

Grand Besançon

Votre plus beau marché : cinq bonnes raisons de voter pour Thise



Au marché de Thise, ouvert chaque vendredi à partir de 17 h au cœur du village, les clients peuvent profiter des produits à emporter ou consommer sur place. Photo Ludovic Laude

Inauguré en 2023 aux portes de Besançon, le marché de Thise est vite devenu l'incontournable rendez-vous des amateurs de bonnes choses et de bonne ambiance. Qualité des produits, convivialité garantie et approche écolo : la halle a tout pour briller au concours organisé par TFI et L'Est Républicain.

1. Pour son ambiance 100 % conviviale

mélange de saveurs. Si le marché conserve une taille humaine, un format 100 % assumé, ses étals offrent un large panel de produits. Fruits, légumes, boulangerie, boucherie-charcuterie, plats à emporter, miel, fromages, cuisine asiatique, spiruline, olives... A Thise, il y en a pour tous les goûts.

3. Parce que la halle invite à la halle Si de nombreuses personnes

te-monnaie sont ici en sécurité, avec des tarifs volontairement raisonnables. Par ces temps d'inflation, ce n'est pas forcément le cas de certains marchés couverts, qui se croient parfois à Paris.

5. Pour son aspect écoresponsable

Le marché de Thise se veut respectueux de l'environnement, avec un ADN qui loue la proximité et les circuits

Morre

La MFR ouvre ses portes

Samedi 9 mars, la MFR de Morre organise une journée portes ouvertes.

Située à 5 minutes de Besançon, la MFR est un établissement de formations par voie scolaire ou par alternance qui accueille les apprenants de la seconde au BTS, ainsi que des adultes en formation dans le domaine du commerce, de la vente, de la santé et des services aux personnes.

Des apprenants de tous les âges

Les formations dispensées sont réparties en 3 catégories : les formations initiales en filière commerce débouchant sur un Bac Pro et la filière services qui débouche sur un Bac Pro service aux personnes et animation dans les territoires ainsi qu'animation enfance et personnes âgées. Il y a ensuite les formations supérieures débouchant sur un BTS management commercial opérationnel et une nouvelle formation de la négociation et digitalisation de la relation client. Enfin, est proposée la formation adulte mixte, avec la filière commerce (employé commercial en magasin et vendeur conseil) et la filière services (animateur en gérontologie et assistant de vie aux familles). La certification qualité (Qualiopi) a été délivrée pour les actions de formation, les actions



Élèves et enseignants accueilleront les futurs apprenants de 9 h à 16 h 30.

validation des acquis de l'expérience (VAE) et les actions de formation par apprentissage. « Nous mettons en avant la qualité de l'enseignement, avec l'éco-citoyenneté, les encouragements, la prise de confiance des élèves », souligne Cathy Schulz. La directrice de la MFR met également en avant l'accompagnement dont les enseignants font preuve. « Ce qui favorise les excellents résultats notamment du Bac pro avec un taux de 81 % de réussite en 2023 ».

Au cours de ces portes ouvertes, les familles seront reçues par les enseignants mais aussi les élèves qui témoignent tout en faisant visiter.

MFR, 11 rues des planches à Morre, samedi 9 mars de 9 h à 16 h 30. Tél. : 03 81 81 33 14.