



Canadian Restaurant
and Foodservices
Association

Association canadienne
des restaurateurs
et des services
alimentaires

316 Bloor Street West
Toronto, Ontario
M5S 1W5
Canada

Tel/Téléphone: (416) 923-8416
or /ou 1-800-387-5649
Fax/Télécopieur: (416) 923-1450
www.crfa.ca

News Release

Communiqué de Presse

Pour diffusion immédiate
30 mai 2005

Une majorité de Québécois appuie l'installation de salons désignés fumeurs dans les établissements licencés

MONTRÉAL – Une majorité de Québécois adultes (53,7 %) sont en faveur de l'installation de salons désignés fumeurs, comportant des normes de protection pour les employés et les clients. Selon un sondage SOM, c'est le double de ceux qui refusent cette solution (25,2 %) et préfèrent bannir complètement le tabac dans les bars et les restaurants.

L'objectif de l'étude était de mesurer l'opinion des adultes québécois quant à l'usage du tabac dans les bars et les restaurants. Sur une échelle de 1 à 5, où 1 signifie qu'ils s'opposent fortement et 5, qu'ils appuient fortement, les Québécois se sont prononcés sur l'installation de salons désignés fumeurs. Au total, 53,7 % ont appuyé fortement ou appuyé cette solution en attribuant une note 4 (11,2 %) ou de 5 (42,5 %). Une partie des répondants 19,4 %, avait une position neutre avec une note de 3 et un total de 25,2 % avec des notes de 1 et 2, s'est prononcé en défaveur d'une telle alternative à l'élimination complète du tabac.

« Il est intéressant de noter, selon Jean Lefebvre, vice-président, affaires gouvernementales pour le Conseil des chaînes de restaurants du Québec (CCRQ), que ces résultats viennent corroborer les réponses des individus à la récente consultation du ministère de la Santé, où 50 % des 542 répondants ont également indiqué cette solution comme alternative souhaitable. »

« Il est clair que la population ne croit pas qu'on puisse complètement bannir le tabac et qu'il faut offrir une solution au secteur, de poursuivre M. Lefebvre. On ne peut rayer de la carte, demain matin, 1,2 million de fumeurs. Tout en comprenant la volonté du ministère de maintenir sa lutte au tabagisme, l'industrie, dont la mission est d'accueillir des clients qu'ils fument ou non, demande une solution équitable pour tous. »

Pour certains, dont la clientèle est majoritairement composée de familles ou dans les endroits où les gens ne passent que quelques minutes, bannir le tabac est une décision d'affaires, basée sur une analyse de leur clientèle. Pour d'autres, il en va autrement. Les pubs, resto-bars, bars sportifs, tavernes, cafés bistro et brasseries, etc., ont une clientèle qui les fréquente pour plusieurs heures pour assister à un événement ou socialiser. Il leur est difficile d'ignorer cette clientèle dont la proportion de fumeurs dépasse souvent la moyenne québécoise.

Il existe une solution qui permet de protéger clients et employés. D'autres provinces au Canada l'ont offert. Ces salons sont régis par des normes de construction et ventilation spécifiques et comportent des mesures afin de protéger les employés de la fumée secondaire. « Bannir le tabac complètement des établissements du secteur de l'hospitalité aurait des effets économiques dévastateurs sur l'industrie », de terminer M. Lefebvre.

Ces résultats ont été obtenus lors d'un sondage téléphonique mené par la maison SOM au mois de mars 2005 auprès de 1 005 répondants adultes au Québec pour le compte du CCRQ. Il comporte une marge d'erreur maximale de 4,0 %, 19 fois sur 20. Reflet de la situation au Québec 76 % des gens consultés étaient des non-fumeurs (jamais fumé ou ayant cessé).

Le Conseil des chaînes de restaurants du Québec (CCRQ) est une association regroupant les principales chaînes de restauration dans la province. Il s'agit d'une filiale de l'Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires (CRFA) qui existe depuis 61 ans et compte plus de 20 300 membres.

- 30 -

Source

Jean Lefebvre

Vice-président, Affaires gouvernementales

Conseil des chaînes de restaurants du Québec (CCRQ)

Bureau : (514) 448-2154

Cellulaire : (514) 777-8438

Questions et résultats des sondages

Sondage SOM

Question : En utilisant une échelle de 5 points, où 1 signifie que vous vous opposez fortement et 5, que vous appuyez fortement, jusqu'à quel point appuieriez-vous l'installation de salons désignés fumeurs, comportant une protection pour les clients et les employés.

| 1 (Opposé fortement) | 2 | 3 | 4 | 5 (Appuie fortement) | NSP |
|-------------------------|-------|--------|--------|-------------------------|-------|
| 18,8 % | 6,4 % | 19,4 % | 11,2 % | 42,5 % | 1,6 % |

Question : Laquelle des affirmations suivantes correspond le mieux à votre comportement par rapport au tabac?

| Non-fumeur qui n'a jamais fumé | A déjà fumé mais ne fume plus | Fumeur occasionnel | Fumeur régulier |
|--------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------|-----------------|
| 35,5 % | 37,5 % | 8,1 % | 18,9 % |

Source : Sondage réalisé par SOM, en mars 2005, pour le compte du Conseil des chaînes de restaurants du Québec (CCRQ). L'échantillon était de 1 005 répondants québécois adultes et la marge d'erreur maximale de 4 %, 19 fois sur 20.

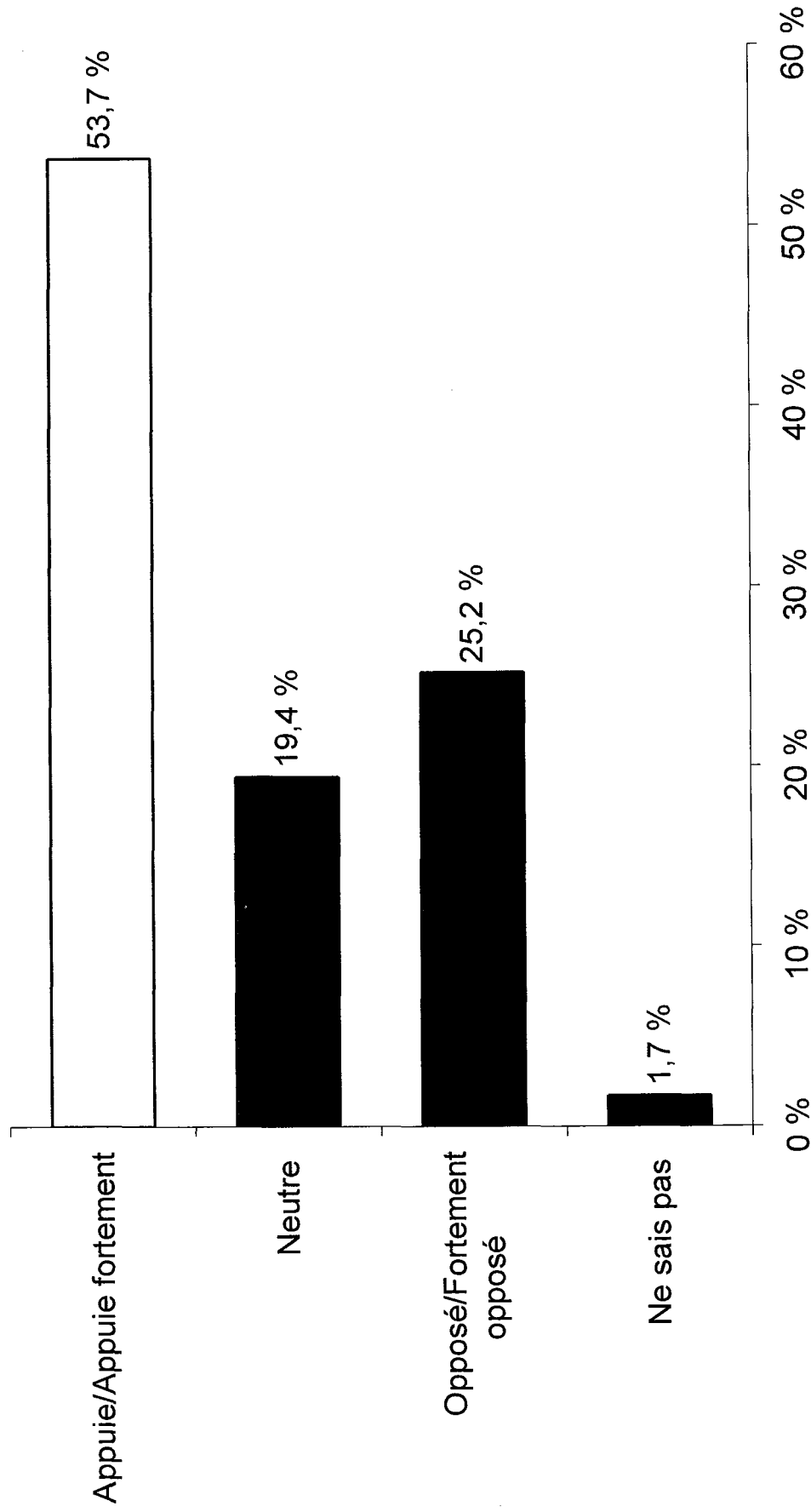
Consultation publique menée par le ministère de la Santé en février 2005

À la question de permettre ou non les fumeurs, 542 individus ayant participé à la consultation à titre de citoyens ont répondu :

| | |
|------------------------|------|
| Oui : | 50 % |
| Non : | 12 % |
| Ne se prononcent pas : | 38 % |

Source : *Pour notre progrès vers un avenir sans tabac*, Développement de la législation québécoise contre le tabagisme, Rapport de consultation, Santé et Services Sociaux, Québec, avril 2005.

Appuieriez-vous l'installation de salons désignés fumeurs comportant une protection pour les clients et les employés ?



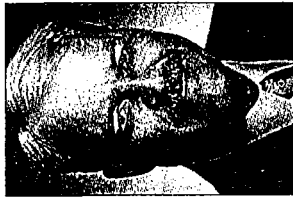
En utilisant une échelle de 5 points, où 1 signifie que vous vous opposez fortement et 5, que vous appuyez fortement, jusqu'à quel point appuieriez-vous l'installation de salons désignés fumeurs, comportant une protection pour les clients et les employés.

Source: SOM, Mars 2005, 1 005 répondants québécois adultes. Marge d'erreur: 4 %, 19 fois sur 20.

Il faut offrir une solution de recharge

La Presse
27 janvier 2005

JEAN LEFEBVRE



L'auteur est vice-président du Conseil des chaînes de restaurants du Québec.

Si vous avez consulté les médias dernièrement, vous êtes convaincus que le gouvernement a pris sa décision et interdira le tabac dans les restaurants et les bars. En fait, le ministre a déposé un document de consultation avec des questions sur le tabac, incluant dans les établissements du secteur de l'hospitalité. Dans ce dossier, l'industrie est prise entre la volonté du gouvernement et les habitudes de ses clients.

Lors des audiences publiques, nous présenterons notre position et demanderons de réfléchir aux impacts économiques d'une décision unilatérale pour le secteur et proposerons une solution à la fumée secondaire. La situation n'est pas aussi simple que de différer un bar d'un restaurant. Le secteur est vaste et diversifié avec de nombreux formats d'établissements dont la clientèle, souvent, est composée de fumeurs.

Bon nombre d'établissements au Québec ont déjà choisi un environnement sans fumée. Dans la restauration rapide, c'est souvent le cas. Cela a eu peu d'impact sur la clientèle qui les fréquente pour un repas vite fait en peu de temps. Il s'agit d'une contrainte minimale pour les fumeurs. Mais il y a aussi les bars, tavernes, resto-bars, clubs de nuit et pubs où les gens se rendent pour une plus longue période afin de socialiser.

Un fait demeure : il y a toujours 25 % de la population au Québec qui fume, soit 1,2 million de gens. Dans des établissements de type adulte où le ratio alcool c. aliments est plus élevé, les fumeurs composent souvent 50 à 75 % de la clientèle. Difficile de demander à des commerçants du monde de l'hospitalité de l'ignorer.

Chute des ventes

Des chiffres récents indiquent que bannir le tabac a un impact pour les établissements licenciés. Au Nouveau-Brunswick, 71 % de ceux-ci ont constaté une chute des ventes d'alcool dès les premiers mois. Dans les pubs, bars, tavernes et restos, c'est une baisse de 23,9 % sur l'année précédente. En 1999, la Colombie-Britannique a décidé de le bannir. Cela a duré trois mois, avant que le gouverne-

ment ne constate l'impact de sa décision avec une baisse des ventes d'alcool de 11 % et de bière de 13 % pour une perte de 3 millions \$ par rapport à l'année précédente.

De plus, il y a eu 910 mises à pied et 14 établissements ont dû fermer. Heureusement, le gouvernement a compris et est revenu sur sa décision en proposant des salons désignés fumeurs avec des normes de ventilation strictes qui limitent l'exposition à la fumée secondaire pour clients et employés. Cela a permis aux établissements avec une clientèle de fumeurs d'en installer avec pour résultat que 92 % des établissements ont banni le tabac. L'autre 8 % a investi dans ces salons.

Cette réglementation, avec salons désignés fumeurs, assure que les non-fumeurs ne sont pas exposés à la fumée secondaire, tout en limitant le temps d'exposition pour les employés qui travaillent. Leurs prix vont de 10 000 \$ à 200 000 \$ mais surtout, ils fournissent une alternative à de petits entrepreneurs ayant une clientèle de fumeurs. Un jour, le nombre de fumeurs diminuera au point où ces salons ne seront plus nécessaires. Entre-temps, il faut trouver des solutions et offrir une solution de recharge à ce type d'établissements et à leur clientèle.

LIBRE OPINION

Bannir le tabac a un impact important

JEAN LEFEBVRE

*Vice-président, Affaires gouvernementales
Conseil des chaînes de restaurants du Québec*

D'abord et avant tout, je suis d'accord avec M. Louis Gauvin, à la suite de son texte publié dans Le Devoir du mardi 12 avril 2005 («Le tabac dans les restaurants, une affaire de santé d'abord!»), à savoir que les gens au Québec et l'industrie de l'hospitalité seraient en bien meilleure position et en santé si personne ne fumait. Mais la réalité est autre, et encore 25 % des Québécois fument. Notre industrie est prise en otage dans ce débat entre la volonté de combattre le tabagisme et les besoins de nos clients.

M. Gauvin souligne qu'il n'y aura pas d'impact économique sur les restaurants et les bars si on bannit le tabac. Son argument défie la raison et repose sur des prémisses peu scientifiques. La source même qu'il cite dans son argumentaire, l'Ontario Tobacco Research Unit (OTRU), a utilisé la même méthode douteuse employée dans d'autres études pour illustrer qu'il n'y aurait pas d'impact économique. L'impact qu'il dit être négligeable est noté dans un ensemble de données qui reflète peu la réalité des établissements étudiés et fausse les résultats.

Les données utilisées dans cette étude de 2004 ont été reprises par l'Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires du Canada (CRFA) et, contrairement à l'étude de l'ORTU, la CRFA a séparé les ventes dans les bars, tavernes et autres établissements licenciés de l'ensemble des établissements détenant un permis d'alcool.

Il est important de différencier les établissements dont la majorité des revenus sont générés par la vente d'alcool comme les pubs et tavernes, de ceux dont l'alcool n'est qu'un complément à leur volet nourriture comme dans les restaurants. Ce sont les premiers qui seraient les plus touchés si on interdisait le tabac.

Baisse des ventes

En se basant sur l'étude revue et corrigée par la CRFA pour la ville d'Ottawa, on a constaté une baisse de leurs ventes de 5,8 % lors que la croissance de l'économie de cette ville a été prise en compte. Les ventes dans les bars, tavernes et établissements licenciés ont été de 10 % plus basses qu'elles auraient été sans tabac n'aurait pas été interdit. Au Québec nous avons dans une catégorie d'établissements appelés resto-bars dont les ventes d'alcool constituent une bonne

partie des revenus et la nourriture un complément. Ces formats d'établissements subiraient aussi un impact important.

Une solution

La bonne nouvelle est qu'il existe une solution, utilisée avec succès ailleurs au Canada: des Salons désignés fumeurs (SDF). Ces salons éloignent la fumée des non-fumeurs et sont érigés avec des normes de construction et de protection de la fumée secondaire pour les employés. Ils offrent ainsi une solution de rechange aux établissements qui ont une clientèle de fumeurs et qui risquent de subir l'impact d'une décision unilatérale.

Nous pouvons tous rêver au jour où tous les Québécois cessent de fumer. Alors l'impact économique de bannir le tabac dans l'ensemble dans notre industrie sera pratiquement nul. Mais, en attendant, l'industrie a besoin d'une solution de transition.

Nos gens comprennent la volonté du gouvernement de combattre le tabagisme. Mais ce sont des gens en affaires. Et personne ne pourra, sachant qu'une bonne partie de leur clientèle fume, les convaincre de mettre une croix sur 1,2 million de personnes. La solution pour toutes les parties: les Salons désignés fumeurs.