Des restaurants sans fumée en 2008

Conseils et témoignages pour préparer le changement…

Qu'elle nous paraisse trop radicale ou au contraire bien adaptée, la nouvelle interdiction de fumer dans les restaurants devra s'appliquer à partir du 1er janvier 2008.
Dans cette perspective, il apparaît intéressant de proposer pour ceux qui le souhaitent une démarche d'application progressive du décret du 15 novembre 2006, tout au long de cette année.
Les témoignages de restaurateurs présentés ici ont pour objectif de vous aider à préparer ce changement au sein de votre établissement.

Le décret en questions…

Pourquoi ce décret ?

Le tabac est la première cause de mortalité évitable en France (66 000 décès par an), la première cause de cancer et un facteur important de maladies cardio-vasculaires, ce qui fait de la prévention du tabagisme une des priorités de santé publique.
En outre, les risques du tabagisme passif (cancers du poumon, accidents coronariens, infections respiratoires…) sont officiellement reconnus en France depuis 2001 par la communauté scientifique et les pouvoirs publiques. Le tabagisme passif serait effectivement responsable de 3000 à 5000 morts par an dans notre pays.
Enfin, face aux difficultés d'application de la loi dite « Evin » en milieu scolaire, en entreprise et dans les lieux de convivialité, le gouvernement a décidé de renforcer les dispositions de l'interdiction de fumer dans les lieux à usage collectif, conformément aux évolutions européennes et internationales.

Que dit le décret concernant les établissements de restauration ?

Il sera, à compter du 1er janvier 2008, interdit de fumer dans les restaurants. Une signalisation apparente devra rappeler le principe de l'interdiction de fumer.
Le responsable d'établissement pourra décider de la création d'emplacements réservés aux fumeurs. Ces emplacements devront être clos, équipés de dispositifs de ventilation puissante et de fermetures automatiques, et aucune prestation ne pourra y être délivrée de telle sorte qu'aucun salarié n'ait à y pénétrer avant une heure après la fin de l'utilisation du local. La superficie de ces emplacements ne devra pas être supérieure à 20 % de la surface de l'établissement et un emplacement ne pourra dépasser 35 mètres carré. Un message sanitaire de prévention sera apposé à l'entrée et les mineurs de 16 ans ne pourront y accéder.
Après le 1er janvier 2008, l'interdiction de fumer sera totale tant que l'établissement ne s'est pas doté, s'il le souhaite, d'un tel espace réservé aux fumeurs.

Pour le consommateur, le fait de fumer dans le restaurant hors des emplacements réservés à cet effet sera sanctionné par une contravention de 3ème classe (amende forfaitaire de 68 euros). Pour le restaurateur, le fait d'avoir sciemment favorisé la violation de l'interdiction de fumer, ou de n'avoir pas mis en place les normes applicables aux emplacements réservés aux fumeurs ou la signalétique y afférent sera aussi sanctionné par une contravention de 4ème classe (amende forfaitaire de 135 euros).
Pour plus d'informations : www.tabac.gouv.fr

Qu'est-ce que je gagne en proposant un établissement sans fumée

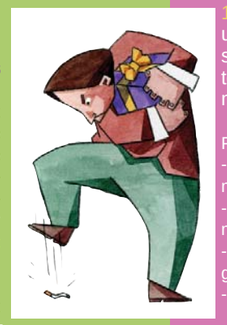
Témoignages de restaurateurs lyonnais…

Une nouvelle clientèle

En passant sans tabac, on a eu un changement de clientèle : de nouveaux clients avec des bébés, des femmes enceintes et des enfants, puis une clientèle non-fumeuse ou allergique à la fumée. (Les thés tard de Cat'mandou, établissement sans tabac)

Depuis que je propose des repas sans tabac, en un an et demi, je n'ai perdu que 10 couverts de fumeurs et j'en ai gagné beaucoup plus. Et médiatiquement c'est très bon pour l'image du restaurant auprès de la clientèle. (Le Petit Frère, sans tabac pendant les repas)

Plus de convivialité pour tous… fumeurs et non-fumeurs, salariés et clients



Un jour, une dame à la table 8 a mangé pendant tout son repas avec son écharpe sur le nez et n'a pas arrêté de se plaindre contre la fumée de tabac. Son attitude était exagérée bien sûr car si elle était trop incommodée, elle pouvait partir. Mais cet épisode m'a fait prendre conscience de la gêne qui pouvait être ressentie par certains de nos clients. (Le Petit Frère, sans tabac pendant les repas)

Il y a beaucoup de gens qui disent que sans fumée c'est plus agréable y compris chez les fumeurs. Les salariés ici sont tous fumeurs, ils vont fumer dehors quand ils veulent, ils ne me demandent pas, ce n'est pas un problème.(Le jardin de Berthe, établissement sans tabac)

Des économies

A partir du moment où on est passé sans tabac, on a fait des économies au niveau du chauffage, de l'entretien de la salle, de notre santé. On avait beaucoup de problèmes de rhumes, de maladies respiratoires. Mais on a gagné sur le plan de la santé et sur l'entretien : il n'y a plus de cendre par terre, moins de nettoyage des vitres… (Les thés tard de Cat'mandou, établissement sans tabac)

La préservation des saveurs

Nous on sert de la cuisine de qualité et pour préserver nos saveurs, il est important de favoriser un environnement sans fumée.(L'olivier Argenté, établissement sans tabac)

De meilleures conditions de travail

Notre local était trop petit, il n'y avait pas moyen de mettre en place un espace fumeur (…). Pour nous, c'était vital car on se prenait énormément de fumée : c'est ingérable quand 10 personnes fument en même temps, et cela malgré notre système d'extraction. Les frais de chauffage étaient énormes à cause de la ventilation et si on arrêtait l'extraction, c'était invivable. Du coup, on a pris cette décision de passer sans tabac et cela nous a fait beaucoup de bien sur le plan de la santé. Pour les musiciens, cela a assaini l'air. (Les thés tard de Cat'mandou, établissement sans tabac)

Comment je m'y prends pour devenir établissement sans tabac

Pour éviter les difficultés, je pense qu'il faut préparer dès aujourd'hui la clientèle à ce changement et ne pas attendre le 1er janvier 2008. Il faut faire passer la pilule doucement, en parler, proposer progressivement des temps sans tabac, tolérer la cigarette uniquement à l'apéro ou au café etc. (L'olivier Argenté, établissement sans tabac)

Il faut y aller maintenant au 100% sans tabac. Il faut en parler à la clientèle avant, pendant, après…(…) Si les restaurateurs le font tous en même temps, le secteur ne va pas s'écrouler. Moi je suis le seul établissement non-fumeur dans le quartier et je ne suis pas mort. (Le jardin de Berthe, établissement sans tabac)

Pour un changement en douceur…

1. Mettre en place avec une signalétique adaptée un espace sans tabac convivial, bien situé, plus spacieux que l'espace tabac et/ou proposer des temps sans tabac dans la journée ou dans la semaine.

Pendant cette période transitoire :
- mettre à disposition des cendriers uniquement à la demande pour les fumeurs ;
- inviter au respect et à la tolérance entre fumeurs et non-fumeurs par des messages humoristiques ;
- proposer si c'est possible des cadeaux publicitaires (fournisseurs) ou un geste commercial aux clients fumeurs qui ne fument pas ;
- prévoir des temps d'aération réguliers pour l'espace tabac.

2. Se préparer à devenir un établissement sans tabac

- proposer un passage progressif vers le 100 % sans tabac
  dans le temps : espace tabac ouvert midi et soir, puis que le soir, puis qu'à l'apéro et au digestif puis qu'au digestif etc.
  dans l'espace (espace tabac à 30% de la surface, puis 20%, puis 10 % etc.) ;

"Le maître mot aujourd'hui est mixité. C'est pourquoi notre mesure entre 12h00 et 14h00 sur le partage de l'atmosphère est un succès : la première heure est non fumeur et la deuxième est fumeur (les statistiques en France affirment qu'en moyenne on mange en 35 minutes) ce qui laisse suffisamment de temps à chaque partie de trouver son atmosphère. Les fumeurs acceptent d'attendre 13h00 et du coup, même après 13h00, le tabac est en baisse." *(Café 203, sans tabac entre 12h00 et 13h00)*

- informer la clientèle de la démarche et de la date du passage au 100% sans tabac ;
- mettre à disposition de la clientèle des éléments d'information sur l'arrêt du tabagisme (cf adresses en dernière page) ;
- trouver des compensations pour ses anciens clients fumeurs (cadeaux publicitaires des fournisseurs, gestes commerciaux quand c'est possible);
- organiser une ou plusieurs soirées spéciales pour le passage au 100% sans tabac avec décompte jusqu'au jour J (aujourd'hui, c'est J-8, c'est J-7 etc.).

Et une initiative originale…

J'envisage de mettre en place un système de mesure de la pollution tabagique visible par les clients dans la salle de restaurant. Cela permettra une prise de conscience par nos clients du niveau objectif de pollution au CO grâce à une graduation de couleur du vert au rouge. Ce système favorisera une responsabilisation des personnes qui se réguleront d'elles-mêmes. (Café 203, sans tabac entre 12h00 et 13h00)

3. Passer établissement sans tabac

- mettre en place une signalétique adaptée (disponible sur le site internet www.tabac-gouv.fr) : parler d'espace sans tabac/ sans fumée plutôt que d'espace non-fumeur pour éviter la stigmatisation des fumeurs ;
- informer la clientèle du changement effectué : par l'affichage (invitation au respect de la législation et de la santé des non-fumeurs) et par le dialogue (au téléphone, à l'accueil...) ;
- transformer l'utilisation du cendrier : en faire un objet de décoration (remplir de pots pourris, de galets …), un bol apéritif, un récipient à bonbons etc.

Brochures, affiches, documentation, conseils : qui contacter ?

INPES, service diffusion, St Denis
tel 01 49 33 23 71
mél edif@inpes.sante.fr
www.inpes.sante.fr (catalogue en ligne)

ADES Rhône-Alpes
Adessa 01 - Bourg-en-Bresse - 04 74 23 13 14 - ades01@wanadoo.fr
Adessa 07- Privas - 04 75 64 46 44 - adessa-codes.07@wanadoo.fr
Ades 26 - Valence - 04 75 78 49 00 - ades.26@wanadoo.fr
Adessi 38 - Grenoble - 04 76 87 06 09 - adessigr@wanadoo.fr
Codes 42 - St Etienne - 04 77 32 59 48 - comite@codes42.org
Ades 69 - Lyon - 04 72 41 66 01 - info@adesr.asso.fr
Adess 73 - Chambéry - 04 79 69 43 46 - adess73@sante-savoie.org
Ades 74 - Annecy - 04 50 45 20 74 - ades74@voila.fr

Un commentaire, une réaction, une expérience à partager ?

Contactez :
CRAES-CRIPS, Lyon
Collège Rhône-Alpes d'Education pour la Santé
Centre Régional d'Information et de Prévention Sida
tel 04 72 00 55 70
contact@craes-crips.org
www.craes-crips.org

Pour une aide à l'arrêt du tabagisme :
Tabac Info Services 0 825 309 310
www.tabac-info-service.fr

www.tabatek-ra.org
(adresses des consultations de tabacologie en Rhône-Alpes)

Avec le soutien financier de : URCAM / CRAM et DRASS de Rhône-Alpes

Réalisation : CRAES-CRIPS / Illustrations : Adrien Cacheux

en 2008 : La convivialite sans fumee !