

Les moines se mettent au vert

Abandonnant pesticides et produits chimiques, les olivétains de l'abbaye Notre-Dame de Maylis (Landes) se sont lancés il y a trois ans dans la permaculture.

Convaincus de l'importance de partager leur conversion écologique, ils sont à l'origine du premier rassemblement national de communautés monastiques. Rencontre avec ces moines enthousiastes, qui unissent dans un même mouvement la règle de Saint Benoît et les bacs à compost.



Une poignée de terre dans chaque main, Frère Joseph s'extasie de voir des dizaines de vers de terre travailler le sol de ces toutes nouvelles buttes sur lesquelles, bientôt, poussera la tisane que produisent depuis 1956 les moines de l'abbaye Notre-Dame de Maylis. « *Regardez toute cette vie, c'est extraordinaire !* »

Dans le sud-est des Landes, cette communauté de vingt moines olivétains vit depuis trois ans une véritable conversion écologique et spirituelle : abandonnant les produits chimiques, ils se sont tournés vers la permaculture, une méthode qui cherche à reproduire le fonctionnement naturel de l'écosystème.

Au point d'avoir lancé une rencontre à l'abbaye du Bec-Hellouin (Eure) qui, depuis jeudi 16 février et jusqu'à dimanche 19 février, rassemble des représentants d'une vingtaine de communautés monastiques et des laïcs de communautés nouvelles, comme l'Emmanuel et le Chemin-Neuf, traversées par le même élan.

Le déclic : un insecte et une encyclique

C'est le cas, par exemple, des bénédictines de Prailles (Deux-Sèvres), spécialisées dans l'imprimerie. « *Enfin, les monastères se positionnent pour un autre rapport à la terre et au*

travail », se félicite Sœur Marie, prieure. La communauté, représentée au Bec-Hellouin par une sœur apostolique, a décidé en 2010 de tourner le dos à l'impression numérique pour revenir à la technique ancienne de la typographie.

Une manière de renouer avec un travail artisanal et manuel, et de rééquilibrer la vie monastique tout en préservant un savoir-faire en voie de disparition. « *Dans une société où nous voulons toujours plus, il faut savoir accepter un travail artisanal, moins parfait mais aussi plus humain* », argumente la prieure.

À Maylis, à l'origine de ce changement de cap, il y a... un insecte et une encyclique. En 2013, *Lepidum latifolium*, la plante médicinale à partir de laquelle les moines produisent une tisane « détox » est attaquée par une espèce de charançon résistante aux traitements chimiques. « *Une infestation d'insectes, c'est le signe d'un déséquilibre majeur de la terre* », explique Frère Joseph, le jardinier de la communauté. Peu après paraît l'encyclique du pape François sur l'écologie, *Laudato Si'*. La conjonction des deux a provoqué un déclic au monastère, qui traitait ses plantes à l'aide de pesticides et autres produits chimiques depuis 2000, notamment pour lutter contre le mildiou.

Une conversion écologique attendue de longue date



Frère Colomba dans les installations de permaculture de l'abbaye Notre-Dame de Maylis. / Laurent Ferriere pour La Croix

Depuis, les moines de Maylis sont entrés de plain-pied dans l'écologie intégrale. Outre les buttes de permaculture, un arrosage au goutte-à-goutte a été installé, et la communauté a récemment fait l'acquisition d'un broyeur pour fabriquer son propre compost. Les moines apprennent également la culture des « plantes compagnes », c'est-à-dire dont la présence permet de rendre la terre plus fertile, et favorise, sans ajout d'engrais, la croissance de la plante principale. « *Nous avons changé de perspective, explique Frère Joseph. Avant, nous cherchions à protéger la plante, maintenant, nous nous demandons comment nourrir le sol.* »

Pour certains frères, cette conversion écologique était attendue de longue date. « *Quand j'étais postulant, déjà, j'allais mettre des bocaux sur les plantes avant que le jardinier vienne*

passer du désherbant », se souvient Frère Emmanuel-Marie, entré à Maylis en 1987. Quant à Frère Raphaël, ancien jardinier du monastère et aujourd'hui prier, il s'était intéressé à l'agriculture biologique dès le début des années 1990. « *Mais c'était au point mort* », reconnaît-il.

Le changement est aussi spirituel. Comme un retour à la tradition. « *Tout est déjà dans la Règle de saint Benoît*, affirme le P. François You, abbé de Maylis depuis 19 ans. *Mais même les moines se sont laissé contaminer par la volonté de possession de la nature, de domination technique. Quand saint Benoît demande que les frères s'obéissent mutuellement, c'est la définition même de l'interdépendance, pour les plantes comme pour la vie de la communauté. Récemment, nous avons découvert que le romarin aidait à protéger notre plante et lui permettait de mieux pousser. Et bien entre nous, ça doit être pareil.* »

Brebis et chèvres plutôt qu'un girobroyeur

« *C'est un nouveau regard sur le frère et sur Dieu* », résume Frère Joseph. Ce jour-là, au déjeuner, les moines ont entendu la lecture psalmodiée d'un extrait du *Pèlerinage aux sources* du philosophe italien Lanza del Vasto, pionnier de l'écologie chrétienne. Pendant la récréation, assis en cercle dans une petite salle voisine du réfectoire, les frères en parlent avec entrain. « *Au début, quand Frère Raphaël m'a parlé d'agriculture biologique, je le prenais pour un doux rêveur*, confesse le P. François You. *Je suis de la génération qui s'émerveillait en voyant dix tracteurs de front sur un champ...* »

Frère Cyrille, le berger de la communauté, n'était pas convaincu non plus : « *Pour moi l'écologie était une idéologie de substitution.* » C'est pourtant lui qui, bien avant l'arrivée de la permaculture à l'abbaye, a introduit des brebis et des chèvres pour entretenir le bois et les prairies qui constituent une bonne partie des 29 hectares de domaine du monastère.

« *Avant, on utilisait un girobroyeur, ce n'était pas terrible pour notre empreinte carbone.* » Depuis le bord du pré, d'un sifflement expert, il fait accourir vers lui le troupeau d'une vingtaine de bêtes, qu'il nourrit du soja cultivé depuis peu à l'abbaye. Les moines font aussi pousser de l'épeautre, ainsi que de la luzerne, qui a pour propriété d'enrichir la terre en azote.

« Recréer du lien »

Depuis cette « mise au vert », le charançon n'a pas encore disparu mais le commerce de la plante se porte bien. Chaque année, 300 kg de plante séchée sont mis en sachet. En 2016, la société commerciale de l'abbaye a réalisé un chiffre d'affaires de plus de 400 000 €. Une année record, due en partie au lancement d'une nouvelle version de la tisane, sous forme de gélule.

« *L'intérêt de la permaculture, c'est aussi de recréer du lien* », souligne Frère Joseph, intarissable sur le sujet. « *C'est un système qui fonctionne sur l'entraide* », approuve Frère Colomban, le cellérier du monastère. Car à Maylis, on se défend d'être un modèle. Au contraire, les moines veulent nourrir leur réflexion, encore en germe, de l'apport des autres communautés. « *Comme les plantes, rappelle le père abbé, nous ne pouvons pas vivre seuls, mais nous devons être en réseau.* »

La croix 16/02/2017