



L'histoire des moines d'Entrammes

De leur arrivée en 1815 à 2015...

Abbaye Notre-Dame



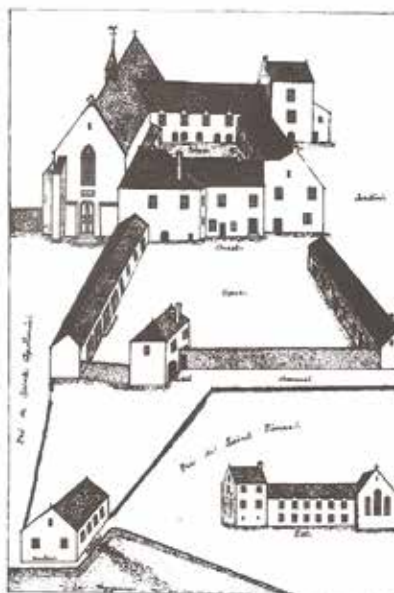
de
Port du Salut

Depuis deux siècles au monastère du Port-du Salut, des hommes consacrent leur vie à Dieu, et le mot d'ordre de leur Règle, celle de saint Benoît est « Ora et labora. Prie et travaille ». L'histoire d'une abbaye se confond bien souvent avec celle de l'abbé, chef et père de la communauté. Plusieurs chapitres de la Règle évoquent le rôle spirituel de l'abbé, elle insiste moins sur le rôle temporel, néanmoins le travail permet l'autonomie financière de la communauté et assure sa capacité à distribuer l'aumône au plus nécessiteux. En 150 ans, les industries développées au sein de l'abbaye ont eu des conséquences sur la société environnante¹, tout comme les évolutions sociales, économiques, politiques et financières ont eu un impact sur la communauté.



Les 6 abbés qui se sont succédé au XIX^e siècle à Port-du-Salut ont été pour les aspects temporels de leurs abbatiats respectifs, les uns des **fondateurs**, les autres des **entrepreneurs** et les derniers des **continuateurs**. Le facteur primordial sur cette période est l'évolution démographique de la communauté, en cinquante ans l'abbaye a vu ses effectifs multipliés par cinq ! C'est donc dans une « course-poursuite entre les effectifs, les dépenses et les recettes » qu'il faut placer les actions temporelles de ces abbés, actions qui font passer d'une « économie monastique autarcique » à une « activité monastique artisanale puis industrielle d'activités à origine domestique ». Puis à partir de 1880, les effectifs entament une phase déclinante, l'outil industriel est là mais l'activité diminue.

Dom Bernard (1815-1830) est élu prieur le 1^{er} août 1815. Le prieuré de Port Ringard est érigé en abbaye ND de Port du Salut le 10 décembre 1816. L'abbaye prospérait et le nombre de religieux



Extrait: Plan de Port du Salut, tel qu'il fut d'après Trappist (1815).

Les 12 abbés de Port-du-Salut

Bernard LE BÈGUE DE GIRMONT
François d'Assise COUTURIER
Bernardin DUFOUR
Joachim LEBAILLIF
Henri VANDENBROUCQUE
Eugène BACHELET
Berchmans DAVEAU
Edmond NEVEU
Marie ANDRÉ
Alain CHRISTIAEN
Rémy DECLERCQ
Joseph DESCHAMPS



Père Joseph

1- En 1815, la Mayenne est encore un de ces pays pauvres du bocage armoricain, aux terres froides et très morcelées et à la vie agricole médiocre. La production céréalière du département ne suffit pas toujours à assurer la nourriture de ses habitants. Le département est au cœur d'un « désert fromager ». En 1823, le préfet de la Mayenne indiquait « les trappistes du Port-du-Salut par la manière dont ils cultivent leur propriété et par les essais auxquels ils se livrent, encouragent, éclairent et instruisent les agriculteurs du département », en 1902, de même source préfectorale « les trappistes qui exploitent eux-mêmes leur ferme l'ont considérablement améliorée par les défrichements et les assolements judicieux ». En 1901, le conseil municipal de Maisoncelles rappelait que « par leur industrie agricole, les trappistes viennent en aide à nos cultivateurs qui ont tant besoin d'être protégés », celui de l'Huisserie délivre le même message au préfet « les moines de Port-du-Salut secourent un grand nombre de familles et de plus ils font valoir tous les fermiers de la commune de l'Huisserie en achetant leur lait ».



L'histoire des moines



2- Le procédé de fabrication du fromage façon Port-du-Salut aurait été mis au point entre 1815 et 1830, pour répondre à un besoin de conserver le lait suite à plusieurs années de disette parfois consécutives durant cette période. Le procédé trouve des rapprochements avec les fromages de gruyère mais aussi avec des fromages de type hollandais. La composante majeure qui manque aux populations des « déserts fromagers » est la compétence, les moines originaires de la communauté de Darfeld, fondation de la Valsainte en Suisse l'avaient, ils avaient consommé du fromage et vraisemblablement avaient été initiés à sa fabrication.

L'industrie fromagère a fortement influencé les pratiques agricoles locales. Elle a guidé les agriculteurs locaux vers un développement de l'élevage bovin et de la production laitière. En 1902, entre 289 et 400 exploitations sont concernées par la collecte de lait des trappistes. Mais, plus que sur l'agriculture locale, l'influence des trappistes se ressent auprès des industriels, de nombreuses industries fromagères se développèrent dans l'ouest de la France avec son effet pervers, le dur combat que durent mener les trappistes pendant 25 ans face à la concurrence.



Au XIX^e, au sein d'une communauté cistercienne, on distingue plusieurs groupes de frères suivant leur dignité et leur fonction :

- les moines dits « frères clercs », parmi les clercs certains sont ordonnés prêtres, d'autres diacres, ils sont tous des moines profès (ils ont fait profession), ces moines étaient les moines de chœur, ils se consacraient plus à la prière ;
- Les convers ou frères lais faisaient vœu de persévérance et d'obéissance à l'abbé, portant la barbe ils étaient souvent isolés géographiquement des autres frères, ils se consacraient plus au travail. Le temps de travail d'un moine convers était deux fois plus important que celui d'un moine choriste ;
- des familiers attachés au monastère.

Avec le concile Vatican II (1962-1965), les monastères ont connu des bouleversements importants, la séparation entre les choristes et les convers a été supprimée avec le décret d'unification de 1965. La clôture monastique évolue, il ne devait plus y avoir de portier « attitré » en 1972 à Port-du-Salut.

augmentait, il fallut élever de nouveaux bâtiments. Vers 1820, on construisit la première aile d'un nouveau monastère et on travailla à l'agrandissement de l'église. Sous son abbatiat, si on fabriquait déjà du fromage², il s'agissait encore d'une production à usage domestique dont les quantités étaient limitées par la taille du troupeau laitier.

Dom François (1830-1854) était un homme érudit et humble. Au cours de l'automne et l'hiver 1832-1833, avec le concours des fermiers voisins, un des premiers soins de l'abbé fut de construire une nouvelle voie d'accès au monastère, lequel fut muni en même temps d'un portail. Il fut le premier à lancer la commercialisation des fromages sur les marchés locaux, pour ce faire il augmenta la production laitière par la construction d'une nouvelle étable qui permit de doubler le cheptel (troupeau laitier de 56 vaches). En 1852, le cimetière est transféré à la place qu'il occupe actuellement, le cèdre du Liban qui trône en son centre a été planté lors de ce transfert. On construisit une chapelle hors clôture, terminée en 1854, destinée aux fidèles, à l'ouest de l'église.

Pendant son bref abbatiat, l'œuvre de **Dom Bernardin** (1854-1859) a été considérable, il a placé l'abbaye dans un rôle de moteur économique local. Il a transformé les activités économiques de la communauté en véritables industries tant la fromagerie que le moulin. Face à la demande très forte de farine, Dom Bernardin opta pour un système de turbines actionnant deux meules, la complexité du mécanisme nécessita la construction d'un bâtiment de trois étages, celui que nous connaissons aujourd'hui.

