

DNF

Expérience des restaurants sans tabac

Octobre 2007



Contacts TNS Direct :

Damien Desport

Tel: 01.46.12.28.90

Mail: damien.desport@tns-direct.fr

Boris Bénès

Tel: 01.46.12.28.70

Mail: boris.benes@tns-direct.fr

Contact DNF:

Maria-Alejandra Cardenas

Tel: 01.42.77.06.56

Sommaire

- **La méthodologie** **P.3**
- **Analyse descriptive de l'échantillon** **P.4**
- **Degré d'interdiction du tabac** **P.13**
- **Historique interdiction du tabac** **P.19**
- **Impact interdiction du tabac** **P.26**
- **Synthèse** **P.32**

I - La méthodologie

DNF a souhaité réaliser une étude sur l'expérience de restaurants 100% sans tabac et de restaurants appliquant la loi Evin.

L'enquête téléphonique a été réalisée du 8 au 19 octobre 2007 auprès d'un échantillon de 800 restaurateurs référencés au sein du Guide des Bonnes Adresses de DNF.

Cette liste regroupe des établissements 100% non fumeurs et des établissements qui disposent d'un espace couvert et fermé pour les fumeurs.

L'étude a été menée par TNS DIRECT, société du groupe TNS, leader mondial des études de marché ad hoc.

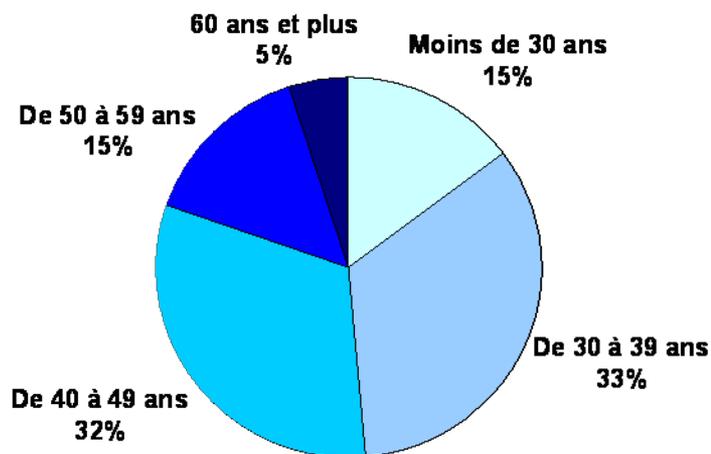
II - Analyse descriptive de l'échantillon

II – Analyse descriptive échantillon : Dirigeant

□ Age :

base : 800 rép.

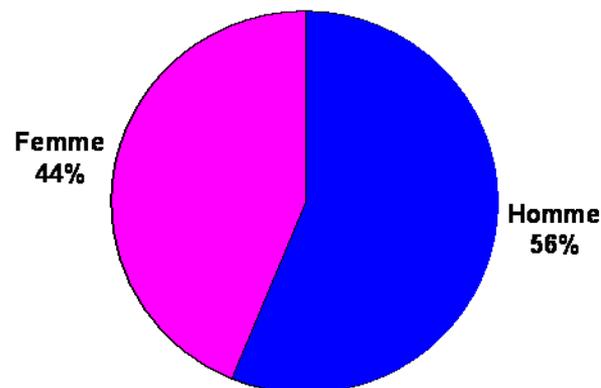
Moyenne d'âge : 40 ans



- 40 ans de moyenne d'âge chez les restaurateurs interrogés.

□ Sexe :

base : 800 rép.

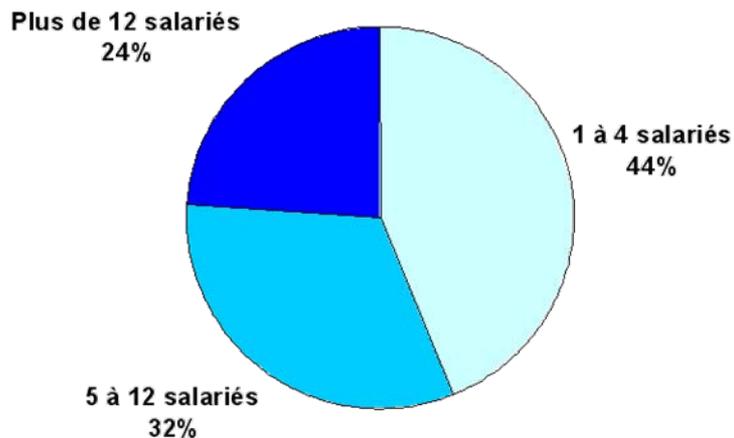


- Une légère sur-représentation d'hommes (56%) chez les restaurateurs interrogés.

II – Analyse descriptive échantillon : Taille

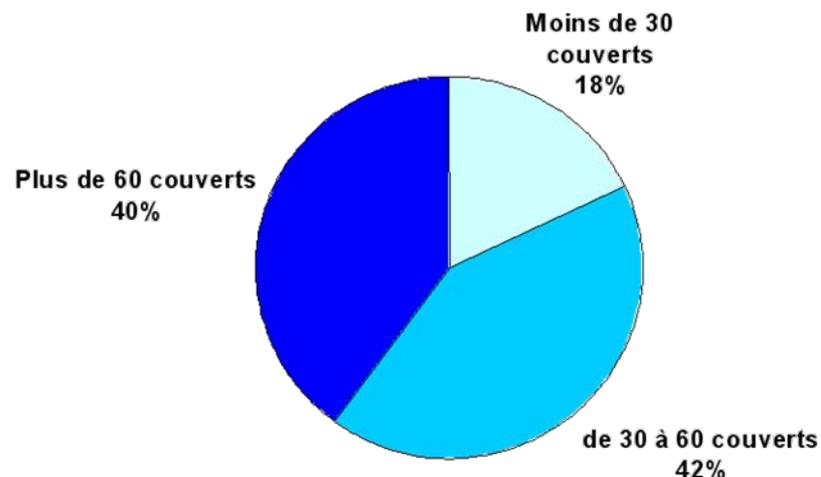
□ **Q3. Combien de salariés compte votre établissement, y compris vous-même et la cuisine ?** *base : 800 rép.*

Effectif médian : 5 salariés



□ **Q4. De combien de couverts dispose votre établissement ?** *base : 800 rép.*

Nbre médian de couverts : 50



➤ En médiane, les établissements interrogés sont constitués de 5 salariés et disposent de 50 couverts.

II – Analyse descriptive échantillon : Taille

□ Q3 ventilée par Q4. Nombre de salariés en fonction du nombre de couverts.

base : 800 rép.

Nombre de couverts à disposition en fonction du nombre de salariés	Moins de 30 couverts	De 30 à 60 couverts	Plus de 60 couverts	Total
Base :	147	334	319	800
1 à 4 salariés	84%	57%	11%	44%
5 à 12 salariés	14%	35%	38%	32%
Plus de 12 salariés	2%	8%	51%	24%
Total	100%	100%	100%	100%

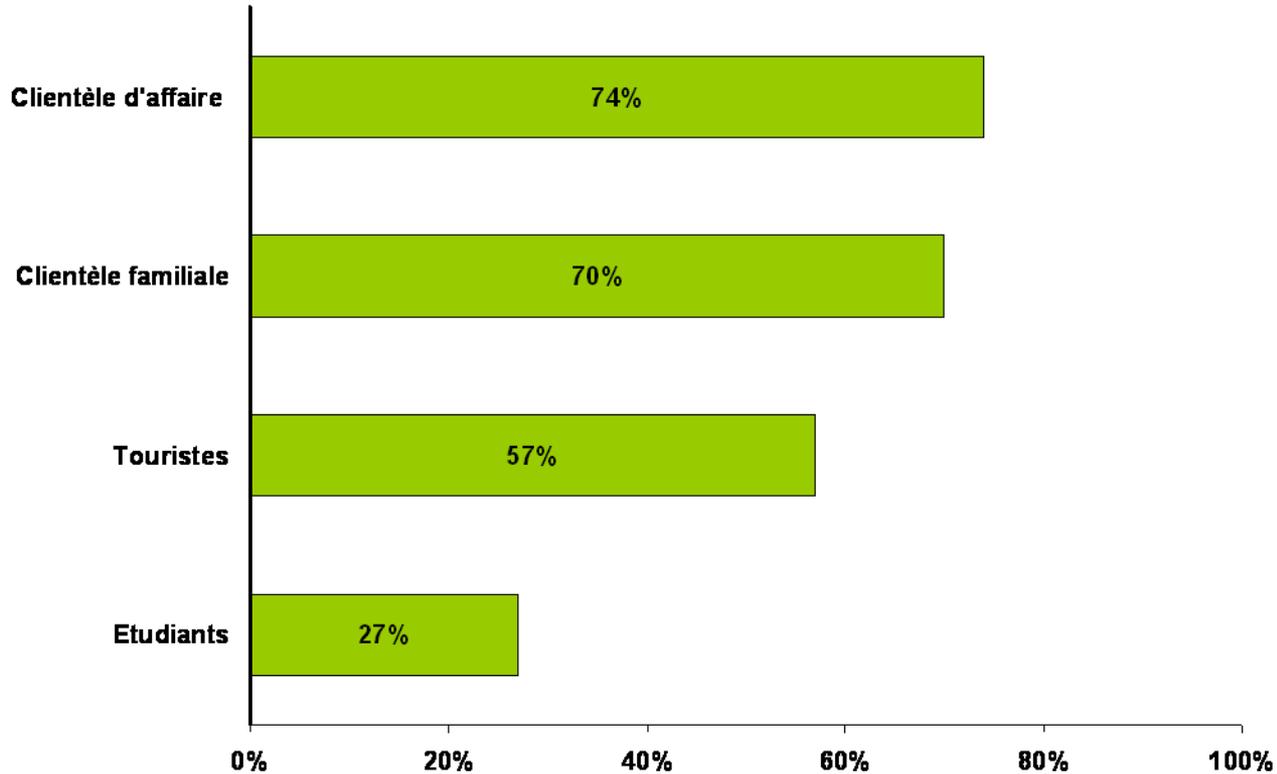
% = significativement > au total en ligne **% = significativement < au total en ligne**

- Très clairement, le nombre de salariés est corrélé au nombre de couverts :
⇒ Au final, ces 2 éléments reflètent la taille du restaurant.

II – Analyse descriptive échantillon : Clientèle principale

□ Q2. Laquelle de ces populations constitue votre principale clientèle ?

base : 800 rép.



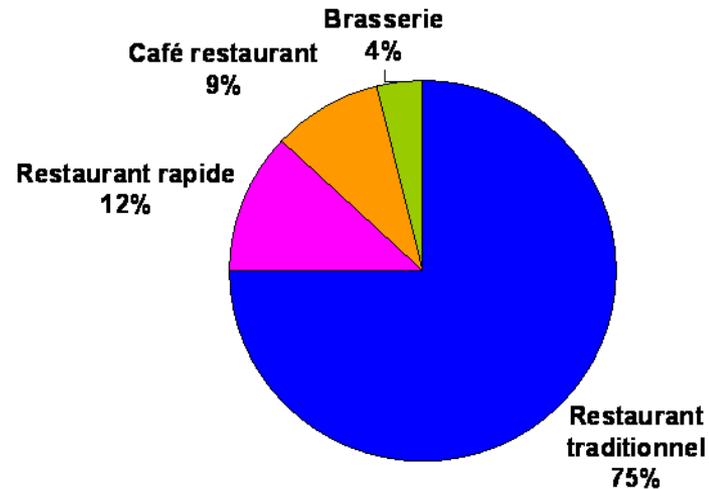
➤ 2 principaux types de clientèles chez les établissements interrogés :

⇒ La clientèle d'affaire et la clientèle familiale.

II – Analyse descriptive échantillon : Types d'établissement

□ **Q1. Pour commencer, à quelle catégorie appartient votre établissement ?**

base : 800 rép.



- Les restaurants traditionnels constituent la grande majorité (75%) des établissements respectueux des non-fumeurs.

II – Analyse descriptive échantillon : Types d'établissement

□ Q1. Profil des différents types de restaurants (1).

Profil des différentes catégories d'établissement		Restaurant traditionnel	Restaurant rapide	Café restaurant	Brasserie	Total
		599	96	70	35	800
Sexe	Homme	59%	52%	37%	63%	56%
	Femme	41%	48%	63%	37%	44%
Age	Moins de 30 ans	12%	26%	20%	23%	15%
	De 30 à 39 ans	33%	43%	29%	37%	34%
	De 40 à 49 ans	33%	25%	31%	29%	32%
	50 ans et plus	22%	6%	20%	11%	20%
Paris Province	Paris	20%	34%	37%	11%	23%
	Province	80%	66%	63%	89%	77%
Effectif	1 à 4 salariés	43%	38%	61%	29%	44%
	5 à 12 salariés	33%	32%	29%	31%	32%
	Plus de 12 salariés	24%	30%	10%	40%	24%
Nombre de couverts	Moins de 30 couverts	16%	23%	36%	11%	18%
	De 30 à 60 couverts	45%	33%	41%	11%	42%
	Plus de 60 couverts	39%	44%	23%	77%	40%
Type de clientèle	Clientèle d'affaire	75%	72%	69%	71%	74%
	Clientèle familiale	73%	61%	71%	49%	70%
	Touristes	57%	48%	71%	63%	57%
	Etudiants	22%	49%	43%	20%	27%
Total		100%	100%	100%	100%	100%

II – Analyse descriptive échantillon : Types d'établissement

□ Q1. Répartition type de restaurants par région.

Répartition des types de restaurants par régions	Paris	Nord	Est	B.P. Est	B.P. Ouest	Ouest	Sud-Ouest	Sud-Est	Méditerranée	Total
	182	9*	178	39	62	43	46	86	155	800
Restaurant traditionnel	65%		83%	82%	73%	84%	80%	80%	68%	75%
Restaurant rapide	18%		6%	8%	8%	5%	13%	9%	17%	12%
Café restaurant	14%		5%	5%	11%	9%	4%	7%	9%	9%
Brasserie	2%		6%	5%	8%	2%	2%	3%	5%	4%
Total	100%		100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

B.P. : Bassin Parisien

* Base de répondants trop faible pour exprimer les résultats (< 30 rép.)

II – Analyse descriptive échantillon : Types d'établissement

□ Q1. Profil des différents types de restaurants (2).

➤ Les caractéristiques des différents établissements varient fortement en fonction de leur catégorie. Dans le détail on notera les éléments suivants :

⇒ **Les restaurants traditionnels** sont davantage situés en Province, dirigés par des hommes, plus âgés, avec une clientèle plus familiale.

⇒ **Les restaurants rapides** sont davantage situés à Paris, dirigés par des jeunes (moins de 40 ans), avec une clientèle plus étudiante.

⇒ **Les café-restaurants** sont davantage situés à Paris, dirigés par des femmes, de petites taille (effectif et nombre de couverts) avec une clientèle plus touristique et plus étudiante.

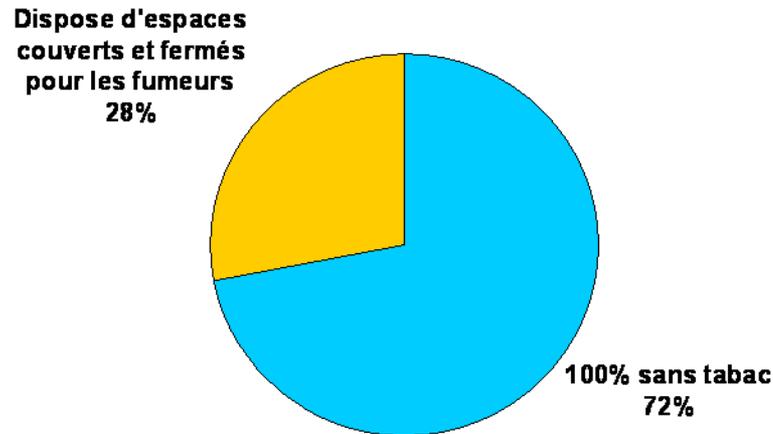
⇒ **Les brasseries** sont davantage situées en Province, de grandes tailles (effectif et nombre de couverts) avec une clientèle moins familiale.

III – Degré d’interdiction du tabac

III – Degré d'interdiction du tabac : Degré d'interdiction

□ **Q5. Votre établissement est-il 100% sans tabac ou alors dispose t-il d'espaces couverts et fermés pour les fumeurs ?**

base : 800 rép.



➤ **72% des établissements interrogés ont entièrement banni le tabac au sein de leur établissement.**

III – Degré d'interdiction du tabac : Degré d'interdiction

□ Q5. Profil des établissements en fonction du degré d'interdiction du tabac.

Profil des établissements en fonction du degré d'interdiction du tabac		100% sans tabac	Dispose d'espaces fermés	Total
		578	222	800
Sexe	Homme	55%	59%	56%
	Femme	45%	41%	44%
Age	Moins de 30 ans	13%	20%	15%
	De 30 à 39 ans	33%	36%	34%
	De 40 à 49 ans	32%	29%	32%
	50 ans et plus	22%	14%	20%
Paris Province	Paris	23%	22%	23%
	Province	77%	78%	77%
Effectif	1 à 4 salariés	52%	23%	44%
	5 à 12 salariés	33%	31%	32%
	Plus de 12 salariés	15%	47%	24%
Nombre de couverts	Moins de 30 couverts	24%	5%	18%
	De 30 à 60 couverts	46%	31%	42%
	Plus de 60 couverts	31%	64%	40%
Catégorie de restaurant	Restaurant traditionnel	71%	84%	75%
	Restaurant rapide	13%	9%	12%
	Café restaurant	11%	2%	9%
	Brasserie	4%	5%	4%
Type de clientèle	Clientèle d'affaire	72%	79%	74%
	Clientèle familiale	70%	72%	70%
	Touristes	57%	58%	57%
	Etudiants	27%	27%	27%
Total		100%	100%	100%

➤ Le degré d'interdiction du tabac varie principalement en fonction de la taille de l'établissement => davantage d'espaces couverts et fermés pour les fumeurs au sein des établissements de grande taille (effectif et nombre de couverts).

III – Degré d'interdiction du tabac : Degré d'interdiction

□ Q5. Répartition des restaurants par régions selon le degré d'interdiction.

Répartition des restaurants par régions selon leur degré d'interdiction	Paris	Nord	Est	B.P. Est	B.P. Ouest	Ouest	Sud-Ouest	Sud-Est	Méditerranée	Total
	182	9*	178	39	62	43	46	86	155	800
100% sans tabac	74%		82%	49%	69%	58%	61%	73%	74%	72%
Dispose d'espaces couverts et fermés pour les fumeurs	26%		18%	51%	31%	42%	39%	27%	26%	28%
Total	100%		100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

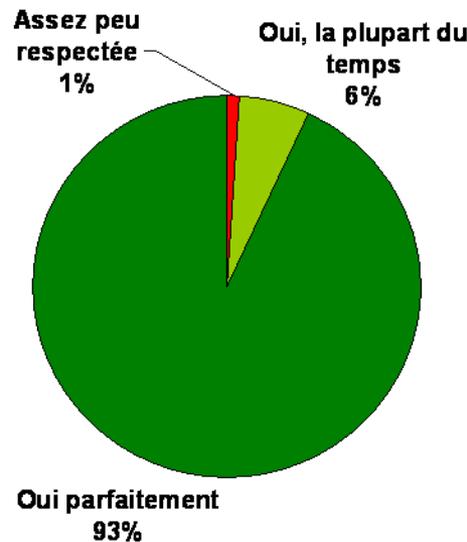
% = significativement > au total en ligne % = significativement < au total en ligne

III – Degré d'interdiction du tabac : Respect de l'interdiction

□ Q7. L'interdiction de fumer est-elle respectée par vos clients ?

base : 578 rép. Les établissements 100% non fumeurs.

Globalement respecté : 99%

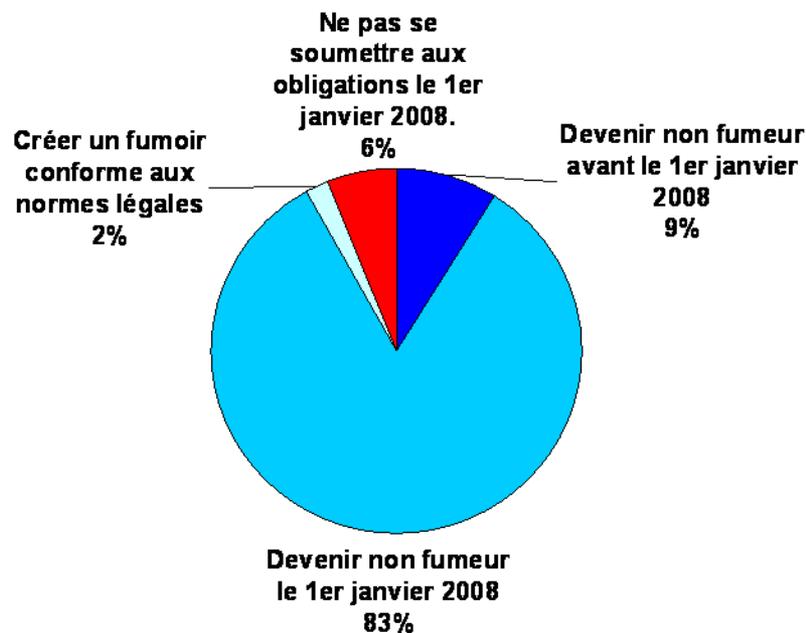


- L'interdiction de fumer est parfaitement respectée dans la quasi-totalité (93%) des établissements non fumeurs interrogés.
- Un respect de l'interdiction globalement homogène en fonction des différentes catégories de restaurant.

III – Degré d'interdiction du tabac : Conformité à la législation

□ **Q12. Avez-vous envisagé :**

base : 222 rép. Les établissements avec espaces pour les fumeurs.

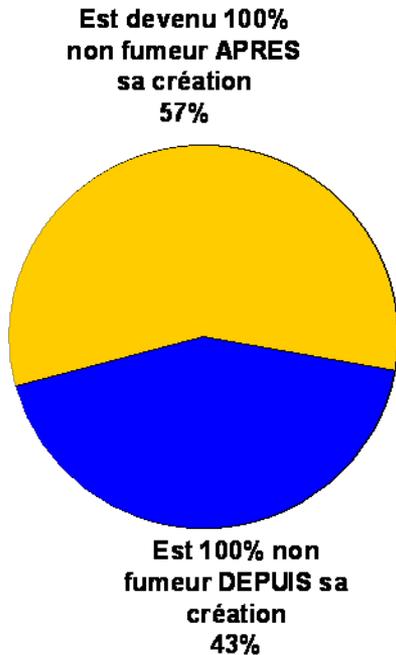


- **La quasi-totalité (94%) des établissements interrogés qui acceptent la consommation de tabac dans un espace fermé seront conformes à la loi en vigueur le 1er janvier 2008.**
- **Dans ce contexte, la grande majorité (91%) de ces établissements deviendra 100% non fumeurs.**
- **Seuls quelques restaurants exclusivement de type traditionnels (13 sur les 222 établissements interrogés soit 6%) n'envisagent pas de se soumettre aux nouvelles obligations le 1er janvier 2008.**

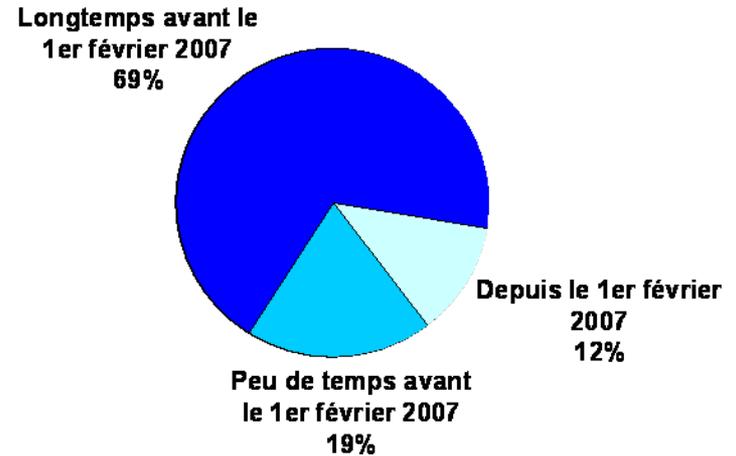
IV – Historique interdiction du tabac

IV – Historique interdiction du tabac : Période d'interdiction

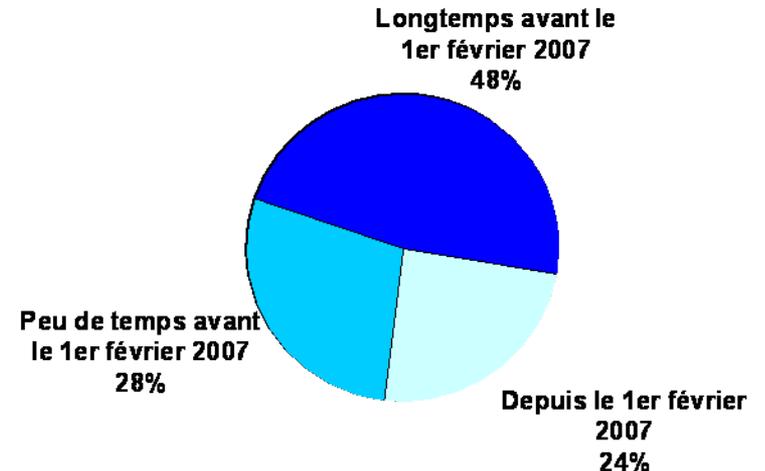
☐ Q6a. *Votre établissement est-il 100% non fumeur depuis sa création ou est-il devenu non fumeur ?* base : 578 rép. Les établissements 100% non fumeurs.



☐ Q6a2. *Et votre établissement est-il devenu 100% non fumeur :* base : 327 rép. 100% non fumeurs après la création



☐ Q6a1. *Et votre établissement a-t-il été créé :* base : 251 rép. 100% non fumeurs depuis la création

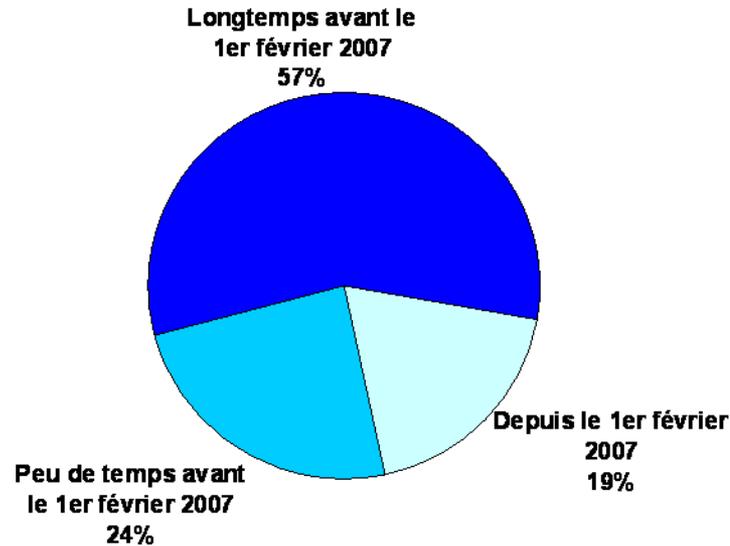


➤ Plus de la moitié des établissements 100% non fumeurs ont interdit la consommation de tabac en cours d'activité => le plus souvent (88%) avant le 1er février 2007.

IV – Historique interdiction du tabac : Période d'interdiction

□ Synthèse Q6a1 / Q6a2 6a1. Période d'interdiction de fumer dans l'établissement.

base : 578 rép. Les établissements 100% non fumeurs.



- Au final, près de 80% des établissements respectueux des non-fumeurs ont réglementé la consommation de tabac avant le 1er février 2007.

IV – Historique interdiction du tabac : Période d'interdiction

□ *Profil en fonction de la période d'interdiction de fumer dans l'établissement (2).*

➤ La période d'interdiction du tabac (depuis / après création et avant / depuis le 1er janvier 2007) varie fortement en fonction des différentes caractéristiques des établissements. Dans le détail, on notera une sur-représentation d'établissements ayant interdit la consommation de tabac :

⇒ Lors de la création chez les établissements situés à Paris, de petites tailles (effectif et couverts), les café restaurants.

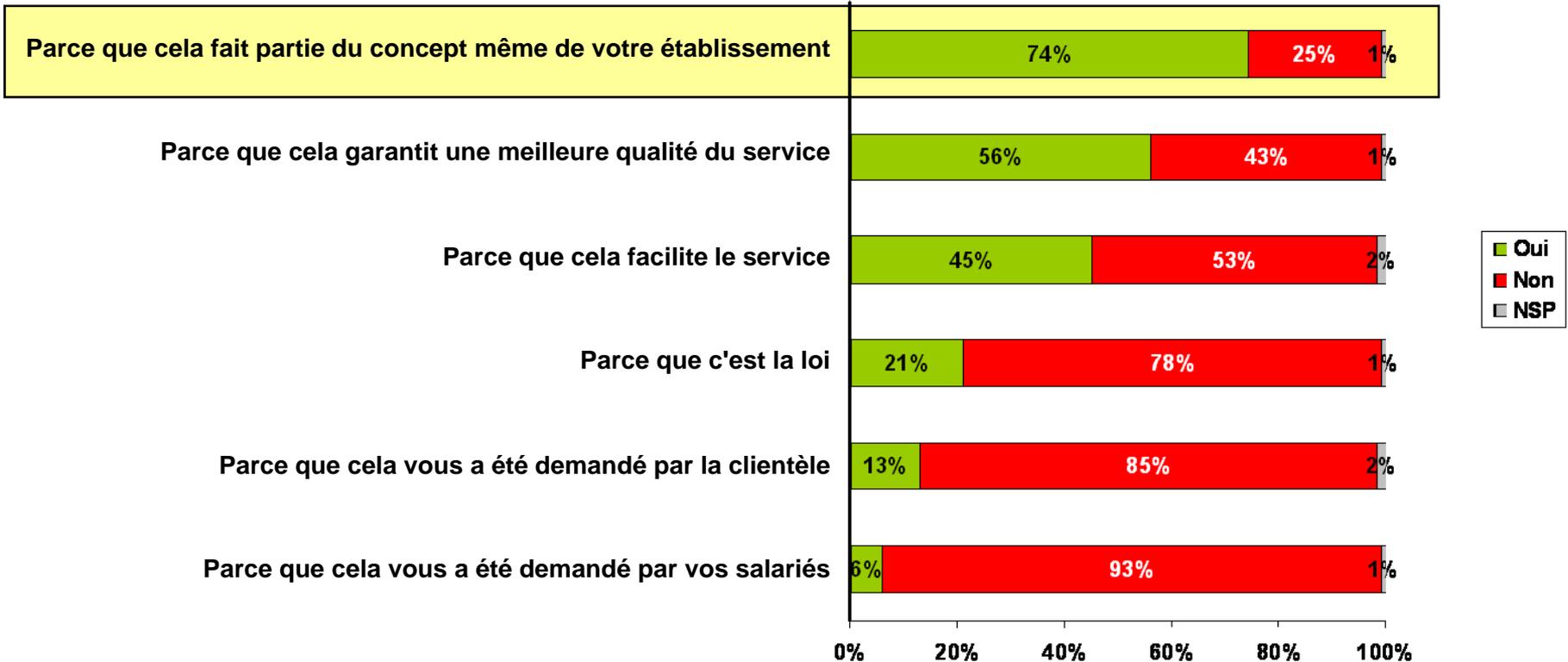
⇒ Après la création chez les établissements situés en Province, de grandes tailles (effectif et couverts), les restaurants traditionnels et les brasseries.

⇒ Avant le 1er février 2007 chez les établissements situés à Paris, de petites tailles (effectif et couverts), les café restaurants et les restaurants rapides.

⇒ Depuis le 1er février 2007 chez les établissements situés en Province, de grandes tailles (effectif et couverts), les restaurants traditionnels.

IV – Historique interdiction du tabac : Motivations

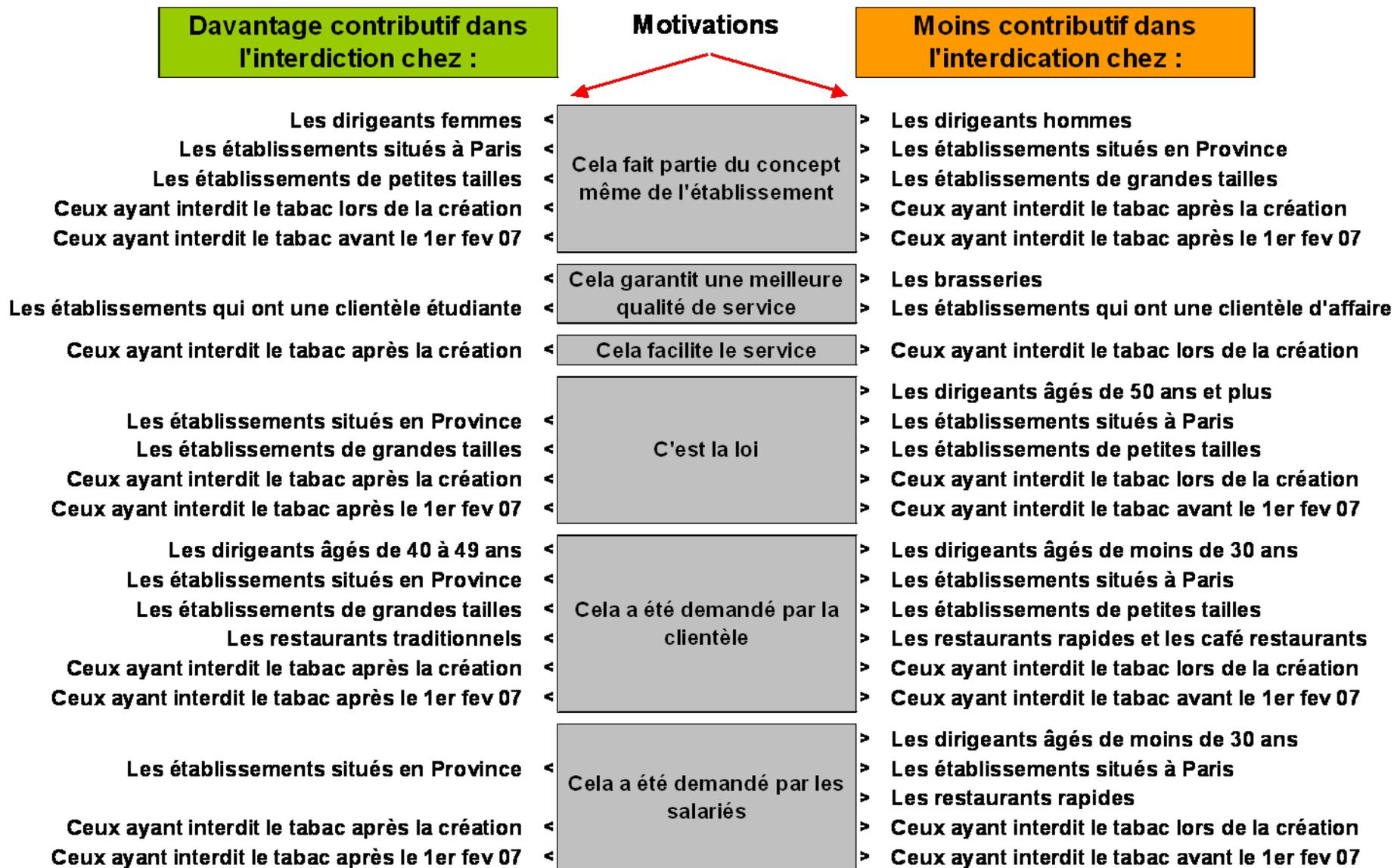
□ **Q8. Pour quelle raison avez-vous décidé que votre établissement devait être totalement non fumeur ?** base : 578 rép. Les établissements 100% non fumeurs.



- Dans une majorité de cas, l'interdiction de fumer fait partie du concept même du restaurant => un élément qui constitue la principale motivation des établissements 100% non fumeurs.
- 2 aspects sont également largement mentionnés des établissements 100% non-fumeurs => un service plus pratique et de meilleur qualité.

IV – Historique interdiction du tabac : Motivations

□ Q8. Analyse par sous-populations : motivations des restaurants non-fumeurs.



V – Impact de l'interdiction du tabac

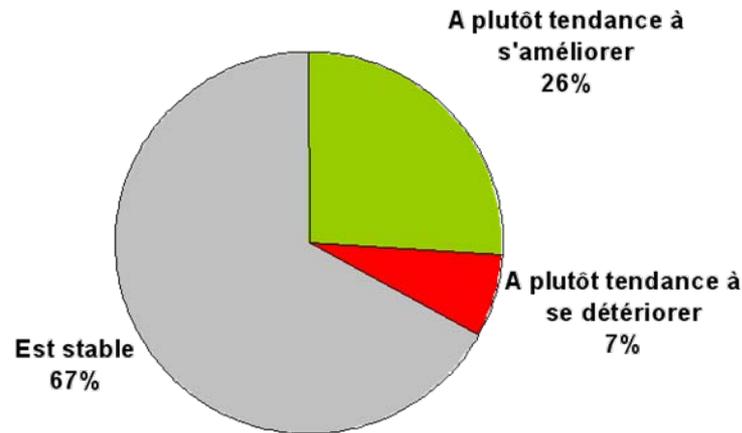
V – Impact de l'interdiction du tabac : Impact sur le CA

□ Q9. De manière générale, vous estimez que votre chiffre d'affaires...

base : 800 rép.

Solde = % a plutôt tendance à s'améliorer
- % a plutôt tendance à se détériorer

Solde positif : +19 points



➤ Globalement, les établissements ayant interdit ou « encadré » la consommation de tabac dégagent, en tendance, un chiffre d'affaires en augmentation => solde positif de 19 points.

V – Impact de l'interdiction du tabac : Impact sur le CA

□ Q9. *Impact de l'interdiction du tabac sur le CA en fonction du type de restaurant.*

<i>Impact de l'interdiction sur le CA en fonction du type de restaurant</i>	Restaurant traditionnel	Restaurant rapide	Café restaurant	Brasserie	Total
	599	96	70	35	800
A plutôt tendance à s'améliorer	27%	25%	23%	20%	26%
A plutôt tendance à se détériorer	6%	6%	4%	20%	7%
Est stable	66%	69%	73%	60%	67%
Total	100%	100%	100%	100%	100%

□ Q9. *Impact de l'interdiction du tabac sur le CA en fonction du degré d'interdiction.*

<i>Impact de l'interdiction sur le CA en fonction du degré d'interdiction</i>	100% sans tabac	Espaces couverts et fermés	Total
	578	222	800
A plutôt tendance à s'améliorer	25%	31%	26%
A plutôt tendance à se détériorer	6%	9%	7%
Est stable	70%	60%	67%
Total	100%	100%	100%

% = significativement > au total en ligne **% = significativement < au total en ligne**

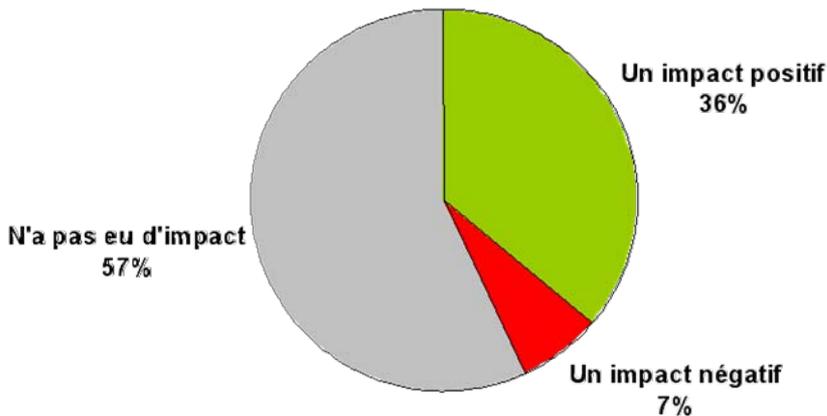
V – Impact interdiction du tabac : Impact sur la fréquentation

- Q10. *Et depuis que votre établissement est devenu 100% non fumeur, diriez-vous que cela a eu un impact plutôt positif, plutôt négatif ou n'a pas eu d'impact sur la fréquentation de votre établissement ?* base : 578 rép. Les établissements 100% non fumeurs.

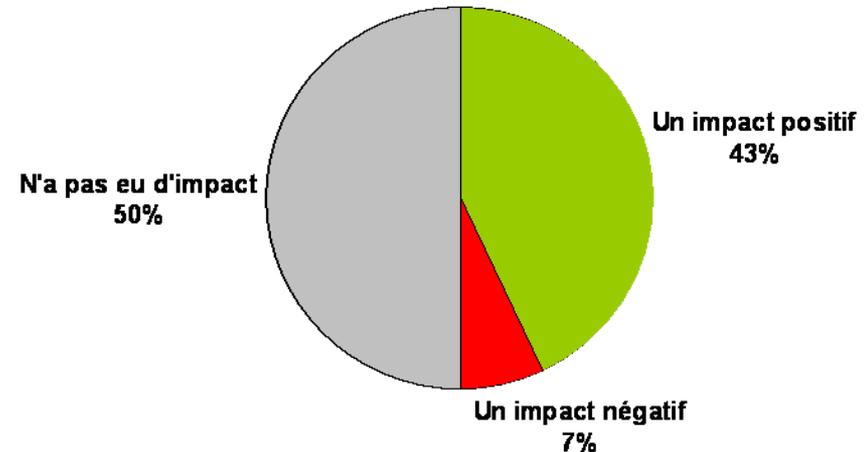
Solde = % un impact positif - % impact négatif

- Q10. *Base : les établissements devenus 100% non fumeur APRES la création.* base : 327 rép.

Solde positif : +29 points



Solde positif : +36 points



- **Un impact positif de l'interdiction de fumer sur la fréquentation de l'établissement :**

⇒ Solde positif de 29 points au global

- **L'impact de l'interdiction est particulièrement positif sur la fréquentation des établissements devenus 100% non fumeur après la création** ⇒ un résultat qui traduit une forte acceptation de la mesure chez la clientèle de ces établissements.

V – Impact interdiction du tabac : Impact sur la fréquentation

□ Q10. Impact de l'interdiction sur la fréquentation en fonction du type de restaurant.

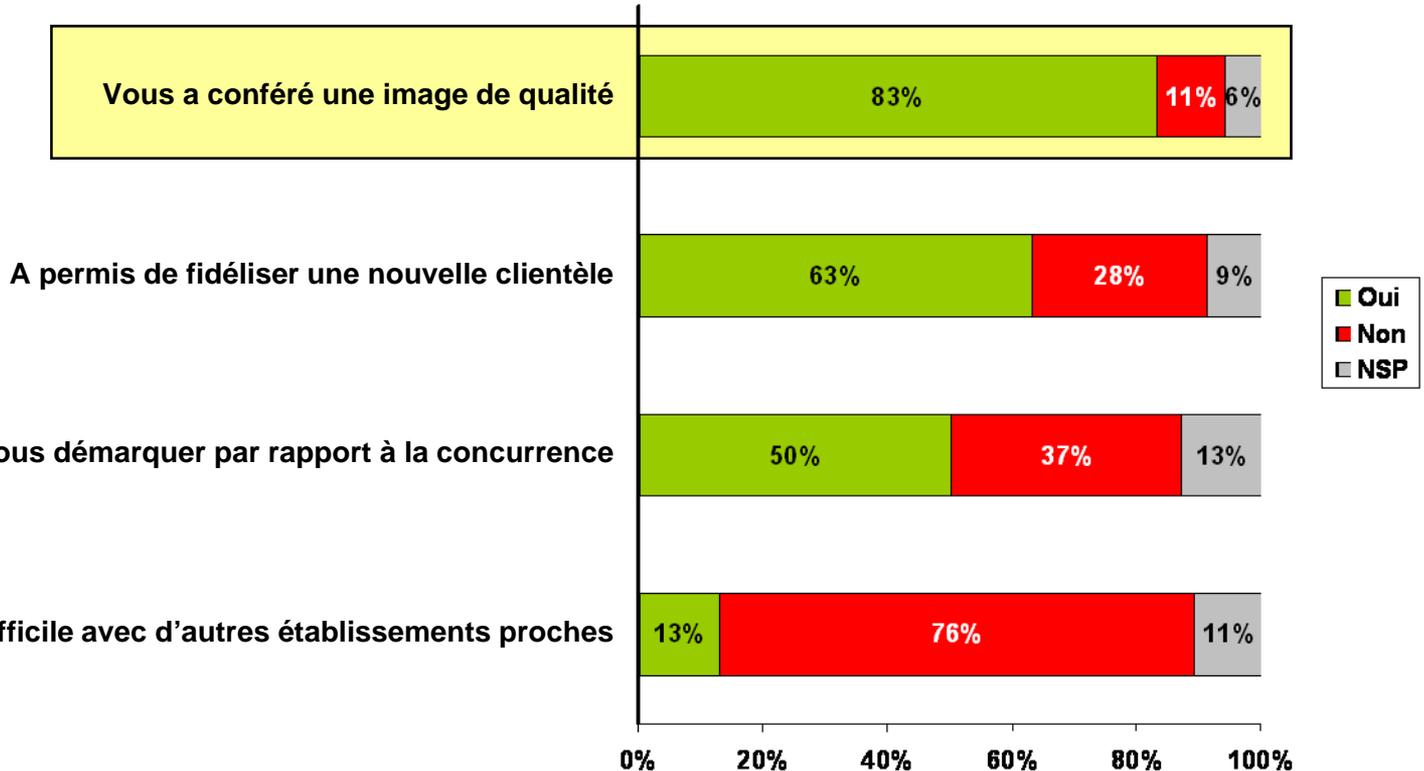
<i>Impact de l'interdiction sur la fréquentation en fonction du type de restaurant</i>	Restaurant traditionnel	Restaurant rapide	Café restaurant	Brasserie	Total
	599	96	70	35	800
A plutôt tendance à s'améliorer	38%	26%	38%	26%	36%
A plutôt tendance à se détériorer	8%	8%	2%	9%	7%
Est stable	54%	66%	60%	65%	57%
Total	100%	100%	100%	100%	100%

% = significativement > au total en ligne **% = significativement < au total en ligne**

V – Impact interdiction du tabac : Bénéfices

□ **Q11. Dans votre environnement commercial, être un établissement 100% non fumeur :**

base : 578 rép. Les établissements 100% non fumeurs



- **Le bénéfice lié à l'interdiction de fumer s'articule principalement autour de l'image de qualité conférée à l'établissement.**
- **La fidélisation d'une nouvelle clientèle et la différenciation par rapport aux concurrents constituent également des bénéfices largement mentionnés des établissements 100% non fumeurs (notamment des établissements ayant interdit la consommation de tabac longtemps avant le 1er février 2007).**
- **Au final, on constate que 90% des établissements 100% sans tabac reconnaissent au moins un bénéfice parmi ceux évalués et que seule une minorité (13%) d'établissements déclare subir une concurrence difficile dans leur environnement commercial.**

VI – Synthèse

VI – Synthèse

➤ **Caractéristiques des établissements respectueux des non fumeurs interrogés :**

- ⇒ Un effectif de 5 salariés en médiane.
- ⇒ 50 couverts à disposition en médiane.
- ⇒ Une clientèle principalement orientée affaire et familiale.
- ⇒ En majorité constitués de restaurants traditionnels (75%).

➤ **La grande majorité (72%) des établissements respectueux des non fumeurs interrogés ont complètement interdit la consommation de tabac :**

- ⇒ Une mesure parfaitement respectée dans la quasi-totalité (93%) des établissements.
- ⇒ La plupart (91%) des établissements qui tolèrent encore la consommation de tabac deviendront 100% non fumeurs à partir du 1er janvier 2008.

➤ **Plus de la moitié des établissements respectueux des non-fumeurs ont réglementé la consommation de tabac en cours d'activité :**

- ⇒ Au final, 80% des établissements 100% non fumeurs ont interdit la consommation de tabac avant le 1er février 2007.
- ⇒ Leurs motivations principales : l'interdiction de fumer fait partie du concept même du restaurant et dans une moindre mesure le fait d'avoir un service rendu plus pratique et de meilleur qualité.

VI – Synthèse

➤ **Un impact largement positif de l'interdiction de fumer chez les établissements 100% non fumeurs :**

⇒ Impact positif tant sur le CA que sur la fréquentation de l'établissement (notamment chez ceux ayant mis en place cette mesure en cours d'activité => un résultat qui traduit la forte acceptation de cette mesure par les clients).

⇒ Au final, 3 principaux bénéfices sont perçus chez les restaurateurs qui sont devenus entièrement non fumeurs :

- ✓ Le fait que cela leur confère une image de qualité.
- ✓ La fidélisation d'une nouvelle clientèle.
- ✓ Le fait de se démarquer de la concurrence.