



CAS - 6M
C.P. - P.L. 112
Loi sur le tabac

Association des restaurateurs du Québec

**RECOMMANDATIONS CONCERNANT LE PROJET
DE LOI 112 MODIFIANT LA *LOI SUR LE TABAC ET
D'AUTRES DISPOSITIONS LÉGISLATIVES***

Mémoire présenté à la Commission des affaires sociales

30 mai 2005

Association des restaurateurs du Québec

7085, rue Beaubien Est

Montréal (Québec) H1M 2Y2

Téléphone : (514) 527-9801

1 800 463-4237 (sans frais)

Télécopieur : (514) 527-3066

Site Internet : www.restaurateurs.ca

Contact : François Meunier

Vice-président aux affaires publiques

Courriel : fmeunier@arqc.qc.ca

TABLE DES MATIÈRES

Présentation de l'ARQ	4
Sommaire des recommandations	6
Introduction	8
Recommandations	10
La date d'entrée en vigueur	
Les terrasses	
Les points de vente de tabac	
La présomption de tolérance des exploitants	
La compensation financière de certains exploitants	
Conclusion	20

PRÉSENTATION DE L'ARQ

Fondée en 1938, l'Association des restaurateurs du Québec (ARQ) est le plus ancien et le plus important organisme à regrouper les propriétaires de restaurants et les gestionnaires de services alimentaires au Québec.

L'ARQ connaît une croissance soutenue depuis plusieurs années. Elle compte maintenant dans ses rangs 3900 membres corporatifs exploitant plus de 5500 établissements au Québec et ce, de toutes les catégories, dans toutes les régions. Ces entreprises ont généré, en 2004, des ventes totalisant 4 milliards de dollars.

Organisme sans but lucratif, l'ARQ a pour mission de fournir aux restaurateurs membres dans l'ensemble du Québec des services complets d'information, de formation, d'escomptes, d'assurance et de représentation gouvernementale.

Depuis sa fondation, l'ARQ assure un rôle de promoteur et de protecteur des intérêts de l'industrie de la restauration. Celle-ci se compose de 18 000 établissements ou points de vente de toutes catégories, lesquels emploient près de 200 000 personnes. L'an dernier, ces entreprises ont totalisé des ventes de plus de 8 milliards de dollars.

Implication de l'ARQ sur la question de l'usage du tabac

Déjà en 1979, notre organisme avait participé activement aux consultations tenues par le Conseil consultatif de l'environnement, dont le rapport avait abouti à la rédaction de la Loi 84 (Loi sur la protection des non-fumeurs dans certains lieux publics) adoptée en 1986.

Dès 1988, l'ARQ adoptait une position avant-gardiste en recommandant à ses membres d'aménager une section pour les non-fumeurs dans leur établissement.

L'ARQ a ensuite collaboré étroitement avec les Villes de Sainte-Foy et de Montréal dans l'élaboration d'un règlement restreignant l'usage du tabac dans les lieux publics.

Enfin, elle a participé avec énormément d'intérêt aux consultations publiques tenues en 1995, puis de nouveau en 1998, lesquelles ont conduit à l'adoption de la *Loi sur le tabac*.

C'est donc à titre de porte-parole principal de l'importante industrie de la restauration québécoise que l'ARQ présente dans ce document ses recommandations concernant certaines dispositions du projet de loi 112 modifiant la *Loi sur le tabac*.

SOMMAIRE DES RECOMMANDATIONS

1. **Recommandation concernant la date d'entrée en vigueur des nouvelles dispositions**

L'ARQ recommande que la date d'entrée en vigueur des nouvelles dispositions de la *Loi sur le tabac* soit fixée au 31 mai 2006. Il ne s'agit pas d'assouplir le projet de loi ou de reporter son entrée en vigueur simplement pour gagner du temps, mais plutôt pour l'implanter de façon harmonieuse.

2. **Recommandation concernant les terrasses**

L'ARQ demande aux membres de la Commission de reconnaître que le projet de loi, tel qu'il est écrit présentement, laisse l'industrie de la restauration dans la plus grande confusion concernant l'aménagement des terrasses et qu'il est nécessaire que le texte de loi soit précisé, après concertation avec l'industrie, afin d'éviter une application tatillonne de la loi dans le futur.

3. **Recommandation concernant les points de vente de tabac**

Afin d'éviter toute concurrence induite, l'ARQ recommande que l'interdiction de vendre des produits du tabac s'applique aussi aux restaurants qui ne sont pas titulaires d'un permis d'alcool. Pour ce faire, la loi devrait désigner les restaurants en vertu des permis délivrés par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ), et non en fonction de la *Loi sur les permis d'alcool*.

4. **Recommandation concernant la présomption de tolérance des exploitants**

L'ARQ recommande que l'article 12 du projet de loi 112 soit amendé afin de supprimer la notion de présomption de tolérance qui risque de peser de façon

systematique et abusive sur les épaules des exploitants, lorsqu'une personne fume dans un endroit interdit.

5. Recommandation concernant la compensation financière de certains exploitants

L'ARQ recommande que soit octroyée une compensation financière, sous forme de crédit d'impôt ou autre, aux exploitants d'établissements ayant choisi ou dû, dans le cas des constructions neuves, aménager une section cloisonnée et ventilée, conformément aux dispositions présentement en vigueur de la *Loi sur le tabac*.

INTRODUCTION

L'Association des restaurateurs du Québec (ARQ) remercie les membres de la Commission des affaires sociales de lui permettre d'exprimer ses inquiétudes, de même que ses recommandations concernant le projet de loi 112 modifiant la *Loi sur le tabac*.

Rappelons que notre organisation, qui constitue le plus vaste regroupement de restaurateurs au Québec avec ses 3900 membres exploitant plus de 5500 établissements, a recommandé en février dernier que l'usage du tabac soit interdit dans tous les lieux publics où l'on sert des repas, même s'il n'y a pas unanimité parmi nos membres sur cette question. Il est donc important de le répéter, l'ARQ n'est pas un opposant au projet de loi 112, au contraire.

Dans le rapport des consultations déposé par le ministère de la Santé et des Services sociaux, on cite abondamment des extraits du mémoire présenté par l'ARQ en février, en particulier ses arguments en faveur d'une interdiction de fumer dans les restaurants.

Cependant, il importe de rappeler que l'ARQ avait aussi formulé sept conditions étroitement liées à sa recommandation d'interdire de fumer dans les restaurants. Or, il est très décevant de constater que l'essentiel de ces recommandations sont absentes du projet de loi. Nous appréhendons d'importants problèmes pour notre industrie et il est encore temps de les éviter sans remettre en question les objectifs de santé publique.

Considérant le temps qui nous est alloué, nous ne répéterons pas aujourd'hui tout ce qui a été dit dans notre mémoire déposé plus tôt cette année. Nous allons plutôt nous

concentrer sur cinq éléments précis entourant le projet de loi 112 que nous jugeons problématiques, mais faciles à résoudre, et leur donner un nouvel éclairage :

1. La date d'entrée en vigueur
2. Les terrasses
3. Les points de vente de tabac
4. La présomption de tolérance des exploitants
5. La compensation financière de certains exploitants

Après des siècles pendant lesquels les gens ont fumé dans les lieux publics, le gouvernement s'apprête à mettre fin à cette habitude. Certains diront que c'est une évolution des choses, d'autres diront que c'est un bouleversement majeur. Tous deux ont raison. Aussi l'ARQ croit-elle qu'il est possible de faire évoluer les choses tout en réduisant au minimum les effets négatifs d'un changement de cette ampleur.

N'oublions pas que le projet de loi 112 propose de devancer de trois ans l'échéance qui est actuellement inscrite dans la *Loi sur le tabac*, tout en étant beaucoup plus restrictif. Bien sûr, le consensus social s'est installé et la plupart des restaurateurs disent aujourd'hui qu'il n'est plus pertinent d'aménager une section fermée et ventilée d'ici 2009.

Cependant, les restaurateurs ont besoin de se sentir appuyés par le gouvernement dans l'instauration d'une interdiction de fumer. Cet appui est le meilleur moyen de s'assurer de leur pleine collaboration et de les convaincre qu'ils ont fait le bon choix en se positionnant en faveur de salles à manger complètement sans fumée.

RECOMMANDATIONS

1. La date d'entrée en vigueur

L'ARQ avait recommandé qu'il devienne interdit de fumer dans tous les restaurants, à la condition que l'entrée en vigueur de cette mesure soit fixée au 31 mai 2006, soit en même temps qu'en Ontario.

Or, la date du 1^{er} janvier 2006 qui figure au projet de loi 112 est le pire moment que l'on pouvait choisir pour implanter une interdiction de fumer dans les restaurants.

Premièrement, cette date du 1^{er} janvier est purement symbolique – pour ne pas dire farfelue – et mérite qu'on la remette en question. En effet, nous serons à ce moment en pleines célébrations du Nouvel An. Il n'est pas réaliste d'imaginer que les restaurateurs vont demander aux gens de cesser de fumer en pleine fête. Ils vont se faire envoyer promener!

Deuxièmement, nous savons tous très bien qu'il y aura des individus ou des organismes zélés qui vont se plaindre aux exploitants ou au Service de lutte contre le tabagisme dans les jours, sinon dans les heures qui vont suivre l'entrée en vigueur officielle de la loi. Qui va devoir gérer les plaintes en plus de s'exposer à des amendes? Les restaurateurs, évidemment...

Troisièmement, que l'on ne vienne pas nous dire aujourd'hui de ne pas nous inquiéter parce que les inspecteurs ne seront pas sur le terrain le 1^{er} janvier à minuit, ce qui ne ferait que prouver que le choix du 1^{er} janvier est uniquement une date symbolique... Les restaurateurs veulent justement éviter toute ambiguïté concernant l'application de la loi. Imaginer la confusion que cela va créer chez le public si la loi entre en vigueur le 1^{er} janvier 2006, mais qu'on commence à faire de la surveillance seulement

quelques semaines plus tard. On risque ainsi de voir apparaître une concurrence déloyale entre des établissements qui respecteront l'interdiction et ceux qui pourraient faire preuve de laxisme.

Quatrièmement, le mois de janvier est la période la plus difficile de l'année pour l'industrie de la restauration. C'est à ce moment que les ventes sont les plus faibles et s'il y a le moindre risque que l'interdiction de fumer puisse engendrer une baisse de la clientèle – et ce sera le cas dans certains établissements tels les restos-bars – alors il faut absolument éviter que cela se produise dans les mois les moins achalandés où la viabilité des commerces est la plus fragile.

Cinquièmement, l'ARQ ne comprend pas comment il se fait que le ministère de la Santé et des Services sociaux accepte de retarder jusqu'en septembre 2006 l'entrée en vigueur de certaines dispositions, alors qu'il persiste à vouloir imposer la date du 1^{er} janvier aux restaurateurs. Nous parlons ici de l'accommodation consentie aux établissements d'enseignement, puisque l'interdiction de fumer sur les terrains des écoles n'entrerait en vigueur que le 1^{er} septembre 2006.

Pourtant, nous sommes tous conscients de l'importance de réduire le taux de tabagisme chez les mineurs. Entre des lieux que les jeunes sont obligés de fréquenter et les restaurants où chaque personne choisit à son gré d'aller, il nous semble que les priorités entourant les dates d'entrée en vigueur ont été bien mal définies... Cette situation démontre que le gouvernement est tout à fait capable de fixer au 31 mai 2006 l'entrée en vigueur de l'interdiction de fumer dans les restaurants afin d'en faciliter l'application.

Sixièmement, les restaurateurs ont absolument besoin de pouvoir offrir à leur clientèle de fumeurs une alternative, comme celle de pouvoir fumer dehors. C'est là l'une des motivations ayant poussé l'ARQ à proposer une interdiction de fumer, à savoir que les pertes financières pourraient ainsi être limitées. Il faut faciliter l'introduction d'un

changement aussi important dans les habitudes de la clientèle (fumeurs) en choisissant un moment de l'année où la température est plus clémente. En effet, en mai 2006, les fumeurs pourront sortir à l'extérieur, le temps de s'habituer graduellement à l'interdiction.

Septièmement, l'Ontario a elle-même annoncé, pour les mêmes raisons, que l'interdiction de fumer dans les lieux publics prendrait effet le 31 mai 2006. Évitions d'avoir des disparités de part et d'autre de la frontière.

Finalement, l'ARQ croit fermement qu'une période suffisamment longue doit être accordée afin de préparer le public au changement – en particulier les fumeurs – et ainsi s'assurer que la loi soit respectée au moment de son entrée en vigueur. Une campagne de sensibilisation étalée sur plusieurs mois devra être diffusée par le gouvernement.

Par conséquent, l'ARQ demande aux membres de la Commission de recommander que la date d'entrée en vigueur des nouvelles dispositions de la *Loi sur le tabac* soit fixée au 31 mai 2006. Il ne s'agit pas d'assouplir le projet de loi ou de reporter son entrée en vigueur simplement pour gagner du temps, mais plutôt pour l'implanter de façon harmonieuse.

2. Les terrasses

Dans le but d'offrir une alternative au 25 % de la population québécoise qui fume et que les restaurateurs ne peuvent se permettre de perdre en tant que clients, l'ARQ avait recommandé qu'il soit permis de fumer sur les terrasses extérieures des restaurants.

L'ARQ se réjouit d'une part que le projet de loi prévoit offrir cette possibilité, mais elle s'inquiète en même temps de l'ambiguïté qui demeure concernant le type d'aménagement qui sera autorisé ou non sur les terrasses pour qu'on puisse y fumer.

L'article 4 du projet de loi 112 stipule qu'il sera interdit de fumer dans les « *tentes, chapiteaux, abris et autres installations semblables montés de façon temporaire ou permanente et qui accueillent le public* ».

Cette définition n'est pas suffisamment précise, croit l'ARQ, et l'application qu'on pourrait en faire risque de dégénérer en toutes sortes d'interprétations arbitraires qui tendront vers une plus grande restriction. Il existe en effet de nombreux types d'installations sur les terrasses.

À l'annexe 1 de ce mémoire, l'ARQ présente des photos de différents types d'installations que l'on peut voir sur des terrasses. Les exploitants, vous le comprendrez, n'ont pas envie de devoir se présenter devant un tribunal pour savoir si leur installation correspond ou non à la description vague que l'on retrouve dans le projet de loi 112.

Les expériences passées ont démontré que la loi pouvait être interprétée de façon très arbitraire par les inspecteurs du Service de lutte contre le tabagisme. Premier exemple : en tant qu'organisme, jamais l'ARQ n'a été capable d'obtenir des autorités gouvernementales la définition de « *rénovations majeures* » qui oblige le propriétaire

d'un restaurant qui effectue des travaux à aménager une section cloisonnée et ventilée. Des corporations qui exploitent des dizaines restaurants ont aussi voulu savoir à quoi s'en tenir avant d'investir des millions de dollars en rénovation, mais elles n'ont jamais eu de réponse...

Deuxième exemple, dans le cadre des travaux entourant l'adoption de la *Loi sur le tabac*, en 1998, l'ARQ s'était fait confirmer qu'il serait permis de fumer dans les endroits où les mineurs sont interdits lorsque l'on cesserait de servir des repas à la fin de la soirée. Il n'en est rien dans les faits.

Troisième exemple, des inspecteurs ont demandé à des exploitants de déplacer leur section fumeurs parce que les clients devaient la traverser, tantôt pour entrer dans l'établissement, tantôt pour se rendre aux toilettes. Or, rien dans la loi ne stipule que les clients doivent pouvoir éviter de traverser une telle section.

Par conséquent, l'ARQ demande aux membres de la Commission de reconnaître que le projet de loi, tel qu'il est écrit présentement, laisse l'industrie de la restauration dans la plus grande confusion concernant l'aménagement des terrasses et qu'il est nécessaire que le texte de loi soit précisé par règlement, après concertation avec l'industrie, afin d'éviter une application tatillonne de la loi dans le futur.

3. Les points de vente de tabac

À la lecture de l'article 20 du projet de loi 112, l'ARQ a été surprise de constater qu'il y avait une discrimination injustifiée entre les restaurants relativement à la possibilité de vendre des produits du tabac.

Pourquoi interdit-on la vente de produits du tabac aux bars, brasseries, tavernes et aux restaurants titulaires d'un permis d'alcool, alors que les autres restaurants ne seront pas assujettis à une telle restriction? En quoi le fait de ne pas posséder un permis d'alcool rend moins problématique l'accessibilité aux produits du tabac?

Par conséquent, l'ARQ souhaite, afin d'éviter toute concurrence indue, que la Commission recommande que l'interdiction de vendre des produits du tabac s'applique aussi aux restaurants qui ne sont pas titulaires d'un permis d'alcool. Pour ce faire, la loi devrait désigner les restaurants en vertu des permis délivrés par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) et non en fonction de la *Loi sur les permis d'alcool*.

4. La présomption de tolérance des exploitants

Présentement, l'article 11 de la *Loi sur le tabac* stipule qu'un exploitant ne doit pas tolérer qu'une personne fume dans un endroit où il est interdit de le faire.

L'ARQ juge que le projet de loi 112 va cette fois beaucoup trop loin en ajoutant qu'un exploitant est présumé avoir toléré qu'une personne fume dans son établissement.

On vient ici enfreindre le principe même de la présomption de non-culpabilité, ce qui nous inquiète au plus haut point. Même si le restaurateur est en mesure de prouver qu'il n'a pas toléré la présence d'une personne en train de fumer, pensez-vous qu'il pourra se permettre de s'engager dans une procédure devant un tribunal pour contester une amende de 500 \$? Il sera condamné à l'avance par le libellé du nouveau texte de loi, puis condamné une nouvelle fois, soit par l'obligation de payer l'amende s'il est reconnu fautif, soit par les frais qui lui en auront coûté pour avoir gain de cause. Et pourtant, ce n'est même pas lui qui aura fumé dans un endroit interdit...

Combien de clients ont reçu des constats d'infraction depuis l'entrée en vigueur de la *Loi sur le tabac* en 1999? En six ans, aucun cas n'a été rapporté à l'ARQ par ses membres. De toute évidence, notre lecture de la situation est à l'effet qu'il semble jusqu'à maintenant beaucoup plus facile pour les autorités de sévir contre les exploitants et de leur refiler l'odieux d'appliquer la loi auprès d'individus récalcitrants, même si cela est contraire aux règles de l'hospitalité nécessaires à l'exercice de la profession de restaurateur.

Comme elle l'avait demandé dans son précédent mémoire, l'ARQ considère que la responsabilité de l'exploitant devrait se limiter à aviser la clientèle qu'il est interdit de fumer, lorsqu'il a effectivement connaissance que l'on fume dans son établissement. Après avoir averti un client verbalement, qu'elle serait l'étape suivante? Va-t-on devoir embaucher un portier pour sortir de force un client qui continue de fumer?

Qu'est-ce que la Commission croit que l'exploitant pourra faire de plus après avoir dûment avisé le client? On a pas d'agent de sécurité comme dans les centres d'achats...

L'ARQ demande donc à la Commission de recommander que l'article 12 du projet de loi 112 soit amendé afin de supprimer la notion de présomption de tolérance qui risque de peser de façon systématique et abusive sur les épaules des exploitants, lorsqu'une personne fume dans un endroit interdit.

5. La compensation financière de certains exploitants

Dans le mémoire qu'elle avait déposé en février 2005, l'ARQ recommandait l'instauration d'une mesure compensatoire pour certains exploitants ayant investi en toute bonne foi et dans le meilleur intérêt de leurs clientèles (fumeurs et non-fumeurs) dans l'aménagement d'une section fermée et ventilée, conformément aux dispositions de la loi présentement en vigueur.

Soulignons aussi que depuis 2001, les nouveaux restaurants doivent aménager une section fermée et cloisonnée s'ils veulent permettre de fumer. Il en va de même pour ceux faisant l'objet de rénovations majeures.

La mesure compensatoire demandée par l'ARQ, dont il n'est fait aucunement mention dans le projet de loi 112, permettrait d'éviter de pénaliser les exploitants s'étant montrés les plus proactifs en investissant dans la protection de la santé et du bien-être de leur clientèle.

Elle vise aussi à éviter des recours devant les tribunaux qui pourraient être intentés par certains exploitants contre le gouvernement pour obtenir un dédommagement, comme certains l'ont déjà signifié publiquement.

Répondant au souhait du ministère de la Santé et des Services sociaux, l'ARQ a évalué les sommes investies par les restaurateurs pour l'aménagement de telles sections, de même que le nombre d'établissements qui auraient réalisé ces travaux. Les résultats sont issus d'un sondage que l'ARQ a effectué auprès de ses membres en avril 2005 (voir annexe 2).

Ainsi, l'ARQ estime à 7,6 %, soit un maximum de 950 établissements, la proportion d'exploitants de restaurant qui auraient investi dans l'aménagement d'une section

cloisonnée et ventilée depuis 1998. Les frais engagés varient de 2000 \$ à 55 000 \$. La valeur moyenne de l'investissement rapporté par les répondants au sondage s'établit à 13 290 \$ et la médiane à 6000 \$.

L'ARQ demande donc à la Commission des affaires sociales de l'appuyer dans sa recommandation que soit octroyée une compensation financière, sous forme de crédit d'impôt ou autre, aux exploitants d'établissements ayant choisi ou dû, dans le cas des constructions neuves, aménager une section cloisonnée et ventilée, conformément aux dispositions présentement en vigueur de la *Loi sur le tabac*.

CONCLUSION

Au moment de l'adoption de la *Loi sur le tabac* en 1998, les échanges très constructifs entre le gouvernement de l'époque et l'ARQ avaient permis de faire d'énormes progrès dans la protection des non-fumeurs dans les lieux publics, tout en s'assurant de la collaboration des exploitants de restaurant. Cela ne s'était alors jamais vu au Canada où les débats avaient plutôt connu leur dénouement devant les tribunaux, notamment à Toronto et en Colombie-Britannique. Nous espérons que l'approche constructive de l'ARQ sera bien reçue et portera fruit, une dernière fois.

Au cours des prochains jours, certaines organisations ou individus essayeront de convaincre les membres de la Commission de l'urgence de bannir aujourd'hui même l'usage du tabac des lieux publics en affirmant que la situation est pire que jamais. Pourtant, le taux de fumeurs est le plus faible qu'on ait observé en 50 ans. Pourtant, nous ne sommes qu'à moins d'un an d'une interdiction de l'usage du tabac dans les lieux publics. Pourtant, il existe déjà des centaines d'excellents restaurants complètement non-fumeurs où peuvent se rendre en toute quiétude ceux qui craignent tellement la fumée. Pourtant, le Québec n'est pas en retard par rapport à la majorité des autres provinces ou États américains. En fait, ce n'est plus la fumée secondaire qui dérange ces organisations, c'est plutôt le fait que d'autres associations puissent avoir une position plus modérée et plus conciliante...

Ce que dit l'ARQ, c'est ceci : faisons les choses intelligemment. Ce serait trop facile de dire que les restaurateurs auront juste à se conformer ou à en subir les conséquences pénales, auquel cas l'ARQ n'aurait d'autre choix que de défendre légalement ses membres.

Les restaurateurs ont pour la plupart déclaré être favorables à l'interdiction de fumer, même s'ils savent que ce sont eux qui devront composer avec les frictions sur le

terrain. Ce qu'ils demandent aujourd'hui, c'est qu'on les appuie en leur assurant des conditions nécessaires pour réussir la transition vers une application harmonieuse et sans dommages pour leur entreprise.

Nous espérons que les travaux de la Commission ne seront pas un exercice futile et que les échanges entre ses membres et les représentants des associations, qui se présenteront devant elle au cours des trois prochains jours, permettront d'apporter au projet de loi 112 les modifications indispensables à une implantation respectée et surtout sans heurts, le 31 mai 2006.

* * *

ANNEXE 1



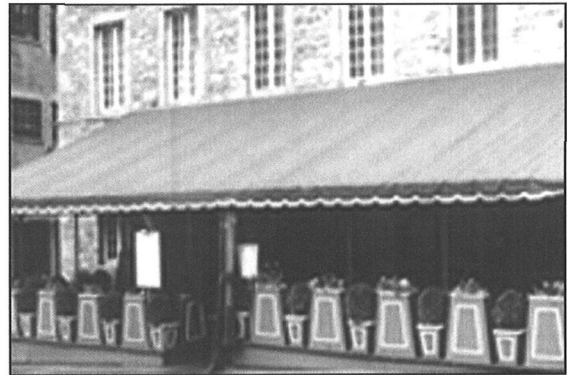
1.



2.



3.



4.



5.

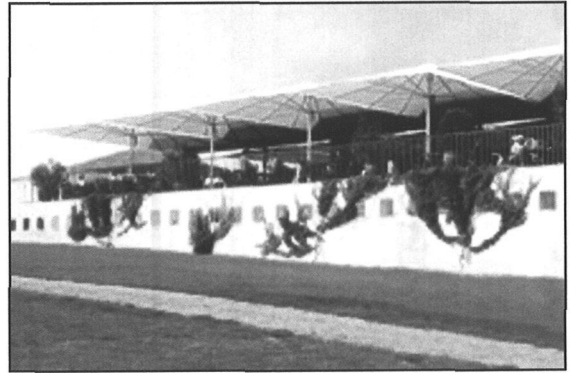


6.

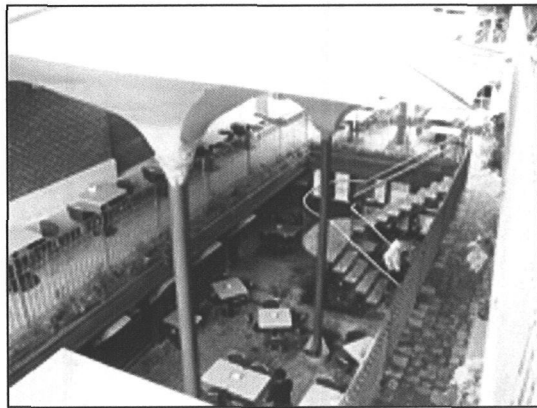
ANNEXE 1



7.



8.



9.



10.



11.



12.

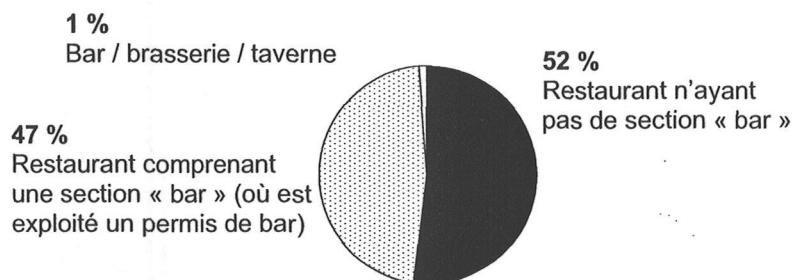
ANNEXE 2

RÉSULTATS DU SONDAGE SUR L'AMÉNAGEMENT D'UNE SECTION FERMÉE ET VENTILÉE DANS LES RESTAURANTS

Contexte

En avril 2005, l'Association des restaurateurs du Québec (ARQ) a envoyé par télécopieur à 2262 de ses membres un court sondage afin d'évaluer le nombre d'établissements ayant aménagé une section cloisonnée et ventilée, conformément aux dispositions de la *Loi sur le tabac* telle qu'adoptée en juin 1998.

Un total de 342 questionnaires ont été retournés (15 %). Les établissements qu'ils représentent couvrent l'ensemble des régions du Québec et se partagent comme suit quant à leur catégorie :



Résultats

Sur l'ensemble des 342 répondants, 26 ont affirmé avoir aménagé, en 1998 ou ultérieurement, une section *fumeurs* cloisonnée et munie d'un système de ventilation qui évacue l'air directement vers l'extérieur. Ce qui nous donne un taux de 7,6 %.

En se basant sur le nombre de permis de préparation générale émis par le MAPAQ et présentement en vigueur (restaurants ainsi que restaurants avec service rapide), on dénombre 12 500 établissements. On peut donc déduire qu'un maximum de **950 établissements** (7,6 %) ont aménagé une section cloisonnée et ventilée depuis 1998.

Les montants investis dans l'aménagement d'une section *fumeurs* cloisonnée et munie d'un système de ventilation qui évacue l'air directement vers l'extérieur varient de 2000 \$ à 55 000 \$, selon 31 exploitants qui ont répondu à cette question du sondage de l'ARQ. Ces coûts peuvent inclure :

- l'installation d'un système de ventilation évacuant l'air directement vers l'extérieur
- la construction de murs de division, s'ils n'existaient pas déjà

La moyenne de l'investissement s'établissait à **13 290 \$**.

La médiane de l'investissement s'établissait à **6000 \$**.