

Connaissance et Application de la Législation de Protection face au Tabagisme dans les Restaurants

DNF

**Les Droits des
Non Fumeurs**



Sommaire

I - Méthodologie	P.3
II - Analyse descriptive de l'échantillon	P.4
III - Usages et attitudes en matière de tabac	P.16
IV - Disposition par rapport aux mesures anti-tabac	P.32
V - Typologie	P.50
VI - Synthèse	P.57

I - La méthodologie

Enquête téléphonique réalisée en octobre 2004 auprès d'un échantillon de 800 établissements de restauration.

Afin de disposer de résultats totalement représentatifs du parc des établissements de restauration en France, des quotas croisés ont été mis en place sur les éléments suivants :

- type d'établissement
- nombre de salariés
- régions d'implantation

La personne interrogée était le responsable de l'établissement.

L'étude a été menée par **TNS DIRECT**, société du groupe TNS, leader mondial des études de marché ad hoc.

II - Analyse descriptive de l'échantillon

II - Analyse descriptive de l'échantillon :

□ Type d'établissement ventilé par régions :

base 800 rép.

	Restaurant traditionnel	Restauration rapide	Hotel-restaurant	Brasserie	Café-Tabac	Total
Nbre d'inters	400 rép.	130 rép.	100 rép.	127 rép.	44 rép.	800 rép.
<i>Poids dans l'échantillon global</i>	50%	16%	13%	16%	6%	100%
Région Parisienne	22%	28%	12%	7%	14%	19%
Nord	4%	5%	2%	10%	14%	5%
Est	7%	7%	7%	9%	2%	7%
Bassin Parisien Est	6%	5%	8%	7%	11%	7%
Bassin Parisien Ouest	8%	6%	10%	8%	16%	8%
Ouest	13%	6%	11%	18%	20%	13%
Sud-Ouest	10%	9%	15%	10%	7%	10%
Sud-Est	15%	9%	19%	14%	7%	14%
Mediterranee	15%	24%	16%	18%	9%	17%
Total	100%	100%	100%	100%	100%	100%

% = significativement > au total en ligne **% = significativement < au total en ligne**

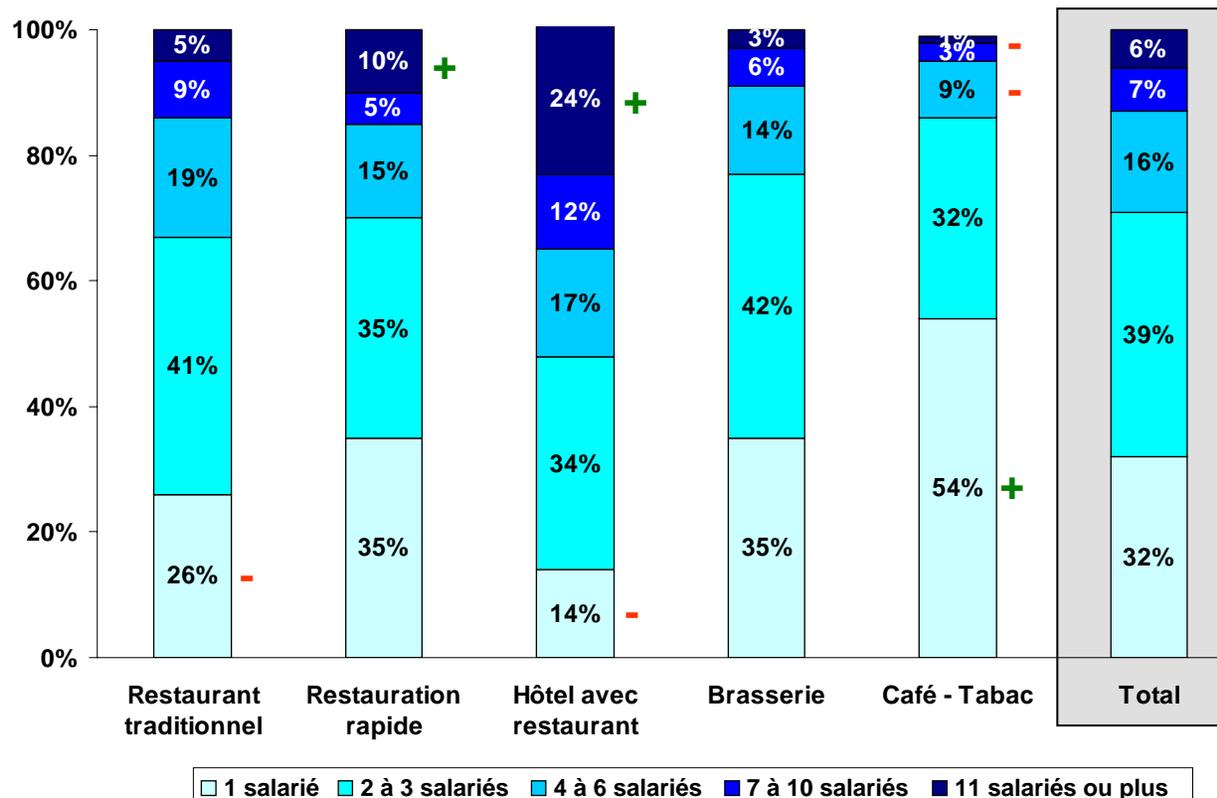
- Afin de garantir la représentativité de l'échantillon, des quotas ont été mis en place sur les régions d'implantation. La répartition des régions au sein de chaque segment est conforme au final à la répartition observée sur le marché.

II - Analyse descriptive de l'échantillon :

□ Q2. Combien de salariés compte votre établissement, y compris vous-même ?

base 800 rép.

Nombre moyen : 4.1 4.1 6.2 + 2 - 2.1 - 3.9



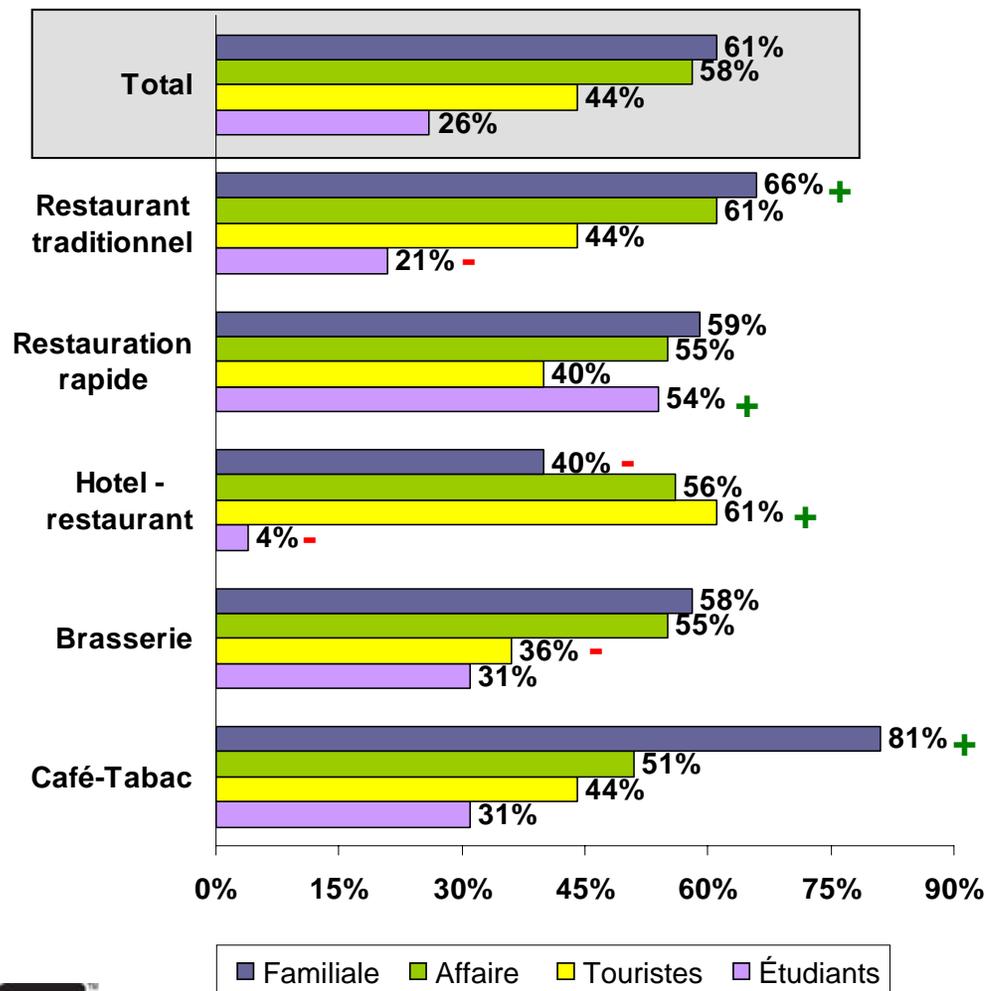
+ = significativement
 > au total en ligne
 - = significativement
 < au total en ligne

➤ Des quotas représentatifs du marché national ont également été mis en place sur le nombre de salariés afin de garantir la représentativité des résultats.

II - Analyse descriptive de l'échantillon :

□ Q3. Laquelle de ces populations constitue votre principale clientèle ?

base 800 rép.



➤ À l'exception des hôtels-restaurants, davantage positionnés sur les touristes, la hiérarchisation est sensiblement homogène en fonction des établissements avec :

- ✓ En majeur, la clientèle familiale
- ✓ En mineur, la clientèle affaire

➤ *On notera dans le détail, une sur-représentation...*

- ✓ de la clientèle familiale chez les restaurants traditionnels et les café-tabac.
- ✓ de la clientèle étudiante dans la restauration rapide.

II - Analyse descriptive de l'échantillon :

☐ Type de clientèle ventilé par région :

	Région Parisienne	Nord	Est	Bassin Parisien Est	Bassin Parisien Ouest	Ouest	Sud-Ouest	Sud-Est	Méditerranée	Total
Familiale	59%	67%	69%	70%	59%	56%	64%	58%	63%	61%
Affaire	74%	56%	62%	54%	59%	52%	53%	54%	50%	58%
Touristes	21%	30%	36%	35%	49%	58%	55%	47%	60%	44%
Etudiants	24%	16%	29%	25%	22%	25%	27%	33%	30%	26%
Total	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

☐ Type de clientèle ventilé par nombre de salariés :

	1 sal.	2 à 3 sal.	4 à 6 sal.	7 à 10 sal.	11 sal. ou plus	Total
Familiale	63%	60%	66%	55%	55%	61%
Affaire	50%	56%	65%	66%	79%	58%
Touristes	38%	41%	55%	42%	66%	44%
Etudiants	29%	26%	23%	19%	32%	26%
Total	100%	100%	100%	100%	100%	100%

1) Une sur-représentation...

- de la clientèle affaire en région parisienne.
- des touristes en Méditerranée, régions Ouest et Sud-Ouest.

2) A noter, plus la taille de l'établissement est importante, plus l'établissement est positionné sur la clientèle touristes et affaire.

II - Analyse descriptive de l'échantillon :

□ Q4. Dans quel environnement commercial se situe votre établissement ?

base 800 rép.

	Restaurant traditionnel	Restauration rapide	Hotel - restaurant	Brasserie	Café-Tabac	Total
En ville / Rue	77%	74%	66%	78%	57%	74%
A la campagne	12%	8%	16%	13%	34%	13%
Dans une galerie commerciale	3%	10%	0%	4%	0%	4%
Dans une propriété classée (parc, musée, etc.)	3%	3%	4%	1%	0%	3%
Sur la côte	2%	1%	6%	1%	3%	2%
Sur une aire d'autoroute	1%	1%	3%	0%	3%	1%
Dans une zone industrielle	1%	1%	2%	0%	0%	1%
Dans une gare	1%	2%	1%	1%	2%	1%
Autres	0%	0%	2%	2%	0%	1%
Dans un aéroport	0%	1%	0%	0%	0%	0%
Total	100%	100%	100%	100%	100%	100%

% = significativement > au total en ligne **% = significativement < au total en ligne**

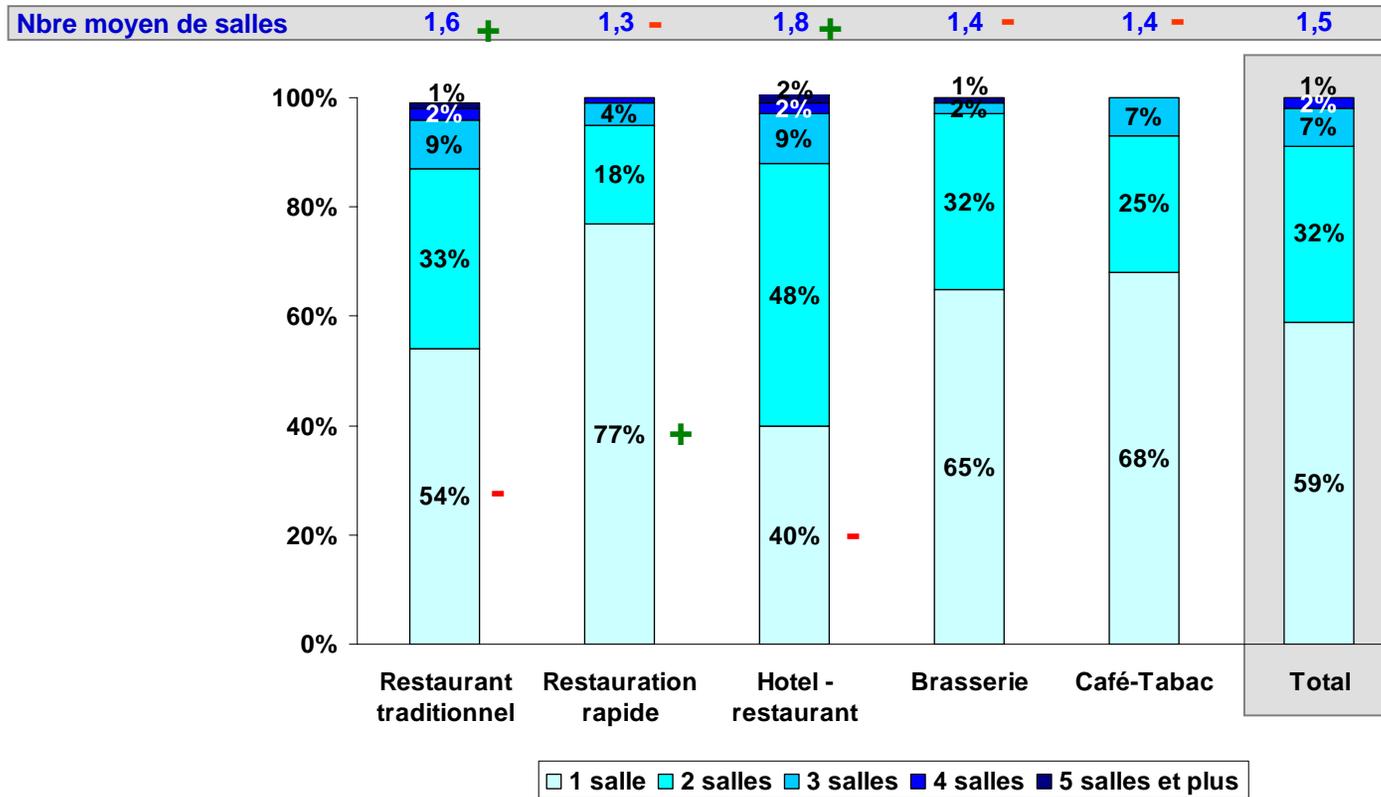
➤ 2 univers principaux dans le paysage commercial des restaurateurs :

- ✓ L'univers urbain (installé en rue, dans la ville...) – un environnement sur-représenté chez les restaurants traditionnels.
- ✓ L'univers rural (village, à la campagne...) – un environnement davantage présent pour les cafés-tabac.
- ✓ L'implantation en galerie commerciale concerne davantage la restauration rapide.

II - Analyse descriptive de l'échantillon :

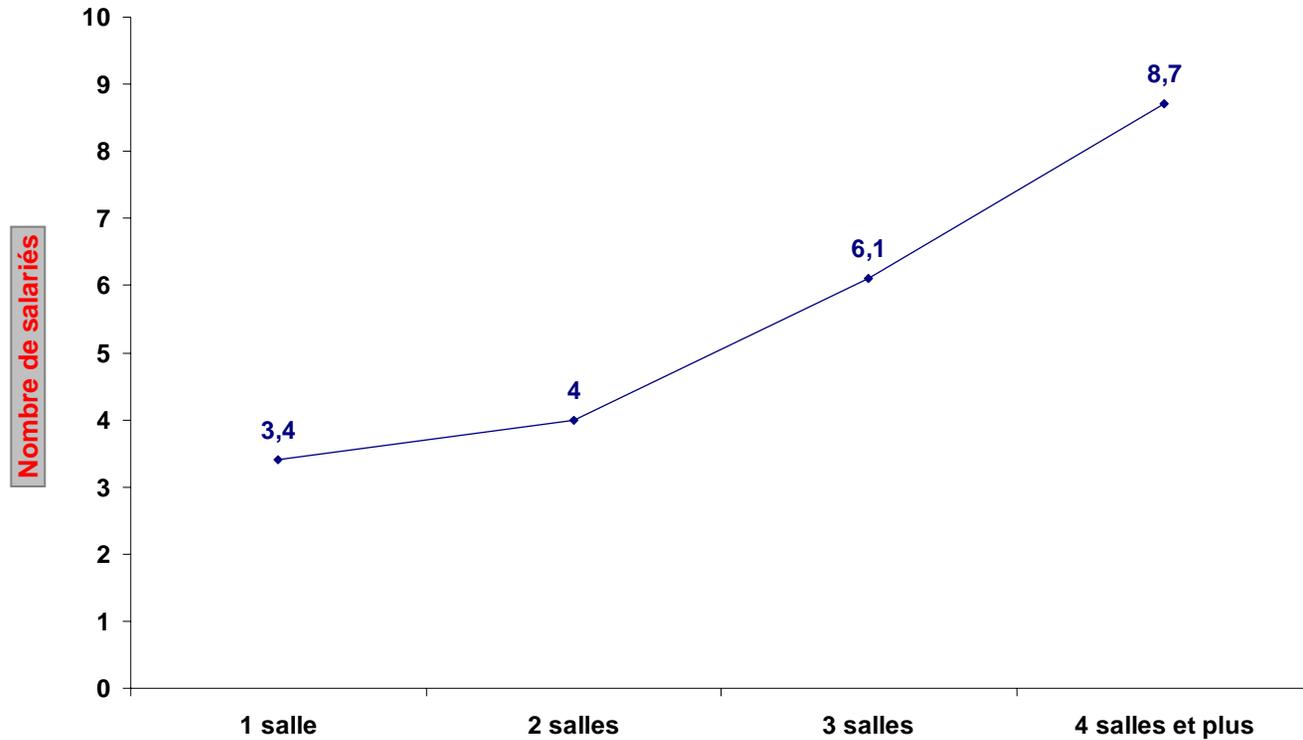
□ Q5. De combien de salles dispose votre établissement ?

base 800 rép.



- A l'exception des hôtels-restaurants, la majorité des établissements possède une seule salle.
- Les restaurants traditionnels et plus encore les hôtels-restaurants comptent davantage de salles en moyenne.

II - Analyse descriptive de l'échantillon :

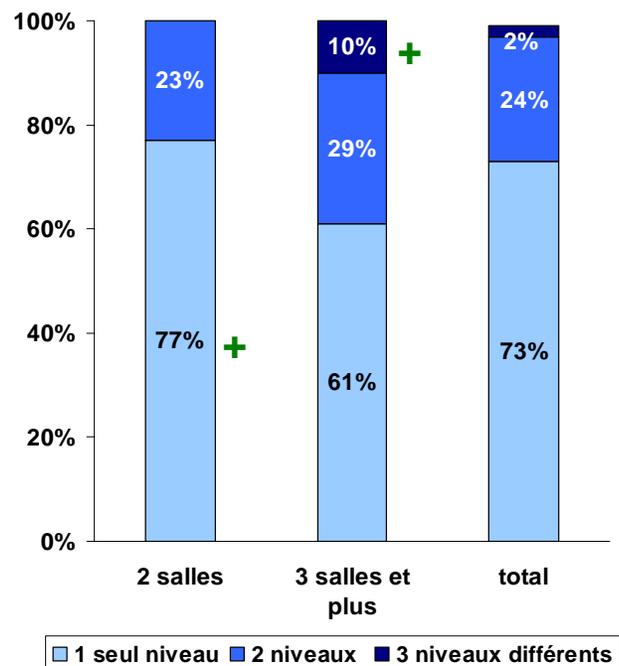


- Très clairement, le nombre de salles apparaît corrélé au nombre de salariés => au final, ces 2 éléments reflètent la taille du restaurant.

II - Analyse descriptive de l'échantillon :

□ Q6. Sur combien de niveaux séparés ?

base 330 rép. Établissements comportant plus d'une salle



	Restaurant traditionnel	Restauration rapide	Hotel - restaurant
1 niveau	71%	78%	78%
2 niveaux	27%	16%	19%
3 niveaux	2%	6%	3%
total	100%	100%	100%

	Brasserie	Café-Tabac	Total
1 niveau	74%	N.D	73%
2 niveaux	26%	N.D	25%
3 niveaux	0%	N.D	2%
total	100%	N.D	100%

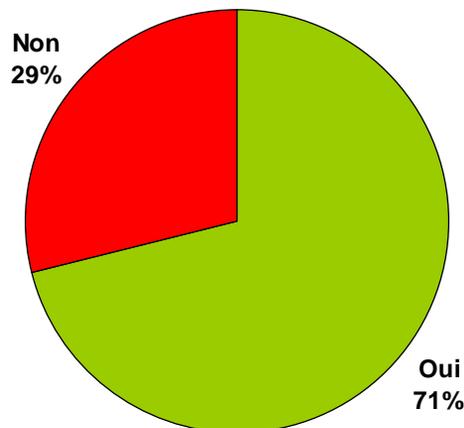
* Bases trop faibles sur les café-tabac

- En majeure partie, les salles de restaurant sont situées sur un même niveau et ce quelque soit le type de restaurants.

II - Analyse descriptive de l'échantillon :

□ Q7. Existe-t-il une séparation physique entre les salles d'un même niveau ?

base 262 rép. Établissements dont le nombre de salles est supérieur au nombre de niveaux



	Restaurant traditionnel	Hotel - restaurant	Brasserie	Total
Oui	70%	89%	62%	71%
Non	30%	11%	38%	29%
Total	100%	100%	100%	100%

* Bases insuffisantes pour les Café-Tabac et Établissements de restauration rapide.

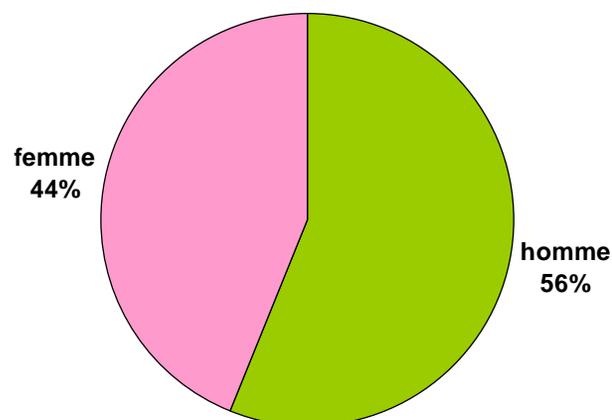
➤ En majeure, les salles d'un même niveau sont séparées physiquement :

- ✓ Dans le détail, cette pratique est moins courante chez les établissements dont la clientèle principale est constituée d'étudiants.

II - Analyse descriptive de l'échantillon :

☐ Sexe de la personne interrogée :

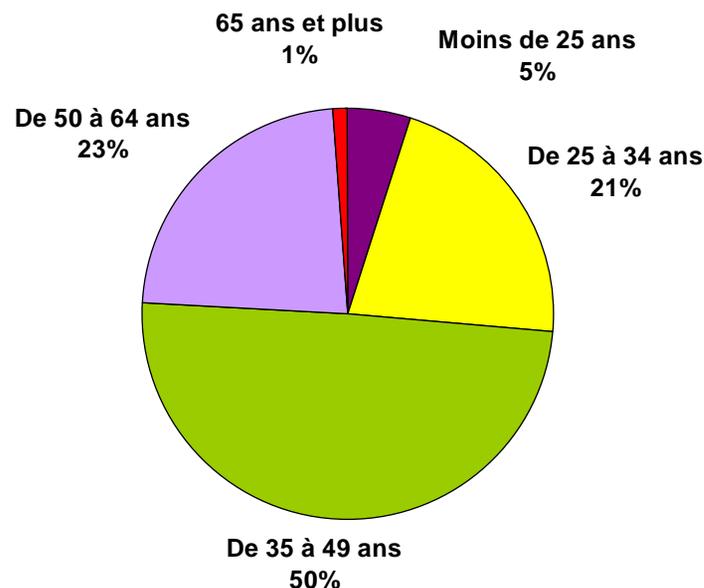
base 800 rép.



- Une majorité d'hommes interrogés.

☐ Age de la personne interrogée :

base 800 rép.



- La classe d'âge des personnes interrogées est en moyenne de 35- 49 ans.

II - Analyse descriptive de l'échantillon :

□ *Civilité et âge de l'interviewé ventilé par type d'établissement :*

	Restaurant traditionnel	Restaurant rapide	Hôtel avec restaurant	Brasserie	Café - Tabac	total
Un homme	57%	61%	46%	60%	52%	56%
Une femme	43%	39%	54%	40%	48%	44%
Total	100%	100%	100%	100%	100%	100%

	Restaurant traditionnel	Restaurant rapide	Hôtel avec restaurant	Brasserie	Café - Tabac	total
<i>âge moyen</i>	41,1	37,4 -	44,3 ++	42,7 +	43,3 +	41,3
Moins de 25 ans	4%	13%	5%	2%	6%	5%
De 25 à 34 ans	24%	27%	15%	14%	10%	21%
De 35 à 49 ans	48%	48%	38%	58%	60%	49%
De 50 à 64 ans	23%	11%	39%	25%	24%	23%
65 ans ou plus	1%	2%	2%	0%	0%	1%
	100%	100%	100%	100%	100%	100%

% = significativement > au total en ligne % = significativement < au total en ligne

➤ L'analyse par sous-population met en lumière les éléments distinctifs suivants :

- ✓ Une plus forte proportion de femmes chez les responsables d'hôtels avec restaurant.
- ✓ Les responsables d'hôtels avec restaurant, de brasserie et de café-tabac sont globalement les plus âgés.
- ✓ Les responsables d'établissements de restauration rapide sont en revanche plus jeunes.

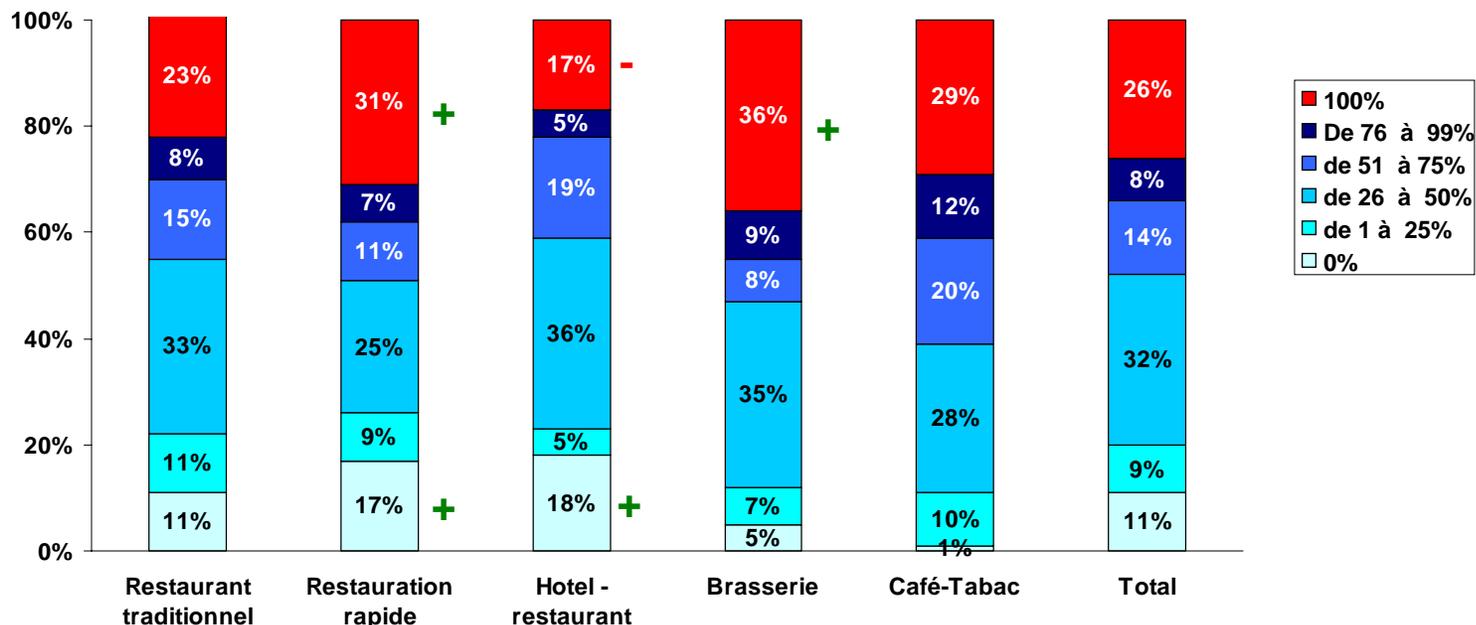
III – Usages et attitudes en matière de tabac

III– Usages et attitudes en matière de tabac :

□ Q8. En superficie, quel pourcentage de votre établissement est en zone fumeur ?

base 800 rép. population totale

% moyen : 56,3 55,5 50,2 - 67 + 65,9 + 57,6



- Au global, la surface allouée à la zone fumeur est supérieure à la zone non fumeur : un constat transversal à tous les types d'établissements.
- Au final, seuls 11% des établissements sont entièrement non fumeurs : une mesure davantage appliquée chez les hôtels-restaurants et dans la restauration rapide (de taille importante type fast-food...)
 - ✓ En revanche, 1/3 des brasseries et établissements de restauration rapide (principalement des petits établissements..) sont entièrement fumeurs.
 - ✓ Les résultats controversés dans la restauration rapide démontrent une attitude très différente entre les petits établissements (indépendants) et les chaînes de fast-food beaucoup plus strictes en matière de tabac.

III– Usages et attitudes en matière de tabac :

Analyse selon les sous-populations

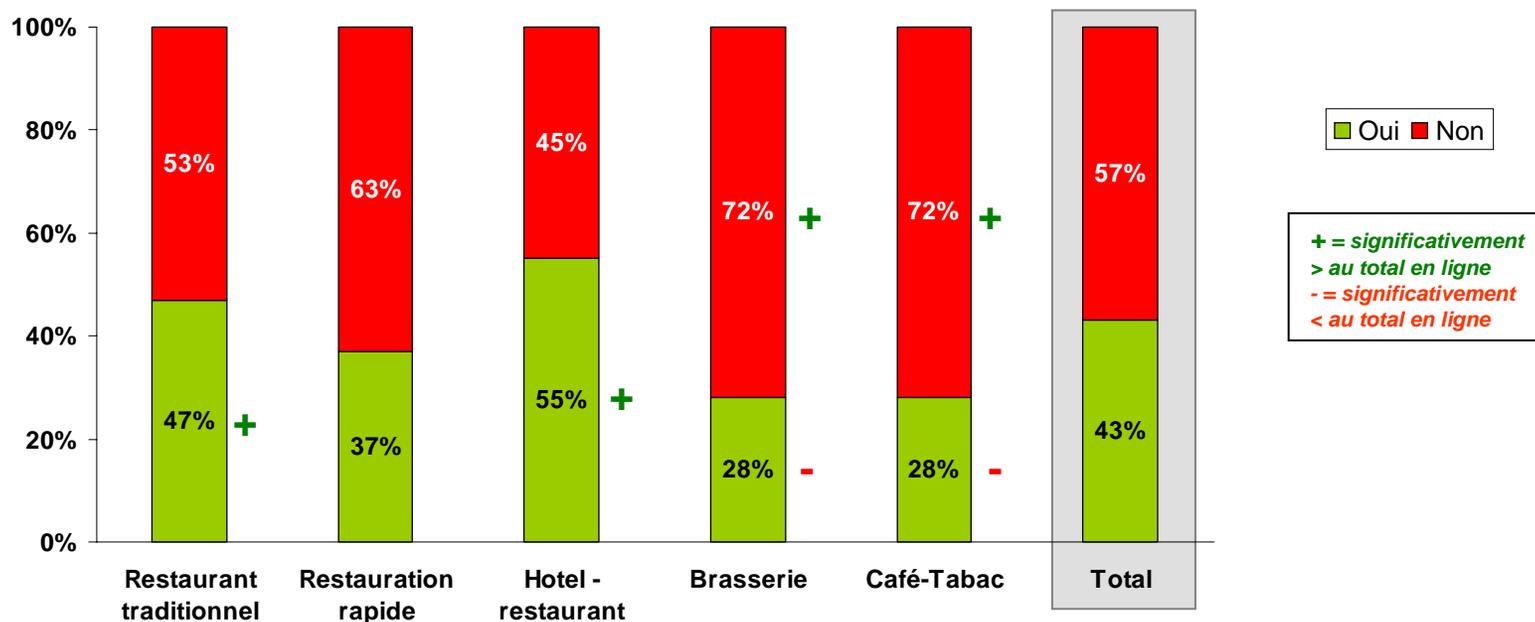
	1 salle	2 salles	3 salles et plus	Total
Zone fumeur minoritaire (0 à 50%)	53%	51%	56%	52%
zone fumeur majoritaire (> 50 %)	47%	49%	44%	48%
Total	100%	100%	100%	100%
<i>dont % entièrement non fumeur</i>	16%	6%	2%	11%
<i>dont % entièrement fumeur</i>	31%	20%	13%	26%

- Une plus forte proportion d'espaces entièrement fumeurs ou entièrement non-fumeurs chez les établissements ne comportant qu'une seule salle (un élément à mettre en relation avec les contraintes d'espace).
- En revanche, la superficie moyenne allouée à l'espace non fumeur n'est ni corrélée au nombre de salles ni au nombre de niveaux différents, ni à l'existence d'une séparation physique.
- **Dans le détail, l'espace non fumeur est plus important chez les établissements...**
 - ✓ de taille importante (11 salariés et plus)
 - ✓ situés sur Paris (61% des établissements ont un espace fumeur minoritaire).
- **L'espace fumeur est plus important chez les établissements...**
 - ✓ situés dans l'Ouest et le Sud Ouest (respectivement 58% et 61%).

III– Usages et attitudes en matière de tabac :

☐ Q9. Existe-t-il une séparation physique entre espaces fumeurs et espaces non fumeurs ?

base 503 rép. hors établissement entièrement non fumeurs ou entièrement fumeurs.



➤ En majeur, les espaces non fumeurs ne sont pas séparés physiquement des espaces fumeurs :

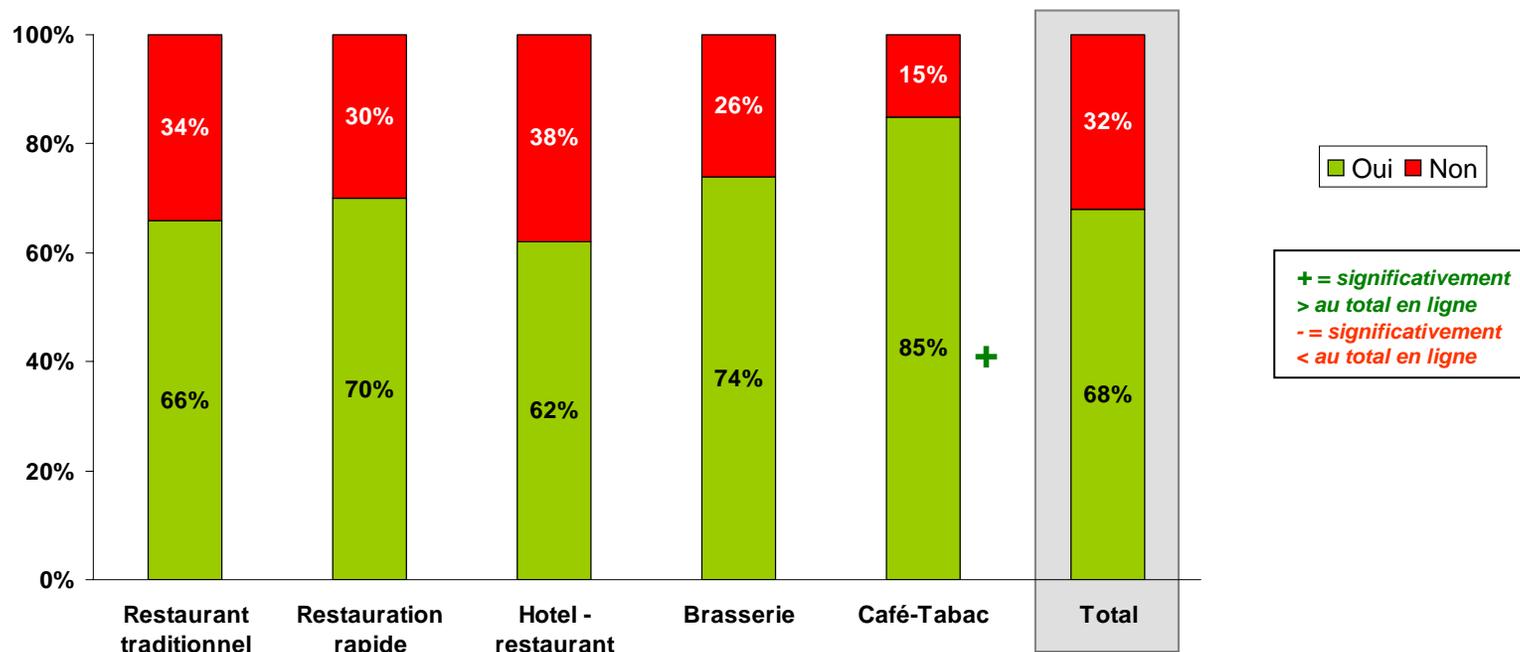
(hors établissements entièrement non fumeurs ou entièrement fumeurs)

- ✓ Les brasseries et cafés-tabacs figurent parmi les établissements ou les zones sont les moins distinctes.
- ✓ On retiendra que plus la taille de l'établissement est importante (nombre de salles, nombre de salariés), plus il existe une séparation physique entre les 2 zones => Au final, le fait de matérialiser physiquement les 2 espaces est principalement lié à des contraintes d'espace.

III– Usages et attitudes en matière de tabac :

□ Q10. Existe-t-il une ventilation par extraction d'air dans les espaces fumeurs ?

base 710 rép. hors établissement entièrement non fumeurs.



➤ Au global, la majorité des établissements où il existe une zone fumeur sont équipés d'extracteurs d'airs. Plus particulièrement, les cafés-tabacs apparaissent comme les mieux équipés.

➤ Dans le détail, on observe un taux d'équipement plus élevé chez :

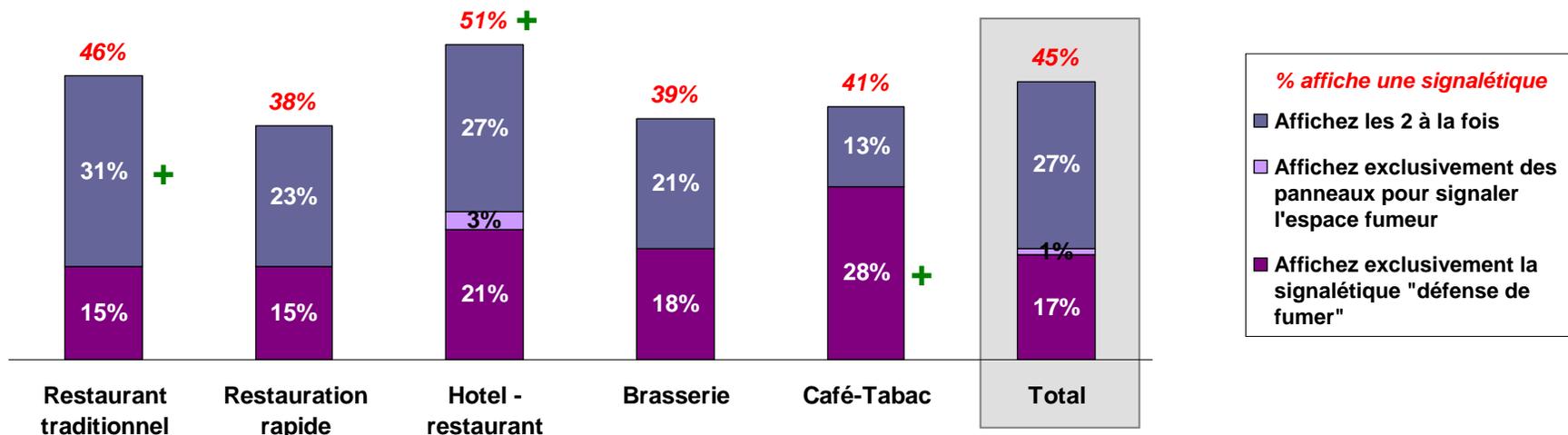
✓ les gros établissements, les établissements dont la clientèle est étudiante et où le % de zone fumeur est supérieur à 50% (à mettre en relation avec les cafés-tabacs).

✓ Le fait d'être équipé d'un extracteur d'air n'apparaît pas corrélé en revanche avec le fait d'avoir 2 espaces séparés physiquement.

III– Usages et attitudes en matière de tabac :

□ Q11. Dans votre établissement, vous...

base 800 rép. population totale



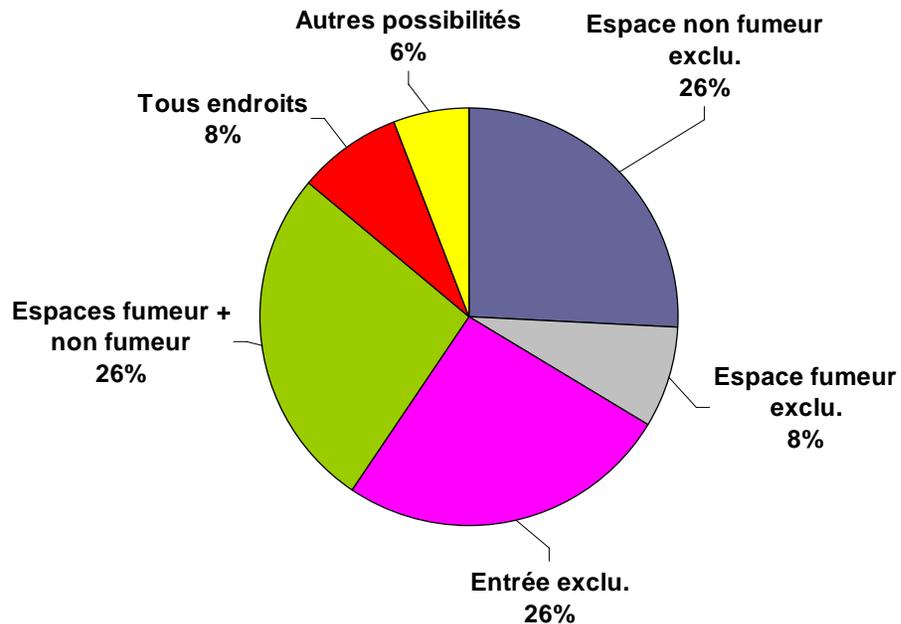
➤ Au global, seuls 45% des établissements affichent une signalétique :

- ✓ Cette signalétique est présente davantage chez les hôtels-restaurants et les restaurants traditionnels.
- ✓ 2 types de corrélations sont à relever :
 - Plus l'établissement a une taille importante (en nombre de salles, en salariés..), plus il affiche une signalétique.
 - Plus l'espace non fumeur est important, plus l'établissement affiche une signalétique.

III– Usages et attitudes en matière de tabac :

□ Q12. Où est placée cette signalétique dans l'établissement ?

base 332 rép. Les établissements affichant une signalétique / hors établissements entièrement fumeurs



➤ 3 usages « type » en matière de signalétique chez les établissements qui dispose d'un zone non fumeur :

- 1) La signalétique est placée dans l'espace non fumeur exclusivement
- 2) La signalétique est placée à la fois dans l'espace fumeur et non fumeur
- 3) La signalétique est placée exclusivement à l'entrée.

➤ Un usage globalement homogène en fonction du type d'établissement avec toutefois les différences suivantes :

- ✓ Les brasseries sont plus enclines à disposer la signalétique uniquement dans les espace non fumeurs (37%).
- ✓ 52% des hôtels restaurants disposent cette signalétique dès l'entrée.

III– Usages et attitudes en matière de tabac :

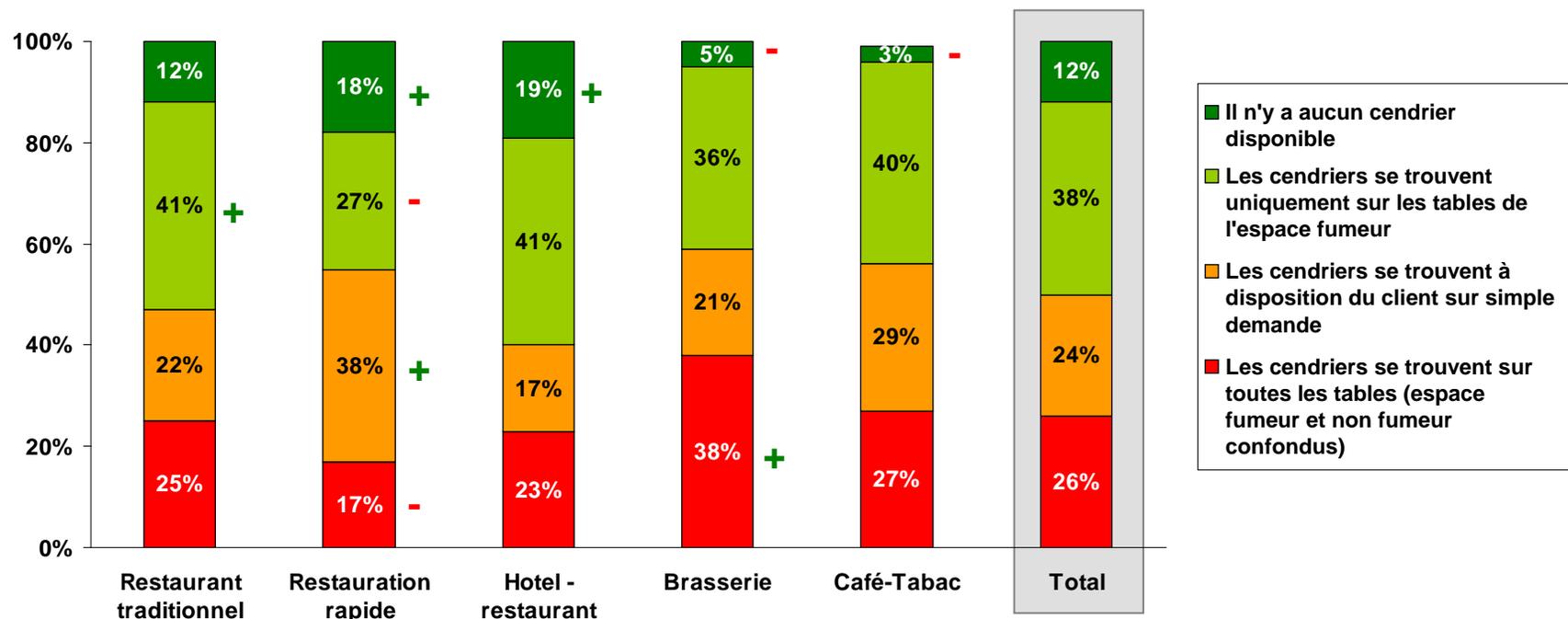
Analyse selon les sous-populations

- Dans le détail, on retiendra que plus l'espace fumeur est important, moins la signalétique est placée dès l'entrée et inversement => la surface allouée à l'espace fumeur détermine les pratiques en terme d'affichage.

III– Usages et attitudes en matière de tabac :

□ Q13. Où sont disposés les cendriers dans votre établissement ?

base 800 rép. population totale



➤ Si la pratique la plus courante est de disposer les cendriers uniquement sur les tables de l'espace fumeur, on notera toutefois que 26% des établissements les disposent encore sur toutes les tables.

➤ Dans le détail, le fait de ne mettre aucun cendrier disponible est une pratique plus courante chez les établissements de restauration rapide (plutôt chez les chaînes de fast-food).

➤ Plus la zone fumeur de l'établissement est importante, plus les cendriers sont placés sans distinction sur toutes les tables => le pourcentage alloué à l'espace fumeur conditionne les pratiques de l'établissement en matière de prévention.

III– Usages et attitudes en matière de tabac :

Analyse par sous-populations

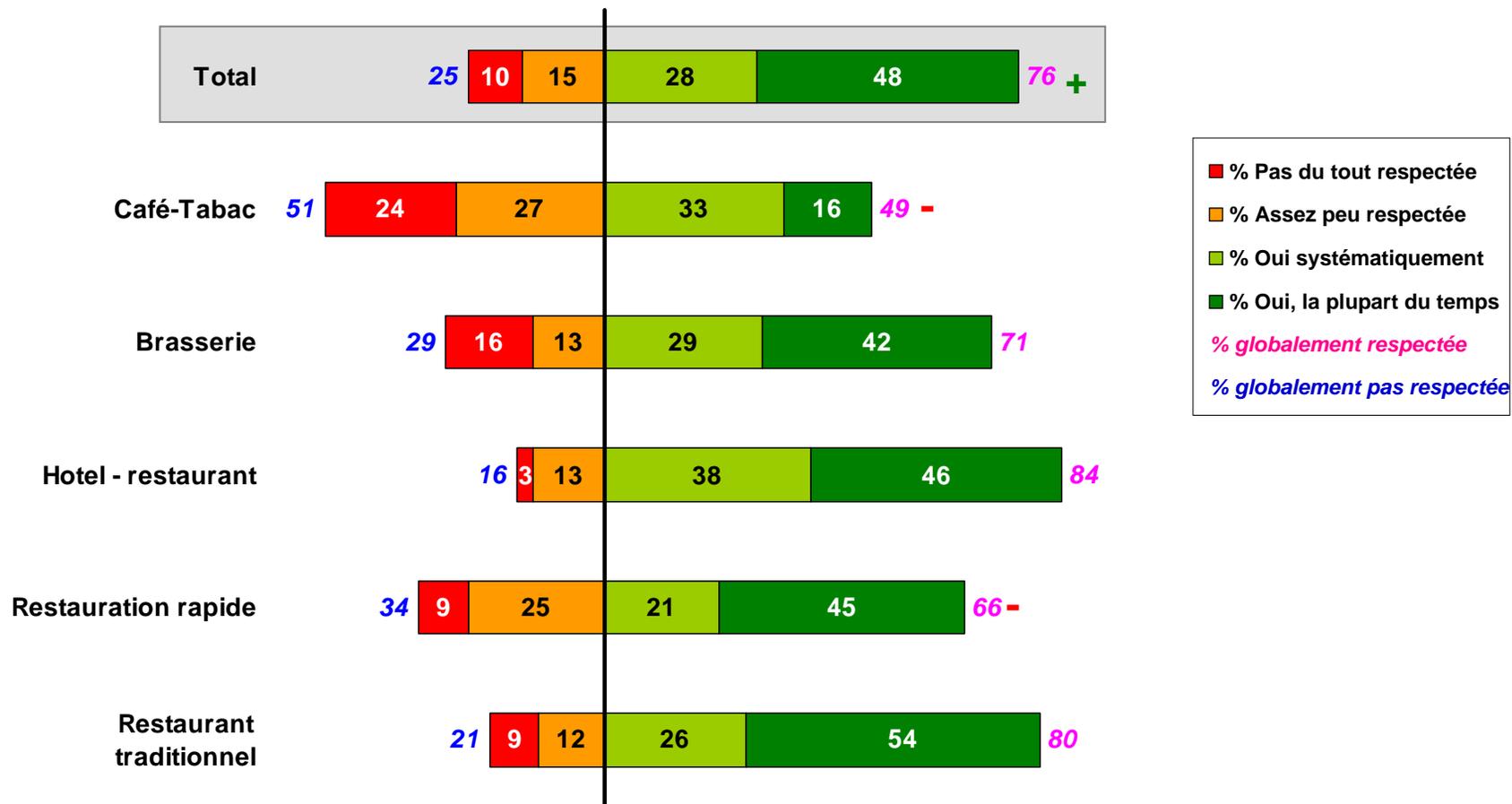
➤ **On retiendra également que :**

- ✓ Plus la taille de l'établissement est importante (nombre de salles, nombre de salariés...), plus les cendriers sont disposés uniquement dans l'espace fumeur (et en corollaire plus la surface allouée à l'espace fumeur est distincte).
- ✓ Les établissements parisiens sont globalement plus enclins à disposer les cendriers uniquement sur les tables de l'espace fumeur.
- ✓ Ceux qui placent la signalétique dès l'entrée sont également les plus enclins à placer les cendriers uniquement dans l'espace fumeur.

III– Usages et attitudes en matière de tabac :

□ Q14. L'interdiction de fumer est-elle respectée par vos clients ?

base 593 rép. hors établissements entièrement fumeurs



- A l'exception des cafés-tabacs, l'interdiction de fumer est respectée dans la majorité des établissements disposant d'un espace non fumeur. Chez 25% de ces établissements toutefois, les clients ne respectent pas cette interdiction : un constat observé principalement en cafés-tabacs et dans les établissements de restauration rapide.

III– Usages et attitudes en matière de tabac :

➤ **Globalement le non-respect de l'interdiction de fumer par les clients est lié...**

✓ ***À des contraintes d'espace :***

- le fait de n'avoir qu'une seule salle de restaurant
- le fait de ne pas avoir de séparation physique entre espace fumeur et espace non fumeur

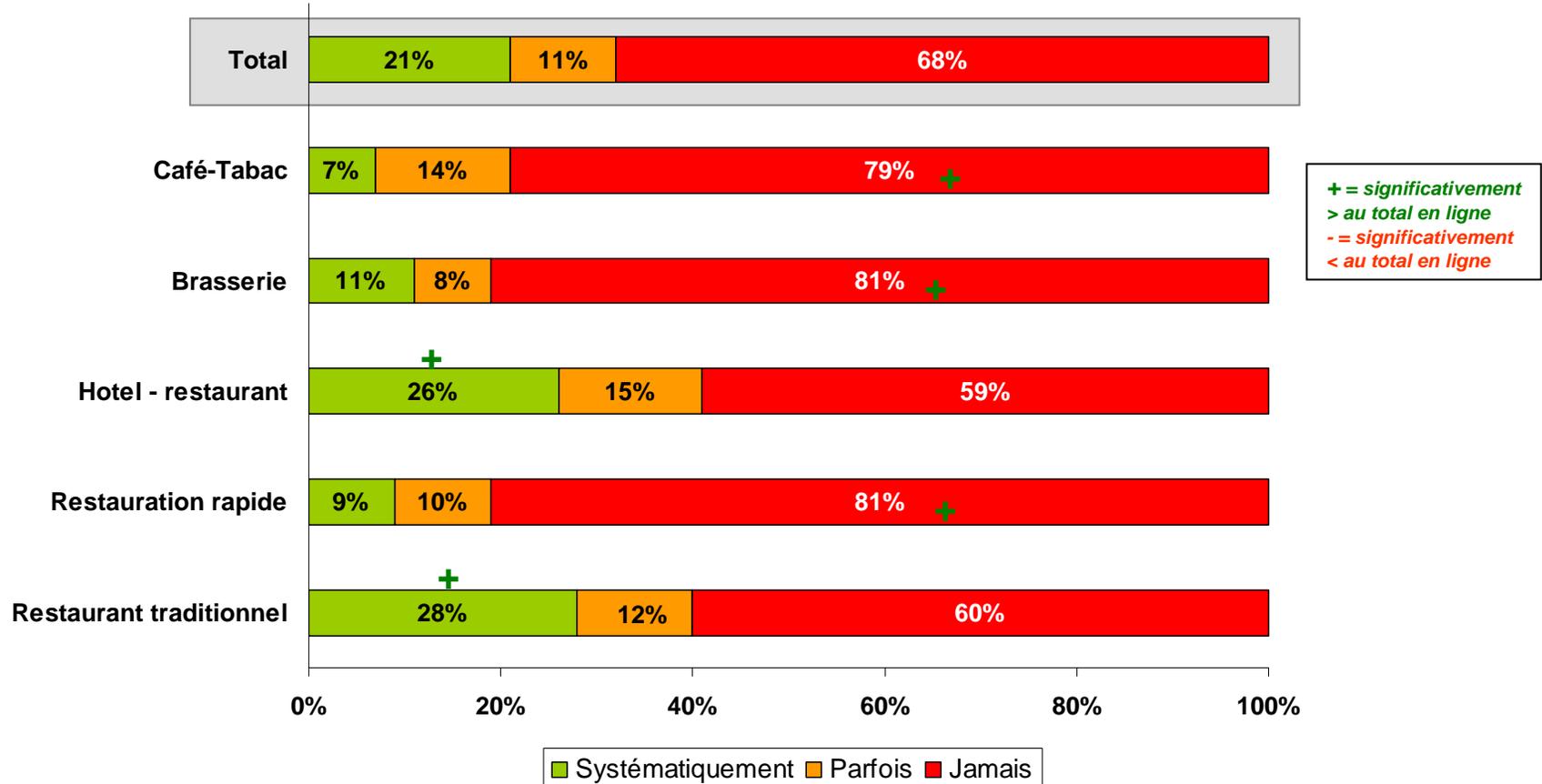
✓ ***Mais aussi à une attitude plus laxiste :***

- de disposer les cendriers sur toutes les tables
- de n'afficher aucune signalétique...

III– Usages et attitudes en matière de tabac :

□ **Q15. Lorsqu'un client entre dans votre restaurant, est-ce que vous lui demandez s'il est fumeur ou non fumeur ?**

base 800 rép. population totale



➤ Une majorité d'établissements ne pose aucune question lorsque le client entre dans l'établissement :

✓ Une pratique particulièrement marquée chez les brasseries, la restauration rapide et les cafés-tabacs.

III - Usages et attitudes en matière de tabac :

➤ ***Le fait de demander si le client est fumeur ou pas est davantage effectué chez les établissements...***

- ✓ situés dans une galerie commerciale
- ✓ les établissements importants en taille (une attitude plus restrictive déjà observée précédemment)
- ✓ dont les cendriers sont posés uniquement sur les tables de l'espace fumeur
- ✓ qui comportent plusieurs niveaux
- ✓ dont la clientèle principale est une clientèle Affaires

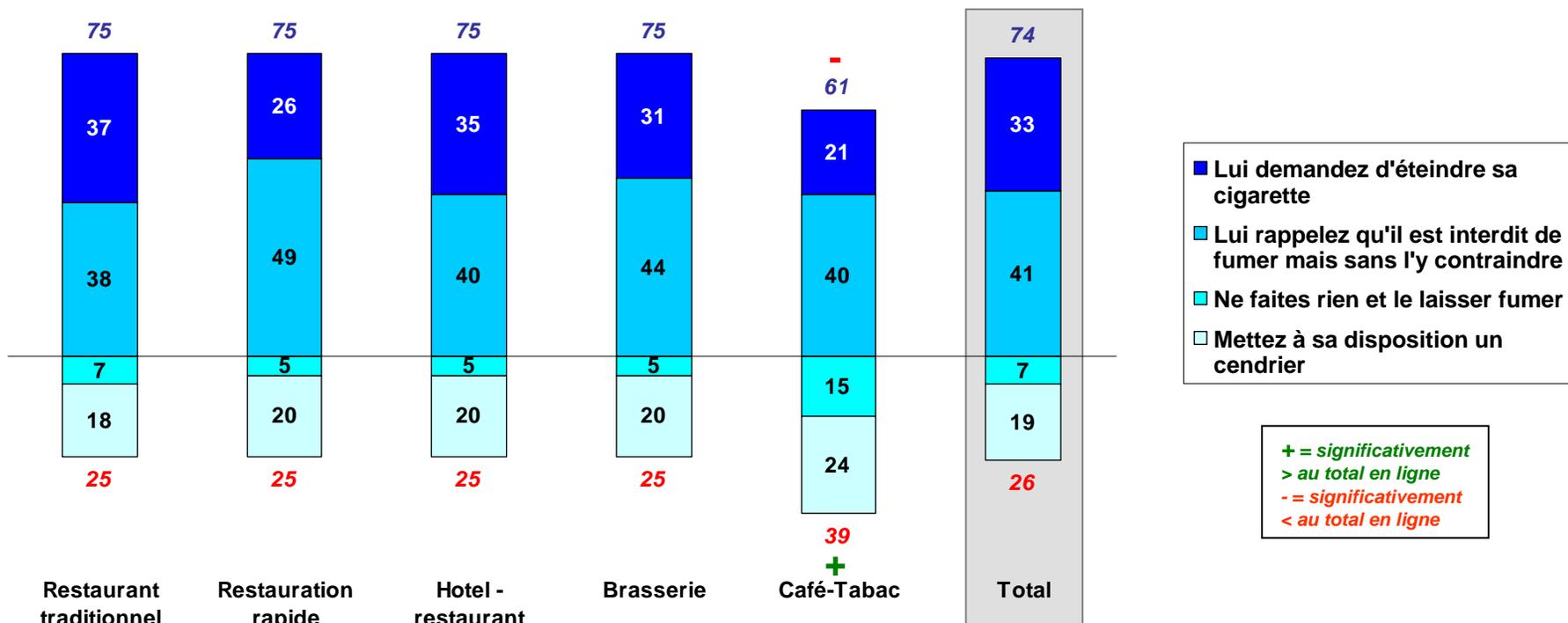
➤ ***Une pratique moins courante en revanche chez...***

- ✓ les établissements entièrement non fumeurs (88% ne pose aucune question à l'entrée).
- ✓ situés à la campagne (globalement moins restrictifs).

III– Usages et attitudes en matière de tabac :

☐ Q16. Lorsqu'un client ne respecte pas l'interdiction de fumer, vous...

base 593 rép. hors établissements entièrement fumeurs



➤ En majeur, les établissements où il existe un espace non fumeur, observent une attitude restrictive envers les clients qui ne respectent pas l'interdiction de fumer :

✓ Une attitude plus laxiste en revanche chez les cafés-tabacs.

III– Usages et attitudes en matière de tabac :

➤ **Dans le détail, on observera un comportement plus laxiste dans les établissements :**

- ✓ où les clients globalement ne respectent pas l'interdiction de fumer
- ✓ qui n'affichent aucune signalétique
- ✓ qui ne demandent pas au client si il est fumeur ou non fumeur
- ✓ où le cendrier se trouve sur toutes les tables
- ✓ ceux qui ne disposent pas de séparation physique entre espace fumeur et espace non fumeur

=> Au final, des éléments qui tendent à démontrer que l'attitude générale de l'établissement en matière de prévention conditionne en partie le non respect de cette interdiction par les clients.

➤ **A l'inverse un comportement plus restrictif chez les établissements :**

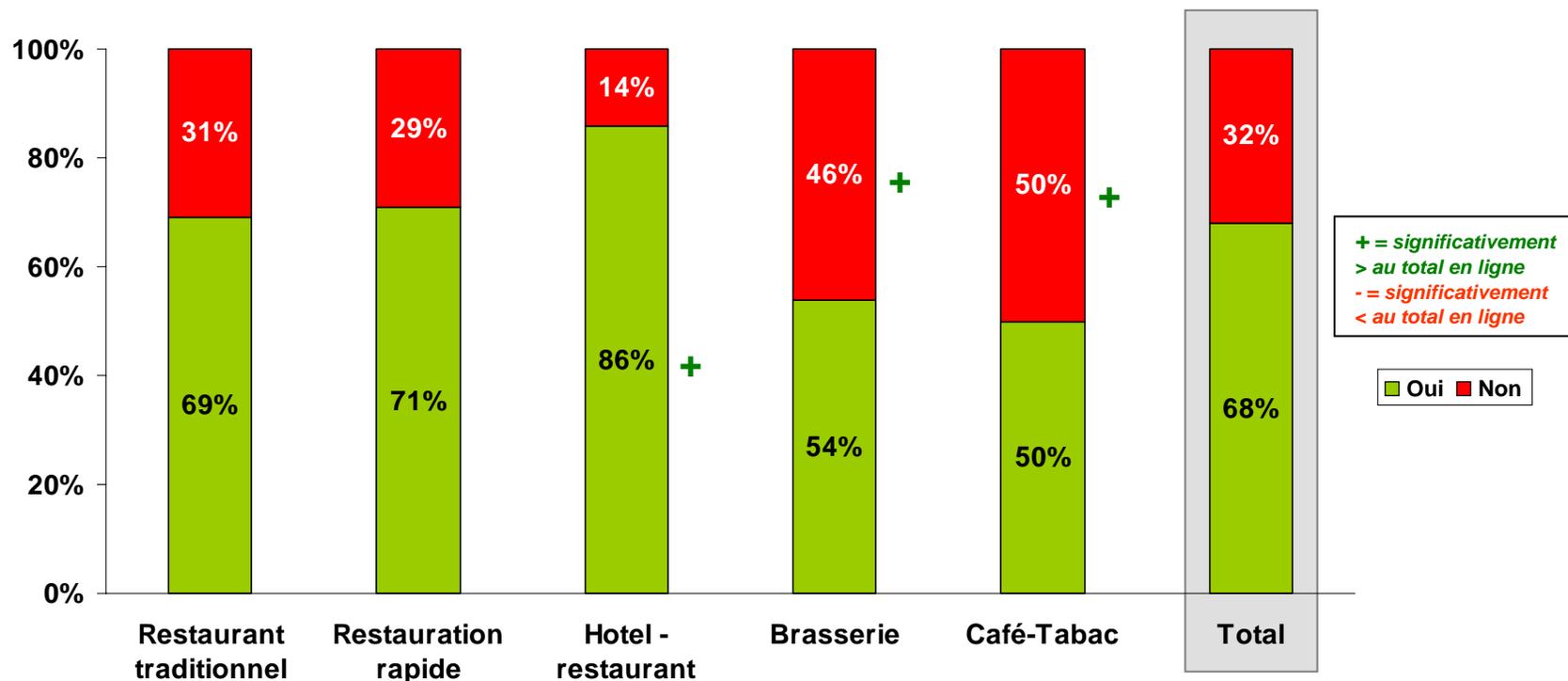
- ✓ de taille importante (nombre de salariés, nombre de salles...)
- ✓ qui affichent une signalétique
- ✓ qui demandent au client si ils sont fumeurs ou non fumeurs
- ✓ dont les cendriers se trouvent uniquement sur les tables non fumeurs

IV – Dispositions par rapport aux mesures anti-tabac

IV – Dispositions par rapport aux mesures anti-tabac :

☐ Q17. Avez-vous du personnel non-fumeur ?

base 800 rép.



➤ Des disparités assez fortes en fonction du type d'établissement :

- ✓ Une majorité de personnel non fumeur chez les restaurants traditionnels, la restauration rapide et tout particulièrement dans les hôtels-restaurants.
- ✓ Une proportion beaucoup plus forte de fumeurs dans les brasseries et cafés-tabacs.

IV – Dispositions par rapport aux mesures anti-tabac :

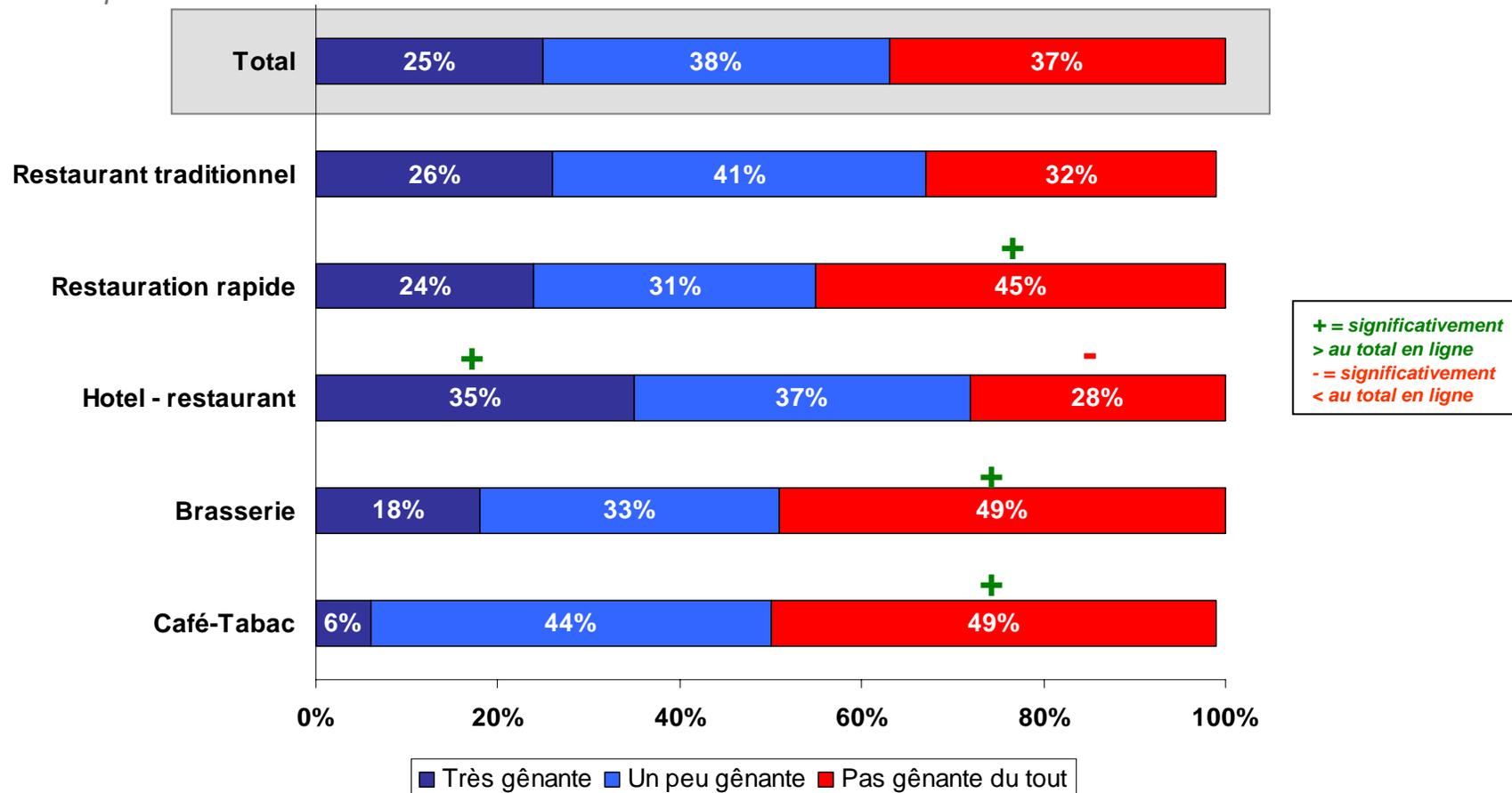
➤ *Une proportion plus importante de personnel non fumeur dans les établissements :*

- ✓ **qui sont globalement plus préventifs et plus restrictifs sur le tabac** (font appliquer l'interdiction en cas de non respect, posent la question à l'entrée, disposent les cendriers uniquement sur les tables de l'espace fumeurs, dont les espaces sont séparés physiquement, dont la signalétique se trouve dès l'entrée...) :
 - Dans ce contexte, on retiendra que le plus le pourcentage de l'espace non fumeur est important, plus il y a de personnels non fumeurs.
- ✓ **importants en taille** (corrélation avec le nombre de salariés, le nombre de salles)
 - et dont la clientèle principale est « touristes » ou « affaires » (à mettre en relation avec la taille de l'établissement).
- ✓ **dont le responsable d'établissement est jeune** (moins de 25 ans)

IV – Dispositions par rapport aux mesures anti-tabac :

□ Q18. D'après vous, pour vos salariés et vos clients, la fumée du tabac est...

base 800 rép.



➤ Au global, 63% des responsables d'établissements estiment que la fumée de tabac est gênante :

- ✓ Un sentiment partagé davantage chez les établissements « traditionnellement » préventifs et restrictifs en matière de tabac (les hôtels-restaurants, les restaurants traditionnels).

IV – Dispositions par rapport aux mesures anti-tabac :

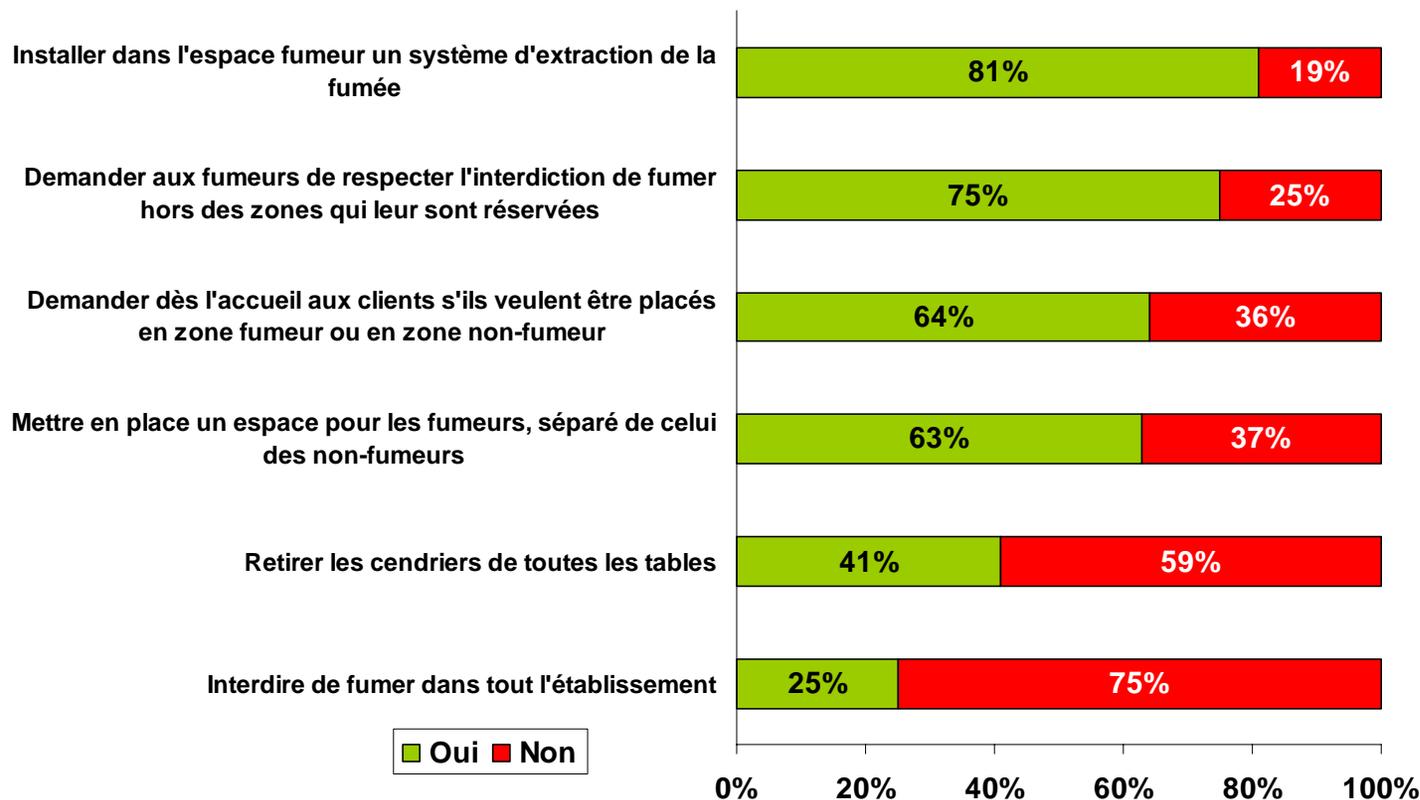
➤ *Dans le détail, le tabac est davantage perçu comme une gêne dans les établissements :*

- ✓ préventifs et restrictifs en matière de tabac (affiche une signalétique, et plus particulièrement dès l'entrée, pas de cendrier disponible, demande au client si il est fumeur ou non fumeur, qui font davantage respecter l'interdiction de fumer et dont les clients respectent l'interdiction...)
- ✓ ceux qui disposent de plusieurs salles, sur plusieurs niveaux...
- ✓ dans les établissements où il n'y a pas d'extracteurs d'air...
- ✓ qui ont du personnel non fumeur
- ✓ À l'inverse, on retiendra que plus l'espace fumeur est important, moins le tabac est ressenti comme une gêne => **la disposition du responsable de l'établissement par rapport au tabac conditionne en partie la mise en application des moyens anti-tabac.**

IV – Dispositions par rapport aux mesures anti-tabac :

□ **Q19. Pour chaque mesure que je vais vous citer à présent, dites-moi si elle vous semble adaptée ou non pour réduire les désagréments dus à la fumée du tabac...**

base 800 rép.



➤ De façon transverse à tous les types d'établissement, 2 types de mesures sont jugées particulièrement efficaces :

✓ L'installation d'un système d'extraction de la fumée et le fait de demander aux fumeurs de respecter l'interdiction de fumer en dehors des zones fumeurs.

➤ Une faible adhésion en revanche à l'interdiction totale de fumer dans les établissements.

IV – Dispositions par rapport aux mesures anti-tabac :

	Restaurant traditionnel	Restauration rapide	Hotel - restaurant	Brasserie	Café-Tabac	Total
1. Installer dans l'espace fumeur un système d'extraction de la fumée	80%	82%	77%	82%	89%	81%
2. Demander aux fumeurs de respecter l'interdiction de fumer hors des zones qui leur sont réservées	77%	77%	81%	68%	64%	75%
3. Demander dès l'accueil aux clients s'ils veulent être placés en zone fumeur ou en zone non-fumeur	64%	59%	79%	61%	48%	64%
4. Mettre en place un espace pour les fumeurs, séparé de celui des non-fumeurs	63%	61%	66%	59%	66%	63%
5. Retirer les cendriers de toutes les tables	42%	50%	44%	31%	30%	41%
6. Interdire de fumer dans tout l'établissement	27%	33%	29%	13%	10%	25%

% = significativement > au total en ligne **% = significativement < au total en ligne**

- ✓ L'installation d'un extracteur de fumée est jugée particulièrement efficace dans les cafés-tabacs.
- ✓ Une plus forte adhésion de la restauration rapide aux mesures les plus radicales (retrait de tous les cendriers et interdiction totale de fumer).

IV – Dispositions par rapport aux mesures anti-tabac :

➤ Éléments distinctifs en fonction des sous-populations :

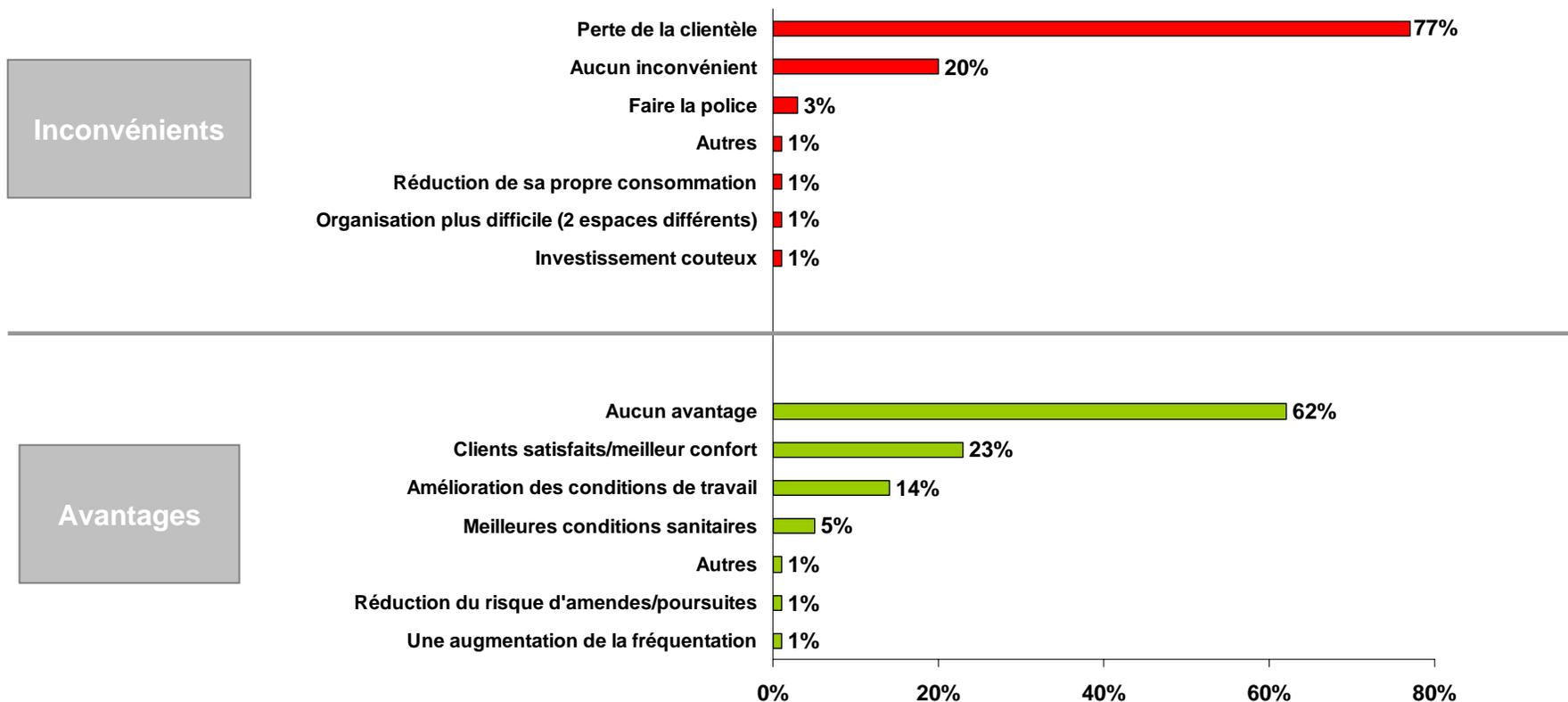
- ✓ **L'extracteur d'air est une mesure jugée efficace transversalement à toutes les sous-populations :**
 - Une bonne adhésion également chez ceux qui en disposent déjà (92% de ceux qui sont équipés jugent cette mesure efficace pour réduire les désagréments de fumée)

- ✓ **L'interdiction totale de fumer ou la suppression de tous les cendriers est rejetée dans l'ensemble des sous-populations y compris les établissements de taille importante traditionnellement plus préventifs :**
 - On retiendra cependant une plus forte adhésion chez ceux qui ne disposent aucun cendrier sur les tables et chez les établissements qui disposent d'une seule salle de restaurant.
 - Les autres mesures sont davantage perçues comme efficaces chez les profils précédemment identifiés comme observant une attitude plus restrictive et plus préventive.

IV – Dispositions par rapport aux mesures anti-tabac :

❑ Q20. / Q21. Selon vous, quels sont les avantages / inconvénients que peuvent entraîner l'application de l'interdiction de fumer dans votre établissement ?

base 800 rép.



➤ Au global, une faible adhésion à l'application de l'interdiction de fumer : 62% n'y voient aucun avantage :

✓ Du point de vue des restaurateurs, la perte de clientèle en constitue l'inconvénient principal.

IV – Dispositions par rapport aux mesures anti-tabac :

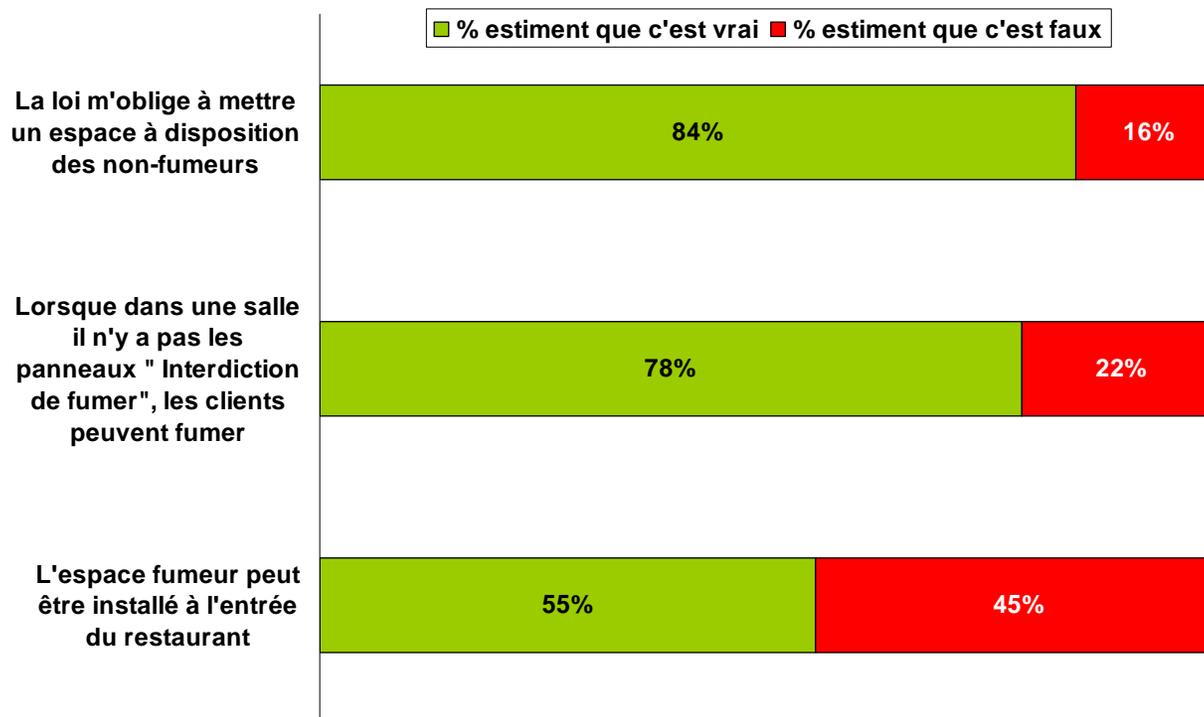
Avantages	Restaurant traditionnel	Restauration rapide	Hotel - restaurant	Brasserie	Café-Tabac	Total	
	Aucun avantage	57%	59%	55%	76%	90%	62%
	Clients satisfaits/meilleur confort	30%	22%	22%	12%	7%	23%
	Amélioration des conditions de travail	15%	21%	15%	7%	5%	14%
	Meilleures conditions sanitaires	4%	3%	11%	4%	0%	5%
	Une augmentation de la fréquentation	2%	1%	2%	1%	0%	1%
	Réduction du risque d'amendes/poursuites	2%	1%	1%	0%	0%	1%
	Autres	0%	0%	2%	1%	0%	1%

Inconvénients	Restaurant traditionnel	Restauration rapide	Hotel - restaurant	Brasserie	Café-Tabac	Total	
	Perte de la clientèle	77%	72%	70%	87%	86%	77%
	Aucun inconvénient	20%	28%	23%	13%	14%	20%
	Faire la police	5%	1%	3%	2%	1%	3%
	Investissement couteux	2%	0%	1%	0%	0%	1%
	Organisation plus difficile (2 espaces différents)	1%	0%	4%	1%	0%	1%
	Réduction de sa propre consommation	1%	1%	1%	1%	0%	1%
	Autres	0%	0%	3%	0%	0%	1%

% = significativement > au total en ligne % = significativement < au total en ligne

IV – Dispositions par rapport aux mesures anti-tabac :

☐ Q22. D'après vous, les propositions suivantes sont elles vraies ou fausses eu égard à la Loi :
base 800 rép.



➤ Au global, des résultats qui démontrent une très mauvaise connaissance de la loi et ce de façon transverse à tous les types d'établissements.

IV – Dispositions par rapport aux mesures anti-tabac :

☐ Ventilé par type de restaurants :

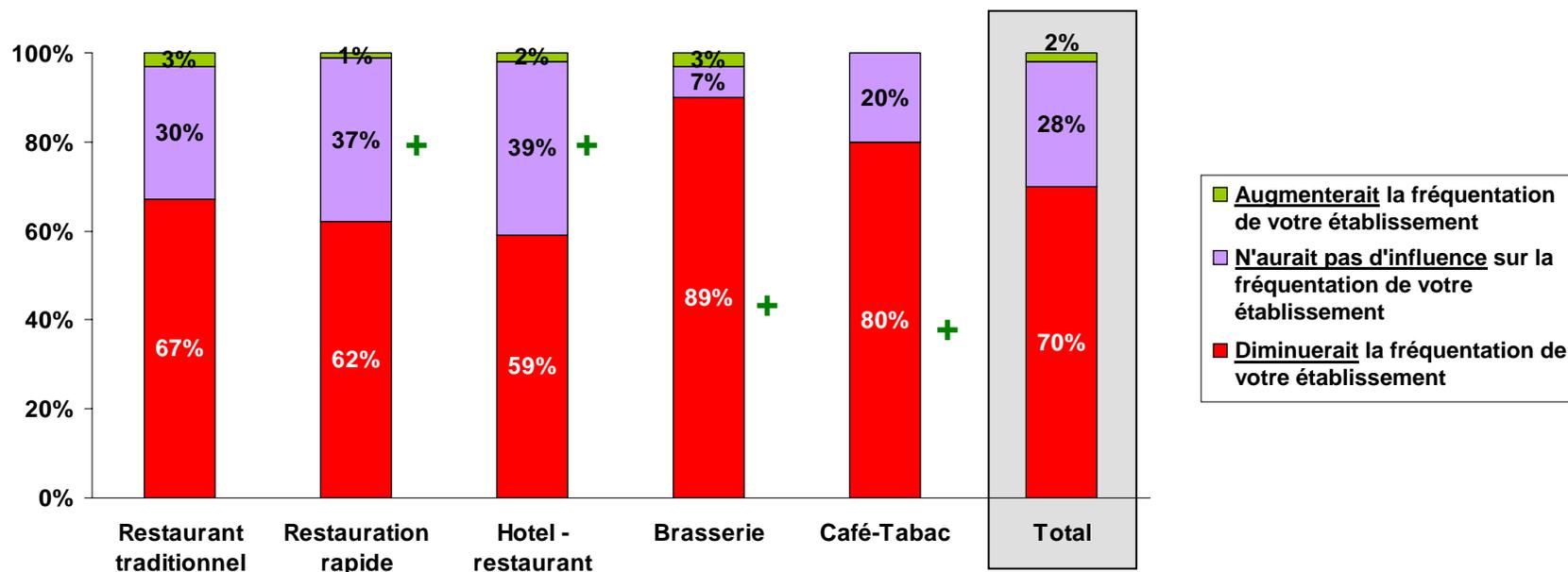
		Restaurant traditionnel	Restauration rapide	Hotel - restaurant	Brasserie	Café-Tabac	Total
Lorsque dans une salle il n'y a pas les panneaux " Interdiction de fumer", les clients peuvent fumer	VRAI	77%	75%	76%	81%	86%	78%
	FAUX	23%	25%	24%	19%	14%	22%
La loi m'oblige à mettre un espace à disposition des non-fumeurs	VRAI	86%	80%	82%	85%	77%	84%
	FAUX	14%	20%	18%	15%	23%	16%
L'espace fumeur peut être installé à l'entrée du restaurant	VRAI	55%	50%	57%	58%	64%	55%
	FAUX	45%	50%	43%	42%	36%	45%

- **Au global, le degré de connaissance de la loi est globalement homogène en fonction des sous-populations et des types d'établissements.**
- **Dans ce contexte, le niveau de connaissance de la loi est tout aussi faible chez les établissements plus restrictifs ou préventifs.**

IV – Dispositions par rapport aux mesures anti-tabac :

□ **Q23. De même, s'il était interdit de fumer à l'intérieur de tous les établissements de restauration, quelle en serait la conséquence en terme de fréquentation pour votre établissement ?**

base 800 rép.



➤ **Une majorité d'établissements estime que l'interdiction totale de fumer aurait un impact négatif sur la fréquentation. Des résultats qui corroborent les résultats observés en déclaratif.**

- ✓ Les brasseries et cafés-tabacs figurent au final parmi les établissements les plus critiques sur cette mesure.

IV – Dispositions par rapport aux mesures anti-tabac :

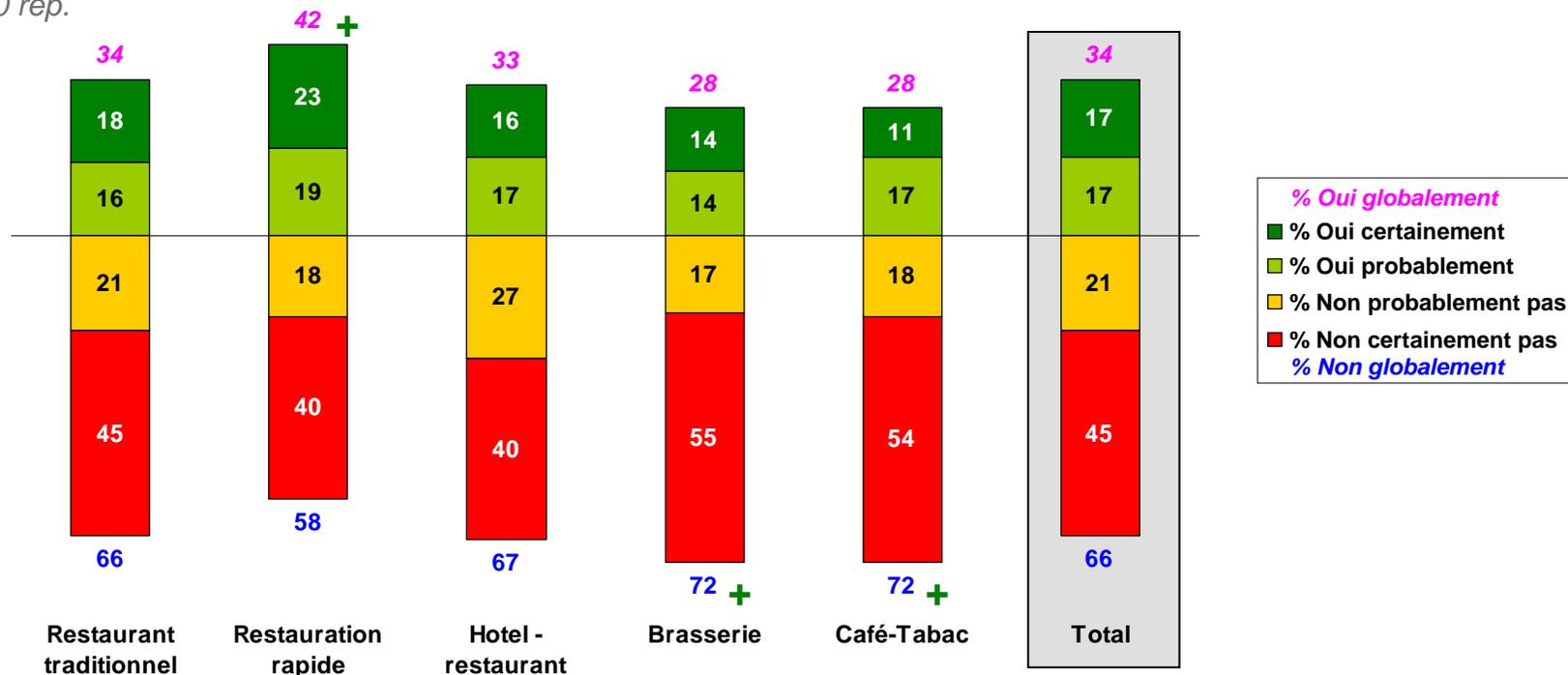
➤ **Au global, la diminution de fréquentation est moins envisagée chez :**

- ✓ Les établissements qui ont un nombre important de salariés
- ✓ Ceux qui estiment que la fumée de tabac est gênante
- ✓ Qui ont du personnel non fumeur
- ✓ Qui ont déjà une ventilation par extraction

IV – Dispositions par rapport aux mesures anti-tabac :

□ Q24. De même, s'il était interdit de fumer à l'intérieur de tous les établissements de restauration, pensez-vous que cela diminuerait la consommation de tabac ?

base 800 rép.



➤ Au global, une perception critique des établissements sur l'efficacité de cette mesure en terme de santé publique

➤ Les effets positifs de cette mesure sont davantage envisagés chez les établissements :

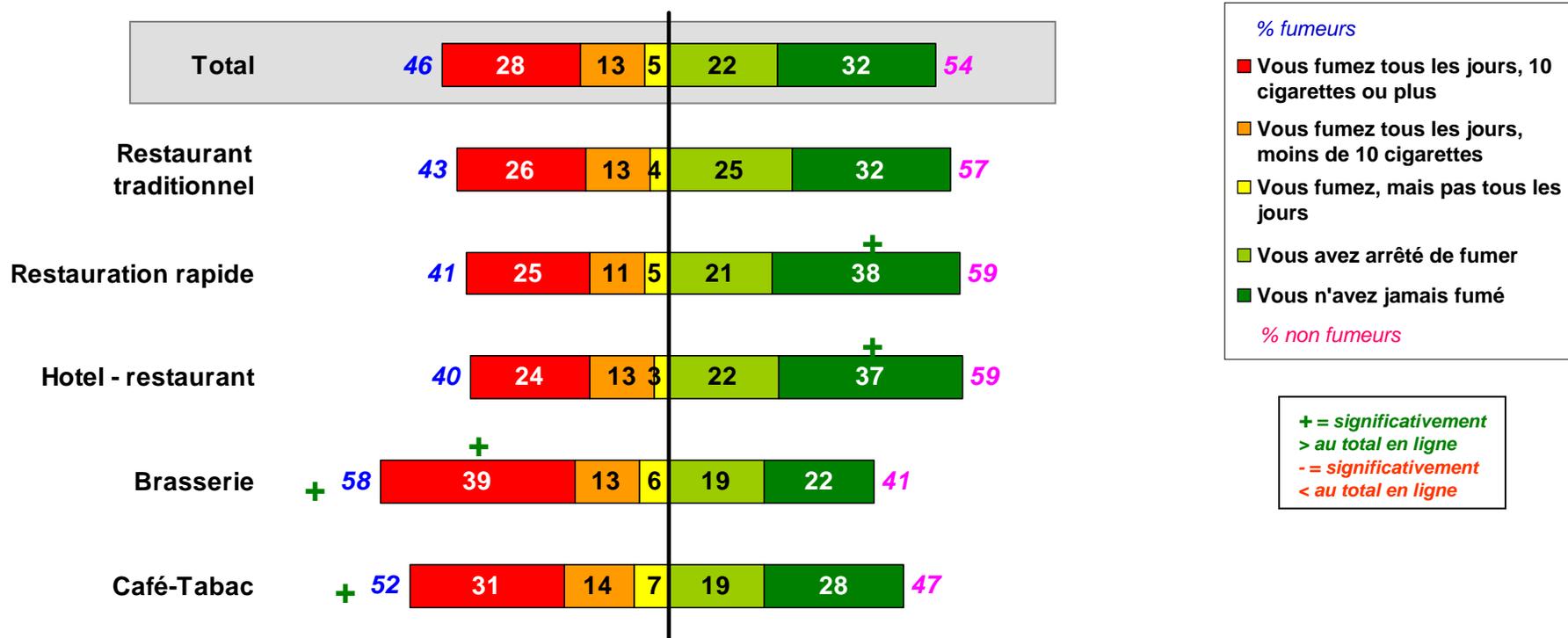
- ✓ important en terme de taille (11 salariés et plus)
- ✓ qui estiment que le fumée de tabac est globalement gênante.
- ✓ qui estiment que l'interdiction totale de fumer serait sans conséquence en terme de fréquentation...

➔ Au final, une attitude globalement « partisane » sur l'efficacité de cette mesure.

IV – Dispositions par rapport aux mesures anti-tabac :

❑ Q25. Dites-moi à présent, laquelle de ces propositions décrit le mieux vos habitudes en matière de tabac...

base 800 rép.



- A l'exception des brasseries et café tabac, une majorité de responsables d'établissements de restauration sont « non fumeurs ».
- Les établissements dont le responsable est fumeur ne se distinguent pas en terme de pratiques des autres établissements :

✓ Toutefois, on observe un lien entre la proportion de personnel non fumeur et le fait que le responsable soit fumeur ou non fumeur...⁴⁷

IV – Dispositions par rapport aux mesures anti-tabac :

<i>Fréquentation de l'établissement</i>	fumeurs	non fumeurs	Total
Augmenterait la fréquentation de votre établissement	1%	3%	2%
Diminuerait la fréquentation de votre établissement	80%	61%	70%
N'aurait pas d'influence sur la fréquentation de votre établissement	18%	37%	28%
Total	100%	100%	100%

<i>Diminuerait la consommation de tabac</i>	fumeurs	non fumeurs	Total
Oui certainement	12%	22%	17%
Oui probablement	16%	17%	17%
Non probablement pas	18%	23%	21%
Non certainement pas	55%	38%	46%
Total	100%	100%	100%

- En revanche, les fumeurs se montrent nettement plus critiques sur la mise en application de l'interdiction totale de fumer dans les établissements et sur son efficacité.
- Dans le même sens, ils sont moins enclins à estimer que la fumée de tabac constitue une gêne pour les salariés et les clients...
- Des résultats qui mettent en lumière le caractère parfois « partisan » de certaines attitudes.

IV – Dispositions par rapport aux mesures anti-tabac :

- **Q26. Parmi les termes que je vais vous citer, quels sont ceux qui qualifient le mieux votre rapport au tabac ?**

base 800 rép.

	Restaurant traditionnel	Restauration rapide	Hotel - restaurant	Brasserie	Café-Tabac	total
Dépendance	32%	31%	32%	45%	28%	34%
Plaisir	24%	19%	26%	36%	40%	27%
Gêne	19%	26%	20%	17%	10%	20%
Tolérance	21%	17%	15%	15%	13%	18%
Indifférence	18%	13%	19%	17%	14%	17%
Mauvaise conscience	6%	11%	5%	4%	6%	6%
Nostalgie	2%	7%	3%	2%	3%	3%
total	100%	100%	100%	100%	100%	100%

- **La dépendance et le plaisir ressortent comme les termes qui qualifient le mieux le rapport des restaurateurs au tabac :**
 - ✓ En cafés-tabacs et en brasseries, la notion de plaisir est sur-représentée. La gêne est sous-représentée en revanche chez les responsables de cafés- tabacs.
 - ✓ En restauration rapide, le rapport au tabac est davantage centré sur la culpabilité et la gêne.
- **Au final, ces résultats sont corrélés au fait de fumer ou non et reflètent plus globalement l'attitude des établissements en matière de prévention.**

V – Typologie des comportements

V – Typologie des comportements :

Le calcul permettant de dresser la typologie du comportement des établissements de restauration a été conduit d'après les variables identifiées comme les plus discriminantes.

Les variables dépendantes du type de structure ou de la taille de la structure (nombre de salariés, nombre de salles...) ont été exclues de ce calcul afin de privilégier une segmentation des profils en terme d'attitude et de comportement

- 1) Le % alloué à l'espace fumeur
- 2) Le fait d'afficher ou non une signalétique
- 3) La mise à disposition des cendriers
- 4) Le fait que les clients respectent l'interdiction de fumer
- 5) Le comportement du restaurateur lorsqu'un client ne respecte pas l'interdiction de fumer
- 6) L'attitude vis à vis de la gêne occasionnée par la fumée de tabac
- 7) Les conséquences envisagées de l'interdiction totale de fumer en terme de fréquentation
- 8) Les conséquences envisagées de l'interdiction totale de fumer en terme de santé publique
- 9) Le fait d'être fumeur ou non fumeur



➤ **Au final, 4 profils de restaurateurs ont été identifiés. Cette typologie rend compte de 56% de la variance expliquée => un très bon pouvoir explicatif.**

V – Typologie des comportements :

➤ Signalétique des profils identifiés :

	<i>Éléments descriptifs</i>	Seg. 1	Seg. 2	Seg. 3	Seg. 4	Total
	effectifs	91	360	207	142	800
	poids en volume	11%	45%	26%	18%	100%
Type du restaurant	Restaurant traditionnel	48%	53%	45%	50%	50%
	Restauration rapide	25%	14%	19%	12%	16%
	Hotel - restaurant	21%	14%	8%	11%	13%
	Brasserie	6%	15%	22%	16%	16%
	Café-Tabac	0%	4%	6%	11%	6%
Principale clientèle	Affaire	48%	62%	53%	61%	58%
	Familiale	57%	62%	61%	63%	61%
	Touristes	56%	42%	41%	47%	44%
	Etudiants	22%	26%	29%	26%	26%
Nombre de salles	1 salle	82%	46%	71%	57%	59%
	2 salles	16%	39%	24%	35%	32%
	3 salles	1%	11%	3%	5%	7%
	4 salles	0%	3%	0%	0%	2%
	5 salles et plus	1%	1%	1%	2%	1%
Nombre de salariés	1 salarié	37%	26%	44%	27%	32%
	2 à 3 salariés	43%	34%	40%	48%	39%
	4 à 6 salariés	10%	20%	12%	15%	16%
	7 à 10 salariés	3%	11%	3%	6%	7%
	11 salariés ou plus	7%	10%	1%	4%	6%
Régions	Région Parisienne	13%	26%	12%	15%	19%
	Nord	2%	6%	4%	7%	5%
	Est	9%	6%	7%	8%	7%
	Bassin Parisien Est	8%	6%	6%	9%	7%
	Bassin Parisien Ouest	7%	9%	6%	10%	8%
	Ouest	13%	11%	16%	12%	13%
	Sud-Ouest	10%	8%	15%	9%	10%
	Sud-Est	20%	12%	15%	15%	14%
	Mediterranee	18%	16%	19%	16%	17%

V – Typologie des comportements :

➤ Au final, 4 profils « type » d'établissements ont été identifiés :

✓ **Groupe 1 => les établissements « anti-tabac »**

✓ *Il s'agit plutôt d'établissements...*

- entièrement non fumeurs
- de restauration rapide ou d'hôtels-restaurants
- dont la principale clientèle est touristique
- de taille moyenne (2 à 3 salariés, 1 seule salle de restaurant)
- dont le responsable est une femme, plutôt non fumeur et qui estime que la fumée est très gênante => **une conviction « anti-tabac »**
- pas d'actions préventives en particulier (la signalétique n'est pas systématique) mais un très bon respect de l'interdiction de la part des clients
- **Une adhésion totale aux mesures relatives à l'interdiction totale de fumer dans les établissements.**
- **Au final, 2 facteurs expliquent cette attitude : la contrainte d'espace qui oblige parfois à faire un choix et une vraie conviction « anti-tabac ».**

V – Typologie des comportements :

✓ **Groupe 2 => les établissements qui respectent strictement la législation**

✓ *Il s'agit plutôt d'établissements...*

- restaurants traditionnels de taille importante (4 salariés et plus, 2 salles et plus...) avec une séparation physique entre salles.
- situés en région parisienne, en milieu urbain, en galerie commerciale.
- avec une clientèle Affaires
- avec un espace fumeur souvent minoritaire (moins de 50%)
- dont le responsable estime que la fumée de cigarette est très gênante => **plus par respect du client que par conviction.**
- qui appliquent strictement la législation (signalétique, demande au client si il est fumeur ou non fumeur à l'entrée, dispose les cendriers uniquement sur les tables de l'espace fumeur, est restrictif en cas de non respect de l'interdiction...)
- qui ont du personnel non fumeur
- **En revanche, une adhésion faible à l'interdiction totale de fumer dans les établissements => la logique commerciale prime avant tout.**

=> Au final, c'est l'application stricte de la loi qui prévaut chez les structures importantes et qui disposent de tous les aménagements nécessaires à cet effet. En revanche, une mesure visant à interdire de fumer dans tous les établissements s'inscrit en contradiction avec leur logique purement commerciale.

V – Typologie des comportements :

✓ **Groupe 3 => les établissements « hors la loi »**

✓ *Il s'agit plutôt d'établissements...*

- entièrement fumeurs
- de petite taille (1 seul salarié, 1 seule salle...) => **une vraie contrainte d'environnement.**
- des brasseries, des établissements de restauration rapide (essentiellement des fast-foods indépendants de petite taille...)
- pas d'application de la loi (pas de signalétique, aucune pratique préventive anti-tabac) => **un comportement très laxiste.**
- dont le responsable est plutôt fumeur et qui estime que la fumée de tabac n'est pas gênante => peu de convictions anti-tabac.
- une faible adhésion à l'interdiction totale de fumer pour les risques envisagés en matière de fréquentation.
- s'inscrit globalement contre toutes les mesures visant à réduire les effets du tabac.
- une très faible connaissance de la loi

=> Au final, un laxisme qui s'explique par 2 facteurs : la contrainte d'espace d'une part et une très faible conviction « anti-tabac ».

V – Typologie des comportements :

✓ Groupe 4 => les laxistes / application minimum de la loi

✓ *Il s'agit plutôt d'établissements...*

- des établissements de taille moyenne (2 à 3 salariés, 1 à 2 salles)
- des cafés-tabacs
- qui disposent d'une zone non fumeur mais plutôt sans séparation physique entre les 2 espaces.
- une faible application de la loi (peu d'affichage, disposent souvent les cendriers sur toutes les tables...)
- un comportement globalement laxiste vis à vis des clients ne respectant pas l'interdiction. (dans ce contexte, les mesures visant à contraindre le client sont rejetées).
- une faible adhésion sur les répercussions de l'interdiction totale de fumer sur la santé publique mais une attitude plus neutre sur les effets de cette interdiction sur la fréquentation.
- estiment globalement que les répercussions du tabac ne sont pas gênantes

=> Au final, c'est le contexte et non pas la contrainte d'espace (ici principalement des café-tabac) qui conditionne le laxisme de l'établissement dans l'application stricte de la loi. Globalement, le client ne doit pas être « contraint ».

VI – Synthèse

VI – Synthèse finale :

➤ Caractéristiques des établissements de restauration :

- Au global, plus de la moitié du secteur de la restauration en France est occupé par des restaurants traditionnels. Les autres acteurs sont la restauration rapide (16%), les hôtels-restaurants (13%), les brasseries (16%) et de façon plus marginale, les cafés-tabacs (8%).
- 71% des établissements sont des structures de taille moyenne (3 salariés et moins) mais on observe de fortes disparités entre d'une part, les établissements de taille importante (hôtels restaurants, restaurants traditionnels) positionnés en majeure partie sur les clientèles touristes ou affaires et les petites structures positionnées sur une clientèle plus familiale et de proximité (café-tabac, brasserie).
- 59% des établissements possèdent une seule salle. Cet élément est corrélé avec le nombre de salariés et observe la même logique. Chez les plus gros établissements (le nombre de salle est corrélé au nombre de salariés), les salles sont situées plutôt sur un même niveau et sont séparées physiquement.

VI – Synthèse finale :

➤ A ce jour, la mise en application de la législation chez les restaurateurs est loin d'être systématique :

- ✓ Plus d'1/4 des établissements ne dispose à ce jour d'aucun espace non fumeur => il s'agit plutôt de brasseries ou de petits établissements indépendants contraints par le manque d'espace.
 - ✓ Si le plus souvent, il n'existe pas de séparation physique entre les 2 zones (57%), une majorité d'établissements sont toutefois équipés d'un extracteur d'air (68%).
- ✓ 26% des établissements ayant une zone non fumeur disposent les cendriers sur toutes les tables.
- ✓ 55% des établissements n'affichent aucune signalétique.
- ✓ Le fait de demander à l'entrée du client si il est fumeur ou non reste conscrit à la restauration traditionnelle (et plus particulièrement aux grosses structures) mais elle est encore faiblement appliquée dans les autres types d'établissements.
- ✓ Dans 1/4 des établissements qui dispose d'un espace fumeur, l'interdiction de fumer n'est pas respectée par les clients. Cette pratique peut être conditionnée par le manque d'espace mais aussi par une forme de laxisme de la part du restaurateur. Ces établissements observent toutefois dans ce cas une attitude plutôt restrictive (74% interviennent auprès du client).
- ✓ Les établissements dans leur ensemble ont démontré une très faible connaissance de la loi. L'idée que l'espace non fumeur soit un pré-requis de base et l'espace fumeur toléré n'est pas encore ancré dans les habitudes.

VI – Synthèse finale :

- **Au final, 4 profils comportementaux ont été identifiés en matière d'usages et d'attitudes vis à vis du tabac :**
 - **1) les établissements anti-tabac** : une attitude très restrictive en matière de tabac (établissements entièrement non fumeur) conditionnée d'une part par une contrainte d'espace et d'autre part par une conviction « anti-tabac ». Chez ces établissements, une forte adhésion aux mesures les plus restrictives.
 - **2) les établissements qui respectent strictement la législation** : S'agissant essentiellement de grosses structures, elles respectent strictement la législation et en ont les moyens. En revanche, elles adhèrent faiblement à l'interdiction totale de fumer par crainte d'une perte de leur clientèle.
 - **3) les établissements « hors la loi »** : le non respect de la législation par ces établissements entièrement fumeurs est dû à une contrainte d'espace mais également à une attitude globalement « pro-tabac ». Chez ces établissements, un rejet de l'interdiction totale de fumer.
 - **4) les établissements laxistes / application minimum de la loi** : chez ces établissements, un espace est alloué aux non-fumeurs mais n'est globalement pas respecté. Le contexte (principalement des cafés-tabacs) tend à laisser faire la clientèle (principalement constituée de fumeurs dans ce type d'établissements).

VI – Synthèse finale :

- **Dans ce contexte, on observera que plus l'espace non fumeur est important, plus l'établissement applique la législation et observe une attitude globalement restrictive.**
 - ✓ Cette attitude est également corrélée aux dispositions personnelles du responsable vis à vis du tabac. Le fait d'être fumeur ou non fumeur, le fait d'estimer que la fumée est gênante ou pas, conditionne en partie la mise en application des moyens et l'attitude globale de l'établissement en matière de tabac.

- **Mesures anti-tabac :**
 - Si l'efficacité des mesures liées à l'application de la loi sont jugées adaptées pour réduire les désagréments de la fumée (faire respecter l'interdiction, placer les clients dès l'entrée, mise en place d'un espace fumeur...), les mesures visant à contraindre les fumeurs (retrait des cendriers, interdiction totale) sont faiblement approuvées.

 - Au final, l'interdiction totale de fumer est globalement rejetée par l'ensemble des établissements par crainte d'une baisse de la fréquentation. Avec une mise en doute parfois « partisane » sur son efficacité en terme de santé publique.