

Le petit journal du RAM d'Yvrac

Mars-Avril 2019

RAM d'Yvrac
Chemin des
écoles
Pôle Enfance
33370 Yvrac
05.56.23.78.95
ram@yvrac.fr

Ce journal est
mis en ligne et
consultable sur le
site de la mairie
www.yvrac.com



Une Bonne Année 2019

Pour cette nouvelle année 2019 ma bonne résolution est de remettre en place le journal du RAM. Après six mois à faire connaissance avec vous, à partager de beaux moments lors de nos regroupements, à échanger et refaire le monde de la petite enfance, ce qui me paraissait le plus important dans ma prise de poste, je prends enfin le temps de vous écrire ces quelques pages. Ce journal est aussi le votre alors n'hésitez pas à me faire partager vos envies, vos idées et vos connaissances. Car c'est ainsi que l'on s'enrichit, au contact des uns et des autres. Je vous souhaite une belle et bonne année 2019, tant dans votre vie personnelle que votre vie professionnelle.

Julie

Actualités professionnelles



❖ Le Complément de libre choix de Mode de Garde (CMG)

Le CMG est une aide financière versée par la CAF qui compense le coût de la garde d'un enfant. À compter de mars 2019 un nouveau dispositif va être mis en place afin de simplifier les démarches des parents employeurs et de **mieux sécuriser le paiement du salaire des assistants maternels**. Avec le service « Tout en un », Pajemploi prélèvera le salaire de l'assistante maternelle sur le compte bancaire de l'employeur et versera directement le salaire à l'assistante maternelle. La mise en place de ce service nécessitera l'accord des deux parties.

❖ L'obligation vaccinale

Pour les enfants nés à compter du 1^{er} avril 2018, 11 vaccins sont obligatoires. Il incombe désormais aux assistantes maternelles de s'assurer que les vaccins ont bien été réalisés, ou sont en cours, lors de l'accueil d'un enfant. La convention collective des assistants maternels du particulier employeur prévoit que doivent être joints au contrat de travail les éléments relatifs à la santé de l'enfant, dont, le bulletin de vaccination. Pour plus de renseignements n'hésitez pas à contacter la PMI de Cenon, dont vous dépendez, au 05 57 80 79 90.

❖ Parlons un peu des impôts...

Vos salaires en tant qu'assistantes maternelles vont être soumis à l'impôt à la source à partir de 2020. Toutefois, comme tous les salariés, vous profiterez d'un CIMR (crédit d'impôt) cette année qui effacera l'impôt dû sur vos salaires non exceptionnels de 2018.

Par ailleurs vos salaires de 2019 seront imposés via un prélèvement opéré par le fisc sur votre compte bancaire entre septembre et décembre 2019. Son montant sera calculé à partir de vos salaires déclarés pour 2018 et de votre taux de prélèvement à la source. Il sera régularisé à la fin 2020, au vu de votre déclaration des revenus 2019.

Pour plus de précision, vous pouvez retrouver ces informations dans le magazine 60 millions de consommateurs, hors série, février-mars 2019.

N'hésitez pas à contacter également le centre des impôts de Cenon: 05 57 80 75 00

Le coin des gourmands

Une nouvelle rubrique qui fait suite à nos longs échanges gastronomiques lors de nos regroupements!!!! Et par ce que manger doit toujours rester un plaisir.

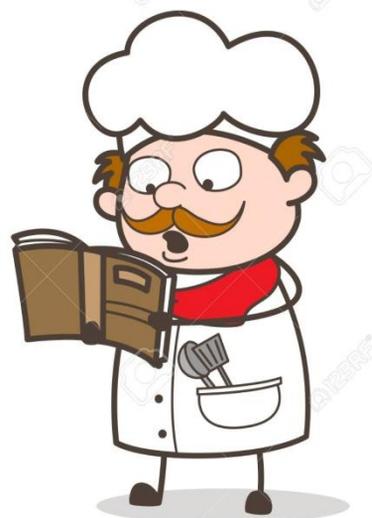
Un plaisir en terme de goût mais aussi et surtout en terme de partage. Je vous proposerais des recettes dont certaines que les enfants peuvent, dès qu'ils en sont capables, manger avec les doigts.

A utiliser sans modération, tant dans votre vie professionnelle que personnelle, bien sur...

Bon appétit avec ces recettes testées et approuvées que vous pouvez retrouver sur le site: www.cookingformybaby.com

Je vous les mets en page séparée pour que vous puissiez les utiliser plus facilement.

A vos papilles



Bon Appétit!

L'importance du jeu pour le jeune enfant

Jean Epstein, psychosociologue français, spécialisé dans la petite enfance, mène depuis 30 ans un travail de réflexion et d'observation du jeune enfant. Une de ces idées majeures est que: « l'enfant ne joue pas pour apprendre, il apprend parce qu'il joue »; il apprend en jouant.

Comme on le sait toutes « laissons les enfants jouer ». De toute façon , on ne pourra pas les en empêcher.

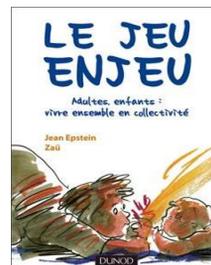
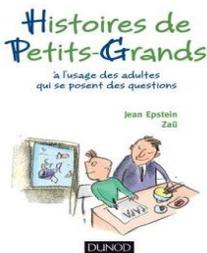
La magie avec les enfants c'est que tout est jeu pour eux. Avec un bout de bâton on devient magicien; avec un carton on embarque à bord d'un bateau; avec un tapis on part en voyage...

Une difficulté que nous pouvons rencontrer au quotidien : comment adapter notre environnement aux enfants? Comment aménager nos pièces de vie pour qu'elles puissent répondre aux demandes et sollicitations de nos grands aventuriers? Et cela sans danger pour eux. C'est là que l'aménagement de l'espace trouve toute son importance.

Pour celles d'entre vous que j'accueille chaque semaine dans la salle du RAM, je vois bien que malgré le peu d'espace, chacun de nous, petits et grands, arrivons à trouver notre place: les enfants en jouant, les adultes en échangeant.

Je tiens d'ailleurs à vous remercier pour vos belles présences lors de nos rencontres au RAM et nos riches échanges avec toujours le soin de veiller au bien être des enfants que vous accueillez.

Voici quelques livres écrits par Jean Epstein. N'hésitez pas à lire ses recherches.



Les temps de rencontre du RAM

- ❖ Les temps de rencontre au RAM ont lieu le mardi ou mercredi matin, de 10h à 11h30. Votre inscription est souhaitée afin que je puisse préparer au mieux votre accueil et celui des enfants. Elle se fait par mail auprès du RAM: ram@yvrac.fr; elle pourra être traitée les mardis, mercredis et jeudis après-midi qui sont mes jours de présence à Yvrac.
- ❖ Je reste à votre disposition pour vous aider et faciliter vos venues au RAM (aider à traverser la route, installation dans les voitures...).

Mars

5 ou 6
Accueil surprise

13
motricité

19 ou 20
Accueil surprise

26 ou 27
Lecture avec une
conteuse

Avril

2 ou 3
Les p'tits artistes

9 ou 10
Accueil surprise

16: matinée d'accueil au festival du jeu
à Saint Loubès

17: spectacle à la médiathèque d'Yvrac
dans le cadre du festival du jeu

23: motricité géante avec le centre de
loisirs et Hélène Emily

30: accueil surprise

Je tiens à vous informer que les temps programmés ci-dessus sont susceptibles de varier en fonction de mes disponibilités (réunions, formations), de celles des intervenants et de celles des salles du pôle enfance.

Le salon Lis Tes Ratures, la grande fête du livre annuelle aura lieu cette année à Montussan, où une vingtaine d'auteurs et illustrateurs s'y retrouveront, et fêteront leurs œuvres et leur art.

Je vous transmettrai le programme et pour plus d'informations vous pouvez vous rendre sur la page facebook du festival.

<https://www.facebook.com/events/498424060677700/>





RAM d'Yvrac
Chemin des écoles
05 56 23 75 95

Madame, Monsieur

Votre enfant peut être amené à apparaître sur des clichés photographiques pris dans le cadre des animations et des événements organisés par le Relais d'Assistantes Maternelles (fêtes, sorties...). La diffusion de ces photos permet aux familles, aux assistantes maternelles et à nos partenaires de pouvoir découvrir l'univers du RAM.

Dans le cadre légal de la diffusion de ces photos, je me permets de solliciter votre autorisation pour leur utilisation dans les conditions suivantes:

- ❖ Affichage et utilisation au sein du relais
- ❖ Site internet de la commune
- ❖ Publication sur le bulletin municipal
- ❖ Publication sur le bulletin d'information du relais
- ❖ Publication auprès des nos partenaires (CAF, Conseil Départemental).

Julie Schiffano
Animatrice du Relais d'Assistantes Maternelles

Je soussigné:

Responsable légal de l'enfant:
.....

- Autorise l'utilisation des photos de mon enfant prises dans le cadre du RAM
- N'autorise pas l'utilisation des photos sur lesquelles mon enfant apparait

Veillez cocher la réponse choisie

Date

Signature

Mises à jour pour le Ram d'Yvrac de votre situation

NOM :

PRENOM:

Adresse e-mail si changement

.....

Recueil de disponibilités

Cette information ne vous dispense pas de l'obligation d'envoyer la fiche de liaison à la PMI pour tout changement de situation au cours de l'année (coordonnées et/ou accueil d'un nouvel enfant).

Sans réponse de votre part, je considérerai votre situation d'accueil complète. Vous apparaissez toujours sur la liste que je remets aux familles mais j'indiquerai aux parents ne pas connaître votre disponibilité. La liste de la PMI avec les coordonnées des assistantes maternelles est aussi disponible en mairie.

Je vous remercie par avance pour vos réponses qui permettront d'orienter au mieux les familles.

Situation actuelle :

en activité congé maternité* congé parental* autre :

*N'hésitez pas à faire appel à la PMI pour une visite de suivi dès votre reprise d'activité

Disponibilités:

	Oui ou non Si oui, nombre de places dispos
Mars 2019 (ou autre mois)	
Septembre 2019	

Acceptez-vous un accueil :

avant 7h* après 20h* en périscolaire (mercredis, après l'école, vacances scolaires)

à temps partiel à temps plein en urgence enfant en situation de handicap

*Vous devez demander un agrément pour horaires atypiques à la PMI

Purée de courgette, patate douce et lait de coco

Une purée toute douce... à la patate douce et courgette. Un peu de lait de coco pour de la douceur et de l'onctuosité. Vous pouvez mettre du fromage type kiri à la place si vous le préférez.

La patate douce est un féculent que les enfants apprécient.

La courgette contient peu de fibres et elle se digère très bien. Elle est très douce en goût et s'accorde parfaitement avec la patate douce.

Pour une touche de gout en plus vous pouvez ajouter une feuille de basilic.

Voici ce qu'il vous faut pour réaliser cette recette de purée de patate douce, courgette et lait de coco, dès 6 mois, pour environ 3 portions de 200g de purée) :

- 200g de patate douce (poids épluchée, une petite patate douce)
- 400g de courgette (poids épluchée, 3 petites courgettes environ)
- Lait de coco
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1. Laver, peler et couper en rondelles la patate douce et la courgette
2. Mettre les rondelles de légumes dans le panier vapeur pour 15 minutes de cuisson
3. On mixe le tout avec l'huile d'olive et le lait de coco, à doser selon le gout à obtenir. Grace à la courgette il n'y aura peut être pas besoin d'ajouter de l'eau pour mixer.

Bon appétit



Bâtonnets de quinoa, parmesan et petits légumes

Recette pour 12 bâtonnets environ:

- 50g de quinoa blanc (avant cuisson)
- 1 petite carotte (60g)
- 1 demi courgette
- 1 oeuf
- Quelques feuilles de basilic frais
- 20g de parmesan
- 3 cuillères à soupe de farine

1. Faire cuire le quinoa après l'avoir rincé 2 ou 3 fois
2. Pendant ce temps, laver, éplucher et couper la carotte et la courgette en dés. Faire cuire
3. Préchauffer le four à 180 degré
4. Hacher finement le basilic
5. Mélanger les légumes cuits, le quinoa, la farine, l'œuf, le parmesan et le basilic. Mettre la préparation au frigo 10 minutes afin de faciliter le façonnage des bâtonnets.
6. Former des petits bâtons (et pourquoi pas faire cette étape avec les enfants) et les faire cuire 15 minutes. Les bâtonnets doivent être légèrement croustillantes dessus
7. Bien laisser refroidir avant de servir.

En plat principal avec une purée ou en amuse bouche, ces petits bâtonnets sont un délice pour petits et grands.

