

La Bavarde des Nounous



Réalisée par Co-

Au mois de Février

les ateliers du Relais
porteront sur le thème :

LES 5 SENS
CONTACT



DES CÂLINS, LE MATIN

*J'en veux plein, plein, plein, plein, plein
Des câlins, le matin
J'en veux plein, plein, plein.*

Quand j'ai plein de câlins
La journée commence bien
Je cours dans la cuisine
J'avale trois quatre tartines

Refrain

Quand j'ai plein de câlins
Je rigole pour un rien
J'invente une p'tite chanson
J'suis gai comme un pinson

Refrain

Mais si j' n'ai pas de câlins
Moi j'ai envie de rien
J'ai mal un peu partout
Au ventre puis au cou.

Refrain

Je vois, j'entends...

Je vois un chameau
qui boit du sirop.

J'entends un castor
souffler dans un cor.

Je touche un renard
au fond du placard.

Je sens le parfum
d'un dragon malin.

Je goûte un mystère
avec ma cuillère.





C'est à l'aide de ses sens (le toucher, l'ouïe, la vue, l'odorat, le goût) que l'enfant découvre le monde et réalise des apprentissages fondamentaux qui lui permettront de se développer.



Dès la naissance, l'enfant dispose déjà de plusieurs capacités sensorielles de base qui vont se perfectionner tout au long de son enfance.

Par la suite, la croissance rapide de son système nerveux, c'est-à-dire de son cerveau et de son système perceptif, lui permettra d'acquérir une maîtrise plus assurée et plus fine de ses sens.

AVANT LA NAISSANCE

Les récepteurs du toucher forment un système complexe. Certains donnent de l'information au bébé sur son propre corps.

DES LA NAISSANCE

Le sens du toucher fonctionne dès la naissance. C'est alors le sens le plus développé. **Même si le nouveau-né est**

presque incapable de gestes volontaires, il réagit fortement au toucher. Par exemple, lorsque vous placez votre doigt dans sa main, il la serre grâce à son réflexe d'agrippement

LE DÉVELOPPEMENT DU TOUCHER PAR ÉTAPES

0 À 2 MOIS

Le bébé a le réflexe de saisir et d'agripper (réflexe d'agrippement). Ce réflexe devient moins présent vers 2 mois. Ces mains s'ouvrent alors davantage, mais sont encore souvent fermées.

Lorsque vous touchez sa joue, il a le réflexe de tourner la tête en direction de votre doigt.

Il distingue ce qui est agréable (textures douces, caresses, massages) de ce qui est désagréable (textures rugueuses, mains froides).

À 1 mois, il peut détecter les textures lisses et les tex-

tures rugueuses grâce à sa bouche. Il n'utilise qu'une main à la fois.

Il peut mettre son pouce dans sa bouche (succion).

3 MOIS

Le bébé porte sa main à la bouche. Il joue avec ses doigts.

Perçoit mieux la sensation des objets que l'on place dans sa main. Il découvre les caractéristiques des objets : mous ou durs, doux ou rudes.

5 MOIS

Le bébé explore son corps : porte ses mains à ses pieds, ses pieds à sa bouche.

Il peut commencer à transférer un objet d'une main à l'autre. Il adore jouer dans l'eau faire des éclaboussures dans le bain.



6 MOIS

Bébé essaie d'attraper des choses de la main, manipule des jouets et différents objets.

7- 8 MOIS

Ses gestes s'affirment et gagnent en assurance, il saisit un objet entre son pouce et ses 4 doigts.



9- 10 MOIS

Bébé commence à saisir les objets entre le pouce et l'index, peut manger avec ses doigts.

10- 11 MOIS

Son exploration devient plus précise, il tourne et secoue les objets, glisse les doigts dans les trous et les ouvertures.

12 MOIS

Très curieux des textures et aime en manipuler de nouvelles : Spongieuses, visqueuses, malléables pâte à modeler etc...

DES JEUX POUR STIMULER SON SENS DU TOUCHER

Remplir, vider, empiler et trier, jeux de sable et d'habileté fine.

Notre corps est une machine merveilleuse et complexe, un peu comme une voiture. Lui aussi possède des "pièces" différentes que l'on peut regrouper selon leur fonction :

LA PEAU est une sorte de "carrosserie" qui protège le corps des agressions du monde extérieur. Elle est soutenue par les os, des "pièces" très solides et cependant mobile grâce aux muscles qui les entourent.

Tout cela permet à des "moteurs", nos organes, d'être bien à l'abri pour faire leur travail et d'apporter à la machine tout ce qui lui est indispensable : l'oxygène capté par l'organe des poumons, et les substances apportées par les aliments et transformées grâce à la digestion. Mais pour que le corps vive bien, bouge sans danger, grandisse, ETC..., tous les éléments qui le compose doivent "travailler" ensemble et échanger des informations pour s'adapter au monde extérieur. **Cela est possible grâce à la vue, l'ouïe, l'odorat, le toucher et le goût qui sont les cinq principaux sens que nous possédons.**

LES YEUX, DES GLOBES POUR VOIR

L'orbite de l'œil a une forme de cône. Très confortable, elle est même équipée de coussinets de graisse toute douce, qui amortissent les chocs.

Les larmes sont précieuses. Elles contiennent tout ce qu'il faut pour garder les yeux humides, les nettoyer et même lutter contre les microbes.

LE TOUCHER

La main, un super outil

La zone la plus sensible au toucher est l'intérieur de la main, la paume, et surtout l'extrémité charnue des doigts. A cette endroit, il y a plus de deux mille terminaisons nerveuses sur un carré de peau d'un centimètre de coté.

DES OREILLES À L'ÉCOUTE DU MONDE

La seule partie visible de l'oreille s'appelle le



"pavillon". Solidement accroché de chaque côté de la tête a une jolie forme de coquillage. Son rôle est de faire entrer les ondes sonores dans le trou situé au milieu de l'oreille, appelé "conduit auditif".

Les écouteurs des téléphones portables ou des baladeurs se mettent très près du tympan.

Il faut donc éviter que le son arrive trop fort.



LE NEZ A L'AFFUT DES ODEURS

Le nez filtre l'air qui flotte autour de lui. Si cet air est pollué, il est parfois dangereux pour la santé, mais on n'a pas le choix, on est obligé de respirer.

LE GOUT



Manger est une activité très importante dans notre vie. Aussi lorsqu'on doit mettre un aliment dans la bouche, nos sens viennent donner leur avis.

Nos yeux analysent la couleur d'un plat : si le pain est bleu ou la viande est verte, on refuse de goûter. En effet, ces aspects étranges ne correspondent pas à ce que notre cerveau a conservé dans sa mémoire. Mais **l'odorat** a toujours le dernier mot. Si **l'odeur** est bonne, l'examen de passage est réussi. Le cerveau nous autorise à mettre l'aliment dans la bouche.

Les chercheurs ont constaté que les bébés asiatiques sont les seuls dans le monde à apprécier très jeunes le goût du curry. Avant leur naissance, cette épice parfume déjà le corps de leur maman.

LES 5 SENS :
Deux yeux pour regarder
Une bouche pour goûter
Deux oreilles pour écouter
Un nez pour humer
Et deux mains pour toucher
C'est pas très compliqué
Il suffit de ne pas mélanger





RÉNOVATION ÉNERGÉTIQUE DE L'HABITAT

Vous souhaitez faire des travaux d'économie d'énergie dans votre logement ? Vous ne savez pas par où commencer ? Pour vous informer de manière neutre et indépendante, vous pouvez contacter votre Espace Info Energie.

QU'EST QU'UN ESPACE INFO ENERGIE : UN SERVICE PUBLIC D'INFORMATION

Quels travaux entreprendre ? A quels professionnels s'adresser ? A quelles aides financières prétendre ? Autant de questions qui demandent une expertise. L'Espace Info Energie vous aide à comprendre la démarche des travaux de rénovation énergétique. Véritable relais d'informations et de conseils neutres et gratuits, il facilite les démarches administratives des particuliers, permet de définir les besoins et les travaux les plus pertinents, explique la qualification RGE (Reconnu Garant de l'Environnement) des professionnels, informe sur les aides disponibles en fonction du projet... Ce service gratuit vous le retrouvez au sein de la Communauté d'Agglomération Royan Atlantique, 107 avenue de Rochefort à Royan.



Tous les mois, nous vous proposeront une idée, astuce, les aides auxquelles vous pouvez prétendre... pour vivre mieux chez vous.

DES AIDES FINANCIÈRES : PEUT-ON OBTENIR DES AIDES POUR AMÉLIORER NOTRE LOGEMENT

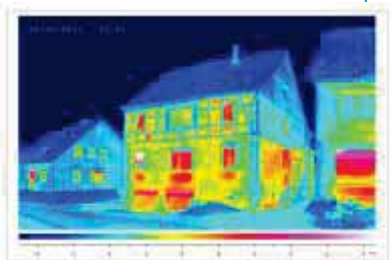
Crédit d'impôt pour la transition énergétique, prime énergie, éco prêt à taux zéro, aides de l'Anah... Autant de dispositifs complexes avec des règles qui diffèrent. Vous êtes perdus ? Le plus simple est de venir faire le point avec votre conseillère énergie sur vos travaux et les aides adaptées à votre projet. Ne signez aucun devis avant d'avoir constitué les dossiers de subventions.

Nouveautés du crédit d'impôt 2019 : Réintroduction du remplacement des menuiseries simple vitrage par des doubles vitrages performants (15% sur la fourniture TTC plafonné à 100€/ouverture) ; la dépose d'une cuve fioul (50% du coût de la main d'œuvre) ; la pose de certains équipements, dits à énergie renouvelable type pompe à chaleur, peut être éligible en fonction des ressources du ménage. Un arrêté va paraître afin d'en préciser les contours.

LA CARA PROPOSE AUSSI DES ANIMATIONS POUR COMPRENDRE CE QU'EST LA DÉPERDITION ÉNERGÉTIQUE.

NUITS DE LA THERMOGRAPHIE Manifestations gratuite. **Pensez à vous inscrire !**

<https://www.agglo-royan.fr/agenda#balade>



Ces sorties permettent de visualiser les déperditions d'énergie sur plusieurs maisons du quartier, grâce à une caméra thermique : ponts thermiques, tassements d'isolants, problèmes d'étanchéité etc. Après l'analyse des images, des conseils seront apportés sur l'isolation et son financement. Ce moment convivial permet de **sensibiliser sur la performance énergétique des bâtiments**, avec comme objectif final d'accompagner les participants dans leurs démarches d'amélioration de l'habitat et de leur confort.

Lieux: Bourcefranc-le-Chapus, Royan, Médis, Les Mathes, Nieulle-sur-Seudre et Semussac.

Renseignements - Espace Info Energie (CARA) : Valentine BIZET 05.46.22.19.36 v.bizet@agglo-royan.fr



LES CREPES Mettre les 5 œufs dans un saladier et ajouter la farine, le sucre, le sel, la levure et le sucre vanillé. Incorporer le lait et bien mélanger pour obtenir une pâte bien liquide. Ajouter ensuite l'huile, et la fleur d'oranger, mélanger et laisser reposer 1h à température ambiante.



250 g de farine

5 œufs

1/2 sachet de levure

2 sachets de sucre vanillé

1 pincée de sel

1 cuillère à soupe de sucre

75 cl de lait

1 cuillère à soupe d'huile pour lier la pâte

1 cuillère à soupe de fleur d'oranger.



Avec les copains et les copines
On a mis dans un plat de la cuisine :
Un petit peu de farine au fond
Un peu de sucre c'est trop bon
Un peu de lait c'est délicieux
Un petit œuf bien au milieu
Un peu de sel et puis du beurre
Une pâte sans grumeau c'est bien meilleur !
Un petit peu d'huile dans une poêle
Et on a fait sauter les crêpes
jusqu'aux étoiles !



Les Merveilles

ingrédients (4 personnes)

- 250 g de farine
- 50 g de beurre
- 1 œuf

- 3/4 de verre d'eau
- Parfum au choix (armagnac, fleur d'oranger, rhum, vanille)
- 1 paquet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 1 l d'huile pour friture
- Sucre en poudre

Matériel

- Batteur sur socle / Robot pâtis-
sier
- Film alimentaire
- Friteuse
- Rouleau à pâtisserie
- Saladier / Cul-de-poule / Jatte

Préparation Mettre dans le robot avec l'hélice pour pâtes :

La farine, l'œuf, le sel, le beurre en crème, l'eau et le parfum, faire tourner l'hélice jusqu'à ce que la pâte se décolle du robot et fasse une boule élastique mais non collante.

Une fois la préparation terminée, mettre la pâte dans du film étirable et laisser reposer 1 heure.

Pour faire les beignets, prendre la valeur d'une noix de pâte et l'étaler finement avec un rouleau, la découper en triangles et mettre dans la friture au fur et à mesure de la découpe, mais la cuisson est très rapide et on doit la surveiller constamment car ils doivent dorer mais pas noircir.

Au fur et à mesure de la cuisson, les mettre dans un saladier tapissé d'un papier absorbant.

A la fin, les mettre dans un joli plat et les saupoudrer avec du sucre et ensuite le sucre vanillé.

Conseils Pour avoir des beignets légers et bien gonflés, vous devez étaler la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne transparente. Attention : l'huile de friture doit être chaude mais pas fumante car les beignets noirciraient et ne gonfleraient pas correctement.





LA PÂTE À PATOUILLE OU OOBLECK

La pâte à patouille est un **fluide non-newtonien**, C'est à dire qu'elle est **liquide comme l'eau mais peut devenir solide comme la pierre lorsqu'on la soumet à une contrainte** que ce soit par la gravité, la force, la vitesse... Le sable mouillé par exemple, est un fluide non newtonien. il est assez liquide pour couler mais assez solide pour que l'on puisse marcher dessus sans s'enfoncer dedans. La vase également est un fluide non-Newtonien. Une activité donc moins créative que les précédentes mais **très amusante et surtout fascinante!** Les enfants adorent manipuler **cette "pâte" totalement imprévisible!**



Attention, activité salissante, prévoyez des vêtements qui ne craignent rien !

Pour faire votre pâte à patouille, il vous faudra

- 2 tasses de féculé de maïs ; - 1 tasse d'eau - du colorant alimentaire (facultatif)

➔ 1) Dans un grand saladier, versez l'eau et ajoutez progressivement la féculé de maïs tout en mélangeant doucement. **ATTENTION ! Si vous souhaitez colorer la pâte, mélangez d'abord le colorant à l'eau AVANT** d'ajouter la féculé de maïs sinon, il vous sera quasi impossible d'obtenir une couleur homogène.



➔ 2) Finissez de mélanger à la main si nécessaire (c'est beaucoup plus facile qu'à la cuillère, elle résiste moins donc se solidifie moins !) jusqu'à obtenir un mélange visqueux, légèrement épais mais liquide.

➔ 3) Patouillez !



Pâte à modeler maison (non toxique)

C'est une pâte à modeler facile à faire, économique, et non toxique, donc idéale pour les plus petits ! Présence d'un adulte nécessaire. Il faut pour une couleur :

- 1 tasse de farine
- 1/2 tasse de sel fin
- 1/2 tasse de maïzena
- 2 cuillère à soupe d'huile de cuisine (tournesol par exemple)
 - 1 tasse d'eau
 - du colorant alimentaire (rayon pâtisserie de votre supermarché)
 - 1 saladier
 - 1 petit bol
 - 1 casserole en inox
 - 1 cuillère en bois
 - le four




LA RECETTE :

Mélanger la farine, la maïzena et le sel dans un saladier. Dans le bol, diluer ensuite le colorant dans l'eau. Verser cette eau colorée dans le saladier et bien malaxer l'ensemble. Ajouter alors les 2 cuillères à soupe d'huile. Faire cuire le tout dans la casserole (à feu très doux) et sans cesser de tourner avec la cuillère en bois. La pâte est cuite lorsque vous avez des difficultés à la remuer. Laisser refroidir hors de portée des plus petits.

Il vous suffit ensuite de renouveler l'opération pour chaque couleur... Vous pourrez conserver cette pâte à modeler pendant quelques mois, en la rangeant bien dans une boîte hermétique après chaque utilisation. Vous pouvez également laisser sécher les petits objets réalisés par les enfants pendant plusieurs jours, ou la faire durcir au four en quelques heures (thermostat 1 ou 2).



Les régimes de retraite évoluent :

 Pour assurer la pérennité de la retraite complémentaire et simplifier le service aux personnes, les régimes Agirc et Arrco ont fusionné en un seul régime. Celui-ci reprend les droits et obligations des deux régimes.


Au niveau de Pajemploi :

Les taux de cotisations pour la retraite complémentaire sont modifiés ;

Les lignes « Retraite complémentaire tranche 1 et 2 » remplacent les lignes « IRCEM et AGFF » sur les bulletins de salaire et les décomptes de cotisations.

Les salariés qui sont nés à compter du 1er janvier 1957, et qui demandent leur retraite complémentaire pour une date d'effet à partir du 1er janvier 2019, pourront se voir appliquer une minoration ou une majoration temporaire au montant de leur retraite complémentaire.

Heures sup :

 Le décret précisant le montant de l'exonération de cotisations sociales des heures supplémentaires et complémentaires est paru au Journal officiel.

Exonération des heures complémentaires et supplémentaires.

Voté dans le cadre de la loi de financement de la sécurité sociale pour 2019, le principe de l'exonération de cotisations salariales sur les heures supplémentaires et complémentaires applicable au 1er janvier 2019 nécessitait la parution d'un texte réglementaire pour être vraiment effectif. **C'est chose faite avec un décret du 24 janvier 2019.**


Pour les assistantes maternelles, est concernée la rémunération des heures effectuées au-delà des 45 heures hebdomadaires et de la majoration correspondante ainsi que celle des heures complémentaires accomplies au sens de la convention collective du 1er juillet 2004.



Ce que ça change pour l'assistant maternel :

Ces heures supplémentaires et complémentaires seront exonérées d'impôt sur le revenu dans la limite de 5 000 € par an.

Info indemnité d'entretien :


 Les indemnités et fournitures destinées à l'entretien de votre enfant couvrent et comprennent :

- Les matériels et produits de couchage,
- de puériculture,
- de jeux et d'activités destinés à l'enfant,
- à l'exception des couches de l'enfant,
- ou les frais engagés par l'assistante maternelle à ce titre ;
- La part afférente aux frais généraux du logement de l'assistante maternelle agréée.

Montant en vigueur depuis le 1er janvier 2019 : 3,08 €* (par jour et par enfant).

* Lorsqu'aucune fourniture n'est apportée par les parents, le montant de l'indemnité d'entretien ne peut être inférieur à 3.08 euros par jour pour 9 heures d'accueil et par enfant gardé. Ce montant peut être proratisé en fonction de la durée d'accueil de l'enfant. L'indemnité d'entretien correspond à un remboursement de frais. A ce titre, elle n'est pas soumise aux cotisations et contributions sociales. Elle n'est pas remise en cas d'absence de l'enfant.

Pensez à regarder sur le site du Conseil départemental la mise à jour des guides en lien avec votre profession :

 *guide agrément, prévention accidents domestiques, enfant en danger ,...*

