

À noter!

Journée pédagogique professionnels de la petite enfance (assistants maternels et personnel des crèches) Vendredi 28 novembre.

Le thème de cette année est *les enjeux de la relation entre les* parents et les professionnels de la petite enfance. Sur inscription **

Dates de fin des ateliers d'éveil

Les ateliers d'éveil prendront fin sur l'antenne de St Méen-le-Grand et sur l'antenne de Montauban-de-Bretagne le vendredi 27 juin.

Prochainement nous vous transmettrons le programme "des ateliers d'été" qui seront proposés au mois de juillet.

Fermeture du RPE

Le Relais petite enfance sera fermé du 11 au 14 août.



Agenda

Atelier médiation animale avec le chien **: animé par Edeline SCHOTTEY, médiatrice animale.

Lundi 05/05 à 10h et à 10h45 à Irodouër (à la crèche, en extérieur).

Ateliers d'éveil corporel ** : animés par Iris PERRINIAUX, professeure de danse. Mardi 13/05 à 9h45 et 10h45 à La Chapelle du Lou du Lac (espace Jacques Prévert). Vendredi 16/05 à 9h45 et 10h45 à Montauban-de-Bretagne (au centre Victor Hugo).

Analyse de la pratique Assistantes Maternelles : animée par Séverine DAOUDAL, psychothérapeute.

De 9h45 à 11h15 (accueil à partir de 9h30)

Lundi 19/05 à Boisgervilly, mardi 20/05 à Montauban-de-Bretagne, jeudi 22/05 à Irodouër, vendredi 23/05 à La Chapelle du Lou du Lac, mardi 03/06 à Médréac. Sur inscription**

Lundi 28/04 et lundi 26/05 à Saint-Méen-le-Grand. Sur inscription*

Atelier transvasement en fin de journée**:

De 16h30 à 18h30 : mardi 10/06 à Montauban-de-Bretagne (crèche) et mardi 13/05 à La Chapelle du Lou du Lac (espace Jacques Prévert). Sur inscription** Donnez rendez-vous aux parents pour venir chercher leur enfant sur le lieu de l'atelier et les inviter à partager un moment avec eux, découvrir les lieux et rencontrer les animatrices.

Ateliers Arts Plastiques pour enfants*: animés par Séverine ROBERT, plasticienne.

Les mercredis à 9h30 et 10h30

14/05 à Gaël (salle annexe de la salle polyvalente) sur le thème de la Polynésie Française.

23/06 à Saint-Méen-le-Grand (espace jeux) sur le thème de l'Afrique.

Atelier « Vivre le développement moteur de l'enfant** : animé par Cléo SOULET, psychomotricienne.

Jeudi 22/05 de 19h30 à 21h à Montauban-de-Bretagne (crèche).

Une seconde soirée qui fait suite à la première soirée sur le développement moteur de l'enfant de la naissance à la marche. Elle est ouverte aux personnes ayant déjà participé à la première session. Cette deuxième salve permettra aux professionnelles de continuer d'enrichir leur connaissance sur l'accompagnement du développement moteur, tout en respectant les principes de la motricité libre. Elle aura également pour but d'échanger sur quelques situations rencontrées au quotidien par les assistants et assistantes maternelles, le tout dans une ambiance conviviale, d'écoute et de bienveillance envers soi-même et les autres.

Atelier Arts Plastiques Assistants Maternel*: animés par Séverine ROBERT, plasticienne.

Mardi 03/06 à 19h à Saint-Méen-le-Grand (crèche).

Fête des Petits Futés des espaces jeux de l'antenne de St Méen Le 27/06 matin à Quédillac (pôle socioculturel).

* Inscription au 02 23 43 26 86 / rpe.stmeen@famillesrurales.org

** Inscription au 02 99 61 74 18



Retour sur...

Le documentaire Les aventuriers du goût

Mardi 18 mars, le cinéma le Celtic de St Méen en partenariat avec le service petite enfance de la communauté de communes, a projeté le documentaire Les aventuriers du goût. Professionnels de la petite enfance et parents étaient réunis pour découvrir ce nouveau documentaire réalisé par Anne Jochum. La projection a été suivie d'un échange très riche en la présence de la réalisatrice.

Si le rapport à l'alimentation reste pour beaucoup de parents synonyme de pression en lien avec le rôle vital qu'elle représente, ce documentaire nous ouvre de nouvelles perspectives et permet de prendre du recul et de dédramatiser en cas de difficultés. Le rapport à l'alimentation reste un apprentissage dans lequel le mimétisme est important.

Nous retenons quelques pistes :

- Si l'enfant refuse certains aliments, il ne faut pas insister mais ne pas hésiter à les reproposer plusieurs fois ou sous différentes formes
- Servir l'ensemble du repas en même temps à l'enfant, sans ordre défini permet à l'enfant d'être acteur, de

Ν

0

même que laisser l'enfant se servir seul et le faire participer à la mise en place du couvert

- Permettre à l'enfant de toucher les aliments avant de les mettre dans la bouche ainsi que de manger avec les mains car l'utilisation des couverts n'est pas simple
- Favoriser la prise des repas de l'enfant accompagné par les pairs ou la famille afin de l'encourager à goûter en voyant que les autres aiment
- Proposer une alimentation variée dès le plus jeune âge permettra de limiter l'expression de la néophobie alimentaire
- Accéder à une alimentation saine et à moindre coût : utiliser des produits de saison, en circuits courts et simples (repas sans viande, légumineuses...).

En conclusion, il faut DEDRAMATISER : se satisfaire de petites victoires et RELATIVISER. L'équilibre alimentaire ne se joue pas repas après repas mais sur l'ensemble d'une période d'une semaine voire un mois. Ce documentaire m'a permis de prendre du recul, de m'apporter un nouveau regard. Si c'était à refaire, c'est sûr que je ne ferai pas pareil!»

Maman d'un petit garçon de 2 ans

Ce film nous a beaucoup plu, il nous a appris des méthodes et des pratiques alimentaires plus ou moins adaptées pour des professionnelles. L'enfant nous pousse à nous questionner et à trouver des solutions et à considérer l'alimentation sous un autre angle.

Ne pas dramatiser et ne pas culpabiliser devrait être la formule magique. Si les enfants passent par cette période difficile, ce n'est pas un caprice, c'est une étape et un passage normal.

Enfin, ce qui nous a interpellé, c'est l'importance qu'on devrait donner au repas. Il est aussi important que le fait de connaître les couleurs!»

Danielle, Nathalie, Marie-Christine et Agathe, assistantes maternelles.

Plusieurs fois par jour, moments attendus pour certains, épreuves pour d'autres, les repas font partie de nos vies avant même la naissance d'un enfant. Du cheminement individuel à l'enjeu sociétal, ce film nous interroge sur l'éducation à l'alimentation et l'impact des comportements des adultes sur les habitudes alimentaires des enfants.

À travers les contributions éclairantes d'une psychomotricienne, d'une chercheuse, d'une sociologue et d'une puéricultrice, le film offre des clés de compréhension sur les dimensions sensorielles, sociales et éducatives de l'alimentation. Ces dimensions sont étayées par des séquences immersives et des témoignages de parents qui partagent leurs expériences, leurs doutes et parfois leurs défis.

Dans une société aujourd'hui pleine d'injonctions et de recommandations, le film rappelle l'importance du partage et du plaisir autour du repas mais interroge un accès équitable à une alimentation saine et durable pour tous.

Zoom sur...

Les dépassements de capacité d'agrément : dépassement ponctuel / dépassement spécifique

Agrément moins de 4 enfants

Agrément 4 enfants

Accueil possible d'1 enfant supplémentaire

Dépassement d'accueil jusque 4 enfants

Pour des besoins

Accueil possible d'1 enfant supplémentaire

De manière

Dépassement d'accueil jusque 6 enfants de -11 ans

De manière ponctuelle (remplacement ou parents en insertion)

spécifiques (période d'adaptation, accueil fratrie)

période ponctuelle (remplacement ou parents en insertion)

Pour des besoins spécifiques (période d'adaptation, accueil fratrie)

<50 heures par mois avec information du PCD (après évaluation préalable)

Sur demande pour une durée définie par le PCD

<50 heures par mois avec information du PCD (après évaluation préalable) Sur demande pour une durée définie par le PCD



Dans tous les cas, sous responsabilité exclusive : 4 enfants maximum de - 3 ans 6 mineurs (ou exceptionnellement 8) de moins de 11 ans

Ille-et-Vilaine, le Département

Le saviez-vous?

Une recrudescence des infections invasives à méningocoques a été observée en 2022 et 2023 selon les données de Santé publique France. Ce sont des infections transmissibles graves (méningites, septicémies) dont l'issue peut être rapidement fatale.

Elles touchent principalement les nourrissons de moins d'un an, les enfants de moins de 5 ans, ainsi que les adolescents et jeunes adultes de 11 à 24 ans.

En pratique, depuis le 1^{er} janvier 2025 : La vaccination contre les méningocoques ACWY remplacera la vaccination obligatoire contre le méningocoque C . Il est recommandé de réaliser la première injection à l'âge de 6 mois et le rappel à l'âge de 12 mois. Les schémas vaccinaux initiés, avant le 1^{er} janvier 2025, avec le vaccin contre le méningocoque C devront être poursuivis avec un vaccin contre les méningocoques ACWY.

La vaccination contre le méningocoque B, qui était auparavant recommandée, devient obligatoire. Il est recommandé de réaliser la première injection à l'âge de 3 mois, la deuxième injection à l'âge de 5 mois, et le rappel à l'âge de 12 mois.

Dans ce contexte et en tant qu'acteur clé du parcours vaccinal de l'enfant, nous comptons sur vous pour informer systématiquement les parents de l'intérêt de cette vaccination obligatoire, de les rassurer quant à la sécurité et à l'efficacité des vaccins et également de participer activement à la réalisation de ces vaccinations.

Activités

Ingrédients

200gr de brocoli

1 carotte

80 ml de lait

1 oeuf

100gr de farine

1 c à café de levure

100gr de comté en cube (au lait pasteurisé)

2 c à soupe d'huile

Idée recette : Muffins de légumes

- 1. Préchauffer le four à 180°c
- 2. Laver et cuire les légumes à la vapeur 15 minutes
- 3. Couper les légumes en petits morceaux
- 4. Dans un saladier battre l'œuf, y ajouter la farine, la levure, le lait, l'huile puis les légumes. Mélanger délicatement.
- 5. Verser dans des petits moules et cuire 20 à 25 minutes.

Varier les légumes à volonté, soit en purée ou en morceaux ou râpé. Autre suggestion : Avec des légumes râpés vous pouvez faire cuire à la poêle comme des petites galettes.

Bon appétit!

Recette partagée par Christelle, assistante maternelle à Gaël.

Le coup de coeur des animatrices



Cru cuit est un imagier photo qui propose de mettre en regard des ingrédients crus et leur version cuite. Sur chaque page de gauche on présente l'aliment cru et sur chaque page de droite l'aliment cuit, accompagné du nom de l'ingrédient.

Mr Légume



Se familiariser avec les légumes, plus ou moins connus, les sentir, les manipuler, les assembler pour en faire un drôle de bonhomme et pourquoi pas les cuisiner en une bonne soupe!

Relais de la Petite Enfance de la Communauté de communes Saint-Méen Montauban

ANTENNE MONTAUBAN-DE-BRETAGNE

Maison de la Petite Enfance – Montauban-de-Bretagne 1 Rue Jean-Zay Maison de la Petite Enfance – Irodouër 1 Chemin de Petite Enfance – Irodouër

rpe@stmeen-montauban.f

ANTENNE SAINT-MÉEN-LE-GRAND

Association Familles Rurales
Maison de la Petite Enfance
1 Rue Ernestine-Lorand
02 23 43 26 86 ou 06 44 71 09 44
rpe.stmeen@famillesrurales.org

Les partenaires











