

DNF
Droit des Non-Fumeurs
Dossier de presse
- Mars 2005 -

Service de presse :
Prformance - Laurence Simonpieri et Fabienne Ripon
Tél : 01 45 44 47 03 et 01 47 28 99 69
Portable : 06 13 61 67 83 et 06 62 12 42 87
E-mail : laurence@prformance.com
et fabienne@prformance.com



Sommaire

Quelques chiffres.....	Page 3
DNF, Présentation, Mission, Rôle.....	Page 4
Gérard Audureau, Président de DNF.....	Page 5
« Les restaurateurs luttent contre le cancer ».....	Page 6
Droits, obligations, sanctions.....	Page 7
Communiqué de presse annonçant les résultats du sondage DNF / TNS Direct, société du groupe TNS (Taylor Nelson Sofres) : « Plus de 44% des restaurants ne respectent pas la loi, 26% d'entre eux sont encore entièrement fumeurs ».....	Page 8
Témoignages.....	Page 11



Quelques chiffres...

- 7 français sur 10 déclarent être gênés par la fumée des autres.
- Chaque jour, en France, le tabagisme tue 180 personnes dont 7 n'ont jamais inhalé que la fumée des autres.
- La responsabilité des employeurs sous l'autorité desquels sont placés les lieux protégés par la loi est engagée dans plus de 75% des cas qui sont soumis à DNF.
- L'âge moyen de la première cigarette est de 11.3 ans



Présentation

Créée en 1973, DNF est une association sans but lucratif. Présidée par Gérard Audureau, elle fait partie de l'Alliance Contre le Tabac (organisme qui regroupe plus de 30 associations qui luttent contre le tabagisme) dont elle est le membre fondateur.

Subventionnée par le Ministère de la Santé, par le Ministère de la Jeunesse et de l'éducation et reconnue de mission d'utilité publique, DNF est une des rares associations qui œuvre dans le champ d'action de la protection des non-fumeurs.

Mission

L'objectif de DNF est d'obtenir le plus vite possible l'interdiction de fumer dans tous les espaces collectifs comme cela est déjà le cas dans les écoles, collèges et lycées, dans certains trains, dans l'ensemble des compagnies aériennes ou dans le métro.

Dans cette attente, Elle exige, par défaut, que la réglementation (loi Evin) en vigueur, éventuellement améliorée et lisible, soit respectée pour protéger les non-fumeurs, notamment dans les entreprises et les restaurants.

Rôle

DNF a une mission d'information notamment sur les dangers du tabac et sur les droits des non-fumeurs. Elle accompagne et apporte son aide aux non-fumeurs mais aussi aux fumeurs et à tous ceux, délégué du personnel, employeurs, restaurateurs, qui de par leurs fonctions, sont confrontés au problème de la co-existence des populations de fumeurs et de non-fumeurs dans leurs établissements. Enfin, elle agit auprès des pouvoirs publics afin de faire connaître ses actions.

Pour l'année 2004, DNF a comptabilisé 71384 visiteurs sur son site (soit plus de 200 visiteurs par jour) et plus de 400 000 pages lues. Elle a enregistré plus de 1530 demandes : plaintes, questions ou témoignages et établi 45 mises en demeure.

La majorité des plaintes reçues concerne les lieux de travail (31%), les restaurants (24%) et les habitations privées (14%). Si les plaintes dans l'enseignement et dans les transports en commun ont régressé d'année en année, DNF a en revanche remarqué une inquiétante progression dans le secteur hôtelier, les habitations privées et dans le milieu du sport et des loisirs.



Gérard Audureau, Président de DNF

Président de DNF depuis 2002, Gérard Audureau s'est investi dans la lutte contre le tabagisme passif. Il consacre tout son temps à l'association afin qu'elle puisse apporter son aide aux victimes du tabagisme passif, participer à une meilleure information sur la loi Evin mais encore pour mieux faire appliquer la législation dans les lieux publics tout en exerçant une veille sur les actions illégales des cigarettiers qui contournent trop souvent la loi. Il est également le Secrétaire Général bénévole de l'Alliance Contre le Tabac, coalition d'une trentaine d'association de lutte contre le tabagisme.



Les restaurateurs luttent contre le cancer

Dans le cadre du plan national de lutte contre le cancer initié par le Président de la république, Jacques Chirac, et en collaboration avec le Ministère de la Santé et de la Protection sociale, la MILDT (Mission Interministérielle de Lutte contre la Drogue et la Toxicomanie) et l'INPES (Institut National de Prévention et d'Education pour la Santé), DNF a proposé plusieurs projets nationaux dont :

« Les restaurateurs luttent contre le cancer », une action pragmatique et efficace pour faire respecter la législation antitabac dans les restaurants

« Les restaurateurs luttent contre le cancer » est un projet de sensibilisation et d'information des restaurateurs sur la loi et les obligations à respecter.

Ce projet se compose de plusieurs phases :

- Un sondage réalisé auprès des professionnels de la restauration en collaboration avec TNS Direct, société du groupe TNS (Taylor Nelson Sofres) (disponible sur demande) qui révèle que de nombreux restaurateurs ne connaissent pas suffisamment la loi ou l'ignorent.
- Suite à ce sondage DNF a créé un « kit » à destination des restaurateurs comprenant : un dépliant de sensibilisation aux bénéfices de l'application de la loi au sein des restaurants, un guide d'aide à son application, une fiche destinée au personnel de l'établissement ainsi que des fiches techniques et des éléments de signalétique.



Droits, obligations, sanctions

Ce que dit la loi

« Il est interdit de fumer dans les lieux fermés et couverts accueillant du public ou qui constituent des lieux de travail » - Article 3511-1 du code de la santé publique

Les espaces réservés aux fumeurs doivent :

- Répondre à des normes techniques très précises de ventilation – Article R.3511-3 et/ou R.3511-8 du code de la santé publique renvoyant aux articles R.232-5 et suivants du code du travail.
- Etre signalés de manière apparente – Article R.3511-7 du code de la santé publique

Les obligations des responsables de ces lieux (donc celles entre autre des restaurateurs)

« La personne ou l'organisme responsable de ces lieux doit tenir compte de la nécessité d'assurer la protection des non-fumeurs » - Article R.3511-2 et R.3511-5 du code de la santé publique.

Sanctions encourues par ceux des responsables de ces lieux qui ne respectent pas la loi

Ceux qui ne respectent pas la loi s'exposent à des contraventions pouvant aller jusqu'à 1500 euros par infraction. Ces sanctions s'appliquent en effet « à celui qui aura réservé aux fumeurs des emplacements non conformes aux dispositions de la loi » ou « n'aura pas respecté les normes de ventilation » ou encore « n'aura pas mis en place la signalisation prévue à l'article R.3511-7 du code de la santé publique

Sanctions encourues par un fumeur qui ne respecte pas la loi

Article R.3512-1 du code de la santé publique : « Le fait de fumer hors d'un emplacement mis à la disposition des fumeurs est puni de l'amende prévue pour les contraventions de la troisième classe (jusqu'à 450 euros par infraction).



Communiqué de presse

Plus de 44% des restaurateurs avouent que la loi n'est pas respectée chez eux.

26% des établissements sont encore entièrement fumeurs !

Une étude réalisée conjointement par l'association Droit des Non-fumeurs et TNS Direct, société du groupe TNS (Taylor Nelson Sofres) disponible sur le site www.dnf.asso.fr ou en téléphonant au (01) 42 77 06 56

Paris, le 22 mars 2005 – Dans le cadre du plan national de lutte contre le cancer initié par le Président de la République, Jacques Chirac, et en collaboration avec le Ministère de la Santé et de la Protection sociale, la MILDT (Mission Interministérielle de Lutte contre la Drogue et la Toxicomanie) et l'INPES (Institut National de Prévention et d'Éducation pour la Santé), l'association Droit des Non-fumeurs a réalisé auprès des professionnels de la restauration, en collaboration avec TNS Direct, société du groupe TNS (Taylor Nelson Sofres), un sondage dont les résultats s'avèrent inquiétants en terme de santé publique puisqu'ils révèlent que plus de 44% des restaurants français reconnaissent que la loi Evin n'est pas respectée chez eux . Parmi eux, 26% sont encore entièrement fumeurs. Dans les 56 % restants une grande majorité a une interprétation de la loi erronée qui ne lui permet pas de la respecter correctement.

Subventionnée par le Ministère de la Santé et de la Protection sociale, par le Ministère de la Jeunesse et de l'éducation, et reconnue de mission d'utilité publique, DNF est une des rares associations qui œuvre dans le champ d'action de la protection des non-fumeurs. Elle veille à la bonne application de la loi notamment auprès de tous ceux qui, de par leur fonction (délégué du personnel, employeurs, restaurateurs...), sont confrontés aux problèmes liés à la co-existence des populations de fumeurs et de non-fumeurs au sein de leur établissement. C'est dans ce cadre que DNF, avec le concours de l'institut de



sondage TNS Direct, société du groupe TNS (Taylor Nelson Sofres), a réalisé cette étude sur un panel représentatif de 800 restaurants, brasseries, et cafés français.

Ainsi, si 56% des responsables des restaurants, cafés, brasseries, considèrent être en conformité parce qu'ils respectent la loi (45%) ou sont entièrement non-fumeur (11%), 44% sont encore hors la loi car 26% sont entièrement fumeurs ou laxistes (18%) et dans 38% d'entre eux, les non-fumeurs sont même repoussés !

Pourtant, la grande majorité des français (72%) (dont 44% de fumeurs également incommodés par la fumée) sont favorables à des espaces de restauration non-fumeurs et 73% des français entre 15 et 25 ans ne fument pas.

Cependant, dans la majorité des établissements, les zones fumeurs occupent en moyenne les 2/3 des locaux ce qui est donc disproportionné au regard du profil réel et majoritaire des populations qui les fréquentent.

« Des résultats paradoxaux qui mettent en lumière, l'inadéquation flagrante entre les désirs réels et visiblement méconnus d'une clientèle majoritairement favorable au respect de la loi et la réponse qui lui est faite par les professionnels de la restauration dont 81% pourtant, déclarent que leur clientèle constitue leur véritable richesse et que sa satisfaction passe par le respect qu'ils lui accordent » déclare Gérard Audureau, Président de DNF.

Une attitude des professionnels de la restauration qui semble principalement s'appuyer sur la crainte (largement alimentée par l'industrie du tabac) de perdre une partie de leur clientèle qu'ils pensent majoritairement fumeuse et qu'ils n'osent pas contrarier. Ainsi, 60% des professionnels de la restauration laissent fumer un client même lorsqu'il est en dehors de la zone destinée aux fumeurs.

Une crainte non fondée puisque la fréquentation réelle des restaurants non-fumeurs aux États-unis démontre au contraire une augmentation de fréquentation comprise entre 12 et 25%, et tandis que 33 % de la population française affiche l'intention de fréquenter plus souvent des établissements non-fumeurs contre 15% de ne plus les fréquenter.

Par ailleurs, 7 français sur 10 et 1 fumeur sur 2 déclarent être incommodés par la fumée des autres et les seuls fumeurs récalcitrants et trop dépendants pour résister à leur besoin de cigarette pendant le temps du repas ne représentent que 1% de la population.

Ce sondage DNF (disponible sur demande) et les récentes campagnes de sensibilisation aux dangers du tabagisme passif* qui incitent désormais les populations incommodées par la fumée à exercer leur droit souvent ignoré jusque



là, devraient faire évoluer les mentalités et le comportement des restaurateurs souvent abusifs à leur égard.

A ce propos, DNF travaille actuellement à l'élaboration d'un « kit d'information » contenant un dépliant de sensibilisation aux bénéfices de l'application de la loi au sein des restaurants, un guide d'aide à son application et des fiches pratiques que les professionnels de la restauration devraient recevoir fin mars 2005.

Dans le cadre de cette campagne, DNF a également mis en ligne sur son site Internet, le premier guide « des bonnes adresses pour non-fumeurs » : un annuaire complet de restaurants 100 % Non-Fumeurs mais également des établissements qui respectent la loi sur tout le territoire Français. Ce guide répond à une véritable demande des internautes qui souhaitent favoriser les restaurateurs soucieux du confort et de la santé de leur clientèle.

* Chaque jour, en France, le tabagisme tue 180 personnes dont 7 n'ont jamais inhalé que la fumée des autres.

Rappel des obligations des restaurateurs

« La personne ou l'organisme responsable des lieux fermés et couverts accueillant du public ou qui constituent des lieux de travail doit tenir compte de la nécessité d'assurer la protection des non-fumeurs » - Article R.3511-2 et R.3511-5 du Code de la Santé Publique.

A propos de DNF

Créée en 1973, DNF est une association sans but lucratif. Présidée par Gérard Audureau, elle fait partie de l'Alliance Contre le Tabac (organisme qui regroupe l'ensemble des associations qui luttent contre le tabagisme) dont elle est membre-fondateur. Subventionnée par le Ministère de la santé, par le Ministère de la Jeunesse et de l'éducation, et reconnue de mission d'utilité publique, DNF est une des rares associations à agir au quotidien dans le champ d'action de la protection des non-fumeurs.

Contact presse :

Prformance - Laurence Simonpieri et Fabienne Ripon

Tel : 01 45 44 47 03 et 01 47 28 99 69

Portable : 06 13 61 67 83 et 06 62 12 42 87

E-mail : laurence@prformance.com et fabienne@prformance.com



Témoignages

Alain Dalbera
Restaurant « Le château Poivre »
145 rue du château
75014 Paris

« La loi Evin, oui mais... »

« Je pense que la stricte application de la loi est possible et facilitée pour les grandes structures de restauration, mais difficilement applicable dans un petit restaurant comme le mien qui compte peu de couverts.»

Philippe Tailleur
Restaurant et boulangerie Bio « Bread and roses »
62, rue Madame
75006 Paris

« Un restaurant 100% sans tabac »

« Offrir à sa clientèle un espace 100% non fumeur est devenu aujourd'hui un atout commercial majeur. Nous ne rencontrons aucun problème avec notre clientèle de fumeurs. En effet, nous leur proposons des tas de choses délicieuses pour oublier un moment la cigarette et se réveiller les papilles! Dans le futur, quelque soit le type d'établissement que nous ouvrirons, cette caractéristique sera maintenue et nous saurons, comme aujourd'hui, en faire un avantage. »

Patrick Chadelat,
Consommateur non-fumeur gêné par la fumée des autres



"Comment peut-on supporter la fumée au restaurant sinon en se désintéressant du contenu de son assiette ? En effet, sentir la fumée et goûter sa bavette échalote apparaît comme une barbarie première ! C'est comme si on dissociait l'odorat du goût et cela tient pour moi de l'irrespect des sens !"

Yannick Bouvron, Consommateur fumeur que la fumée dérange

« Bien que fumeur, je suis gêné par la fumée de cigarette particulièrement dans les restaurants où mets et fumée ne se marient guère et plus généralement, dans tous les endroits confinés. De plus, il n'est pas indispensable de fumer dans ce type de lieux et les fumeurs dont je fais partie, peuvent bien faire un break....sans être en manque ! »

Docteur Béatrice Le Maître Les dangers du tabagisme passif

Béatrice Le Maître est médecin tabacologue, responsable de l'Unité de Tabacologie au CHU de Caen. Elle a participé à la réalisation de programmes nationaux de formation sur le sevrage tabagique pour les professionnels de la santé, médecins, pharmaciens, sages-femmes. Elle est membre de la Société de Tabacologie, présidente de l'Association Interdisciplinaire de Recherche sur le Tabagisme en Basse-Normandie, association membre de l'Alliance française pour la santé, Coalition contre le tabagisme et est l'auteur du livre « Le tabac en 200 questions ».

