

Monastère de Martigné-Briand : confitures et permaculture !

écrit par Côme Besse | 19 mai 2022





Le monastère de Martigné-Briand, près d'Angers. – © Divine Box

Fondé en 1961, le monastère Notre-Dame de la Compassion est situé près d'Angers, à Martigné-Briand ! Il accueille aujourd'hui douze moniales bénédictines qui suivent la règle de saint Benoît, "Ora et labora" ("Prie et travaille"). Entre leurs sept offices quotidiens et leurs temps de prière, les sœurs travaillent de leurs mains et réalisent d'incroyables confitures et chutneys à partir des fruits de leur propre verger ! C'est parti, [Divine Box](#) vous emmène découvrir le monastère de Martigné-Briand !

La naissance de la communauté

Les débuts des sœurs de Martigné-Briand sont plutôt atypiques ! Tout commence en 1911 avec Marguerite Delmas. Cette femme de quarante-et-un ans est protestante. Laïque et veuve, elle est

aussi mère de cinq jeunes enfants. Petit à petit, elle décide de consacrer toute sa vie à Dieu. Elle prend alors le nom de sœur Bénédictine, et avec l'aide d'un prêtre, fonde la congrégation des Bénédictines de Sainte-Bathilde, installée au départ à Vanves. C'est pour cela qu'on entend plus souvent parler des bénédictines de Vanves.

Rapidement, les sœurs se développent et elles se retrouvent déjà à fonder de nouveaux monastères, même à l'international ! Elles fondent un monastère à Madagascar en 1934, puis au Vietnam en 1954, puis de nouveau à Madagascar en 1955 ! Un peu plus tard, en 1956, voilà encore que quelques sœurs partent à Chemillé, en Anjou, pour donner un coup de main aux sœurs de Fontevraud installées sur place. Nous y sommes enfin ! L'histoire du monastère Martigné-Briand va bientôt commencer...



Marguerite Delmas, fondateur de la congrégation des Bénédictines de Sainte-Bathilde, et ses quatre premiers enfants. – © Bénédictines de Sainte-Bathilde

Un peu de bricolage...

À Chemillé, l'entente est parfaite entre les bénédictines et

les sœurs de Fontevraud ! Malheureusement, l'état des lieux laisse à désirer car il est en très mauvais état et les réparations sont lourdes à assumer. Toute la petite bande quitte donc les lieux et déménage en août 1961 à Martigné-Briand !

L'endroit dans lequel elles s'installent est un ancien manoir entouré de charmantes dépendances mais qui aurait besoin d'un sacré coup de pinceau ! Douze ans de travaux plus tard, le cloître est terminé, le manoir s'est transformé en hôtellerie, et la grange en église ! Ça y est, nous voici enfin au [monastère de Martigné-Briand](#) !



La chapelle du monastère de Martigné-Briand, qui était autrefois une simple grange. – © Hans Lucas

Des produits faits à la main

Ici, à Martigné-Briand, les sœurs vivent du travail de leurs mains ! Pour ça, elles travaillent dur dans leur « atelier Saint-André », le nom de leur petit atelier d'[artisanat monastique](#) ! Confection d'icônes (collées sur du bois, puis patinées à la cire), poterie, et enfin confitures et chutneys,

les sœurs de s'ennuient pas !

Dans le cadre de la confiturerie, elles produisent environ 10 000 pots par an, ce qui est très peu ... Mais c'est justement ce côté artisanal que l'on apprécie, avec la cuisson à l'ancienne dans un chaudron en cuivre et de nombreuses variétés : il y en a plus de soixante-dix !



Une sœur qui confectionne une confiture, principale activité du monastère de Martigné-Briand. – © Hans Lucas

Des sœurs écolo !

Toutes ces confitures sont presque exclusivement réalisées avec les fruits du jardin ! Autant vous dire que les sœurs prennent plutôt soin de leurs plantations... Dans leurs 2000 mètres carrés de jardin, on y trouve ainsi un verger (soixante-quinze pommiers, cinquante poiriers, des cerisiers, fraisiers etc...), un potager (avec une multitude d'oignons, carottes, potirons, choux etc...) et un bois. Le tout sous l'œil attentif des poules et des ânes, qui montent la garde et veillent sur le monastère de Martigné-Briand !

Depuis quelques années, les bénédictines de Martigné-Briand sont devenues les spécialistes de la permaculture. Cela consiste à reproduire dans son jardin/potager l'organisation de la nature à l'état sauvage. Par exemple, elles n'utilisent pas d'engrais ou de pesticide artificiel, et mettent en place des techniques naturelles. Dans leur jardin par exemple, les sœurs font pousser les plantes côte à côte pour qu'elles s'entraident (grâce à l'ombre, à l'effet sur les insectes, etc.). C'est beaucoup de travail, mais c'est une manière pour les sœurs de prendre soin de la Création !



Une bénédictine qui travaille dans le jardin du monastère, dans lequel est pratiquée la permaculture. – © Hans Lucas

Et pour en découvrir davantage ?

Le plus simple est de vous rendre directement à la boutique du monastère, au Monastère des bénédictines, 1 Rue Robert d'Arbrissel, 49540 Terranjou ! Mais si c'est trop loin pour vous, vous pouvez aussi retrouver les [produits du monastère de Martigné-Briand](#) sur la [boutique monastique en ligne](#) de Divine box !

