



Agriculteur  
à Vaux-sur-Morges (VD),  
Claude-Alain Gebhard  
a choisi de relever le défi  
du soja.

# DE LA LIBERTÉ DU PAYSAN

**PORTRAIT** D'un côté, Claude-Alain Gebhard élève du bétail. De l'autre, il cultive du soja. Une expérimentation parmi d'autres.

La conversation bat son plein depuis une heure. Claude-Alain Gebhard pointe alors de sa main dédiée à la terre et aux bêtes l'autre extrémité de sa cuisine. Au-dessus de l'évier et de la machine à café trône un tableau au format panoramique figurant le pénible travail d'un paysan d'un autre temps, derrière sa charrue. «C'est ce qui représente ma culture, mes valeurs», exprime-t-il avec sincérité. Il en est fier.

Il a repris l'exploitation familiale il y a vingt-cinq ans, lorsque son père est subitement décédé. Il ne s'y prédestinait pourtant pas, lui qui, dans sa vie d'avant, était actif dans l'agrochimie. Son frère refuse l'héritage. Lui s'y soumet. «Je ne m'imaginai pas assister à la démolition de ce que ma famille avait construit. Je l'ai fait par respect pour mon père et mon grand-père. C'était un choix par défaut, mais libre.»

## Scientifique terre à terre

La liberté, justement, c'est ce qui anime le Vaudois. Il est dévoué à sa ferme de Vaux-sur-Morges, mais loin d'y être cantonné. Titulaire d'un Master en agronomie, il dit jouir de cette latitude qui lui permet de faire plus que de l'agricul-

ture. Celle-là même qui l'a amené, il y a quatre ans, à tenter l'expérience du soja. Il y avait déjà touché il y a vingt ans dans le cadre d'expérimentations. Il s'y est remis sur proposition de ses collaborateurs de l'Institut de recherche de l'agriculture biologique.

Libre, certes, mais pas utopiste. Il n'agit pas par pure conviction personnelle. Le soja et le tofu, à vrai dire, il n'aime pas ça, admet-il en rigolant. «Mais il y a un marché très demandeur, ça se vend bien.»

« Je n'aime pas le soja, mais ça se vend bien »

Claude-Alain Gebhard,  
agriculteur à Vaux-sur-Morges (VD)

Un paysan rationnel, mais aussi un agronome, un scientifique, qui se pose des questions. Beaucoup. Son exploitation est bio? «Un choix qui résulte d'observations et de constats agronomiques.» Les OGM, qui constituent un problème majeur en matière d'importation du soja? «Comme scientifique, je suis pro-OGM. Je pense simplement qu'on a aujourd'hui les OGM qu'on mérite. Ceux que les gouvernements

américain et suisse ont laissé faire à Monsanto et à Syngenta.» Mais il reprend sa fourche lorsqu'il s'agit d'évoquer la situation des paysans en Suisse: «Nous sommes en droit d'exiger que le contrat social soit respecté. Les revendications actuelles font sens, au-delà des couleurs politiques.» Lui, librement, se dit «plutôt Vert et à droite».

## Un avenir serein

Claude-Alain Gebhard a beau approcher de la soixantaine à grands pas, il discute en toute quiétude des années qui l'attendent. La retraite ne lui fait pas peur, sa tignasse a déjà suffisamment blanchi pour ça. Il a encore des projets en tête: cultiver du safran, entamer une formation d'apiculteur. Avec sa femme, il s'engage aussi dans des projets humanitaires en Afrique.

Le risque de voir son exploitation quitter la famille? Cela ne le préoccupe pas outre mesure pour l'instant. Il a beau nourrir intimement l'espoir qu'un de ses trois enfants, dont aucun n'est encore installé dans la vie, suive ses traces, il sait que ceux-ci restent libres. Evidemment.

● VALENTIN SCHNORHK

## INTERVIEW

**PASCAL GAUTHIER**  
Chef du  
Restaurant du  
Jorat, Mézières  
(VD)



Florian Ceila

## «Le tofu est une éponge à saveurs»

● Le soja est un produit inattendu dans la haute gastronomie.

Pourquoi ce pari?

Il ne faut pas oublier que la cuisine végétarienne demande beaucoup plus de travail que la traditionnelle. Quand mes cuisiniers ont vu que je touchais au tofu, ils m'ont regardé avec des grands yeux. Leur avis a ensuite totalement changé.

● Les gens considèrent que le tofu est fade. Comment lutter contre cet a priori?

Les mentalités vont changer. C'est à nous de montrer comment le préparer. Le tofu est une alternative à la viande ou au poisson. On peut le cuisiner une fois par semaine par exemple. Il faut aussi faire comprendre aux gens qu'il en existe plusieurs qualités.

● Quels sont ses atouts culinaires?

C'est un produit brut qui ne demande qu'à être transformé. Le tofu est une éponge à saveurs. Il faut aller au-delà du petit cube qu'on a devant soi. Le tofu peut parfaitement s'apprêter avec les recettes de nos grands-mères.

● Le soja et ses dérivés pourraient-ils apparaître sur votre carte toute l'année?

C'est déjà à la carte, mais jamais le mot «tofu» n'est nommé. C'est une stratégie voulue. Pour le commun des mortels, le tofu est trop souvent rattaché à quelque chose de blanc: un bloc insipide. Le but est aussi de surprendre les clients.

● PROPOS RECUEILLIS

PAR UGO CURTY