

Janvier 2009



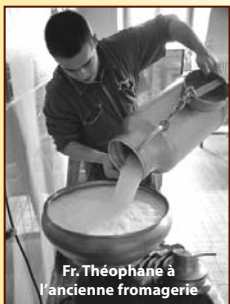
Chers Clients,

Notre cellérier, Père Alexis, m'a demandé de vous expliquer pourquoi le Moulin de la Trappe vous propose aujourd'hui un nouveau produit : du fromage !

Je suis entré à l'Abbaye de Sept-Fons en 2001. Un des aspects de la vie à Sept-Fons qui m'a le plus attiré c'est l'équilibre qu'on y trouve entre la prière, la lecture et le travail manuel, notamment le travail de la terre. L'agriculture a toujours été une tradition pour les moines trappistes et Sept-Fons ne fait pas exception. L'abbaye est entourée de champs de culture et notre troupeau de vaches normandes produit, en deux traites par jour, plus de 4000 litres de lait par semaine. Tout ce travail est accompli par les frères. Malgré cela, la situation économique de la ferme est de plus en plus précaire. Cette année elle est même devenue inquiétante du fait d'une augmentation importante des coûts de production et d'une très forte baisse du prix du lait. Quelques-uns dans la communauté pensaient qu'il était temps d'arrêter la ferme...



Après bien des discussions, nous avons décidé de lui donner une dernière chance. Le Père Abbé m'a demandé de prendre la chose en mains. Je ne m'y attendais pas. Mais je me suis déterminé à trouver une solution. J'avais d'abord pensé à utiliser nos terres pour des cultures plus lucratives. J'avais même songé à une confiture au lait ! Puis, une autre idée m'est venue à l'esprit : un fromage nous tirerait d'affaire. Après tout, la race normande est réputée pour être la meilleure race fromagère. À quoi s'ajoute le fait que l'alimentation de notre troupeau, enrichie du son et du germe de blé récupérés à la sortie du moulin de la Germalyne, confère à notre lait une qualité particulière. C'était bien ça ! Un fromage fabriqué avec notre lait. Pourquoi n'y avais-je pas pensé plus tôt ?



Je suis allé trouver le Père Abbé. Il n'a pas caché sa surprise : « Faire du fromage ?! Mais tu n'as pas idée du travail que c'est ! ». Il m'a expliqué qu'à Sept-Fons et jusque dans les années 1970, il y avait une fromagerie, que le fromage était très apprécié, mais qu'il avait fallu l'arrêter parce qu'à l'époque les bras manquaient. « Mais aujourd'hui nous sommes nombreux ! », lui ai-je répondu. « C'est vrai, mais la fromagerie n'existe plus, c'est l'atelier de confitures qui a pris sa place et, de toute façon, les normes aujourd'hui sont draconiennes ». C'était mal parti. Mais je n'ai pas l'habitude de me décourager, heureusement...

Quelques jours plus tard, je suis revenu à la charge. Peut-être trouverions-nous une laiterie qui fabriquerait notre fromage. Après quelques semaines de recherches, j'ai fini par trouver un fromager dans notre région, pas très loin du monastère. Non seulement il garantissait un ramassage direct et exclusif de notre lait, mais il était prêt à nous aider à le fabriquer nous-mêmes, un jour.



Au bout de six mois de mise au point, le fromage, affiné à la Germalyne, était prêt ! Depuis lors, il se vend dans les magasins de la région Auvergne et remporte un vif succès. A vous de juger !

Voilà le pourquoi et le comment du « Sept-Fons ». J'espère que vous le goûterez. Je suis sûr que vous l'apprécierez. Je vous assure que les frères qui me secondent sont heureux de travailler à ce nouveau produit du Moulin de la Trappe dans l'espoir qu'il permettra à la ferme de subsister.

Père Alexis se joint à moi pour vous adresser nos sincères salutations.



Frère M.-Jérôme