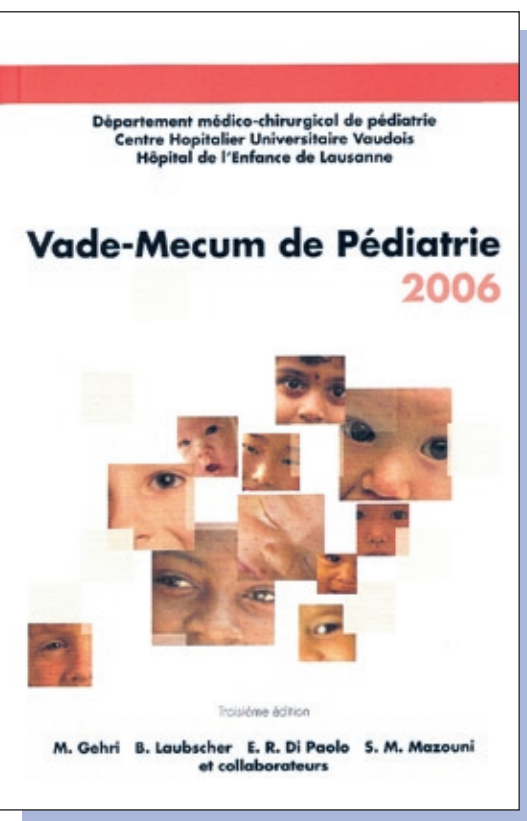


M. Gehri, B. Laubscher, E.R. Di Paolo, S.M. Mazouni
et collaborateurs:

Vade-Mecum de Pédiatrie

3^{ème} Edition – Ed. BabyGuide 2006 – 336p. Fr: 69.–
ISBN: 2-940370-02-8

Rudolf Schlaepfer, La Chaux-de-Fonds



Par son approche «généraliste», ce Vade-Mecum atteint pleinement son but: donner en peu de mots des lignes claires et faciles à suivre, tant pour les médecins que pour les infirmières. S'il est principalement destiné aux pédiatres en formation, il peut permettre à ceux déjà formés et installés de se rappeler, d'une manière rapide et concise, les guidelines qui sont le résultat d'un travail de consensus.

Cette première édition disponible en librairie a été précédée de deux éditions hors commerce, à usage interne dans divers hôpitaux de Suisse romande. Les multiples remarques et suggestions des personnes ayant utilisé ces deux premières éditions ont servi de creuset aux éditeurs et la mise en question régulière, l'effort commun, la recherche de consensus font la force de ce Vade-Mecum, résultat d'un véritable travail d'équipe.

Le livre est structuré en chapitres «urgences», présentés sous forme de textes succincts, accompagnés d'arbres décisionnels et en sujets plus généraux, centrés sur des problèmes pratiques. Il est complété par un large répertoire médicamenteux et complété par une iconographie sous forme d'un DVD illustrant de nombreuses situations cliniques.

Nicoletta Bianchi, Muriel Lafaille Paclet

Guide conseil pour l'alimentation en famille

Editions BabyGuide 2006 – ISBN 2-9403070-01-X

Souhaïl Latrèche, La Chaux-de-Fonds



De plus, il aborde les diverses situations telles que les pique-niques, les repas à l'extérieur, les méthodes de cuisson ou encore l'hygiène en cuisine avec des mots simples et des idées pratiques. Il présente aussi des informations utiles en lien avec les diverses pathologies de l'enfant ayant des répercussions alimentaires.

Le contenu et le graphisme sont plaisants et à la portée des familles. Les auteurs ont fait un travail remarquable dans la recherche d'informations justes et essentielles pour le quotidien des familles.

En Suisse et dans certaines villes, nous constatons jusqu'à 40% d'élèves étrangers avec une moyenne d'une cinquantaine de nationalité. Afin de toucher cette population qui en a aussi besoin, il serait souhaitable que de penser à illustrer un exemple de recettes des communautés existantes dans notre pays lors d'une prochaine édition. Cette approche démontre une autre forme d'ouverture vers ces pays à travers l'hygiène alimentaire.

La société actuelle est inondée de recettes et de méthodes pratiques pour une alimentation équilibrée et si possible variée. Les parents restent les premières cibles dans cette démarche et, souvent, ils sont de plus en plus démunis face à l'abondance de l'offre alimentaire et à la pression des médias et de la publicité.

Le livre «A table» se veut être un ouvrage de référence par une explication claire et facile d'accès de l'équilibre alimentaire mais il va au-delà en abordant en détails l'alimentation de l'enfant selon l'âge et en donnant une multitude de recettes et d'idées de menus. De nombreux conseils sont donnés afin d'aiguiller les parents dans la gestion des repas en famille.