

Contacts TNS Direct :

Damien Desport

Tel: 01.46.12.28.90

Mail: damien.desport@tns-direct.fr

Boris Bénès

Tel: 01.46.12.28.70

Mail: boris.benes@tns-direct.fr

Lionel Germain

Tel: 01.46.12.28.72

Mail: lionel.germain@tns-direct.fr



DNF
Impact
CHRD
Mai 2008

Contact DNF:

Maria-Alejandra Cardenas

Tel: 01.42.77.06.56

Sommaire

I. La méthodologie	P.3
II. Analyse descriptive de l'échantillon	P.4
III. L'espace fumeur	P.12
IV. Impact de l'interdiction de fumer	P.19
V. Synthèse	P.43

I - La méthodologie

Étude réalisé par téléphone du 23 au 27 mai 2008 auprès d'un échantillon de 800 établissements de restauration et de débits de boisson.

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

- Le type d'établissement
- Le nombre de salariés

La personne interrogée était le responsable de l'établissement.

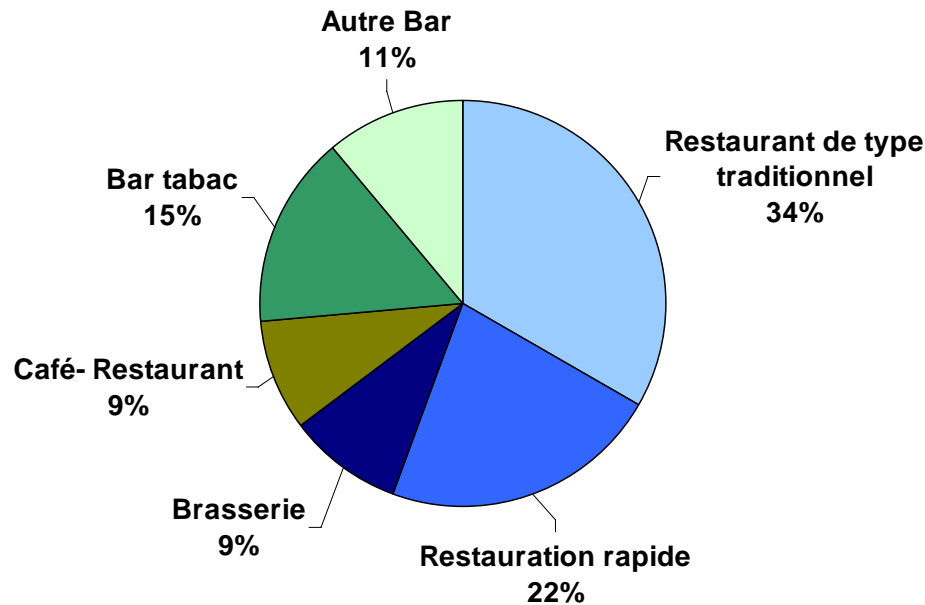
L'étude a été menée par **TNS DIRECT**, société du groupe TNS, leader mondial des études de marché ad hoc.

II - Analyse descriptive de l'échantillon

II – Analyse descriptive échantillon : Type d'établissements

□ **Q1. Tout d'abord, à quelle catégorie appartient votre établissement ?**

base : 800 rép.



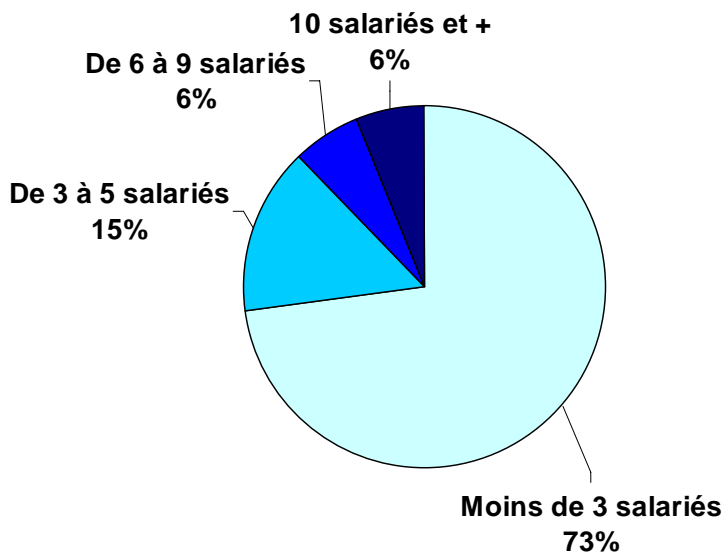
➤ **Les restaurants de type traditionnel et les établissements de restauration rapide représentent + de la moitié de l'échantillon interrogé.**

II – Analyse descriptive échantillon : Profil établissements

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

base : 800 rép.

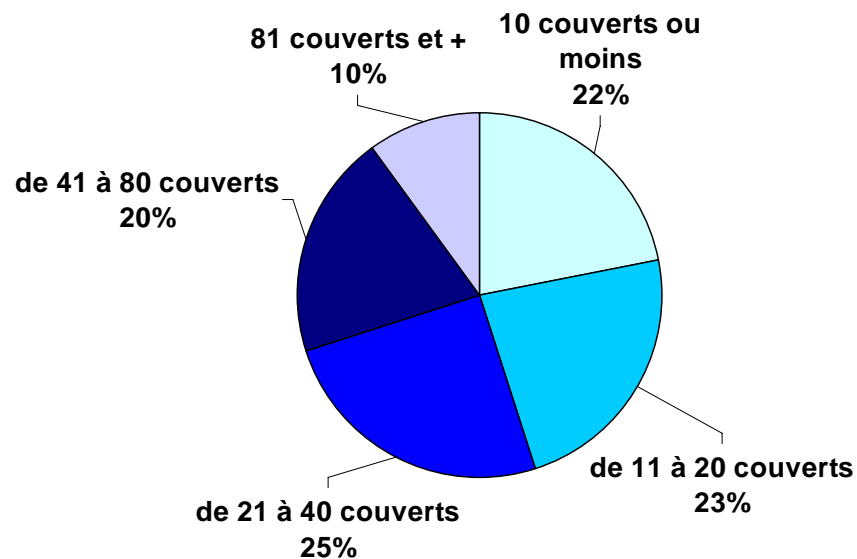
Effectif médian : 2
Effectif moyen : 3



□ **Q3. En moyenne combien de couverts sont réalisés dans votre établissement chaque jour ?**

base hors NSP : 542 rép.

Nb. moyen de couverts / jour : 47
Nb. moyen de couverts / jour : 25



➤ **En moyenne, les établissements interrogés sont constitués de 3 salariés et réalisent près de 50 couverts par jour.**

II – Analyse descriptive échantillon : Profil établissements

□ Q2. / Q3

		Type d'établissement						Total
		Restaurant de type traditionnel	Restauration rapide	Bar tabac	Brasserie	Café-Restaurant	Autre Bar	
<i>Base rép.</i>		<i>265 rép.</i>	<i>177 rép.</i>	<i>119 rép.</i>	<i>76 rép.</i>	<i>75 rép.</i>	<i>88 rép.</i>	<i>800 rép.</i>
Effectif salarial	< 3 salariés	63%	78%	87%	66%	58%	88%	73%
	De 3 à 5 salariés	21%	10%	9%	11%	26%	9%	15%
	De 6 à 9 salariés	10%	4%	3%	11%	6%	3%	6%
	10 salariés et +	6%	8%	1%	12%	10%	1%	6%
	Total	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

		Type d'établissement				Total
		Restaurant de type traditionnel	Restauration rapide	Brasserie	Café-Restaurant	
<i>Base rép. hors NSP</i>		<i>247 rép.</i>	<i>165 rép.</i>	<i>66 rép.</i>	<i>64 rép.</i>	<i>542 rép.</i>
Nb. Couverts quotidiens	10 ou moins	13%	31%	36%	18%	22%
	De 11 à 20	25%	23%	14%	27%	23%
	De 21 à 40	31%	16%	24%	24%	25%
	De 41 à 80	22%	18%	18%	16%	20%
	81 et +	8%	12%	8%	16%	10%
Total	100%	100%	100%	100%	100%	

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

II – Analyse descriptive échantillon : Taille

□ Q2 ventilée par Q3. Nombre de salariés en fonction du nombre de couverts.

base : 800 rép.

	10 couverts et moins	De 11 à 20 couverts	De 21 à 40 couverts	De 41 à 80 couverts	81 couverts et +	Total
<i>Base hors NSP</i>	119 rép.	127 rép.	134 rép.	106 rép.	56 rép.	542 rép.
Moins de 3 salariés	91%	88%	64%	38%	18%	67%
De 3 à 5 salariés	5%	11%	31%	29%	13%	17%
De 6 à 9 salariés	3%	1%	4%	20%	21%	8%
10 salariés et +	1%	1%	1%	13%	48%	8%
Total	100%	100%	100%	100%	100%	100%

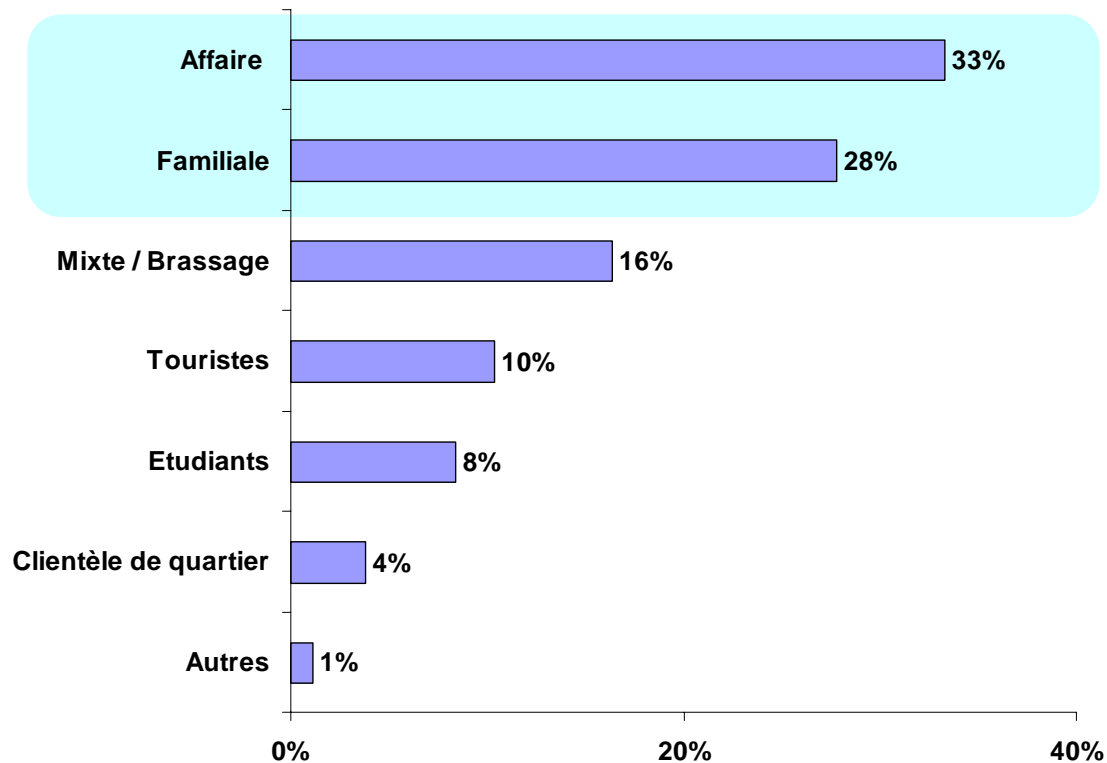
% = significativement > au total en ligne % = significativement < au total en ligne

➤ De façon logique, le nombre de salariés est très nettement corrélé au nombre de couverts

II – Analyse descriptive échantillon : Profil clientèle type

□ **Q4. Laquelle de ces populations constitue votre principale clientèle ?**

base : 800 rép.



➤ **2 principaux types de clientèles au sein des établissements interrogés :**

⇒ **La clientèle d'affaire et la clientèle familiale.**

II – Analyse descriptive échantillon : Profil clientèle type

□ Profil clientèle ventilé par type d'établissement

		Type d'établissement						Total
		Restaurant de type traditionnel	Restauration rapide	Bar tabac	Brasserie	Café - Restaurant	Autre Bar	
<i>Base rép. hors NSP</i>		<i>264 rép.</i>	<i>177 rép.</i>	<i>119 rép.</i>	<i>76 rép.</i>	<i>75 rép.</i>	<i>88 rép.</i>	<i>799 rép.</i>
Type de clientèle	Affaire	45%	23%	28%	42%	39%	17%	33%
	Familiale	28%	30%	38%	20%	25%	19%	28%
	Touristes	12%	9%	8%	5%	17%	11%	10%
	Etudiants	2%	21%	8%	8%	6%	8%	8%
	Mixte / Brassage	14%	17%	9%	23%	14%	29%	17%
	Clientèle de quartier	1%	1%	6%	5%	2%	14%	4%
	Autres	0%	1%	2%	0%	0%	4%	1%
Total		100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

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

➤ Dans le détail on note :

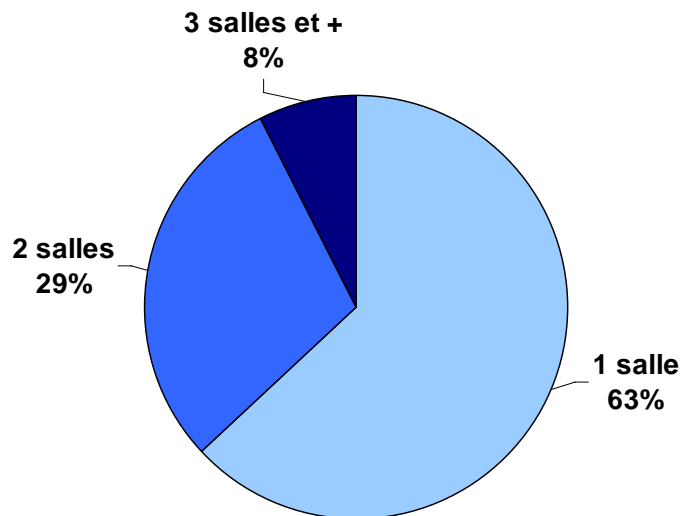
⇒ Une clientèle affaire + importante dans les restaurants de type traditionnel

⇒ Une clientèle « étudiant » + nombreuse dans les établissements de restauration rapide

II – Analyse descriptive échantillon : nombre de salles

□ Q5. De combien de salles dispose votre établissement ?

base : 800 rép.



➤ **Près des 2/3 des établissements interrogés ne sont composés que d'une seule salle.**

➤ **Dans le détail on note que :**

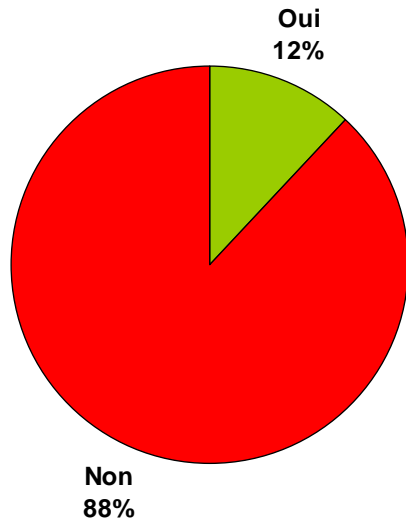
- Les établissements de restauration rapide, ceux dont l'effectif est de petite taille (<3 salariés), dont le volume de couverts/jour est faible (10 ou -) ainsi que ceux dont la clientèle est principalement composée d'étudiants sont + nombreux à n'avoir qu'une salle...
- ... Et à l'inverse les restaurants de type traditionnel, les cafés-restaurants, ceux dont la clientèle est principalement de type « affaire » ainsi que les établissements composés de 3 salariés ou + et ceux réalisant au minimum 40 couverts quotidiens sont + nombreux à avoir 2 salles ou +.

III – Espace fumeur

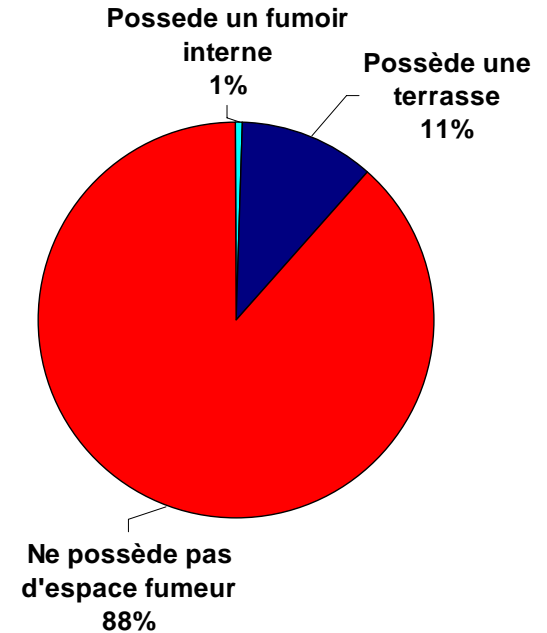
III – Espace fumeur : Présence dans l'établissement

☐ **Q6a. Disposez-vous d'un espace fumeurs au sein de votre établissement ?**

base : 800 rép.



☐ **Q6a / Q7. Variable de synthèse**
base : 800 rép.

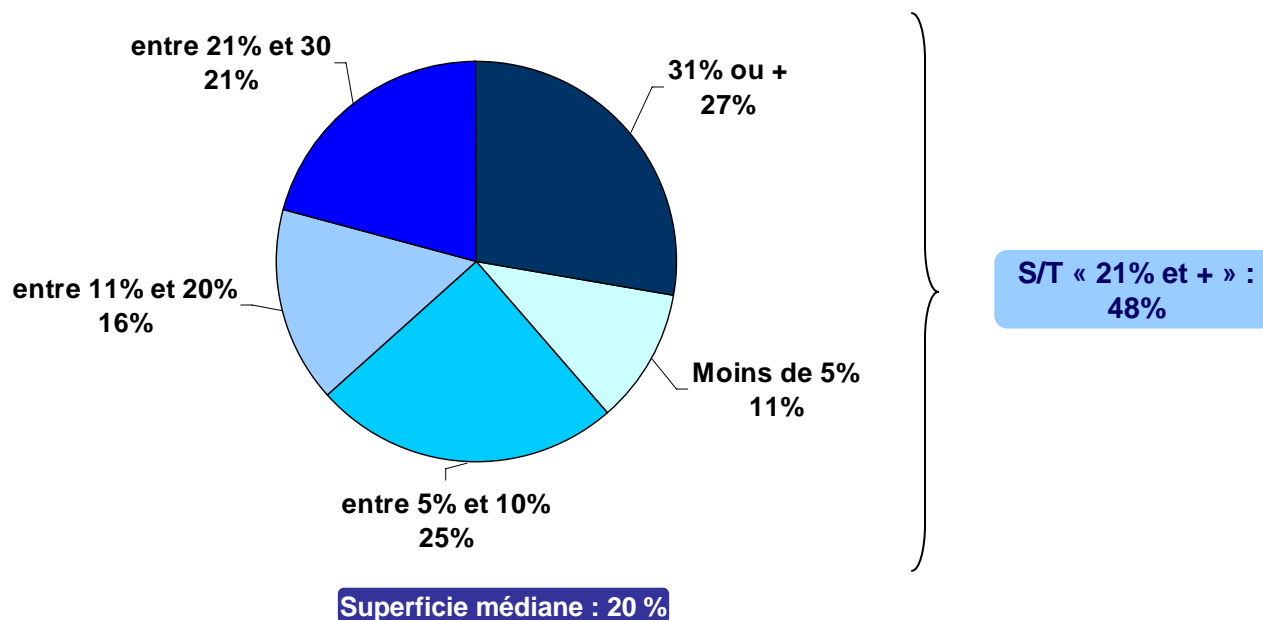


- Si près d'un établissement sur 10 déclare disposer d'un espace fumeur, au final seul 1% possèdent un fumoir
- La terrasse est le principal espace fumeur : 11 établissements sur 100 en sont équipés et les ont dédiées aux fumeurs.

III – Espace fumeur : Présence dans l'établissement

☐ **Q9. En superficie, cet espace fumeur représente quel pourcentage de votre établissement ?**

base exprimée hors NSP : ceux qui ont un espace fumeur dans leur établissement : 84 rép.



- Si à peine 1 établissement sur 100 dispose d'un fumoir, on note que près de la moitié des espaces fumeurs (48%) ont une taille supérieure à celle prévue par le code de la santé publique (au plus supérieur à 20% de la surface de l'établissement)

III – Espace fumeur : Type d'espace fumeur

□ Q6a/Q7

Base rép.		ST "Possède un espace fumeur" 97 rép.	Possède une terrasse 88 rép.	Ne possède pas d'espace fumeur 703 rép.	Total 800 rép.
Type d'établissement	Restaurant de type traditionnel	12%	11%	89%	100%
	Restauration rapide	6%	6%	94%	100%
	Bar tabac	12%	10%	88%	100%
	Brasserie	25%	25%	75%	100%
	Café- Restaurant	16%	13%	84%	100%
	Autre Bar	12%	10%	88%	100%
Taille salariale	Moins de 3 salariés	10%	9%	90%	100%
	De 3 à 5 salariés	14%	13%	86%	100%
	De 6 à 9 salariés	22%	22%	78%	100%
	10 salariés et +	21%	21%	79%	100%
Nb de couverts / jour	10 ou moins	11%	11%	89%	100%
	De 11 à 20	11%	9%	89%	100%
	De 21 à 40	12%	11%	88%	100%
	De 41 à 80	18%	16%	83%	100%
	81 et +	13%	13%	87%	100%
Typologie clientèle	Affaire	13%	12%	87%	100%
	Familiale	9%	9%	91%	100%
	Touristes	14%	13%	86%	100%
	Etudiants	10%	10%	90%	100%
	Autres	14%	12%	86%	100%
Nb de salles	1 salle	10%	8%	90%	100%
	2 salles	14%	13%	86%	100%
	3 salles et +	28%	25%	72%	100%
Total		12%	11%	88%	100%

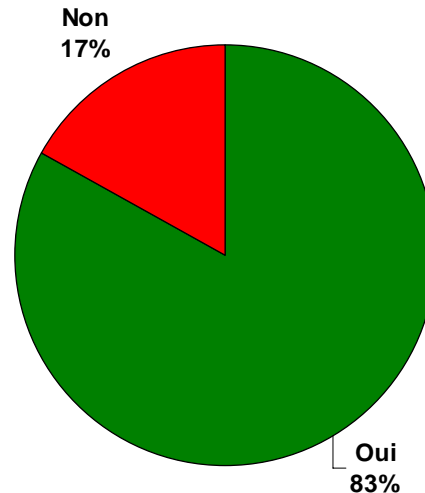
% = significativement > au total en colonne **% = significativement < au total en colonne**

- Au final les terrasses « espace fumeur » sont + fréquentes parmi les brasseries et les « gros établissements » (i.e. ceux ayant le + de salariés (>6) et ceux ayant 3 salles ou +).

III – Espace fumeur : Mise en place du projet

□ **Q10. Cet espace fumeur existait il déjà au sein de votre établissement avant que l'interdiction de fumer du 1er janvier 2008 entre en vigueur ?**

base : ceux qui ont un espace fumeur dans leur établissement : 97 rép.

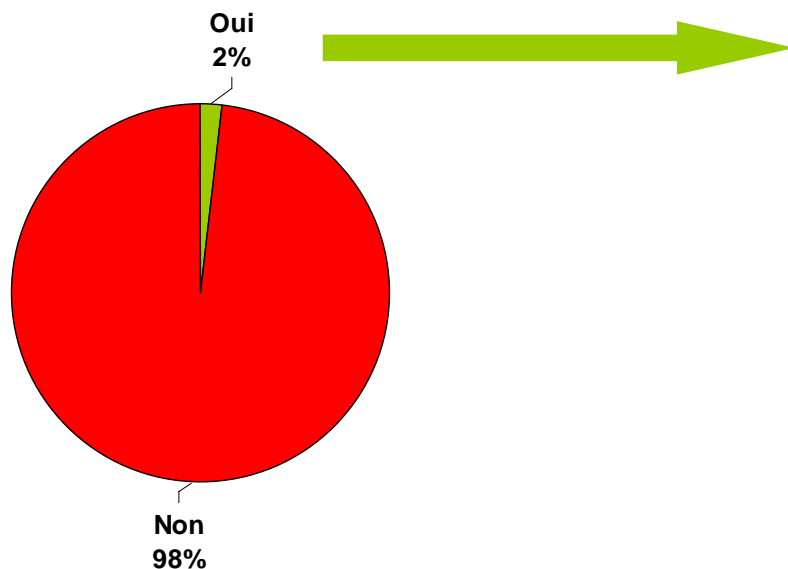


- **La grande majorité des établissements ayant un espace fumeur n'ont pas attendu le dernier moment (i.e. l'entrée en vigueur de l'interdiction de fumer le 1/1/08) pour mettre en place cet emplacement**

III – Espace fumeur : Projet de mise en place

❑ **Q6b. Avez-vous l'intention d'installer un espace fumeurs au sein de votre établissement ?**

base : ceux qui n'ont pas d'espace fumeur dans leur établissement : 703 rép.



❑ **Q8. Quel type d'espace fumeur avez-vous l'intention d'installer dans votre établissement ?**

base : 11 rép. / *Base très faible – Résultats donnés en effectifs à titre indicatif*

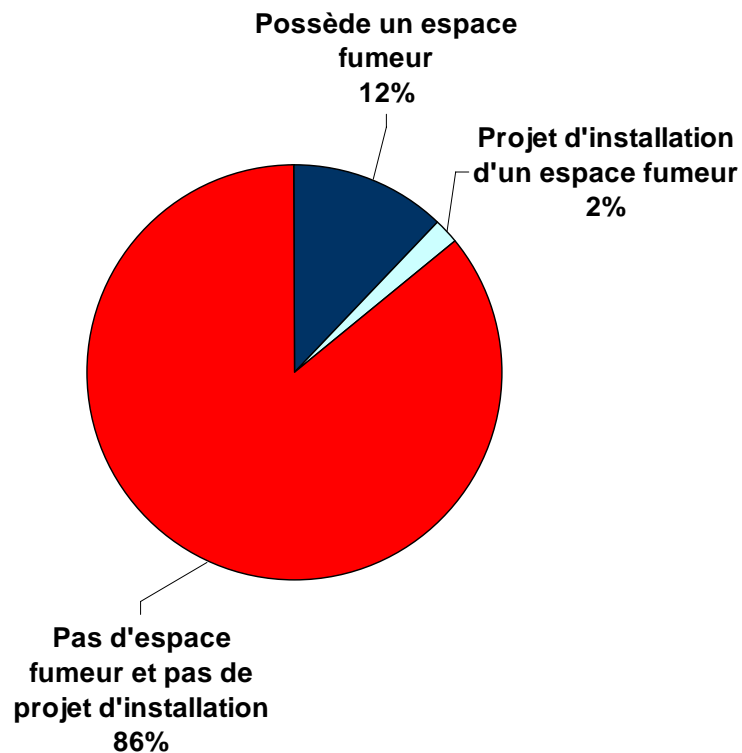
Type d'espace fumeur envisagé	Effectifs
<i>Base 10 rép.</i>	
Une cabine	0
Un fumoir interne	3
Une terrasse	7
Total	10

➤ Seule une minorité des établissements non équipés en espace fumeur pour le moment ont l'intention de le faire, principalement sous la forme d'une terrasse (en tendance).

III – Espace fumeur : Synthèse

□ Q6a / Q6b. Synthèse équipement et intention d'équipement en terme d'espace fumeur

base : 800 rép.

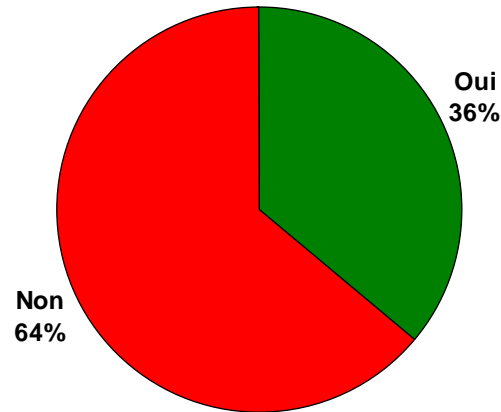


- Au global, 86% des établissements interrogés sont non fumeur et n'ont pas de projet d'installation d'un espace fumeur.

IV – Impact de l'interdiction de fumer

IV – Interdiction de fumer : Préparation en amont de l'interdiction

- **Q15. Diriez vous que vous vous êtes préparé à l'interdiction de fumer avant le 1er Janvier 2008 ?**
base : 800 rép.



- **Seul 1/3 des établissements interrogés s'étaient préparés à l'interdiction de fumer avant l'entrée en vigueur de l'interdiction.**

IV – Interdiction de fumer : préparation auparavant

□ Q15.

base : 800 rép.

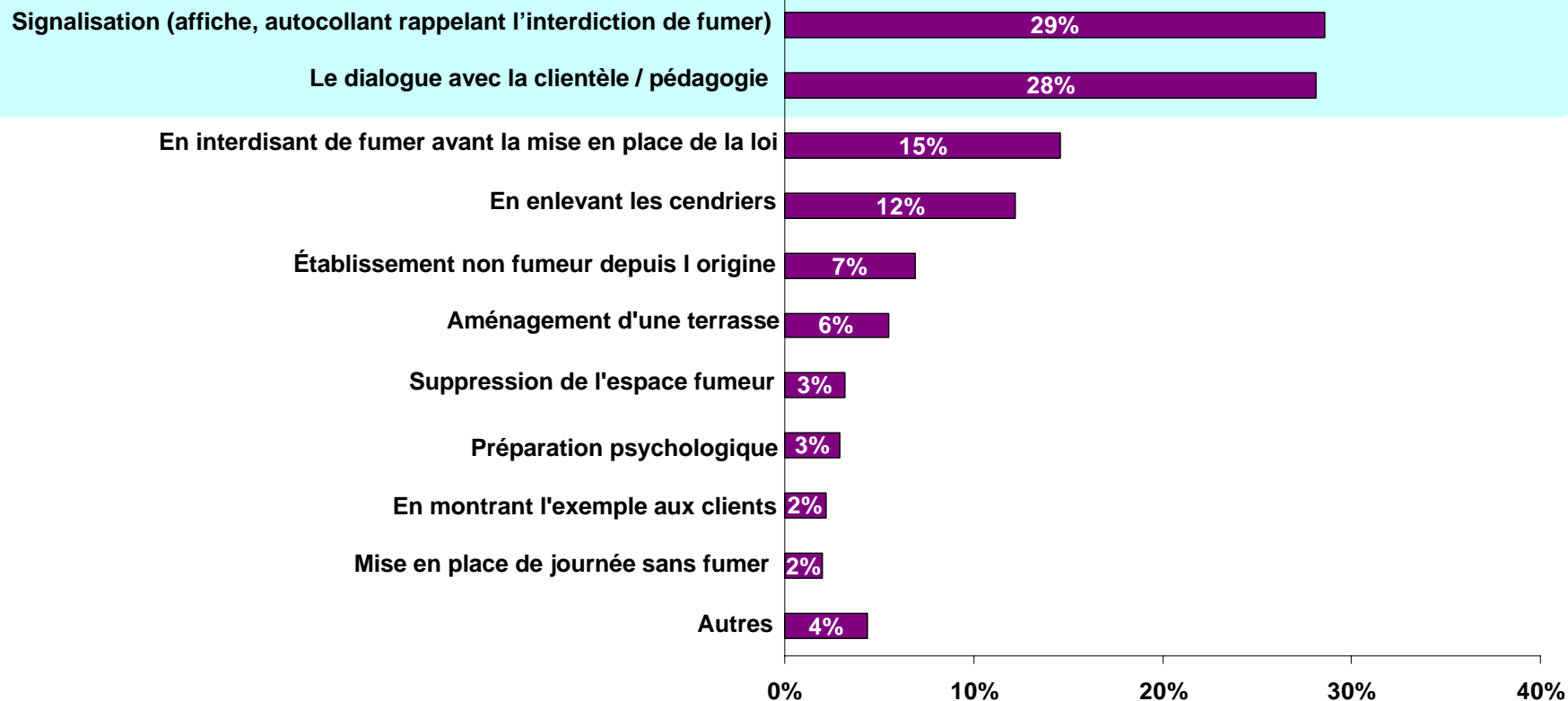
		Préparation avant la loi	Pas de préparation	Total
		291 rép.	509 rép.	800 rép.
	<i>Base rép.</i>			
Type d'établissement	Restaurant de type traditionnel	45%	55%	100%
	Restauration rapide	39%	61%	100%
	Bar tabac	27%	73%	100%
	Brasserie	35%	65%	100%
	Café- Restaurant	31%	69%	100%
	Autre Bar	22%	78%	100%
Taille salariale	Moins de 3 salariés	33%	67%	100%
	De 3 à 5 salariés	42%	59%	100%
	De 6 à 9 salariés	38%	62%	100%
	10 salariés et +	60%	40%	100%
Nb de couverts / jour	10 ou moins	33%	67%	100%
	De 11 à 20	39%	61%	100%
	De 21 à 40	41%	59%	100%
	De 41 à 80	47%	53%	100%
	81 et +	53%	47%	100%
Typologie clientèle	Affaire	41%	59%	100%
	Familiale	35%	65%	100%
	Touristes	49%	51%	100%
	Etudiants	33%	68%	100%
	Autres	30%	70%	100%
Nb de salles	1 salle	37%	63%	100%
	2 salles	35%	65%	100%
	3 salles et +	39%	62%	100%
Synthèse équipement espace fumeur	Possède un EF	29%	71%	100%
	Projet d'installation d'un EF	26%	74%	100%
	Pas d'EF et pas de projet	38%	62%	100%
Total		36%	64%	100%

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

IV – Interdiction de fumer : préparation auparavant

□ **Q16. De quelle façon vous êtes vous préparé à cette interdiction ?**

base : 291 rép.

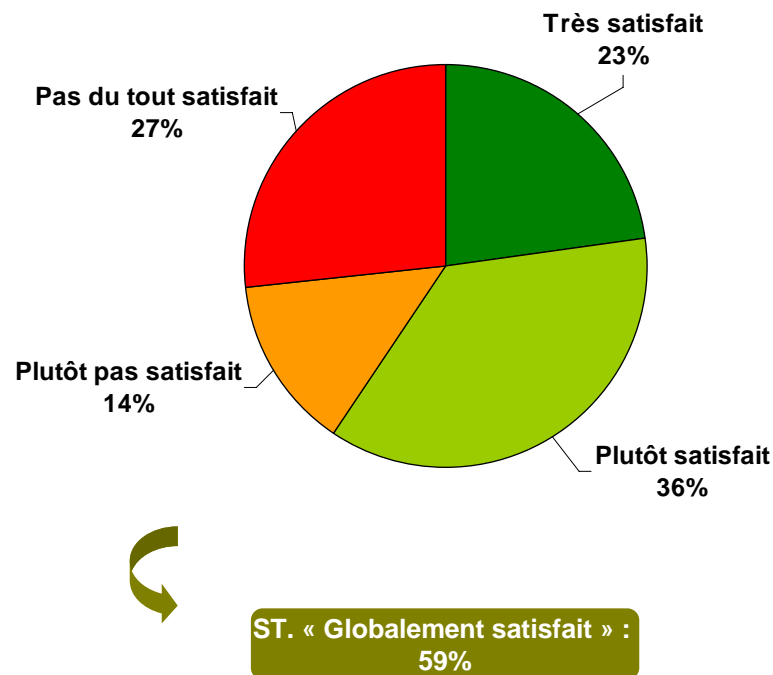


➤ Une préparation qui se caractérise principalement par l’affichage de l’interdiction (de la future interdiction) et par le dialogue avec la clientèle.

IV – Interdiction de fumer : Satisfaction des clients

- **Q11. Selon vous, vos clients sont ils très satisfaits, plutôt satisfaits, plutôt pas ou pas du tout satisfaits de l'interdiction de fumer mise en place depuis le 1er Janvier 2008 ?**

base hors NSP : 745 rép.



- Selon les responsables des établissements interrogés, 59% de leurs clients sont globalement satisfaits de l'interdiction de fumer... A noter dans le détail que le résultat « Bottom box » (% de pas du tout satisfaits) est supérieur au résultat « Top box » (% très satisfaits)
- A noter cependant dans le détail que ce taux atteint 69% auprès des établissements qui s'étaient préparés à cette interdiction en amont de la loi => Une préparation qui a un impact sur la satisfaction de la clientèle.

IV – Interdiction de fumer : satisfaction des clients

□ Q11. ventilée par profil

Niveau de satisfaction des clients		Globalement satisfait	Globalement pas satisfait	Total
<i>Base rép. hors Nsp</i>		<i>443 rép.</i>	<i>302 rép.</i>	<i>745 rép.</i>
Type d'établissement	Restaurant de type traditionnel	75%	25%	100%
	Restauration rapide	72%	29%	100%
	Bar tabac	26%	74%	100%
	Brasserie	59%	41%	100%
	Café- Restaurant	53%	47%	100%
	Autre Bar	45%	55%	100%
Taille salariale	Moins de 3 salariés	55%	45%	100%
	De 3 à 5 salariés	70%	30%	100%
	De 6 à 9 salariés	73%	28%	100%
	10 salariés et +	74%	26%	100%
Nb de couverts / jour	10 ou moins	55%	45%	100%
	De 11 à 20	70%	31%	100%
	De 21 à 40	74%	26%	100%
	De 41 à 80	72%	28%	100%
	81 et +	78%	22%	100%
Typologie clientèle	Affaire	61%	39%	100%
	Familiale	61%	39%	100%
	Touristes	69%	31%	100%
	Etudiants	62%	38%	100%
	Autres	52%	48%	100%
Nb de salles	1 salle	59%	41%	100%
	2 salles	59%	41%	100%
	3 salles et +	64%	36%	100%
Synthèse équipement espace fumeur	Possède un EF	56%	44%	100%
	Projet d'installation d'un EF	21%	79%	100%
	Pas d'EF et pas de projet	61%	39%	100%
Total		59%	41%	100%

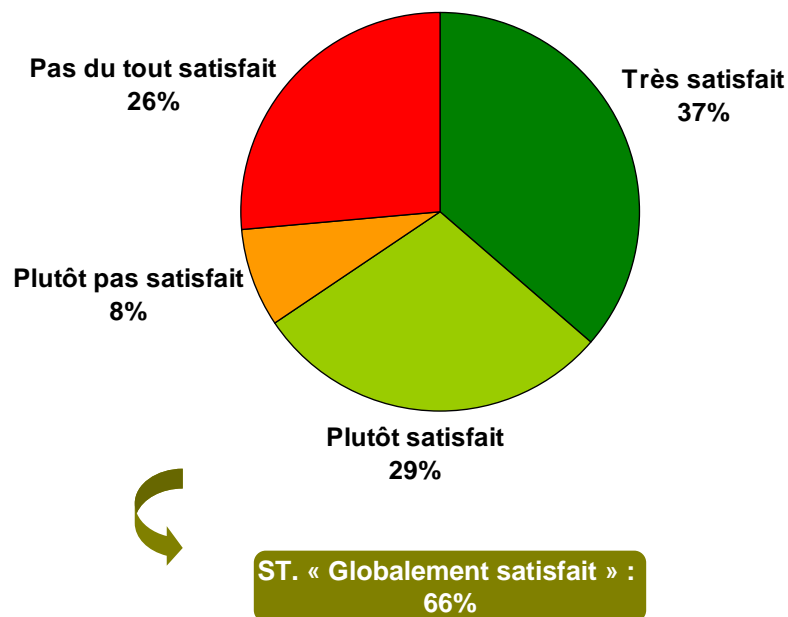
% = significativement > au total en colonne **% = significativement < au total en colonne**

- **79% de ceux qui considèrent que leur clients sont globalement pas satisfaits avec l'interdiction, envisagent de créer un espace fumeur**

IV – Interdiction de fumer : Satisfaction du personnel

- **Q12. Selon vous, votre personnel est-il très satisfait, plutôt satisfait, plutôt pas ou pas du tout satisfait de l'interdiction de fumer mise en place depuis le 1er Janvier 2008 ?**

base hors NSP : 646 rép.



- Selon les responsables des établissements interrogés, Les 2/3 de leur personnel s'avèrent globalement satisfaits de cette loi anti-tabac.
- A noter que les $\frac{3}{4}$ des salariés des établissements qui se sont préparés à cette loi avant qu'elle soit mise en place sont globalement satisfaits => cette préparation a donc également un impact positif sur la satisfaction du personnel.

IV – Interdiction de fumer : Satisfaction du personnel

□ Q12. ventilée par profil.

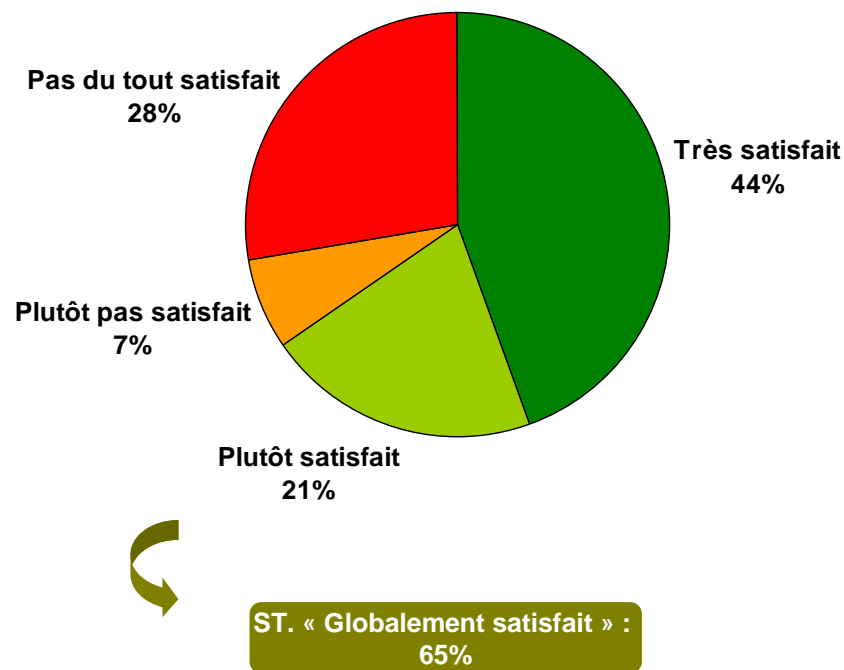
Niveau de satisfaction du personnel		Globalement satisfait	Globalement pas satisfait	Total
<i>Base rép. hors Nsp</i>		<i>422 rép.</i>	<i>224 rép.</i>	<i>646 rép.</i>
Type d'établissement	Restaurant de type traditionnel	76%	24%	100%
	Restauration rapide	79%	22%	100%
	Bar tabac	27%	73%	100%
	Brasserie	66%	34%	100%
	Café- Restaurant	66%	34%	100%
	Autre Bar	54%	46%	100%
Taille salariale	Moins de 3 salariés	62%	38%	100%
	De 3 à 5 salariés	76%	24%	100%
	De 6 à 9 salariés	61%	39%	100%
	10 salariés et +	76%	24%	100%
Nb de couverts / jour	10 ou moins	70%	30%	100%
	De 11 à 20	75%	25%	100%
	De 21 à 40	80%	21%	100%
	De 41 à 80	65%	35%	100%
	81 et +	87%	13%	100%
Typologie clientèle	Affaire	66%	34%	100%
	Familiale	65%	35%	100%
	Touristes	74%	26%	100%
	Etudiants	70%	30%	100%
	Autres	60%	40%	100%
Nb de salles	1 salle	65%	35%	100%
	2 salles	66%	35%	100%
	3 salles et +	63%	37%	100%
Synthèse équipement espace fumeur	Possède un EF	61%	39%	100%
	Projet d'installation d'un EF	42%	58%	100%
	Pas d'EF et pas de projet	67%	33%	100%
Total		66%	34%	100%

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

IV – Interdiction de fumer : Satisfaction du gérant

□ **Q13. Et vous-même, diriez vous que vous êtes très satisfait, plutôt satisfait, plutôt pas ou pas du tout satisfait de l'interdiction de fumer mise en place depuis le 1er Janvier 2008?**

base exprimée hors NSP : 788 rép.



- **Près des 2/3 des gérants des établissements interrogés se disent globalement satisfaits de cette loi anti-tabac.**
- **A noter que les $\frac{3}{4}$ des salariés des gérants qui se sont préparés à cette loi avant qu'elle soit mise en place sont globalement satisfaits => cette préparation a donc également un impact positif sur la satisfaction du responsable de l'établissement.** ²⁷

IV – Interdiction de fumer : Satisfaction du gérant

□ Q13. ventilée par profil

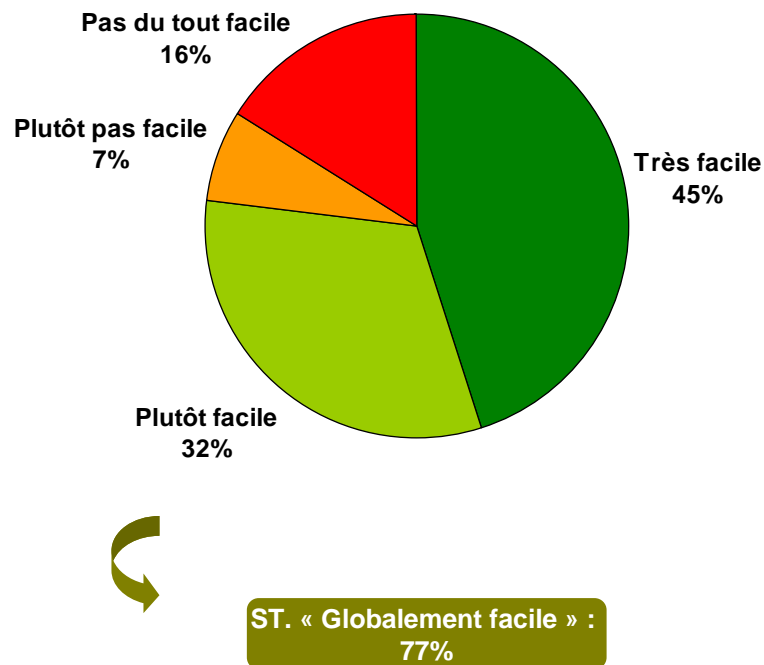
Niveau de satisfaction du gérant		Globalement satisfait	Globalement pas satisfait	Total
<i>Base rép. hors Nsp</i>		<i>517 rép.</i>	<i>272 rép.</i>	<i>788 rép.</i>
Type d'établissement	Restaurant de type traditionnel	79%	21%	100%
	Restauration rapide	81%	19%	100%
	Bar tabac	34%	66%	100%
	Brasserie	66%	34%	100%
	Café- Restaurant	57%	43%	100%
	Autre Bar	46%	54%	100%
Taille salariale	Moins de 3 salariés	62%	38%	100%
	De 3 à 5 salariés	80%	21%	100%
	De 6 à 9 salariés	66%	34%	100%
	10 salariés et +	74%	26%	100%
Nb de couverts / jour	10 ou moins	68%	32%	100%
	De 11 à 20	73%	27%	100%
	De 21 à 40	81%	19%	100%
	De 41 à 80	71%	29%	100%
Typologie clientèle	81 et +	86%	14%	100%
	Affaire	64%	36%	100%
	Familiale	65%	35%	100%
	Touristes	72%	28%	100%
	Etudiants	73%	28%	100%
Nb de salles	Autres	63%	37%	100%
	1 salle	66%	34%	100%
	2 salles	64%	36%	100%
	3 salles et +	64%	36%	100%
Synthèse équipement espace fumeur	Possède un EF	61%	39%	100%
	Projet d'installation d'un EF	18%	82%	100%
	Pas d'EF et pas de projet	67%	33%	100%
Total		65%	35%	100%

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

IV – Interdiction de fumer : Facilité de la mise en place

□ Q14. Diriez vous qu'au sein de votre établissement la mise en place de cette interdiction de fumer depuis le 1er janvier 2008 a été... ?

base exprimée hors NSP : 791 rép.



➤ Les $\frac{3}{4}$ des gérants interrogés estiment que la mise en place de cette interdiction a globalement été aisée.

IV – Interdiction de fumer : facilité à mettre en place

□ Q14. ventilée par profil

Mise en place de la loi		Globalement facile	Globalement difficile	Total
<i>Base rép. hors Nsp</i>		<i>605 rép.</i>	<i>185 rép.</i>	<i>791 rép.</i>
Type d'établissement	Restaurant de type traditionnel	87%	13%	100%
	Restauration rapide	84%	16%	100%
	Bar tabac	51%	50%	100%
	Brasserie	75%	25%	100%
	Café- Restaurant	72%	28%	100%
	Autre Bar	72%	28%	100%
Taille salariale	Moins de 3 salariés	74%	26%	100%
	De 3 à 5 salariés	86%	14%	100%
	De 6 à 9 salariés	75%	25%	100%
	10 salariés et +	88%	13%	100%
Nb de couverts / jour	10 ou moins	81%	19%	100%
	De 11 à 20	78%	23%	100%
	De 21 à 40	85%	16%	100%
	De 41 à 80	82%	18%	100%
	81 et +	91%	9%	100%
Typologie clientèle	Affaire	78%	23%	100%
	Familiale	78%	22%	100%
	Touristes	85%	15%	100%
	Etudiants	80%	20%	100%
	Autres	70%	30%	100%
Nb de salles	1 salle	78%	22%	100%
	2 salles	75%	26%	100%
	3 salles et +	76%	24%	100%
Synthèse équipement espace fumeur	Possède un EF	72%	28%	100%
	Projet d'installation d'un EF	58%	42%	100%
	Pas d'EF et pas de projet	78%	22%	100%
Total		77%	23%	100%

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

IV – Interdiction de fumer : respect par la clientèle

□ Q17. *Diriez vous qu'au sein de votre établissement cette interdiction de fumer est bien respectée par vos clients ?*

base 800 rép.



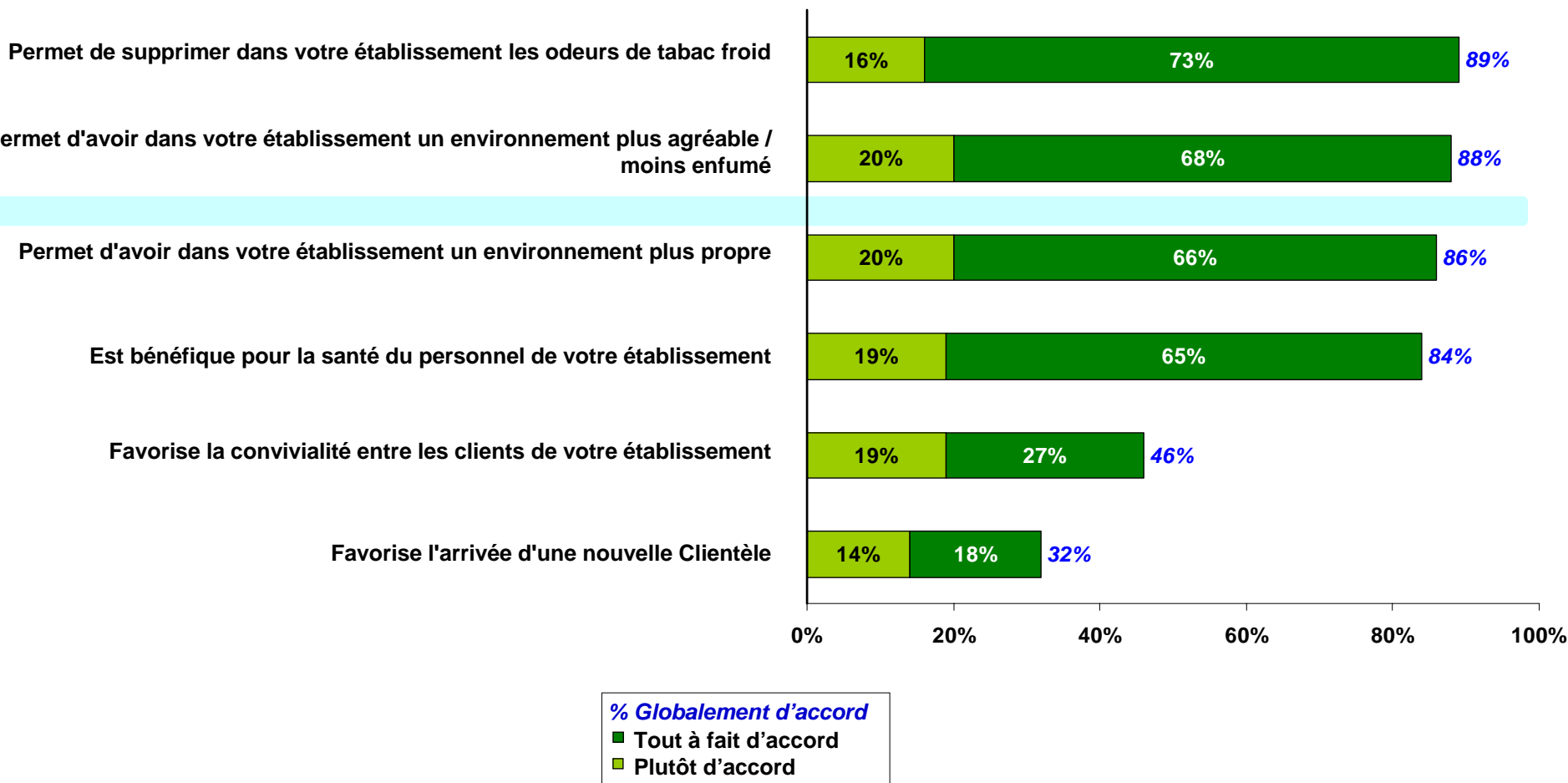
ST. « Globalement respectée » :
97%

- L'interdiction de fumer est parfaitement respectée dans la quasi-totalité des établissements interrogés.
- Un respect de l'interdiction globalement homogène en fonction des différentes catégories d'établissement... Un respect sensiblement + élevé (99%) au sein des établissements qui se sont préparés à cette interdiction avant qu'elle ne soit entrée en vigueur.

IV – Interdiction de fumer : Bénéfices de l'interdiction (assisté)

□ Q18. Je vais maintenant vous citer différents avantages liés cette interdiction de fumer mise en place depuis le 1er janvier 2008. Pour chacun d'entre eux, vous allez me dire si vous êtes tout à fait d'accord, plutôt d'accord, plutôt pas d'accord ou pas du tout d'accord ?

base exprimée hors NSP : 796 rép.

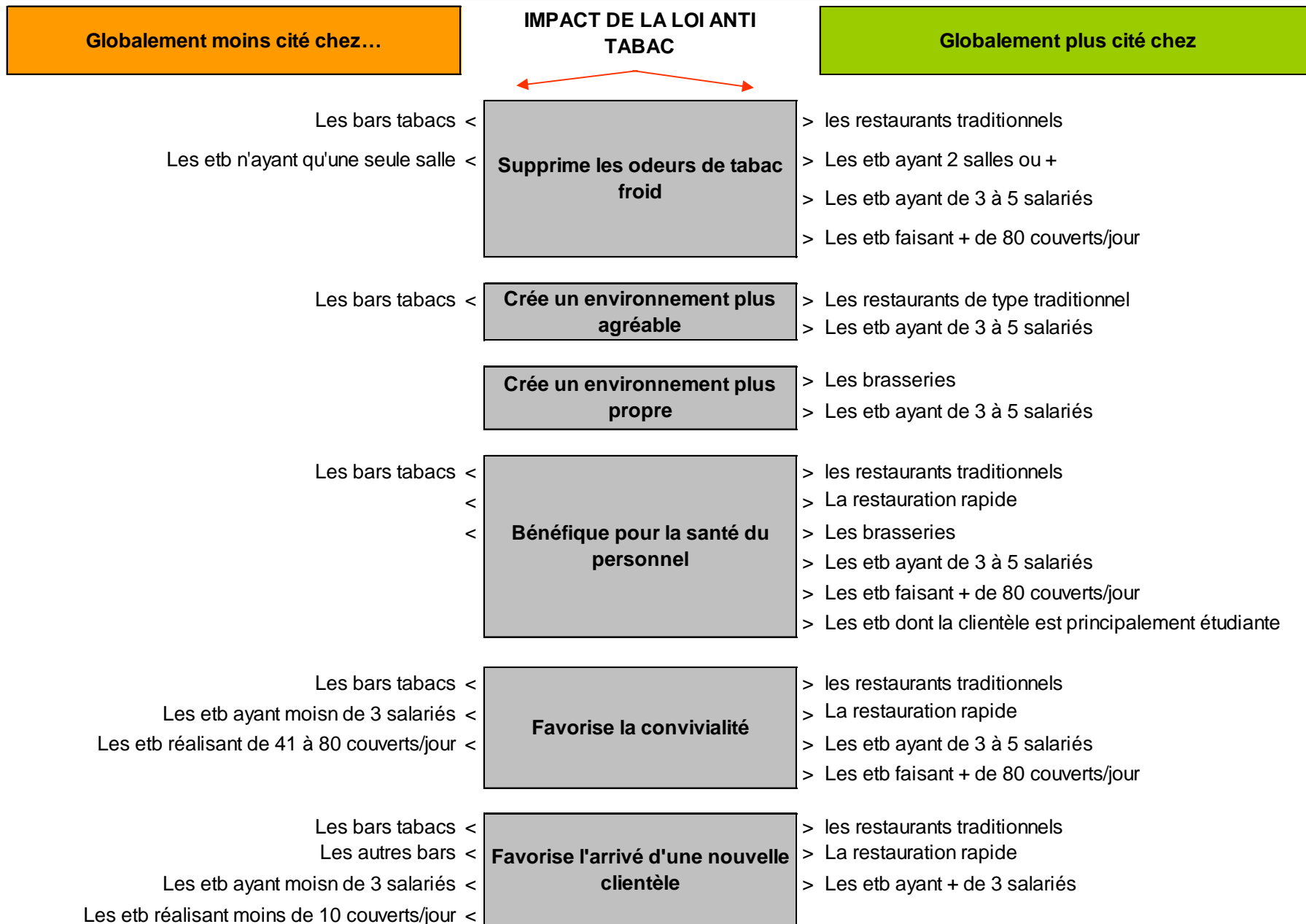


IV – Interdiction de fumer : Bénéfices de l'interdiction (assisté)

- **Au global les responsables considèrent que cette interdiction à généré 2 principaux avantages (taux < 80%) :**
 - ✓ **Un bénéfice « propreté » => un environnement sans odeur de tabac froid, plus propre, plus agréable**
 - ✓ **Un bénéfice « santé » => un environnement moins enfumé, meilleur pour la santé**

- **L'impact sur la convivialité est nettement en retrait (38% ne sont pas du tout d'accord avec cette affirmation), tout comme celui concernant l'attrait d'une nouvelle clientèle (53% ne sont pas du tout d'accord avec cette affirmation).**

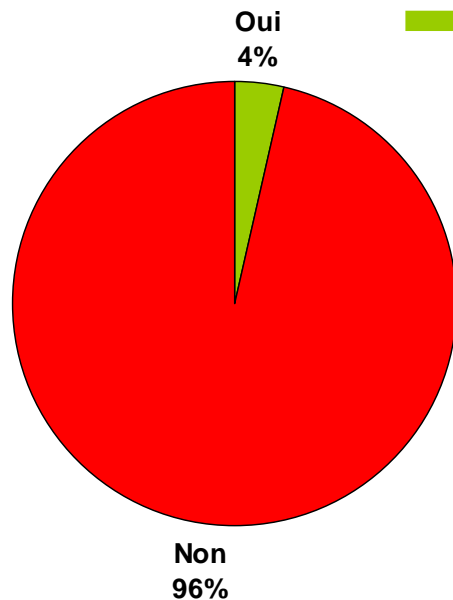
IV – Interdiction de fumer : Bénéfices de l'interdiction (assisté)



IV – Interdiction de fumer : Bénéfices de l'interdiction (assisté)

☐ **Q18bis. Y a-t-il selon vous d'autres avantages liés à l'interdiction de fumer mise en avant depuis le 1er Janvier 2008 ?**

base : 800 rép.



☐ **Q18bis. Lesquels ?**

base : 29 rép. / *Base faible : Résultats donnés en effectifs à titre indicatif*

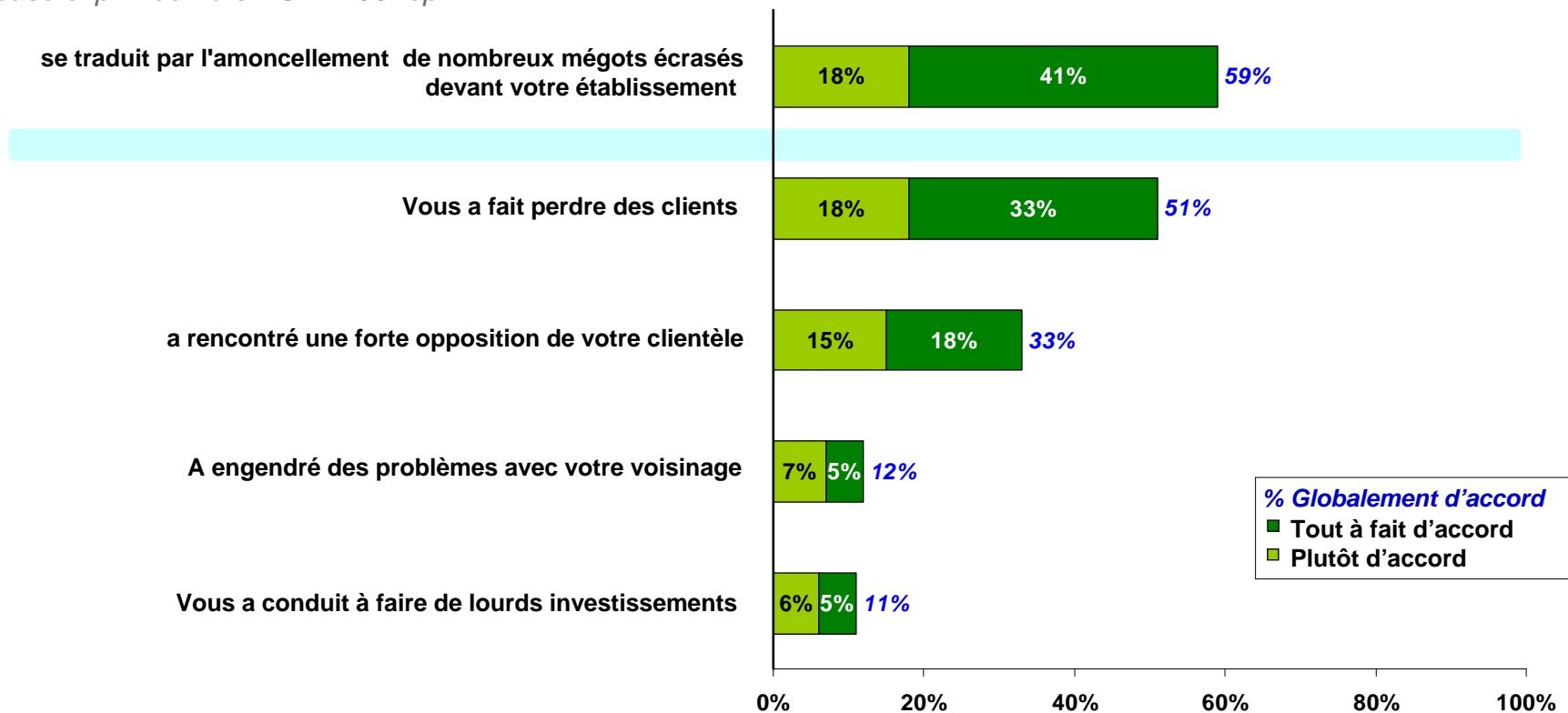
Autres avantages (Q18bis)	Effectif
Moins d'entretien / établissement plus propre	8
Favorise les odeurs appétissantes / le goût	5
Meilleur pour la santé	5
Aide les clients à moins consommer de tabac / a arreter	2
Favorise la venue d'une clientèle plus agée	1
Favorise la venue d'une clientèle plus féminine	1
Meilleur hygiène	1
Meilleur respect	1
Moins de consommation de café	1
Moins de tabagisme passif	1
Moins d'odeur sur les vetements	1
Plus agréable (sans précision)	1
Un "+" pour les clients	1
Autres	3
Total	29

- Les autres avantages spontanément cités permettent en tendance de confirmer les scores assistés
=> une meilleure propreté et un bénéfice pour la santé (mais également pour l'odorat)

IV – Interdiction de fumer : Inconvénients / l'interdiction (assist.)

□ **Q19. Je vais maintenant vous citer différents inconvénients liés à l'interdiction de fumer mise en place depuis le 1er janvier 2008. Pour chacun d'entre eux, vous allez me dire si vous êtes tout à fait d'accord, plutôt d'accord, plutôt pas d'accord ou pas du tout d'accord ?**

base exprimée hors NSP : 795 rép.

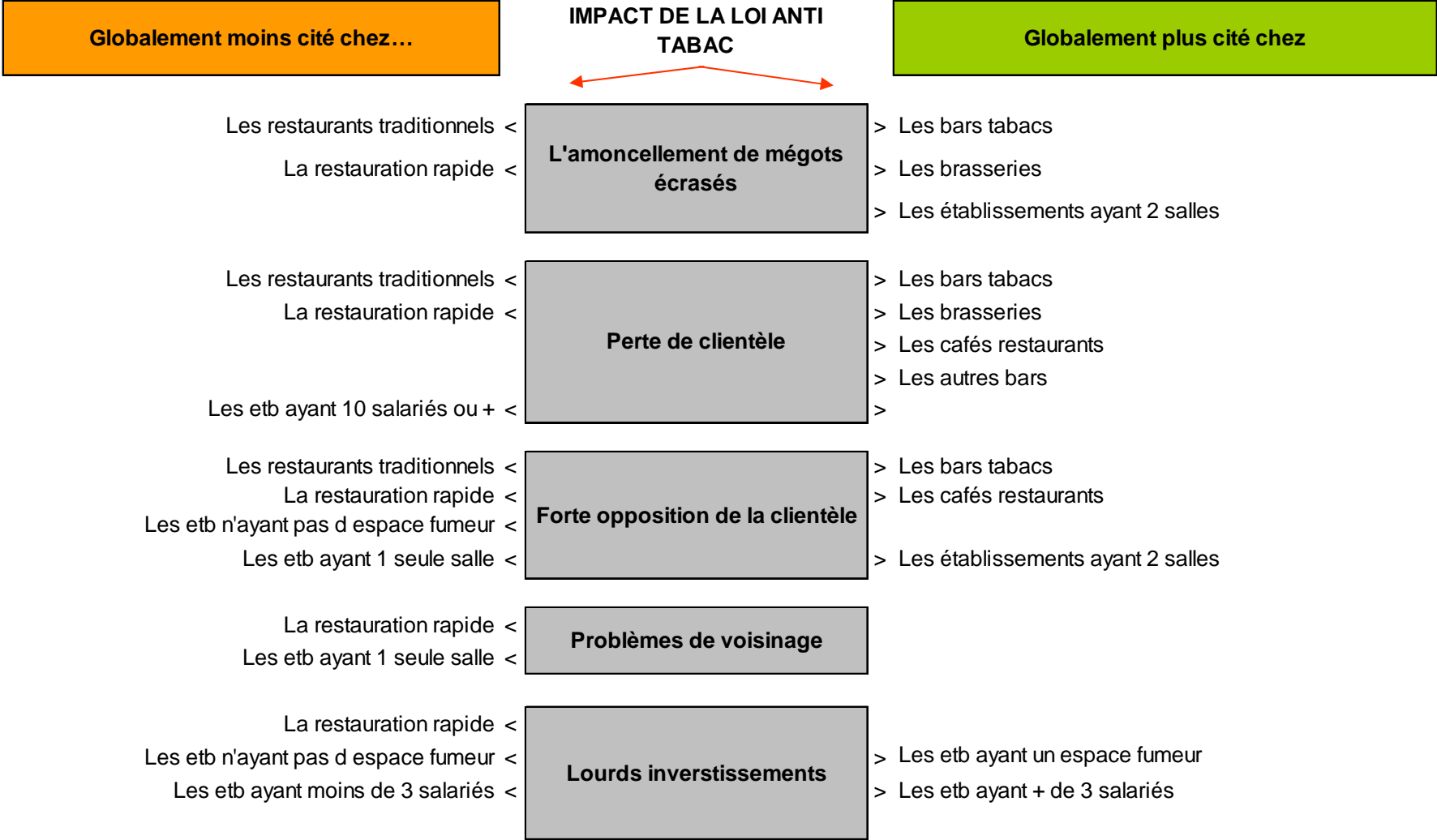


➤ **Pour + de la moitié des répondants, la loi anti-tabac a eu des conséquences fâcheuses qui se sont traduites par une perte de clientèle et un amoncellement de mégots devant l'établissement.**

IV – Interdiction de fumer : Inconvénients / l'interdiction (assist.)

□ **Q19. ventilée par type d'établissement**

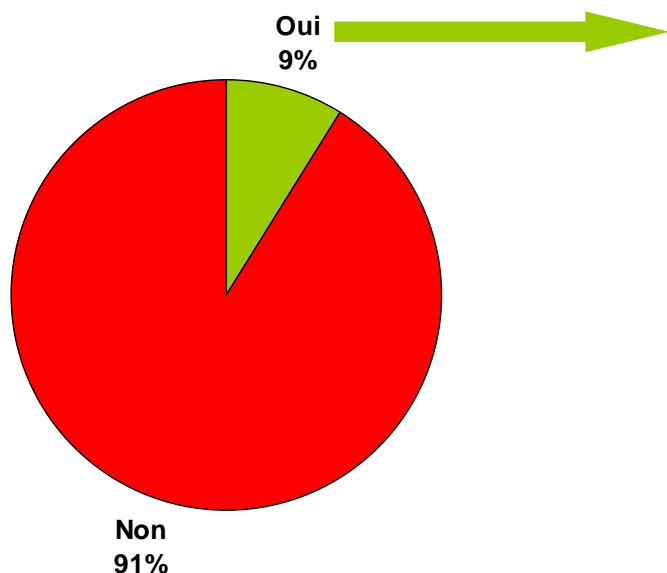
base exprimée hors NSP : 795 rép.



IV – Interdiction de fumer : Inconvénients / l'interdiction (assist.)

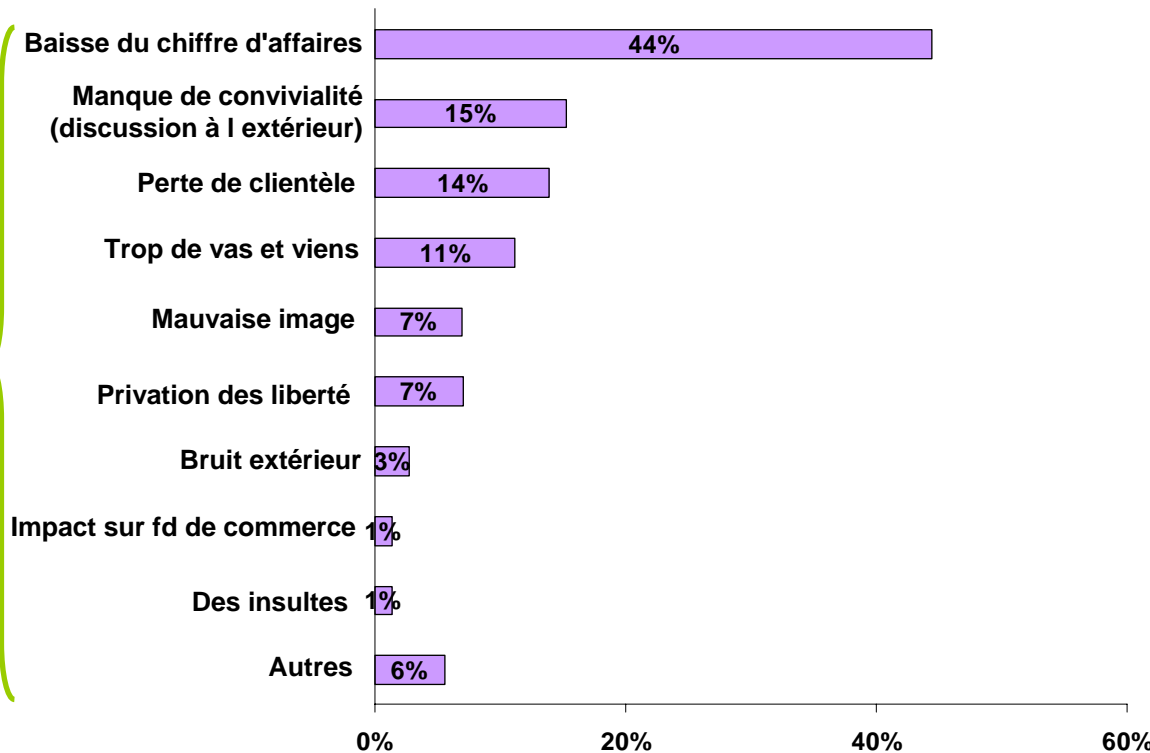
❑ **Q19bis. Y a-t-il selon vous d'autres inconvénients liés à l'interdiction de fumer mise en avant depuis le 1er Janvier 2008 ?**

base : 800 rép.



❑ **Q19bis. Lesquels ?**

base : 72 rép.

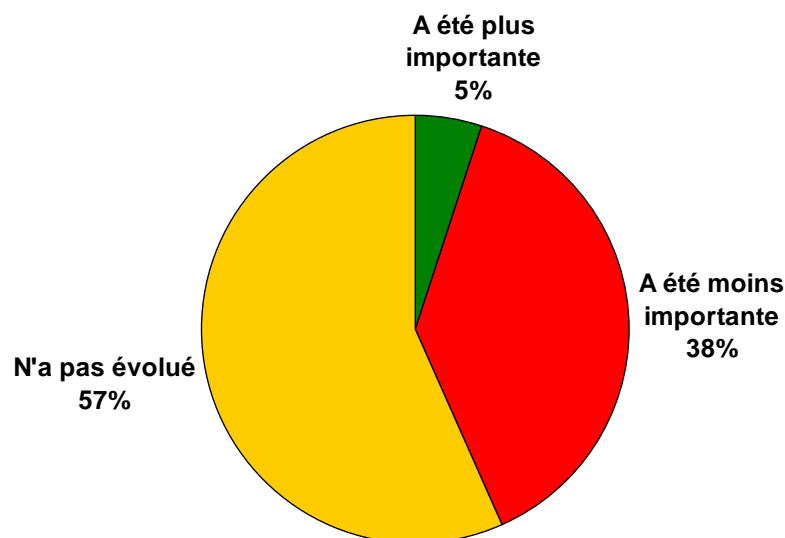


➤ Très nettement la baisse du chiffre d'affaires et en corollaire la diminution de la fréquentation sont les 2 principaux inconvénients spontanément mis en avant par les professionnels interrogés.

IV – Interdiction de fumer : Impact sur la fréquentation

- **Q20. Suite à la mise en place depuis le 1er janvier 2008 de l'interdiction de fumer, diriez vous que la fréquentation de votre établissement ... ?**

base exprimée hors NSP : 780 rép.



- **Plus d'1/3 des établissements interrogés disent avoir vu la fréquentation de leur établissement diminuer depuis la mise en place de cette interdiction.**
- **Dans le détail on note que, de façon logique, la baisse de fréquentation a été + importante pour les établissements qui ne s'étaient pas préparés à cette interdiction en amont de sa mise en place (42% vs 32% pour ceux qui ne s'y étaient préparés)**

IV – Interdiction de fumer : Impact sur la fréquentation

□ Q20 ventilée par profil

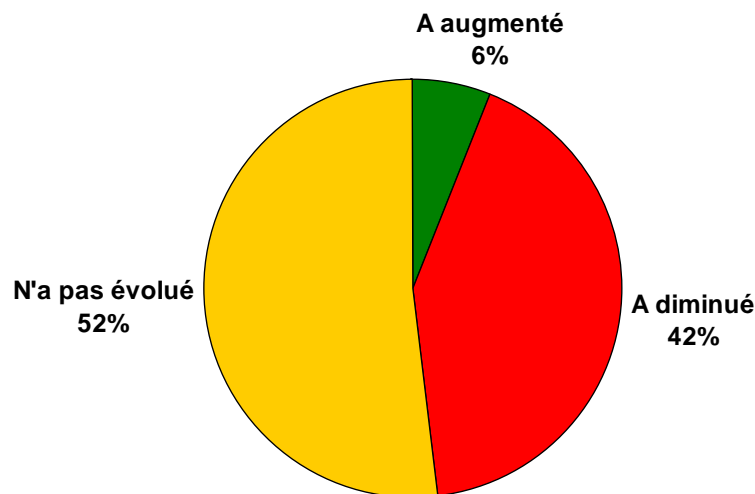
Impact sur la fréquentation		A été plus importante	A été moins importante	N'a pas évoluée	Total
<i>Base rép. hors Nsp</i>		<i>43 rép.</i>	<i>297 rép.</i>	<i>440 rép.</i>	<i>780 rép.</i>
Type d'établissement	Restaurant de type traditionnel	7%	29%	64%	100%
	Restauration rapide	7%	20%	72%	100%
	Bar tabac	5%	61%	34%	100%
	Brasserie	3%	42%	55%	100%
	Café- Restaurant	1%	54%	45%	100%
	Autre Bar	3%	53%	44%	100%
Taille salariale	Moins de 3 salariés	4%	41%	55%	100%
	De 3 à 5 salariés	5%	31%	63%	100%
	De 6 à 9 salariés	11%	33%	57%	100%
	10 salariés et +	13%	28%	60%	100%
Nb de couverts / jour	10 ou moins	5%	38%	57%	100%
	De 11 à 20	2%	32%	66%	100%
	De 21 à 40	7%	33%	61%	100%
	De 41 à 80	9%	32%	59%	100%
	81 et +	13%	20%	67%	100%
Typologie clientèle	Affaire	7%	42%	51%	100%
	Familiale	5%	37%	58%	100%
	Touristes	3%	33%	64%	100%
	Etudiants	6%	32%	62%	100%
	Autres	5%	39%	57%	100%
Nb de salles	1 salle	5%	36%	60%	100%
	2 salles	7%	44%	50%	100%
	3 salles et +	6%	38%	56%	100%
Synthèse équipement espace fumeur	Possède un EF	7%	43%	50%	100%
	Projet d'installation d'un EF	11%	60%	29%	100%
	Pas d'EF et pas de projet	5%	37%	58%	100%
Total		6%	38%	56%	100%

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

IV – Interdiction de fumer : conséquences sur le C.A

□ Q21. **Toujours suite à la mise en place depuis le 1er janvier 2008 de l'interdiction de fumer , diriez vous que votre chiffre d'affaires ... ?**

base exprimée hors NSP : 765 rép.



- ... Et un peu moins de la moitié des ces mêmes établissements disent avoir vu une diminution de leur chiffre d'affaires suite à la mise en place de l'interdiction de fumer.
- Dans le détail on note que, de façon logique :
 - ✓ L'augmentation du CA a été + importante pour les établissements qui se sont préparés à cette loi en amont de sa mise en place (9% vs 4% pour ceux qui ne s'y étaient pas préparés)
 - ✓ La diminution du CA a été + importante pour les établissements qui ne s'étaient pas préparés à cette loi en amont (45% Vs 36% pour ceux qui s'y étaient préparés)

IV – Interdiction de fumer : conséquences sur le C.A

□ Q21 ventilé par profil

Impact sur le chiffre d'affaires		A été plus importante	A été moins importante	N'a pas évoluée	Total
<i>Base rép. hors Nsp</i>		<i>46 rép.</i>	<i>320 rép.</i>	<i>399 rép.</i>	<i>765 rép.</i>
Type d'établissement	Restaurant de type traditionnel	8%	31%	61%	100%
	Restauration rapide	9%	22%	69%	100%
	Bar tabac	3%	67%	30%	100%
	Brasserie	1%	49%	51%	100%
	Café- Restaurant	2%	56%	43%	100%
	Autre Bar	6%	60%	34%	100%
Taille salariale	Moins de 3 salariés	4%	46%	50%	100%
	De 3 à 5 salariés	6%	37%	56%	100%
	De 6 à 9 salariés	18%	30%	52%	100%
	10 salariés et +	15%	22%	63%	100%
Nb de couverts / jour	10 ou moins	6%	39%	55%	100%
	De 11 à 20	3%	37%	60%	100%
	De 21 à 40	6%	33%	61%	100%
	De 41 à 80	11%	34%	55%	100%
	81 et +	12%	21%	67%	100%
Typologie clientèle	Affaire	6%	44%	51%	100%
	Familiale	5%	41%	54%	100%
	Touristes	10%	30%	59%	100%
	Etudiants	9%	37%	54%	100%
	Autres	5%	46%	49%	100%
Nb de salles	1 salle	5%	40%	55%	100%
	2 salles	7%	47%	46%	100%
	3 salles et +	8%	38%	54%	100%
Synthèse équipement espace fumeur	Possède un EF	9%	44%	48%	100%
	Projet d'installation d'un EF	6%	72%	22%	100%
	Pas d'EF et pas de projet	6%	41%	53%	100%
Total		6%	42%	52%	100%

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

VI – Synthèse

VI – Synthèse

➤ Les espaces fumeurs :

- ⇒ Seul 1% des établissements ont un réel espace fumeur (i.e. un fumoir) et 11% considèrent leur terrasse réservée aux fumeurs comme un fumoir.
- ⇒ La surface consacrée à ces espaces fumeurs dépasse, pour près de la moitié, 20% de la surface de l'établissement.
- ⇒ Parmi les non équipés, l'intention d'équipement est faible (2%)
- ⇒ Au global 86% des établissements sont non fumeurs et n'ont pas l'intention de proposer un espace fumeur.

➤ Perception de la loi anti-tabac du 1er janvier 2008 :

- ⇒ Une mise en place globalement facile
- ⇒ 1/3 des établissements s'étant même préparés à cette loi avant son application... Une préparation faite principalement par le dialogue avec les clients et par l'affichage au sein de l'établissement de signalisation et/ou d'information concernant la loi.
- ⇒ Une loi qui est parfaitement respectée par les clients...

VI – Synthèse

- ⇒ ... Mais une mesure qui est perçue de manière nuancée : les 2/3 des responsables interrogés s'en disent globalement satisfaits, et selon eux il en est de même pour leur personnel... Mais toujours selon eux, seul un peu + de la moitié de leur clients seraient satisfaits de cette loi.
- ⇒ Toutefois, les bénéfices pour la santé des salariés et des clients et pour la propreté et l'hygiène de l'établissement sont clairement reconnus.
- ⇒ ...Mais une mesure qui se traduit par un amoncellement de mégots écrasés devant l'établissement et par une perte de clientèle : + d'1/3 disent avoir vu leur fréquentation décroître, et près de la moitié (42%) disent avoir constaté une diminution de leur chiffres d'affaires.