



Société coopérative agricole oleicole interdépartementale L'Oulibo

Fabrication d'huiles artisanales de tradition

Rendez-nous visite

Atelier, Visite Guidées,
Musée exposition, Groupes,
Individuels, Sur rendez-vous

4 hameau de Cabezac
11120 Bize Minervois
OCCITANIE
Tel : +33 (0)4 68 41 88 84
E-mail : contact@loulibo.com
www.loulibo.com

Nos horaires d'ouverture

Lu	
Ma	
Me	
Je	
Ve	
Sa	
Di	

L'Oulibo, coopérative créée en 1942, continue à perpétuer la culture de l'olivier dans l'Aude. L'Oulibo, coopérative créée en 1942, continue à perpétuer la culture de l'olivier dans l'Aude.

Elle possède un savoir-faire rare et complexe de fabrication de l'huile : sélection de l'olive à maturité, pressage (trituration), sélection et assemblage des huiles, maturation par fermentation contrôlée.

L'olive de table «Lucques» est récoltée à la main ; le tri et le calibrage sont également manuels. Son savoir-faire porte sur la «désamérisation» de l'olive verte par la méthode picholine à base de soude. La coopérative se distingue aussi par le travail de la Lucques noire qu'elle est la seule à proposer sur le

marché.

Sa clientèle est composée de particuliers et de professionnels comme des détaillants (Lafayette Gourmet, Le bon Marché, Fauchon, Hédiard) et des restaurants (Le Plaza Athénée, Le Bristol et Lucas Carton à Paris, l'Hôtel du Palais à Biarritz, Bocuse, l'Annapurna à Courchevel).

L'entreprise obtient régulièrement la médaille d'or au concours général agricole pour l'Olive de Lucques Verte ; en 2016 et 2015 elle a reçu la médaille d'argent pour l'huile d'olive cuvée Bouteillan.