

Circuit de l'arbre du pendu

→ **SITUATION** : Saint-Laurent-Lolmie à 11 Km de Montcuq par la D 28

→ **DÉPART** : Église

DURÉE : 2 h30

LONGUEUR : 8 km

BALISAGE : jaune

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

➊ À celui-ci, tourner à droite, à l'intersection suivante, prendre celle de gauche.

➋ 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.

➌ Arriver sur un large chemin, le suivre à droite. À un croisement, continuer sur votre droite. Traverser la D 28 et prendre en face. Poursuivre sur le chemin de gauche pour rejoindre le moulin Timbaut. Le dépasser par la droite.

➍ 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.

« Cette balade entre la vallée du Lendou et le plateau, offre un contraste intéressant entre les points de vues 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

Ravitaillement et restauration
Saint-Laurent-Lolmie

Renseignements :
Office de Tourisme de Montcuq en Quercy Blanc :
05 65 22 94 04



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-calcaire 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.

