

L'ECHO DU RPE

*Communauté de communes
des Vosges du sud*

RELAIS PETITE ENFANCE



Le RDV des bout'choux	P. 2
Dossier éducatif	P. 3-4
Les Actus	P. 5
Focus sur...	P. 6-7
Retour sur ...	P. 8
Espace pédagogique et ludique	P. 9
Le coin des p'tits gourmands	P. 10
La P'tite Comptine	P. 11
A toi de colorier	

Communauté de communes des Vosges du sud
Benjamin ZUSSY
Sabine BRINGARD
26 bis Grande Rue
90170 ETUEFFONT
Tél : 03 84 54 78 80
rpe@ccvosgesdusud.fr

La sortie de l'hiver annonce déjà l'arrivée des beaux jours et du printemps !

Comme toujours, un bouquet d'activités va fleurir au RPE ces deux prochains mois avec notamment une intervention sur les MAM, un atelier sensoriel lors de la semaine du handicap, la traditionnelle chasse aux œufs, une séance PYPO à Rougemont ou encore de la cuisine, danse et interventions sur le handicap...

Au programme de cet écho, un dossier sur le goût, un point sur la déduction de salaire et comme toujours des idées d'activité, de recette...

A noter que le RPE fermera une semaine du lundi 15 avril au vendredi 19 avril inclus.

Bonne lecture et à très vite au RPE !

Sabine et Benjamin

Ateliers d'éveil

lundi : 9h00 - 11h00 à Giromagny
(espace la Savoureuse)
mardi : 9h00 - 11h00 à Etueffont
(locaux de la CCVS)
jeudi : 9h00 - 11h00 à Rougemont-
le-Château (site périscolaire)

Permanences téléphoniques

lundi : 8h30 - 12h et 14h - 16h45
mardi : 8h30 - 12h et 13h30 - 16h15
mercredi : 8h - 11h30 et 14h - 17h30
jeudi : 8h30 - 12h et 13h30 - 18h
(sur RDV après 18h)
vendredi : 8h30 - 12h et 13h30 - 16h

LE RENDEZ-VOUS DES BOUT'CHOUX

ANIMATIONS MARS

			9h00-11h00 Etueffont CUISINE	1			
9h00-11h00 Giromagny	4	9h00-11h00 Etueffont	5	9h00-10h45 Rougemont-le-Château	7	9h00-11h00 Etueffont DANSE	8
9h00-11h00 Giromagny	11	9h00-11h00 Etueffont	12	9h00-10h45 Rougemont-le-Château	14	9h00-11h00 Etueffont PRESENTATION MAM	15
9h00-11h00 Giromagny	18	9h00-11h00 Etueffont ATELIER SENSORIEL A L'EISCAE	19	9h00-10h45 : Rougemont-le-Château	21	9h00-11h00 Etueffont DANSE	22
9h00-11h00 Giromagny	25	9h00-11h00 Etueffont	26	9h00-10h45 : Rougemont-le-Château CHASSE AUX OEUFs	28	9h00-11h00 Etueffont INTERVENTION HANDICAP	29

ANIMATIONS AVRIL

FERIE	1	9h00-11h00 Etueffont	2	9h00-10h45 Rougemont-le-Château	4	9h00-11h00 Etueffont DANSE	5
9h00-11h00 Giromagny	8	10h00 PYPO à Rougemont-le-Château	9	9h00-10h45 Rougemont-le-Château	11	9h00-11h00 Etueffont INTERVENTION HANDICAP	12
FERMETURE ANNUELLE DU 15/04 AU 19/04 INCLUS							
9h00-11h00 Etueffont	22	9h00-11h00 Etueffont	23	9h00-11h00 Etueffont	25	9h00-11h00 Etueffont A définir	26
9h00-11h00 Giromagny	29	9h00-11h00 Etueffont	30				



Le développement du goût chez l'enfant

Qu'est-ce que le goût ?

Le goût correspond à toutes les sensations répertoriées lorsque l'on met un aliment en bouche : salé, sucré, acide, amer et umami (saveur dominante du lait maternel, nom japonais signifiant goût savoureux).

Le goût se développe grâce à des récepteurs gustatifs (les papilles) présents sur la langue. Chez l'enfant, les papilles sont deux fois plus nombreuses que chez l'adulte c'est pourquoi ils sont très réceptifs aux nouvelles saveurs.

Comment se forme le goût ?

Durant la vie intra-utérine les cellules permettant de détecter les saveurs se développent dès la 7ème semaine du fœtus et sont fonctionnelles vers la 13ème semaine. Vers 6 mois il avale de plus en plus de liquide amniotique et expérimente un ensemble de sensations orales et nasales appelées flaveurs. Cette exposition le familiarise avec le régime alimentaire de sa mère.

Par conséquent, lorsque le bébé vient au monde, il a déjà une certaine expérience des saveurs qui feront partie de son alimentation.

Le goût chez le nouveau-né :

Le goût se développe petit à petit influencé par 2 facteurs principaux :

- la génétique : tous les bébés sont attirés par le goût sucré comme chez les primates. Il s'agit d'une adaptation pour la survie de l'espèce qui remonterait à 65 millions d'années : les plantes vénéneuses étaient amères tandis que les aliments bénéfiques pour l'organisme avaient une saveur sucrée.
- les habitudes familiales : après l'accouchement, le bébé continue de se familiariser avec les saveurs de l'alimentation de sa mère par le lait maternel. Les enfants nourris au sein acceptent facilement une plus grande variété d'aliments que ceux nourris au biberon.

La variété des arômes du lait maternel pourrait influencer l'appréciation des saveurs ultérieures, toutefois, certaines saveurs sont appréciées de façon physiologique dès la naissance, là où d'autres sont rejetées.

Développement du goût pendant l'enfance :

Le développement du goût se fait tout au long de l'enfance, c'est pourquoi les préférences d'un tout petit peuvent évoluer rapidement.

Pendant sa première année, l'enfant est surtout exposé au sucré grâce au lait maternel.

Aux alentours de 6 mois des aliments complémentaires vont être progressivement introduits, il va ainsi découvrir de nouvelles saveurs, par exemple la saveur acide.

L'introduction de salé se fera plus généralement au cours de sa 2ème année lorsqu'il mange davantage comme le reste de la famille.

L'amer et l'umami sont des saveurs moins fréquentes mais qui ont toutefois un rôle important dans la diversification alimentaire de l'enfant.

Jusqu'à l'âge de 18 mois environ, l'enfant accepte assez facilement de goûter tous les aliments qu'on lui propose. Lorsque le repas est agréable et que l'enfant se sent bien, il associe les aliments à des émotions positives, ce qui rend leur acceptation plus facile.

Vers l'âge de 2 ans il rentre dans une période particulière que l'on appelle la néophobie : il redoute ce qu'il ne connaît pas (texture nouvelle, couleur moins habituelle ou goût plus marqué...) selon certaines études la néophobie atteindrait un maximum vers 3 ou 4 ans puis diminuerait ensuite peu à peu.

Même s'il appréciait l'aliment auparavant, il peut le rejeter maintenant, parce que son aspect a changé ou tout simplement pour montrer qu'il s'affirme et qu'il est capable de faire ses propres choix. Si l'une de ses habitudes de consommation est modifiée, l'enfant va alors se méfier jusque parfois au refus de manger. Il est donc important de lui présenter l'aliment plusieurs fois (jusqu'à 20 fois). Invitez le à goûter sans le forcer.

Le goût évolue avec le temps :

Pour bien savourer les goûts, il faut apprendre à regarder, palper, sentir les aliments.

L'enfant doit donc recevoir une alimentation très variée dès son plus jeune âge. Il pourra ainsi découvrir les différentes sensations gustatives (sucré, salé, amer, acide), thermiques (tiède, chaud, froid), olfactives, auditives (craquant ou non), tactiles de volume et de consistance ainsi que visuelles.

L'usage de la technique de la DME (diversification menée par l'enfant) favorise la sollicitation des saveurs mais aussi la vue et la motricité fine.

L'idée est d'introduire une alimentation solide plus précocement que d'habitude et de laisser l'enfant se saisir du ou des morceaux par lui-même, à son rythme. Il découvrira ainsi les différents goûts et structures des aliments. Il apprendra à gérer la mastication et développera une bonne coordination de la déglutition.

Pour aider votre enfant à développer ses goûts pour apprécier plus d'aliments, il faut donc savoir accepter un refus sachant qu'il n'est pas définitif, soigner la présentation des repas en variant les couleurs et éviter les mélanges dans l'assiette, nommer les aliments et verbaliser les sensations perçues.

N'oubliez pas que chaque enfant est différent et évolue à son propre rythme.

LES ACTUS

PRESENTATION MAISON D'ASSISTANTES MATERNELLES (MAM)

Le vendredi 15 mars, nous avons convié la PMI et la CAF pour vous proposer une présentation sur les MAM.

Au programme : les démarches, les aides, le fonctionnement au quotidien... et répondre à toutes vos questions !

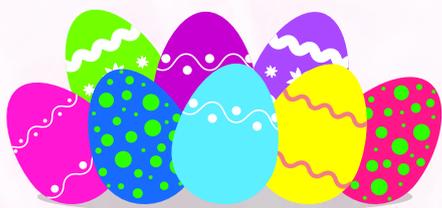
ATELIER SENSORIEL A L'EISCAE

Le mardi 19 mars et dans le cadre de la semaine du handicap, un partenariat avec le Lieu d'Accueil Enfants Parents (LAEP) permettra de proposer un atelier sensoriel à l'EISCAE.

CHASSE AUX OEUFS

Le jeudi 28 mars à Rougemont-le-Château, le RPE organisera sa traditionnelle chasse aux œufs. Petits et grands pourront partir à la recherche des petits trésors dans le parc proche du centre de loisirs.

Inscription obligatoire auprès de Sabine.



PETITS YEUX PETITES OREILLES (PYPO)

Le mardi 9 avril, nouvelle séance PYPO à la médiathèque de Rougemont-le-Château, à 10h.

Inscription obligatoire auprès de Sabine.

Communauté de Communes Vosges du Sud

pypo Médiathèque Intercommunale

Mistoires pour les tout-petits de 0 à 3 ans

Gratuit, inscription dans les médiathèques

Rougegoutte
jeudi 15 février
à 10h

Auxelles-Haut
jeudi 13 juin
à 10h

Rougemont
mardi 9 avril
à 10h

Etueffont
jeudi 24 octobre
à 10h

Giromagny
jeudi 28 novembre
à 10h

Infos et réservations à
mediatheque@ccvosgesdusud.fr

LA DÉDUCTION DE SALAIRE EN CAS D'ABSENCE

1. Absence de l'assistant maternel :

L'article 104 de la CCN indique que « les règles applicables en cas d'absence de l'assistant maternel sont prévues par l'article 49 du socle commun de la présente convention collective »
L'article 49 : « toute absence doit être justifiée et le cas échéant autorisée par le particulier employeur. Le défaut d'autorisation ou de justification de l'absence dans les délais impartis peut être considéré comme fautif. En cas d'absence pour maladie ou accident, le salarié prévient, par tout moyen, le particulier employeur dès que possible et lui communique le justificatif de l'arrêt de travail dans un délai de 48 heures sauf cas de circonstances exceptionnelles.

- Une absence pour convenance personnelle doit être notifiée par écrit à tous les parents employeurs. Cet écrit est à leur faire signer et un exemplaire à conserver pour vous. Dans le cas contraire, les parents pourraient rompre votre contrat de travail pour abandon de poste.
- Dans le cas d'un arrêt maladie, prévenez le plus rapidement possible les parents employeurs soit par sms ou mail et n'oubliez pas de leur transmettre une copie du volet n°3 de votre arrêt de travail. Les deux autres volets (n° 1 et 2) sont à transmettre à la caisse d'assurance maladie. Les employeurs devront établir l'attestation de salaire qu'ils téléchargeront sur le site ameli.fr et qui sera ensuite transmise à votre caisse d'assurance maladie.

A savoir : les indemnités journalières commencent dès le 3ème jour de carence et l'IRCEM verse un complément de salaire après 7 jours d'arrêt maladie.

2. Absence de l'enfant :

L'article 105 de la CCN stipule que : « les périodes pendant lesquelles l'enfant est confié à l'assistant maternel étant prévues au contrat de travail, les temps d'absence non prévues sont rémunérés. Toutefois, en cas d'absence de l'enfant justifiée par un certificat médical ou un bulletin d'hospitalisation, le particulier employeur avertit l'assistant maternel dès que possible par tout moyen. Il transmet également le justificatif à l'assistant maternel au plus tard au retour de l'enfant. En cas d'absence justifiée dans les conditions prévues ci-dessus, l'assistant maternel n'est pas rémunéré au titre de la période dans les limites suivantes : en cas de courtes absences de l'enfant, pas nécessairement consécutives, dans la limite de 5 jours d'absence. Au-delà de cette limite, le particulier employeur doit procéder au paiement du salaire. En cas d'absence durant 14 jours calendaires consécutifs. Au-delà de 14 jours calendaires consécutifs, le particulier employeur doit reprendre les paiements du salaire ou rompre le contrat de travail conformément à l'article 119-1 du présent socle spécifique. Ces limites sont appréciées par période de 12 mois glissants à compter de la date d'effet d'embauche ou de sa date anniversaire ».

A savoir : le justificatif doit être obligatoirement un certificat médical. Une ordonnance n'est pas acceptable pour justifier l'absence de l'enfant pour maladie.

Il est tout à fait possible de négocier lors de la signature de votre contrat une clause plus favorable à celle de la CNN en acceptant l'accueil de l'enfant malade. De ce fait, si le parent employeur décide de garder son enfant malade, vous n'aurez alors aucune déduction de salaire. L'article 105 précise bien que le parent ne peut retirer son enfant que 5 jours par an pour cause de maladies. Les autres jours, y compris avec certificat médical, resteront rémunérés. D'où l'importance de tenir à jour son agenda. Si le parent décide pour convenances personnelles de ne pas vous confier l'enfant, il ne pourra aucunement effectuer de déduction de salaire ou demander un rattrapage des heures non effectuées.

Il faudra aussi prévoir ce calcul de déduction dans les deux autres cas suivants :

- Un contrat de travail ne commençant pas le 1er du mois ou ne finissant pas le dernier jour du mois.
- La prise de congés sans solde par l'assistant maternel.

Calcul de la déduction des heures non travaillées :

Comme le salaire est mensualisé, on ne peut absolument pas faire de déduction au réel.

L'article 111 de la CNN entend par heure et jour de travail, « toutes les heures et tous les jours du mois en question qui auraient été travaillés par l'assistant maternel s'il n'avait pas été absent. Les périodes d'absence, les semaines de non-accueil ainsi que les jours fériés chômés correspondant à un jour habituellement travaillé, sont comptabilisés dans les heures et les jours qui auraient été travaillés par le salarié s'il n'avait pas été absent au cours du mois ».

- Voici le calcul de la déduction si l'enfant est accueilli en année incomplète, en période périscolaire, avec des plannings différents ou en période d'adaptation :

Salaire mensuel **X** nombre d'heures non travaillées dans le mois **divisé par le nombre d'heures qui aurait été réellement travaillées dans ce mois si pas d'absence**.

La rémunération du mois sera égale à : mensualisation – la déduction.

- Voici le calcul de la déduction pour l'accueil d'un enfant avec des horaires identiques chaque semaine, de début ou fin de contrat, en cas d'absence d'une journée entière :

Salaire mensualisé **X** nombre de jours non travaillés dans le mois **divisé par le nombre de jours qui auraient été réellement travaillés dans ce mois si pas d'absence**.

La rémunération du mois sera égale à : mensualisation – la déduction.

Retour sur

Étueffont • Il n'y a pas d'âge pour faire des crêpes

Au Relais petit enfance de la communauté de communes des Vosges du Sud, Benjamin Zussy et son assistante Sabine Bringard ont accueilli sept assistantes maternelles agrées accompagnées des enfants dont elles ont la charge pour un atelier cuisine « Chanteleur ». Neuf enfants de moins de 3 ans, pour la plupart chapeautés d'une magnifique toque blanche et ceints d'un tablier immaculé (au début !) ont appris à confectionner les crêpes.



Le vendredi 2 février, on a fêté la Chanteleur au RPE !



Le mardi 13 février, enfants et adultes se sont déguisés pour fêter Carnaval !
Merci à Catherine pour les délicieux beignets !



Et toujours les ateliers « danse » animés par Fabienne, 1 vendredi sur 2 à l'EISCAE !

ESPACE PÉDAGOGIQUE ET LUDIQUE

VISAGE FAÇON ARCIMBOLDO



Giuseppe Arcimboldo, Arcimboldi ou Arcimboldus, né vers 1527 à Milan et mort le 11 juillet 1593 à Milan, est un peintre maniériste italien, célèbre comme auteur de nombreux portraits suggérés par des végétaux, des animaux ou des objets astucieusement disposés, comme sa représentation de Rodolphe II en Vertumne.



Matériel :

- Matériel :
- Des revues ou publicités
- Des ciseaux
- De la colle
- Une feuille blanche ou de couleur

Réalisation :

Découpez dans les magazines des fruits et légumes.

Tracez sur la feuille l'ébauche d'un visage et laissez l'enfant le remplir en collant les différents fruits et légumes découpés pour former les yeux, le nez, la bouche...

Vous pouvez profiter de cette activité pour faire découvrir aux enfants différents fruits et légumes.

CAKE AUX BANANES



Ingrédients :

- Ingrédients :
- 3 bananes
- 200gr de farine
- 100gr de cassonade
- 100gr de chocolat coupé en petits morceaux (ou pépites)
- 4 œufs
- 100gr de beurre fondu
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique
- 1 citron (facultatif)

Préparation de la recette :

Préchauffer le four à 180°C (th 6).

Dans un saladier, mélanger la cassonade, le sucre vanillé, la farine et la levure.

Ajouter le beurre fondu, les jaunes d'œufs, le chocolat et éventuellement le jus de citron. Bien mélanger.

Battre les blancs en neige ferme et les incorporer délicatement à la préparation.

Peler et couper les bananes en rondelles et les ajouter au mélange.

Verser la préparation dans un moule à cake préalablement beurré et cuire 45 min.

Bon appétit !

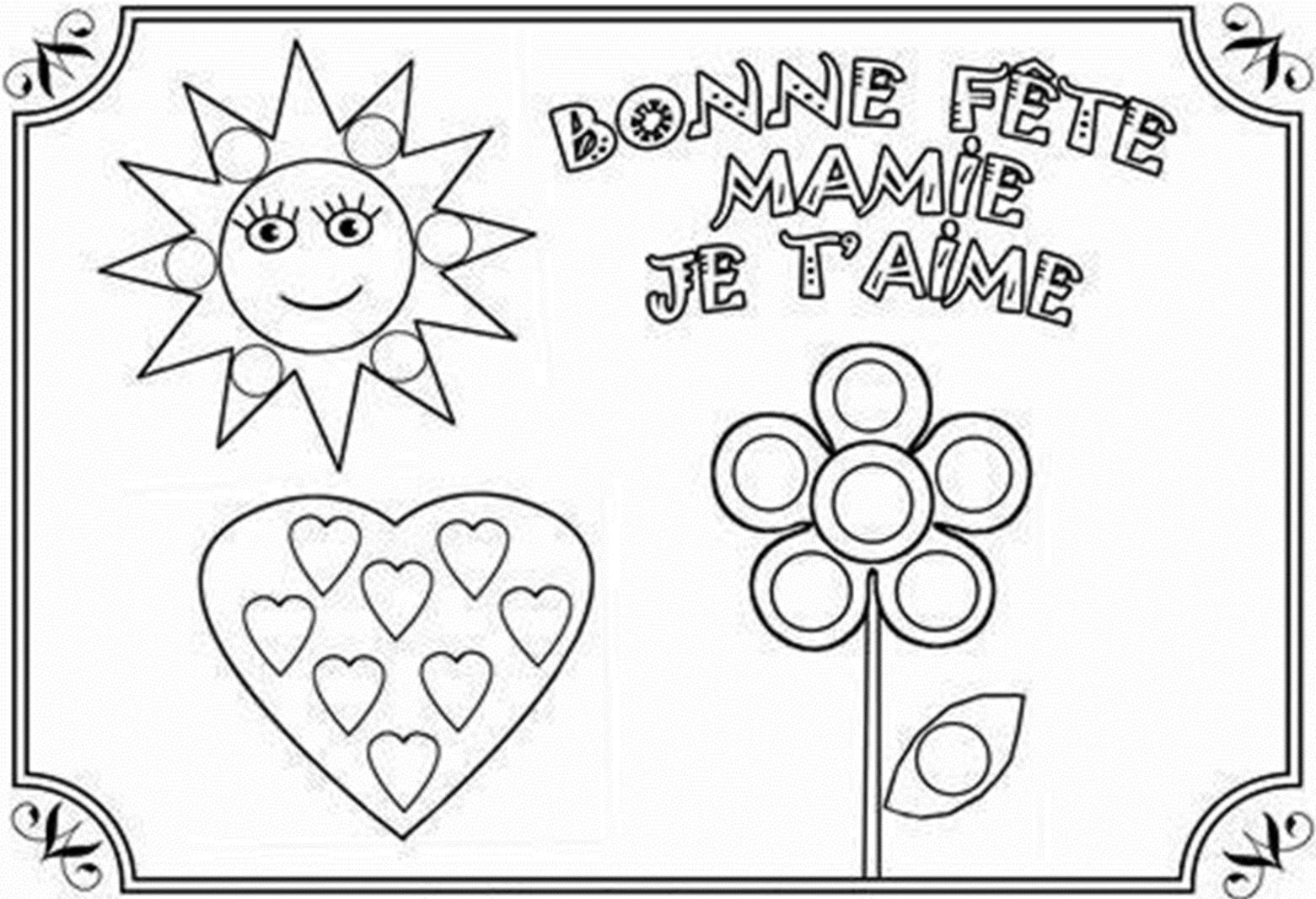
LA P'TITE HISTOIRE

Chocoblanc le lapin de Pâques

Il était une fois, dans une ville nommée « Pâquesville », un  en  blanc, qui s'appelait Chocoblanc et qui vivait parmi des  en  brun. Les  en  brun disaient que Chocoblanc, le  en  blanc, ne pouvait pas distribuer les  de Pâques parce que ce travail était réservé aux  en  .Chocoblanc était très triste. Il voulait, lui aussi, faire la distribution des  de Pâques et être un  en  brun.

Chocoblanc décida de partir dans la forêt pour faire une promenade. Après plusieurs minutes, il entendit crier vers la  . Rapidement il se rendit à la  pour aider Chocobrun. Chocoblanc lui tendit une branche et Chocobrun s'agrippa après en tirant très fort... Chocoblanc tomba dans la  brune ! Il nagea jusqu'au bord en aidant Chocobrun. Lorsqu'il sortirent de la  , Chocoblanc était devenu un  en  brun !!! Il pu donc participer, comme les autres  à la distribution des  de Pâques !

A toi de colorier !!



<http://nounoudunord.centerblog.net/>

Joyeuses Pâques

