



# L'Oulibo, l'entreprise la plus visitée du Languedoc

Ouvert au public, ce site de production et de traitement de l'olive se classe aussi à 10<sup>e</sup> place d'un palmarès national... ex aequo avec Airbus! Dénoyautons ce succès.

L'année dernière, 130 000 personnes ont franchi le seuil de l'Oulibo. « On n'était pas loin du record », s'exclame Jean-Marc Thibault, le responsable « tourisme » du site. Cette fréquentation impressionnante a cependant suffi pour faire de l'Oulibo l'entreprise la plus visitée de tout le Languedoc-Roussillon, et la propulser dans les hauteurs d'un classement national. « En nombre de visiteurs, nous nous plaçons à la 10<sup>e</sup> place... au même niveau qu'Airbus ». La luque passionne donc autant que l'aéronautique, et cela n'a rien d'une coïncidence. Depuis des dizaines d'années, l'Oulibo met en effet tout en œuvre pour partager son savoir-faire avec le monde extérieur.

### « Une académie de l'olive »

« C'est dans l'ADN de l'entreprise, affirme Jean-Marc Thibault. Son directeur, Pierre-André Marty, a voulu très tôt que le site appartienne un peu au public. Il souhaitait que l'outil soit visible, que tout se fasse dans la transpa-



rence ». Et ça tombait plutôt bien, le processus de production d'olive et d'huile se prêtant davantage à la mise en scène que celui d'une usine spécialisée dans la fabrique de boîtes en carton. À l'Oulibo, on récolte le fruit sur place, on réceptionne celui de 1 700 coopérateurs locaux et on procède à toutes les étapes de transformation. « C'est une sorte d'académie de l'olive », résume le responsable. Le site a ainsi décliné une intuition en véritable philosophie, qui guida jusqu'à sa

À l'Oulibo, toutes les visites s'achèvent sur une initiation à la dégustation.

Photo L

configuration. Aujourd'hui, on chemine dans l'olivieraie à travers un sentier jalonné de multiples panneaux informatifs, on découvre l'histoire du lieu et les étapes d'élaboration via une projection « son et lumière » réalisée au plus près des infrastructures, on parcourt un espace muséographique multimédia et on achève la balade sur une initiation à la dégustation. Bref: une certaine idée de la vie en entreprise.

L. O.

Infos au 04 68 41 88 84.



### LA PHRASE

« L'Oulibo, c'est une sorte d'académie de l'olive », résume Jean-Marc Thibault le responsable « tourisme » d'un site sur lequel on peut suivre à l'année toutes les étapes de la production.



Des visites guidées pour comprendre l'histoire de l'olive du site sont organisées quotidiennement.