Salagou Cœur d'Hérault
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU CLERMONTAIS

La Ritournelle

ÉTABLISSEMENT
MULTI-ACCUEIL COLLECTIF

LIVRET DE FÉVRIER 2026

La Ritournelle
85, chemin du Pompage - Lieu dit « le Claou » - 34800 Canet

À CANET

LES ACTIVITÉS MANUELLES EN CRÈCHE

Nous souhaitions vous présenter un aperçu des différentes activités manuelles que nous proposons à vos enfants, pouvant être facilement reproduites à la maison. Ces activités permettent à l'enfant de développer sa motricité fine, sa créativité, sa concentration, son langage et son autonomie, tout en stimulant ses sens et en favorisant son épanouissement personnel à travers des expériences ludiques et enrichissantes.

1. LE TRANSVASEMENT

Le transvasement est une activité idéale pour développer la coordination, la concentration et la motricité fine des enfants. Elle consiste à transférer des objets d'un contenant à un autre, tout en utilisant différentes textures : on verse, renverse, remplit, vide et on recommence…dans toutes sortes de récipients (verres, bols, bassines, plateaux, etc.) avec différents ustensiles (cuillères, pinces, louches, passoires, entonnoir, etc.).

Exemples d'objets utilisés :

- **Pâtes** : De différentes formes et tailles
- **Riz** : Un grain plus petit, parfait pour la précision des gestes.
- **Gros bouchons** : En plastique ou en liège, pour varier les textures.
- **Playmaïs** : Des éléments légers qui se manipulent facilement.
- **Eau** : Matière très appréciée des enfants

Bienfaits :

- Découverte des matières / textures
- Amélioration de la motricité fine
- Développement de la patience, de la confiance en soi et de la concentration
- Stimulation de la perception tactile
- Favorise l'autonomie

2. LA MANIPULATION

La manipulation regroupe les activités où l'enfant travaille avec des matières malléables. Ces ateliers favorisent la créativité, l'autonomie, et la sensorialité.

Activités proposées :

- **Pâte à sel** : Un matériau facile à préparer chez soi et sans danger car elle peut se mettre à la bouche, elle permet de modeler et de créer différentes formes. **Recette** : 1 volume d'eau tiède / 1 volume de sel / 2 volumes de farine
- **Pâte à modeler** : Pour développer l'imagination, la motricité et la concentration, l'apprentissage des couleurs.
- **Sable magique** : Une texture qui se manipule facilement, agréable au toucher et qui invite à l'exploration.
- **Argile** : Matériau naturel qui permet à l'enfant d'entrer en contact avec une matière issue de la terre.

Bienfaits :

- Développement de la créativité et de l'imagination.
- Amélioration de la motricité fine et de la coordination œil-main.
- Sensibilisation aux différentes textures et sensations.
- Développe les interactions sociales.
- Introduction du jeu symbolique : l'enfant imite des scènes du quotidien (« On fait un gâteau », « on cuisine », etc.)

3. LES ACTIVITÉS ARTISTIQUES

Les activités artistiques sont des moments privilégiés pour exprimer ses émotions, sa créativité et pour explorer de nouvelles techniques. C'est aussi un excellent moyen d'introduire l'enfant à l'art sous une forme ludique.

Activités proposées :

- **Peinture** : On utilise des pinceaux, des rouleaux, des éponges ou juste les doigts. Ces activités permettent à l'enfant de s'exprimer librement.
- **Peinture propre** : On dépose de la peinture sur une feuille recouverte d'un plastique, créant des effets surprenants lorsque les couleurs s'étalent et se mélangent. Il est possible d'ajouter des objets tels que des feuilles mortes ou des paillettes afin de les découvrir sous la peinture. Les enfants peuvent également faire rouler des petites voitures ou même marcher dessus pieds-nus…
- **Dessin** : Crayon, feutres, craies… de nombreux supports pour éveiller l'imaginaire des petits.
- **Gommettes** : Décoller et coller des formes autocollantes pour développer la précision des gestes.

Bienfaits :

- Développement de la créativité et de l'expression personnelle
- Amélioration de la coordination œil-main
- Introduction aux concepts de couleurs, formes et textures

4. JEUX D'ENCASTREMENTS

Les jeux de motricité fine permettent de travailler la précision des gestes et de renforcer la coordination entre les yeux et les mains. Ces jeux sont essentiels pour le développement de l'autonomie de l'enfant.

Activités proposées :

- **Puzzles** : Des formes simples pour aider l'enfant à développer sa logique et sa capacité à résoudre des problèmes.
- **Coloredos** : Des éléments colorés qui permettent d'apprendre les couleurs tout en améliorant la motricité.
- **Abaques** : Différentes formes à enfiler sur des tiges verticales qui permettent de développer l'apprentissage des couleurs et du tri.

Bienfaits :

- Développement de la coordination motrice fine
- Amélioration de la concentration et de la patience
- Stimulation du raisonnement logique

EN RÉSUMÉ

Chaque activité proposée en crèche est pensée pour soutenir le développement global de l'enfant. Que ce soit à travers le transvasement, la manipulation, les activités artistiques ou les jeux d'encastrements, nous mettons l'accent sur l'épanouissement et l'apprentissage ludique.

Rappels :

- Les activités sont proposées en fonction de l'âge et des capacités de chaque enfant.
- Les moments de jeu sont également des occasions de renforcer la relation de confiance et d'accompagnement entre les professionnelles et les enfants.

Les signes du mois

JOUER

On garde les mains avec les paumes orientées vers soi en faisant **deux cercles**

CHANTER

On éloigne la main de la bouche en agitant les doigts **Deux fois**

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.