



Panorama de presse : loi Evin et les restaurateurs

Rubrique : actualités - Date : jeudi 24 mars 2005

22 MARS

« Plus de 60% des cafés restaurants enfreignent la loi Evin » affirme en titre le LE FIGARO qui souligne que les associations antitabac effectuent « un dernier travail de pédagogie avant l'interdiction pure et simple » en lançant aujourd'hui, avec le ministre de la santé, une campagne pour informer les restaurateurs sur la loi de 1991 et leur rappeler l'obligation de la respecter. Evoquant un sondage effectué auprès de 800 professionnels de la restauration, le journal note que 208 établissements sont entièrement fumeurs et 286 autres n'ont pas de délimitation entre leurs espaces. D'après le quotidien, « la désobéissance serait liée au manque d'espace » mais ils sont toutefois 11% à avoir complètement interdit la fumée. Gérard Audureau, président de l'association Droits des non - fumeurs explique que « 78% des gérants sont persuadés que leur salle est un espace fumeurs où des tables devraient être installées pour les non fumeurs » alors que « la loi prévoit l'inverse ». Le quotidien rapporte aussi que face à un client qui enfreint la règle les restaurateurs privilégient « une réponse permissive », « simple remarque » dans 41% des cas, « silence tolérant » dans 7% des cas, voire « mise à disposition d'un cendrier » dans 19% des cas, pour préciser que « ce laxisme est dominant dans les cafés tabac ». Suite à cette affirmation de Gérard Audureau « les restaurateurs ont l'impression qu'ils perdront leur clientèle s'ils appliquent la loi » le journal fait état d'un sondage d'Alliance contre le tabac qui indique que « les restaurateurs gagneraient 18% de fréquentation s'ils étaient en conformité ». Le journal annonce que la semaine prochaine l'association Droit des non fumeurs va adresser à tous les restaurateurs un « kit pédagogique » avec un guide d'aide à l'application de la loi et des fiches techniques pour le personnel. Reportage du Figaro à l'heure du déjeuner dans le centre de Paris où « la clientèle s'incline face à la cigarette ». Ainsi dans ce bar tabac tout non fumeur incommodé est invité à « aller ailleurs » ; dans une brasserie les clients doivent « composer » ; dans la brasserie d'en face sur 80 places, 6 sont réservées aux non fumeurs derrière un escalier. Le gérant d'un autre établissement se déclare « pour l'interdiction pure et simple du tabac » mais en attendant son restaurant est entièrement fumeur car dit il « pour ne pas perdre de clients il faudrait que toute la concurrence adopte ce régime en même temps ». Un client de l'établissement assure « j'ai eu deux cancers du poumon sans avoir jamais fumé (&) du coup je ne reste jamais plus d'un quart d'heure dans un bistrot ».

Une brève du PARISIEN sur le sondage selon lequel « plus de 44% » des restaurants « ne se soucient pas » de la loi Evin, 26% sont entièrement fumeurs et 18% reconnaissent que l'interdiction est peu respectée. Le journal informe aussi que l'association Droits des non fumeurs met en ligne sur www.dnf.asso.fr, le premier guide des « bonnes adresses pour non fumeurs ». 23 MARS

L'AFP qui revient sur l'étude téléphonique réalisée en octobre 2004 auprès de 800 établissements, fait état d'un « bilan mitigé » en ce qui concerne le respect de la loi Evin. Ainsi seuls 11% des établissements sont entièrement non fumeurs, 26 % sont totalement fumeurs alors que les autres disposent de deux espaces avec des surfaces allouées aux fumeurs supérieures à celles allouées aux non fumeurs. D'après l'agence, 57% des restaurateurs reconnaissent qu'il n'existe pas de séparation physique entre les deux zones mais toutefois 68% des espaces fumeurs sont équipés d'extracteurs d'air. Soulignant qu'à peine 45% des restaurateurs affichent une signalétique, l'agence relève que si 38% des restaurateurs disent placer des cendriers uniquement sur les tables fumeurs, 26% avouent en disposer sur toutes les tables. L'AFP qui note que hormis dans les cafés tabac, l'interdiction de fumer est respectée dans la majorité des établissements disposant d'un espace non fumeur, rapporte que le non respect de l'interdiction s'observe généralement

lorsque l'établissement ne compte qu'une salle de restaurant ou lorsqu'il n'existe aucune séparation entre les espaces fumeurs et non fumeurs. D'après l'agence, si 63% des restaurateurs estiment que la fumée est gênante et que 81% citent l'installation d'un système d'extraction de la fumée dans l'espace fumeur pour réduire les désagréments, les trois quarts d'entre eux sont en revanche opposés à une interdiction totale de fumer et 68% confient ne jamais demander au client qui entre s'il est fumeur ou non fumeur.