

ANNÉE SCOLAIRE 2020-2021 : LANCEMENT DES INSCRIPTIONS À COMPTER DU 2 MARS



La rentrée 2020 se prépare : la campagne des inscriptions pour la prochaine rentrée scolaire se déroulera du 2 au 20 mars. Les familles devront déposer leur demande en mairie pour toute première inscription, comme pour un changement d'école.

Comment ?

- **Par courriel :**
courrier.inscriptions.scolaires@mairie-toulouse.fr
- **Par courrier :** Maison municipale des familles
Direction de l'éducation, Service inscriptions et carte
scolaires : 32-34 boulevard André Netwiller, 31200 Toulouse
- **En mairie de quartier et maison de la citoyenneté**
- **En se rendant à la Maison Municipale des Familles,**
32-34 boulevard André Netwiller, 31200 Toulouse.
Ouvert le lundi et vendredi de 8h30 à 17h00,
le mardi de 8h30 à 19h00, fermé le jeudi.

➔ Plus d'infos :

toulouse.fr ou par téléphone : 05 36 25 25 25



Retrouvez nos recettes
saveurs et tous les menus
sur l'application Qui dit miam.



Retrouvez
La Lettre des Écoles
en version numérique
en vous inscrivant sur :
toulouse.fr/web/newsletters



PÉDIBUS : ALLER À L'ÉCOLE À PIED, UNE BONNE IDÉE !

Se regrouper pour aller à l'école à pied avec les copains, encadrés par des adultes, c'est l'expérience originale de ramassage scolaire que propose le Pédibus. Mode d'emploi pour monter à bord.

Comment créer un Pédibus dans son école ?

Après concertation, analyse des attentes et recensement des volontaires au sein de l'école, il convient de définir des trajets - d'une durée maximale de 25 minutes de marche - et d'identifier les besoins de sécurisation des parcours. Toulouse Métropole valide ensuite les « lignes » proposées, contribue à les sécuriser (pose de signalétique spécifique, aménagement de voirie) et fournit le matériel nécessaire à un acheminement en toute sécurité (gilets de signalisation, brassards, panneaux stop...)

Comment est organisé le Pédibus ? La sécurité est-elle garantie ?

Le Pédibus fonctionne comme un autobus avec des circuits, des arrêts et des horaires de passage. Il est organisé et assuré par les parents d'élèves qui se relaient pour accompagner un groupe d'enfants à l'école et au Claé. L'itinéraire privilégie la sécurité des enfants : les parents les accompagnent à l'arrêt de leur choix où ils sont intégrés dans le Pédibus et « conduits » à l'école. Des parents volontaires, qui ouvrent et ferment le convoi, accompagnent dans la bienveillance et le respect des règles de sécurité le groupe d'enfants sur le chemin de l'école.

Besoin d'être accompagné dans la mise en place d'un Pédibus ?

➔ Écrivez à pedibus@toulouse-metropole.fr

Pour en savoir plus :

toulouse-metropole.fr/missions/deplacement/pedibus

Impression : Imprimerie Toulouse Métropole

LA LETTRE DES ÉCO LES N°19



HIVER 2020

Croix-Daurade : le renouveau de l'école élémentaire Lapujade

Après l'ouverture de l'extension dédiée à la maternelle, en avril 2019, les enfants des classes élémentaires ont retrouvé leur école au mois de janvier 2020.

Le groupe scolaire Lapujade, profondément réhabilité, est doté de nouveaux espaces communs (un hall d'accueil, une cantine, et un bâtiment Escolo qui permet d'accueillir les enfants porteurs de handicap), d'espaces généreux pour le CLAE et d'îlots de fraîcheur dans la cour et dans l'école. Le quartier Croix-Daurade a connu au cours de la dernière décennie une forte croissance démographique. Ces travaux importants sur le groupe scolaire Lapujade visent à répondre aux besoins des nouveaux habitants et à préserver la qualité de l'accueil et des conditions d'étude des enfants.

Coût global de l'opération (maternelle + élémentaire) :
11 millions d'euros.



Chaque année en France, le gaspillage alimentaire est estimé à 10 millions de tonnes. Ce gâchis, choquant au plan éthique, l'est aussi pour ses conséquences environnementales : son empreinte carbone annuelle dépasserait les 15 millions de tonnes d'équivalent CO₂, selon l'ADEME.

Face à ce constat, la Mairie de Toulouse - dont la Cuisine Centrale prépare quotidiennement plus de 34 000 repas pour les écoles toulousaines - s'est engagée dans la lutte contre le gaspillage.

Depuis plusieurs mois, des écoles se sont portées candidates pour expérimenter des mesures innovantes. Vous les découvrirez dans le dossier central de cette Lettre. Cette expérimentation prendra, au fil des mois, plus d'ampleur et associera un plus grand nombre d'écoles.

Au même titre que la sécurité et la qualité alimentaires, la lutte contre le gaspillage est appelée à devenir un impératif dans l'organisation de la restauration scolaire.

Ce nouveau défi engage la collectivité et son personnel, mais aussi les parents, l'Éducation nationale, les CLAE et bien entendu, les enfants. À chacun de s'en saisir pour favoriser les prises de conscience.

Jean-Luc Moudenc
Maire de Toulouse
Président de Toulouse Métropole

MAIRIE DE  TOULOUSE

WWW.TOULOUSE.FR

Toulouse en grand !

MAIRIE DE  TOULOUSE

WWW.TOULOUSE.FR

Toulouse en grand !

INNOVER POUR LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Pour relever le défi de la lutte contre le gaspillage, six écoles toulousaines (3 élémentaires ; 3 maternelles) et leurs CLAE ont expérimenté, de mars à juin 2019, une série de mesures innovantes. En cours d'évaluation, ces initiatives vont être poursuivies et déployées dans un plus grand nombre d'écoles. L'objectif à terme : 100% des écoles qui s'impliquent. Retour sur quelques-unes de ces expériences.



LE PAIN, AU BON MOMENT !

Pour les affamés, difficile de résister au pain présent sur les tables dès leur arrivée... au risque de se couper l'appétit avant même de commencer le repas. Pour éviter ce grignotage, une école a expérimenté la distribution du pain seulement au moment où les entrées sont servies, voire après selon le menu. Et ça marche : les enfants mangent moins de pain et apprécient plus les plats.



LA « PORTION MAGIQUE » POUR S'ADAPTER AUX APPÉTITS

La « portion magique », c'est, au moment du déjeuner, pouvoir choisir une part entière ou une demi-part selon ses goûts et son appétit. Un enfant qui choisit la demi-portion, reçoit une carte qui lui permet d'aller se resservir s'il a encore faim après avoir mangé sa première ration. Il apprend ainsi à gérer sa faim, à finir son assiette et est encouragé à goûter des aliments nouveaux.



UNE BALANCE CONNECTÉE POUR DES PESÉES QUOTIDIENNES

Une école a expérimenté la balance connectée. Les restes alimentaires ont été triés et pesés quotidiennement pendant plusieurs jours. Résultat : une meilleure sensibilisation des enfants qui ont pu mesurer concrètement l'ampleur du gaspillage. Ce dispositif a aussi permis de mieux identifier les aliments les plus jetés : de précieuses informations transmises à la Cuisine Centrale qui compose les menus.

34 000
C'EST LE NOMBRE
DE REPAS QUE PRÉPARE
QUOTIDIENNEMENT
LA CUISINE
CENTRALE.



LA 2^E VIE DES FRUITS NON CONSOMMÉS

Les fruits non consommés lors du déjeuner, au lieu d'être jetés, sont conservés puis resservis au moment du goûter, en complément de celui apporté par l'enfant. Ils sont alors à nouveau proposés sous leur forme entière et en jus grâce à une centrifugeuse mise à disposition par les services municipaux.



LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE COÛTE CHER

Sur les 3 écoles maternelles (275 élèves) ayant participé à l'expérimentation, le coût du gaspillage alimentaire a été estimé à près de 30 000 € par an. Pour les 3 écoles élémentaires (400 élèves), ce coût dépasse les 40 000 € par an. Il y a plus de 200 écoles à Toulouse.

POUR EN SAVOIR +

La lutte contre le gaspillage alimentaire est un des objectifs prioritaires du Programme Local de Prévention des Déchets Ménagers et Assimilés (PLPDMA) adopté en octobre 2018. Toulouse Métropole propose aux communes volontaires un accompagnement à la mise en place d'un plan d'actions contre le gaspillage alimentaire en restauration scolaire. Le Programme est à consulter sur toulouse-metropole.fr rubrique Déchets / Propreté



La Cuisine Centrale au rendez-vous de la solidarité

En fonction des variations de commandes (dépendantes de l'évolution des inscriptions), il arrive que des plats fabriqués, stockés en barquette, donc intacts, ne soient pas consommés. Dans une démarche solidaire et de responsabilité environnementale, la Cuisine Centrale travaille avec des associations caritatives pour que ces surplus soient récupérés et distribués à des personnes en situation de précarité ou d'exclusion. Un geste de solidarité qui soutient l'aide alimentaire et lutte contre le gaspillage.

3 ASSOCIATIONS MOBILISÉES

Compte tenu des contraintes logistiques et des normes d'hygiène (respect de la chaîne du froid, date limite de consommation courte...), l'intégralité de ces excédents ne peut pas toujours être redistribuée. Pour plus d'efficacité, la Cuisine Centrale a donc élargi son partenariat initial avec les Restos du Cœur à 2 autres associations : la Banque Alimentaire et le Secours Populaire.



11,5
TONNES
DE DENRÉES
ALIMENTAIRES
REDISTRIBUÉES
(ANNÉE SCOLAIRE
2017-2018)