

Au chevet des coûts de la santé

Chronique économique

Marian Stepczynski



Osons un peu de réflexion économique à propos du domaine tabou de la santé. L'affaire est d'autant plus compliquée que l'équation à résoudre comporte une multitude de variables, et qu'en outre plusieurs d'entre elles passent sous le radar. Ainsi, on omet souvent de déduire du vieillissement démographique qu'il affecte aussi la cohorte des médecins. Arrivant comme leurs patients à l'âge de la retraite, la plupart d'entre eux, généralistes surtout, remettent ou tentent de remettre leur cabinet, avec cette conséquence que, privées de leur référent habituel, bon nombre de personnes âgées n'ont d'autre choix que celui de courir aux urgences hospitalières. Or l'hôpital coûte cher, surtout lorsqu'il est universitaire; celui de Genève est même le plus cher de Suisse, de près de 20% selon les experts par rapport à la moyenne des autres hôpitaux universitaires (Berne, Bâle, Zurich et Lausanne). Et il est le plus fortement subventionné.

Le carrousel ayant continué de tourner et les primes de s'envoler, des propositions choc se sont affichées, encore plus définitives. Ainsi le directeur de SwissDRG, l'organisme commun aux hôpitaux et cliniques qui est à l'origine du nouveau système tarifaire de rémunération des prestations en soins somatiques aigus, va jusqu'à proposer d'appliquer le «modèle EPF» (ETH-Model) au domaine hospitalier, à savoir deux hôpitaux universitaires en tout et pour tout, l'un en Suisse allemande, l'autre en Suisse romande (devinez lequel...).

Les initiatives populaires soumises au vote le 9 juin prochain y vont également sans ménagement, quoique de manière moins différenciée. Elles sont surtout le signe que l'heure approche où il faudra bien tailler dans le vif.

* «Genesung durch Wettbewerb: Vorschläge zur Stärkung des schweizerischen Gesundheitssystems»

Reste que l'irrésistible ascension des dépenses et donc des coûts de la santé tient encore et toujours aux facteurs identifiés par les experts qui se succèdent à son chevet: le vieillissement lui-même (les vieux coûtent cher); l'absence de la moindre incitation aux économies, et même son exact contraire avec le TarMed (puisque, en quelque sorte, le fournisseur de la prestation fixe lui-même son chiffre d'affaires); la redondance, fruit amer du cantonalisme et cause de déficits hospitaliers

www.tdg.ch

Abeilles

● **Rapport positif**
Se féliciter des nouvelles rassurantes apportées par un rapport d'Agroscope sur l'apiculture en Suisse. Les abeilles mellifères ont survécu à de nombreux périls.



Presse

● **Magazines culturels**
Lire notre dossier sur les magazines culturels en Suisse romande, dont plusieurs continuent de paraître sur papier. «Passé simple» fête ses dix ans d'existence.



Eurovision

● **Rétrospective**
Se remémorer les succès et les fiascos des représentants de la Suisse au concours Eurovision de la chanson. Le prochain aura lieu du 7 au 11 mai en Suède.



Saga familiale sur l'arc lémanique

La succession de l'alchimiste genevois du vin Jean-Michel Novelle est assurée

Il est l'un des précurseurs ayant mis en avant la nécessité de préserver la biodiversité et de miser sur la qualité des vins. Deux de ses enfants l'épaulent désormais.

La «Tribune de Genève» et «24 heures» vous proposent une nouvelle série sur les familles d'entrepreneurs de l'arc lémanique. Du vin à la banque en passant par l'horlogerie ou encore l'immobilier, on brosse le portrait de ceux qui ont fait rayonner, au fil des générations, la région du Léman.

Le bonhomme est un provocateur, un frondeur même. «Je me suis fait virer de l'école de commerce après avoir dit à un professeur d'allemand, qui nous bombardait d'épreuves, que c'était fini le III^e Reich.» Le directeur de l'école lui dira quelques années plus tard n'avoir renvoyé que deux élèves de l'établissement, «Jean-Luc Bideau et vous».

● Un véritable créateur

Nicolas Pinguely Textes
Steeve Iuncker-Gomez Photos

Le nom est mythique pour les aficionados de bonnes bouteilles. Jean-Michel Novelle et ses 38 vins sont un must: Iconique Sauvignon, Fusion 933 et collection Empreinte notamment. Le Genevois est l'un de ceux qui ont réformé la viticulture suisse. Ses blancs, rouges ou extra bruts aux subtiles bulles s'attachent.

Tout n'a pourtant pas été simple pour le célèbre vigneron de Satigny (GE). Ce dernier a dû nager à contre-courant pour exister. Jusqu'au milieu des années 80, la famille Novelle fait pousser du raisin qu'elle vend sous forme de moût à de grandes caves qui le transforment en vin et le commercialisent. Du tout-venant, quoi.

● Sept hectares de vignes familiales

À l'époque, le domaine de 17 hectares est propriété de la famille de quatre générations. Ça ronronne un peu. Sept hectares sont occupés par les vignes, alors que dix sont couverts de colza, blé et cultures de tournesol. Jusque dans les années 60, on y trouvait également une écurie, des cochons et du bétail. «On y faisait aussi de l'huile de noix et de l'alcool de fruits», ajoute l'épouse de Jean-Michel, Anne Dafflon Novelle, responsable marketing du domaine.

La quatrième génération va débarquer. «Dès le départ, j'ai voulu créer des vins et rechercher un style reconnaissable», explique Jean-Michel Novelle. Alors âgé de 21 ans, ce dernier effectue sa première vinification au domaine familial en 1984.

● Fort caractère de sa maman

Cette propriété lui vient du côté maternel. «Ma mère avait un fort tempérament et a travaillé au domaine jusqu'en 2016, elle avait alors 84 ans.» On devine que les choses n'ont pas été de tout repos.

Seule la viticulture intéresse Jean-Michel. «Ce n'est plus nous qui nous occupons des cultures dans les champs, confiées à des tiers», précise d'ailleurs son épouse.

Cela ne l'empêche pas d'avoir la création dans le sang. «J'ai commencé une formation de nez en parfumerie, mais je me suis rendu compte que ça aurait pris beaucoup de temps avant de pouvoir créer un parfum», raconte-t-il. Il bifurque vers le vin pour s'exprimer.

«Ma frustration a été de devoir dire le contraire de ce que je pensais pour obtenir mon diplôme.»

Jean-Michel Novelle

C'est à l'école de viticulture de Changins qu'il va parfaire sa formation. «Ma frustration a été de devoir dire le contraire de ce que je pensais pour obtenir mon diplôme», se remémore le viticulteur-œnologue. Lui ne veut pas entendre parler d'utilisation massive d'engrais, de pesticides ou d'herbicides. Il veut trouver d'autres voies, mais ce n'est pas (encore) dans l'air du temps.

La biodiversité sera au centre de son travail. «La vigne doit s'adapter à son milieu, où elle trouve minéraux et eaux», confie-t-il. Ses racines doivent pousser à la verticale, en profondeur, pour ne pas trop souffrir des effets yoyo du régime hydrique influencé par le réchauffement climatique. Ne pas travailler le sol, laisser pousser les herbes, assure cet enracinement.

● Trois cépages au départ

La reprise du domaine familial? «Il n'y avait que trois cépages, du gamay, du chasselas et du pinot noir.» Jean-Michel Novelle va tout changer et en planter de nouveaux. La diversification était l'une des conditions données à ses parents pour la reprise. À sa mère, surtout. Syrah, merlot, muscat, sauvignon blanc et petite arvine vont débarquer en terre genevoise.

En parallèle, il va aussi imposer la fin du désherbage, des engrais et une suppression complète de l'utilisation des insecticides.

Pour finir, la qualité sera privilégiée au détriment de la quantité. «À l'époque, on faisait jusqu'à



La famille Novelle
Le fils, Nikita, étudie à l'École hôtelière de Lausanne, sa sœur Ninotchka s'occupe du site internet du domaine. Leur maman, Anne, est chargée du marketing alors que le papa, Jean-Michel, effectue la vinification.

«Il a amené de la biodiversité bien avant les autres»

● Jean-Michel Novelle est souvent cité comme l'un des hommes qui a changé la viticulture romande. Le point avec une experte en crus suisses, Brigitte Turin.



Brigitte Turin
Experte en vins suisses

Que pensez-vous des vins proposés par Novelle?
Je les adore. Ils ont un très bon écho auprès des restaurateurs et des œnophiles. Ce sont des breuvages très purs. Jean-Michel Novelle a arrêté le bois il y a douze ans (ndlr: utilisation de barriques en bois pour l'élevage). L'idée est de faire ressortir la typicité des cépages. Il est par ailleurs très fort en assemblages.

Quel est son secret?
Au départ, il se destinait à la parfumerie. C'est une personne au nez et au palais très développés. C'est un perfectionniste qui assemble aussi bien les cépages que les millésimes.

Qu'a-t-il amené à la viticulture romande?
C'est un précurseur qui a amené de la biodiversité bien avant les autres, à l'instar de Marie-Thérèse Chappaz en Valais. Dans les années 80, il a enherbé toutes ses vignes, alors que la plupart désherbaient. Il a reconstitué une terre où l'on trouve des vers de terre, et un riche substrat. Il met aussi des fleurs pour favoriser la biodiversité. La viticulture romande a pris un virage dans ce sens il y a une dizaine d'années. Aujourd'hui, la nouvelle génération s'applique à faire des vins respectueux de la nature. De plus

en plus de vigneron proposent des spécialités propres à leurs terroirs respectifs.

Certains se plaignent d'avoir de la peine à tout vendre. Est-il facile d'écouler les vins locaux ou l'offre dépasse-t-elle la demande?
Les vins de qualité, issus d'assemblages et de cépages rares (petite arvine, viognier, traminer, persan, plan robert ou encore mondeuse), restent faciles à vendre. C'est plus compliqué pour le chasselas et certains autres cépages comme le gamay, dont la production demeure élevée. Et cela même si, globalement, la qualité des crus a énormément augmenté.

Quelle est la localité pour la viticulture romande?
Il est essentiel de se démarquer en produisant des vins qui les

gens ont envie de boire. Les jeunes consommateurs, qui boivent moins, sont friands de vins bio et de qualité.

Cela passe-t-il par les vins naturels, dont la vinification est réalisée sans levures ajoutées?
Il y a du bon et du moins bon dans les vins naturels! Il y a un phénomène de mode autour de ces derniers. Je les aimais beaucoup il y a vingt ans, mais j'en bois moins depuis une dizaine d'années. Certains se sont engouffrés dans ce créneau sans disposer de notions de vinification, et des crus peuvent partir en fermentation et développer des goûts peu agréables. Cela étant, certains vigneron traditionnels proposent parfois une ou deux cuvées en vin nature, car il y a de la demande, et ils le font plutôt bien.

Une star à l'international
À partir du début des années 90, ses vins décollent. Le viticulteur se fait un nom en dehors des frontières suisses. «Il a été élu vigneron de l'année en 1993 par Gault & Millau», rappelle sa femme. Cette dernière s'occupe du marketing du vignoble depuis 2017. «J'ai commencé à travailler ici lorsque la mère de Jean-Michel a arrêté.» On devine les tensions, rythmées par les exigences propres aux vieilles familles protestantes de propriétaires agricoles.

16 traitements par an, se souvient-il. Et les rendements étaient de 4 kilos de raisin au mètre carré, contre 700 grammes aujourd'hui.» Bref, c'est la révolution.

Les premières récoltes seront confidentielles. Le vigneron imagine le vin comme on conçoit un parfum. Il mélange les cépages, cherche, rajoute, réduit. Il élabore lui-même un cocktail de levures nécessaires à la transformation du sucre en alcool. Un véritable alchimiste.

● Le souci du détail

Son travail est reconnu à l'international. «À partir du début des années 2000, j'ai obtenu plusieurs mandats de conseiller à l'étranger, dans des vignobles au Chili et en

France notamment.» Une fonction qu'il va exercer durant une vingtaine d'années. Les choses n'ont pas été de tout repos. «Cela m'a pris beaucoup de temps, car j'ai besoin de voir, de vérifier que mes conseils sont suivis, que les gens font juste», souligne le sexagénaire.

Lui et sa femme, docteure en psychologie, n'ont pas chômé. Avec leurs trois enfants, ils n'ont guère eu le temps de voyager. «Mes parents ont acheté une maison en Provence et nous y avons passé, avec ma sœur et mon frère, tous nos étés jusqu'à mes 14 ans», nuance Ninotchka Novelle, l'informaticienne de la famille, qui s'occupe du site web du domaine. La méthode Novelle a su convaincre. «La viticulture est allée dans mon sens», s'enthousiasme le père. La hausse de la qualité est au rendez-vous un peu partout en Suisse romande. Que peut-on encore améliorer? «Il faut faire connaître nos vins en Suisse et à l'étranger», répond Anne Dafflon Novelle. Car les vins genevois demeurent principalement consommés dans le canton.

● **Vente directe et site internet**
La fringante quinquagénaire sait de quoi elle parle. Le marketing est devenu son quotidien. «J'ai mis en place la vente directe en ouvrant notre boutique de Satigny et en lançant le site internet à mon arrivée.» Elle reprend les codes du luxe, met en avant le terme de vigneron-créateur dans sa communication «pour se différencier».

Une cinquième génération devrait reprendre l'affaire. Nikita Novelle, le fils, ambitieuse de vendre un jour les commandes. Il lorgne le travail de son père depuis des années. «Je rêve de développer des accords mets-vin pour de grands restaurants», confie le cadet, qui étudie à l'École hôtelière de Lausanne. En clair, l'avenir semble assuré.

Outil de travail

Un verre de qualité, indispensable aux viticulteurs

«Plus le verre est grand, mieux c'est, car sa taille change le vin.» Pour déguster, l'experte en vins suisses Brigitte Turin ne jure que par le modèle Josephine, façonné par Zalto. «Par rapport à un verre traditionnel, on n'a pas l'impression de boire le même vin», s'étonne-t-elle presque. Les parfums sont davantage révélés. Parole de professionnelle.

Le viticulteur Jean-Michel Novelle a aussi ses préférés. «Ils coûtent parfois 150 francs pièce.» Ces précieux objets portent bien leur nom: Les Impitoyables, créés par Peugeot Savers. Parmi ses autres favoris, il y a également les verres Gabriel, et ceux proposés par Riedel, Zwiesel ou encore Zieher. «On ne les lave jamais à la machine, car ils sont très fins et se briseraient», ajoute-t-il.

Un tel objet ne fera pas uniquement apparaître les qualités d'un nectar. «Les défauts seront aussi révélés», prévient-il. Et ça ne pardonne pas. «Par exemple si le vin n'a pas de parfum, s'il a un nez agressif (ndlr: trop d'alcool) ou si l'on sent une pointe de volatil (ndlr:

vinaigre).» Cela est valable avant et après agitation du précieux liquide. Il est essentiel de choisir un verre à pied pour déguster. Le vin ne se réchauffera pas au contact des doigts, ce qui est essentiel. «J'ai banni les petits verres à vin blanc avec des écussons», martèle Brigitte Turin.

Pour tester un bon blanc, le corps du verre, appelé calice, doit avoir une forme à bord droit, comme un «U». Ce dernier est par ailleurs plus petit que celui des verres à rouge. «Le contact avec l'air est moins important, car l'aération des vins blancs n'est pas forcément nécessaire», précise le site du domaine viticole provençal Château de Berne.

Pour le vin rouge, les verres à larges bords sont à favoriser. Car ces derniers offrent une belle surface de contact entre l'air et le nectar, ce qui favorise la libération des arômes. Cela permet de laisser respirer les précieux breuvages. Mais il existe quand même des verres polyvalents, dits «universels». Ouf, le profane respire mieux.



Jean-Michel Novelle souligne l'importance d'un bon verre, qui va «révéler le travail effectué lors de la vinification et de l'élevage du vin».

Lire l'éditorial en: «Ces familles qui font l'arc lémanique»