

Janvier/Février 2022



Journal du RAM itinérant (Buzançais, Villedieu-sur-Indre et Niherne)



Edito

Avec ce début d'année 2022, la profession d'Assistante Maternelle a connu des modifications importantes avec l'entrée en vigueur le 1^{er} janvier de la nouvelle convention collective et les changements liés à la loi d'Accélération et Simplification de l'Action Publique (ASAP) (conditions de renouvellement du premier agrément, administration des médicaments...).

La cinquième vague de l'épidémie a elle aussi impacté le quotidien de chacun. De nombreuses contaminations, des actions annulées et reportées, des écoles fermées, des professionnels et des parents fatigués... bref un début mitigé qui laisse malgré tout, et nous l'espérons tous, entrevoir le meilleur.

Contaminations à la baisse, protocoles sanitaires allégés, arrivée du printemps et du soleil... un peu de positif (sans jeu de mot) pour donner espoir et dynamisme !

Je vous souhaite une bonne lecture !

Camille REVIRON
Animatrice RAM itinérant

SOMMAIRE

Edito.....	1
Activités du RAM.....	2
Campagne nationale de sensibilisation au syndrome du bébé secoué.....	2
Promouvoir la profession d'assistante maternelle.....	3
Recettes :.....	4

Activités du RAM

En raison de la crise sanitaire et de l'augmentation des contaminations en ce début d'année, les ateliers collectifs au RAM de Buzançais ont été suspendus du 4 janvier au 8 février 2022 inclus. Les ateliers d'éveil ayant lieu dans un espace partagé avec les enfants du multi-accueil, il était plus judicieux d'éviter les risques de contaminations.

Les ateliers d'éveil du RAM de Buzançais ont pu reprendre le mardi 15 février 2022. Enfants et assistantes maternelles étaient contents de pouvoir se réunir de nouveau. Mardi 22 février Mme LALEU a pu proposer aux enfants un atelier d'éveil musical de 10h00 à 10h30. Elle interviendra mardi 22 mars 2022 de 10 à 10h30. Merci de vous inscrire auprès du RAM si vous souhaitez participer. Atelier limité à 10 enfants.

Les ateliers collectifs ont pu être maintenus à Villedieu-sur-Indre et à Niherne. Les locaux permettant l'organisation de ces temps d'éveil avec moins de risques de contamination entre services. Divers ateliers ont pu être proposés : peinture, découverte des jeux de société, motricité...

Le mardi 25 janvier 2022 à 19h30 une réunion d'information en visioconférence a été proposée aux assistantes maternelles et parents employeurs du territoire. Animée par Mme MARTINET de particulier emploi, les participants ont pu recevoir des informations sur les acquis sociaux des assistantes maternelles et sur les nouvelles règles de la convention (congrés payés, revalorisation de l'indemnité de rupture, prime de départ à la retraite...).

Le mardi 22 février, à la Circonscription d'Action Sociale de Buzançais, c'est en présentiel que la PMI (représentée par Mme LEBLANC), le RAM et les assistantes maternelles ont pu échanger au cours d'une réunion d'information sur les différents changements liés à la loi d'Accélération et de Simplification de l'Action Publique (ASAP) (renouvellement d'agréments, déclaration sur monenfant.fr, administration des médicaments...).

Une réunion d'information sur le même thème aura lieu à Niherne (Salle Rousseau/DOJO) le mardi 15 mars 2022 à 19h30 pour les assistantes maternelles de Villedieu-sur-Indre et de Niherne. Inscription obligatoire auprès du RAM.

Campagne nationale de sensibilisation au syndrome du bébé secoué

En janvier 2022, Adrien TAQUET, secrétaire d'Etat en charge de l'Enfance et des Familles a lancé une campagne de sensibilisation au syndrome du bébé secoué qui, pour rappel, peut entraîner de graves séquelles neurologiques voire la mort de l'enfant.

Cette campagne repose sur la diffusion d'un film choc qui rappelle l'essentiel : secouer un bébé est maltraitance qui peut être mortelle.

Le syndrome du bébé secoué, aussi qualifié de traumatisme crânien non accidentel (TCNA) survient lorsqu'un bébé ou un jeune enfant est violemment secoué par un adulte. Sous la violence des secousses la tête du bébé se balance rapidement d'avant en arrière. Son cerveau heurte les parois de son crâne. Les bébés victimes de ces secouements connaîtront pour les $\frac{3}{4}$ des séquelles lourdes dues à des lésions cérébrales (problème de comportement, retard de développement psychomoteur ou des lésions cérébrales, troubles cognitifs et des difficultés d'apprentissage...).

Après les secouements, des signes chez le tout-petit peuvent alerter et doivent conduire à prévenir en urgence les secours. En attendant leur arrivée il est conseillé de placer le bébé en position latérale de sécurité s'il vomit ou convulse.

Il s'agit de :

- Un moins bon contact, une extrême irritabilité, des pleurs inhabituels
- Une somnolence inhabituelle
- Troubles oculaires : mouvements anormaux des yeux, pupilles de dimensions inégales, enfant qui louche ou ne suit plus du regard
- Perte des sourires ou babillage habituels
- Diminution de l'appétit, refus de manger ou vomissements sans raison apparente
- Difficultés à respirer ou des pauses respiratoires.

Vous pouvez retrouver le communiqué de presse en vous rendant sur le lien suivant <https://solidarites-sante.gouv.fr/actualites/presse/dossiers-de-presse/campagne-nationale-de-sensibilisation-au-syndrome-du-bebe-secoue>

Vous retrouverez le spot de campagne en vous rendant sur ce lien <https://youtu.be/vN6St7PVfUs>

Sources : <https://solidarites-sante.gouv.fr/actualites/presse/dossiers-de-presse/campagne-nationale-de-sensibilisation-au-syndrome-du-bebe-secoue> et <https://lesprosdelaqueteenfance.fr/syndrome-du-bebe-secoue-lancement-dune-campagne-de-sensibilisation>

Promouvoir la profession d'assistante maternelle

L'UFNAFAAM¹, en partenariat avec l'association TerrEducation, a lancé le 13 janvier une série de quinze vidéos faisant témoigner des assistantes maternelles sur le mode d'accueil individuel, afin de le rendre visible. Diffusées sur You Tube tous les quinze jours, il s'agit pour l'UFNAFAAM de montrer qu'au-delà des difficultés rencontrées par la profession, ce mode d'accueil a toute sa place dans le développement du jeune enfant. Il s'agit également d'entendre l'expertise des professionnelles sur les différents aspects de leur métier, qu'il s'agisse du soutien à la parentalité ou de l'accueil d'enfants en situation de handicap.

(Source : L'assmat, N° 193- Février/Mars 2022, p.10)

Pour visionner les vidéos rendez-vous sur You Tube : <https://www.youtube.com/watch?v=jcRJGA9hm00>

¹ Union Fédérative Nationale de Familles d'Accueil et d'Assistants Maternels

Recettes :

En cette période les petits plaisirs culinaires ne sont pas de trop. En février on ne peut pas passer à côté des crêpes ! Qu'elles soient accompagnées de confiture, sucre, pâte à tartiner, crème de marron... cette petite pause gourmande est appréciée par petits et grands ! Voici une recette de pâte à crêpes.

Et même si la période des crêpes est passée, personne nous vous en voudra si vous faites un petit goûter crêpes, en tout cas je suis certaine que les enfants ne seront pas contre !

Bon appétit !

La pâte à crêpes :

Ingrédients :

Farine : 250 g

Œufs : 4

Lait : ½ litre

Sel : 1 pincée

Sucre : 2 cuillères à soupe

Beurre fondu : 50 g (facultatif)



Mettre la farine dans un saladier avec le sel et le sucre.

Faire un puits au milieu et y verser les œufs.

Mélanger doucement. Quand le mélange devient épais, ajouter le lait froid petit à petit.

Quand tout le lait est mélangé, la pâte doit être assez fluide.

Rajouter un peu de lait si la pâte est trop épaisse.

Ajouter ensuite le beurre fondu refroidi.

Bien mélanger.

Faire cuire les crêpes dans une poêle chaude ou utiliser un appareil à crêpes.

Cuire environ une minute de ce côté et la crêpe est prête.

Il n'y a plus qu'à déguster et à profiter !

Bon appétit !



La galette (pour 6 personnes) :

Les ingrédients :

- 2 pâtes feuilletées

Pour la frangipane :

- 90 g de compote ou de purée (sans sucre ajouté) de pommes
- 2 œufs
- 125 g de poudre d'amandes
- 40 g de beurre mou
- Arôme d'amande amère (soit 2 à gouttes d'huile essentielle d'amande amère, soit 1 cuillère à café d'extrait d'amande amère)
- 80 g de sucre de canne
- Option : 1 cuillère à soupe de rhum ambré
- Une pincée de sel non raffiné

Pour la dorure :

- Soit un jaune d'œuf avec un peu de lait
- Soit une cuillère à soupe de sirop de riz (ou de miel, ou de sirop d'érable, ou de sirop d'agave) + 2 cuillères à soupe d'eau

Préchauffer le four à 180°.

Dérouler les deux pâtes feuilletées délicatement.

Casser les deux œufs dans un bol vide. Les battre rapidement.

Rendre le beurre pommade. Ajouter et mélanger la poudre d'amandes, le sucre.

Ajouter la compote de pomme, le sel, et éventuellement les arômes choisis (vanille, rhum, amande amère). Mélanger sans fouetter.

Découper les deux pâtes feuilletées afin d'obtenir un cercle d'environ 25 cm et l'autre de 26 cm pour le dessus.

Etaler la frangipane sur le fond de pâte en laissant un bord d'environ 1,5 cm.

Enfoncer 1 ou 2 jolies fèves Recouvrir avec la pâte, et appuyer légèrement sur les bords. Entailler le tour, et dessiner à l'aide d'un couteau sur le dessus.

Enduire la galette du mélange d'œuf et de lait ou de sirop et d'eau.

Enfourner la galette pour 35 minutes environ. Elle doit être bien dorée.

Déguster tiède ou à température ambiante.

