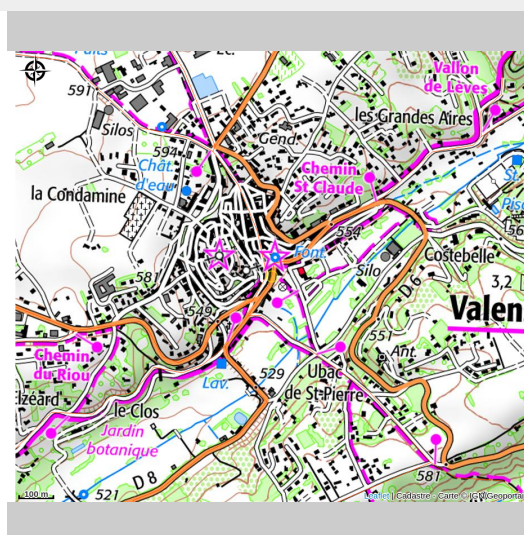


Lavande Bio Bérenger

Valensole



Crédit photo : Lavande (DR LAVANDE BIO BERENGER)

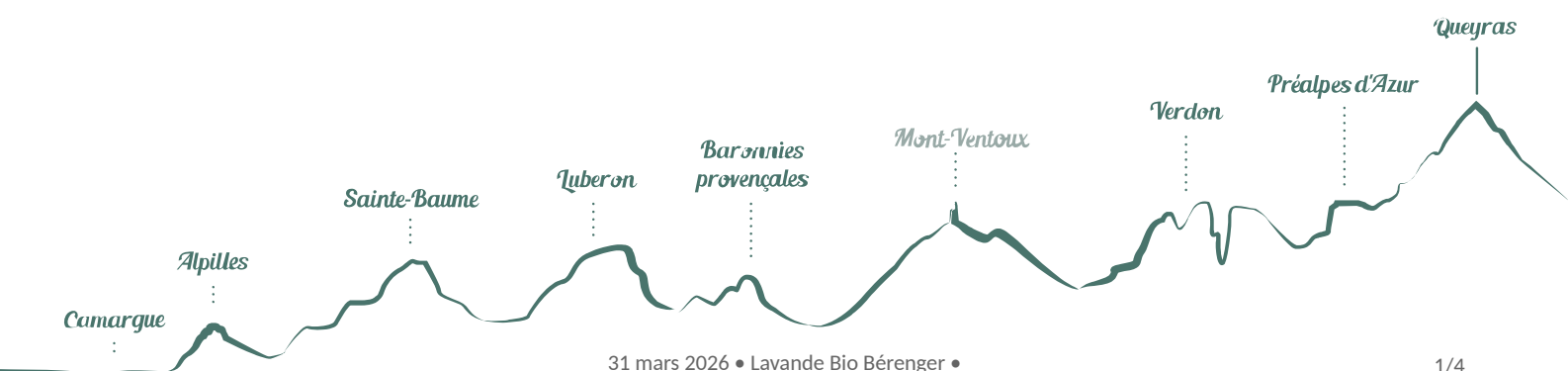
Nous garantissons une production 100% biologique certifiée pour toutes nos huiles essentielles de lavandes et de lavandins, huiles d'olive. Nous produisons également du miel de lavande de Valensole. C'est une entreprise familiale.

Infos pratiques

Categorie : Produit du terroir et artisanat

Type : A la ferme

Label : Autres



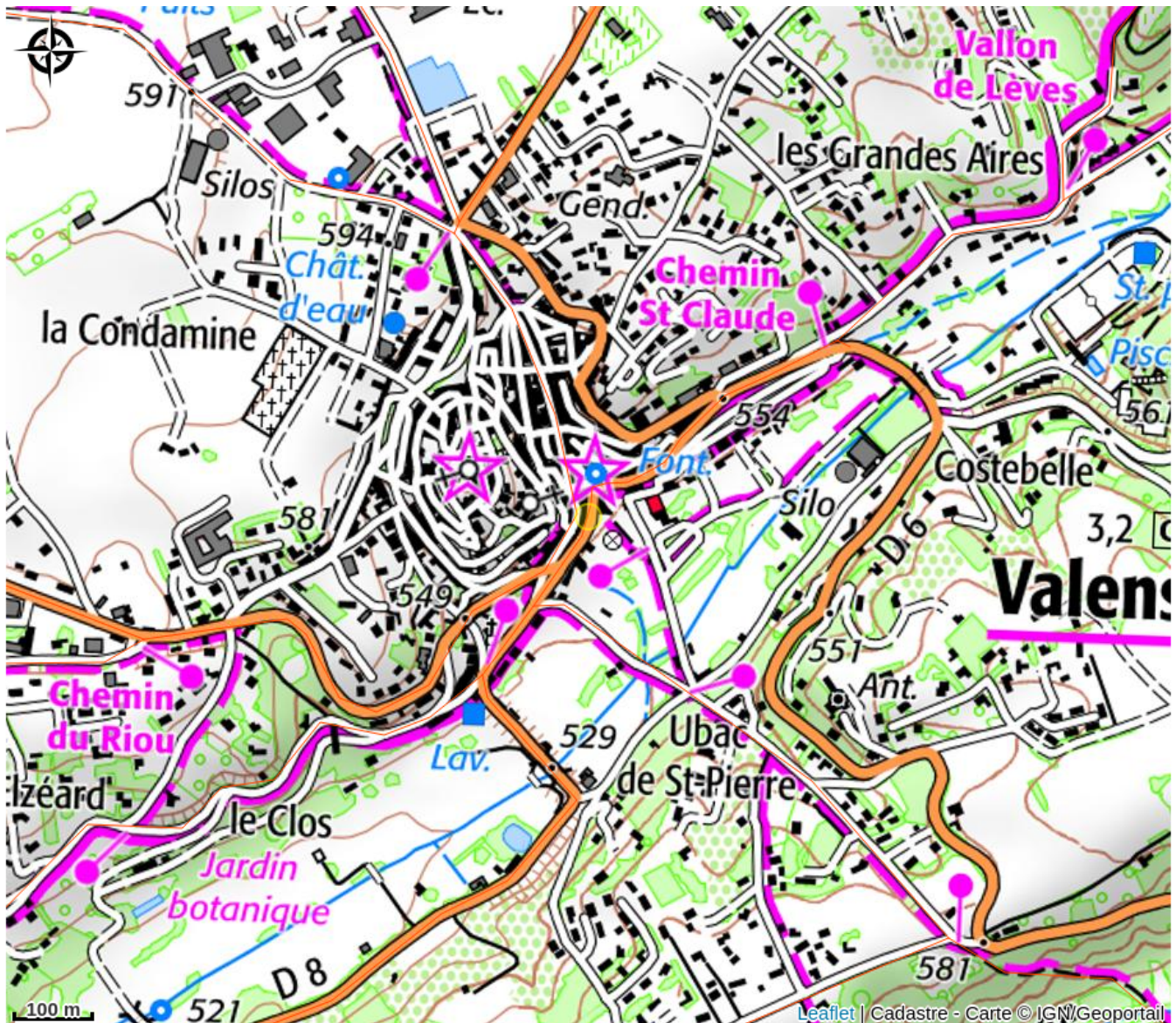
Description

Vous pourrez découvrir tous nos produits dans notre boutique en plein centre de Valensole, sur nos nombreux marchés (Riez, Gréoux les Bains, Moustier Ste Marie) et dans notre cabane se trouvant au bord de la route de Manosque ou en vente en ligne sur notre site internet.

Notre famille cultive la lavande sur le plateau de Valensole dans les Alpes de Haute-Provence depuis 4 générations.

Productions labellisées agriculture biologique : huile essentielle de lavande et lavandin, huile d'olive et cosmétique.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/03 au 31/12/2026 tous les jours de 10h à 18h.

Tarifs:

Entrée libre.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces

Services:

Animaux acceptés, Visite à thème, Boutique, Visites gratuites, Vente sur les marchés, Vente en vrac, Boutique en ligne

Fiche mise à jour par Office de Tourisme et des Congrès du Pays de Manosque le 26/03/2026

Contact

4, Rue Albert Richaud

04210 Valensole

Tél. 06 45 58 71 44

boutique@lavande-bio.fr

<https://lavande-bio.fr/>