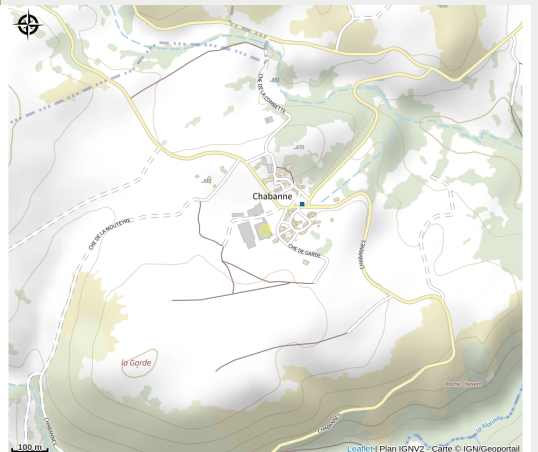


GAEC de la Ferme du Clos

PNR des Volcans d'Auvergne



Crédit : EARL La Ferme du Clos (Marie TARTIERE)

A 850m d'altitude, à Chabannes nous transformons le lait de nos vaches en saint-nectaire fermier AOP que nous affinons ensuite dans nos caves d'affinages.
Visite de la ferme sur réservation.

Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

Description

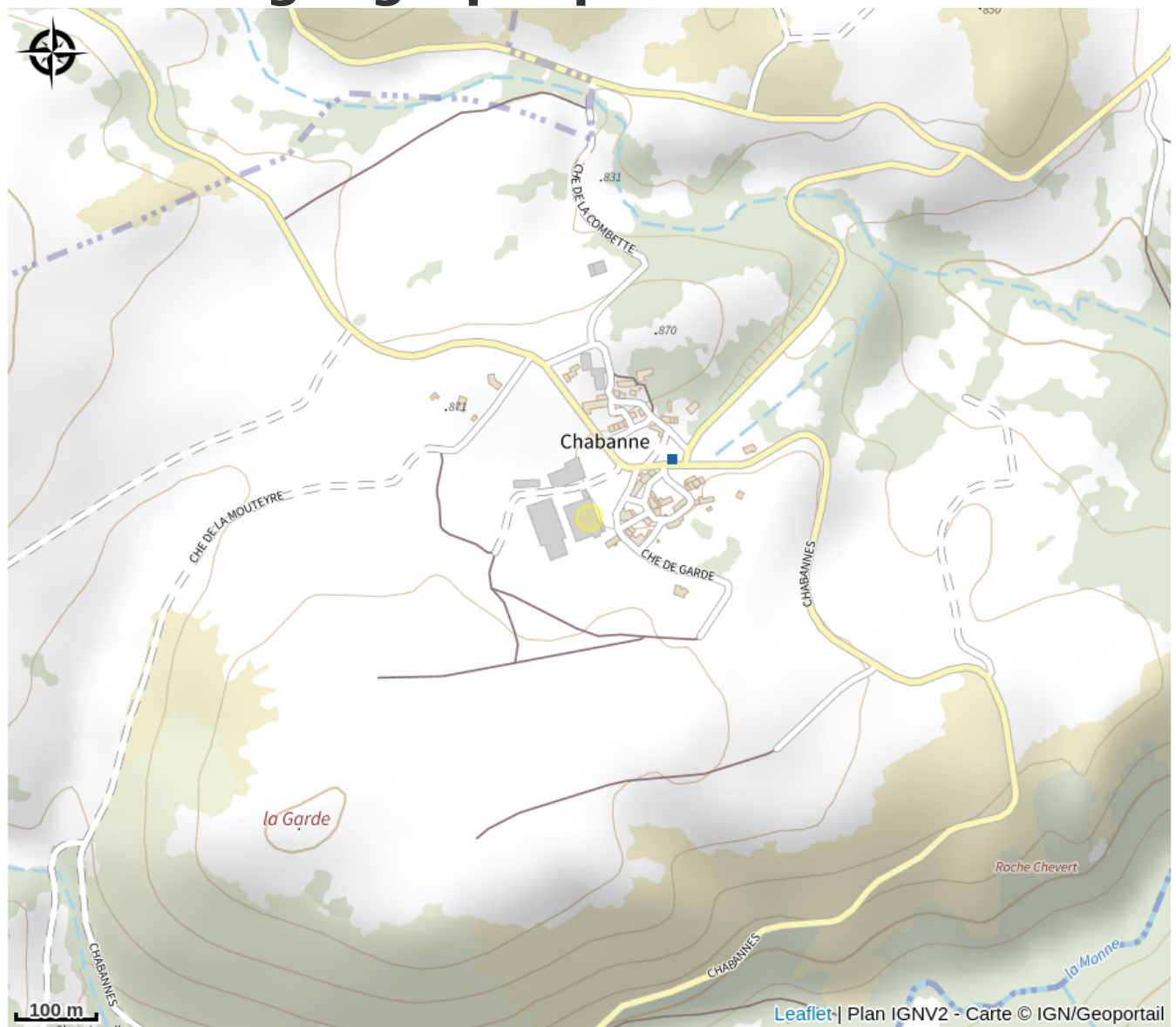
Entre les premiers contreforts granitiques du Massif du Sancy et les volcans de la Chaîne des Puys Faille de Limagne, c'est là que paissent paisiblement les vaches de La Ferme du Clos. De l'élevage à l'affinage, chacun sur l'exploitation connaît son métier et en fait une passion qu'il partagera volontiers avec vous.

Fromage fermier fabriqué à partir d'un lait produit exclusivement sur la zone d'AOP, entre 800 et 1500 m d'altitude.

Visite sur rendez-vous.

Vente à la ferme.

Situation géographique



Toutes les informations pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/01 au 31/12 du lundi au samedi.

De 10h30 à 12h30 et de 15h à 19h

Fermé le dimanche et les jours fériés

Visite en juillet / août : les jeudis et vendredis à 17h (les autres jours et le reste de l'année sur réservation).

Tarifs:

Accès libre.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Espèces

Services:

Vente à la propriété, Visites gratuites, Visites guidées

Fiche mise à jour par Clermont Auvergne Volcans le 27/03/2026

Contact

Chabannes

63450 Cournols

Tél. 04 73 78 30 38

gaecde lafermeduclos@orange.fr

<https://fermeduclos.fr/>