

DOMAINE DE L'OULIVIE Produit du terroir ou de la ferme

Tél : +33 (0)4 67 67 07 80 - Fax : +33 (0)4 67 67 07 80

Mas de Fourques - 34980 COMBAILLAUX

Email : helene@olivie.eu

Site internet : <http://www.olivie.com/>

A L'Oulivie, la passion de l'olive se cultive en famille !

Entre permaculture, balades et dégustations, L'Oulivie vous ouvre ses portes toute l'année. Situé à 7 km de Montpellier, L'Oulivie est un domaine oléicole familial où sont cultivés 10000 oliviers. Plus qu'un héritage patriarcal, la famille Vialla souhaite transmettre ses valeurs : le respect de la faune et de la flore, le bio, le bien-vivre, le bien-manger, le terroir, l'éthique, le partage? Des poneys et chevaux pâturent dans l'oliveraie. La famille Vialla vous fera partager sa passion. Famille, amis, entreprises, autocaristes, tous sont les bienvenus pour découvrir ce lieu où se côtoient terroir, éthique et gourmandise.

**Fermetures annuelles :**

Fermé les dimanches et les jours fériés, sauf en juillet, août et décembre

Situation géographique : en campagne, Cévennes - Pic Saint-Loup

Détail des tarifs

Groupes : 10 personnes minimum

80 personnes maximum

Tarifs :

- Visite libre gratuite
- Visite guidée : adulte à partir de **5 €**

Equipements / prestations**Equipements :**

- Parking auto

Activités / produits

durée moyenne de visite : **1h30**

Activités :

- Visites commentées de l'oliveraie en tracteur
- Visite du musée et de son moulin en pierre du XVIIIème siècle
- Vidéo sur les récoltes d'olives et sur la fabrication de l'huile d'olive
- Dégustation des produits du domaine
- Ateliers : éthologie, jardins en permaculture (potager bio, plantes aromatiques et médicinales)
- Buffet du moulinier

Produits :

- Huiles d'olive variétales (Picholine, Lucques, Olivière...)
- Huile d'olive "Farigoule" aux herbes de la garrigue
- Huiles d'olive "Saveur" (basilic, citron, truffe...)
- Olives vertes et noires
- Purées de Lucques
- Vinaigres fruités
- Produits du terroir...