



## Les normes de ventilation pour un espace non-fumeur

Rubrique : questions-réponses - Date : lundi 19 janvier 2004

---

Riche de plusieurs années de travail dans le monde de la restauration, je tente aujourd'hui d'écrire un guide à la destination des créateurs et repreneurs de restaurants. Dans ce cadre, je traite de l'accueil des clients fumeurs et non-fumeurs.

Après avoir pris connaissance des articles suivants : R. 3511-3 du code de la santé publique et R. 232-5-3 du code du travail, je me pose la question suivante :

Le restaurateur qui embauche des salariés, doit-il régler sa ventilation (type ventilation mécanique, par exemple) sur :

- Un débit minimal de 7 litres par seconde (si mais calculs sont bons : 2,52 m<sup>3</sup>/h) et par client (R. 3511-3 CSP) + un débit de 45 m<sup>3</sup>/h par serveur (R. 232-5-3 du CDT) si l'on considère qu'il s'agit d'un travail physique léger ?
- Un débit minimal de 45 m<sup>3</sup>/h par nombre d'occupants (clients + serveurs), si l'on tient compte de la norme la plus élevée (R. 232-5-3 du CDT) ?

Je suis également à la recherche de normes précises concernant l'installation d'un espace fumeur dans un restaurant.

Par avance, merci.

Cordialement,

### Réponse :

L'article R. 3511-3 du CSP\* exclut les restaurants du domaine d'application de la norme qu'il détaille par la suite (6 litres/seconde/occupant, soit 22 m<sup>3</sup>/heure)

L'article R.3511-8 du même code renvoie les lieux de travail (éventuellement les restaurants) au respect du code du travail et notamment de ses articles R.232-5 et suivants qui prévoit (R.232-5-3) un renouvellement d'air neuf de 45 m<sup>3</sup>/heure pour un espace sans pollution spécifique (non fumeur).

L'article R.232-5-6 du code du travail précise que : Pour chaque local à pollution spécifique, la ventilation doit être réalisée et son débit déterminé en fonction de la nature et de la quantité des polluants ainsi que, le cas échéant, de la quantité de chaleur à évacuer, sans que le débit minimal d'air neuf puisse être inférieur aux valeurs fixées à l'article R. 232-5-3. Lorsque l'air provient de locaux à pollution non spécifique, il doit être tenu compte du nombre total d'occupants des locaux desservis pour déterminer le débit minimal d'entrée d'air neuf. Ce qui, en clair signifie 1) que l'espace fumeur doit être équipé d'un extracteur d'air dont le débit est supérieur à celui qui doit équiper l'espace non-fumeur 2) que dans les deux cas le nombre d'occupants à prendre en compte est la capacité totale théorique d'accueil de clients + le nombre de serveurs. Il n'y a pas de normes précises concernant l'installation d'un espace fumeur dans un restaurant puisque le restaurant est par définition (R.3511-1 du CSP) un espace non-fumeur qui peut

## Les normes de ventilation pour un espace non-fumeur

---

éventuellement organiser un espace pour les fumeurs à condition de respecter les obligations contenues dans l'article R.3511-2 du code de la santé publique.

Quelles sont les conditions prévues à l'article R.3511-2 du CSP ? 1) assurer la protection des non-fumeurs. 2) disposition : l'espace fumeur ne doit pas être situé sur un trajet que le non-fumeur peut être amené à utiliser pour entrer, sortir, se rendre aux toilettes, au distributeur de boissons, etc... 3) condition d'utilisation : le recyclage d l'air, par exemple, donc la climatisation également interdisent la création d'espace réservé aux fumeurs. 4) condition d'aération et de ventilation : voir ce qui précède.

En réalité, si les restaurateurs se contentaient de proposer à tout client qui se présente : espace fumeur ou non-fumeur ? , ils démontreraient qu'ils sont concernés par le fléau de santé publique que représente le tabagisme. Et en respectant leur obligation d'affichage prévue à l'article R.3511-7 du CSP, ils permettraient aux consommateurs de comprendre le cadre réglementaire que la majorité des fumeurs respecte volontiers ... quand il lui est proposé !

\*CSP = Code de la santé publique