *Respecter la matière, valoriser les matériaux nobles et les ressources locales.*
- * *Façonner des pièces à la main avec une parfaite maîtrise du processus de fabrication.*
- * *Mener des actions au quotidien dans leur atelier en faveur du développement durable et de la responsabilité écologique (gestion des déchets, utilisation de matières issues du recyclage ou de produits éco-labellisés...).*
- * *Partager, transmettre leur métier et vous faire découvrir leurs savoir-faire (ouverture d'atelier, expositions, démonstrations, stages d'initiation...).*

FAÇONNEURS *de talent*

Textile, bois, verre, osier, céramique... Notre territoire compte de nombreux artisans, amoureux de la matière, qui ont fait de leur passion pour le travail manuel un métier. Une passion qu'ils partagent avec le plus grand plaisir, alors venez à leur rencontre, visitez leur atelier et, pourquoi pas, osez vous initier à leur art !



1



OLIVIER CHAZOT - ATELIER CHAZOT / ART' CORPUS

Vitrailiste, ferronnier et ébéniste

6 Rue du Gabion - 55300 Buxières-sous-les-Côtes

06 81 20 80 21 | chazot.olivier@orange.fr

www.atelierchazotvitrail.yolasite.com | 

Offre de stages multi-arts en partenariat avec des artisans locaux (calligraphie, dessin, soufflage de verre, vannerie, vitrail...).

Au service de la sauvegarde du patrimoine verrier lorrain

L'atelier Chazot / Art'Corpus, installé au pied des Côtes de Meuse, propose le concept original d'une intervention triple en création et restauration dans les domaines du vitrail, de la ferronnerie et de l'ébénisterie. L'association de ces 3 métiers permet d'offrir une prestation complète et de qualité pour bonifier le patrimoine culturel. Afin de démocratiser sa passion, Olivier propose par ailleurs un service unique de personnalisation de petits vitraux à suspendre (les Vitrorigamis). Loin de lui l'idée qu'un vitrail soit hors de portée de toutes les bourses !



2



ANNE BEAUJON - ATELIER V'ANNE'RIE

Vannière

9 rue de la Mairie - 55300 Troyon

06 84 24 79 84 | ateliervannerie55300@gmail.com

 | 

Ouverture de l'atelier :

De juillet à septembre : du mardi au dimanche de 14h à 18h

Du 1^{er} septembre au 31 décembre : les weekends de 14h à 18h ;

du mardi au vendredi, sur rendez-vous téléphonique préalable.

Catalogue annuel de stages d'initiation à l'art du tressage

de l'osier « Osez la vannerie ! »

Les mains qui dansent : l'art de tresser l'osier

Avec dextérité, Anne Beaujon exerce l'art de tresser les fibres végétales pour fabriquer des objets solides, utiles et éco-responsables : la vannerie. Elle travaille des tiges d'osiers naturellement teintés par leurs écorces et issues d'un producteur régional. Sans colle ni pointe, grâce à d'ancestrales techniques de nœuds, tresses et entrelacs, Anne laisse parler cette matière vivante qui offre des possibilités créatives infinies !



3



CHANTAL GUÉRY - ATELIER C.CIR'ART

Verrier au chalumeau

2 rue Jeanne d'Arc - 55210 Viéville-sous-les-Côtes

06 81 37 71 19 | chantalguery.ccirart@free.fr

chantalguery.wixsite.com/ccirart | 

Stages de découverte du verre au chalumeau et de l'encaustique sur demande.

Visite de l'atelier et du petit showroom sur rendez-vous préalable.

Quand le verre se pare de cire d'abeilles

Le moins que l'on puisse dire, c'est que cet atelier en perpétuelle réflexion phosphore d'idées et de projets sur la fusion des matières ! Découvrez l'univers singulier de Chantal et son savoir-faire unique alliant maîtrise du travail du verre et des techniques de l'encaustique. Sous la flamme de son chalumeau, Chantal, artisanne touche à tout, réalise des bijoux et parures en verre, des mobiles aériens ou encore des installations intégrant des éléments prélevés dans la nature environnante.



4



IVAN JOFA - ATELIER ATHANOR

Fondeur d'art

26 Grande rue - 55300 Liouville

03 29 91 15 09 | athanorfounderie@gmail.com

www.fonderie-athanor.fr | 

Stages d'initiation et de perfectionnement à la fonderie d'art sur demande. Visite de l'atelier sur rendez-vous préalable.

Une fabrique à projets autour des arts du feu

Historiquement liée à l'industrie du métal, la Lorraine a su, depuis le 16^e siècle, faire de la diversité de ses ressources une richesse à l'origine de savoir-faire et de créations d'exception. Ivan Jofa perpétue ce savoir-faire unique qui allie amour de la matière et techniques séculaires. Pénétrez au cœur de cette fonderie artisanale et découvrez la Salamandre, galerie atypique installée dans les caves voûtées de la bâtisse, où s'exposent une quinzaine d'artisans d'art locaux tous réunis par leur passion des arts du feu.



5



CLAUDE POSTUPAK - ATELIER CLAUDE TOURNAGE

Tourneur sur bois

9 rue de la Mairie - 55300 Troyon

06 12 85 12 97 | claudetournage@gmail.com

meusemarket.fr/atelier-claude-tournage |  

Visite de l'atelier sur rendez-vous préalable.

Inspiration vergers

Tout a commencé par une histoire d'amour avec le bois. Chaque morceau de bois qu'il tient entre ses mains, sa forme, sa couleur et son veinage, lui racontent une histoire. Claude laisse ainsi parler son imagination pour créer une large gamme d'objets décoratifs et utilitaires. Toutes les productions de l'atelier sont réalisées exclusivement avec des essences locales issues de vergers et de forêts lorraines.



6



SANDRINE PENNESI - ATELIER LA BOUDEUSE

Tapissière d'ameublement

1 rue du Moulin – 55210 Saint-Maurice-sous-les-Côtes

06 18 40 00 71 | sandrine.pennesi@gmail.com

Visite de l'atelier sur rendez-vous préalable.

Piqûre de curiosité pour le métier de tapissier !

Chez La Boudeuse, explorez un monde de formes, de couleurs et de matières nobles et naturelles où les créations n'ont de limite que dans votre imagination ! Sandrine vous donne rendez-vous dans l'atmosphère chaleureuse de son atelier lové au pied des Côtes de Meuse. Pas à pas, laissez-vous guider pour découvrir son métier et les techniques de tapisserie d'ameublement traditionnelles (sanglage, garnissage au crin, cannage, paillage...) et modernes qui permettent de redonner de l'éclat aux sièges et aux autres meubles.



7



MARIANNE SUCCORD - ATELIER LA VÉNUS D'ARGILE

Céramiste

1 rue de Saint-Mihiel – 55210 Vigneulles-lès-Hattonchattel

06 03 82 84 28 | marianne.succord@laposte.net

www.lavenusdargile.com |  

Visite de l'atelier sur rendez-vous préalable.

Ici, la terre donne rendez-vous à l'art pariétal !

Tous les matériaux utilisés dans l'atelier de Marianne sont des « produits de la grotte » : terre, oxydes et diverses matières animales et végétales sont travaillés avec minutie pour donner vie à un original bestiaire qui met en volume les images rupestres. Marianne explore les techniques du raku, mode de cuisson d'origine japonaise qui signifie « le bonheur dans le hasard ! ». Après enfumage à la sciure de bois, les traces du passage du feu se révèlent et confèrent à chaque pièce un caractère totalement unique.



8



FRÉDÉRIC DEMOISSON - ATELIER MAD VERRERIE D'ART

Souffleur de verre au chalumeau & Meilleur Ouvrier de France 2019

1 rue de l'église - 54890 Waville

06 89 49 34 77 | contact@madverrieriedart.com

www.madverrieriedart.com |   

Stage d'initiation au soufflage de verre et visite de l'atelier sur rendez-vous préalable.

Verre en fusion, étincelles et couleurs, la magie va opérer !

Préparez-vous à en prendre plein les yeux aux côtés de Frédéric, maître verrier passionné, et découvrez les mystères que renferme le soufflage de verre au chalumeau, savoir-faire ancestral envoûtant. Frédéric vous invite à une rencontre unique avec la matière ou comment façonner, sous la flamme, un simple tube de verre en une pièce unique d'une grande finesse.

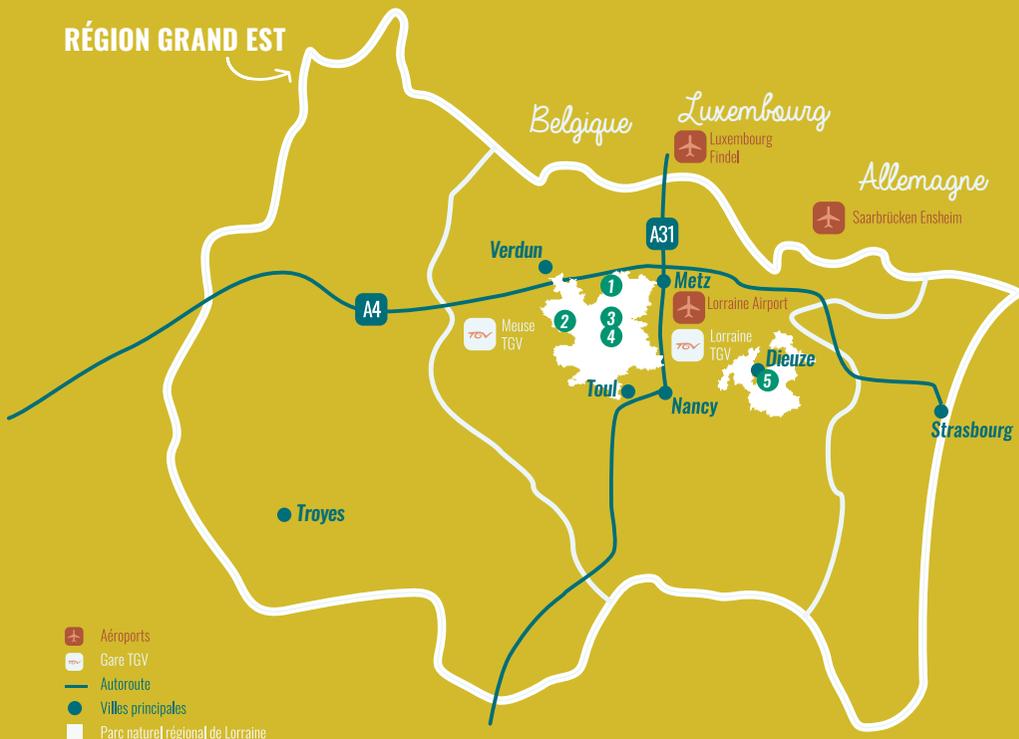


PRODUITS DE LA MARQUE

Le bœuf à l'herbe



RÉGION GRAND EST



Les éleveurs

Leurs engagements avec la marque Valeurs Parc :

- * Élever leurs animaux dans le Parc naturel régional et les nourrir majoritairement à l'herbe en les mettant au pré 7 mois par an, en les nourrissant avec au minimum 75 % d'herbe et de foin de l'exploitation. Le complément de l'alimentation peut être composé des céréales produites aussi sur l'exploitation.
- * Maintenir les prairies et préserver la nature en conservant les arbres, les haies et les mares, les plantes sauvages, les insectes, les oiseaux...
- * Élever des races à viande de grande qualité bouchère.
- * Maintenir des prairies pour favoriser la préservation de la qualité de l'eau.
- * Veiller au bien-être des animaux d'élevage.

DES PRODUCTEURS *de saveurs*

Dégustez la viande de bœuf estampillée « Valeurs Parc » produite chez des éleveurs passionnés par leur métier, respectueux des animaux et engagés avec le Parc dans la préservation de la flore et de la faune. Retrouvez une viande de grande qualité en vente à la ferme et dans le réseau des boucheries partenaires en Lorraine.



1



FERME SENERS

Michel et Delphine Seners
EARL Pré Labarre
67 rue de Metz - 54800 Mars-la-Tour
06 82 32 42 48 | senmichel@wanadoo.fr

Des grenouilles, des abeilles et des vaches...

La ferme compte 3,7 km de haies et 1,3 km de végétation au bord du cours d'eau avec de beaux vieux saules où certains oiseaux profitent des cavités pour faire leur nid. La mare est aménagée pour permettre à la fois l'abreuvement des animaux et la reproduction des amphibiens. Près des haies, Michel Seners a permis à un apiculteur d'installer des ruches. Par ailleurs, les exploitants ont mis en place des bandes fleuries en bordure des champs de céréales qu'ils fauchent tardivement pour permettre la présence de perdrix et de lièvres.



2



FERME DE STÉPHANE METTAVANT

Stéphane Mettavant
2 chemin des Prés - 55210 Chaillon
06 87 07 49 37 | earl.horizon@orange.fr

Une viande à la saveur des prairies fleuries

Stéphane Mettavant préserve une belle prairie fleurie en la fauchant tardivement et prévoit encore de restaurer et d'aménager une mare pour permettre à la fois l'abreuvement des animaux et la reproduction des grenouilles. Sur ses prairies, on compte 5 km de haies et de bosquets qui accueillent les rares pies grièches écorcheurs.



3



GAEC DU GRAND SARD

Jean-François et Patrick Raux
 Marc Jacquemin
 Route de Bouillonville
 54470 Essey-et-Maizerais
 06 84 25 65 51

4



FERME DE DENIS RAUX

Route d'Euvezin
 54470 Pannes
 06 69 30 59 13 | denis.rauxpp@gmail.com

Des arbres et des haies autour de Madine

Denis Raux et Marc Jacquemin travaillent ensemble sur les deux exploitations situées près du Lac de Madine. Avec l'appui du Parc de Lorraine, ils ont planté 930 m de haies, des arbres et des bosquets pour apporter de l'ombre et une protection contre le vent aux animaux en pâture. Certaines essences ont été choisies pour servir de fourrage aux animaux. Ces nouvelles plantations créent de la biodiversité et améliorent la qualité paysagère de ce secteur. Avec le Parc, les éleveurs ont également restauré une mare.

5



FERME D'ALTEVILLE

Tristan Schmitt et Ghislain Barthélémy
 57260 Tarquimpol
 06 83 10 17 18 | fermedalteville@orange.fr
 www.fermedalteville.fr



Des vaches au pays des oiseaux

L'étang de Lindre, un site ornithologique d'exception dans le Grand Est, est bordé de prairies naturelles qui sont des lieux de tranquillité pour les oiseaux nicheurs et migrateurs. Les prairies accueillent aussi une multitude de fleurs et d'insectes et sont parsemées de haies. La ferme d'Alteville réserve dans les prairies des espaces non fauchés qui sont des refuges pour un splendide papillon, le Cuivré des marais. Les agriculteurs ont également restauré une mare pour offrir un nouveau gîte aux grenouilles. Puis, ils ont planté des arbres et des haies champêtres pour augmenter la biodiversité.



Passez commande en ligne !

* En Meurthe-et-Moselle



EPI A LOR'

15 rue de Serre - 54530 Pagny-sur-Moselle
06 87 41 70 55 | laetitia@epialor.fr
epialor.fr | 

Les produits du Parc

Fruits, légumes et produits frais (viande, charcuterie et laitages) sur commande de préférence via le site ou disponibles à la boutique, œufs, bières artisanales, vins des Côtes de Moselle et de Toul, jus de fruits, farine, confitures, fruits au sirop, miel, produits cosmétiques. Possibilité de commander en ligne et de retirer ses produits au magasin.



←
Passez commande en ligne !



FERME DE LA SOULEUVRE

54530 Prény
03 83 81 92 67 | soulevre@wanadoo.fr
www.fermedelasoulevre.fr |  

Les produits du Parc

Les produits de la ferme (fromage de vache au lait cru, pain bio au levain, farine, viande de bœuf sur commande) et d'autres produits locaux : bières artisanales, jus de fruits, glaces, œufs, miel, vin, lentilles et charcuterie.

* En Meuse



LA FERME DU P'TIT BAN-HOUÉ

32 Grande Rue - 55210 Chaillon
07 81 38 94 92 | paul.leclerc@yahoo.fr
 

Les produits du Parc

Fromages de chèvre et légumes de saison bio issus de la ferme. Épicerie locale : fromages et tomme de vache, vins des Côtes de Meuse, confitures, miels, farines, bières artisanales, jus, nectars, produits artisanaux.

4



JARDIN DE LORRAINE : COOPÉRATIVE FRUITIÈRE ET PRODUITS RÉGIONAUX

32 rue de la Mirabelle - 55210 Billy-sous-les-Côtes
06 33 34 22 25 | jardindelorrainesarl@gmail.com
www.jardin-de-lorraine.fr | 

Les produits du Parc

Fruits frais de saison (fraises, cerises, abricots, prunes, pêches, mirabelles, quetsches, poires, pommes, coings, noix), eaux de vie et alcools locaux, vins IGP des Côtes de Meuse, dragées de Verdun, confiture de groseilles épépinées de Bar-le-Duc, madeleines de Commercy, confiseries, fruits au sirop et séchés, confitures, jus, sirops, terrines, saucissons, safran des Côtes de Meuse, bières locales et régionales, miel, gâteaux, pâtes, lentilles, farines, vinaigres et huiles, sels, produits à la truffe de Meuse, tartinades végétales, fromages à la coupe, yaourts, œufs, glaces fermières...

5



ESAT DES ÉTANGS DE LACHAUSSÉE

3 rue du Château - 55210 Lachaussee
03 29 89 36 02 | esat.lachaussee@apf.asso.fr
www.etang-de-lachaussee.com | 

Les produits du Parc

Produits transformés issus de notre production de poisson (feuilleté, tourte parmentière, lasagnes, filets de carpes fumées, verrines, charcuteries diverses...) mais aussi œufs, viennoiseries salées, fromages, miel, confitures, jus de fruits, vins des Côtes de Meuse, bières artisanales, cocktail du Domaine. Auberge de produits du terroir.

6



ÉCOMUSÉE D'HANNONVILLE-SOUS-LES-CÔTES

87 rue Chaude - 55210 Hannonville-sous-les-Côtes
03 29 87 32 94 | ecomusee.hannonville@wanadoo.fr
www.ecomusee-hannonville.com |  

Les produits du Parc

Vins, apéritifs, pétillants sans alcool et jus de fruits des Côtes de Meuse, pâtés, terrines, rillettes, bocaux de plats cuisinés, miels et autres produits de la ruche, confiseries à base de mirabelle, mirabelles, safran, sirops, confitures, bières, produits cosmétiques. Produits issus du commerce équitable, livres, jeux nature, céramiques, articles en bois, vanneries.
Composition de paniers garnis sur demande.



7



LA VIDA LOCALE

10 rue André Maginot - 55160 Fresnes-en-Woëvre
03 54 65 92 93 | lavidalocale55@gmail.com



Les produits du Parc

Fruits et légumes, fromages de vache et de chèvre, yaourts, viande et charcuterie, épicerie, produits transformés issus des vergers (jus, compotes, confitures, sirops...), miel, vins IGP des Côtes de Meuse, bières artisanales. Bar-buvette avec exclusivement des produits locaux à la carte. Dépôt de pains et de viennoiseries.

8



OFFICE DE TOURISME CŒUR DE LORRAINE

Rue du Palais de Justice - 55300 Saint-Mihiel
03 29 89 06 47 | accueil@coeurdelorraine-tourisme.fr
www.coeurdelorraine-tourisme.fr |  

Les produits du Parc

Produits à base de truffe et de mirabelle. Terrines et bocaux. Vins et alcools des Côtes de Meuse. Jus de fruits et pétillants sans alcool. Savons et cosmétiques au lait de chèvre. Artisanat local.

En Moselle



9



BOUCHERIE TRAITEUR SAINT-CLÉMENT

6 place de la République - 57130 Ancy-Dornot
03 54 21 56 99 | boucherietauteur-denis-garnier@orange.fr
www.maisonsaintclement.fr |  

Les produits du Parc

Boucherie (viande bovine Valeurs Parc et volaille), fromage de vache au lait cru, épicerie avec un large choix de produits locaux (miel, jus de fruits, lentilles, conserves et tartinades...), bières artisanales et vins AOC Côtes de Moselle.

Service traiteur 100 % fait maison, plats à emporter et restauration sur place.

10



OFFICE DE TOURISME DU PAYS DU SAULNOIS

Hôtel de la Monnaie, Place Philippe Leroy - 57630 Vic-sur-Seille

Salines Royales - 57260 Dieuze

03 87 01 16 26 | contact@tourisme-saulnois.com

www.tourisme-saulnois.com |  

Les produits du Parc

confitures, fruits au sirop, sirop, vins de Moselle, miel, bières artisanales, produits artisanaux...

11



L'INVENTERRE DU PRÉ VERT

26 Rue Bernard du Fort - 57260 Dieuze

03 87 86 03 22 / contact.linventerre@mailo.com

linventerreduprevert.org |  

Les produits du Parc

légumes, fromages au lait de vache et produits laitiers, viandes bovine, de veau et de porc, charcuterie, volailles de plein air, farines fermières, pâtes, œufs, jus et nectars, confitures, bières artisanales. Artisanat local.

Service traiteur et restauration sur place sur réservation uniquement avec exclusivement des produits bio et locaux à la carte.

12



LA CORBEILLE LORRAINE

15 bis rue Principale - 57670 Montdidier

06 18 72 97 41 | corbeillelorraine@wanadoo.fr | 

Les produits du Parc

confitures (mirabelle, quetsche, mûre, rhubarbe, framboise, nèfle, cerise...), gelées (aux épices, des prairies, aux pommes, de coing...), conserves de fruits (fruits au sirop et au schnaps lorrain), vins de Moselle, miel, nectar de mirabelles, mirabelles séchées.



#ValeursParc



La Région
Grand Est



Parc
naturel
régional
de Lorraine