

## LES RESTAURANTS ET LA FTS : OBJECTIONS FRÉQUENTES

*« Le secteur de la restauration croit trop souvent que l'usage du tabac constitue un motif déterminant à l'égard de la fréquentation des restaurants. À leurs yeux, manger, boire et socialiser seraient des motifs secondaires. Pourtant, il n'y a tout simplement aucune preuve pour appuyer cette prétention ... et l'inverse est bien plus probable, puisque la majorité du public ne fume pas. »<sup>1</sup>*

### 1 ■ « On devrait se fier sur la courtoisie et la tolérance. »

★ Les lois n'empêchent pas les gens d'être courtois, elles existent pour ceux qui ne le sont pas.

★ Bien des gens manquent de courtoisie : en pratique, la moitié des fumeurs allument leurs cigarettes dans les endroits publics sans jamais demander si cela dérange les autres<sup>2</sup>.

★ Pour les adversaires des restrictions sur l'usage du tabac, la « courtoisie » et la « tolérance » veut généralement dire que les non-fumeurs tolèrent la fumée des autres.

★ C'est l'absence de règles uniformes sur l'usage du tabac dans les lieux publics qui provoque des conflits entre fumeurs et non-fumeurs. Des règles claires et communes établissent le mieux la paix sociale.

★ La Loi sur le tabac a été mise en place par un processus démocratique avec l'appui de la population : elle a été adoptée à l'unanimité par l'Assemblée nationale et la grande majorité des Québécois (87% selon un sondage Léger et Léger effectué en février 2000) appuient la nouvelle législation.

### 2 ■ « Les restaurants devraient pouvoir s'afficher 'fumeur' ou 'non-fumeur', et les clients choisiront. »

★ Les initiatives volontaires ne sont pourtant pas utilisées pour contrôler d'autres dangers pour la santé publique. Comme l'amiante ou la radioactivité, la FTS dans les milieux publics est réglementée de façon appropriée.

★ Il serait tout à fait impensable d'appliquer le même principe du marché libre à l'hygiène dans les cuisines des restaurants, selon lequel les « préférences » des clients établissent le niveau de propreté ou le type d'entreposage de la viande. Tout comme on ne laisse pas aux restaurateurs le « choix » de servir de la nourriture avariée, on ne devrait pas leur donner le choix d'exposer leurs clients à des substances toxiques environnementales. Ce n'est pas comme si on interdit aux restaurants le choix d'offrir des mets italiens ou français !

★ On l'a vu dans le passé : sans loi, peu de restaurateurs instituent volontairement des sections non-fumeurs. En général, on pensait que les non-fumeurs allaient tolérer la fumée des autres s'ils voulaient manger.

★ Les forces du marché ne règlent pas l'impact de la fumée secondaire sur les employés. Le « choix de quitter leur emploi » n'est pas la façon dont ont traité tous les autres dangers dans les milieux de travail. Par exemple, on ne règle pas la question des polluants de l'air intérieur du secteur industriel en disant aux travailleurs qu'ils peuvent toujours quitter leur emploi...

<sup>1</sup> Ontario Campaign for Action on Tobacco, Memorandum "Restaurant arguments and rebuttals", avril 2000

<sup>2</sup> Repace, J., A.H. Lowrey, « Issues and Answers Concerning Passive Smoking in the Workplace: Rebutting Tobacco Industry Arguments », *Tobacco Control* 1,1992, pp. 208-219.

### 3 ■ « Les restaurants perdront de la clientèle s'ils sont forcés à être non-fumeurs. »

---

- ★ La loi ne force aucun restaurant à être complètement non-fumeur. Elle requiert des sections séparées pour les fumeurs et pour les non-fumeurs. Des sections fermées ne seront obligatoires qu'en 2009.
- ★ Les restaurateurs inquiets de perdre de la clientèle sont souvent victimes d'une illusion d'optique : les fumeurs sont tout simplement plus visibles (un cendrier plein sur une table de quatre peut donner l'impression que tous les quatre sont des fumeurs, même si ce n'est qu'un seul), et on ne voit pas tous les clients potentiels qui refusent de manger dans un environnement enfumé.
- ★ On va au restaurant pour manger. Les sections fumeurs / non-fumeurs n'empêchent pas les fumeurs de manger ni de fumer. Mais la fumée secondaire incommode les non-fumeurs à un point tel que plusieurs d'entre eux évitent tout simplement ces lieux.
- ★ À Toronto, la loi actuelle pour les restaurants limite la section pour fumeurs à 10 m<sup>2</sup>. Il n'y a eu aucune plainte de perte de revenus ou d'emplois liée à cette mesure. (Dans un an, en juin 2001, les sections fumeurs devront être fermées et ventilées séparément.)

#### **Dans le cas de restaurants 100% sans fumée :**

- ★ Toutes les études indépendantes ont montré que les interdictions sur l'usage du tabac ne provoquent pas de perte de clientèle<sup>3</sup>. Au contraire, des études publiées dans les revues scientifiques concluent que s'il y a un impact sur le chiffre d'affaire, s'en est un qui est positif (ex. : villes en Californie, au Massachusetts, au Texas, en Arizona, au Colorado, en Caroline du Nord, ainsi que les villes de New York et San Francisco).
- ★ Les gens qui fréquenteraient plus souvent les restaurants sans fumée sont plus nombreux que ceux qui les éviteraient. Selon un sondage Angus Reid, « 39 % ont indiqué qu'ils fréquenteraient les restaurants sans fumée plus souvent, 46 % ont dit que cela ne changerait pas leurs habitudes et 16 % ont indiqué qu'ils s'y rendraient moins souvent—un gain net de 23 %<sup>4</sup>. Une étude ontarienne a montré qu'une majorité de clients torontois (52%) évitent des restaurants à cause de la fumée.
- ★ Le *Conference Board of Canada* a effectué une étude l'échelle canadienne auprès des restaurants ayant totalement interdit l'usage du tabac. L'organisme conclut que « *l'instauration d'un environnement sans fumée a eu l'effet souhaité... la majorité des restaurants ont signalé la satisfaction de la clientèle à cet égard... L'interdiction ... s'est révélée une expérience positive pour la majorité des restaurants visés par l'étude* »<sup>5</sup>.
- ★ À Victoria en C.-B., les bars et les restaurants sont 100% non-fumeurs depuis janvier 1999. Contrairement à ce qu'ils n'ont cessé d'affirmer, les données de leur société des alcools montrent que la vente d'alcool a augmenté de 1,7% au cours des neuf premiers mois de 1999.

### 4 ■ « Depuis l'entrée en vigueur de la loi 444, les restaurants québécois ont perdu de la clientèle. »

---

- ★ Dans un récent article du Journal du Québec, François Meunier de l'Association des restaurateurs du Québec attribue la baisse de 4.6% du chiffre d'affaire des restaurants québécois en 1999 à la popularité grandissante des aliments prêts à consommer offerts dans la plupart des marchés alimentaires. Évidemment, bien des facteurs contribuent à une hausse ou baisse du chiffre d'affaires, et seules des études économiques spécifiques peuvent tirer des conclusions à l'égard de la Loi sur le tabac. Au Québec, aucune étude de ce type n'a encore été effectuée.

### 5 ■ « L'application de la loi entraîne trop de problèmes logistiques. »

---

- ★ La majorité du public et des entreprises se conforment à la nouvelle loi. Certes, il y a des contraintes pour certains et d'autres cas-problèmes, mais, comme dans l'implantation de toute loi de ce genre, cela ne constitue pas une raison d'affaiblir ou d'abolir les nouvelles mesures.

<sup>3</sup> *Reasons Why Restaurants Should Be Smokefree*, Smokefree Educational Services, 1995.

<sup>4</sup> Sondage Angus Reid auprès de 3200 résidents du Grand Toronto Métropolitain, avril 1996.

<sup>5</sup> « L'incidence économique de l'interdiction de fumer dans les restaurants », Conference Board of Canada, mars 1996, p. 2.

★ C'est normalement une petite minorité—mais une minorité très expressive—qui s'objecte publiquement à la loi, ce qui donne l'impression qu'il y a bien plus d'opposition qu'il y en a en réalité.

## 6 ■ « *Les restaurants en Colombie Britannique ont perdu de la clientèle et des emplois à cause de la récente loi.* »

---

(En janvier 2000, il était totalement interdit de fumer les restaurants et les bars. Moins de trois mois plus tard, les pressions des opposants ont fait reculer le gouvernement.)

★ Un regroupement de bars de la C.-B. prétendait que la nouvelle loi avait provoqué une baisse de 10% de leur chiffre d'affaires pendant le mois de janvier 2000. La vérité, c'est que tous les secteurs de ventes subissent une baisse en janvier, et que la baisse dans la vente d'alcool dans les bars en janvier 2000 est comparable aux années précédentes (même identique à celle de 1995 et 1996).

★ Les restaurants de la C.-B. ont allégué qu'ils ont dû mettre des employés à la porte à cause de la loi. Cette affirmation n'est pas reflétée par les faits : moins de travailleurs du secteur de la restauration ont fait appel à l'assurance chômage pendant les deux premiers mois de l'année que pendant la même période l'an dernier.

## 7 ■ « *Une bonne ventilation serait suffisante.* »

---

★ Une meilleure ventilation ne règle pas le problème. En effet, les normes de ventilation (ASHRAE 62) visent seulement à déterminer un niveau inacceptable d'odeur de la fumée ambiante: elles ne sont pas conçues pour limiter les risques pour la santé. Un système de ventilation typique peut au plus doubler le taux d'échange d'air normal, alors qu'une réduction de l'ordre de 1000 fois est nécessaire<sup>6</sup>. Une « ventilation » adéquate équivaldrait à une véritable tornade intérieure et serait clairement irréaliste.

## 8 ■ « *Les partitions (éventuelles) dans les restaurants coûteront trop cher.* »

---

★ L'étude d'impact sur projet de loi 444 a signalé que les restaurateurs surestiment les coûts de cette initiative. En fait, l'étude révèle que la mise en place d'une telle section entraîne des coûts négligeables, soit inférieurs à 1 % du chiffre d'affaires moyen des établissements.<sup>7</sup>

## 9 ■ « *La majorité des restaurateurs sont contre la loi québécoise.* »

---

★ L'Association des restaurateurs du Québec a appuyé la Loi au moment de son adoption en 1998. Dans tout organisme, ceux qui s'opposent à quelque chose sont naturellement plus actifs et plus organisés, et peuvent souvent convaincre l'organisation d'adopter son point de vue—même s'ils ne sont qu'une minorité.

★ L'industrie du tabac est souvent derrière les campagnes contre les restrictions sur la FTS: ou bien elle les finance ou leur offre ses services, ou bien elle les organise en entier. Plusieurs de ces « associations » de commerçants n'ont ni bureau, ni numéro de téléphone, ni liste de membres, et ne font rien d'autre que s'opposer à la loi—comme les *Restaurants for a Sensible and Voluntary Policy*, la *United Restaurant, Hotel, Tavern Association* (Albany) (rebaptisée *Empire State Restaurant and Tavern Association*), la *Manhattan Tavern and Restaurant Association*<sup>8</sup>, la *California Business and Restaurant Alliance*<sup>9</sup>, la *Beverly Hills Restaurants Association*. Selon l'ancien président de cette dernière, « *la Beverly Hills Restaurants Association n'existait pas avant la loi. Nous étions gérés par l'industrie du tabac. . . . L'industrie du tabac a constamment affirmé que les restaurants de Beverly Hills ont subi une perte de 30 % de leurs revenus au cours des cinq mois pendant lesquels la loi était en vigueur. . . mais les données provenant des relevés de la taxe de vente montrent au contraire un légère augmentation des ventes. »<sup>10</sup>*

---

<sup>6</sup> Repace L.James, *Risk Management of Passive Smoking at Work and at Home*, September 1999

<sup>7</sup> Crémieux, P.Y., Fortin, P., *et al.*, «Étude d'impact du projet de loi sur le tabac », juillet 1997

<sup>8</sup> Smokefree Educational Services, 1994.

<sup>9</sup> *The 30% Myth*, American Nonsmokers' Rights Foundation, 19 février 1997.

<sup>10</sup> Témoignage de Barry Fogel, Conseil municipal de New York, 4 juin 1994.

**10 ■ « Il existe de nombreuses études qui ont montré que les interdictions de fumer ont provoqué des pertes de revenus ou d'emplois. »**

---

★ Aucune étude crédible a encore démontré un effet économique négatif des interdictions de fumer dans toute l'Amérique du Nord.

★ En règle général, les « études » démontrant un effet négatif sont financées directement ou indirectement par l'industrie du tabac et utilisent de fausses données.<sup>11</sup> Par exemple, les documents émanant des groupes-façade *Empire State Restaurant and Tavern Association* et la *New York Tavern and Restaurant Association* ont été financés par l'industrie<sup>12</sup>. Il faut se méfier de l'étude *Restaurant Jobs in New York City, 1993 Through First Quarter 1996, and the Restaurant Smoking Ban*, qui, entre autres, attribuent à la loi des pertes d'emplois survenues avant même que la législation n'entre en vigueur<sup>13</sup>. Une autre, effectuée pour *Philip Morris Management Corp* et dévoilée en janvier 1998, a sondé des propriétaires de bars, de tavernes et de restaurants et, à partir de leurs prévisions non-scientifiques, prédit une perte d'emploi de 44% dans les bars et tavernes!<sup>14</sup>

★ L'histoire nous montre que les « études » des groupes restaurateurs qui militent contre les lois sont souvent boiteuses ou malhonnêtes : Pour s'opposer au règlement proposé par la Ville de Toronto, la *Ontario Restaurant Association (ORA)* a fait faire un sondage pour servir de base à une « étude » économique (préparée par *CCG Consulting Group* pour le compte de l'*ORA*). Selon cette étude, les restrictions sur l'usage du tabac entraînent des pertes d'emplois. Mais après avoir examiné le document, le Dr Robert Allen de l'Université de la Colombie Britannique, le Dr Michael Krashinsky de l'Université de Toronto de même que le Département de Santé Publique de Toronto concluent que les données utilisées par l'*ORA* n'étaient pas fiables : entre autres, ils révèlent que le sondage repose sur des questions stratégiquement biaisées et que l'étude comporte des hypothèses erronées, des méthodologies boiteuses, des contradictions internes et des données irréalistes, comme leurs estimations de la réduction de la fréquentation de commerces – qui excède la fréquentation actuelle de ces commerces<sup>15</sup>!

**11 ■ « Les fumeurs ont le droit de défendre leurs droits. »**

---

★ La Société pour la liberté des fumeurs (Smokers' Freedom Society), qui était active au début des années 90, prétendait représenter l'opinion de six millions de fumeurs canadiens. Elle était principalement financée par l'industrie<sup>16</sup>. Elle n'avait ni membre, ni état financier pouvant être consultés par le public, et ses porte-parole étaient des « bénévoles payés ».<sup>17</sup>

★ L'Association pour le respect des droits des fumeurs, lancée récemment au Québec, refuse de rendre publiques ses sources de financement (elle dit avoir 28 employés et traverse le pays dans un luxueux véhicule récréatif de type *Winnebago*). Elle se présente comme un regroupement de fumeurs, mais dans aucune de ses revendications ne demande-elle plus d'accès aux aides thérapeutiques à la cessation pour les fumeurs. Elle ne reproche pas non plus à l'industrie d'avoir manipulé les niveaux de nicotine et ajouté des substances toxiques dans le tabac pour augmenter la dépendance des fumeurs.

---

<sup>11</sup> *What to Expect from the Tobacco Industry*, Americans for Nonsmokers' Rights, 1992.

<sup>12</sup> *What to Expect from the Tobacco Industry*, Americans for Nonsmokers' Rights, 1992.

<sup>13</sup> Pietropaolo, Vincent, *Economic Impact of the New York City Smoke-free Law*, Roswell Park Cancer Institute, July 1996.

<sup>14</sup> Communiqué de presse, National Beverage Association, 19 janvier 1998.

<sup>15</sup> Robert, Allan, *The Economic Impact of Smoke Free Bylaws*, Department of Economics, University of British Columbia, November 1996; Krashinsky, Michael, *Economic Effects of a Ban on Smoking on the Metro Toronto Food Services and Hospitality Sector: The Severe Limitations of Relying on Survey Data*, Department of Economics, University of Toronto, November 1996; Patychuk, D., *Review of 'The Food Services and Hospitality Sector and a Metro Smoking Ban: An Analysis of Economic Consequences': A Study for the Hotel and Restaurant Employees Union, Ontario Hotel and Motel Association and Ontario Restaurant Association*, City of Toronto Health Services, décembre 1996.

<sup>16</sup> Bryan, J., « Pro-Smokers' Group Founded with Help from Tobacco Firms », *The Gazette*, 4 septembre 1986.

<sup>17</sup> National Campaign for Action on Tobacco.

# CONTEXTE QUÉBÉCOIS:

(2 mai 2000)

## 1 ■ LA NOCIVITÉ DE LA FUMÉE DE TABAC SECONDAIRE (FTS) :

Il n'y a plus de doute que la fumée de tabac secondaire est nocive pour la santé. La FTS comprend plus de 4000 produits chimiques dont au moins 43 sont des cancérogènes connus. Pratiquement toutes les entités scientifiques indépendantes sont d'accord que la FTS est la cause d'une gamme de maladies graves comme le cancer du poumon et des maladies cardio-vasculaires. À chaque année, la fumée secondaire cause la mort de 1000 à 2000 Québécois par maladie cardiaque<sup>18</sup> et de 100 Québécois par cancer du poumon<sup>19</sup>. De plus, l'exposition à la fumée secondaire double le risque de cancer du sein chez les femmes non ménopausées.<sup>20</sup> Les enfants exposés à la FTS souffrent plus souvent d'infections,<sup>21</sup> et parmi les maladies infantiles provoquées ou aggravées par la FTS, on trouve : la pneumonie, la bronchite, les infections de l'oreille moyenne, l'asthme, l'amygdalite et les maladies inflammatoires intestinales<sup>22</sup>.

## 2 ■ LA LOI QUÉBÉCOISE :

La loi 444 a été adoptée à l'unanimité par l'Assemblée Nationale le 17 juin 1998. La législation reconnaît la nocivité de la FTS et cherche à réduire l'exposition involontaire des non-fumeurs à celle-ci. Dorénavant, les milieux de travail, les milieux scolaires et la plupart des milieux publics seront des endroits non-fumeurs. Cependant, la loi reconnaît le besoin d'une période d'adaptation. Les restrictions sur l'usage du tabac sont entrées en vigueur le 17 décembre 1999—18 mois après l'adoption de la loi—et, en surplus, les sanctions ont été reportées d'un autre 6 à 12 mois.

## 3 ■ LES RESTAURANTS :

Depuis le 17 décembre 1999, le nombre de places et l'aire réservées pour les fumeurs dans les restaurants ne peut dépasser 40% du total disponible. Et à partir du 17 décembre 2009, tous les restaurants de 35 places et plus devront installer des cloisons séparant les aires fumeurs et non-fumeurs. (Dans le cas des nouveaux restaurants et de ceux qui subissent des rénovations majeures, ils devront instaurer ces cloisons dès le 17 décembre 2001.) Aucune restriction ne s'applique aux bars, sauf s'ils incorporent un restaurant.

## 4 ■ LE RESPECT DE LA LOI :

L'implantation de la loi s'est généralement bien passée. Un sondage Léger et Léger effectué à la fin du mois de février rapporte que 6 sur 10 Québécois pensent que la loi est généralement respectée. Le cas des restaurants constitue un problème particulier. Bien que les dispositions actuelles s'appliquant aux restaurants sont des mesures transitoires et partielles — les sections fumeurs/non-fumeurs ouvertes ne protègent pas contre la FTS — elles représentent toutefois une amélioration sur la situation actuelle. Mais en l'absence de sanctions, bien des restaurateurs ont décidé qu'ils ne vont tout simplement pas appliquer la loi. Il importe alors d'accélérer la mise en vigueur des sanctions (accompagnée d'un programme de surveillance et d'inspection) pour convaincre les restaurants de se conformer sans tarder à la loi.

<sup>18</sup> Op. cit.: Morin, M., M.J. Kaiserman et K. Leahy - Données adaptées pour le Québec.

<sup>19</sup> Morin, M., M.J. Kaiserman et K. Leahy, « Mortalité attribuable au tabagisme au Canada, 1989 », *Maladies Chroniques au Canada* 13(4), juillet - août 1992, p. 71.

<sup>20</sup> Société canadienne du cancer, communiqué de presse du 15 mars 2000, citant l'étude publiée dans *Cancer Causes and Control*

<sup>21</sup> Gridding, S.S., et al., « Active and Passive Tobacco Exposure--A Serious Paediatric Health Problem: A Statement from the Committee on Atherosclerosis and Hypertension in Children », *Circulation*, Council on Cardiovascular Disease in the Young, American Heart Association, novembre 1994

<sup>22</sup> Faits saillants - « La FTS au foyer », Centre National de Documentation sur le Tabac et la Santé, Ottawa, juillet, 1996, p. 2. Voir aussi op. cit.: Faits saillants - « La fumée de tabac dans l'environnement: ses conséquences générales pour la santé ».