Salagou Cœur d'Hérault
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU CLERMONTAIS

La Ritournelle

ÉTABLISSEMENT
MULTI-ACCUEIL COLLECTIF

LIVRET DE MARS 2026

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

À CANET

L'IMPORTANCE DU LIVRE CHEZ LES JEUNES ENFANTS

Dès les premiers mois de vie, le livre est bien plus qu'un simple objet : il est un véritable outil de relation, de découverte et de développement pour l'enfant.

UN MOMENT DE RELATION PRIVILÉGIÉ

Lire un livre avec un enfant, c'est avant tout entrer en relation avec lui. La proximité, la voix, le regard partagé créent un temps sécurisant et chaleureux, essentiel à son développement affectif.

UN SOUTIEN AU DÉVELOPPEMENT SOCIAL ET COGNITIF

Le livre aide l'enfant à comprendre le monde qui l'entoure. Il favorise la curiosité, l'attention, la mémoire et les premières interactions sociales à travers l'échange avec l'adulte.

UN ACCOMPAGNEMENT VERS L'APPRENTISSAGE DE LA LECTURE

Même avant de savoir lire, l'enfant se prépare à cet apprentissage. En nous voyant manipuler le livre, tourner les pages, regarder les images, il apprend par imitation (neurones miroirs). Cela l'aide à comprendre l'objet livre et à s'approprier peu à peu ses codes.

UNE DÉCOUVERTE SENSORI-MOTRICE

Les livres adaptés aux tout-petits (en tissu, plastique, mousse ou carton épais) permettent à l'enfant de toucher, mordiller, tourner les pages. Ces manipulations participent au développement de la motricité fine et de l'exploration sensorielle.

LA DÉCOUVERTE DU SYMBOLIQUE

À travers les images, l'enfant fait le lien entre ce qu'il voit dans le livre et ce qu'il connaît dans la réalité. Il commence à comprendre que les images représentent des objets, des personnes ou des situations.

L'OUVERTURE À L'IMAGINAIRE ET AUX ÉMOTIONS

Les livres permettent à l'enfant de rencontrer différentes émotions : la joie, la peur, la surprise… Accompagné par l'adulte, il peut les reconnaître, les apprivoiser et les exprimer.

LA PERMANENCE DE L'OBJET

Les livres à rabats, avec des jeux de « caché-coucou », aident l'enfant à comprendre que les objets et les personnes continuent d'exister même lorsqu'ils ne sont plus visibles.

LA RICHESSE DU LANGAGE

Les livres exposent l'enfant à différents registres de langage, enrichissent son vocabulaire et soutiennent le développement de la communication, même lorsque l'enfant ne parle pas encore. Il est important de respecter le texte écrit dans le livre choisi pour sa sonorité et sa richesse même si le mot vous parait compliqué pour l'enfant. Son vocabulaire sera ainsi favorisé.

ET LES LIVRES SANS TEXTE ?

Les livres sans texte ont toute leur place. Ils permettent à l'enfant de découvrir librement le livre, à son rythme. Il n'est pas nécessaire de commenter ou de raconter les images. En laissant l'enfant explorer seul, nous respectons son regard, ses choix et son imagination. Commenter systématiquement peut parfois orienter son attention vers ce que nous voyons, plutôt que vers ce qu'il a envie de regarder. Ceci est valable également pour les images des livres à texte.

Ci-contre, des exemples de supports pour présenter les livres : valise, tablier, feutrine, tapis…

Les signes du mois :

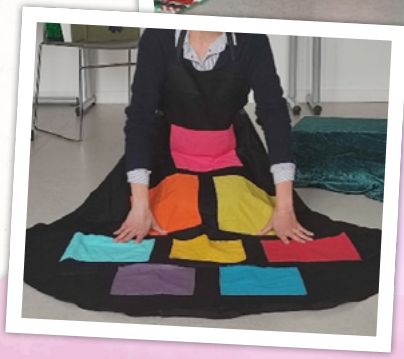
CHANGER LA COUCHE

Les poings en contact par les phalanges font un mouvement inverse d'avant en arrière

ENCORE

On tape sur la paume de la main

Deux fois



Coin lecture

ET DEDANS IL Y A...

De **JEANNE ASHBÉ**
Éditions L'École des loisirs

Qu'y a-t-il dans la valise ? Il suffit de l'ouvrir pour voir dedans. Qu'y a-t-il dans le nounours ? Il vaut mieux ne pas l'ouvrir pour voir dedans. Et qu'y a-t-il dans le ventre de maman ?

Un petit album animé, dont on soulève les rabats pour découvrir ce qui se cache dedans. Dans le nounours ou... dans le ventre de maman... Un livre doux et rassurant, à partager avec ceux ou celles que l'arrivée d'un bébé inquiéterait.

Les « livres voyageurs » : un système de prêt de livres est proposé aux familles, dans les 2 secteurs, une semaine sur deux, afin de rendre la littérature accessible à tous : pour l'éveil de l'imaginaire et le goût de la lecture !

Le Réseau des Bibliothèques :

N'hésitez pas à vous rendre dans l'une des bibliothèques du territoire avec vos enfants : Aspiran, Cabrières, Canet, Ceyras, Clermont l'Hérault, Fontès, Lieuran-Cabrières, Nébian, Octon, Paulhan, Péret et Saint-Félix-de-Lodez.

Les inscriptions sont gratuites ! Venez découvrir des livres ou profiter des animations proposées. Toutes les infos sur :
https://bibliotheques.cc-clermontais.fr

L'idée recette

CRÈME DUBARRY

POUR 4 PERSONNES

400 gr de chou-fleur
1 blanc de poireau
200 gr de pomme de terre
20 gr de beurre
60 cl de bouillon de légumes
15 cl de lait
5 gr de sel fin
5 gr sucre semoule
10 cl de crème liquide

- Dans une casserole profonde, faire suer le blanc de poireau et le chou-fleur en brisure (petit morceau) sans coloration avec le beurre.
- Saler, sucrer et verser le bouillon de légumes, puis le lait.
- Ajouter les pommes de terre en petits dés.
- Porter à ébullition, laisser cuire environ 25 minutes à feu doux.
- En fin de cuisson, rajouter la crème liquide.
- Mixer le tout hors du feu.
- Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

BON APPÉTIT !

© Communauté de communes du Salagou Cœur d'Hérault - photos : freepik

Le légume du mois

LE CHAMPIGNON DE PARIS

Le champignon de Paris, ou de couche, est originaire de Paris, d'où son nom. Apparu au XVII^{e} siècle à Versailles, il sera cultivé par la suite au XIX^{e} siècle principalement dans la région des Pays de la Loire (62%) et en région Centre (15%).

Une des espèces la plus consommée est l'agaricus bisporus, cultivée de façon industrielle en champignonnières, il en existe quelques espèces sauvages rares.

Le champignon de Paris est reconnaissable aux lamelles sous son chapeau, et sa couleur blanche.

Sa saison va de septembre à juin. La France est le 3^{e} producteur Européen.

Source de vitamines B9, B2, B3, B5, riche en potassium et faible en calories, il se consomme en entrée et accompagnement, cru parfois mais souvent cuit, chaud ou froid, tels qu'à la grecque, en Duxelles, en risotto, polenta forestière ou encore en potage.