



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 Trappistes (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.





La courte durée de l'abbatit de **Dom Joachim** (1859-1865) ne lui a laissé que la possibilité de terminer les constructions débutées sous le gouvernement de Dom Bernardin. En 1861 il contribua à la construction d'un nouveau pont à l'embouchure de la Jouanne, en remplacement d'un ancien pont très étroit, délabré, appelé « pont aux prêtres », qui menaçait ruine.

Dom Henri (1865-1881), énergique et entreprenant, développa les deux industries du monastère : la fromagerie et le moulin. Il bénéficia du développement industriel voulu par ses prédécesseurs et apporta sa pierre à l'édifice en développant le ramassage du lait dans les exploitations voisines et en participant à de nombreux concours agricoles. Il construisit une porcherie, il a aussi tenté de développer l'industrie d'une farine reconstituante « la semouline », malheureusement sans succès (problème de conservation) et mit en place un atelier de fabrique de bière. En 1868, avec la canalisation de la rivière la Mayenne, l'écluse en amont du monastère est supprimée (fermeture de la papeterie Ste Appolonie), afin d'aménager celle qui devait servir de barrage pour le moulin. Pour finir, il fit construire une aile monumentale pour le monastère (en 1880, l'effectif culminait à 104 personnes), les constructions interrompues reprirent après la guerre de 1870, en bordure du jardin, on éleva 2 lignes de bâtiments où furent installés les ateliers et il dota le sanctuaire de la communauté d'une statue, aux dimensions imposantes, dédiée à la Vierge « Notre Dame du Triomphe » qui domine la vallée de la Mayenne depuis 1874.

Dom Eugène (1881-1908) était un homme austère, d'une grande bonté sous une apparence rude. Sous son abbatiat, en 1889 un système moderne de mouture à cylindre est installé, mais le commerce de la minoterie connaît une crise grave «notre Révérend Père est si bon que les trois quarts de la mouture sont faits pour rien... » et l'abbaye a déboursé beau-

coup d'argent dans l'achat d'un refuge en Suisse qui n'a jamais servi, les congrégations religieuses avaient peur d'un nouveau 1790^{*3}.

Le contexte politique pousse l'abbaye a créé « la Société Civile et Particulière de Port-Rhingearde » le 14 octobre 1890. Elle a pour but « l'exploitation des immeubles..., du moulin à farine et de la fromagerie existants », société éphémère puisqu'elle est dissoute le 29 juin 1903. La communauté mit ensuite 4 ans à réorganiser son cadre économique au sein d'une nouvelle entreprise : la Société Anonyme le Port-du-Salut.

3- La république est rétablie en 1871, c'est une période où la hiérarchie catholique condamne le régime républicain. En 1880, Gambetta tonne à la tribune du Palais Bourbon « le cléricalisme, voilà l'ennemi ! ». Des mesures anticléricales sont prises : 16 avril 1895, loi d'abonnement (taxe sur les biens des congrégations) ; 9 juillet 1902, M. Combes fait fermer 2 500 écoles ; 18 mars 1903: Refus d'autorisation aux congrégations enseignantes ; 30 juillet 1904, rupture diplomatique avec le Saint-Siège ; 3 juillet 1905, promulgation de la loi sur la séparation de l'Eglise et de l'Etat.



Construction d'une centrale électrique.

Dom Berchmans (1908-1929) a surtout été un abbé continuateur, il a dû faire face à une situation financière difficile et a préparé l'avènement du projet de l'usine hydroélectrique. La guerre de 1914 appela sous les drapeaux 18 religieux de Port-du-Salut, dont cinq tombèrent sur le champ de bataille. Après la guerre 14-18, c'est l'apparition des grandes minoteries qui utilisent la machine à vapeur ou les moteurs, dès 1923 la communauté réfléchit à un possible arrêt de l'exploitation commerciale du moulin, en 1926 la communauté décida de ne pas vendre le moulin et le projet d'usine hydroélectrique fut enclenché.



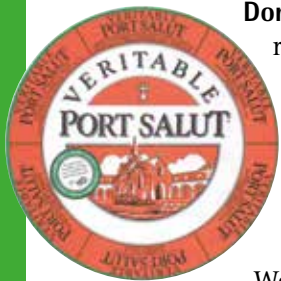
Dom Edmond (1929-1954) naquit à Laval (Mayenne) le 14 avril 1888. Il entra à Port-du-Salut en 1901, fut ordonné prêtre en 1921 et abbé en 1926. Il peut être considéré comme un enfant de Port-du-Salut, il s'y est construit en tant que moine puis abbé. Au cours de son abbatiat, l'effectif de la communauté se maintint autour de 43 personnes. Dom Edmond n'eut de cesse de chercher à développer une forme de catholicisme social « une nouvelle machine ne devait pas avoir pour seul but d'augmenter les cadences de travail mais de rendre le travail moins pénible » là toute la difficulté de concilier l'épanouissement des moines et la productivité d'une entreprise moderne. Dom Edmond engagea un ingénieur qualifié, Raphaël Janvrin, pour poursuivre les travaux de la centrale électrique, ils sont achevés en 1932. Pendant la guerre, il accueille de nombreux proscrits et réfugiés au péril de sa liberté et de sa vie. Il est décoré de la légion d'honneur le 24 octobre 1954.

Sous l'abbatiat de **Dom Marie** (1954-1963), une nouvelle hôtellerie est construite, la marque « Port Salut » et les bâtiments de la fromagerie sont vendus à la SAFR (Société Anonyme des Fermiers Réunis) en 1959. Les moines reprennent la fabrication traditionnelle d'un fromage à base de lait cru non pasteurisé « le fromage de l'abbaye » avec le seul lait du troupeau du monastère.



4- Dom Alain, le jour de sa bénédiction, reçut dans sa filiation les abbayes d'Aiguebelle et Oelenberg.

Tous les monastères cisterciens sont unis entre eux par un lien de filiation (mère et fille). Ainsi pour l'abbaye ND de Port du Salut, en 2014, l'abbaye mère est l'abbaye de Cîteaux et les abbayes filles sont les abbayes de la Coudre, Aiguebelle et Oelenberg.



Dom Alain (1963-1986)⁴, en 1970 avec la chute des effectifs, réaménage l'abbatiale, la rotonde construite en 1822 est condamnée, le mobilier installé (chancel et stalles) provient de l'ancienne collégiale saint Michel à Laval vendue par les Jésuites en 1968. Avec le père Maur Cocheril, cette même année, Dom Alain est un artisan de la création du jumelage entre Rosendahl et Entrammes suite à la publication, en 1969, d'un article dans un journal allemand de Coesfeld en Westphalie sur l'origine du Port-Salut.

Dom Rémy (1986-2000) crée le magasin et la porterie. Haut-lieu spirituel de la Mayenne, l'abbaye s'ouvre au tourisme, on estime la fréquentation à 40 000 personnes l'année. Le fromage Port Salut a fait la réputation de l'abbaye, en octobre 1988, la communauté met fin à l'aventure fromagère, vend le troupeau et loue la ferme, en raison de la baisse des effectifs (12 religieux) et de nouvelles normes européennes. Le travail à la ferme et à la fromagerie est remplacé par une activité de sous-traitance pour une entreprise de Saint Saturnin du Limet. Dom Rémy rénove l'abbatiale en 1994 : aménagement de l'accès et chauffage par le sol.

Dom Joseph (2003- ...), d'abord supérieur pendant trois ans, est élu abbé et reçoit la bénédiction abbatiale de Monseigneur Maillard, évêque de Laval, le 30 avril 2006. Dom Joseph, aujourd'hui en charge des destinées du monastère, lança un appel pour s'entourer de laïcs afin de participer au devenir des bâtiments de l'abbaye, à leur équipement, à l'entretien de la propriété et de contribuer au rayonnement social, culturel et spirituel de l'abbaye, une association loi 1901 est créée le 19 novembre 2011. La communauté est aujourd'hui constituée de 11 moines, bien qu'âgés ils consacrent toujours un temps au travail : hôtellerie, magasin, centrale électrique, jardin, fabrication de bougies et de gâteaux.

Depuis 200 ans, près de 2 000 personnes ont partagé la vie de la communauté monastique de Port-du-Salut, certaines quelques mois seulement, on les appelait les moines « hirondelles ». L'aventure fromagère s'est éteinte en 1988, le fromage a nourri des moines, des nécessiteux, des hommes à travers le monde, aujourd'hui le fromage continue à nourrir la connaissance et l'esprit de nombreuses personnes à travers les visites, les rencontres, les échanges que suscitent les moines de l'abbaye comme en témoigne le succès des portes ouvertes organisées depuis 4 ans au mois d'octobre.



Sources : Le dictionnaire de l'abbé Angot, Les chroniques et archives de l'Abbaye de Port du Salut, Un divin fromage : le Port-du-Salut, fruit d'une entreprise trappiste d'Adrien Fournier, Le silence des moines : les trappistes au XIX^e de Bernard Delpal.