

# La Cantine Mutine, un traiteur-food-truck bio, végétarien et zéro déchet à Douarnenez

A Douarnenez (29), Clémentine et Saïda ont créé « La Cantine Mutine ». Un traiteur et caravane food-truck qui propose une cuisine locale, bio, végétarienne, et zéro déchet.

La Cantine Mutine, c'est le nom du projet imaginé par Saïda et Clémentine. Un food-truck et traiteur dont l'idée à germé il y a trois ans à Douarnenez suite à la rencontre des deux jeunes femmes, et qui est opérationnel depuis août 2019. « *Nous avons toutes les deux des envies similaires, créer quelque chose autour de la nourriture* », explique Clémentine. Saïda, d'origine russe, a vécu un moment au Canada, où elle suivait des études en relations internationales, puis a décidé de changer d'orientation pour se tourner vers sa passion, la cuisine. Clémentine, elle, était auparavant journaliste reporter d'images. La création de la Cantine Mutine est donc pour les deux jeunes femmes un véritable virage professionnel.

Le concept de leur entreprise de restauration s'articule autour du bio, des produits locaux, et du végétarisme. « *On utilise les ressources qui sont autour de nous pour cuisiner : par exemple du chanvre, des algues...* », précise Clémentine. Des recettes sont ainsi revisitées : ainsi les fameuses « feuilles de vignes » ont été réinventées avec du millet de Plounéour-Lanvern !



La Cantine Mutine a mis également en place une démarche « zéro déchet » . *« La vaisselle utilisée est lavable, on invite les gens à venir avec leurs propres boîtes, et on cuisine nos plats dans cette optique, pour que ça soit facile de les transporter »*, évoque Clémentine, qui composte également les déchets organiques.

Si le Food Truck est actuellement en pause et reprendra du service fin avril, la Cantine Mutine propose des plats à emporter à retirer à l'Épicerie Locale de Douarnenez. Des desserts sont aussi disponibles à emporter à la librairie de L'Angle Rouge, une librairie coopérative située dans la même ville. L'été, le Food Truck se déplace sur le marché bio de Pont-Croix. Et dès que la situation sanitaire le permettra, *« on reprendra l'activité traiteur sur les événements et le catering »*, conclut Clémentine.

**Plus d'infos et contact : [La page Facebook de La Cantine Mutine](#)**

**Email : [lacantinemutine@netcourrier.com](mailto:lacantinemutine@netcourrier.com)**