



Sommaire:

- Infos sur le Métier	P.3/4
- La Vie du Relais	P.5/9
- Partage d'expériences	P.10/12
- Bricolage	P.13
- Recette	P.14/15
- Mots d'enfants	P.16

- CONTACT ET PERMANENCES :

Sylvie AGAR, responsable du Relais Petite Enfance Municipal,
est à votre disposition sur RDV, le :

- Mardi et jeudi de 14h à 17h15
 - lundi, jeudi et vendredi de 9h15 à 10h15 ou de 10h30 à 11h30 pour les ateliers d'éveil avec les enfants accompagnés de leur assistant maternel au Relais Petite Enfance situé :
- 4 chemin des Barrières//Tel: 05 61 70 38 05//email: rpe@mairie-castelginest.fr**
- Le Mardi de 9h30 à 10h15 ou de 10h30 à 11h15 à la salle de Taekwondo Place Bertrand

En dehors des permanences, un répondeur prend vos messages.

Infos sur le métier:

Au Relais Petite Enfance, les nouveaux arrivants sont accueillis toute l'année, il n'y a pas de rentrée spécifique. C'est pourquoi, en cours d'année des familiarisations peuvent avoir lieu.

LA FAMILIARISATION

La notion de familiarisation est préférée à celle d'adaptation de l'enfant au lieu d'accueil.

Le terme familiarisation induit l'idée de prendre le temps de faire connaissance. Le professionnel va avoir besoin de connaître les habitudes de l'enfant, mais aussi de connaître le(s) parent(s) (comprendre et entendre ses attentes, ses potentielles inquiétudes, le fonctionnement familial) et partager et expliquer ses propres pratiques. Cette rencontre réciproque de la famille et des professionnels fait partie de la familiarisation.

Le professionnel responsable de l'accueil – et pour les modes d'accueil collectifs la direction de l'établissement – présente le domicile/la structure aux parents, donne à voir ce que l'enfant va vivre et dans quelles conditions.

Les parents sont sensibilisés à l'importance de la période de familiarisation dès le premier entretien, afin qu'ils puissent anticiper et s'organiser en conséquence.

Les parents sont invités à visiter le lieu d'accueil de leur enfant. Le temps d'échange et de présentation nourrit le principe d'accueil de l'enfant et de sa famille, et leur permet de se projeter dans le lieu d'accueil.

Ils élaborent et/ou précisent avec le professionnel ou l'équipe éducative le projet d'accueil personnalisé de leur enfant lors de la période de familiarisation. Ces modalités d'accompagnement s'adaptent à la fois aux besoins et à l'intérêt de l'enfant, de sa famille et s'inscrivent dans le cadre posé par le projet d'établissement ou le projet d'accueil de l'assistant maternel.

Infos sur le métier:

La période de familiarisation est le point de départ de la construction du lien de confiance entre enfants, parents et professionnels. Elle peut limiter le risque de survenue de malentendus, d'incompréhensions et assure les continuités possibles mais aussi des différences entre la maison et le lieu d'accueil, individuel et collectif, entre le rôle de parents et celui des professionnels de la petite enfance. Elle comprend plusieurs temps en présence des parents.

Les temps de présence commune ne se réduisent pas à la phase de familiarisation, mais peuvent se poursuivre tout au long de l'accueil.

(Extrait du Référentiel national de la qualité d'accueil du jeune enfant - Avril 2025)

Pour favoriser ces rencontres le RPE propose des portes ouvertes aux familles des nouveaux arrivants durant la semaine de la rentrée scolaire. Et une semaine de familiarisation pour les assistantes maternelles la semaine suivante.



Dans la mesure des places disponibles aux accueils, les assistantes maternelles, tout au long de l'année, peuvent proposer aux parents de participer à un temps d'accueil.

La vie du Relais:

ROUGE ORANGE JAUNE : Les couleurs de l'automne. Avec du rouge et du jaune je fais de l'orange ...



... notre peinture avec les doigts.



C'est bien l'automne mais il reste encore un peu de vert !



De la peinture propre, même les plus petits découvrent cette activité.

La vie du Relais:

Après une belle cueillette...



Je fais du tri.



On expérimente un nouveau jeu avec de la récupération.



Oh ! Une nouvelle adepte du ukulélé ! Qu'est-ce que c'est chouette pour se reposer après une séance de motricité !

La vie du Relais:

Des décorations pour Noël ! Quel bonheur !



On n'oublie pas de se détendre avant de repartir ! La relaxation est toujours la bienvenue...



Atelier d'éveil au bien-être



Les ateliers avec Gwen, fin 2024, ont eu beaucoup de succès. En novembre et décembre 2025, nous avons pu de nouveau pratiquer des postures de yoga.

Nos « mini-yogis » ont pu évoluer en toute sérénité, ils étaient très concentrés. Cette année, la thématique était « Voyage dans l'espace » et « Le sapin de Noël »

La vie du Relais:



Merci encore Gwen pour cette approche de qualité auprès de la petite enfance.

Quelle belle surprise !



Un atelier musical avec Myriam et Noé.



Une approche artistique différente et de nouveaux instruments à découvrir.

La vie du Relais:

Mais quel beau spectacle pour finir cette année 2025 !



Des projets pour début 2026 :

Les prochaines séances de motricité avec Rémy auront lieu le 27 janvier, le 10 février ainsi que les 17 et 31 mars 2026, à la salle de Taekwondo.

A vos agendas, le Carnaval du Centre Petite Enfance est prévu le 26 mars 2026.

La municipalité à travers son Relais Petite Enfance Municipal, souhaite la bienvenue à Mme FONS Isabelle et Mme DEWAME Fabienne assistantes maternelles.

Sylvie Agar, responsable du Relais Petite Enfance Municipal

Partage d'Experiences:

« LA SEMAINE / MOIS DU GOÛT »

Prendre comme prétexte «la semaine du goût» du mois d'octobre pour partir à la rencontre des producteurs locaux, voir où poussent les légumes et les fruits que l'on retrouve en petits morceaux ou mixés dans les assiettes, toucher, sentir, goûter, observer des plants, des animaux et des tracteurs. Autour de tout cela, de la recherche de recettes, un atelier cuisine, des lectures sur les repas, des imagiers de fruits et de légumes, des chansons aussi et du partage, beaucoup de partage tant pour les enfants que pour les adultes.

Notre nouvelle édition autour du goût a eu deux rendez-vous phares :

Tout d'abord à la Ferme des Fleurettes de Montberon : observation de chevaux, nourrissage de moutons, de poules et d'un coq très bavard puis dans la partie de la ferme réservée à la vente, une de mes accueillies n'a pas manqué les plants de pensées. Elle qui aime tant cueillir des fleurs «pour maman» a louché sur ces petits pots pleins de couleurs... Alors, on en a choisi pour tous les parents : chacun a eu son petit pot.



A nous ensuite les étals de fruits et légumes. Et une consigne :

«Allez-y les enfants, on prend ce qui vous fait envie et moi je vous le cuisinerais !»

Et nous voilà à la caisse avec des pensées, dénormes tomates transformées plus tard en conserves de coulis pour les célèbres «bolo de tatie», dénormes radis hyper sucrés, croqués en fine rondelles, et dont les fanes ont fait un très bon velouté, un butternut, des patidous, du persil et des tomates cerises allongées. Notre butin payé, nous avons récupéré des flyers pour les familles et la dame nous a offert une barquette de tomates cerises allongées, bio et lavées «des fois qu'on ait un petit creux». Elle a ajouté de la salade pour retourner voir les moutons, les poules et le coq et les nourrir.



Partage d'Experiences:

A nous alors une dégustation de tomates cerise allongées : d'abord on touche la peau toute lisse, on peut sentir aussi... Et on croque. On observe ensuite l'intérieur : le jus qui coule, les petites graines, bon on s'en met un peu partout mais tout le monde le sait : plus il rentre sale à la maison : plus il s'est amusé !... Et puis on croque de nouveau... Les plus petits concluant par des «Hummm» et une des plus grandes «Ché cro bon, y en a encore ?»
Le pompon c'est en fin de journée, l'œil surpris du parent qui fond devant son enfant qui lui ouvre la porte le petit pot de pensée tendu vers lui. Sortie : validée !
Toutes les infos sur la ferme les Fleurettes, c'est par ici :

<http://www.fermelesfleurettes.com>

Autre jour, autre vadrouille : Après les légumes, direction la Ferme de PELLAUSY à Villemur sur Tarn pour une cueillette de pommes.

Le bureau du jour est plus que verdoant et on distingue dans les branches à hauteur des enfants les belles couleurs des pommes prêtes à être cueillies. Pour ne pas tout casser : on tourne la pomme puis on tire et on remplit nos petits sacs.



Une vertu peut être inconnue d'une sortie cueillette : une belle pomme bio toute fraîche à ronger pour la poussée dentaire, c'est par-fait! Pendant ce temps-là, la plus grande a fini de dévorer la sienne et serait bien partante pour en croquer une autre...

Allant payer notre récolte nous ajoutons des noisettes magnifiques, des pommes de terre et du jus de pomme -on ne peut plus local- à nos achats pour des repas à venir.

De retour sur le lieu d'accueil on pioche dans nos sacs de belles pommes à rapporter à la maison...

Toutes les infos sur la Ferme PELLAUSY, c'est par ici !

<http://www.fermedepellausy.fr>

Quelques jours plus tard, c'est autour de la table du salon, tous habillés en petits pâtissiers que nous préparerons un gâteau aux pommes et de la compote. Sentir, toucher, verser, mélanger chacun son tour puis déguster c'est aussi un très joli moment de découverte et de partage.

Audrey Lebrun, assistante maternelle

Partage d'Experiences:

Pour aller plus loin :

LECTURES :

Pour les adultes : «Bébé mange tout seul - L'éveil au goût et le plaisir de manger» de Christine ZALEJSKI chez Larousse éditions

Pour tous :

«Le repas» de Jeanne ASHBE chez Pastel éditions

«Le tout petit fermier» de Jean LEROY & Matthieu MAUDET chez Loulou & Cie

«C'est pour qui ? » de Michaël ESCOFFIER et Matthieu MAUDET de l'Ecole des Loisirs

«Je mange» - Mes imagiers à toucher chez Milan

«Je fais le marché» - Mes imagiers à toucher chez Milan



SPECTACLE :

A table Zoé de la Compagnie Fabulouse avec Stéphanie MUOLLO

<http://www.compagniefabulouse.fr/portfolio-item/a-table-zoe/>

CHANSONS :

«Je vais au marché»

«J'ai ramassé des champignons»

«Je prends une patate»

«A l'intérieur d'une citrouille»

«Pomme de reinette»



FORMATION assistants maternels :

«Alimentation et prise de repas» référence MIAPRE module IPERIA de 21h

«Prévention et gestion des troubles alimentaires de l'enfant» référence MITAE module IPERIA de 21h

«Nutrition et consommation responsables» référence MINCR module IPERIA de 14h

«Equilibre alimentaire et cuisine du quotidien» référence MIEACQ module IPERIA de 21h

Bricolage:

PEINTURE DE L'HIVER

Matériel :

Feuille noire, blanche et orange

Peinture blanche

Ciseau

Gommettes rondes

Pour les plus grands : LE FLOCON DE NEIGE



Dessiner un flocon sur une feuille noir

Demander à l'enfant de peindre avec son doigt les contours du flocon

Pour les plus petits : LE BONHOMME DE NEIGE

Faire une silhouette de bonhomme de neige dans la feuille blanche.

Sur une feuille noire coller la silhouette de bonhomme de neige.

Demander à l'enfant de faire des points ou toute forme qu'il voudra en tremplant son doigt dans la peinture blanche.

Retirez la silhouette.

On peut faire une finition en rajoutant des boutons sur le corps avec des gommettes rondes, des yeux et bien sur un carotte pré-découpé dans un papier orangé.

Conseil : laissez l'enfant positionner les détails à son envie.



SOURCE: PINTEREST

Recette :

Plat : Pommes rôties au camembert

Ingrédients

- Camembert
- Pommes
- Thym
- Miel
- Poivre



Source: envie de bien manger.fr

1. Coupez le camembert Sel Réduit de 30% en morceaux en conservant sa croute.
2. Coupez les pommes au 3/4 dans le sens de la largeur puis évidez-les afin de former un petit creux.
3. Remplissez les pommes avec les morceaux de camembert.
4. Parsemez de thym frais (ou à défaut de thym sec) et poivrez.
5. Versez un filet de miel liquide par dessus.
6. Enfournez environ 30 minutes à 150°C (thermostat 5) en surveillant la cuisson.
7. Laissez tiédir quelques minutes et servez !

Recette :

Tarte aux pommes:



- 1 pâte feuilletée prête à l'emploi
- 3 à 4 pommes (golden ou reinette)
- 2 cuillères à soupe de sucre casserole
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre (optionnel)
- 1 sachet de sucre vanillé
- Un peu de beurre fondu (facultatif)
- Un peu de confiture d'abricot ou miel pour la finition (facultatif)

1. Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).
2. Étalez la pâte feuilletée sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
3. Lavez, épluchez et coupez les pommes en fines tranches. Les enfants peuvent aider à disposer les tranches joliment sur la pâte en cercle ou de façon créative.
4. Saupoudrez les pommes de cassonade, de sucre vanillé et, si vous le souhaitez, de cannelle. Cela apporte une douce saveur automnale.
5. Badigeonnez légèrement les pommes avec du beurre fondu pour une belle dorure.
6. Enfournez environ 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée et les pommes fondantes.
7. Pour un joli fini brillant, badigeonnez la tarte de confiture d'abricot chauffée ou de miel juste après la sortie du four (étape à réaliser par un adulte).

NINO 3 ANS ET DEMI

ON EST EN TRAIN DE MARCHER DANS LA RUE QUAND DEUX JOGGEUSES PASSENT À CÔTÉ DE NOUS.

NINO : « NANOU, LES CHEVEUX. »

NANOU : « OUI, ILS SONT ATTACHÉS EN COUETTE, DU COUP IL BALANCE LA TÊTE. »

NINO : « MOI AUSSI JE VEUX UNE COUETTE, JE VEUX UNE COUETTE PAT PATROUILLE ! »

NINO 2 ANS

«NOUNOU, IL FAUDRAIT METTRE DES COUCHES AUX OISEAUX ! ILS ARRÈTERONT DE FAIRE PIPI PARTOUT !»

PIERRE 27 MOIS
EN LISANT LE LIVRE «PARFOIS JE ME SENS...»
NOUNOU DEMANDE À PIERRE : «COMMENT TE SENS-TU
AUJOURD'HUI ?
PIERRE : « ME SENS BON »



MALO 2 ANS ET DEMI

SA MAMAN LUI DIT, EN PRÉPARANT LE SAC POUR ALLER CHEZ NOUNOU :

« ON VA METTRE DES COUCHES, POUR TATIE »

MALO : « NON, MAMAN, POUR MOI LES COUCHES, PAS POUR TATIE !»

NOAM 27 MOIS

IL PLUET BEAUCOUP, LA PLUIE CRÉAIT DES FLAQUES D'EAU.
NOAM, TOUT CONTENT, DEMANDE À NOUNOU : « ILS ARRIVENT BIENTÔT LES POISSONS ?»

NINO 3 ANS ET DEMI

NINO EST AUX TOILETTES
NOUNOU : « TU AS FAIT PIPI ? »

NINO : « NON, MAIS J'AI FAIT DES PETITS PETS DES TOILETTES. »



Le Relais Petite Enfance du Centre Petite Enfance Municipal

4 Chemin des Barrières

31780 Castelginest

Tel: 05 61 70 38 05

email: rpe@mairie-castelginest.fr

Mairie de

