

Une start-up du XIIe siècle, mais façon XXIe siècle

Les Cisterciennes de l'Abbaye de Boulaur proposent en détail leur projet très étudié de grange du XXIe siècle



Une start-up du XIIe siècle, mais façon XXIe siècle

Vous ne connaissiez pas l'Abbaye Sainte-Marie de Boulaur ? Les Cisterciennes qui y vivent, ont trouvé le moyen de la faire connaître et surtout de faire parler du projet qu'elles veulent développer : **une grange cistercienne du XXIe siècle**.

Le début du chantier est prévu pour avril 2020 mais, pour cela, il faut encore compléter les diverses subventions déjà obtenues et collecter des fonds supplémentaires.

La vie monastique des vingt-cinq sœurs installées à Boulaur est régie par un principe de Saint-Benoît « prier et travailler ».

Actuellement, elles tirent leur subsistance d'une exploitation agricole, en agriculture biologique avec la transformation artisanale des produits issus de cette ferme.



Un troupeau de vaches, brune des Alpes et jersiaise, permet la fabrication d'un fromage fermier, le « Saint Germier », une tome affinée entre deux et cinq mois. Les veaux et cochons fournissent une viande de qualité pour leur consommation et la fabrication artisanale de pâtés et galantines. Enfin, un verger compte une large variété d'arbres fruitiers pour la production de confitures aux multiples parfums et un grand potager fournit les légumes qui nourrissent tant la communauté que les hôtes du monastère ; ceux-ci profitent de l'hôtellerie monastique d'une capacité de quarante personnes environ.

Toute leur production est écoulee directement à l'Abbaye ou sur le marché de Samatan, une fois par mois. Mais les sœurs ont décidé de s'étendre et, pour se développer, elles veulent construire un nouveau bâtiment avec une étable et une fromagerie ; ce sera une micro ferme diversifiée avec 25 vaches et douze cochons.

Les sœurs font de l'agroécologie et travaillent en permanence à améliorer leur exploitation agricole et leur verger-potager. Permaculture, sols vivants, aromathérapie pour les traitements du jardin et autres expériences sont leur quotidien pour favoriser une agriculture saine, durable et responsable.

Leur projet très bien préparé va permettre à l'Abbaye de devenir, en quelques années, un acteur économique et touristique important du département.

Pour découvrir le projet des sœurs très en détail, prenez 4 minutes de votre temps pour regarder la vidéo qu'elles proposent sur Youtube.



Sœur Anne, en charge de la communication, nous parle de ce projet avec passion ; vous la découvrez aussi sur le Facebook de Divine Box, une page lancée, en janvier 2017, pour promouvoir et commercialiser tous les produits monastiques des abbayes françaises, Divine box, sous-titrée la box des monastères ! Vous allez être surpris de la diversité des articles proposés ! Box par abonnements ou boutique en ligne, avec un choix surprenant.

Les sœurs vont s'embarquer dans d'immenses travaux pour leur projet de grange, chacun peut soutenir cette initiative en leur rendant visite, sur place à l'abbaye, en participant par des dons et ainsi se dire « **J'ai contribué à une belle réalisation !** »