

# Le Canard en Sucre

Lettre d'information de la Mutuelle Petite Enfance Lafayette – Lyon 6<sup>e</sup>



**Relais d'Assistants Maternels**  
Tél : 04 78 24 12 79  
relaiscanneasucre@free.fr

Permanence téléphonique :  
Tous les mardis entre 12h et 14h

Rencontre avec la responsable sur  
rendez-vous

## Edito

En ce début de nouvelle année, le conseil d'administration et la responsable du relais vous présentent leurs vœux les plus chers et souhaitent que 2013 soit remplie de beaux moments et de rires pour vous tous.

Dans ce numéro, vous retrouverez les temps forts du relais « Canne à Sucre ».

Bonne année 2013 et bonne lecture !

Séverine Embert  
Responsable animatrice

## Les temps forts du Relais Canne à Sucre

### Le temps de Noël

Le Père Noël est venu voir les enfants du relais avant sa grande tournée. Autour d'un goûter composé par les professionnels (le)s, les petits ont pu rencontrer ce bonhomme rouge et blanc et les plus courageux lui faire une bise le temps d'une photo

Agnès Lebourg du « théâtre de Zéphyrin » est venue aussi nous présenter son spectacle « Mystère et Tartopom' » Spectacle de chants et de superbes marionnettes. Ce fut un très beau moment et les enfants et leurs assistantes maternelles ont été ravis.

### Les jardins sonores

Les jardins sonores, temps de chants et musique, avec Benoit Collinet ont recommencé dès la rentrée à raison de deux dates par mois. Les enfants et les adultes attendent ces temps avec impatience et pourront en profiter en s'inscrivant auprès de la responsable.

Le CD enregistré par les assistantes maternelles est « dans les bacs ». Un exemplaire sera distribué à chaque assistantes maternelles du relais.

### Soirées thématiques

Le relais proposera dans l'année deux soirées thématiques offertes aux familles et aux professionnelles :

- sensibilisation aux gestes de secours à l'enfant
- adopter les bonnes postures au travail avec un enfant

Une information avec inscription vous sera communiquée.

### Projets communs avec le relais des Pitchounes du 6e

Pour les enfants et leur nounou : Carnaval le 15 Mars 2013. Venez tous déguisés et accompagnés de tambourins, maracas...pour le défilé !

### Dates à retenir :

#### Fermeture vacances de Février

Du 04/03 au 08/03.

#### Carnaval

15 Mars 2013

### Parole d'Hafiza,

« M'occuper d'enfant est pour moi un véritable plaisir et une grande fierté. Chaque enfant passe par des étapes afin de grandir :

A 6 mois, ils viennent avec leurs tétines et moi je prends de l'aspirine,  
A 1 an, ils sont d'humeur taquine, et leurs 1<sup>er</sup> pas me fascinent,  
A 18 mois, ils me font des signes, évidemment je devine,  
A 2 ans, toutes ces bêtises anodines auront raison de ma grise mine !,  
A 3 ans, ils décident de la cuisine, et Dora l'exploratrice je leur bouquine,  
A 4 ans, aussi bavards que des speakerines, je leur parle en sourdine...

Mais quel bonheur de se noyer dans ces joies enfantines. Les œuvres d'art qu'ils me dessinent, revisiter Bécassine et toutes ces belles comptines !

C'est du bonheur ! »

Tatie Biza. Assistante maternelle.

### Augmentation des plafonds CAF pour les aides Pajemploi :

A partir du 1<sup>er</sup> Janvier, les plafonds ont été augmentés :

Plafond journalier NET à ne pas dépasser : **36,40€**

Indemnités entretien minimum pour une garde de 9h/jour : **2,97€**

### Note du Conseil Général du Rhône : Consignes pour un couchage sécurisé.

- Décret n° 2012- 364 du 15 mars 2012 relatif au **référentiel fixant les critères d'agrément des assistants maternels** – Section 1 L'assistant maternel doit être en capacité d'appliquer les règles relatives à la sécurité des enfants accueillis notamment les règles de couchage permettant la prévention de la mort subite du nourrisson.
- Article L. 221-1 du **code de la consommation** : tout produit doit, dans des conditions normales d'utilisation, présenter la sécurité à laquelle on peut légitimement s'attendre et ne pas porter atteinte à la santé des personnes.

#### ▪ Utilisation des lits à barreaux

Les assistants maternels doivent disposer de **lits rigides à barreaux conformes aux normes AFNOR** équipés d'un **matelas ferme adapté aux dimensions du lit**.

Ces lits à barreaux doivent être **obligatoirement** utilisés pour le couchage des **nourrissons de moins de 1 an**.

#### ▪ Utilisation des lits pliants - lits parapluie

Pour des raisons d'organisation de l'espace, les assistants maternels peuvent éventuellement s'équiper en lits pliants et lits « parapluie ».

Ces lits pliants restent des **lits d'appoint** qui doivent être réservés au couchage d'enfants de plus de 1 an.

Ces lits pliants doivent être de qualité suffisante pour rendre impossible toute déformation qui risquerait d'être dangereuse pour l'enfant. Il est indispensable de **contrôler le bon état et la vétusté du lit pliant** ainsi que le mécanisme du **dispositif de pliage** qui doit être **fiable et résistant**.

Ils doivent **absolument** être utilisés dans le respect de la notice d'utilisation du constructeur, et, notamment, **sans matelas surajouté** à celui prévu par le fabricant, afin d'éviter tout risque d'étouffement entre le matelas et la paroi du lit.

### Sur internet :

[www.ramlyon.com](http://www.ramlyon.com)

site du relais Canne à Sucre.

[www.casamape.fr](http://www.casamape.fr)

site d'informations professionnelles des assistants maternels et des parents employeurs.

[www.rhone.fr](http://www.rhone.fr)

site du conseil général du Rhône.

[www.mon-enfant.fr](http://www.mon-enfant.fr)

site de la CAF.

### J'ai lu :

**Une vraie vie de nounou**, de Françoise Näser. Ed Duval.

**Loup, loup, y es-tu**, de Mario Ramos. Ed Pastel.

**Va-t'en, Grand Monstre Vert !**, d'Ed Emberley. Ed Kaléidoscope.

### Recette : les Bugnes de tatie Chantal

#### Ingrédients :

250g de farine

35g de beurre ramolli

2 œufs

1 cube de levure boulanger dissout dans un ½ verre de lait

1 sachet de sucre vanillé

Fleur d'oranger.

Mélanger le tout et laisser reposer 30 minutes.

Sur un plan de travail fariné, étendre la pâte et couper les formes en laissant un petit trou au milieu pour que les bugnes gonflent.

Frيره dans une huile bien chaude.

Déposer sur un papier absorbant.

Recouvrir vos bugnes de sucre glace.

**Un régal !!**