

01

LE FESTIVAL...#BON donne rendez-vous aux enfants avec leurs parents les 26, 27 et 28 juin 2025

Fort du succès de ses 7 précédentes éditions, le Festival #BON s'impose comme LE rendez-vous annuel des petits gastronomes et de la ville d'Albi, qui se déroulera sur 3 jours consécutifs : **jeudi 26, vendredi 27 et samedi 28 juin 2025 à Albi (81) !**

#BON est le lieu d'expression, d'éducation et d'inspiration culinaire incontournable pour les enfants (et leurs parents) qui souhaitent s'initier au « bon et bien manger ».

Le chef préféré des enfants, Olivier Chaput, est le co-fondateur et l'organisateur. Cette **8ème édition** est produite par l'association «**Eatinhérente**» dont la mission est de sensibiliser à une alimentation saine et responsable et en partenariat avec la Ville d'Albi.

L'idée naît du constat suivant : **1 enfant sur 3 ne sait pas identifier les aliments qu'il mange quotidiennement.**

Partant du principe que les enfants apprennent par le geste, le Festival est dessiné comme un parcours ludique et pédagogique pour les inviter à goûter et à faire eux-mêmes. Goûter de nouvelles saveurs, découvrir les produits frais et de saison, prendre plaisir à cuisiner pour ensuite prendre plaisir à manger des plats préparés à la maison.

Les enfants étant de formidables prescripteurs au sein de leur famille, l'ambition du festival est de rassembler parents et enfants autour d'un moment de partage et de ramener le «fait-maison» au cœur des foyers.



AU PROGRAMME,

Un parcours ludique thématisé autour de 3 univers

Les thématiques de ces trois jours

Les goûts, les textures, les parfums...

Les produits frais, leurs modes de production, d'utilisation, de consommation

Les produits de saison et locaux.

Un parcours autour de 3 univers



Des producteurs....



... à l'assiette



Bien manger et se dépenser !

MANGER

Découverte et partage avec un marché, des démonstrations, de produits locaux et de saison, des scènes gastronomiques, ...

SE NOURRIR

Ateliers nutrition, jeux, relation entre la santé et l'alimentation...

SE DÉPENSER

Activités physiques et ludiques : un jeu de l'oie grandeur nature, animations sportives, ...

Au programme...

Découverte et partage

Marché

Ateliers

Dégustations

... et se dépenser

Activités physiques et ludiques

La gastronomie

Les producteurs

Les cuisiniers

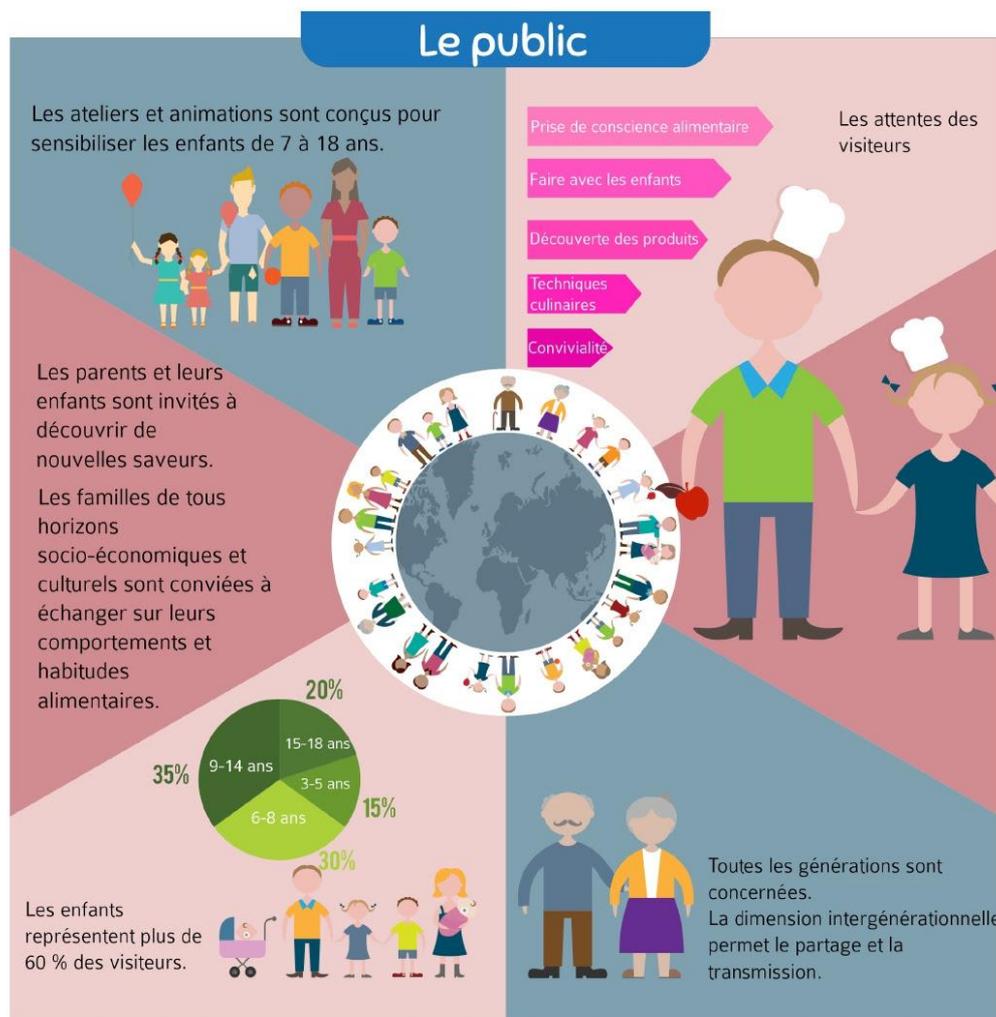
Les Meilleurs Ouvriers de France

Comprendre...

Ateliers nutrition

Santé et alimentation

Développement durable et impacts



- **S'éduquer et expérimenter**

#BON offre des possibilités d'expériences culinaires illimitées ! Le festival propose des idées pour s'inspirer, tout le matériel pour confectionner ainsi qu'un large choix d'ateliers où apprendre les techniques élémentaires et se perfectionner.

- **Créer et partager**

Sous le signe du partage, cette édition albigeoise lance l'ère du « bon et bien manger » auprès d'un jeune public, avec des activités DIY toujours plus fédératrices. Sur le festival, les visiteurs sont invités à créer ensemble à travers de nombreuses animations dans le domaine de la cuisine.

02

LE FESTIVAL #BON

C'est aussi sensibiliser les consciences

#BON met en avant la découverte par le geste : un événement ludique et participatif à la hauteur des petits visiteurs.

Précurseur en son genre, le **Festival de l'alimentation et de la gastronomie**, entièrement dédié aux enfants, est le seul événement en Europe orienté vers une prise de conscience autour de l'alimentation.

Sensibilisation au surpoids infantile

Le festival s'inscrit dans un mouvement de sensibilisation à une consommation responsable, et dirige son action autour de la prévention du surpoids et de l'obésité infantile. Véritable fléau, l'augmentation généralisée de la prévalence de l'obésité a été qualifiée « d'épidémie » par l'Organisation Mondiale de la Santé. Au niveau national, nous constatons près de 8% d'enfants obèses et 20% en surpoids¹.

Sensibilisation au développement durable

A chaque nouvelle édition, #BON fait le choix de sensibiliser toujours plus les enfants aux comportements responsables en les initiant au tri des déchets, à l'anti-gaspillage, en adoptant des contenants et de la vaisselle compostables et en mettant à disposition des bacs pour collecter les biodéchets. Un stand dédié sera également disponible pour informer les petits gastronomes sur les enjeux du développement durable.

TOUR D'HORIZON DU FESTIVAL #BON 2025



10 000
bouchées de
dégustation
offertes



2 500 m²
d'exposition



3000
visiteurs sur
3 jours



7
Meilleurs Ouvriers
de France



60
ateliers de cuisine

50
Chefs impliqués



03 EN 2025, #BON REVIENT À ALBI !

Surface de 2000 m ²	Démonstrations culinaires par des chefs locaux	Des ateliers culinaires animés par les chefs et MOF, des animations art de la table	Animations nutrition, santé et sportives
-----------------------------------	--	---	---

Festival #BON : Albi, Ville Hôte de la 8ème Édition, au Cœur de la Gastronomie

Pour cette **8ème édition**, le Festival #BON se déroulera encore une fois dans la magnifique Ville d'Albi, mettant en lumière sa riche tradition culinaire et son engagement envers la promotion de la gastronomie locale. Albi, connue pour son patrimoine historique et culturel, offre un cadre idéal pour cet événement gastronomique exceptionnel.

A cette occasion, nous réservons 2 jours pour les scolaires. Nous accueillerons uniquement **les élèves et étudiants, le jeudi 26 et vendredi 27 juin de 9h30 à 16h30**. Les élèves pourront, sur inscription de leur classe, assister à de très nombreux ateliers : cours de cuisine, de pâtisserie, qui seront donnés par des chefs et des Meilleurs Ouvriers de France. Toutes les écoles, tous les collèges, lycées et ASEI sont attendus sur le Festival. En 2024, plus de 1500 élèves soit environ 60 classes, ont répondu présents !

La journée du samedi 28 Juin est ouverte au grand public de 9h00 à 20h00.

La Cuisine de la Ville d'Albi, Un partenaire précieux



La Cuisine d'Albi, avec laquelle nous travaillons en étroite collaboration, sera également présente durant les trois jours du festival. Ce service de la Ville, qui prépare plus de 3500 repas équilibrés par jour pour les 14 restaurants scolaires de la Ville d'Albi, les 4 crèches municipales, le portage des repas à domicile ainsi que le restaurant de l'entraide Albigeoise est un exemple de qualité et de savoir-faire. Les élèves présents au festival auront l'opportunité de découvrir et d'apprécier les valeurs de la Cuisine d'Albi à travers diverses animations et dégustations.



Le Projet Alimentaire Territorial

Face aux enjeux liés au développement durable, la Ville d'Albi s'est engagée dans une réflexion pour la relocalisation alimentaire sur son territoire. Cette démarche a mené la collectivité à conduire une politique en faveur d'une agriculture de proximité.

Le service de la Ville en charge du P.A.T. sera également présent au festival, offrant aux élèves des activités autour de l'agriculture locale, de la nutrition et de la santé. Ces animations visent à sensibiliser les jeunes aux enjeux de l'alimentation équilibrée et durable, renforçant ainsi les valeurs éducatives du festival.

En valorisant la Ville d'Albi et ses acteurs locaux, le Festival #BON promet une édition riche en découvertes et en délices.

Rejoignez-nous pour célébrer la gastronomie dans un cadre exceptionnel et soutenir les talents et initiatives qui font la fierté de notre région.

Animations Tri des déchets, anti-gaspillage et compostage



Sensibiliser aux bons gestes !

Nous sommes ravis de recevoir une nouvelle fois, le service prévention et économie circulaire de la Communauté d'Agglomération de l'Albigeois au Festival #BON. Ce service proposera des animations pédagogiques et ludiques pour sensibiliser à l'anti-gaspillage, au tri des déchets et au compostage sur le pôle Développement Durable.

Jeudi et Vendredi : Animations dédiées aux élèves, pour les sensibiliser à l'importance de l'anti-gaspillage et du tri des déchets dès le plus jeune âge.

Samedi : Activités pour le grand public, permettant à tous de découvrir des pratiques de tri efficace, les gestes clés du compostage et des astuces anti-gaspillage autour du vélo smoothie.

Ne manquez pas cette occasion de participer à des activités enrichissantes pour contribuer à votre niveau à la réduction et la valorisation des déchets.



04

LE FESTIVAL #BON

C'est aussi un pôle média pour apprendre aux enfants à faire de l'investigation, à communiquer, à transmettre

Le samedi 28 juin 2025, les parents pourront inscrire leurs enfants à participer à des podcasts, où ils s'initieront, le temps d'une émission, au métier de chroniqueurs et d'animateurs, guidés par de véritables professionnels de l'audiovisuel.

Et toujours... un espace entièrement dédié aux ateliers culinaires



Ateliers culinaires enfants

animés par des chefs



Le rendez-vous à ne pas manquer : **La Criée** (samedi à 19H00).

Une vente aux enchères des produits frais d'excellente qualité, proposés par nos MOF et nos partenaires.

05 LE FESTIVAL #BON UNE ASSOCIATION

En 2024, Le Festival #BON a soutenu l'association Hôpital sourire. Fondée le 12 septembre 1995 par le C.H.U. de Toulouse et la Banque Populaire Occitane, Hôpital Sourire est une association de bienfaisance (loi 1901) dont **la mission est d'apporter le sourire au cœur de l'hôpital.**

L'antenne d'Albi finance de nombreux projets visant à améliorer la qualité du séjour à l'hôpital, que ce soit pour les petits et leurs parents (animations, décorations murales, aménagement de chambres, achat d'équipements de confort, spectacles et interventions de clowns, jouets...) ou pour nos aînés (aménagement de lieux de vie et de jardins, matériel de confort, matériel audio, spectacles).

Le festival bon a eu le plaisir de remettre un chèque d'une valeur de 1920€ en salle des États de la mairie de la Ville d'Albi.

Cette année, une nouvelle association dont nous partageons les valeurs sera sélectionnée et les bénéfices de la billetterie du Festival #BON seront reversés à cette association.



INFORMATIONS PRATIQUES

Gratuit pour les enfants (-13 ans)

Pour les adultes

5€* : Pass 1 jour de 9h à 20h

*Les bénéfices de la billetterie seront
reversés à une association
locale

Jardin National
Lices Jean Moulin
81000 ALBI



Jeudi 26 juin 2025 de 9h30 à 16h30
Scolaires

Vendredi 27 juin 2025 de 9h30 à
16h30 Scolaires

Samedi 28 juin 2025 de 9h à 20h
Pour tous

#BON : OLIVIER CHAPUT
06.69.78.90.27
olivier@olivierchaput.com

#BON : LAURE ANIDJAR
06.95.09.15.48
laure.anidjar@hotmail.fr



PRESSE : SARAH GERLICHER
06 78 29 26 25 sarahgerlicher@gmail.com

