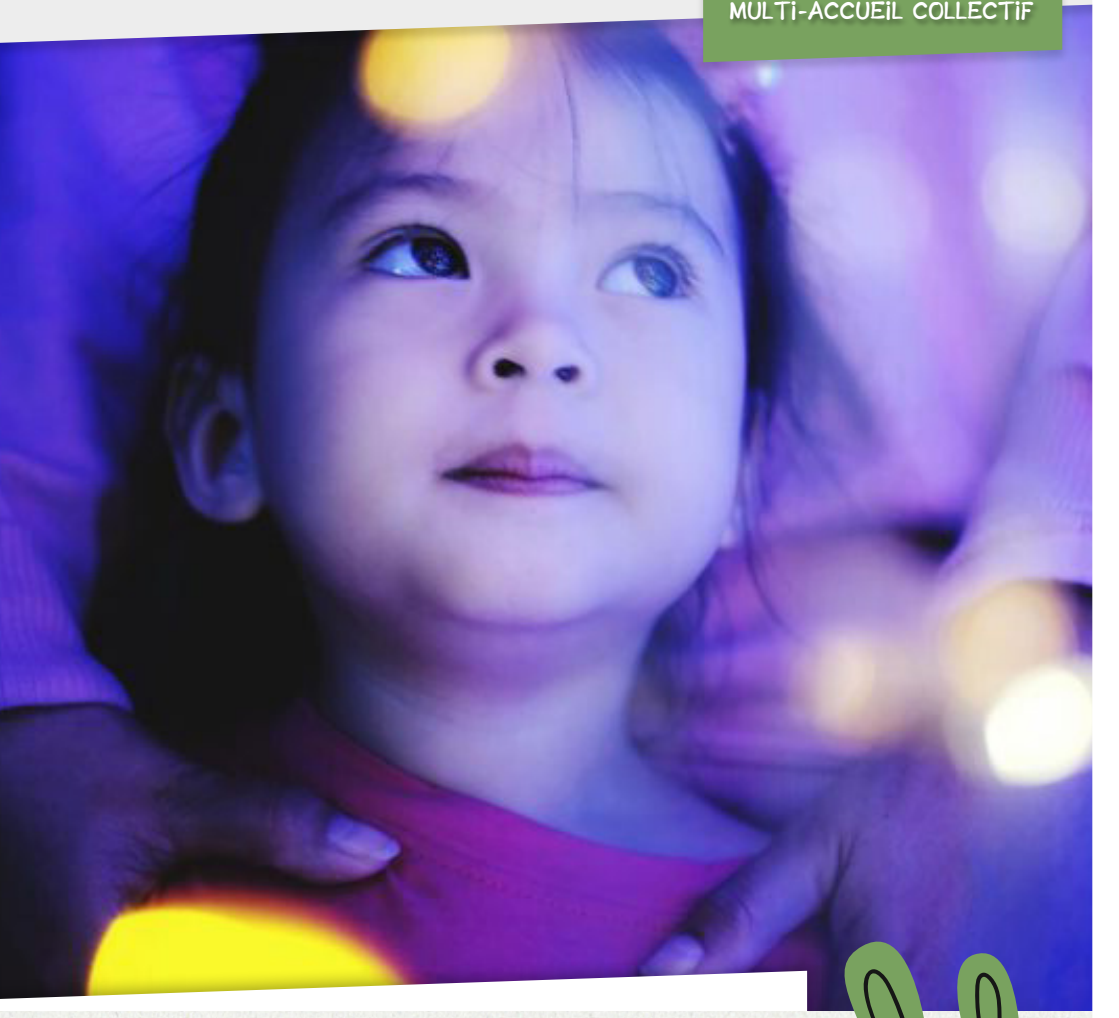
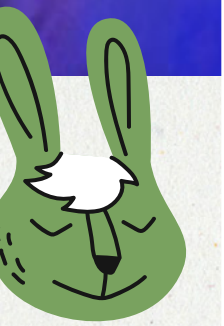
Salagou Cœur d'Hérault
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU CLERMONTAIS

La Ritournelle

ÉTABLISSEMENT
MULTI-ACCUEIL COLLECTIF



LIVRET DE AVRIL 2026



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

À CANET

L'ATELIER SNOEZELEN*

*Snoezelen : un concept venu de Hollande

Développé dans les années 1970 par deux jeunes Hollandais (Ad Verhuel et J. Hulsegge), le terme Snoezelen est la contraction de Snuffelen (renifler, sentir) et de Doezelen (somnoler), que l'on pourrait traduire autour de la notion d'exploration sensorielle et de détente et plaisir. Proposée depuis de nombreuses années dans le cadre du handicap et du polyhandicap, cette approche se développe maintenant dans les secteurs d'accueil du jeune enfant.

Un temps privilégié

L'atelier Snoezelen est un temps privilégié proposé aux enfants des deux secteurs de la crèche, par petits groupes de 5 à 6 enfants maximum, accompagné d'un adulte. L'espace est spécialement pensé et aménagé pour la détente et l'exploration sensorielle.

Une salle aménagée et propice au calme, pour permettre l'exploration sensorielle

L'atelier se déroule toujours dans le petit dortoir du secteur des grands.

La pièce est entièrement vidée du mobilier de jeu et des lits. À la place, sont installés des tapis fins, des couvertures, des coussins, une cabane, des accessoires de formes, taille et textures différentes (tissus, pinceaux, papier bulles, balles sensorielles, bâtons de pluie…) mais jamais figuratifs (aucun objet ne représente quelque chose d'identifiable comme un animal, une poupée, etc.).

Une ambiance lumineuse et sonore apaisante

C'est dans une ambiance tamisée et avec des bruits de la nature que les enfants sont accueillis dans cet espace. Les professionnelles disposent différents jeux de lumière. Afin de favoriser un climat apaisant et en lien avec la taille de l'espace, nous mettons généralement en place 2 sources lumineuses (comme des dalles lumineuses, une colonne à bulles, des fibres optiques ou des projecteurs de son et de lumière).

Un accompagnement vers un temps détente et découverte : des transitions en douceur

Un temps préparatoire à rentrer dans un espace paisible est proposé aux enfants. Nous chuchotons et rappelons que c'est une pièce dans laquelle le calme est attendu. Au sortir de l'activité, l'adulte prend également un temps avec le groupe pour le préparer progressivement au retour dans le secteur (les bruits de la nature sont coupés, on éteint progressivement les sources lumineuses de la pièce…).

Un atelier sans contrainte ni consigne. Un adulte non directif, discret, garant de la qualité de l'ambiance.

Les enfants sont libres de profiter de cet espace comme ils le souhaitent, sans consignes de l'adulte et dans le respect des autres. L'adulte, assis dans un coin de la pièce est là pour assurer une présence discrète mais stable (il observe, écoute, regarde, répond aux sollicitations des enfants mais intervient le moins possible).

Les signes du mois

La communication gestuelle associée à la parole est un outil de communication largement utilisé par les professionnelles auprès des enfants, en voici trois exemples :

DORMIR

On rapproche la main de l'oreille en penchant la tête sur le côté et en fermant les yeux

CONTENT

On fait un cercle avec sa main sur la poitrine en souriant

Ce signe peut se faire avec une ou deux mains

MAISON

On symbole le toit en joignant les bouts des doigts

La lecture du mois

À CE SOIR !

AUTEUR : JEANNE ASHBÉ
ÉDITIONS : ÉCOLE DES LOISIRS

Quand on passe la journée loin de l'autre, c'est bon de se la raconter. Mais quand on est tout petit, comme Sam, ou un peu plus grand, comme Léa, on n'a pas encore de mots, ou si peu, pour en parler.

À ce soir ! est un livre pour dire, avec des images, les paroles rassurantes et le gros baiser du matin, les jouets, les copains, la purée, le dodo, les disputes et les câlins, la fatigue du soir... et la joie de se retrouver !

L'idée recette

POLENTA AUX FROMAGES

POUR 4 PERSONNES

100g de semoule de maïs
50g de parmesan râpé
400ml d'eau
50g de mozzarella râpée
2 pincées de sel

Pour la cuisson :
40ml d'huile de tournesol
100g de farine

- Porter l'eau à ébullition avec le sel.
- Hors du feu, verser en pluie fine la semoule de maïs, mélanger avec un fouet.
- Remettre en cuisson 5 minutes maximum à feu doux en mélangeant avec une spatule énergiquement.
- Retirer du feu et incorporer les fromages en remuant.
- Débarrasser dans un plat creux préalablement filmé.
- À l'aide d'une maryse, égaliser la surface uniformément.
- Couvrir d'un papier film percé et laisser refroidir.
- Démouler la polenta, la couper en cubes réguliers, les fariner puis les poêler avec l'huile sur chaque face jusqu'à coloration.
- Débarrasser dans un plat avec un papier absorbant pour retirer l'excédent de matière grasse.
- Les morceaux de polenta peuvent être réchauffés à couvert au four 5 minutes ou au micro-onde non couvert pendant 1.30 minutes.
- La polenta accompagne poisson ou viande, avec ou sans sauce.

BON APPÉTIT !

© Communauté de communes du Clermontais - Photos : Freepik, Gemini

Le légume du mois

LES ASPERGES

L'asperge est une plante monocotylédone qui pousse et sort de terre, de la famille des asparagacées, originaire de l'est du bassin méditerranéen. Elle était connue des romains et cultivée comme plante potagère en France depuis le XV^{e} siècle.

La production la plus importante ici se trouve dans le sud-ouest, le sud-est et le val de Loire. Il en existe des blanches, des violettes et des vertes. On la trouve en mode sauvage ou cultivée, ce légume se consomme prioritairement au printemps du mois d'avril à juin.

Les plus connues sont les asperges d'Argenteuil ou des sables des landes. Elles sont riches en vitamines B9 et qui sont une excellente source de fibres alimentaires. L'asperge s'épluche avant sa cuisson, qui peut être à l'eau ou à la vapeur, et est le plus souvent consommée à la vinaigrette, à la crème ou avec une savoureuse sauce hollandaise ou mousseline.