

## **Rapport du groupe de travail Suivi des recommandations du CP concernant l'émission *Al Dente* (RTS Un)**

**Séance du 26 mars 2018**

En 2017, le Conseil du Public, considérant que l'émission de télévision « *Al Dente* » n'avait pas répondu de manière satisfaisante à ses recommandations, avait inscrit cette émission au calendrier de son action de « Suivi des recommandations – 2017 ». Or, de l'avis de plusieurs des membres du CP, cette action de « suivi des recommandations » est demeurée sans effet, raison pour laquelle il a été décidé de porter, une fois encore, une attention particulière sur les correctifs apportés.

### **Rapports de référence – 21 mars 2016 et 20 mars 2017**

Le groupe de travail, composé alors de Mme Françoise Steiner et MM. Gérald Nicod, Jean-Bernard Busset et Claude-Alain Kleiner (rapporteur) avait conclu sa synthèse ainsi, en ce qui concerne l'émission *Al Dente*.

*« Force nous est encore d'exprimer quelques interrogations, dans un contexte de redimensionnement budgétaire, quant au nombre d'émissions proposées, même si l'on peut percevoir quelques éléments de complémentarité – la cuisine professionnelle de *Al Dente* et la cuisine domestique de *Pique-Assiette* – et imaginer un souci d'attractivité en matière de divertissement dans une concurrence toujours plus vive en la matière. Mais, tout de même, cela fait beaucoup...*

*Enfin, peut-être convient-il d'aborder la question du « sponsoring » de l'émission *Al Dente* en particulier, longue tradition de la RTS avec un grand distributeur helvétique, dont on mesure parfois les limites puisque l'on observe quelques ingrédients de dérives propres au télé-achat ! ».*

Les recommandations avaient été les suivantes :

- **Penser à donner une orientation plus diététique aux mets présentés ;**
- **Penser à donner des renseignements sur la provenance des produits, en favorisant les producteurs ;**
- **Penser à donner des trucs et astuces pour se passer de certains appareils ménagers – robot par exemple ;**
- **Penser à développer l'aspect culturel et social de l'alimentation, le « bien-manger » participe au « bien-vivre ensemble », les traditions locales c'est bien, les traditions d'autres pays et d'origines différentes, c'est bien également.**

Dans le cadre de l'action « Suivi des recommandations », MM. Gérald Nicod et Claude-Alain Kleiner s'étaient ainsi penchés sur l'examen de chacune des recommandations énoncées ci-dessus à l'examen des émissions *Al Dente* (11 dernières émissions de 2016) et y avaient répondu de la manière suivante :

1. Penser à donner une orientation plus diététique aux mets présentés. – **Non suivie**
2. Penser à donner des renseignements sur la provenance des produits, en favorisant les producteurs. – **Partiellement suivie**
3. Penser à donner des trucs et astuces pour pouvoir se passer de certains appareils ménagers – **Non suivie**

4. Penser à développer l'aspect culturel et social de l'alimentation, le « bien-manger » participe au « bien-vivre ensemble », les traditions locales c'est bien, les traditions d'autres pays et d'origines différentes – **Globalement suivie**

A cette analyse, s'ajoutaient quelques remarques additionnelles relevées lors de la première analyse :

« Deux remarques, une concernant la palette des sponsors et l'autre relevant de l'animateur... Le groupe de travail constate en effet une extension des sponsors principaux de l'émission, puisque ce sont désormais six entreprises principales qui sont mentionnés en début d'émission. Plus bizarrement, le 3<sup>ème</sup> prix décerné au candidat éliminé, deux sets de boules de pétanque offerts par la marque d'eau minérale Orezza, n'a pas de correspondance dans l'émission !

Pour ce qui concerne l'animateur, il convient de noter une légère diminution de l'excentricité de l'animation. Cependant, peut faire mieux encore... »

### Rapport du 26 mars 2018

Le groupe de travail composé de Mme Sandra Houlmann et M. Claude-Alain Kleiner – rapporteur – s'est penché sur cinq émissions pour répondre aux trois recommandations encore en suspens et porter une appréciation plus générale sur l'évolution de l'émission. Il s'agit des émissions des : 18 et 25 novembre 2017, 2, 9 et 16 décembre 2017.

Rappel des recommandations non satisfaites :

1. Penser à donner une orientation plus diététique aux mets présentés. – **Non suivie**
2. Penser à donner des renseignements sur la provenance des produits, en favorisant les producteurs. – **Partiellement suivie**
3. Penser à donner des trucs et astuces pour pouvoir se passer de certains appareils ménagers – **Non suivie**

Appréciations :

1. Penser à donner une orientation plus diététique aux mets présentés

Même si le groupe de travail ne désire pas verser dans ce qu'il considère comme un piège, à savoir l'orthorexie ambiante, force est de n'observer aucune amélioration dans ce domaine, si l'on excepte deux incursions mineures : le 18 novembre, on nous présente une astuce pour conserver les propriétés nutritives des aliments grâce à la cuisson « sous vide » et, le 2 décembre, l'utilisation d'une crème 15% de matière grasse et, le 9 décembre, l'absence de beurre pour la confection de pain d'épices. Cela ne paraît pas suffisant pour prétendre avoir pris en compte cette dimension qui, rappelons-le, se référerait, par exemple, à la présentation de mets pour ces personnes aux besoins nutritionnels particuliers, patients, résidents ou clients d'hôpitaux, de homes ou de crèches, par exemple.

**Recommandation toujours non suivie**

2. Penser à donner des renseignements sur la provenance des produits, en favorisant les producteurs.

Dans les émissions concernées, on ne note toujours pas d'allusion aux producteurs des produits consommés si ce n'est à l'occasion de promotions particulières qui, sans doute, participent aux coûts de réalisation de l'émission. Par exemples, les mousseux Mauler de Môtiers, le 16 décembre, ainsi qu'une allusion aux produits valaisans lors de la confection de l'apéritif et de cocktails à cette même date, poire William du Valais, abricotine et sirops Morand...

**Recommandation toujours non suivie**

3. Penser à donner des trucs et astuces pour pouvoir se passer de certains appareils ménagers.

Dans ce domaine non plus, pas d'amélioration notoire observée à la lumière de ces 5 émissions. On demeure dans une cuisine professionnelle et on use et, parfois on vante, des outils et autres robots ménagers – émission du 25 novembre – pour mélanger des ingrédients.

**Recommandation toujours non suivie.**

Dès lors, en guise de conclusion, nous observons que l'émission n'a guère changé et que nos recommandations n'ont toujours pas été prises compte. Mais le peuvent-elles dans la mesure où la part de sponsoring est si présente que le public n'a guère de prise. Ajoutons un mot au sujet de l'animateur qui, lui non plus, malgré ses nombreuses et réelles compétences, n'a guère modifié son « jeu ».

**Bref, il semble inutile d'en dire davantage tant il semble que le Conseil du Public, dans un tel contexte, semble perdre son temps. Un mot encore toutefois, il est à relever que l'émission *Pique-Assiette* s'est nettement améliorée. D'autre part, pendant ce temps, notons que d'autres émissions sur les chaînes concurrentes – *Les Carnets de Julie* par exemple – ont, elles, nettement évolué dans le sens des recommandations citées sous *Al Dente*.**

Pour le groupe de travail, Claude-Alain Kleiner.