



Affiche polémique
L'artiste explique sa démarche. Notre entretien
Genève, page 5

Comment les pharmacies gèrent la **pénurie** de certains médicaments
Genève, page 7

Cette initiative qui veut interdire l'importation de **foie gras**
Économie, page 11

Tribune de Genève

L'ancien sénateur, conseiller d'État et procureur général du Tessin **Dick Marty** est décédé à l'âge de 78 ans. Il a marqué la scène politique suisse et européenne.

Page 12



Le média genevois. Depuis 1879 | www.tdg.ch | LENA — LEADING EUROPEAN — NEWSPAPER ALLIANCE

Étape cruciale pour la passerelle du Mont-Blanc

Un crédit de **54 millions** de francs pour réaliser l'ouvrage a été accepté par la commission du Conseil municipal.

Long de 254 mètres, il sera destiné aux **piétons** mais on réfléchit aussi à la gestion des flux de circulation sur le pont.

Si aucun référendum n'est lancé, les **travaux** pourraient débuter à l'automne 2024. Tous les détails. **Page 6**

L'éditorial

L'échec hivernal des alliés de l'Ukraine

Théophile Simon
Rubrique Monde



Les drones suicides russes pleuvent à nouveau sur les centrales électriques ukrainiennes. L'hiver dernier, cette «guerre du froid» menée par Moscou avait échoué: les Ukrainiens s'étaient serrés les coudes sans céder à la panique. Leur armée venait de remporter deux succès éclatants à Kharkiv et Kherson et allait contre-attaquer avec les armes occidentales. La victoire finale était en vue.

Un an plus tard, le tableau n'est pas celui escompté. La contre-offensive s'est enlisée. Faute d'avoir percé les lignes ennemies, les armes occidentales servent à repousser les norias de drones suicides russes. Une fois neutralisés, ces engins de mort sont auscultés par les enquêteurs dans un «cimetière pour drones» décrit par notre correspondant à Kiev. Leurs entrailles, bourrées de composants électroniques occidentaux - dont certains fabriqués par des entreprises suisses - soulignent l'une des causes de la déconfiture des Ukrainiens: la Russie a contourné les sanctions et a conservé ses capacités de production.

L'année 2023 se trouve ici tout entière résumée: faute de volonté suffisante, les alliés de Kiev ont donné aux Ukrainiens les moyens de se défendre mais pas de recouvrer leur souveraineté. Passeront-ils à la vitesse supérieure en 2024? Ou l'hiver prochain sera-t-il encore rythmé par les drones suicides? La guerre en Ukraine est à la croisée des chemins. **Page 13**

Kiev ausculte les drones russes



Épaves Un laboratoire spécialisé de Kiev démonte ce qui reste des drones suicides ou des missiles russes lancés sur l'Ukraine. L'identification des composants, dont beaucoup sont d'origine occidentale, permet d'alimenter des procédures judiciaires. C'est aussi un moyen de reconstituer les filières d'approvisionnement utilisées par Moscou. **Page 13** GETTY IMAGES

Gauche genevoise René Ecuyer s'est éteint à 80 ans

Ancien président du Parti du Travail et figure de la gauche radicale genevoise, René Ecuyer est décédé à l'âge de 80 ans. Il avait défendu les couleurs de son parti au sein du Grand Conseil, où il siégea de 1980 à 2005. Et, jusqu'à l'année dernière, il exerçait encore les responsabilités de trésorier de sa formation. Évocation. **Page 5**

Saut à skis Quatre tremplins: Killian Peier est prêt

Pour les concurrents comme pour les amateurs de saut à skis, la Tournée des quatre tremplins est l'un des temps forts de la saison. Le Romand Killian Peier espère profiter de son récent retour en forme pour y briller. Il évoque cette épreuve à l'ambiance si particulière. Entretien. **Page 10**



PUBLICITÉ

MANOR GENÈVE OUVERT DIMANCHE 31 DÉCEMBRE 10h00 à 17h00

MANOR Genève **MANOR FOOD**

Rue de Cornavin 6, 1201 Genève



Immersion visuelle
là où durant l'année les
Genevoises et Genevois
se sont baignés
La der, page 20

Animateur de l'émission
à succès «Le masque et
la plume», **Jérôme Garcin**
rend l'antenne
Culture & Société, page 17



Economie

**Monde
Suisse
Culture
La der**

FOC KAN/WIREIMAGE

Fin d'importer en Suisse?

Les vendeurs de foie gras n'avalent pas la pilule

L'initiative pour l'interdiction d'importer du foie gras a été déposée ce jeudi. La branche se montre sceptique, mais étudie les alternatives.

Ivan Radja

L'Alliance animale suisse a le sens du timing, et un art consommé de geler les papilles des amateurs de bonne chère. En déposant ce jeudi à la Chancellerie fédérale son initiative en faveur de l'interdiction d'importer du foie gras (106'448 signatures), nul doute qu'elle nourrira les conversations, à l'heure d'étaler la précieuse et controversée denrée sur les toasts du Nouvel-An.

Si la production de foie gras est interdite en Suisse depuis 1978, il subsiste aux yeux des initiés une hypocrisie dans la mesure où l'on continue d'en acheter à l'étranger. En 2022, 186 tonnes ont été importées, principalement de France (130 tonnes, 70% du marché), mais aussi de Belgique (27 tonnes, 14%), de Hongrie (15 tonnes, 8%) et de Bulgarie (14 tonnes, 8%).

Ce nouveau coup de boutoir contre sa profession fait bondir Serge Jaunin, patron depuis 2011 de L'éclat du foie gras, à Forel (Vaud). «Si ce texte devait être accepté en votation, je n'aurais plus qu'à mettre la clé sous la porte.» Il opère une distinction entre les divers types de gavage: celui exécuté manuellement, en plein air, avec de vrais grains de maïs, «qui prolonge en fait ce que canards et oies font naturellement»; et celui opéré mécaniquement, dans des usines en batteries, avec de la pâte de maïs «souvent assortie d'antibiotiques».

Choisir sa filière, c'est aussi choisir son prix. «Un kilo de foie gras standard, dont la provenance et la traçabilité ne sont pas toujours bien indiquées, c'est environ 40 francs. Or je me fournis chez des spécialistes français en produits top qualité pour 80 à 90 francs le kilo.»

La demande fléchit

En clair, Serge Jaunin est partisan d'un meilleur traçage de la provenance des foies gras. «Mais l'interdiction générale est une aberration, car cela ne fera qu'encoura-



Les 186 tonnes de foie gras importées en 2022 «représentent plus de 300'000 animaux gavés et tués pour la seule consommation suisse», rappelle l'association Quatre Pattes. ERIC CABANIS/AFP

«Si ce texte devait être accepté en votation, je n'aurais plus qu'à mettre la clé sous la porte.»

Serge Jaunin Patron de L'éclat du foie gras à Forel (Vaud)

«C'est aussi pour encourager l'émergence d'un nouveau marché, celui du foie non gavé, que nous déposons cette initiative.»

Luc Fournier Porte-parole de l'Alliance animale suisse

ger les marchés parallèles.» Un argument que réfute Luc Fournier, porte-parole de l'Alliance animale suisse: «Nous demandons l'interdiction de l'importation sous toutes ses formes, y compris à titre privé. Aller acheter son foie gras de l'autre côté de la frontière ou le commander en ligne serait illégal aussi.» Avis aux petits malins.

Mais qui sont-ils, ces amateurs de foie gras? On les trouve en grande majorité de ce côté-ci de la Sarine puisque 71% des Romands disent en consommer, contre 49% de Tessinois et seulement 15% des Alémaniques, selon l'enquête de l'association Quatre Pattes. La consommation a cependant tendance à baisser: les importations atteignaient près de 300 tonnes il y a une dizaine d'années.

Un achat honteux?

Un constat également fait chez Caviar House & Prunier. «Nous sommes présents sur l'ensemble de la Suisse et nous avons noté un fléchissement de la demande», indique Michèle Novak-Moser, responsable de la communication. Surtout en Suisse alémanique, notamment à la boutique de l'aéroport de Zurich, «où la clientèle est avant tout étrangère». Mais le client hésite aussi en Suisse romande. «Ces successions de cam-

pagnes freinent une partie des gens; il y a peut-être un peu de gêne ou de honte à acheter du foie gras», analyse-t-elle.

La politique de la Migros reflète ces disparités régionales. «Les quatre coopératives de Suisse romande ainsi que la coopérative du Tessin proposent de leur propre chef des spécialités de foie gras de canard gavé dans leur assortiment régional pour les fêtes de fin d'année et répondent ainsi à une demande locale», signale le porte-parole Tristan Cerf. Par contre, Migros ne vend pas de foie gras gavé dans son assortiment national depuis de nombreuses années.

La Coop ne commercialise plus de foie gras depuis vingt ans, «pour des raisons de bien-être animal», souligne la porte-parole Rebecca Veiga. Nous n'avons actuellement pas non plus de foie gras végétalien dans notre assortiment.»

Le «foie fin»

La tendance est déjà de se tourner vers les produits alternatifs. Ainsi, Manor propose d'ores et déjà, aux côtés du foie gras traditionnel, un foie fin de canard issu d'une alimentation sans gavage. «De manière générale, notre offre s'adapte constamment aux be-

soins des clients», précise une porte-parole.

Foie fin? Tout est dans la sémantique, afin de respecter la loi, explique Luc Fournier: «Foie gras est une appellation protégée, qui implique que le produit a été obtenu avec le gavage des animaux. Le foie fin est différent, l'organe ne devient pas aussi gros et cela prend aussi plus de temps.» Migros en commercialise également sous le nom de Happy Foie, en version bio ou non. «Cette alternative, apparue cette année, est à base de vrai foie de canard ou d'oie non gavé, et elle est proposée dans notre assortiment national», précise Tristan Cerf. Caviar Prunier & House «n'exclut pas à l'avenir d'introduire ce nouveau produit», avance Michèle Novak-Moser.

Pour Serge Jaunin, le problème demeure. Interdire l'importation, c'est «tuer des entreprises ici, alors que le gavage industriel se poursuit ailleurs». L'Alliance animale suisse retourne l'objection et affirme avoir pensé à la question économique. «C'est aussi pour encourager l'émergence d'un nouveau marché, celui du foie non gavé, que nous déposons cette initiative. Il y a assez d'élevages en Suisse pour imaginer une production indigène.»

Les huîtres d'Arcachon interdites à l'approche du réveillon

Intoxications
Plusieurs cas de «toxi-infections alimentaires collectives» ont été relevés en France.

Coup dur pour les ostréiculteurs du bassin d'Arcachon: leurs huîtres, qui agrémentent d'ordinaire de nombreuses tables du réveillon, ont été temporairement interdites à la vente après «plusieurs cas de toxi-infections alimentaires collectives». Selon la Préfecture de Gironde, «aucun cas grave n'est à déplorer à ce jour».

Cette mesure, qui sera levée «dès lors que la qualité sanitaire des coquillages sera redevenue pleinement satisfaisante», affecte au premier chef les ostréiculteurs qui écoulent une grosse partie de leur production en fin d'année. «C'est un grand coup dur [...] difficile à chiffrer, entre 20% et 30% du chiffre d'affaires», selon Maïron Martin, ostréiculteur à Arès, qui doit faire venir des huîtres de Bretagne pour livrer ses clients.

Quant aux siennes, «le seul truc à faire, c'est tout remettre au parc. [...] L'huître est un filtreur, elle se décontaminera toute seule avec le renouvellement d'eau du bassin», a-t-il ajouté, évoquant un délai de vingt-huit jours.

La production locale d'huîtres est d'environ 8000 tonnes par an, soit 10% de la production française - dont la moitié vient de Marennes-Oléron (Charente-Maritime) -, d'après des chiffres du Comité régional de conchyliculture Arcachon Aquitaine (CRCAA) et de l'Agreste (statistique agricole).

«Pour ceux qui travaillent avec la grande distribution, la période des Fêtes représente jusqu'à la moitié de leurs volumes, avec les deux tiers vendus à Noël et un tiers pour le Nouvel-An», explique Thierry Lafon, producteur à Gujan-Mestras. «Il y a l'impact immédiat, le manque à gagner, et puis l'onde de choc: les huîtres qui ne seront pas vendues vont saturer le marché, poursuit-il. C'est un produit vivant, on ne peut pas les mettre sur une étagère en disant qu'on verra plus tard, il va falloir gérer un stock encombrant.» Le CRCAA anticipe ainsi «une crise économique sans précédent».

Les producteurs se disent «victimes de la saturation des réseaux d'eaux usées et d'eaux pluviales» après de grosses intempéries à l'automne, qui engendrent «des débordements dans le milieu naturel» dominant les zones d'élevage. Pour Thierry Lafon, le problème est connu depuis longtemps: «On a un réseau d'assainissement très convenable mais la gestion des eaux pluviales est lamentable.»

AFP