

# LA PLUME DES RELAIS



*Ce numéro sera consacré au nouveau référentiel nationale de qualité d'accueil du jeune enfant paru en juillet 2025 qui concerne l'accueil collectif et individuel avec un résumé des grandes lignes .  
Suivront les rubriques habituelles.*

## LA PLUIE

La pluie sur mon cou, c'est doux,  
c'est doux.

La pluie sur mon front, c'est bon,  
c'est bon. La pluie sur mes doigts,  
c'est froid, c'est froid.

La pluie sur mon cou, c'est doux,  
c'est doux.

La pluie sur mon dos, c'est chaud,  
c'est chaud.

La pluie sur mes mains, c'est bien,  
c'est bien.

La pluie sur mes yeux, c'est  
mieux, c'est mieux.

### NOS COORDONNÉES

Relais Petite Enfance

« Les P'tites Bouilles »

15 Grande Rue

70290 CHAMPAGNEY

Champagney: 03 84 23 18 79

Mail: [rpechampagney@fede70.admr.org](mailto:rpechampagney@fede70.admr.org)

Padlet: <https://padlet.com/rpechampagney/RP>

# LE RÉFÉRENTIEL NATIONAL DE LA QUALITÉ

## D'ACCUEIL DU JEUNE ENFANT



Paru le 2 juillet 2025, ce **Référentiel national de qualité de l'accueil du jeune enfant** fixe un socle commun de pratiques pour tous les modes d'accueil, visant à garantir des relations de qualité avec les enfants et les familles, ainsi qu'une organisation bienveillante. Élaboré de manière collaborative avec près de 2 000 acteurs du secteur, il s'appuie sur des textes fondamentaux relatifs aux droits de l'enfant.

Pour qui?

- Les établissements du jeune enfant (EAJE) et leurs gestionnaires
- **Aux assistants maternels (à leur domicile, au sein d'une MAM et des crèches familiales)**
- Aux auxiliaires parentaux intervenants aux domicile des parents
- Aux autorités qui les accompagnent ( PMI, CAF, services déconcentrés de l'État, inspection du travail, de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes...)
- Aux élus et autorités organisatrices
- À l'ensemble des acteurs de la petite enfance (RPE, LAEP, classes passerelles et toutes petites sections pour les 2/3 ans...)
- La protection de l'enfance concernant l'accueil et l'accompagnement des enfants de 0 à 3 ans

### OBJECTIFS

Il permet d'uniformiser les pratiques, un même référentiel pour tous les modes d'accueil, articulant les attentes pour garantir la qualité d'accueil du jeune enfant

Il est organisé en trois axes, chacun décliné en fiches thématiques structurées en 3 parties:

- ⇒ **La relation au jeune enfant** :familiarisation, émotions, langage, besoins fondamentaux (sommeil, alimentation ...), repérage des situations de handicap, sorties, cadre sécurisé sans écrans etc...
- ⇒ **La relation aux parents**: Communication, accompagnement à la parentalité, implication des familles dans le projet d'accueil
- ⇒ **La qualité organisationnelle** :Prévention de la maltraitance (familiale ou institutionnelle) qualité des emplois et conditions de travail, environnement sain, gouvernance locale/nationale



<https://solidarites.gouv.fr/sites/solidarite/files/2025-07/Referentiel-national-qualite-accueil-jeune-enfant-2025.pdf>

# Ca s'est passé au RPE



Les dinosaures

Motricité

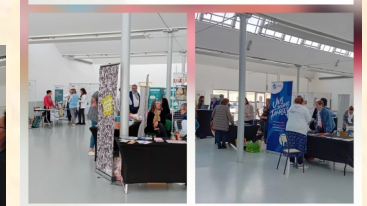


Nos colchiques



CTT 1000ers jours

Participation du RPE à la Conférence à Lure **To be or not Toubib** et au Forum à la Filature de Ronchamp les 14 et 15 octobre



Retrouvailles avec les amis des Éparses lors d'une séance Yoga et un atelier tri et transvasement automnal



1ère Séances de Yoga avec Manon de la Pause Yoga



Ateliers sensoriels d'éveil à la Nature avec S Rieth à l'intérieur pour cause de pluie



Semaine du goût



# Le coin des infos

## VOTRE SITUATION CHANGE

Numéro de téléphone, déménagement, places disponibles (un enfant arrive ou part de chez vous) ... **Vous avez obligation de prévenir la DSSP de Vesoul (par courrier)** à l'adresse suivante :

**DIRECTION DE LA SOLIDARITÉ ET DE LA SANTÉ PUBLIQUE**

**PLACE DU 11<sup>ÈME</sup> CHASSEUR**

**70006 VESOUL CEDEX**

**Pensez également à prévenir votre RPE pour nous prévenir de votre suspension voire arrêt d'activité.** Vous pouvez nous contacter par téléphone au 03 84 23 18 79 ou nous rencontrer au Relais.

# Crumble banane chocolat

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 25-30 min

Pour 4 personnes :

Pour la pâte à crumble :

- 65 g de farine
- 30 g de poudre d'amande
- 50 g de beurre
- 65 g de sucre

Pour la garniture :

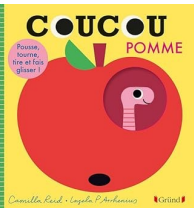
- 2 grosses bananes
- 10 cl de crème fraîche
- 5 cl de lait
- 100 g de chocolat noir
- 1 oeuf + 1 jaune
- 1 c.à.s de sucre



Mettre la farine, la poudre d'amande et le sucre dans un saladier. Ajouter le beurre mou coupé en dés et malaxer avec du bout des doigts jusqu'à obtenir une pâte sableuse.

Faire chauffer le lait et la crème fraîche à feu vif. Lorsque le mélange frémit, retirer du feu et ajouter le chocolat coupé en morceaux. Remuer jusqu'à ce que le chocolat soit bien fondu et que le mélange soit homogène. Ajouter ensuite l'oeuf, le jaune et le sucre et mélanger à nouveau.

Verser la préparation chocolatée dans un plat allant au four. Couper les bananes en rondelles et placer au dessus de la sauce. Finir par ajouter la pâte à crumble au dessus de façon homogène et enfourner 25-30 min à 190°C.

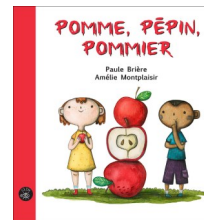


Un tout-carton avec des tirettes, des volets à manipuler et un miroir !

Coucou le bébé ! Et la pomme ! Coucou... toi !  
Pousse, tourne, tire et fais glisser les volets et joue à cache-cache dans le parc !

Pomme, pépin, pommier

Écrit par **Paule Brière** Illustré par **Amélie Montplaisir** Qui vient en premier? La pomme, le pépin ou le pommier? Comment poussent les pommes? Du pépin à la cueillette, en passant par la dégustation, Paule Brière nous raconte tout, tout, tout sur les petites pommes, avec brio, humour et tendresse! De quoi répondre à bien des questions. Collection Clin d'oeil



## A VOS AGENDAS

Notre manifestation de Noël aura lieu le vendredi 12 décembre dans la salle de motricité du périscolaire.

Un spectacle avec la Cabane aux contes vous sera présenté, je vous communiquerai

ultérieurement les horaires et le bulletin d'inscription



FERMETURES CONGÉS

Du 24 au 28 octobre

Du 22 au 26 décembre

