



Flash Accueil



Le journal d'information à destination des
accueillant(e)s autonomes,
maisons d'enfants,
haltes accueil



D/2009/74.80/14



Editeur responsable:
Benoît PARMENTIER
chaussée de Charleroi 95
1060 BRUXELLES
02/542.12.11 - mans@one.be

Juin 2009 - n°1



**Dans ce numéro:****EDITO**

3

AU QUOTIDIEN

Une familiarisation: pour qui... 4
et pour quoi faire

SANTE - DIETETIQUE

La conservation des aliments: 6
facteur de qualité et de sécurité

JURIDIQUE

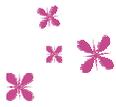
Le forfait passe à 15 € ! 8
L'intervention accueil 2009 9

ZOOM SUR...

Chouette, on passe à table ! 10

ACTUALITE

De l'eau et un peu de soleil ! 12
Les fruits: des délices au quotidien 13
Agenda 14

**Ont collaboré à ce numéro:**

Amal ALAOUI
Nathalie CLAES
Anne FORTEMPS
Yvon GODEFROID
Marina LAPEIRA
Salima IZEM
Brigitte MARCHAND
Pierre PETIT

**Remerciements
au Comité d'accompagnement**

Mise en page et Graphisme
Ronny DEPETTER

Relecture et Correction
Noémie DUBOIS
Sylvie LEMAIRE



Ingrédients :

- 1 verre de semoule précuite,
- 2 pêches,
- 2 brugnons,
- 3 abricots,
- 2 oranges,
- 2 citrons,
- 1 bouquet de menthe fraîche,
- 1 pincée de cannelle,
- 1 gousse de vanille,
- 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger.

Préparation :

Couper en deux les oranges et citrons, puis les presser. Verser leur jus, l'eau de fleur d'oranger et 100 ml d'eau bouillante sur la semoule. Laisser gonfler au moins une heure au frigo (2 à 4°C).

Laver les pêches, brugnons et abricots, puis les couper en petits cubes de même taille. Laver, égoutter, effeuiller et hacher la menthe mélangée, ensuite à la semoule. Fendre la gousse de vanille en deux dans la longueur, récupérer les graines avec la pointe d'un petit couteau pointu et les ajouter aux fruits. Saupoudrer de cannelle. Mélanger les cubes de fruits à la semoule délicatement afin de ne pas écraser les fruits.

Mettre au réfrigérateur et servir frais.

Envie de partager vos recettes ?

N'hésitez pas à les envoyer. Nous les diffuserons dans un prochain numéro.

Agenda



Les centres de vacances : où et à quelles dates ?

Les centres de vacances agréés par l'O.N.E. ont pour mission de contribuer à l'encadrement, l'éducation et l'épanouissement des enfants pendant les congés scolaires.

Si des parents sont désireux de trouver une activité pour leurs enfants de 3 à 12 ans pendant les vacances : plaine, séjour ou camp, n'hésitez pas à les orienter vers le site Internet www.centres-de-vacances.be



Edito



Chers professionnels de l'enfance,

L'O.N.E., et particulièrement le service des Milieux d'Accueil Non Subventionnés, a le plaisir de vous présenter le « Flash Accueil », journal conçu à l'attention des accueillantes autonomes, des maisons d'enfants et des haltes accueil.

Le but que nous poursuivons à travers cette nouvelle publication est triple : informer sur des thèmes relevant de la pédagogie, du juridique, de la santé ou de la diététique; relater des événements ou des expériences vécues par des milieux d'accueil; mais aussi participer à la formation continuée de chacun d'entre nous.

Votre activité professionnelle et la qualité de celle-ci sont primordiales. En effet, vous offrez aux parents la possibilité de confier leur enfant en toute sérénité tout en conciliant de manière harmonieuse leur vie familiale et leur vie professionnelle. Le secteur des milieux d'accueil non subventionnés représente près de 30 % de l'offre d'accueil en Communauté française. A ce titre, il participe pleinement au dispositif mis en place par le Plan Cigogne pour augmenter le nombre de places d'accueil de qualité pour nos bambins. Nous nous en réjouissons sincèrement.

Choisir un milieu d'accueil non subventionné, c'est s'adresser à des professionnels de l'enfance formés, enthousiastes et très impliqués dans l'organisation de leur structure. Cette publication a pour objectif d'être non seulement le reflet des dynamiques engendrées, mais également un outil de dialogue entre l'ensemble des milieux d'accueil non subventionnés et l'O.N.E.

Nouvelle publication mais aussi nouvelle équipe puisque j'ai le plaisir de coordonner les activités du service depuis le 1^{er} mars 2009 et que Sylvie Lemaire se consacrera désormais au développement de ce secteur. Vous pouvez également compter sur l'entière collaboration des agents administratifs, des agents conseil et des coordinateurs accueil qui vous accompagnent dans la réussite de votre projet d'accueil.

Je vous souhaite une lecture intéressée et critique du Flash Accueil et vous fixe d'ores et déjà rendez-vous en septembre pour sa prochaine édition.

Bel été à tous !

Brigitte MARCHAND
Responsable de la Direction du Service MANS
02/542.14.12
mans@one.be



Une familiarisation: pour qui... et pour quoi faire

La familiarisation est le temps d'une rencontre... Celle d'un enfant et sa famille avec un environnement nouveau et des personnes prêtes à les accueillir.

C'est le temps nécessaire à ce que cet univers inconnu devienne suffisamment familier aux uns et aux autres pour que puissent se construire des liens nouveaux, essentiellement bâtis de confiance et de respect réciproque...

La familiarisation sera décrite au sein du projet pédagogique du milieu d'accueil. Celui-ci s'organisera pour la « conduire » de façon réfléchie, professionnelle et chaleureuse, en tenant compte des enjeux de la séparation qui se profile et du rythme de chacun, mais aussi de la spécificité du type d'accueil qui l'organise ...

On entend parfois des parents ou des professionnel(le)s dire que le petit bébé ne se rend pas compte qu'il est séparé de sa mère...

Le lien « sécurisant » qui, dès les premières semaines, se met en place avec la personne qui s'occupe de lui (en particulier sa maman) va le doter d'une « sécurité de base » qui va le mettre en confiance et le prédisposer à s'ouvrir à d'autres personnes ou à d'autres lieux.

Cette sécurité de base nourrit le bébé de la certitude d'être aimé et que le monde est bon. Et s'il ne montre pas toujours de signe de souffrance ou de détresse lors des premières séparations, il n'en est pas moins confronté à une perte de repères: ce ne sont plus les mêmes bruits, les mêmes odeurs, les mêmes voix que celles de la maison...

Cette sécurité de base va l'aider à se familiariser à un nouvel environnement et à s'appropriier, petit à petit, d'autres repères...

Cette sécurité de base va l'aider à se familiariser à un nouvel environnement et à s'appropriier, petit à petit, d'autres repères...

Mais si c'est la mère qui installe cette sécurité de

base, c'est elle aussi qui l'entretient ... Et lorsqu'il s'agit de confier son bébé à une accueillante, à une puéricultrice, il faut qu'elle puisse lui garantir une certaine continuité des soins...

Il faut pour cela que ce soit elle, la maman, qui « introduise » le milieu d'accueil et les accueillant(e)s dans l'univers du bébé : c'est le processus de « mamaïsation » dont parlait Françoise Dolto ; étape au cours de laquelle la maman accompagne bébé dans ses premiers contacts avec le nouvel environnement, ses nouveaux bruits, ses nouvelles odeurs, ses nouvelles personnes...

Les fruits: des délices au quotidien

Accueillir un enfant c'est aussi lui garantir une vie saine. Pensez donc à leur donner des fruits tous les jours !

Les fruits sont essentiels à l'équilibre alimentaire. En protégeant l'organisme, ils nous maintiennent en bonne santé et contribuent à la prévention de maladies comme les cancers et les maladies cardiovasculaires. Par ailleurs, leur richesse en fibres et en eau régule le transit intestinal.

Comment savoir si vous êtes en accord avec les quantités recommandées par l'ONE ?

En proposant tous les jours un repas de fruits aux enfants de moins de 18 mois et pour les plus grands, donnez leur au moins un fruit par jour. Cette quantité devra s'ajouter à celle des légumes afin d'atteindre la recommandation minimum qui est de trois portions de fruits et/ou de légumes par jour.

Des fruits, oui !

Mais varions les plaisirs !

Voici venue la saison des pêches, abricots, nectarines, melons... N'hésitez pas à les introduire dans les repas de fruits des tout petits. La variété n'est-elle pas un des principes de base d'une alimentation saine ? Les fruits peuvent être consommés frais (de saison et mûrs), séchés, en boîte, surgelés et présentés sous différentes formes : cuits en compote ou au four, en brochette, en salade, mixés dans du lait (milk-shake) ou du yaourt, en tranche dans du pain, en morceaux dans différentes préparations (céréales nature du petit déjeuner, pudding, fromage blanc, ...), e sorbet fait maison (purée de fruits congelée), etc.

Amal ALAOUI et Nathalie CLAES
Diététiciennes pédiatriques

Afin de vous mettre l'eau à la bouche, voici deux recettes originales de fruits qui raviront les papilles gustatives des gastronomes en culottes courtes, ainsi que les vôtres !

Pommes au four

(Pour quatre personnes)

Ingrédients :

- pommes à cuire (Jonagold, Boscop ou Cox's orange),
- 20g de la mie d'une tranche de pain,
- 20g de matière grasse,
- 20g de cassonade.

Préparation :

Laver et vider les pommes de leur trognon. Faire une entaille autour de chaque pomme à l'aide de la pointe d'un couteau. Introduire un peu de mie de pain dans le fond de la pomme. Mélanger la matière grasse et la cassonade, puis remplir le cœur de chaque pomme avec ce mélange.

Cuire au four durant 20 minutes à 175°C.

Avec les beaux jours, les ballons, les vélos, les tapis de jeux accompagnent à nouveau les enfants sur la terrasse ou dans le jardin. Il est vrai que les rayons du soleil sont bénéfiques pour la santé mais... en petites quantités.

Apprivoisons le soleil !

Les bébés et les jeunes enfants ont la peau sensible car la couche extérieure de leur épiderme est plus mince que celle des adultes. Leur système de protection cutanée et de thermorégulation est insuffisamment développé, ce qui les rend plus fragile à l'exposition au soleil. Dès lors, il est important de les préserver en les protégeant du soleil.

A cet égard, l'accueillante joue un rôle clé. Elle peut expliquer aux enfants les bonnes habitudes à adopter face au soleil et sensibiliser les parents à ce sujet.

Quelques recommandations à adopter :

- éviter d'exposer les enfants entre 11h et 15h-16h quand les rayonnements solaires sont plus intenses; quant aux nourrissons, il faut les garder à l'ombre;
- les coiffer d'un chapeau à larges bords qui protège les yeux, le visage, le cou et les oreilles (une casquette ne protège ni la nuque, ni le cou !);
- leur mettre des lunettes de soleil adaptées afin de les protéger des ultraviolets (indice CE), éviter les lunettes « jouets »;
- appliquer sur les parties du corps exposées - même à l'ombre - une crème solaire à spectre étendu (contre les UVA et UVB), et contenant un facteur de protection de plus de 30;
- protéger les lèvres;



- habiller les enfants de vêtements légers (T-shirt,...) qui protègent la peau des rayons du soleil ;
- choisir des endroits ombragés ou utiliser un parasol en évitant la réverbération. En effet, l'eau, le sable et le béton sont comme des miroirs qui reflètent les rayons du soleil et augmentent leur intensité.

Donnons le goût de l'eau aux enfants !

L'eau est la seule boisson qui désaltère. Un jeune enfant ne sait pas toujours exprimer sa soif et son besoin de boire, ou absorbé par ses jeux, il n'y pense pas. C'est à l'adulte qu'il revient de lui proposer de boire de petites quantités d'eau tout au long de la journée, au moment d'un repas mais aussi en milieu de matinée, au lever après la sieste...

En cas de fortes chaleurs, les besoins en eau sont augmentés, il est important d'en boire davantage et plus souvent. Il est préférable de donner l'eau à la cuillère ou au gobelet pour éviter que l'eau reste à température ambiante dans le biberon ce qui favorise la multiplication des microbes.

Vous souhaitez en savoir plus ? Consultez le site www.palou.be de Question Santé et leur conte pour enfants « Palou, le petit garçon qui voulait devenir l'ami du soleil » et les brochures « Vive les vacances » et « Avoir l'eau à la bouche » sur www.one.be, rubrique "Publications".

Marina LAPEIRA
Référente Education à la Santé

Grâce à la présence bienveillante de l'accueillante à ses côtés, la maman « sentira » alors quand elle pourra lui confier, pour un temps, les tâches qui lui incombent exclusivement jusqu'ici. Elle reste la maman qui aime son enfant; simplement elle le confie à une accueillante qui aime... son métier...

C'est pourquoi, dans la définition des modalités de ce premier accueil, et pour autant que la qualité de l'accueil soit maintenue pour les autres enfants présents, il faut laisser un maximum d'initiative au parent ...

Le « principe » de la familiarisation devrait faire partie intégrante de tout projet d'accueil mais ses modalités devraient se définir et s'ajuster ainsi au cas par cas : comme si, entre chaque famille et chaque accueillante, c'était à chaque fois une nouvelle histoire, originale, qui s'écrivait ...

Au départ, les parents se feront une idée de la manière dont vous accueillerez leur enfant à la manière dont ils se seront sentis accueillis... Les accueillir avec leurs attentes singulières de façon chaleureuse et attentive, respecter leur rythme (notamment en leur laissant le temps de percevoir les enjeux de la séparation qui se profile), accueillir les émotions qui émergent avec chaleur et empathie (tout en gardant « la bonne distance »), écouter leurs craintes en laissant au temps et à leurs propres ressources le soin de les apaiser (sans vouloir les rassurer à tout prix), attendre leurs questions pour les informer,... autant d'attitudes que le parent pourra se représenter reproduites, plus tard, à l'égard de son propre enfant ...

La brochure « A la rencontre des familles, repères psychopédagogiques », disponible à l'ONE, vous donnera des pistes pour réfléchir concrètement la période de familiarisation, et des outils pour l'ajuster à et avec la famille et son histoire, en cohérence avec votre projet d'accueil, et au cours particulier que prendra la familiarisation ...

Anne FORTEMPS
Coordinatrice Accueil

Pierre PETIT
Conseiller pédagogique



La conservation des aliments: facteur de qualité et de sécurité !



Les aliments peuvent nous rendre malade lorsque nos pratiques d'hygiène en cuisine ne sont pas adaptées.

La préparation des repas en milieu d'accueil ne s'improvise pas car vos "convives" sont particulièrement fragiles du fait de leur jeune âge. Une conservation optimale des aliments est un élément important dans la prévention des intoxications alimentaires.

Maîtrisez-vous les techniques de conservation des aliments ?

Les aliments se conservent au frigo à une température de :

a) 4°C b) 7°C c) plus de 7°C

Le froid tue les microbes

a) Oui b) Non c) parfois

Un légume surgelé utilisé pour préparer une soupe peut être recongelé

a) Oui b) Non c) parfois

Les microbes : quoi, où et comment ?

Un microbe est un organisme vivant invisible à l'œil nu et regroupe les bactéries, virus, moisissures et parasites. Certains nous sont utiles comme ceux trouvés dans les yaourts. D'autres peuvent provoquer la pourriture des aliments et une troisième catégorie peut causer des maladies. Ce sont les microbes pathogènes. Ils ont la particularité de ne pas modifier l'aliment : son goût, son odeur, son aspect restent identiques.

Les microbes se retrouvent partout : dans l'air, le sol, l'eau, les végétaux, les animaux, les êtres humains (peau, nez, bouche, ...).

Pour vivre et se multiplier, les microbes ont besoin d'eau, de nourriture et de températures (T°) entre 10 et 65°C. De plus, les microbes produisent des toxines. Leur présence dans l'aliment peut aussi nous rendre malade.

En milieu favorable, les microbes se multiplient rapidement (20 minutes). Par contre, lorsque la T° chute en dessous de 10°C, leur production de toxines diminue, de même que leur vitesse de multiplication jusqu'à l'arrêt vers -18°C. Dès 65°C, une destruction partielle des microbes débute pour se généraliser au delà des 100°C.

En ce qui concerne la vitesse de multiplication des microbes de deux plats identiques conservés dans des conditions différentes, nous pouvons constater qu'au bout de 8 heures le microbe du repas placé au frigo n'a pu se multiplier que 256 fois, alors que dans le plat conservé à température ambiante, le nombre des microbes atteint les 16.000.000 ! Le facteur temps joue aussi un rôle important dans l'ampleur de la multiplication microbienne. Il doit être pris en compte.

Le principe est simple : éviter de laisser séjourner des aliments plus de 30 minutes à des températures comprises entre 7°C et 65°C ! On garde au chaud ou l'on refroidit rapidement. Principe de base : ne jamais laisser un aliment à température ambiante.

Puis, c'est la sieste, j'imagine ?

En effet! Le dodo d'après manger se situe entre midi et 14h30. Ensuite, on joue, on se dépense jusqu'au moment du goûter vers quinze heures. Là, fruits de saisons, pain, biscottes, à l'image du petit déjeuner, mais pas de biscuits, et des produits lactés seulement deux fois par semaine. C'est que nous veillons à lutter contre l'excès de protéines et l'obésité !

En fait, si je comprends bien, vous suiviez déjà grosso modo les instructions de la brochure que l'on nous présente aujourd'hui ?

Disons que l'intérêt majeur d'un tel document, c'est qu'il indique dans les détails, à l'aide de tableaux et de schémas précis, toutes les facettes d'une alimentation saine pour les enfants, selon les critères de «qualité» désormais prioritaires dans tout milieu d'accueil.

La face purement alimentaire du repas n'y est pas seulement abordée, mais aussi l'aspect psycho-pédagogique. Manger ensemble constitue l'occasion pour nos bambins d'éprouver du plaisir, de vivre la convivialité, d'apprendre à se nourrir de façon équilibrée et de préserver leur santé.

A cet égard, puisque nous parlons de qualité, je tiens à souligner celle de l'aide que nous apporte l'ONE. Le temps des "inspections-surprises" est bien loin ! Aujourd'hui, vos coordinatrices viennent rendre visite en cas de difficulté ou pour s'assurer que tout se passe bien et nous rencontrons régulièrement les diététiciennes de l'ONE ainsi que vos conseillers pédagogiques dont les avis sont très précieux.

Nous bénéficions enfin de formation et de journées pédagogiques au sein de l'ONE même ou lors des journées de formation organisées par le CEMEA, l'Ecole des Parents et des Educateurs, le FRAJE, etc.

Bref, tout baigne !

Je ne dirais pas cela. Le travail qui est le nôtre est certes excitant, enrichissant, mais également très exigeant et fatigant. Et ce n'est pas en étant directrice de maison d'enfants que l'on devient millionnaire, croyez-moi ! Il s'agit là plutôt d'une vocation, ce qui n'empêche en rien, au contraire, une formation adéquate et pointue. Pour ma part, j'aimerais par exemple pouvoir bénéficier d'une formation en gestion d'équipe. Le «turn-over» des puéricultrices me pose problème et démotive celles-là même qui en sont victimes. Par ailleurs, il me semble évident qu'il faudrait améliorer la formation de base des professionnels de l'enfance. Pour l'instant, vous le savez, une puéricultrice ne suit qu'un écolage de 3 ans durant ses études secondaires. Imaginez que dans certains pays nordiques, il faut être universitaire pour pouvoir s'occuper d'enfants ! Il est donc heureux que l'ONE et d'autres partenaires compensent ces manques par des formations bien ciblées.

La présentation de la brochure «Chouette on passe à table» constitue à cet égard un plus qui ne manquera pas de rendre service à l'ensemble des professionnels des milieux d'accueil.



Yvon GODEFROID
Communication externe



Ce lundi 8 juin, une matinée de formation, destinée à présenter aux professionnels de l'accueil la nouvelle brochure de l'ONE intitulée "Milieux d'accueil : Chouette, on passe à table !".

A cette occasion, nous avons eu le plaisir de dialoguer avec Madame Beaurain, directrice de la maison d'enfants "Le Chevalier William Lapin", située dans la commune de Forest (Bruxelles), afin qu'elle nous décrive en quelques mots son métier mais aussi l'importance donnée à l'alimentation des tout-petits dans son établissement.

Bonjour Mme Beaurain. Très vite, pourriez-vous tout d'abord nous rappeler le caractère spécifique d'une maison d'enfants par rapport aux autres milieux d'accueil ?

Il s'agit en fait d'une petite structure non subsidiée par l'ONE et dont les dimensions sont prévues pour accueillir en collectivité des enfants âgés de zéro à six ans à raison de 9 à 24 places. Notre propre maison d'enfants reçoit actuellement 20 enfants. Le personnel, quant à lui, comprend 5 personnes dûment formées, y compris moi-même. La "crèche", comme disent les gens, compte déjà 17 ans d'âge... et j'en suis responsable depuis 15 ans. C'est dire si j'ai vu passer du monde ! Et pas mal de bébés !

Une journée chez "William Lapin", comment ça se passe ?

Le matin, les parents nous amènent leurs enfants entre 8h00 et 9h30. Le plus souvent, ils viennent les rechercher entre 16h et 18h. Dans l'intervalle, eh bien, c'est à nous de faire en sorte que les bambins se sentent le mieux possible !

Notamment lors des repas...

Exactement ! Dès 9h15, 9h30, nous offrons une petite collation aux enfants qui n'auraient pas eu le temps de prendre leur petit-déjeuner chez eux. Le «vrai» repas a lieu vers 11h.

Les "grands" sont regroupés autour de trois tables comprenant 6 enfants par table. Les tout-petits, eux, sont nourris soit sur une chaise haute soit dans les bras de la puéricultrice, lorsqu'ils ont moins de 6 mois. Dès le matin, le menu est affiché, afin que les parents puissent en prendre connaissance et que nous puissions en discuter avec eux.

Chaque jour, chacun des membres de notre équipe cuisine à tour de rôle et chaque jour, un nouveau repas est proposé sur une période de quinze jours. J'ai personnellement bénéficié d'une formation en diététique et je veille donc à ce que viande, poisson, légumes, féculents soient donnés aux enfants de façon équilibrée. Nous ne négligeons pas non plus d'ajouter parfois un peu d'herbes aromatiques, toutes substances propres à développer le goût et à titiller les papilles !

Bien que notre population soit extrêmement mélangée, la commune de Forest compte une importante communauté musulmane. Les parents croyants apportent eux-mêmes la viande Halal. Il en est de même pour ceux qui souhaitent que leur enfant ne mange que "bio". Cela ne nous pose aucun problème...

Le réfrigérateur

La conservation des aliments frais se fait au réfrigérateur. T° adéquate : 4°C. Celle-ci peut cependant varier d'un endroit à l'autre du frigo et dans la porte, les T° sont plus élevées. Evitez donc d'y mettre les aliments fragiles (lait maternel, ...).

La T° du frigo doit être contrôlée tous les jours. Les aliments stockés au frigo doivent toujours être emballés. Les plats faits maisons (soupe, pudding) doivent être conservés au maximum 24 heures au frigo.

Pratiquer le système de rotation des marchandises en plaçant les aliments récemment achetés derrière ceux qui s'y trouvent déjà (vérifier les dates de péremption).

Veiller à ne pas conserver trop longtemps les produits entamés. Une fois ouverts, la durée de conservation de ces produits est limitée.

Une attention toute particulière sera apportée à la conservation des plats cuisinés. En effet, par respect du rythme des bébés ou d'organisation, il arrive que les aliments ne soient pas consommés immédiatement. Cette étape spécifique aux milieux d'accueil est délicate, car elle requiert beaucoup de précautions d'hygiène lors des manipulations surtout si vous êtes amenés à vous occuper simultanément des enfants (manipulations des langes, mouchages, ...)

Deux solutions s'offrent à vous pour limiter la multiplication des microbes : soit il s'agit de petites quantités d'aliments que vous pourrez aisément refroidir, soit les quantités sont plus importantes et dans ce cas il vous est conseillé de garder les aliments au chaud (à plus de 65°C) pendant maximum 2 heures. Il est conseillé alors d'utiliser un système de bain-marie.

Conseils pour faire chuter rapidement la T° des aliments afin de les placer au frigo :

- transvaser l'aliment dans de plus petits récipients (portions individuelles) et les recouvrir
- placer ces récipients dans un bain-marie d'eau froide
- placer les assiettes au frigo au maximum une demi heure après la fin de la préparation.

Le congélateur

La congélation est une méthode qui permet de conserver des aliments longtemps tout en préservant leurs propriétés nutritionnelles. Il est conseillé de blanchir les fruits et légumes (ébouillanter pendant quelques secondes) afin d'inactiver les enzymes et les levures qui pourraient abîmer l'aliment. Les aliments sont conservés à -18°C et doivent être emballés.

La décongélation ne peut en aucun cas se faire à T° ambiante mais au micro-ondes ou au frigo. Les aliments seront ensuite cuits immédiatement.

Les aliments surgelés, décongelés et puis cuisinés ne peuvent être recongelés. En effet, les multiples manipulations détériorent la qualité nutritionnelle de l'aliment et augmentent le risque d'intoxications, par les toxines produites par les microbes.

Le transport des aliments surgelés et réfrigérés

Les aliments réfrigérés et congelés, achetés en magasin ou apportés par les parents seront transportés vers le milieu d'accueil dans un bac isotherme avec glaçons réfrigérants, de manière à ne pas interrompre la chaîne du froid.

Amal ALAOUÏ et Nathalie CLAES
Diététiciennes pédiatriques

Solutions :

1a, 2b, 3b



Bonne nouvelle pour les accueillant(e)s autonomes : le forfait de leurs frais professionnels déductibles fiscalement s'élève dorénavant à 15 €.

Les accueillant(e)s autonomes sont imposés annuellement sur les revenus qu'ils(elles) perçoivent en raison de leur activité d'accueillant(e)s. Cette activité génère des frais professionnels comme des frais liés au chauffage, à la consommation d'eau, à la fourniture de repas aux enfants accueillis etc. Ces frais sont déductibles fiscalement mais il est généralement malaisé de les justifier au moyen de documents probants. C'est pourquoi les accueillant(e)s autonomes peuvent déduire un forfait de frais professionnels par enfant.

Le forfait comprend tous les frais professionnels, hormis les cotisations sociales de travailleur indépendant

L'Administration de la fiscalité des Entreprises et des Revenus (AFER), secteur des contributions directes, a informé l'O.N.E. qu'un accord collectif en matière de frais professionnels a été conclu avec les fédérations professionnelles représentant les accueillantes autonomes.

En conséquence, le montant du forfait passe de 13,5 € à 15 € par enfant et par jour de garde. Ce forfait est applicable à partir de l'exercice d'imposition 2009 (revenus de l'année 2008). L'accueillante autonome qui opte pour ce forfait peut donc compléter sa déclaration fiscale de revenus 2008 en tenant compte de ce nouveau forfait.

L'AFER précise que les modalités d'application du forfait demeurent inchangées : le montant n'est pas fractionné en fonction du temps de présence journalier de l'enfant gardé ; la déduction est limitée au montant reçu pour la garde, lorsque ce dernier est inférieur à 15 € ; le forfait comprend tous les frais professionnels, hormis les cotisations sociales de travailleur indépendant ; l'application du forfait ne peut être cumulée avec la déduction d'autres frais professionnels du chef de l'activité d'accueillante qui seraient justifiés par des documents probants, ni avec la déduction forfaitaire de frais professionnels.

Enfin, l'AFER rappelle que le recours au forfait n'est pas obligatoire. L'accueillant(e) autonome peut justifier ses frais professionnels, poste par poste si il(elle) le souhaite.



Brigitte MARCHAND
Responsable du Service MANS



L'intervention accueil est une mesure adoptée par le Gouvernement en faveur des familles dont les enfants fréquentent un milieu d'accueil.

Cette intervention financière vise à diminuer la participation financière des parents dans les frais de garde pour les bas et moyens revenus ainsi que pour les fratries. Près de 22.000 familles dont un enfant est inscrit en milieu d'accueil ont bénéficié de cette mesure en faveur du pouvoir d'achat pour l'année 2008. Nombre d'entre elles ont leur enfant inscrit chez un(e) accueillant(e) autonome, une maison d'enfants ou une halte accueil.

L'application de cette mesure s'est réalisée grâce à la collaboration de tous les milieux d'accueil. Le formulaire que vous avez complété et remis aux parents, a permis le versement par l'ONE des montants dus aux familles rencontrant les conditions de la législation. Merci à vous pour le travail accompli !

Et nous voici en 2009, avec le renouvellement de cette opération !

Pour rappel, l'intervention accueil se calcule sur base des barèmes ONE applicables aux milieux d'accueil agréés ou subventionnés. Cela permet de respecter l'enveloppe budgétaire affectée à cette mesure par le Gouvernement. Dès lors, le montant dû se différencie du montant réellement versé par les parents à l'accueillant(e) autonome, à la maison d'enfants ou à la halte accueil où le tarif fixé est laissé au libre choix du responsable.

Les parents dont les revenus ne dépassent pas 2200 € par mois peuvent bénéficier d'une réduction qui s'échelonne entre 45 € et 265 € selon leurs revenus. Pour ceux qui perçoivent des revenus entre 2200 € et 3000 € par mois, ils bénéficient d'un montant plafonné à 200 €.

Par ailleurs, toutes les familles dont au moins deux enfants de moins de 3 ans fréquentent simultanément un milieu d'accueil se voient rembourser soit l'équivalent de près de deux mois de frais d'accueil, soit un montant plafonné en fonction de leurs revenus.

Afin de permettre aux familles concernées de profiter de cette réduction financière, l'ONE vous a transmis récemment des documents relatifs à l'intervention accueil. Il vous est demandé de compléter les parties du formulaire « intervention accueil 2009 » vous concernant et de transmettre ce formulaire pré-rempli ainsi que la circulaire explicative à tous les ménages dont un enfant est inscrit dans votre milieu d'accueil.

Si vous rencontrez des difficultés ou si vous avez des questions, n'hésitez pas à prendre contact avec le guichet d'information ONE au 02/542.14.45 ou avec votre Comité subrégional.

Alors à « vos bics et crayons »!



Salima IZEM
Guichet d'information