Salagou Cœur d'Hérault
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU CLERMONTAIS

La Ritournelle

ÉTABLISSEMENT
MULTI-ACCUEIL COLLECTIF

LIVRET DE MAI 2026

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

À CANET

MUSIQUE ET CHANSONS : LEURS BIENFAITS SUR LES JEUNES ENFANTS

La musique et les chansons constituent une place essentielle en crèche. Elles participent pleinement au développement harmonieux de l'enfant tout en apportant plaisir, partage et éveil au quotidien.

ELLES FAVORISENT :

Le développement émotionnel : La musique apaise et sécurise l'enfant (comptines répétitives). Elle aide à exprimer et reconnaitre les émotions. Elle favorise le bien-être et réduit le stress.

Le développement cognitif : Stimule la mémoire (répétition des paroles et des mélodies), favorise l'attention et la concentration et soutient l'acquisition du langage.

Le développement du langage : Les chansons aident à enrichir le vocabulaire et améliorer la prononciation. Les gestes associés aux comptines renforcent la compréhension.

Le développement moteur : Le rythme encourage les mouvements du corps, développe la coordination et la motricité globale, et aide l'enfant à prendre conscience de son schéma corporel.

Le développement social : La chanson collective renforce le sentiment d'appartenance au groupe, favorise l'interaction entre enfants et avec les adultes, ils apprennent alors à attendre leur tour, à écouter les autres et imiter.

L'ouverture culturelle : Découverte de musique variée et valorisation de la diversité culturelle dès le plus jeune âge.

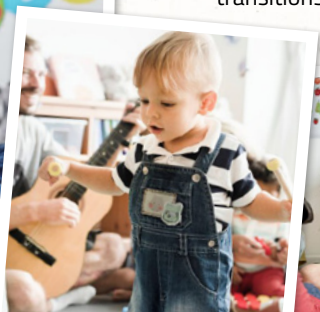
LES CHANSONS À LA CRÈCHE

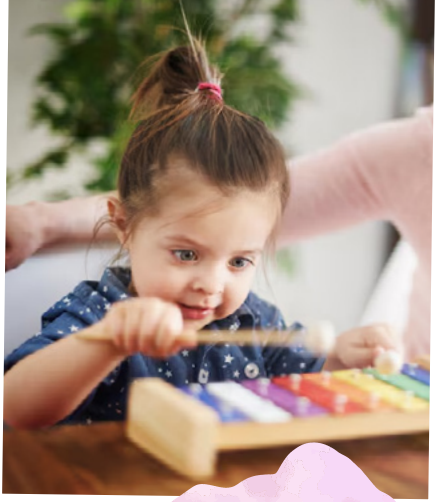
La musique et les chansons occupent une place essentielle dans le quotidien des enfants. Chaque matin, une fois que tous les enfants sont arrivés, un temps de regroupement leur est proposé. Ce moment privilégié permet de se retrouver, de se dire bonjour, de prendre ses repères et de commencer la journée dans un climat sécurisant et chaleureux.

Pour accompagner ce rituel, les professionnelles utilisent une grande diversité de supports : cartes à chansons, livres musicaux, CD, mais aussi des instruments comme la guitare. Une professionnelle intervient régulièrement en jouant de la guitare, offrant aux enfants une expérience musicale riche et vivante. Sa présence permet d'introduire les enfants à différents sons, rythmes et styles, tout en stimulant leur curiosité et leur sensibilité artistique.

Lors du temps de regroupement, des activités ludiques sont proposées pour favoriser la participation de chacun. Par exemple, les enfants peuvent tirer au sort des cartes à chansons, ce qui leur permet de choisir eux-mêmes les comptines qu'ils souhaitent chanter. Des marionnettes sont également utilisées pour capter leur attention, encourager l'expression et rendre ce moment encore plus interactif et joyeux.

Ce rituel musical joue un rôle fondamental dans le développement des enfants : il favorise le langage, la mémorisation, la coordination et la socialisation. Il permet aussi de créer des repères dans la journée et d'accompagner les transitions en douceur.





La musique est également présente lors des repas, avec des chansons rituelles comme « bon appétit » ou « la patate ». Ces comptines marquent le passage à table et instaurent une ambiance détendue et conviviale, aidant les enfants à vivre ce moment de manière sereine et plaisante.

L'implication et la créativité des professionnelles sont au cœur de ces temps musicaux. Leur capacité à varier les supports, à s'adapter aux besoins des enfants et à instaurer un cadre bienveillant contribue pleinement au bien-être et à l'éveil des tout-petits. Grâce à leur engagement, ces moments deviennent de véritables expériences éducatives et affectives, riches de sens et de plaisir partagé.

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 :

C'EST FINI

Les paumes dirigées vers soi effectuent un mouvement vers le bas en s'écartant

DANSER

On balance les deux doigts d'une main au-dessus de la paume ouverte de l'autre main.

Deux fois

BONJOUR

On écarte la main de la bouche vers l'avant comme pour saluer

La lecture du mois

PETIT CHAT PERDU

TEXTE : NATACHA, ILLUSTRATION : ALBERTINE DELETAILLE
ÉDITION : FLAMMARION

Petit chat perdu a un peu faim. Le chien lui conseille d'aller voir la fermière et de dire «Ouaf ! Ouaf !» pour avoir un os, le coq de dire «Cocorico» pour avoir du grain... Mais ce que veut le petit chat, c'est du lait, et il a de plus en plus faim... Qui va pouvoir l'aider ?

L'idée recette

CAVIAR D'AUBERGINE

POUR 4 PERSONNES

3 aubergines
2 gousses d'ail
4 feuilles de basilic
10 cl d'huile d'olive
½ jus de citron
2 pincées de sel fin

- Lavez et coupez les aubergines en deux, dans le sens de la longueur.
- Disposez-les sur une plaque au four à 240°C (th.8), côté tranché vers le haut, comptez environ 10 à 15 minutes de cuisson.
- Retirez les aubergines du four, laissez-les refroidir et videz la chair avec une cuillère à soupe, sans la peau.
- Mélangez au robot mixeur la chair d'aubergine, l'ail épluché et écrasé au presse ail, les feuilles de basilic, les deux pincées de sel fin, le jus d'un demi citron et incorporez l'huile d'olive à la fin pour émulsionner le tout.
- Versez la préparation dans un plat creux de service puis mettez au réfrigérateur pendant au moins 2h.
- Servez avec des tranches de pain grillées ou pain de mie toasté en accompagnement.

BON APPÉTIT !

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

Le légume du mois

LE RADIS

Espèce de plante potagère, consommé cru comme légume (en entier ou en salade).

Toutes les parties de la plante sont comestibles, la peau et la chair du radis peuvent-être de différentes couleurs. Il existe des variétés de couleur bicolores, rose, blanches ou noires mais la plus courante est la rouge appelée « le radis de 18 jours ».

Il est riche en minéraux, oligo-éléments, vitamines C et en soufre, ce qui lui donne sa saveur piquante.

Il existe plus de 50 variétés cultivées en France, comme le radis Diana, radis chandelle, radis noir d'hiver, etc.

La pleine saison s'étend de Mars à Juin et sa consommation en France en moyenne est de 1.5kg par an et par personne.

Il est principalement cultivé dans les pays de la Loire, mais aussi dans nos jardins.