

### L'EDITO : Extension et agrément suite au COVID

Publication d'une ordonnance le 18 juin 2020 au Journal officiel qui prolonge certaines mesures d'exception liées à la crise sanitaire pour l'accueil individuel :

- **Prolongation jusqu'au 30 septembre de l'autorisation d'accueillir jusqu'à six enfants de moins de trois ans à domicile** « pour accompagner la reprise progressive de l'activité ». Les professionnelles sont toutefois tenues d'informer leur service de PMI du recours à cette disposition « coordonnées des parents d'enfants accueillis, par mail ou téléphone, selon la procédure prévue au deuxième alinéa de l'article D421-17 du Code de l'action sociale et des familles ».
- **Proroger jusqu'au 10 octobre les agréments des assistantes maternelles qui ont expiré depuis le 12 mars**, « afin d'en assurer le renouvellement sans rupture ». Une mesure liée à l'engorgement des demandes d'agrément auprès de la PMI.

### Pajemploi et activité partielle

Le Réseau national des Urssaf annonce la mise à disposition de l'attestation d'activité partielle pendant la crise sanitaire pour les assistantes maternelles du particulier employeur. Elle sera disponible prochainement pour les mois de mars, avril ou mai et permettront de justifier l'indemnisation exceptionnelle perçue.

Les salariés qui ne disposent pas de compte en ligne Pajemploi recevront un courrier contenant les attestations pour chacun de leurs employeurs et pour chaque période concernée. Les autres disposeront des attestations d'activité partielle sur leur compte Pajemploi.



## Un peu de gaieté en cette période particulière : Fabrication de masques comestibles



S'ils ont fait couler beaucoup d'encre lors de la crise sanitaire, les masques sont devenus, depuis lors, un objet de votre quotidien. Pour les rendre plus familiers aux enfants et rassurer ceux qui pourraient s'en inquiéter, rien de tel que de s'appuyer sur les ressorts d'une activité ludique, avec une recette de masques comestibles !

### **Ingédients pour le pain :**

- 500 g de farine
- 300 ml d'eau
- 20 g de levure fraîche
- Une pincée de sel

### **Réalisation :**

Délayer la levure fraîche dans 30 ml d'eau. Puis, dans une terrine, mélanger la farine, le sel, l'eau et la levure et façonner une belle boule. Laisser gonfler la pâte.

### **Ingédients pour la décoration des pains masques :**

- Sucre glace
- Jus de citron
- Colorants alimentaires (bleu, vert, rouge...)
- Décorations variées en sucre (papillons, cœurs, ronds, étoiles, lettres...)

### **Déroulement :**

- Préparer dans des bols du sucre glace, avec un peu de jus de citron et quelques gouttes de colorant alimentaire. La texture doit rester épaisse.
- Dans les autres bols, verser les décorations sucrées.
- Pour commencer, les enfants pétrissent leur petit pâton. Une fois bien pétri, le pâton est étalé bien à plat, à l'aide d'un rouleau. Avec un couteau, on découpe des yeux et une bouche, et afin de ne pas gaspiller la pâte, on conserve les restes des découpes des yeux et de la bouche pour les transformer en boule, qui servira à faire des oreilles.
- Il faut attendre un peu qu'il gonfle.
- Le masque est ensuite cuit à blanc, au four, à 220° pendant quelques minutes.
- Les enfants découvrent leurs productions !
- Maintenant, place à la décoration ! Tout est installé au centre de la table.
- Chacun choisit du sucre coloré et avec un pinceau ou les doigts, commence à étaler sur le pain.
- Puis les enfants mettent les décorations sucrées.
- Voilà le résultat est fantastique et les masques magnifiques !!!

Source : *Assistants maternelles magazine juillet 2020, article de Chrystèle CARON, assistante maternelle*



# Les élus de la CCBJC

L'élection du nouveau bureau communautaire de la CCBJC a eu lieu le mercredi 15 juillet, voici le détail :

**Président de la CCBJC :** M. Jean-Marc FEVRE

**1<sup>er</sup> Vice-Président :** M. Damien THIERIOT

**2<sup>ème</sup> Vice-Président :** M. Bertrand OLLIVIER

**3<sup>ème</sup> Vice-Président :** M. Yves CHAUVELOT

**4<sup>ème</sup> Vice-Président :** M. Jean-François MARECHAL

**5<sup>ème</sup> Vice-Président :** M. Bernard ADAM

**6<sup>ème</sup> Vice-Président :** Mme Christelle PIOT

**7<sup>ème</sup> Vice-Président :** M. Alain MALINGREY

**8<sup>ème</sup> Vice-Président :** M. Daniel FRIQUET

**9<sup>ème</sup> Vice-Président :** M. Pascal RENARD

**Je vous souhaite à toutes un agréable été et de bonnes vacances. On se retrouve en septembre pour de nouvelles activités !!!!**

**Bien à vous. Virginie GEOFFROY**

## Agenda du Relais

**Réunion de professionnalisation de 20h00 à 22h00 :**

✓ Jeudi 17 septembre

**Fermeture du RAM :**

✓ du 05 au 26 août inclus

## Ouverture du RAM

<b>Lundi</b>		Accueil individuel : 13h30 - 18h30
<b>Mardi</b>	Accueil collectif : 9h30 - 11h30	
<b>Mercredi</b>	Permanence Téléphonique : 9h00 - 12h00	Accueil individuel : 14h00 - 18h00
<b>Jeudi</b>	Accueil collectif : 9h30 - 11h30	
<b>Vendredi</b>	Accueil individuel : 9h00 - 12h00	Accueil individuel : 13h30 - 17h30

**ATTENTION :** Afin d'assurer des accueils individuels de qualité, l'animatrice du RAM ne prendra pas de communication téléphonique lorsqu'elle sera en rendez-vous. Il est préférable de la joindre au moment de la permanence téléphonique.

# Recette : Salade de pâtes aux légumes et aux knaki

## Ingrédients :

- ✓ 400g de pâtes cuites
- ✓ 4 Knaki
- ✓ 150 de haricots verts frais
- ✓ 4 tomates
- ✓ 4 Cs d'huile d'olive
- ✓ 1 Cs de vinaigre balsamique
- ✓ 1 Cs de persil ciselé
- ✓ sel et poivre



## Réalisation :

- ✓ Équeutez les haricots verts. Lavez les tomates et coupez-les en morceaux.
- ✓ Déposez les légumes dans un saladier avec les pâtes cuites.
- ✓ Faites cuire les Knaki dans l'eau bouillante, égouttez-les, laissez les refroidir.
- ✓ Coupez-le en rondelles et ajoutez-les dans le saladier.
- ✓ Dans un bol, mélangez l'huile, le vinaigre, le persil, le sel et le poivre.
- ✓ Versez dans le saladier et mélangez le tout.
- ✓ Servez frais

Bon appétit !

## Livres

### **Prendre soin de l'enfant de 3 mois à 3 ans. Guide pratique à l'usage des professionnels de la petite enfance** Ghislaine CAMUS, 2013 Editions de Boeck, 23,00 €

Comment répondre aux différents besoins de l'enfant dès 3 mois jusqu'à l'entrée à l'école maternelle. Qu'il s'agisse de l'alimentation, du sommeil, de l'hygiène, du développement statur pondéral et psychomoteur, des jeux et activités, des sorties et voyages, des vaccins, etc.

Cet ouvrage est un outil clair, à la fois complet et synthétique, destiné aux professionnels de la petite enfance : infirmières puéricultrices, auxiliaires de puériculture, éducateurs de jeunes enfants, assistante maternelles, etc.



### **La petite princesse : lave-toi les mains !**

Tony ROSS et Anne DE BOUCHONY,

2010 Editions Gallimard Jeunesse, 4,90 €

Lave-toi les mains avant de manger, dit la reine.

Pourquoi ? Demande la princesse.

La petite princesse adore se salir les mains.

Le problème c'est ... qu'elle déteste se les laver !

