

# Les marchés de Moselle et Madon

Les marchés de Moselle et Madon sont organisés par les communes de la CCMM, les producteurs et artisans afin de favoriser une consommation locale, de qualité et responsable.



Pour vous rendre sur les marchés, n'hésitez pas à emprunter les 5 lignes gratuites du réseau TMM qui parcourent le territoire Moselle et Madon.

Vous pouvez également réserver le TMM+, service de transports à la demande pour les personnes à mobilité réduite ou de plus de 70 ans pour seulement 2€ le trajet.



Enfin, n'hésitez pas à tester le covoiturage ou l'autostop avec le dispositif Rezo Pouce.

[www.cc-mosellemadon.fr/fr/rezo-pouce.html](http://www.cc-mosellemadon.fr/fr/rezo-pouce.html)

## Nous contacter

Vous êtes producteur ou artisan ? Rejoignez les marchés de Moselle et Madon en nous contactant :

Communauté de communes Moselle et Madon  
712, rue Nicolas Cugnot - 54230 Neuves-Maisons

[www.cc-mosellemadon.fr](http://www.cc-mosellemadon.fr)

[facebook.com/ccmosellemadon](https://facebook.com/ccmosellemadon)



## Le calendrier des marchés

2024

**Bainville-sur-Madon • Vendredi 15 mars**

Salle des fêtes

**Pont-Saint-Vincent • Vendredi 5 avril**

Espace Chefson ou Salle Multi-activités (selon météo)

**Méréville • Vendredi 19 avril**

Centre du village

**Marthemont • Vendredi 3 mai**

Place du village

**Frolois • Vendredi 17 mai**

Salle socio-culturelle

**Messein • Vendredi 7 juin**

Parking du Vieux Moulin, CD115

**Chavigny • Vendredi 21 juin**

Espace Chardin

**Flavigny-sur-Moselle • Vendredi 5 juillet**

Parc du Chaubourot

1<sup>er</sup> et 3<sup>e</sup> vendredi du mois de 16h à 20h

**Maron • Vendredi 19 juillet**

Place du Général de Gaulle - **Marché Nocturne**

**Pierreville • Vendredi 16 août**

Petite rue - **Marché Nocturne**

**Pulligny • Vendredi 6 septembre**

Place du foyer culturel

**Sexey-aux-Forges • Vendredi 20 septembre**

Salle polyvalente

**Viterne • Vendredi 4 octobre**

Rue de la Mairie

**Chaligny • Vendredi 18 octobre**

Salle polyvalente

**Maizières • Vendredi 15 novembre**

Salle polyvalente

**Chavigny • Vendredi 6 décembre**

Espace Chardin



Marchés nocturnes 18h-22h

Vos producteurs locaux  
prennent soin de votre assiette

Commande  
à l'avance  
possible chez  
la plupart de vos  
producteurs

2024

# Les marchés de Moselle et Madon

## Les marchés de Moselle et Madon

Les marchés de Moselle et Madon réunissent des producteurs fermiers et artisans locaux du territoire. Ils mettent à la portée de tous les habitants, des produits de l'exploitation d'origine locale et de qualité, en vente directe par les agriculteurs ou artisans eux-mêmes.

**Chaque 1<sup>er</sup> et 3<sup>e</sup> vendredi du mois, de 16h à 20h, à :**  
Bainville-sur-Madon, Chaligny, Chavigny, Flavigny, Frolois, Maizières, Maron, Marthemont, Méréville, Messein, Pierreville, Pont-Saint-Vincent, Pulligny, Sexey-aux-Forges, Viterne.

### Fruits et légumes

#### G&C de Bingerville

Jean-Pierre Remy | Bainville-aux-Miroirs 

Fruits et légumes de saisons (pommes, fraises, pommes de terre, carottes...)

☎ 07 80 50 43 68 ✉ bingerville54@gmail.com

#### Les Jardins Paramel

Marine et Christophe Squillace | Ludres Houdelmont 

Légumes biologiques de saison (labellisés AB ou en conversion)

☎ 06 44 85 20 09 ✉ chsquillace@gmail.com

### Viandes, œufs, et plats traiteurs

#### Ferme de la Rouge Maison

Jean-Luc Dedenon | Autrepierre

Viande de bœuf, veau et porc, charcuteries et plats préparés. Présent uniquement sur certains marchés, dates communiquées sur nos réseaux.

☎ 06 40 29 04 05 ✉ fermedelarougemaison02@gmail.com

#### Produits fermiers ALPA

Etincel (chantier d'incertion) | Haroué 

Volailles, œufs, confiture, farine et bien plus à découvrir sur notre site

☎ 06 08 05 80 92 🏠 www.magasindelalpa.fr

Uniquement les 1<sup>ers</sup> vendredis de chaque mois

#### Mets Saveurs d'Ailleurs

Muriel et Viven | Pulligny 

Traiteur exotique (accras antillais, salades composées, pâtisseries, ...) des plats nouveaux à découvrir à chaque marché

☎ 06 29 57 27 06 ✉ metssaveursdailleurs@gmail.com

#### La Coquille du Gourmet

Dominique Deladonchamps | Ochey 

Escargots bio élevés en plein air, en coquille, feuilletés, briochés...

Pas de marchés de juillet à septembre

☎ 03 83 52 83 32 ✉ d.deladonchamps@orange.fr

### Pains

#### Boulangerie Colin

Mégane Colin | Méréville 

Pains spéciaux (pain au levain, bûcheron...), brioches, pâtés lorrains

☎ 06 35 58 15 35 ✉ megane.mk54@gmail.com

### Boissons

#### Brasserie artisanale La Lorraine Perdue

Eric Perdu | Vézelize 

Bière artisanale

☎ 06 64 04 94 55 ✉ brasserievezelize@orange.fr

#### Brasserie artisanale C'est de la BA!

Nadège Parmentier | Neuves-Maisons 

Bière artisanale

☎ 07 69 27 12 18 ✉ nadege.parmentier@c2labal.fr

#### Jacques Masson

Bulligny 

Vins (eau de vie mirabelle sur commande), fruits

☎ 06 80 20 55 89 ✉ viti.masson.jacques@orange.fr

#### Nutryju (Jukinawa)

Valérie Frat | Cousances-les-Forges 

Jus de fruits nutritionnels artisanaux ultra frais

☎ 07 88 43 81 80 ✉ valerie.frat@gmail.com

#### Les Plantes de Esse Terre

Esther Bajolet | Domarrie-Eulmont 

Tisanes et sirops artisanaux bio

☎ 07 80 49 74 61 ✉ esther.bajolet@sfr.fr

### Produits laitiers

#### Chèvrerie d'Amandine

Chaligny 

Fromage de chèvre, yaourts et savons

☎ 06 15 98 41 85 ✉ chevreriedamandine@gmail.com

#### Ferme de la Chavée

Alexia | Attignéville 

Fromages de vache frais ou affinés, natures ou aromatisés, yaourts et crèmes dessert natures ou aromatisés

☎ 06 52 58 46 00 ✉ vaxio@live.fr

### Miel

#### Thi' pot de Miel

Thibaud Gaspard - Pulligny | Emberménil 

Miel et produits à base de miel (vinaigre, nougat, bonbons, pain d'épice, savons)

☎ 06 24 05 54 12 ✉ thibaud.gaspard54@orange.fr

### Autres créations

#### Cath zéro déchet

Catherine Veronese | Tuetey Voinemont 

Création textile artisanale réutilisable, en alternative au jetable. Accessoires en modèle unique

☎ 06 61 83 60 78 ✉ cathzd.creations@gmail.com

#### Mary Cuir

Maryvonne Nedey | Chavigny

Maroquinerie (sacs, bijoux, porte-clés...)

☎ 06 85 55 27 82 ✉ marycuir54@gmail.com



Commande possible par téléphone à l'avance.  
Se renseigner auprès du producteur.