



Livret d'accueil de

Champagnac-la-Prune



Bienvenue

La commune de Champagnac-la-Prune (19320) est heureuse de vous compter parmi ses nouveaux habitants et vous souhaite la bienvenue.

Situation géographique

Charmante commune de Corrèze, elle dépend du canton de Sainte-Fortunade. Intégrée dans la communauté d'agglomération Tulle Agglo, sa population au dernier recensement était de 163 habitants sur une superficie de 13,27 km², soit un peu plus de 12 hab./km².

Les communes environnantes dont elle partage ses limites territoriales sont : La Roche Canillac, Saint-Martin-la-Méanne, Saint-Bazile-de-la-Roche (*rattachée à Argentat-sur-Dordogne*), Saint-Bonnet-Elvert, Saint-Sylvain, Saint-Paul et Gumond. Les ruisseaux de Bétaille et du Fraysse (*au Sud*) des Vergnes (*au Nord*) et la rivière le Doustre (*à l'Est*) délimitent une partie des limites communales. Son point culminant se trouve sur le plateau de «à Futijeanne» (546 m) et le plus bas, à la jonction du ruisseau du Fraysse et du Doustre (243m).

Vie locale

M^{me} le Maire, Christelle BIDAULT, Grégoire NAVEZ 1^{er} adjoint, Jean-Paul CHATAUR 2^{ème} adjoint, Sandra FAUCHER 3^{ème} adjoint et les 7 conseillers forment le conseil municipal de cette commune.



Mairie

Commerces champrunois

Dans le bourg de **Champagnac-la-Prune**, vous trouverez un commerce de proximité tenu par **Anne-Marie GOUTTENÈGRE**.

Cet établissement vous propose une épicerie, un rayon tabac, vente de bouteilles de gaz, un bar et un restaurant qui vous proposera sa cuisine familiale : ☎ 05 55 29 11 32.

Des commerces ambulants le mercredi tels que boucherie (*Ets Courdurié* : ☎ 06 89 30 57 28), fromagerie (*Le bois d'Amalthée* : ☎ 06 86 46 09 45) et le mardi poissonnerie (*Dissoubray* : ☎ 06 80 02 17 22) combleront vos besoins.

Vous pouvez également commander, auprès des deux boulangeries environnantes, vos pains qui vous seront livrés à votre domicile.

Saint-Paul (☎ 05 55 29 10 09), le mardi et le vendredi matin et **Albussac** (☎ 05 55 91 71 76), le lundi, jeudi et samedi matin.

Nos artisans locaux

COUDERT Jérôme, plâtrier peintre : ☎ 06 43 72 81 47

DULTY Jordan, chaudronnier-soudeur : ☎ 06 07 88 86 53

FAUCHER Fabrice, graphiste : ☎ 06 78 40 56 87

MOULY Ghislaine, paysagiste espaces verts : ☎ 05 55 27 04 55

Commerces alimentaires à proximité

Épicerie

Dans le bourg de **La Roche Canillac**, 2 place La Fontaine, vous trouverez une épicerie **La Terre du Milieu** qui fait également dépôt de pain et vente de bouteilles de gaz : ☎ 09 72 56 12 58.

Marché sur la place de l'église le dimanche matin.

Boulangerie

La Roche Canillac, Saint-Paul, Terre du milieu (Dépôt)

Produits locaux

Les Fermes du Doustre : Groupement de producteurs locaux
<https://fr-fr.facebook.com/LesfermesduDoustre>

Tous commerces sur **Argentat-sur-Dordogne** et **Tulle**



Restaurants à proximité

Auberge Le Tacot, 2 place de l'église **Espagnac** : ☎ 05 55 93 64 06

Le Relais des eaux vives, La Bitarelle **Gros-Chastang** : ☎ 05 55 29 23 35

Ferme Auberge du Theillet, Le Theillet **St Pardoux-la-Croisille** :

☎ 05 55 29 08 93

La Petite Rivière, relais motard, Chapou **Clergoux** : ☎ 05 55 27 68 50

Marcillac-la-Croisille :

Les Pieds dans l'eau, sur la base de Loisirs : ☎ 05 44 41 10 45

Les Ramandes, 15 route des Diligences : ☎ 05 55 29 06 95

Hébergements à

Champagnac-la-Prune :

Écuries du Préchaux, Nicolas BIDAULT : ☎ 06 17 72 36 10, 5 pers.

Gîte des Sources, Yves LIDOVE : ☎ 05 55 29 16 15, 4 pers.

Au Marchand, David BICAL : ☎ 06 03 28 54 97, 2 pers.

Le Chassang, Marie-Claude JAUILHAC : ☎ 05 55 29 27 04, 8 pers.

Écoles

Maternelle : **La Roche Canillac**, Karine PIGEAUD : ☎ 05 55 29 11 11

CP, CE1 : **St Pardoux la Croisille**, Laétitia DUCLAUX : ☎ 05 55 27 65 84

CE2, CM1, CM2 : **Clergoux**, Sandra FAUCHER : ☎ 05 55 27 59 81

Les repas à la cantine sont confectionnés sur place par les cantinières et les garderies sont gratuites.

Associations communales

Comité des Fêtes de Champagnac-la-Prune «Ramène ta Prune»

Siège Mairie : ☎ 05 55 29 14 61/06 65 57 50 36

Arkivie (Culture) Rouffy, Ghislaine MOULY : ☎ 05 55 27 04 55

Société communale des Chasseurs de Champagnac

Mairie : ☎ 05 55 29 14 61/06 30 56 94 15

Groupement de propriétaires de Champagnac-la-Prune (Chasse)

siège «Le Chassang» : ☎ 06 70 23 98 24

Jardin d'Éden, Les Renaudets,

Maryse BRILLANT et Jean-François BOUSQUET : ☎ 06 25 72 32 69

Santé

Pharmacie

Pharmacie Semeilhon,

24 route del Faoure

19320 Marcillac-la-Croisille :

☎ 05 55 27 82 09

Pharmacie de Laguenne,

32 avenue du Colombier

19150 Laguenne :

☎ 05 55 20 26 80

Pharmacie du Château,

2 allée des Tilleuls **19490 Sainte-Fortunade** :

☎ 05 55 27 10 27

Argentat-sur-Dordogne (19400) :

Pharmacie Briançon : ☎ 05 55 28 11 37, **Pharmacie Labroue** : ☎ 05 55 28 10 16

Pharmacie Planche : ☎ 05 55 28 16 12, **Pharmacie Caze** : ☎ 05 55 28 00 10

Médecins

La Roche Canillac :

Docteur Andrée DEMICHEL : ☎ 05 55 29 18 65 / 09 67 24 18 65

Conventionné secteur 1, carte vitale acceptée

1 rue Lafond de Saint-Mür

Marcillac-La Croisille (19320) :

Docteurs Yves PALIX et Patrick KALKIAS : ☎ 05 55 27 84 32

1 rue de la Chataignère

Lagarde Enval :

Bruno TALAYRACH : ☎ 05 55 27 31 68

Sainte Fortunade :

Cristina COMISEL : ☎ 05 55 74 85 17 / 06 47 98 58 62

6 bis chemin des Lilas

Argentat (19400) :

Bernard TEILHET : ☎ 05 55 28 15 32, **Denis TRONCHE** : ☎ 05 55 28 29 18,

Sylvie CLAUX : ☎ 05 55 91 17 42



Four à pain communal du Theil



Cabinet d'infirmières

Le Bourg 19320, **Saint-Martin-la-Méanne**: ☎ 05 55 29 12 72

Vétérinaires

Argentat:

BATISSE, 3 rue de la Franconnie: ☎ 05 55 28 10 22

Tulle:

CHEVALIER Sébastien, Champeau: ☎ 05 55 20 03 64

CHEVALIER Sylvain, Champeau: ☎ 05 55 29 91 26

DURAND CHEVALIER, Espace commercial de Cueille: ☎ 05 55 20 38 50

CHASTELOUX Rémy, Champeau: ☎ 05 55 20 03 64

Transport

Le TAD (transport à la demande)

Avec le **TAD**, je me déplace en toute liberté. Sur un simple coup de fil au 05 55 21 26 64, du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h, je peux joindre le transporteur (*la veille avant 12h*) et pour 2€ AR (*à payer à la montée du bus*), vous pouvez bénéficier du TAD.

Il fonctionne sur le principe de porte à arrêt. Cela signifie que le bus passe vous prendre à votre domicile et vous dépose à l'un des quatre arrêts identifiés dans Tulle: Gare SNCF, place Schörndorf, Préfecture et place Brigouleix.

Mercredi et samedi matin: arrivée à Tulle à 9h et départ de Tulle à 11h30

Mercredi après-midi: arrivée à Tulle à 14h30 et départ de Tulle à 17h.

Taxi

BIROLINI Sylvie, 5 route de Tulle à **La Roche Canillac**: ☎ 06 81 79 05 34

Activités artistiques, sportives et culturelles

Bibliothèque intercommunale Jean BELLO à **La Roche-Canillac**:

Ouverture le mercredi de 14 h 30 à 17 h 30 et le samedi de 9 h 30 à 12 h 30:

☎ 05 44 40 55 36

Cinémas

Argentat

Le Turenne, avenue Raymont Poincaré: ☎ 05 55 28 18 39

Tulle

Véo Tulle, 36 avenue Ventadour: ☎ 05 55 29 96 54

Brive

Multiplexe Mega CGR, avenue Jacques et Bernadette CHIRAC:

☎ 08 92 68 85 88

Sport

Marcillac Sport Nature (*tir à l'arc, canoë, ski nautique, VTT...*)

Club VTT: base départementale de Sédières à **Clergoux**

Randonnée: Club Rando-Doustre et comité des fêtes sur la commune

Gym: Salle Mille Club à **La Roche Canillac**

Ecurie du Préchaux à **Champagnac-la-Prune**

Cours et balades équestres

Nicolas Bidault: ☎ 06 17 72 36 10 ✉: nicolas.bidault@sfr.fr

Restaurant Chez Gouttenègre



Baignade

Piscine municipale de **Saint-Martin-La-Méanne**: ☎ 05 55 29 29 21

Étang de Laborde à **Gumond** (*baignade non surveillée*)

Base de Loisirs du Lac de La Valette à **Marcillac-la-Croisille**

Centre Aquarécricatif Le Splash à **Argentat**: ☎ 05 55 28 31 70 (*mairie*)

Pêche

Étang de La Gane à **Champagnac-la-Prune**

Carte obligatoire en vente chez Anne-Marie GOUTTENÈGRE

Étang de Laborde à **Gumond**

Carte obligatoire en vente à l'épicerie de **La Roche Canillac** (*La Terre du Milieu*)

Services Publics

Mairie de Champagnac-la-Prune

Lundi et jeudi de 14 h à 17 h et samedi de 10 h à 12 h:

☎ 05 55 29 14 61 ✉: mairiechampagnaclaprune@orange.fr

www.service-public.fr

(Papiers-citoyenneté / Famille / Social-santé / Travail / Logement / Transports / Argent / Justice / Étranger / Loisirs)

Poste

Champagnac-la-Prune

Du lundi au vendredi de 9 h 30 à 12 h sauf le mercredi de 9 h 30 à 11 h 30:

☎ 05 55 29 12 81

La Roche Canillac

Du lundi au vendredi de 13 h 30 à 16 h

Étang de la Gane



Retrait d'argent

Poste: 300€ par semaine si client de la Banque Postale

Anne-Marie GOUTTENÈGRE: 100€ par jour si client Crédit Agricole Centre France

Gendarmerie

Marcillac-la-Croisille: ☎ 17 ou le 05 55 27 81 15

Pompiers

Argentat: ☎ 18 ou 05 55 28 12 27

Impôts

Tulle: Cité administrative: ☎ 05 55 20 95 71

Argentat: 8 rue Franconnie: ☎ 05 55 28 81 73

Intervention sur le réseau d'eau

Syndicat des eaux des 2 vallées,

Les Crozes 19150 Saint-Paul: ☎ 05 55 26 21 60

Dépannage: ☎ 06 81 74 75 39 / 06 78 73 95 04

✉: syndicatdeseauxdesdeuxvallees@nordnet.fr

Ramassage des poubelles

Ordures ménagères:

Les mercredis semaine paire. Juillet et août: tous les mercredis.

Zone de tri: au carrefour de la D131 et D113, en bas du bourg

Déchetterie:

Ladignac-sur-Rondelle (*bordure D1120 en direction de Laguenne*):

☎ 05 44 40 60 57

Ouverture du mardi au samedi de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h.

Centre de recyclage à **Gros-Chastang**:

ouverture le mardi, mercredi, vendredi de 14 h à 18 h,
le samedi de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 heures .

Fermé le lundi et le jeudi:

☎ 06 78 62 92 09



Recettes gastronomiques corréziennes

https://www.tourismecorreze.com/fr/le_mag/nos_recettes_correziennes.html

Le tourtou / La mique / Les farcidures / Le millassou / La flognarde

Qu'est-ce qu'un tourtou ?

Le tourtou est une fine galette à base de farine de sarrasin. Il remplaçait autrefois le pain.

La recette du tourtou

Ingrédients (pour une trentaine de tourtous):

300g de farine de sarrasin, 100g de farine, 1 cube de levure du boulanger, 1,5 L d'eau tiède

- ❑ Diluez le cube de levure avec un peu d'eau tiède.
- ❑ Dans un grand saladier, mélangez les deux farines, faites un puits et ajoutez la levure.
- ❑ Mélangez en incorporant le reste de l'eau petit à petit.
- ❑ Laissez reposer 1h30 dans une pièce tempérée pour faire lever la pâte.
- ❑ Cuire les tourtous comme des crêpes.

Qu'est-ce que la mique ?

La mique est une boule de pâte levée pochée dans un bouillon qui se mange avec du petit salé, de l'andouille et des légumes (pommes de terre, carottes et poireaux).

La recette de la mique

Ingrédients (pour 6 personnes):

3 œufs, 750g de farine, 150g de beurre ramolli, 4 cuillères à soupe de sel, 2 sachets de levure, 200ml de lait tiède.

- ❑ Mélangez tous les ingrédients au robot avec le pétrin au moins 30 minutes.
- ❑ Faites lever.
- ❑ Cuire dans un bouillon salé 2h en retournant la mique au bout d'1 heure.
- ❑ Sortez avec deux écumoirs.
- ❑ Dégustez avec du petit salé et de l'andouille qui auront cuit dans le même bouillon.

Qu'est-ce que la farcidure ?

Ce sont des boules de pommes de terre râpées qui se font cuire dans un bouillon de petit salé et d'andouilles. Elles se font de septembre en avril avec deux variétés de pommes de terre : la monalisa et la spunta.

La recette des farcidures

Ingrédients (pour 4 personnes):

2 kg de pomme de terre, 600g de farine, 1/2 sachet de levure alsacienne, persil, 200g de lard

- ❑ Dans un faitout, mettez de l'eau à bouillir avec les feuilles de persil et le lard.
- ❑ Épluchez les pommes de terre. Les râper et les faire égoutter 5 minutes dans une passoire à trous fins.
- ❑ Dans un saladier, mettez les pommes de terre râpées et ajoutez peu à peu 500 g de farine et la levure avec 2 pincées de sel.
- ❑ Prenez l'équivalent de 2 cuillères à soupe de la préparation, ajoutez au centre de la boule des morceaux de lard, reprendre de la préparation et façonnez votre boule.
- ❑ Plongez les boules ainsi faites dans le faitout d'eau bouillante et laissez cuire 30 minutes.

Qu'est-ce qu'un millassou ?

C'est une galette de pomme de terre râpée. Sa recette commence comme celle des farcidures en râpant les pommes de terre crues sur une grille spéciale.

La recette du millassou

Ingrédients (pour 4 personnes):

1 kg de pomme de terre (chair ferme), 1 œuf, 2 gousses d'ail, 1 oignon, 1 bouquet de persil.

- ❑ Épluchez les pommes de terre, les nettoyer à l'eau froide, les essuyer puis les râper. Mettez-les dans une passoire et laissez-les s'égoutter.
- ❑ Hachez les gousses d'ail pelé, l'oignon et le persil.
- ❑ Les ajouter aux pommes de terre râpées.
- ❑ Ajoutez l'œuf et bien mélanger. Salez et poivrez.
- ❑ Versez le mélange dans une poêle huilée chaude et laissez cuire 10 minutes à feu moyen.
- ❑ Retournez ensuite le millassou et le laisser cuire 10 à 15 minutes.



Qu'est-ce qu'une flognarde ?

C'est un dessert corrézien, sorte de pâte à crêpes, cuit au four accompagné de pommes. Attention, ce n'est pas une tarte !

La recette de la flognarde

Ingrédients (pour 4 personnes):

4 oeufs, 200 g de sucre, 100 g de farine, 3 pommes, 1/2 L de lait entier

- ❑ Préchauffez le four à thermostat 6/7 et beurrez un grand moule à tarte.
- ❑ Dans un saladier, cassez les œufs et ajoutez le sucre. Incorporez la farine tamisée au mélange.
- ❑ Ajoutez le lait et bien mélanger.
- ❑ Épluchez, tranchez et ajoutez les pommes.
- ❑ Versez la préparation dans le moule et enfournez.
- ❑ Faire cuire pendant environ 30 minutes.
- ❑ Laissez refroidir à température ambiante avant de déguster.

