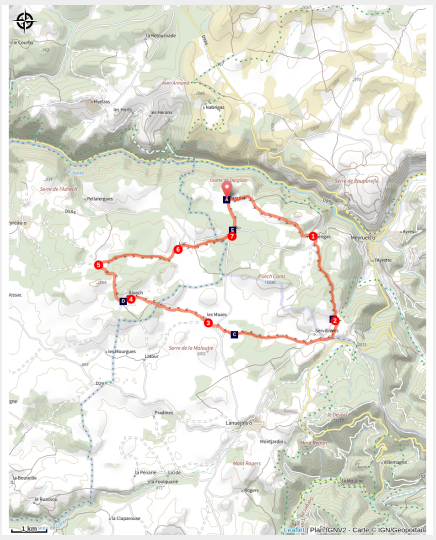
Dargilan - VTT n°7

Cévennes



Aluech (© Nathalie Thomas)



Ici vous êtes à cheval entre trois départements.

Depuis le hameau de Dargilan, qui a donné son nom à la grotte, vous allez traverser des forêts de pin sylvestre, des paysages ouverts et de belles fermes fortifiées.

Infos pratiques

Pratique : A VTT

Durée : 2 h 45

Longueur : 20.8 km

Dénivelé positif : 355 m

Difficulté : Facile

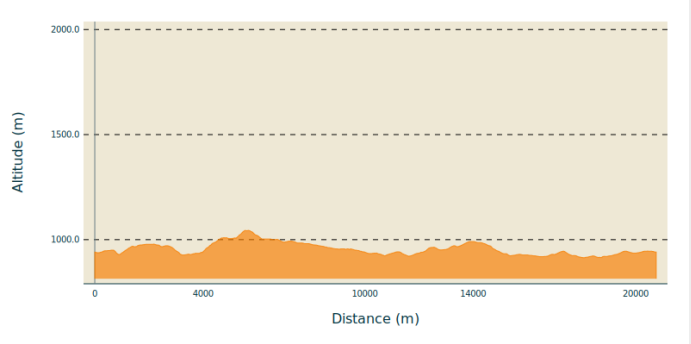
Type : Boucle

Thèmes : Agriculture et Elevage, Architecture et Village

Itinéraire

Départ : Hameau de Dargilan
Arrivée : Hameau de Dargilan
Balisage : VTT hors PNR
Communes : 1. Meyrueis
2. Lanuéjols
3. Veyreau

Profil altimétrique



Altitude min 916 m Altitude max 1041 m

Du parking, prendre à gauche la piste carrossable qui conduit à Sérigas.

1. Traverser le hameau et rejoindre la D 39. La prendre à droite, puis la quitter et emprunter la seconde à gauche, direction Marjoab. En haut de la côte, partir à droite, franchir plusieurs clôtures avant d'arriver au Marjoab.
2. Traverser le village et rejoindre la route qui mène à la D 47. L'emprunter à droite. A la seconde intersection, prendre à droite. La piste rejoint la D 47c : la prendre à gauche et au carrefour suivant tourner à droite jusqu'aux Mazes.
3. Depuis le hameau, continuer tout droit sur la piste jusqu'à Alluech.
4. Au village d'Alluech, poursuivre à gauche entre les maisons. Traverser la route et suivre le chemin en face jusqu'au GR® 62a.
5. Prendre à droite ce GR, le sentier entre deux haies se poursuit en forêt. Il débouche sur une route: la suivre à gauche jusqu'au hameau de Luc.
6. Quitter la route au niveau de la ferme, pour un chemin passant à proximité d'un bâtiment agricole. Continuer sur le sentier qui débouche sur la D 47c.
7. La prendre à gauche, et au carrefour continuer tout droit sur la D 139 jusqu'au parking de départ à Dargilan.

Sur votre route...



Edouard-Alfred Martel (A)
Production de fromage de brebis (C)
Pierre des Trois Évêques (E)
Sérigas, Le Marjoab (B)
Les fermes fortifiées (D)

Toutes les informations pratiques

⚠ Recommandations

Le VTT hors piste est interdit. Le port du casque est vivement recommandé. Ne pas oublier son kit de réparation et un petit outillage. Bien refermer les clôtures et les portillons. Ralentir dans les fermes et les hameaux. N’oubliez pas de prendre de l’eau. Attention aux troupeaux et aux chiens de protection, descendez du vélo si nécessaire, ne foncez pas !

Comment venir ?

Accès routier

Depuis Meyrueis, prendre la D39 direction Sérigas, puis la D 139 direction Grotte de Dargilan. Stationner au hameau de Dargilan, 500 m avant la grotte

Parking conseillé

Hameau de Dargilan

Source

Agence d'Attractivité Touristique Gorges Causses Cévennes

http://www.cevennes-gorges-du-tarn.com

Parc national des Cévennes

http://www.cevennes-parcnational.fr/

Sur votre route...



Edouard-Alfred Martel (A)

La découverte des merveilleuses cavités du secteur est due à un homme, Edouard-Alfred Martel. Pionner de la spéléologie, il découvre notamment la grotte de Dargilan et l'abîme de Bramabiau en 1888, ainsi que l'aven Armand en 1897. Il s'est battu pour les faire connaître au travers d'articles et de conférences. Jacques Fountes écrit que « (…) Martel était un mélange d'office du tourisme et d'agence de voyages à lui tout seul. Il n'est pas exagéré de dire que c'est lui qui a sorti la Lozère de son anonymat. » Il était persuadé que le tourisme pouvait permettre un essor économique de cette région des Grands Causses.

Attribution : nathalie.thomas



Sérigas, Le Marjoab (B)

Ici les exploitations agricoles pratiquent l'élevage d'ovins pour la production de lait et la fabrication du fromage de Roquefort. Aux XVIIe et XVIIIe siècle, les agriculteurs fabriquaient avec leur lait du fromage pour leur consommation. En 1842, à la suite de la chute des cours de la laine, est créée la « Société des caves et producteurs réunis » pour regrouper l'affinage du fromage à Roquefort. Un grand nombre de laiteries se créent alors dans les hameaux caussenards. Il faut attendre 1929, la création de la « Confédération des éleveurs de brebis et des industriels de Roquefort » pour revenir à une gestion commune de la production de Roquefort.

Attribution : nathalie.thomas



Production de fromage de brebis (C)

Jusqu'au XIXe siècle, les moutons étaient élevés pour leur laine. Leur lait permettait de produire un peu de fromage destiné à la consommation familiale. Il était affiné dans des caves ou des grottes. Ce n'est qu'en 1880 que la fabrication du Bleu de brebis prend son essor. En 1925, le Roquefort devient le premier fromage reconnu Appellation d'origine contrôlée. De renommée internationale, il est affiné exclusivement dans les caves du village éponyme.

Attribution : nathalie.thomas



Les fermes fortifiées (D)

Plusieurs fermes fortifiées jalonnent le circuit, comme celle de Luc qui conserve les ruines d’un moulin à vent. Ces fermes furent léguées durant le XIIIe siècle à l’ordre des Hospitaliers de Saint-Jean de Jérusalem, très implantés dans la région des Causses. Lors de la Révolution de 1789, des familles bourgeoises les rachetèrent.

Attribution : nathalie.thomas



Pierre des Trois Évêques (E)

Au carrefour de la D39 et D139 se trouve une pierre dressée, surmontée d’une croix de pierre. Ce monument symbolise aujourd’hui l’endroit exact de la rencontre des trois départements :Aveyron, Gard et Lozère. À l’époque où cette croix a été placée, elle désignait la limite des diocèses de Vabres pour le département de l’Aveyron, de Nîmes pour celui du Gard et de Mende pour celui de la Lozère.

Attribution : nathalie.thomas