

Ferme Babé

Ferme Babé

Au cœur de la vallée de la Bourbeuse, entre Belfort, Montbéliard et le Haut-Rhin, élevage bovin dans une ferme typique du Sundgau. Tenue par Simone et Marc Babé, souvent aidés par leurs enfants. Les vaches allaitantes sont de race charolaise. Chaque année, des veaux naissent et sont élevés sur la ferme, au départ avec le lait de leurs mères, puis à l'herbe des pâtures de la vallée de la Bourbeuse, classées depuis peu en zone de protection Natura 2000. Sur place, la viande est découpée et mise sous vide dans un laboratoire, étiquetée et vendue en caissette de 10 kg ou plus.

AGRICULTEURS

Marc et Simone Babé

PRODUCTIONS

Viande bovine sur commande, colis de 10 kg : Steaks (entrecôtes, faux-filets, bavettes), rôtis (épaule, collier, gîte), bourguignon, pot-au-feu.



Vente à l'exploitation

Après-midi sur RDV en fonction du jour de l'emballage.

Contact

📍 4 rue de l'Écrevisse
90140 Brebotte

☎ 03 84 23 44 23

✉ simone.babe@orange.fr

Accès

À 15 mn au sud-est de Belfort



Manger local ?
Plus d'infos sur
www.cg90.fr/mde