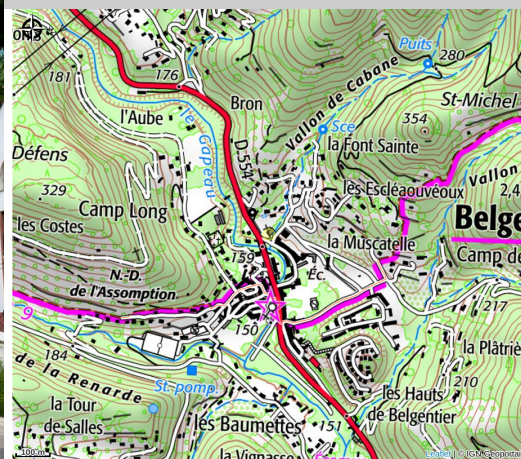


Cave coopérative oléicole La Belgentiéroise

Belgentier

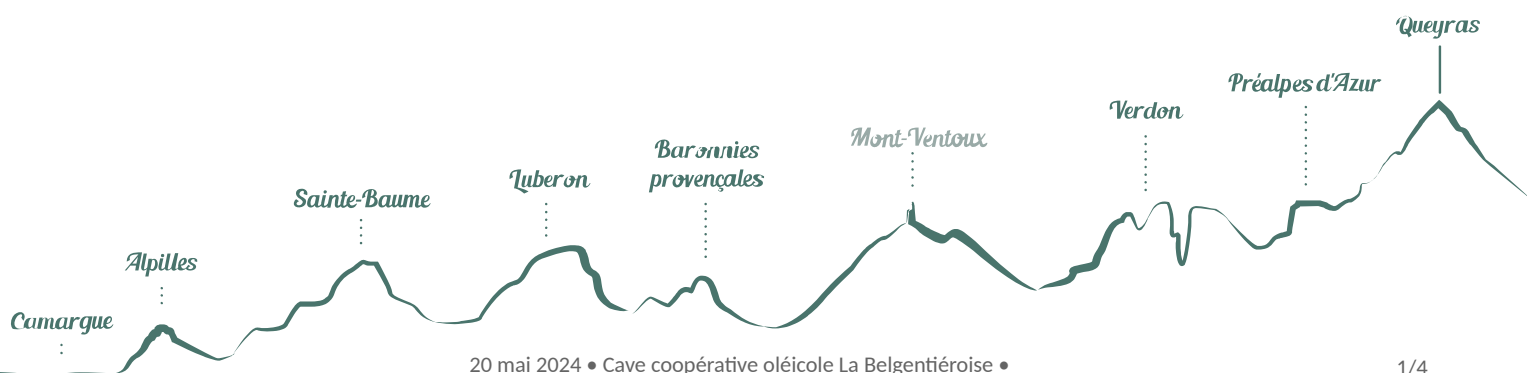


Crédit photo : La Belgentiéroise (CCVG)

Dès 1930, la coopérative oléicole de Belgentier s'est faite connaître dans toute la région par ses olives de table, à commencer par celle qui porte son nom: la Belgentiéroise.

Infos pratiques

Categorie : Produit du terroir et
artisanat



Description

Si ce fruit charnu fait toujours la joie des apéritifs provençaux, la production s'est depuis enrichie des variétés lucques, picholine et grossane.

La coopérative varoise a étoffé son registre en pressant ses propres huiles dès les années 50. Une activité qui, avec la vogue des produits du terroir en général et de l'huile d'olive en particulier, connaît actuellement un rare dynamisme. Près de 500 coopérateurs en profitent, d'autant qu'ils ont su moderniser leur outil de travail, acquérant le matériel nécessaire pour améliorer encore la qualité de leurs nectars. Un saut qualitatif matérialisé notamment par l'AOC Provence.

Vente d'huile d'olive, d'olives de table, de tapenade et de produits régionaux.

Boutique ouverte toute l'année (horaires variables selon période, consultables sur le site Internet de la coopérative).

PRODUCTION

AOP Huile de Provence

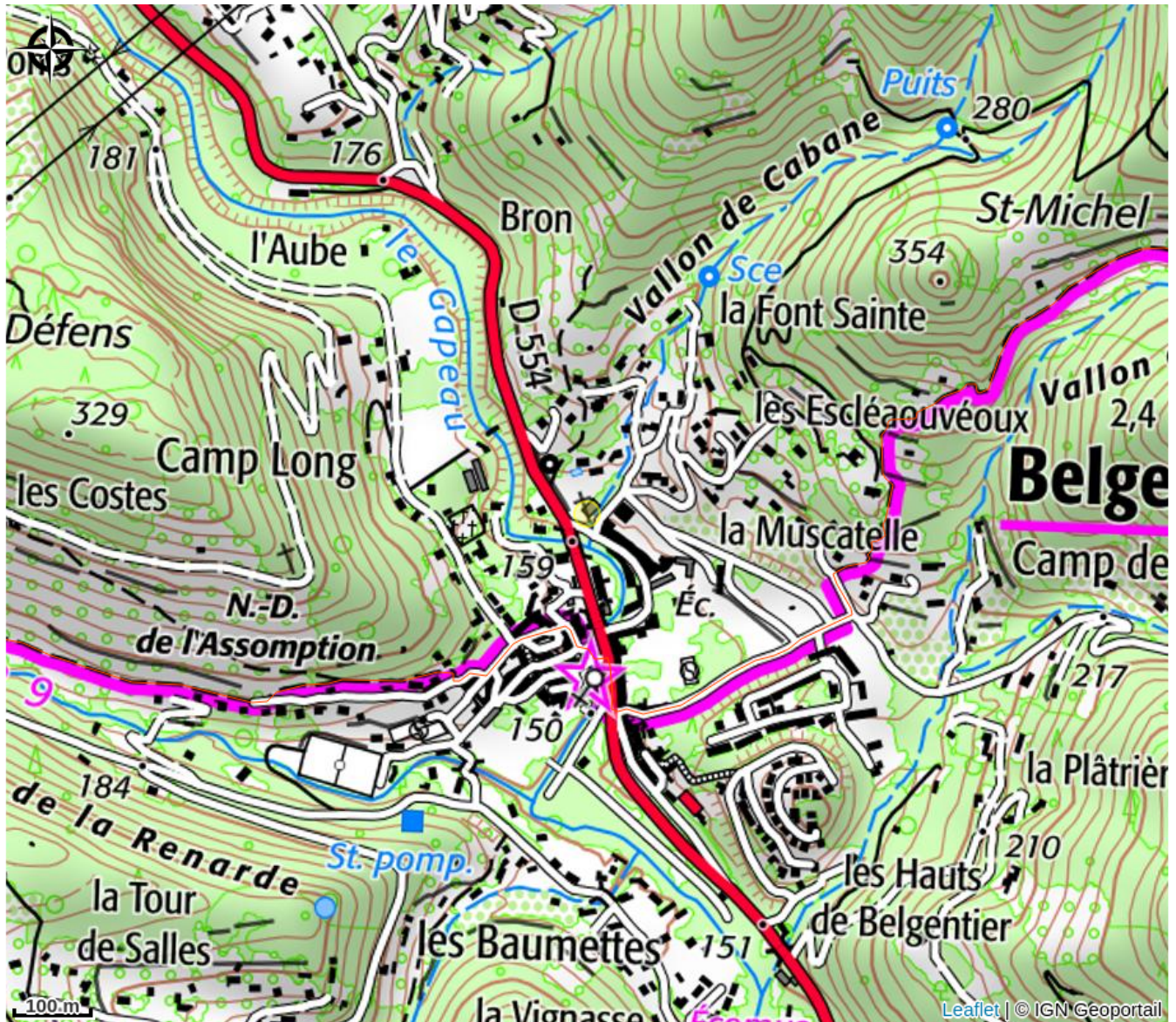
Huile d'olive

Olive de table

Pâte d'olive

Tapenade

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Ouverture : Lundi et Samedi de 10h – 12h(et le mercredi en été). Les horaires sont variables selon la saison et les stocks. Visite du moulin sur rendez-vous.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces, Virement

Services:

Boutique, Visites gratuites, Visites guidées

Fiche mise à jour par Office de Tourisme Intercommunal de la Vallée du Gapeau le 13/04/2023

Contact

Quartier Font Sainte

Esplanade François Bottéro

83210 Belgentier

Tél. 04 94 48 98 80

contact@coop-belgentieroise.fr

<http://www.coop-belgentieroise.fr/>