

Christine Raineri, l'art de vivre avec la nature

Comment passe-t-on d'un poste de cadre dans une maison de retraite à une activité agricole à temps plein? Pour Christine Raineri, la réponse est simple : « c'est un besoin irrésistible de retour aux racines, de retrouver ce bien-être de ma vie d'enfance. J'ai toujours vécu à la campagne, j'ai parfois dormi avec les chèvres, que je chéris tout particulièrement, à la bergerie du plateau Napoléon, là où l'on a tourné *Fanfan la Tulipe*... » se souvient-elle d'un air rêveur.

De l'envie à la réalisation, il fallait véritablement faire le grand saut. Avec son mari, Christine a tout bâti, au sens propre du terme comme au figuré. Elle a manié les outils, travaillé au jardin, construit avec lui, pierre à pierre, une maison à l'ancienne et une chèvrerie qui abrite aujourd'hui son troupeau : Ulysse le bouc aux yeux de biche et son harem de 24 biquettes, toutes aussi câlines les unes que les autres. « Revenir à une vie proche de la nature, pour moi, cela voulait dire travailler de façon traditionnelle. Avec du lait cru et des bêtes broutant dans la nature avec de la luzerne en complément. » Ce cheptel, elle l'aime fort.



Christine Raineri, une vie et une production bio.

(Photo J.O.)

C'est aussi un bon producteur très adapté à notre région qui donne en moyenne 6 litres de lait par jour et permet la fabrication de fromages et de produits dérivés de haute qualité, confectionnés « à l'artisanale » dans la fromagerie de « La Fontaine du Brusquet ». Et quelques spécialités, la mousse de lait à déguster salée ou sucrée et la brousse, très appréciée.

Toutes les ressources de l'élevage et de la nature

« Je ne fais pas de fromage pendant la majeure partie de la période de gestation, ni lorsque les chevreaux sont sous la mère. Cela permet aux futures mamans d'être en pleine forme, aux bébés de pousser gaillardement. Les petits sont alors vendus en élevage, pour constituer des troupeaux de femelles ou pour la reproduction quand ils sont mâles. »

Mais pendant cette longue période creuse, comment vit l'exploitation? De toute une facette d'activités qui tournent autour du terroir. Avec, déjà, la gamme des savons et laits cosmétiques au lait cru de chèvre, qui n'ont pas de saisons. « Ce sont mes formules, même si le fabricant, local, y a ajouté sa patte professionnelle. Ils ont été sélectionnés pour le palmarès « cosmétiques naturels ».

Mais aussi? « J'aime les plantes et j'ai une formation d'herboriste. Alors, celles du pays, qui parfument les fromages dans une grande variété me permettent aussi, avec les fleurs d'ici, de confectionner des vins apéritifs, des liqueurs, des sirops, des tisanes ». Et puis, il y a les confitures avec une pro-

vende sur place, dans le jardin de Christine comme dans les arbres où elle cueille, toujours localement. Il y a encore les légumes cultivés sur les restanques et qui s'affichent sur Internet.

Transmettre aux enfants

On pourrait croire qu'avec toute cette activité, Christine Raineri n'a plus une minute à elle. Ce serait mal juger son dynamisme et aussi son besoin de partage. L'espace découverte est ainsi en pleine création. « Nous le faisons nous-mêmes alors il ouvrira peut-être ses ateliers l'an prochain, si tout va bien ». C'est aux enfants en priorité qu'elle veut s'adresser. « J'ai envie de transmettre à ces jeunes esprits tout ce que notre nature a à leur apporter. » Également passionnée par le contact avec les jeunes handicapés, elle a envie, à travers son approche, de faire naître du bonheur dans leurs yeux et des sourires sur leurs visages. Avec les animaux, c'est déjà gagné!

JOËLLE OLIVERO.

La Fontaine du Brusquet, 2984, route de Grasse. Téléphone : 04 93 60 83 81. amalthee1@free.fr

Pour les commandes gourmandes : www.lachevrieredescollines.fr