

# Les Sardines ouvrent leur Cantine à Morlaix

*La Cantine Des Sardines, c'est le nom d'un café-resto-boutique en Scop qui va ouvrir ses portes d'ici la fin de l'année, Place des Jacobins au centre-ville de Morlaix. Un lieu atypique qui proposera également un espace de coworking et des animations (repair café, trocs de fringues, speed-booking...). Objectif : être un véritable lieu de vie et créer du lien. Les deux porteuses de projet, Sarah et Dina, ont lancé un financement participatif afin d'équiper la cuisine en matériel.*

« Sar » pour Sarah et « Dine » pour Dina. Voilà comment a été trouvé le nom d'un nouveau concept qui va voir le jour d'ici la fin de l'année à Morlaix : La Cantine des Sardines. Un « café-resto-boutique » fondé par Sarah Noll et Dina Kafiz. Les jeunes femmes, toutes deux mamans, avaient envie d'un endroit où venir avec ses enfants ne posait pas de soucis. Alors, pourquoi ne pas le créer ? « Nous en avons discuté pendant deux ans », raconte Sarah. « et le projet a finalement évolué ». La Cantine des Sardines sera ainsi un café-restaurant, ouvert de 9h à 18h, qui proposera une petite restauration issue de productions locales en circuit courts (bagels, soupes, salades...). « On pourra s'y retrouver aussi pour des brunchs, des goûters, des petits déjeuners...et pour l'apéro du vendredi soir ! » soulignent les deux jeunes femmes. L'endroit, qui comprendra bien entendu un coin dédié aux enfants, sera aussi une vitrine de la création du territoire, avec une décoration constituée d'œuvres et de mobilier d'artistes et artisans locaux. Et un tiers-

lieux, avec un espace de Coworking pour les télétravailleurs ou travailleurs indépendants qui auraient envie de se retrouver dans un lieu à mi-chemin entre l'entreprise et la maison. « L'idée, c'est que la Cantine Des Sardines ne soit pas seulement un commerce, mais aussi un lieu de vie et d'animations, où l'on peut être un consommateur acteur et responsable ! » précisent les deux jeunes entrepreneuses. Des ateliers cuisine, Repair Cafés, apéro-discussion, projections, speed-booking, trocs de fringues...seront ainsi au menu et rythmeront les journées de la Cantine. Et les paiements en Buzuk, la monnaie locale complémentaire du Pays de Morlaix, seront acceptés.

### **Un financement participatif lancé**

Cet état d'esprit citoyen et coopératif se retrouve aussi dans la construction du projet : la Cantine des Sardines a le statut de Scop (Société Coopérative et Participative) : les salariés en sont associés majoritaire, la gouvernance est démocratique et le partage du profit est équitable. La Cigales (Club d'Investisseurs pour une Gestion Alternative et Locale de l'Épargne Solidaire) morlaisienne Taol Sikour a apporté des fonds. L'Adess (Association de Développement de l'Économie Sociale et Solidaire) du Pays de Morlaix a également suivi l'aventure de Sarah et Dina. Désormais, ce sont aux citoyens d'apporter leur pierre à l'édifice. Un financement participatif a été lancé sur la plateforme Ulule. Objectif : récolter 6000 euros, pour acheter du matériel de cuisine neuf (frigo, robot, four pâtissier, thermoplongeur...). Chacun peut donner en fonction de ses moyens, et recevoir en échange de son don une contrepartie (badge, déjeuner formule complète, invitation à la

soirée d'inauguration...)). La fin de l'opération de crowdfunding est fixée au 18 novembre.

**Pour participer au financement :**

<https://fr.ulule.com/lacantinedessardines/>