



Comment doit s'appliquer la loi dans les restaurants

Rubrique : actualités - Date : jeudi 27 mars 2003

Je fais partie des pragmatiques curieux et je peux attester qu'une ventilation extraction bien pensée et bien réalisée est satisfaisante. Les restaurateurs ont raison de souligner que la loi ne leur impose pas de séparation physique. Plus encore, l'espace fumeur est modulable. Il faut absolument rentrer dans leur jeu et leur expliquer que :

1. la loi (art 1) désigne le restaurant comme espace non-fumeur, permet sous certaines conditions (art 2 et 3) de créer des espaces fumeurs et n'impose pas de séparation dans les restaurants (art 8)

2. la loi prévoit (art. 3) des normes de ventilation et d'aération précises et comme le restaurant est un lieu de travail, ces espaces doivent aussi respecter le code du travail (art R.232-5 et suivants).

3. la loi prévoit un affichage apparent (art. 6) du principe de l'interdiction de fumer (donc aux différentes entrées) dans les lieux visés .. (donc dans chaque pièce) et dans les emplacements mis à la disposition des fumeurs. Cet affichage doit être respecté, même si la loi prévoit que, dans le cas des restaurants (art 8), les espaces destinés aux fumeurs sont éventuellement modulables.

4. la loi enfin (art 2) oblige le restaurateur, quand il crée des espaces pour les fumeurs, à tenir compte :

du volume (7 m³ par personne, tous occupants confondus, si la ventilation est assurée par des ouvrants extérieurs ... ouverts évidemment !)

de la disposition : pour assurer la protection des non-fumeur, l'espace fumeur ne doit pas être situé sur le passage des non-fumeurs quand ils entrent, sortent, se rendent aux toilettes, au distributeur de boissons, ...

des conditions d'utilisation : les extracteurs d'air doivent être en fonctionnement et situés **UNIQUEMENT** au dessus des espaces fumeurs pour ne pas aspirer l'air pollué vers l'espace non-fumeur.

et de la **NECESSITE** d'assurer la protection des non-fumeurs.

GA