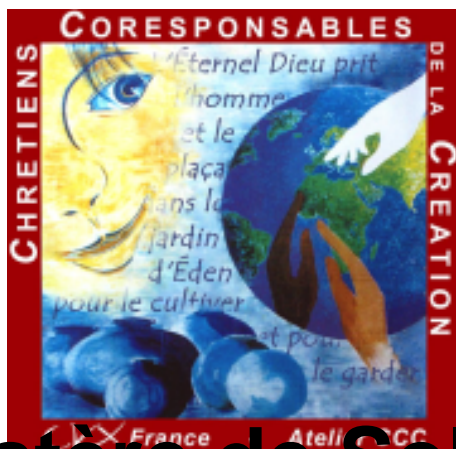


<http://ccc.cvxfrance.com/Le-monastere-de-Solan-no88>



Le monastère de Solan (n°88)

- Chroniques -



Date de mise en ligne : lundi 7 septembre 2009

Copyright © Atelier CVX CCC - Tous droits réservés

Ayant entendu parler à diverses reprises du Monastère orthodoxe de Solan, nous avons inscrit cette visite sur la route de nos vacances.

Il est situé à 40 kms de Nîmes et d'Avignon, à 17 kms au nord d'Uzès, dans la campagne du Gard.

Cultivé par des moines du XIe au XVIIIe siècle, le domaine de 60 ha a retrouvé sa vocation monastique depuis 1992. La communauté qui y réside maintenant est une fondation dépendant d'un monastère du Mont ATHOS. Il est habité par une quinzaine de soeurs orthodoxes originaires de nombreux pays.

La communauté religieuse, à son arrivée, a décidé de ne pas « abandonner la terre » mais de repenser totalement la mise en valeur de cette mosaïque composée de 40 ha de forêts et de 20 ha de terres agricoles.

Plusieurs questions se posaient alors à elle :

1. tout d'abord d'ordre économique : Comment vivre de la terre à notre époque ?

2. ensuite d'ordre éthique : Quelle qualité alimentaire pour les produits que nous allons vendre et dont vont se nourrir nos frères les hommes ?

Comme elles le racontent elles-mêmes, je cite : « ce fut l'occasion de faire des choix cohérents avec ce que nous sommes : chrétiennes, membres de l'Eglise qui est Corps du Christ. Ce fut l'occasion aussi, dans ce monde à la recherche de ses racines spirituelles, d'ouvrir un chemin qui témoigne d'une vision spirituelle chrétienne de la matière. Dans la foi, nous puisons la conviction que l'Homme n'a pas été placé par Dieu dans le monde pour le dominer, à la recherche d'un profit sans limites, mais que sa fonction est d'y être comme le chef de chœur d'une Création faite pour chanter la gloire de son auteur. »

Convaincues de ceci, l'agriculture biologique s'imposait. Mais comment réaliser ce beau projet ? C'est la rencontre avec Pierre Rabhi qui les a lancées. Il leur a conseillé tout d'abord de faire un inventaire des ressources disponibles : études des sols, biodiversité, zones humides...

Aujourd'hui, on rencontre sur la propriété :

de la forêt qui fournit bois et châtaignes,
un verger qui fournit de quoi faire des sirops, des confitures et des pâtes de fruits,
un potager en terrasses qui leur permet à peu près d'être autosuffisantes pour leur alimentation en légumes,
et 8 ha de vignes, entourées de haies, refuges pour les oiseaux et insectes, prédateurs utiles et auxiliaires de cultures, tout cela avec la volonté de garder un sol vivant, sans herbicides ni produits de synthèse. Bien sûr, toute leur production bénéficie du label AB de l'agriculture biologique.

Enfin, comme le recommande le Patriarche de Constantinople, chaque année, fin Août, a lieu une journée « d'action de grâces pour l'immense cadeau de la Création et de prières pour sa préservation et sa guérison. »

Pour radio Présence