



## Enquête 60 millions de consommateurs sur le tabagisme au restaurant

Rubrique : actualités - Date : jeudi 9 septembre 2004

---

"Restaurants, discothèques un air trop pollué !" constate 60 millions de consommateurs de septembre. Le journal explique qu'incognito ses enquêteurs ont prélevé l'air dans trente restaurants et dix discothèques. Résultat « la pollution par la fumée du tabac est parfois pire que celle des villes par l'automobile ». Commentaire du journal « treize après avoir été promulguée la loi Evin n'est toujours pas respectée »

Le magazine qui souligne que grâce à la politique antitabac la consommation de cigarettes a baissé et que les Français se disent à 73% gênés par la fumée des autres, précise que les dangers du tabagisme passif sont unanimement reconnus et que peu à peu hôpitaux, écoles universités et entreprises s'affichent sans tabac de même que les avions et les TGV. Néanmoins, poursuit la revue, il existe des « poches de résistance » comme les restaurants bars, brasseries et discothèques où les non fumeurs augmentent mais sont « encore trop souvent mal vus ou pris pour des grincheux ». Assurant qu'en ce qui concerne les discothèques « c'est encore pire » et que l'idée de réserver un espace non fumeur paraît « loufoque » à ceux qui font remarquer qu'on y consomme par ailleurs des drogues illicites, le mensuel observe que « pourtant il en va tout simplement du respect de la loi » dont le président de l'Union des métiers de l'industrie et de l'hôtellerie reconnaît que c'est « une bonne loi (&) (qui) organise l'accueil des fumeurs et non fumeurs ». Ainsi, annonce le journal, l'Umih va lancer début octobre une campagne pour inciter cafés et restaurants à respecter la loi Evin car « l'accueil des non fumeurs devient un argument commercial ». Suit un développement sur méthodologie de l'enquête, réalisée avec l'association Droits des non fumeurs pour les restaurants et l'Observatoire sanitaire et social des activités festives pour les discothèques. Paramètres à mesurer : les taux de nicotine et de monoxyde de carbone.

D'après 60 millions de consommateurs, dans les restaurants il y a peu de différences entre les zones fumeurs et non fumeurs et l'exposition est souvent supérieure dans la zone non fumeur en raison d'une mauvaise ventilation et du fait que cette zone est mal placée, alors que dans les discothèques, les niveaux d'exposition sont « environ dix fois plus élevés que ceux mesurés dans les espaces fumeurs des restaurants ». Rapportant que selon l'OMS il ne faut pas être exposé plus d'une heure à une teneur de 30 mg/m<sup>3</sup>, et pas plus d'un quart d'heure à 100mg/m<sup>3</sup>, le magazine observe que le niveau de 30mg/m<sup>3</sup> a été dépassé dans deux restaurants dont l'un dans la zone non fumeur, et dans quatre discothèques. Quant au niveau de 100 mg/m<sup>3</sup> il a été « dépassé ou presque atteint dans deux discothèques ». A titre de comparaison, la revue signale que selon une directive européenne le taux maximum de CO dans l'air des villes devra être de 10 mg/m<sup>3</sup> au 1er janvier 2005, que dans les parkings souterrains le seuil d'alerte à l'intoxication est à 40mg/m<sup>3</sup>, et que le taux maximum de CO atteint à Paris en 2003 a été de 8,8mg/m<sup>3</sup>.