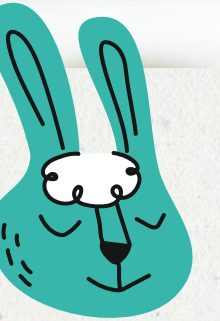
Salagou Coeur d'Hérault
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU CLERMONTAIS

La Farandole
ÉTABLISSEMENT MULTI-ACCUEIL COLLECTIF

LIVRET DE FÉVRIER



À CLERMONT L'HÉRAULT

La Farandole
2, avenue du Stade - 34800 Clermont l'Hérault

Article du mois

L'AUTONOMIE

Dès la naissance, les enfants sont dépendants de l'adulte pour manger, dormir, changer la couche, se rassurer. La présence de l'adulte est nécessaire pour permettre à l'enfant de prendre confiance en lui.

Dès le plus jeune âge, l'enfant manifeste un besoin d'autonomie. Par exemple, il aime attraper les objets, tenir une cuillère lorsqu'il mange et essayer de porter les aliments à sa bouche. Il est donc important de lui laisser une cuillère adaptée à son âge, même si cela prend plus de temps. Vers l'âge de 18 mois, l'enfant commence à s'émanciper de l'adulte et s'oppose à lui, c'est la « phase du non ». L'enfant demande à vouloir faire seul, il souhaite s'habiller seul, ranger ces jouets. Lorsque l'adulte l'incite à faire les choses par lui-même, cela permettra à l'enfant de développer sa confiance en lui, mais aussi de développer ses compétences motrices, son équilibre et surtout de valoriser l'enfant dans ses acquisitions.

L'opposition de l'enfant envers son parent et un sujet récurrent dans les structures d'accueil de jeunes enfants. Il n'est donc pas rare d'entendre les familles nous dire : « il/ elle n'a pas voulu mettre le pantalon bleu ». Laisser l'enfant choisir ses vêtements permet d'encourager sa prise de décision. L'enfant se sentant soutenu par son/ ses parents sera dès lors plus à même d'aller vers les autres enfants et ainsi de favoriser les relations sociales.

À la crèche, les enfants peuvent explorer librement leur environnement, les adultes accompagnent les enfants à faire par eux-mêmes. Les professionnelles encouragent les enfants à développer leur autonomie au quotidien, comme inviter l'enfant à se déshabiller seul avant la sieste ou encore se laver seul le visage devant le miroir.

Encourager l'autonomie chez les jeunes enfants est important pour leur épanouissement personnel et social. Les parents et les professionnels de la petite enfance peuvent soutenir ce processus en offrant des choix, en célébrant les réussites et en permettant aux enfants d'explorer en toute sécurité.

Le signe du mois

La communication gestuelle associée à la parole est un outil de communication largement utilisé par les professionnelles auprès des enfants.

AIDER

On pose le poing fermé
sur la paume de l'autre main

Je t'aide : geste de soi vers l'autre
Tu m'aides : geste de l'autre vers soi

Le livre du mois

PETIT OURS BRUN S'HABILLE TOUT SEUL

DE **MARIE AUBINAIS** (TEXTES)
ET **DANIÈLE BOUR** (ILLUSTRATION)
ÉDITIONS BAYARD JEUNESSE

Petit Ours Brun sait s'habiller comme un grand. Mais les chaussettes sont difficiles à enfiler. As-tu besoin d'aide, Petit Ours ?

L'idée recette

FONDUE DE POIREAUX

EN ACCOMPAGNEMENT / 4 PERSONNES

Visuels : freepik, flaticon

1.200 kg de poireaux entiers
40 gr de beurre doux
4 pincées de sel fin
4 pincées de sucre en poudre
500 ml de bouillon de légumes

> Fendre les poireaux au couteau en croix sur une longueur de 30 cm, le laver et le rincer à l'eau claire.
> Emincer les poireaux sur 1 cm puis les réserver.
> Faire fondre le beurre dans une casserole, y ajouter les poireaux, le sel et le sucre.
> Faire suer le tout pendant 2 à 3 minutes à feu vif en remuant. Déglacer avec le bouillon de légumes, porter à ébullition puis mettre à feu doux.
> Laisser cuire jusqu'à évaporation du liquide, soit entre 10 et 15 minutes environ.

BON APPÉTIT !

Le légume du mois

LE POIREAU

Originaire du Moyen-Orient, il est utilisé déjà à l'époque dans l'Egypte ancienne et par les Romains, puis au Moyen-Âge.

Le poireau est cultivé comme une plante potagère, de la famille des alliacés.

Il existe 190 variétés au catalogue européen des espèces et 26 sont inscrites au catalogue officiel français.

La couleur du poireau est verte et blanche et sa saison de production va de septembre à avril. Il est peu calorique, riche en fibres, vitamines C et B9, minéraux et contient environ 90% d'eau.

Il est consommé en France environ 3Kg de poireaux par ménage et par an.

La France est le 2e producteur européen après la Belgique et le 4e producteur mondial.

C'est un légume consommé surtout en hiver, sa production se situe principalement en France dans la Manche, la Loire Atlantique, le Loir et Cher, le Nord et l'Ain.

Le poireau se déguste chaud ou froid, en entrée, en accompagnement de viande ou de poisson, mais aussi en tarte, gratin, potage, risotto, fondue, vapeur, braisé, etc.