

# ACTUALITÉS : HERAULT - PALAVAS - L'Institut Saint-Pierre a 100 ans SAVE THE DATE : samedi 19 et dimanche 20 mai

OCCITANIE TRIBUNE - Florence DENESTEBE (20-02-18)

image: [http://www.occitanie-tribune.com/rep/rep\\_article/x2018-02-20\\_134550\\_tttt.jpg.pagespeed.ic.Ff1RhRldef.jpg](http://www.occitanie-tribune.com/rep/rep_article/x2018-02-20_134550_tttt.jpg.pagespeed.ic.Ff1RhRldef.jpg)



## HERAULT - PALAVAS - L'Institut Saint-Pierre a 100 ans SAVE THE DATE : samedi 19 et dimanche 20 mai

**Pour ses 100 ans, l'Institut Saint-Pierre organise avec « #Bon ramène tes parents » le premier festival de l'alimentation et de la gastronomie pour les enfants.**

**SAVE THE DATE : samedi 19 et dimanche 20 mai 2018,** l'Institut Saint-Pierre accueille le festival « #Bon ramène tes parents » à Palavas-les-Flots. Une première pour ce rendez-vous du bien manger pour les enfants, unique en Europe, traditionnellement organisé à Villejuif (94). Un moment d'exception à vivre en famille, les pieds dans le sable !

### UNE INITIATIVE POUR LA SANTÉ DE L'ENFANT

En 2018, l'OMEM (Oeuvre Montpelliéraine des Enfants à la Mer), qui a créé l'Institut Saint-Pierre, fête ses 100 ans. A cette occasion, les deux entités organisent le festival #Bon et innovent une fois encore dans le domaine de la lutte contre les pathologies liées à l'obésité et la promotion d'une alimentation équilibrée. En accueillant ce festival, ils s'engagent notamment à faire découvrir à tous que bien se nourrir et choisir des produits savoureux n'est pas forcément synonyme de dépenses excessives.

## **LE FESTIVAL**

Évènement ludique imaginé et créé par Olivier Chaput, chef préféré des enfants, et Audrey Anidjar, #Bon invite les petits visiteurs et leurs parents à goûter de nouvelles saveurs, à prendre plaisir à cuisiner et à apprécier des produits frais et locaux. Via un parcours pédagogique qui les invite à découvrir par le geste, ils sont initiés à une alimentation équilibrée, à l'importance de l'activité physique et du développement durable. Pour cette première édition face à la mer, 5000 enfants et leur famille sont attendus.

## **AU PROGRAMME**

Au programme de ce week-end découverte : dégustations, ateliers culinaires, sensibilisation au recyclage et au compostage, découverte du processus de vinification. Mais aussi ateliers anti gaspillage, activités sportives sur la plage et moments de partage avec des producteurs et des chefs locaux de renom, comme Charles Fontès (La Réserve Rimbaud). Les visiteurs pourront se restaurer sur place grâce à la présence de food trucks version healthy, mettant à l'honneur la restauration régionale ainsi que les produits et les producteurs d'Occitanie.

## **A PROPOS**

Créé en 1918 et géré par l'association Saint-Pierre, l'Institut Saint-Pierre est le premier établissement pédiatrique de soins de suite et de réadaptation de France. Il accueille plus de 7000 enfants et adolescents chaque année et dispense des soins qui couvrent notamment la rééducation fonctionnelle, les troubles spécifiques du langage, le diabète ou encore l'obésité.

L'OMEM, association reconnue d'utilité publique, est un acteur majeur de la santé et de la protection de l'enfance en Occitanie. Son objectif est de porter des projets de recherche et d'innovation dans tous les domaines qui pourront améliorer le confort de vie de l'enfant face à sa maladie ou son handicap, mener des actions de prévention et de sensibilisation et aider et accompagner les aidants.

**POUR EN SAVOIR PLUS :** [www.omem.fr](http://www.omem.fr)

## **INFOS PRATIQUES**

A l'Institut Saint-Pierre :

371 Avenue de l'évêché de Maguelone, 34250 PALAVAS LES FLOTS.

Réservation en ligne ou sur place pour participer aux ateliers.

Gratuit pour les enfants - 3€ pour les parents (stationnement gratuit).

[www.salon-bon.fr](http://www.salon-bon.fr)

OCCITANIE TRIBUNE - Florence DENESTEBE (20-02-18)

En savoir plus sur <http://www.occitanie-tribune.com/articles/6317/herault-palavas-l-institut-saint-pierre-a-100-ans-save-the-date-samedi-19-et-dimanche-20-mai/#pzwSf1Qc7ts2814z.99>