

recentrer, raconte Emmanuel. La maladie l'a laissée tranquille pendant à peu près quatre ans, avec une pression permanente quand même : on savait que c'était quelque chose qui allait évoluer très vite. Elle a pu vivre cinq ans. Ç'aurait pu être trois mois. C'est rarement au-delà d'une année ou deux. »

La même année, Stéphanie achève un congé parental. Son projet, c'est le pain. Elle se forme à la boulange paysanne et se lance, comme Mathilde Rousseau et Lauranne Mallet. Cédric rejoint la ferme à temps partiel puis à temps plein l'année suivante, comme meunier et boulanger en soutien de Stéphanie.

Montrer qu'on peut faire autrement

Les activités de production, de transformation, de pédagogie et de vente directe s'insèrent dans un projet de vie global dans lequel chacun des associés trouve du sens. La ferme devient un lieu où expérimenter collectivement un fonctionnement à la fois écologique et économiquement viable. La présentation sur le site internet insiste sur la cohérence de l'ensemble : « tant sur le plan humain qu'environnemental ou économique, notre projet est construit pour tendre vers plus d'autonomie et de sobriété ! Projet de vie pour chaque acteur du projet et nos familles, ces orientations ont été prises en partant de l'idée qu'une autre dynamique agricole est envisageable en évitant l'écueil du toujours plus, toujours plus gros, toujours plus dépendant du système... et toujours moins en phase avec la vie... nos vies, et la vie des plantes, des p'tites bêtes et des plus grosses qui nous entourent. »

Le lien avec le passé professionnel reste vivant, Cédric insiste là-dessus. « Je suis travailleur social et je ne l'ai jamais été autant. C'est une continuation. J'ai aujourd'hui un outil qui me permet de mettre en application le modèle social que je souhaite promouvoir, avec une part de créativité. Je m'entoure de gens qui ont les mêmes aspirations ou le même type de réflexion. Le

