

« La santé est trop sérieuse pour l'abandonner aux médecins »

FUTUR Jean Tirole met en garde face aux périls qui menacent nos systèmes de santé

► Le Prix Nobel d'économie prône la couverture maximale pour tous, mais aussi la responsabilisation des citoyens.
► Des inégalités trop fortes ont des coûts sociaux trop importants.

ENTRETIEN

On connaît le professeur Jean Tirole pour ses interventions sur le changement climatique et sur la crise systémique de 2008.

Vous venez à Bruxelles parler de tout autre chose que votre domaine d'expertise habituel : notre santé comme bien commun. C'est surprenant !

Ce n'est pas aussi bizarre que vous ne le pensez. D'abord parce que nous disposons en Europe de l'Ouest d'un des meilleurs systèmes de santé qui existent au monde, mais que ce modèle est mis à rude épreuve, que l'on peut craindre d'en voir la fin si l'on ne prend pas des mesures importantes. Un seul chiffre le montre bien : les dépenses de santé atteignent 10 % du PIB en Europe et 18 % aux États-Unis, avec une croissance qui flirte avec le pour cent, peut-être deux les bonnes années. Cette progression n'est pas tenable sur le long terme. L'innovation est nécessaire mais elle coûte très cher, d'où le danger de tomber dans un système de santé inégalitaire.

De plus, le système américain, le plus cher, est aussi celui qui laisse le plus de monde au bord de la route.

Oui, il encourage le gaspillage de ceux qui ont beaucoup et qui peuvent donc payer des prix énormes pour des soins rares et cela fait bondir l'ensemble des prix mondiaux des médicaments et des dispositifs médicaux. Et il laisse des millions de gens sans aucune sécurité sociale. Or les individus ne sont pas responsables de leurs gènes. Le marché de l'assurance, s'il n'est pas régulé, va à l'encontre de la solidarité. Les assureurs offrent de très bonnes conditions aux individus en bonne santé. La contrepartie est que ceux qui le sont moins doivent verser des primes élevées. C'est pour cela que dans les pays où l'assurance santé est fournie par le secteur privé, comme en Al-

lemagne, en Suisse ou aux Pays-Bas, la sélection des risques est strictement contrôlée. Le numérique et la génétique vont accroître les possibilités de sélection des risques. L'État devra dès lors redoubler de vigilance pour éviter de remettre en cause la solidarité. Une économie de marché n'a pas de raison de générer une redistribution des revenus et une égalité des chances alors que c'est ce que nous souhaitons. La santé est une chose trop sérieuse que pour être laissée dans les mains des médecins et des compagnies d'assurances. C'est une boutade,

mais la réalité est que tout justifie que le citoyen bénéficie sans conditions d'une couverture universelle. L'innovation ne doit pas être réservée aux happy few. Ce qui ne veut pas dire un système sans responsabilisation. La dernière chose dont on a besoin, c'est de citoyens qui pilleraient le système sans comprendre qu'ils le remettent en cause. Mais il faut aussi éliminer les conflits d'intérêts dans le chef de médecins qui ont parfois trop d'affinités avec des labos pharmaceutiques.

Mais comment définir le « bien

commun » ?

Cela consiste à répondre à la question : « Dans quelle société est-ce que j'aimerais vivre ? », en se plaçant derrière ce que les philosophes ont appelé un « voile d'ignorance », c'est-à-dire en faisant abstraction de son identité, de sa profession, de sa nationalité, de sa religion...

Cette méthode permet de se rapprocher au maximum d'une définition partagée, même si nous n'aurons jamais tous exactement la même. Nous pouvons avoir des sensibilités différentes sur le niveau de redistribution souhai-

table, sur l'arbitrage entre notre génération et les suivantes, entre croissance et respect de l'environnement. C'est se mettre d'accord pour fonder un système politique, une politique économique, un vivre-ensemble, avec l'idée sous-jacente que la société n'est pas là seulement pour aider l'individu à satisfaire ses intérêts personnels. Les économistes ont une contribution à apporter au bien commun en posant les termes du débat et en préconisant des solutions techniques, une fois les choix politiques opérés.

Garantir de faibles inégalités est-il un critère fondamental ?

Oui, car des inégalités trop fortes ont des coûts sociaux très importants et causent de réels dommages à la société. Il ne s'agit pas pour autant d'atteindre une égalité parfaite. Premièrement, il faut maintenir des incitations à la création de richesses, condition nécessaire pour pouvoir aider les plus défavorisés. Deuxièmement, nous ne connaissons pas notre place derrière le voile d'ignorance ; le bien-être de tous doit donc être considéré. La redistribution via l'impôt, le droit à l'éducation ou à la santé, l'égalité des chances peuvent être vus comme des polices d'assurance contre les aléas de sa condition.

Comment advient ce bien commun ?

La recherche du bien commun passe par l'instauration d'institutions visant à concilier autant que faire se peut l'intérêt individuel et le bien commun. Pour cela, le marché et la régulation par l'État sont des instruments complémentaires.

J'espère que le débat qui vient d'être lancé va permettre aux gens de retrouver une mentalité de dialogue et de réflexion sur les problèmes économiques. J'ai peur que les revendications actuelles se résument à exiger davantage de service public et moins d'impôts. Avec une dette publique de 100 % du PIB et des retraites non financées, c'est totalement illusoire.

Il faudrait augmenter les moyens investis dans l'éducation. L'inégalité face à l'éducation en France est gigantesque. Il faut faire sauter le tabou de la sélection à l'entrée. On fait croire à chaque adolescent que n'importe quelle filière pourra le mener aux grandes écoles, puis à n'importe quel métier. On en perd alors ensuite deux tiers par une étape d'échec, parfois définitive. Tout cela au nom de l'égalité, dont on pervertit le concept.

C'est pour cela que je soutiens franchement une initiative comme l'Institut I3H, qui m'a invité à parler à Bruxelles. Cet institut, codirigé par les professeurs Mathias Dewatripont (économie) et Michel Goldman (immunologie), soutient des programmes d'innovation interdisciplinaire en matière médicale. C'est une manière de réfléchir en sortant des silos que j'apprécie beaucoup. J'invite chaque citoyen à mener sa propre réflexion sur le sujet. ■

Propos recueillis par
FRÉDÉRIC SOUMOIS

Jean Tirole

Né en 1953 à Troyes, l'homme garde un air discret et effacé. Jusqu'à ce que la parole l'enflamme. Ingénieur et docteur en mathématiques, il est docteur en économie au MIT, où il donne cours aujourd'hui. Président de l'École d'économie de Toulouse. Prix Nobel en 2014. Auteur du livre « Économie du bien commun » (Presses universitaires de France). Argumenté, fluide, concret, accessible au plus grand nombre. Un succès de librairie (12 euros).



« Des inégalités trop fortes ont des coûts sociaux très importants et causent de réels dommages à la société. » © REPORTAGE HATIM KAGHAT.

diagonale Au vol-au-vent, au waterzooi ou aux choux de Bruxelles, les pizzas à la belge d'Otomat

Revisiter : le verbe est à la mode, pas seulement dans Top Chef. On se demande parfois l'intérêt de réinterpréter un plat classique ou traditionnel qui a fait ses preuves, mais soyons de bon compte : il arrive aussi d'être très agréablement surpris.

Pour cela, pas besoin d'avoir l'estomac bien accroché, juste l'esprit ouvert. La pizza au pain de viande, cerises et choux de Bruxelles, au vol-au-vent, au waterzooi ou au chicon au gratin, en fait, pourquoi pas - la dernière est d'ailleurs une tuerie. C'est ce que propose l'enseigne Otomat, fraîchement débarquée à Bruxelles, en lieu et place du Paon royal, rue du Vieux marché aux grains. Selon la saison, l'enseigne qui a déjà conquis la Flandre (Anvers, Gand, Louvain et

Bruges) adapte sa carte. Au printemps et en été, place donc aux pizzas aux tomates crevettes ou aux asperges à la flamande.

Le concept de ces pizzas d'inspiration belge est né dans l'esprit de cinq entrepreneurs anversoïses - un dirigeant de Duvel Moortgat, Daniel Krug, deux patrons d'une agence de communication, David Claeys et Robin Manso, un restaurateur, Yannick Berkvens, et un ancien directeur d'Exki, Bernard Sironval.

Outre la réinterprétation des classiques de notre gastronomie belge, leur idée principale, c'est le partage et la convivialité. Les pizzas sont donc prédécoupées, de façon à pouvoir opter pour des choix plus ou moins audacieux et en faire profiter ses amis. Tous les



La « Brussels' Proud » rassemble des ingrédients typiques de la capitale sur sa pâte à la levure de bière : pain de viande, choux de Bruxelles, cerises et crumble de speculoos par-dessus. © DR

goûts étant dans la nature, certains vont se contenter d'une petite part pour goûter la pizza inspirée du chili con carne (haricots noirs, jalapeno, nachos, oignons rouges, cheddar, coriandre, guacamole et crème épaisse), là où d'autres convives s'enfileront le reste avec plaisir. Les moins téméraires peuvent aussi composer leur propre pizza en agrémentant l'une des deux bases, Otomat ou Notomat, soit avec ou sans sauce tomate, Margharita ou Bianca comme disent les Italiens. La carte contient en tout une quinzaine de références, dont deux pizzas vegan.

Mais impossible d'échapper totalement à la belgitude puisque la pâte elle-même contient de la levure de bière, de Duvel plus précé-

sément. Légère, fine et croustillante, elle a été mise au point en étroite collaboration avec le consultant français Thierry Graffagnino, trois fois sacré meilleur pizzaiolo au monde. Mais elle ne goûte pas le fond de cuve, loin s'en faut. L'arôme est tout à fait subtil. D'après les concepteurs, cet ajout de levure et le temps de repos (trois jours) la rendent en outre plus digeste.

Pour compléter le tableau belge-belge, Otomat propose une quarantaine de bières en bouteille et six au fût. Pour chaque pizza, une bière est d'ailleurs conseillée. Pas de panique pour ceux qui n'aiment pas la bière, il y a aussi du vin. Et des limonades maison, tout ce qu'il y a de plus rafraîchissant. ■

ANNE-SOPHIE LEURQUIN