



Aider les restaurateurs à se mettre en conformité avec la loi Évin et avec les attentes de leur clientèle

Rubrique : actualités - Date : vendredi 21 octobre 2005

Jeudi 20 octobre a eu lieu le premier comité de pilotage, et par la même occasion le lancement, du nouveau projet Accompagnement des restaurateurs du Bas-Rhin dans leur mise en conformité avec la loi Evin , mené par DNF Alsace-Moselle en étroite collaboration avec l'équipe nationale. Ce projet s'inscrit dans une action nationale, proposée par DNF et soutenue par le Ministère de la Santé et de la Protection Sociale, visant au respect de la législation anti-tabac dans les restaurants. Le projet départemental est quant à lui, soutenu notamment par la Mission Interministérielle de Lutte contre les Drogues et la Toxicomanie (MILDT) et implique de nombreux partenaires.

Ce projet trouve sa raison d'être dans quelques chiffres éloquentes. Ainsi, ce sont 7 français sur 10 qui se déclarent gênés par la fumée de cigarette, y compris dans les restaurants, qui devraient pourtant être des lieux protégés contre le tabagisme. Or, le sondage DNF / TNS Direct effectué en octobre 2004 a notamment mis en lumière le fait que 44 % des restaurateurs avouaient ne pas respecter la loi Evin ! 55 % des établissements n'affichent aucune signalétique, et 68% des restaurateurs omettent de demander à leurs clients s'ils veulent être placés en espace fumeurs ou non-fumeurs. La plupart du temps, cette négligence est due à une méconnaissance de la législation anti-tabac et des attentes de la clientèle en matière de tabagisme.

DNF et ses partenaires ont donc choisi d'élaborer ce projet, afin d'aider les restaurateurs à se mettre en conformité avec la loi Évin. Ceci passe par plusieurs étapes, la première étant l'information des restaurateurs du Bas-Rhin sur leurs droits et obligations en matière de protection contre le tabagisme. L'objectif final de ce projet sera bien sûr d'assurer la protection des non-fumeurs dans les restaurants du Bas-Rhin.