

COMMUNIQUÉ



Grand Besançon, le 8 octobre 2026

Cuisine solidaire au CFA Hilaire de Chardonnet : le PAT met le territoire à table

Jeudi 8 octobre 2026, à l'occasion de la Semaine européenne du développement durable, Grand Besançon Métropole, à travers son Projet Alimentaire Territorial (PAT), a organisé avec ses partenaires une cuisine solidaire au CFA Hilaire de Chardonnet. L'action s'inscrit dans la thématique « Alimentation durable » et fait écho aux orientations de la Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat (SNANC).

24 personnes accompagnées par la Croix-Rouge de Planoise et AGORAE, association étudiante, ont été **accueillies gratuitement au restaurant d'application du CFA** pour un repas préparé et servi par les apprentis.

Une action partenariale, un projet pédagogique

Le PAT a réuni autour de cet objectif commun — favoriser l'accès de toutes et tous à une alimentation de qualité — quatre acteurs complémentaires :

- Le **CFA Hilaire de Chardonnet** accueille la cuisine solidaire dans son restaurant d'application et en fait un projet pédagogique à part entière. Les apprentis préparent et servent le repas, rencontrent les convives et sont sensibilisés, dans un cadre professionnel, aux réalités de la précarité alimentaire et à la dimension sociale de leur futur métier.
- **METRO** fournit gratuitement les denrées nécessaires au repas. Ce soutien rend possible la gratuité de l'action et apporte une contribution très concrète au projet.
- **La Banque Alimentaire** participe à la dynamique partenariale et a contribué à mobiliser les structures associatives partenaires.
- **Grand Besançon Métropole**, via le PAT, a initié et coordonne la démarche : mise en relation des acteurs et cohérence du projet avec les priorités du territoire — accès à une alimentation de qualité, lutte contre la précarité alimentaire et coopération locale.

Le rôle du Projet Alimentaire Territorial est aussi de créer des passerelles entre des acteurs qui n'ont pas toujours l'occasion de travailler ensemble. Cette cuisine solidaire en est un exemple concret : en réunissant le CFA, METRO, la Banque Alimentaire et les associations, nous faisons émerger des solutions pour rendre une alimentation de qualité accessible au plus grand nombre. L'objectif est maintenant de faire vivre cette coopération dans la durée.

Céline Troncin-Vergey, conseillère communautaire déléguée à l'agriculture, à l'alimentation et au Projet Alimentaire Territorial

Une première étape vers un partenariat durable

Cette expérimentation constitue un premier pas vers une collaboration plus pérenne entre Grand Besançon Métropole et le CFA. Selon le bilan de l'action, deux pistes pourront être approfondies :

- Ouvrir les cuisines aux maraîchers : mettre ponctuellement les cuisines du CFA à disposition de maraîchers du territoire pour transformer certaines productions (soupes, confitures, etc.).

- Reconduire la cuisine solidaire : organiser deux à trois rendez-vous par an au restaurant d'application, afin d'inscrire durablement cette dimension solidaire dans le parcours pédagogique des apprentis.

Cette expérimentation montre tout l'intérêt de mettre en commun les compétences et les outils présents sur notre territoire. Les cuisines du CFA peuvent servir demain à de nouvelles actions solidaires, mais également à transformer et valoriser des productions agricoles locales. Ces coopérations concrètes entre formation, agriculture, entreprises, associations et collectivités participent pleinement à la construction d'un territoire plus durable et plus solidaire.

Nathalie Bouvet, vice-présidente de Grand Besançon Métropole en charge du développement durable et de l'environnement

2

[En savoir plus sur le PAT de Grand Besançon](#)

Retour sur la première édition de « cuisine solidaire » :

