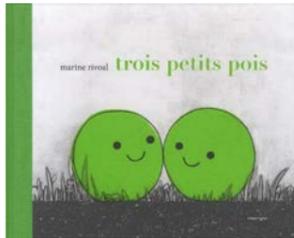


■ A lire, à écouter, à voir, à entendre !

Trois petits pois

Marine RIVOAL
Éd. du Rouergue, 2012

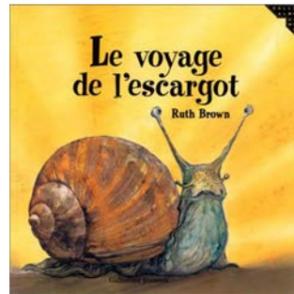


Deux petits pois tout ronds et tout verts s'en vont prendre l'air !

Du "vert" au milieu du "gris" du jardin, une aventure graphique pour l'œil... Poétique pour le cœur ! La technique de "l'eau forte" apporte à l'illustration beaucoup de finesse dans les petits détails.

Le voyage de l'escargot

Brown RUTH
Éd. Gallimard jeunesse



Un autre voyageur des jardins : l'escargot... qui va à son rythme, lentement ! Ce qui lui permet de voir les choses qui l'entourent, différemment. Un graphisme généreux.

Grosse légume

Jean GOUROUNAS
Éd. Du Rouergue 2007



Un petit asticot vert qui se balade de légumes en légumes, tous ces légumes sont "bio". L'auteur ponctue la balade du petit ver d'onomatopées qui donne au récit un rythme décoiffant, humoristique et gourmand !

■ Le petit lapin...

Matériel

- un gant de toilette,
- de la feutrine,
- deux boutons,
- des ciseaux,
- du fil et une aiguille.

Réalisation

- 1) Servez-vous du gant pour représenter la tête du lapin.
- 2) Dans de la feutrine, découpez deux grandes oreilles, et cousez-les au sommet du gant de toilette.
- 3) Terminez en ajoutant un nez, des yeux en boutons, des moustaches, et bien sûr, des petites dents à votre lapin !

Un petit lapin

Un petit lapin s'est sauvé dans le jardin.
- Cherchez-moi, coucou, coucou,
je suis caché sous un chou !

Remuant son nez,
il se moque du fermier.
- Cherchez-moi, coucou, coucou,
je suis caché sous un chou !

Tirant ses moustaches,
le fermier passe et repasse,
mais il ne voit rien du tout.
Le lapin mangea le chou !



Conception KMS Conseil Général - Crédits photo : CG74 - Fotolia ©-philippe-Devanne ©-oksun70 ©-Elena Schweitzer ©-Toanet



De nouveaux locaux à BONNEVILLE

Le nouveau Pôle Médico-Social de BONNEVILLE a été inauguré à l'automne dernier par Christian MONTEIL, accompagné de Martial SADDIER, Député-Maire, Jean-Claude CARLE, Sénateur de la Haute-Savoie, Raymond MUDRY, 1er Vice-Président du Conseil Général et d'élus locaux.

Situés au cœur de BONNEVILLE, au 50, rue Sainte-Catherine, et ouverts sur la vie locale avec la proximité immédiate des commerces, de la

Mairie, du CCAS, les nouveaux locaux (coût 1,55 M€) sont plus accessibles, plus spacieux (419 m² de surface utile), mieux adaptés. Ils permettent ainsi d'améliorer les conditions d'accueil et de développer les services à la population.



N° 10 - Avril 2013

Les RAM de Haute-Savoie, en partenariat avec la CAF, organisent la 2^{ème} Journée Départementale des Assistants Maternels, destinée aux assistants maternels affiliés à un Relais.

Samedi 6 Avril 2013
Au Forum des Lacs
à THIEZ

Le comité de rédaction est toujours attentif à vos propositions. Vous pouvez nous contacter à :
journal.assmat@cg74.fr

Direction PMI-Promotion de la Santé



Le service de Protection Maternelle et Infantile et le service des actions de santé ont fusionné au 1^{er} janvier 2013, pour donner naissance à une nouvelle **Direction PMI-Promotion de la Santé** dont le **Docteur Agnès LACASSIE-DECHOSAL** en assure la direction.

Les missions propres à la PMI, à savoir, la prévention et la protection dans le domaine de la Petite Enfance, le suivi pré/post natal, l'accompagnement à la parentalité, le suivi et le contrôle des modes d'accueil, sont toujours assurées dans la continuité du travail réalisé jusqu'ici.

A celles-ci, s'ajoutent des missions de santé publique, amenées à se

développer, dont le suivi des mineurs confiés à l'Aide Sociale à l'Enfance, l'accompagnement santé des bénéficiaires du rSa, l'éducation à la santé, le soutien au maintien de l'offre de soin de 1^{er} recours ainsi que la promotion de la vaccination (en conventionnement avec l'Agence Régionale de Santé).

Les professionnels référents des assistants maternels et les contacts en circonscription restent les mêmes :

CIRCONSCRIPTION D'ANNECY
Tel : 04 50 33 20 04
Sandrine BECHARD, Martine DEMAISON
Laurence GIULIANI, Christine MAGNIN

CIRCONSCRIPTION DU FAUCIGNY
Tel : 04 50 47 63 17
Karine CORDEL, Géraldine GUILLEMIN,
Dominique MACHETTO, Rosalie ULYSSE

CIRCONSCRIPTION DU GNEVOIS
Tel : 04 50 84 08 70
Patricia ALEXANDRE, Marion BOUTTEVILLE,
Amélie VALENTIN

CIRCONSCRIPTION DU CHABLAIS
Tel : 04 50 81 89 25
Elisabeth BRANGIER, Aude GAGNAIRE,
Emmanuelle RAOUX, Clémentine SERVOZ

Comité de rédaction

✓ Florence COLLIGNON,
Membre CDAJE

✓ Catherine COULBAULT,
Puéricultrice Coordinatrice
PMI-Promotion de la Santé
Conseil Général 74

✓ Marc JULIEN-PERRIN
Président UDAF

✓ Dr Agnès LACASSIE-DECHOSAL
Directrice
PMI-Promotion de la Santé
Conseil Général 74

✓ Nathalie RIBES
Animatrice RAM
Mairie de Seynod

Édité à 3 100 exemplaires
Impression : Conseil Général 74

Ce journal est téléchargeable sur le site du Conseil Général
<http://www.cg74.fr>
Rubrique Particuliers



■ Le point sur l'administration de médicaments



Alors qu'en 2011, la Secrétaire d'État chargée de la Santé avait précisé que l'administration de médicaments aux jeunes enfants n'était pas possible par toutes les professionnelles Petite Enfance, l'inquiétude est désormais dissipée pour les assistants maternels suite à l'intervention de la Ministre déléguée Marie-Arlette CARLOTTI, en réponse à la question du Sénateur Bernard CAZEAU.

Une circulaire du 27 septembre 2011 de la Direction de la Sécurité Sociale et de la Direction Générale de la Santé a permis de préciser que, dans le cas d'un médicament prescrit, si le mode de prise ne présente pas de difficultés particulières ni de nécessité d'apprentissage, et lorsque le médecin n'a pas demandé l'intervention d'un auxiliaire médical, l'aide à la

prise du médicament est considérée comme un acte de la vie courante.

Concrètement, cela signifie que seule l'autorisation des parents, accompagnée de l'ordonnance médicale prescrivant le traitement, suffit à permettre aux assistants maternels d'administrer les médicaments.

De plus, le décret du 15 mars 2012 relatif au référentiel fixant les critères d'agrément des assistants maternels prévoit que soit prise en compte pour l'examen d'une demande d'agrément, la capacité du candidat à appliquer les règles relatives à l'administration des médicaments.

Toutefois, il convient de rester prudent, l'administration de médicaments reste un acte qu'il ne faut pas banaliser, l'assistant maternel engage sa responsabilité.

En cas de doute, n'hésitez pas à contacter la puéricultrice ou l'infirmière de la Direction PMI-Promotion de la Santé, en charge de l'agrément et suivi des assistants maternels, de votre secteur.

■ Fiscalité et indemnité de repas



La prise en charge du repas de l'enfant par l'employeur, à la place du versement de l'indemnité repas, constitue pour l'assistant maternel une prestation en nature imposable au même titre que les indemnités d'entretien et d'hébergement.

Le Ministère de l'Économie et des Finances a précisé que le régime spécial d'imposition des assistants maternels leur permet de déduire, avant

l'abattement pour frais professionnels de 10 %, une somme forfaitaire représentative des frais d'entretien et d'hébergement des enfants (qui couvre notamment les frais éventuellement engagés pour la fourniture de repas par l'assistant maternel).

De manière dérogatoire, les assistants maternels ont ainsi droit à une double déduction au titre des frais professionnels.

■ Lire des livres aux tout-petits

A l'occasion du **Festival de la Francophonie** qui se tiendra à **SEYNOD du 24 au 26 mai prochains**, Jeanne ASHBÉ, animera **2 tables rondes sur le thème "Comment lire des livres aux tout-petits"**.

La première, réservée aux professionnels des bibliothèques et de la Petite Enfance, aura lieu le jeudi 23 mai de 9h à 12h à Cap Périaz, la seconde,

le samedi 25 mai à 14h30 à la médiathèque de SEYNOD, sur le Festival lui-même.

Le samedi 25 mai, elle sera également en dédicace à 16h à l'Atrium de l'Hôtel de Ville et animera des ateliers bébés au cours du week-end (programmation en cours de finalisation).



■ A table !

■ Brandade de colin à la patate douce

Ingrédients :

200 g de colin, 4 patates douces, 4 pommes de terre, 2 échalotes, 1 cuillère à café d'ail en semoule, 100 g de comté râpé, ciboulette, 20 cl de crème liquide, 1 verre de lait, un peu de beurre, thym et laurier.

Préparation :

Éplucher et laver les pommes de terre et les patates douces. Les couper en cubes et les faire cuire 20 mn à l'autocuiseur. Préparer un court-bouillon avec le thym et le laurier et y faire cuire le colin. Une fois le poisson cuit, l'émietter dans un saladier. Incorporer les échalotes, l'ail, la ciboulette et la crème. Assaisonner légèrement. Préchauffer le four à 180° C (thermostat 6). Quand les légumes sont cuits, les passer au presse-purée, puis ajouter le lait. Mélanger ensemble la purée, la préparation de poisson et le comté. Étaler le tout dans un plat à gratin beurré. Enfourner et laisser cuire 30 mn.



■ Compote de carottes à l'orange sanguine

Ingrédients :

4 belles oranges sanguines, 1 kg de carottes, 2 cuillères à soupe de raisins secs, 1 cuillère à café de cannelle en poudre.

Préparation :

Laver et éplucher les carottes. Coupez-les. Les cuire 25 mn à la vapeur. Pendant ce temps, presser le jus des oranges. Mettre les carottes cuites, les raisins secs et le jus des oranges dans le mixer pour obtenir une compote. Laisser refroidir au frigo (minimum 1 h 00). Saupoudrer de cannelle selon les goûts.



■ Moelleux au citron

Ingrédients :

20 g de beurre, 1 citron, 2 oeufs, 75 g de sucre, 120 g de farine, 1 sachet de levure chimique, 25 g de miel, 45 g d'huile d'olive.



Préparation :

Faire fondre le beurre et presser le citron. Dans un saladier, fouetter les oeufs avec le sucre puis ajouter la farine et la levure tamisées. Bien mélanger puis incorporer le miel, le beurre fondu, l'huile d'olive et le jus de citron. Verser dans un moule et faire cuire au four préchauffé à 180° C (thermostat 6) pendant 15 mn.

■ Le jardinage et le tout-petit !



- le résultat (le projet) dans lequel on va pouvoir se projeter, auquel on va pouvoir penser, et qui arrive ! La fleur que l'on ramasse, la fraise que l'on déguste... Vivre le plaisir d'avoir attendu !

Le langage autour de cette activité va permettre d'introduire naturellement les différents temps : " Hier on a planté, aujourd'hui on arrose, demain on récoltera... "

Pour commencer, privilégier les semences plutôt rapides et/ou spectaculaires.

Pour les personnes qui habitent en appartement, quelques jardinières sur le balcon feront l'affaire (adapter la taille des plantes : tomates cerises, fraises, petites fleurs...etc). Et même sans balcon : quelques pots d'aromatiques près de la fenêtre de la cuisine, ou tout simplement du coton au fond d'une assiette et quelques lentilles... Le spectacle sera tout autant intéressant pour les enfants, à condition que ce soit vécu avec la complicité bienveillante de l'adulte.

L'accompagnement de l'adulte est indispensable, la mise en place de règles aussi. Il est préférable que les enfants maîtrisent la marche pour profiter pleinement de ces activités.

Certains jardiniers livrent des conseils pour les enfants. Vous trouverez sur internet des idées précieuses, les choses les plus simples étant souvent les plus efficaces. A vos outils de jardinage et n'oubliez pas de vous salir !

Le jardinage, une activité d'extérieur qui va permettre à l'enfant d'expérimenter :

- sa dextérité (manipulation de la pelle, des outils, des graines à planter...)
- la sensorialité (toucher de la terre, de l'eau)
- des repères de temps (les saisons, le passé, le présent, le futur...)
- la patience (attendre que ça pousse, oublier puis se rappeler)
- l'approche de la nature (les rythmes de la nature, les bestioles, le respect, la météo)
- le projet (dans 2 mois on mangera les tomates cerises).

Curieux de tout, les enfants s'engagent complètement dans cette activité, elle leur apporte de formidables repères de temps :

- le temps du jardinage,
- le temps régulier de l'arrosage, de l'entretien (permet la mémorisation)