



## Tabagisme en Terrasse : l'air de certains restaurants plus pollué que le périphérique parisien en heure de pointe !

Rubrique : ditos - Date : jeudi 20 novembre 2008

---

Tabagisme en Terrasse : l'air de certains restaurants plus pollué que le périphérique parisien en heure de pointe !

Paris, le 20 novembre 2008 : Cela peut paraître incroyable mais les chiffres sont sans appel : Fumer à la terrasse d'un café ou d'un restaurant peut engendrer des pics de pollution très importants à l'intérieur de l'établissement. Le problème des salariés des CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants, Discothèques) exposés à cette pollution reste particulièrement préoccupant. Les plaintes concernant les terrasses ne cessent d'affluer : enfumage important, contournement de la loi, concurrence déloyale entre établissements, protection inexistante &..

Début novembre, trois députés « verts » ont déposé une proposition de loi visant à interdire les chauffages de terrasses pour cause de gaspillage d'énergie. Ils auraient pu également mentionner le problème de santé que cette installation représentait pour les salariés des CHR, pollution et risque d'intoxication par l'oxyde de carbone dans le cas des chauffages au gaz plus ou moins bien réglés. La terrasse, qualifiée de dernier refuge du fumeur, est une grande source de plaintes et la présence de fumeurs y génère une importante pollution qui s'étend à l'établissement, quelquefois aggravée par les braseros.

Des mesures réalisées pendant une période de 8 mois et dans 250 lieux répartis nationalement permettent de démontrer que, par rapport à la pollution de la rue, la pollution engendrée par le tabac sur une terrasse est en moyenne 3 fois plus importante et jusqu'à 7 fois pour le cas extrême des terrasses complètement fermées. Ces mesures ont permis de classer les terrasses en 3 catégories distinctes :

- la terrasse couverte et quasi-fermée (en totale illégalité) qui est en moyenne 6 fois plus polluée que les rues parisiennes et représente un véritable danger pour les salariés.
- Qu'elles soient ouvertes ou pas, les terrasses présentent un niveau de pollution important dès l'instant où elles sont couvertes.
- La terrasse à air libre reste cependant 50 % plus polluée que la rue qui, elle, est soumise à la pollution automobile. Pour obtenir une mesure similaire à celle de la rue les fumeurs doivent se tenir à plus de 3 mètres des appareils de mesure. Idéalement, fumeurs et non fumeurs en terrasse doivent donc être séparés par une cloison.

L'étude permet aussi de démontrer que, même lorsqu'existe une séparation physique entre l'établissement et sa terrasse, les CHR disposant de terrasses fumeurs ont en moyenne un air 3 fois plus pollué que les bars/restaurants non fumeurs. Et pourtant, lors de ce constat, l'interdiction de fumer dans la salle était rigoureusement respectée. Il est à noter que l'extraction d'air chargé de fumée (obligation contenue dans les textes du précédent décret) n'a plus lieu d'être et que la terrasse n'est pas soumise aux obligations prévues pour les fumeurs.

Certains établissements ouverts sur des « terrasse fumeurs » entièrement bâchées, possèdent un air 6 fois plus pollué qu'un restaurant non fumeur, dépassant ainsi la pollution sur le périphérique parisien aux heures de pointe ! En quoi ces espaces pourraient-ils alors répondre aux exigences de santé publique contenues dans la loi Evin et dans son décret du 15 novembre 2006 ?

Cette enquête permet ainsi de déterminer, sans équivoque possible, que depuis le 1er janvier 2008, l'utilisation des terrasses de café et de restaurants, telle qu'elle est pratiquée par une majorité de professionnels, oblige des centaines de milliers de salariés et les clients de ces établissements à subir illégalement le tabagisme passif avec les conséquences que l'on connaît et dans des conditions plus exécrables qu'auparavant. Cette utilisation ne respecte pas le droit de chaque citoyen à être protégé contre la fumée dans les actes quotidiens de sa vie sociale, c'était pourtant l'un des objectifs de la mise en place de l'interdiction de fumer dans les lieux à usage collectif ! Economiquement, la terrasse « fumeurs » crée également les conditions d'une concurrence déloyale entre les établissements équipés de terrasses et les autres. De nombreux gérants qui doivent investir dans des fumoirs ne comprennent pas pourquoi certains pourraient installer un espace converti illégalement en « fumoir à moindres frais ».

Le statut quo ne peut plus perdurer. Si les professionnels de l'hôtellerie-restauration souhaitent pouvoir continuer à accueillir des clients fumeurs sur leurs terrasses, ils doivent vite réagir :

- En supprimant toute communication permanente (portes, façades, prises d'air ouvertes entre établissement et espace fumeur de la terrasse)
- En protégeant de la fumée de tabac l'accès à leur établissement
- En considérant que les terrasses ne peuvent, en aucun cas, être un espace exclusivement réservé aux fumeurs.

Télécharger l'étude complète



**ETUDE MESURE POLLUTION TERRASSES**