



Rafaël Figueiredo, chef cuisinier, a montré au large public présent lors de l'inauguration du restaurant scolaire à Champcevinel, les différents espaces de stockage de légumes.

© Grand Périgueux

## "Bienvenue au restaurant scolaire à Champcevinel !"

Le restaurant scolaire avec cuisine et légumerie situé à Champcevinel a été inauguré. Il y avait beaucoup de monde pour découvrir les spécificités du bâtiment, construit dans une démarche environnementale d'un très haut niveau et soutenu financièrement par le Grand Périgueux.

Publié le 25 septembre 2025



Depuis la rentrée de septembre 2025, 266 élèves profitent du nouveau restaurant scolaire à Champcevinel soutenu financièrement par plusieurs partenaires dont le Grand Périgueux.

### Visite avec le chef cuisinier

#### Légumerie, espaces de stockage...

Rafaël Figueiredo, chef cuisinier, fait visiter les espaces de préparation, les salles froides du tout nouveau restaurant scolaire avec cuisines et légumerie à Champcevinel.

Et il y a beaucoup de monde en ce jour d'inauguration. Rafaël Figueiredo est ravi d'expliquer tout le cheminement des produits frais aux différents groupes qui se succèdent.

*"Il y a un chemin pour les aliments qui arrivent de l'extérieur et un autre chemin pour les aliments cuisinés. Ce nouveau bâtiment dispose aussi de plusieurs espaces de stockage. Ici vous avez les tubercules, les pommes de terre. Ici c'est la légumerie, avec son matériel bien spécifique pour éplucher, trancher. Avec la légumerie, nous pouvons aussi valoriser en surgelés les surplus de l'été de la régie maraîchère. C'est un vrai avantage.*

*Et puis dans cette salle, nous sommes dans l'espace de réception. Tout cela offre un vrai confort de travail pour toutes les équipes".*

#### Enthousiasme des enfants, familles

<https://www.grandperigueux.fr/actualites-evenements/actualites/bienvenue-au-restaurant-scolaire-a-champcevinel-20285?>

- › Arthur, 8 ans, affiche un grand sourire "Nous avons plus de place pour manger à la cantine . C'est mieux. Et j'aime beaucoup les frites. J'ai vu où les pommes de terre sont rangées."
- › Un peu plus loin, Victoire, 5 ans, raffole des "carottes rapées, des salades et des pommes" Elle aussi sait où poussent les fruits et légumes et comment ils arrivent de la terre à son assiette. Pour ses parents, Clémence et Olivier, cet "endroit offre beaucoup d'avantages. Nous sommes heureux d'offrir cette qualité de vie à nos enfants. Ils mangent bien, c'est important pour la santé et peuvent ensuite jouer dehors dans un espace sécurisé. Nous espérons que le bois du bâtiment vieillisse bien car c'est vraiment un très bel endroit pour les nouvelles générations."



La culture maraîchère bio municipale de Champcevinel se chiffre à 4 tonnes de légumes cultivés en régie communale, ce qui garantit un circuit court unique.

## Le soutien du Grand Périgueux et des partenaires

### Soutien financier

Ce projet a coûté 3,8M€ TTC.

Une partie de ce coût total (1,3M€) a été financée par plusieurs partenaires, rappelés haut et fort lors de l'inauguration : l'Etat, le Grand Périgueux, la Caisse d'Allocations Familiales, et le Conseil départemental de Dordogne.

### Enjeux du projet

Bertrand Ducros, Secrétaire général de la Préfecture de Dordogne a rappelé lors de l'inauguration les enjeux d'une telle construction. "Ce nouveau bâtiment participe à la vitalité de la commune. Il permet aux enfants de s'épanouir, de bénéficier d'une alimentation saine pour leur croissance. c'est un bâtiment construit dans les normes environnementales. C'est un bel exemple".

Bertrand Ducros était accompagné notamment des représentants de la commune de Champcevinel, du Grand Périgueux, du Conseil départemental de Dordogne, de la CAF Dordogne.



Le Grand Périgueux joue un rôle essentiel pour faciliter et aider la construction d'équipements contemporains, respectueux des normes environnementales dans un milieu rural au service du public. L'agglo partout et pour tous.

## Un bâtiment de 800m<sup>2</sup>

### Haute qualité environnementale

Les travaux du restaurant ont débuté en mai 2024 et se sont terminés pour la rentrée de septembre 2025.

Cette réalisation est exemplaire à plusieurs niveaux :

- › **Matériaux** : structure en bois avec colombage chêne et bardage châtaigniers de Corrèze, menuiserie en chêne, près de 500 m<sup>2</sup> de façade en botte de paille, réemploi de radiateur en fonte, restaurant sur plancher bois isolé en laine de bois, caisson toiture en ouate de cellulose, peinture recyclée...
- › **Energie** : ventilation naturelle, chaudière bois, conception bioclimatique
- › **Eau** : récupération eau de pluie et redistribution sur les sanitaires



Le restaurant scolaire est labellisé **94% bio Ecocert** en cuisine, niveau **3 mention excellence**. **320 repas/jour** sont confectionnés sur le restaurant, ce qui représente **57 000 repas** en 2024. **95%** des élèves à Champvevinel mangent à la cantine scolaire.



255 rue Martha Desrumaux  
24000 PÉRIGUEUX

Nos horaires d'ouverture  
Lundi au jeudi  
8h30-12h30 | 13h30-17h30  
Vendredi  
8h30-12h30 | 13h30-17h

**ALLO AGGLO**  
**05 53 35 86 00**

[› CONTACT](#)