



Association « Les loupiots » :

Les parents d'élèves au service des repas de nos enfants

Depuis le 30 septembre 1991, la cantine de l'école de Saint Georges de Montclard est gérée par l'association « Les loupiots ».

Comme dans toute association, une assemblée générale est réalisée chaque année afin de présenter les actions de l'année, les bilans moral et financier et élire le nouveau bureau.

Le prix du repas est le même sur l'ensemble du RPI avec, en général, une augmentation annuelle de 0.05 cts. Pour l'année 2021-2022, le prix du repas est fixé à 2.75€.

Ce prix tient compte uniquement des coûts des denrées, les autres frais sont pris en charge par la Mairie : salaires, bâtiment, matériel...

La facturation aux parents est également gérée par l'association. Chaque jour, le personnel de cantine note la présence des enfants à la cantine.

La facturation est au réel : en fonction de la présence des enfants.

Les parents reçoivent une note mensuelle par mail.

Le règlement peut s'effectuer par chèque, par virement bancaire ou en espèce (un reçu est remis).

La trésorière de l'association contrôle les paiements. Une note de rappel est envoyée par mail, en cas d'oubli de paiement.

Le bureau est disponible pour toutes questions ou en cas de difficulté de paiement pour trouver des solutions : lesloupiots24140@gmail.com

L'association souhaiterait également pouvoir étudier la possibilité de mettre en place le quotient familial afin de permettre que le règlement des frais de repas soit proportionnel aux revenus de chaque foyer.

En 2022, la mise en place d'une convention entre la mairie de St Georges de Montclar et l'association « Les Loupiots » est à l'étude afin de préciser les rôles de chacun dans la gestion et le fonctionnement du restaurant scolaire.

Chaque année, l'association essaie de mettre en place des sorties autour de l'alimentation avec par exemple la visite de fermes pédagogiques.

Depuis de nombreuses années, les bénévoles de l'association ont la volonté de se tourner vers une alimentation locale et biologique.

Les approvisionnements sont gérés par les bénévoles de l'association ainsi que par Marlène, la cuisinière, et Caroline. Ces derniers passent les commandes, les récupèrent et cuisinent les denrées.

L'association se fournit principalement à l'épicerie et à la boulangerie du village, à la Corne d'Abondance et achète quelques produits surgelés (devenus très rares).

Depuis 2020, un travail important est mis en place afin de trouver de nouveaux fournisseurs locaux et/ou bio que nous avons pu inclure aux menus dès Octobre :

- Légumes biologiques : « Les jardin de Martels » à Grignols
- Magasin bio dont aliments en vrac « Biovergt » à Vergt.
- Viande : GAEC de Roussille à Pont St Mamet : porc bio, vache et mouton
- Pomme : M Philippe COQ de Campsegret.

L'association a également pris en charge la création et la rédaction des menus en prenant soin de veiller à l'équilibre alimentaire et à des approvisionnements de saison, frais, locaux et biologiques.

Cette démarche est en cohérence avec celles des élus de l'Ecole des 6 qui ont lancés en 2020, un élan pour mettre en place sur l'ensemble des écoles une alimentation locale et bio.