



ABBAYE

Sainte-Anne
DE KERGONAN



Les produits de l'abbaye Sainte-Anne de Kergonan

Issus du travail des moines,
Commercialisés par la Diffusion de l'Abbaye



La communauté

- Fondée en 1897, la communauté a vécu deux expulsions, et a pu construire son église en 1968, et le magasin et l'accueil en 1993.
- Les moines vivent la vocation de prière, de travail et d'accueil en Bretagne depuis plus de 120 ans !
- La communauté compte 18 frères en 2025.

Le travail

- Le plus ancien atelier est la céramique, depuis les années 1960.
- Le verger de pommes a été planté dans les années 1970, les ruches se sont développées à partir de 2010.
- Depuis 2020, nous menons un élargissement de notre catalogue, pour répondre à un plus grand nombre de clients.



La céramique

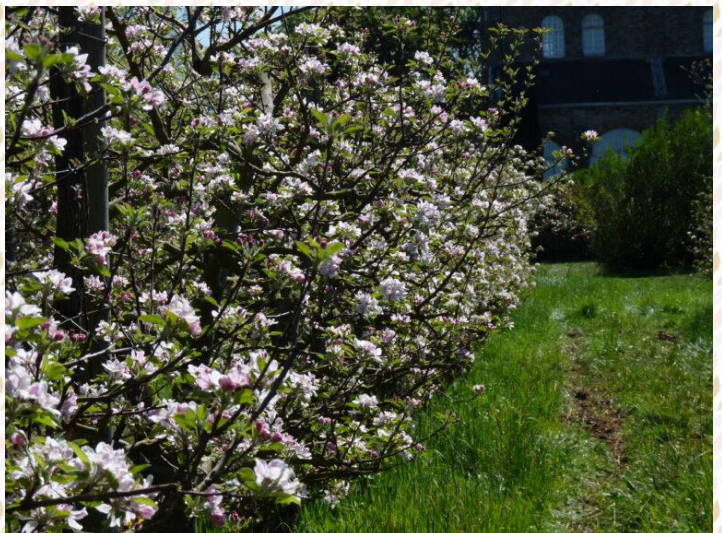
- Le plus ancien atelier de l'abbaye.
- Le frère artiste émaille, peint et cuit à plus de 900 °C les assiettes.
- En raison de la difficulté du transport, nous les vendons uniquement dans notre boutique à Kergonan.





Les pommes et les œufs

- Dans nos deux vergers, nous cultivons plus de 15 variétés de pommes, avec la plus haute exigence environnementale.
- Au pied des pommiers, une centaine de poules contribue à la lutte contre les parasites, et fournissent des œufs.
- En vente au magasin de l'abbaye, et sur le dédic local de Plouharnel.





Les compotes, confitures, gelées...

- Les pommes, avec d'autres fruits, sont aussi transformées en bons petits bocaux.
- Les transformations sont faites à l'ESAT du Bois-Jumel, à Carentoir (56), qui emploie des personnes handicapées.
- Compotes, confitures, gelées, sans sucre, caramel, parfum de cidre, il y en a pour tous les goûts !
- Elles sont en vente à l'abbaye, sur declic local, et sur Boutiques de Théophile.





Les pommes déshydratées

- Nouveauté en 2025 :

Nous confions nos pommes à Créa'nature, PME finistérienne, qui maîtrise le savoir-faire d'une déshydratation douce, respectueuse des saveurs et de la texture des pommes.

- Présentées en tranches ou en cubes, les pommes perdent 80% de leur masse, mais conservent presque toutes leurs qualités nutritionnelles (sauf la vitamine C).
- Présentation en boîtes cartons (prochainement) ou en sachets.
- En vente à la boutique de l'abbaye, sur Declic local, et sur Boutiques de Theophile.



Le miel



- Les frères apiculteurs prennent soin d'une cinquantaine de ruches, qui abritent des colonies d'abeilles noires, de race locale.
- Elles butinent toutes les fleurs des environs, du printemps à l'automne.
- Ils proposent aussi le miel d'un collègue apiculteur morbihannais, conditionné par eux.
- En pots de 250, 500 et 1000 g, exclusivement à la boutique de l'abbaye.



Les bonbons au miel



- Nouveauté depuis 2024 !

Nous confions notre miel à un partenaire établi en Vendée, à Montaigu, professionnel de la confiserie.

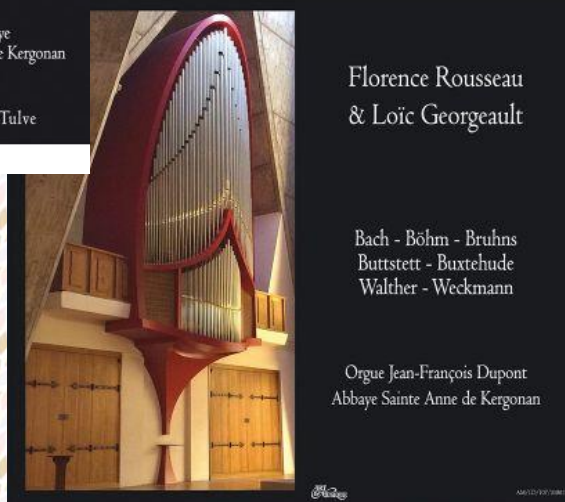
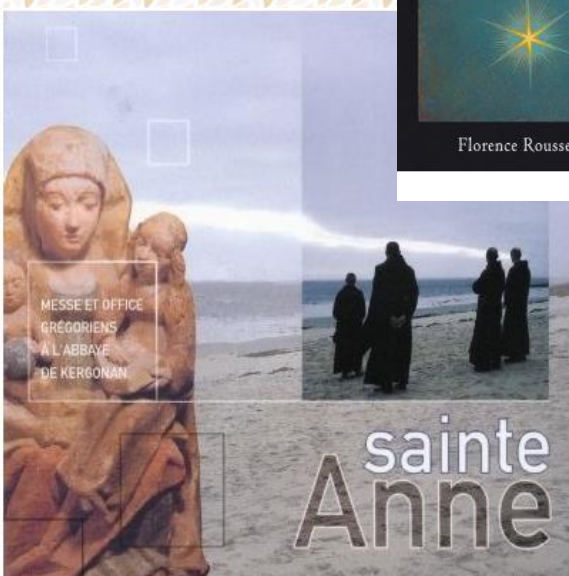
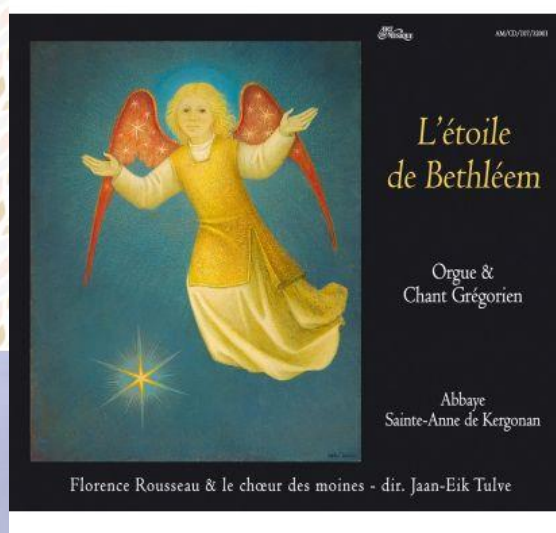
- Quatre parfums de bonbons, les billes à la propolis, les boules fourrées d'une goutte de miel pur, les caramels, en attendant les futures nouveautés !
- Conditionnement en pots de verre ou boîtes cartons (prochainement).
- À l'abbaye, sur Déclic local, et sur la Boutique de Théophile.



Les disques



- Les moines cultivent au long des offices l'héritage du chant grégorien.
- Pour le partager à tous, ils vendent des enregistrements, soit de chant seul, soit de chant et d'orgue, enregistrés entre 1990 et aujourd'hui.
- À l'abbaye et sur Boutiques de Théophile.



Où acheter nos produits ?



- À la boutique de l'abbaye, ouverte chaque jour après la messe (11h-12h) et l'après-midi (15h30-17h45).
Horaires détaillés sur www.kergonan.org/magasin
- Sur <https://decliclocal.plouharnel.org/> vente en drive des producteurs locaux de Plouharnel.
- Sur <https://boutiques-theophile.com/brand/167-abbaye-ste-anne-de-kergonan>, vente en ligne de produits monastiques.
- Chez nos autres partenaires revendeurs, bientôt près de chez vous ?

Coordonnées

Diffusion de l'Abbaye
1 Rue de l'Abbaye Sainte-Anne – BP 11
56340 PLOUHARNEL

Demandez nos tarifs pour les professionnels :
magasin@kergonan.org