



Composons avec les produits du territoire

Nos engagements

Nous souhaitons prendre part au développement durable des territoires et nous voulons contribuer par notre action à la gouvernance alimentaire. Ainsi, nous nous engageons à:

- Promouvoir les produits de proximité et donc de devenir aux côtés des producteurs locaux un acteur majeur de l'économie locale, sociale et solidaire
- Œuvrer au changement des pratiques alimentaires.
- Créer des emplois dans le domaine de la production et dans les activités de premières transformations.

L'affaire est dans le snack (AFDS)

À propos de nous

L'AFDS met à disposition l'outil camion snack école solidaire et durable comme cuisine itinérante. Créée au service de l'insertion sociale et professionnelle, principalement pour les jeunes de 16 à 25 ans ; l'AFDS est une association loi 1901 qui fait partie du projet « Envie d'agir, développons nos compétences ». Le camion snack école offre une restauration collective de proximité à destination du grand public, des entreprises et des associations.



Contactez-nous

Téléphone : 0262 96 95 30

Courrier : m.caro@emap.re

Web : www.emap.re



LE CAMION SNACK ECOLE SOLIDAIRE ET DURABLE

1 D Chemin Vélia

97432 Ravine des Cabris



Restaurant itinérant



« Mangeons ensemble »



LE CAMION SNACK ECOLE SOLIDAIRE ET DURABLE

Projet « Envie d'agir, développons nos compétences », outil financé par le PRODIJ



Nos valeurs : l'inclusion, la coopération, le développement local

- Intégration de personnes en exclusion sociale
- Formation et insertion des jeunes
- Médiation par l'approche culinaire

L'objectif est de favoriser le développement de coopération et de mutualisation entre les différents acteurs du territoire afin de développer l'esprit d'entreprenariat et de créer un système agroalimentaire local, solidaire et écologique.

Nos Produits Et Services

- ✓ Mettre à disposition le camion école et le public accueilli pour tous vos événements nécessitant un service de restauration.
- ✓ Concevoir des menus équilibrés, variés et sains basés sur la construction de plans alimentaires rigoureux.
- ✓ Favoriser les produits locaux et la saisonnalité.
- ✓ Réaliser des actions pédagogiques régulières auprès des consommateurs autour de la nutrition et du bien-être.
- ✓ Elaborer des recettes gouteuses et gustatives.
- ✓ Mettre à disposition le camion école et le public accueilli pour tous vos événements nécessitant un service de restauration.



Notre équipe

Elle est composée de jeunes formés et encadrés par un chef cuisinier, des professionnels techniques et éducatifs du monde de l'insertion sociale et professionnelle.

« *Goni vide y tient pas debout* »

Nos points de vente dans les quartiers

- Saint Pierre
- Saint Louis
- Le Tampon