

CIRCUIT DE LOLMIE

→ SITUATION : Saint-Laurent-Lolmie, 11 km au sud de Montcuq par la D 28.

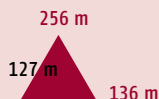
→ DÉPART : Église de Lolmie.

Coordonnées GPS : N 44.286162° E 1.232143°

DURÉE : 1h30

LONGUEUR : 6,1 km

BALISAGE : jaune



« Cette balade entre la vallée du Lendou et le plateau offre un contraste intéressant entre les points de vue sur la polyculture pratiquée par les agriculteurs dont celle du melon du Quercy, et la végétation méditerranéenne de ce coin de Quercy Blanc. »

À VOIR DANS LA RÉGION...

- Points de vue
- Montcuq : donjon du XII^{ème} siècle (MH), église de Rouillac avec peintures murales du XII^{ème} siècle (MH)

→ RAVITAILLEMENT ET RESTAURATION : Montcuq et Saint-Laurent-Lolmie

→ RENSEIGNEMENTS : Office de Tourisme en Quercy Blanc Montcuq Castelnau-Montratier 05 65 22 94 04

La riche vallée du Lendou fait le lien entre Saint-Laurent et Lolmie, deux villages construits à mi-pente et réunis, il y a plus de 150 ans, en une seule commune. Attention, le départ de cette randonnée est donné à l'église de Lolmie et non celle de Saint-Laurent.

① Dos à la porte de l'église, descendre en longeant le cimetière. Poursuivre à gauche jusqu'au ruisseau. Le longer, en le gardant sur votre gauche, jusqu'au hameau « Le Causse Bas ». Arriver à la route, prendre à gauche jusqu'à un croisement.

① À celui-ci, tourner à droite, à l'intersection suivante, prendre à gauche.

② Avant le lieu-dit « Lasfargues », bifurquer à droite, continuer sur un chemin bordé de champs et qui remonte vers le haut de la colline. Laisser un chemin sur votre gauche et continuer à progresser vers le sommet en contournant les champs.

③ Arriver sur un large chemin, le suivre à droite. À une fourche, après avoir longé les champs, prendre à droite. Traverser la D 28 et prendre en face. Poursuivre sur le chemin de gauche pour rejoindre le moulin de Timbaut. Le dépasser par la droite.

④ Bifurquer à droite avant une maison. Redescendre en sous-bois. Arriver à la route, prendre à droite, puis tout de suite à gauche pour rejoindre Lolmie.

POURQUOI LE MELON DU QUERCY EST-IL SI BON ?

Le melon ? On en produit dans le monde entier. Mais ces fruits de la famille des cucurbitacées sont rarement aussi gorgés de parfums que dans le Quercy. Plus que la variété, il semble que ce soit le terroir qui fait la différence. Les sols de coteaux argilo-calcaires du sud du Lot bénéficient en effet d'une excellente capacité de rétention d'eau. Bénéficiant d'un apport hydrique constant, la plante donne sous le chaud soleil des fruits parfaitement mûrs. Par ailleurs, les feuillets d'argile ont la faculté de transmettre à la plante des éléments minéraux favorisant une grande richesse de parfums. La culture de ces melons fait l'objet d'un cahier des charges exigeant sanctionné depuis 2004 par l'Indication Géographique Protégée Melon du Quercy.

