



Association des restaurateurs du Québec

**CONSTATS ET RECOMMANDATIONS
RELATIVEMENT À L'USAGE DU TABAC
DANS LES LIEUX PUBLICS**

Mémoire présenté au ministre de la Santé et des Services sociaux
du gouvernement du Québec dans le cadre des consultations
entourant la révision de la *Loi sur le tabac*

Février 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
Partie 1 – Constats eu égard à l'usage du tabac dans les lieux publics.....	11
L'évolution du taux de fumeurs	
La préoccupation eu égard à la santé publique	
La préoccupation eu égard à la santé des employés	
La tendance mondiale et les nouvelles législations en Amérique du Nord	
L'évolution sociale de la situation	
Les impacts économiques	
Partie 2 – Recommandations.....	24
Recommandation concernant les restaurants	
Recommandation concernant les terrasses extérieures	
Recommandation concernant les réceptions privées	
Recommandation concernant le moment de l'entrée en vigueur	
Recommandation concernant le contrôle et l'application	
Recommandation d'instaurer une mesure compensatoire	
Recommandation concernant la juridiction de la <i>Loi sur le tabac</i>	
Conclusion	32

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 3800 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. En 2004, ces entreprises ont totalisé des ventes d'environ 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, puis 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 sa réflexion et ses recommandations concernant l'usage du tabac dans les lieux publics, dans le cadre du processus de refonte de la *Loi sur le tabac*.

SOMMAIRE DES RECOMMANDATIONS

1- **Recommandation concernant les restaurants**

Dans la mesure où les autres recommandations qui suivent sont accueillies favorablement, l'ARQ recommande qu'il soit interdit de fumer en tout temps dans tous les établissements qui servent des repas au public. Toutefois, l'ARQ recommande qu'il soit permis de fumer dans les établissements ou les aires d'établissements où est exploité un permis interdisant la présence de mineurs en vertu de la *Loi sur les permis d'alcool*, mais seulement en dehors des heures où on y sert des repas.

2- **Recommandation concernant les terrasses extérieures**

L'ARQ recommande que les terrasses extérieures ne soient assujetties à aucune disposition restreignant l'usage du tabac dans les lieux publics.

3- **Recommandation concernant les réceptions privées**

L'ARQ recommande que les lieux publics où se tiennent des réceptions privées (salles de restaurant, d'hôtel, de banquet, de congrès, etc.) soient assujettis eux aussi à un éventuel bannissement de l'usage du tabac.

4- **Recommandation concernant le moment de l'entrée en vigueur**

L'ARQ recommande que la date d'entrée en vigueur d'une interdiction de fumer dans les établissements où l'on offre des services de restauration soit fixée au mois de mai 2006.

5- **Recommandation concernant le contrôle et l'application**

L'ARQ recommande une application souple et intelligente d'un bannissement de l'usage du tabac dans les restaurants. Elle recommande surtout que la responsabilité de l'exploitant se limite à aviser la clientèle qu'il est interdit de

fumer, lorsque cet exploitant a effectivement connaissance que l'on fume dans un endroit interdit.

6- Recommandation d'instaurer une mesure compensatoire

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

7- Recommandation concernant la juridiction de la *Loi sur le tabac*

L'ARQ recommande que l'application de la *Loi sur le tabac* demeure entièrement sous la juridiction des autorités provinciales et qu'aucun pouvoir en la matière ne soit octroyé aux municipalités.

INTRODUCTION

Devant le consensus social de plus en plus fort en faveur du bannissement de l'usage du tabac dans les lieux publics et dans les restaurants en particulier, certains ont questionné la pertinence de tenir des consultations avant de déposer un projet de loi visant à resserrer les dispositions de la *Loi sur le tabac*.

Aux yeux de l'ARQ toutefois, cet exercice apparaît non seulement essentiel, mais il est également étroitement lié au succès de l'implantation éventuelle d'un changement aussi majeur que le bannissement de l'usage du tabac dans des endroits où l'on a l'habitude de fumer depuis des siècles.

Nous croyons en effet que, si notre société choisit d'en arriver là pour atteindre des objectifs de santé publique, il importe qu'elle mette toutes les chances de son côté en ralliant le plus de monde possible à cette cause, qu'il s'agisse des non-fumeurs, des fumeurs ou des commerçants. En permettant aux différents intervenants de faire valoir leur point de vue, leurs inquiétudes et leurs idées, il y a de bonnes chances que l'on évite les erreurs commises ailleurs et les confrontations inutiles.

C'est pourquoi l'ARQ apprécie grandement l'occasion que lui offre le ministre de la Santé et des Services sociaux de présenter sa position, au nom de l'industrie de la restauration, sur la question de l'usage du tabac dans les lieux publics. Les éléments contenus dans ce mémoire constituent ce qu'il serait convenu d'appeler des conditions gagnantes et sont le fruit d'une longue réflexion. Nous sommes convaincus qu'elles sauront trouver écho auprès du gouvernement dans le processus de révision de la *Loi sur le tabac*.

Il ne saurait être question dans ce dossier de précipiter les choses, comme certains le souhaiteraient. Nous parlons ici de changements radicaux dans les habitudes de vie de la population québécoise qui se compose encore de 25 % de fumeurs. Cela ne

saurait s'effectuer sans heurts. N'oublions pas non plus que la loi actuelle permet déjà aux restaurants existants d'accommoder les fumeurs sans avoir à aménager une section fermée et ventilée avant 2009. Si, par exemple, une interdiction totale de fumer dans les lieux publics entrait en vigueur en 2006, comme cela a été souvent évoqué, nous devancerions de trois ans l'échéance initiale, tout en allant beaucoup plus loin dans la restriction de fumer dans les restaurants... N'est-ce pas déjà assez rapide?

Le document de consultation intitulé « *Pour notre progrès vers un avenir sans tabac* », présenté par le ministère de la Santé et des Services sociaux, couvre un large éventail de sujets touchant les effets de l'usage du tabac sur la santé, la vente ou la publicité des produits du tabac. Bien évidemment, l'ARQ a choisi de consacrer sa réflexion et ses recommandations uniquement à la question de l'usage du tabac dans les lieux publics, et plus précisément dans les restaurants.

Partie 1

CONSTATS EU ÉGARD À L'USAGE DU TABAC DANS LES LIEUX PUBLICS

CONSTATS EU ÉGARD À L'USAGE DU TABAC DANS LES LIEUX PUBLICS

Depuis plus de 25 ans, l'Association des restaurateurs du Québec suit de près l'évolution du débat entourant l'usage du tabac dans les lieux publics. Sur une aussi longue période, il va de soi que d'importants changements sociaux sont survenus.

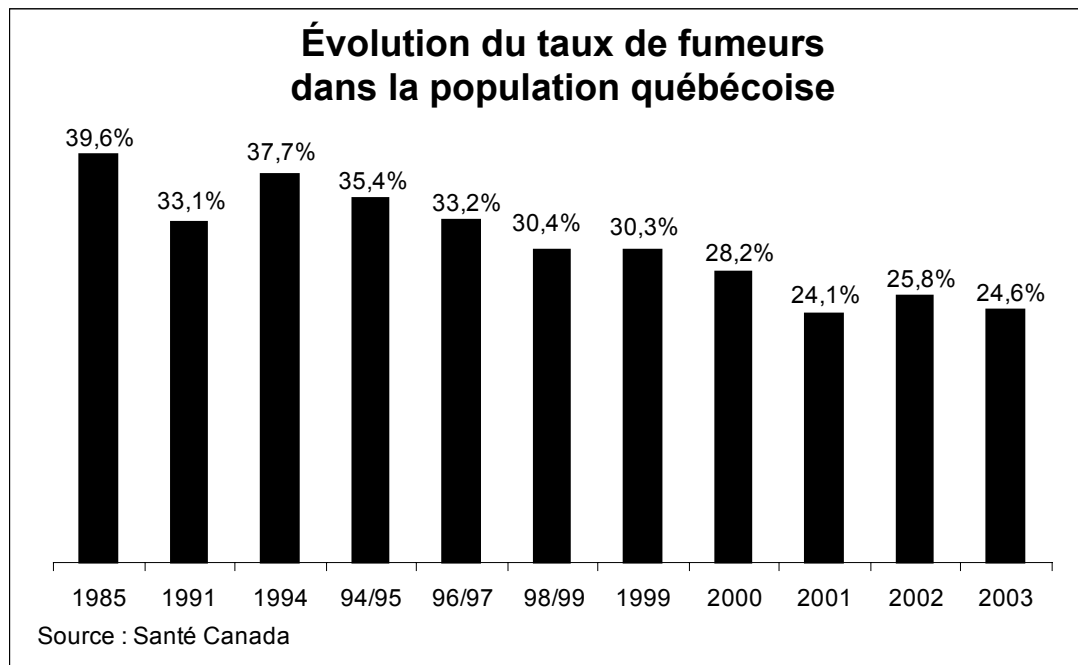
Si l'ARQ présente en 2005 une position différente de celle qu'elle préconisait lors des précédents grands débats publics initiés par le gouvernement sur la question de l'usage du tabac dans les lieux publics, notamment en 1995 et en 1998, c'est que la situation et les préoccupations tant du public que des restaurateurs ont, elles aussi, évolué.

Voyons maintenant quels sont les principaux constats qui ont servi à alimenter la réflexion de l'ARQ avant qu'elle n'adopte les recommandations énoncées plus loin dans ce mémoire.

L'évolution du taux de fumeurs

Le taux de fumeurs a considérablement diminué au cours des dernières décennies. Au tournant des années 70, plus de 60 % de la population canadienne fumait. En 2003, la proportion n'était plus que de 21 %. Au Québec, 24,6 % de la population âgée de plus de 15 ans fume, selon les données de 2003 de Santé Canada. Il s'agit d'une baisse considérable par rapport à il y a vingt ans, alors que le taux de fumeurs au Québec avoisinait les 40 %. Cette tendance à la baisse s'observe aussi, par conséquent, au sein de la clientèle des établissements de restauration. Il n'est donc pas surprenant de constater que les espaces réservés aux fumeurs, qui avaient été créés bien avant qu'une loi ne les rende obligatoires, tendent aujourd'hui à s'amenuiser – voire à disparaître – à la suite de décisions prises par des exploitants

dans l'intérêt de leur clientèle. Par contre, rappelons que le Québec demeure la province canadienne où le taux de fumeurs est le plus élevé.



Taux de fumeurs au Canada 2003	
Québec	24,6 %
Provinces de l'Atlantique	23,0 %
Provinces des Prairies	21,0 %
Moyenne canadienne	20,9 %
Ontario	19,6 %
Colombie-Britannique	16,4 %
Source : Santé Canada	

La préoccupation eu égard à la santé publique

La santé est au cœur des grands débats actuels de notre société. L'environnement, l'eau, l'alimentation sont tous scrutés à la loupe par les consommateurs qui prennent de plus en plus conscience du lien étroit entre leur santé et ce qu'ils mangent, boivent ou respirent. Les effets néfastes de l'usage du tabac sur la santé, notamment, sont connus depuis longtemps et prouvés. Qui ne connaît pas quelqu'un décédé des suites d'un cancer? Plus récemment, d'autres études ont démontré que la fumée secondaire pouvait, elle aussi, nuire à la santé des personnes qui l'inhale en côtoyant les fumeurs.

Avec une population québécoise vieillissante, un système de soins de santé engorgé et les conséquences pour les individus de vivre avec une santé déficiente, il est primordial de chercher à limiter, voire éliminer le plus grand nombre possible de causes de maladies. À ce chapitre, le consensus social apparaît bien établi : la bataille contre l'usage du tabac et ses effets est plus engagée que jamais et c'est tant mieux.

La préoccupation eu égard à la santé des employés

Bien que l'on puisse convenir que les consommateurs ont toujours le choix de fréquenter ou non un établissement de restauration, selon que la qualité de l'air qu'on y retrouve leur convienne ou non, il en va tout autrement pour les employés. Ceux-ci – et en particulier les employés non-fumeurs – subissent les effets sur leur santé et sur leur bien-être de travailler toute la journée dans un environnement où des gens fument. Ils ne peuvent se soustraire à la fumée secondaire sans risquer de perdre leur emploi.

En 2002, le cas de la serveuse Heather Crowe a défrayé les manchettes à travers le pays. Il s'agit de cette Ontarienne non fumeuse atteinte d'un cancer des poumons après avoir travaillé pendant 40 ans dans des restaurants où elle a inhalé la fumée secondaire des clients fumeurs. Ce cas est particulier puisque, pour la première fois, une travailleuse parvenait à obtenir une pleine compensation financière du gouvernement pour une maladie professionnelle attribuable à l'exposition à la fumée secondaire. Deux autres cas similaires auraient aussi été rapportés en Colombie-Britannique.

Au-delà des conséquences directes évidentes sur la vie de la travailleuse elle-même, cette situation laisse entrevoir une problématique beaucoup plus large à plus ou moins long terme. Imaginons que des réclamations similaires soient adressées à la Commission de la santé et de la sécurité du travail (CSST). L'indemnisation de travailleurs victimes de la fumée secondaire, comme Mme Crowe, exercerait une pression énorme sur le fonds d'indemnisation de la CSST. Il serait dès lors certain que les employeurs de la restauration, notamment, auraient éventuellement à faire face à d'importantes hausses des cotisations qu'ils versent à l'organisme, lesquelles servent à indemniser les travailleurs victimes d'accidents ou de maladies professionnelles.

La tendance nord-américaine et mondiale

Aux États-Unis

La Californie a été préceuseure en devenant le premier État américain à bannir l'usage du tabac dans les restaurants sur l'ensemble de son territoire dès 1995 (et 1998 pour les bars), soit bien avant que le débat n'atteigne le Canada. Il faut rappeler cependant que plusieurs villes de la Californie avaient déjà adopté, dans les années qui ont précédé, un règlement interdisant l'usage du tabac dans les lieux publics. Enfin,

soulignons que cet État avait l'un des taux de fumeurs les plus bas d'Amérique du Nord, ce qui pouvait expliquer son avant-gardisme en la matière.

Depuis, plusieurs autres États américains ont imité la Californie en interdisant de fumer dans les bars et les restaurants. C'est le cas du Delaware (2002), de la Floride (2003), de l'État de New York (2003), du Connecticut (2003), du Maine (2004) et du Massachusetts (2004). L'Utah, le Vermont et l'Idaho, notamment, permettent encore de fumer dans les bars, mais plus dans les restaurants. Il va sans dire que le débat a court dans d'autres États où une interdiction de l'usage du tabac dans les lieux publics est imminente.

Au Canada

Le Québec a été la première province canadienne à adopter une législation restreignant l'usage du tabac uniformément sur l'ensemble de son territoire, en juin 1998. L'obligation de réserver au moins 60 % des places aux non-fumeurs est entrée en vigueur en décembre 1999. Auparavant, quelques rares municipalités (dont Montréal) restreignaient l'usage du tabac dans les restaurants en réservant une majorité de places aux non-fumeurs.

La Colombie-Britannique a bien tenté de devenir la première province à bannir le tabac des lieux publics pour protéger les travailleurs, mais une contestation devant les tribunaux initiée et remportée en 2000 par l'industrie de l'hospitalité l'en avait empêché. Il est donc toujours possible de fumer dans les restaurants de cette province, moyennant des restrictions sévères touchant l'aménagement de sections fermées et ventilées, ainsi que la durée de la présence des travailleurs dans ces pièces.

Bien avant, de nombreuses villes du pays avaient adopté des règlements bannissant ou restreignant l'usage du tabac, comme ce fut le cas à Victoria et à Vancouver. Ce

sont d'ailleurs les vives contestations des restaurateurs et du public qui, à la fin des années 90, ont eu raison du règlement antitabac que voulait mettre en vigueur la Ville de Toronto. Aujourd'hui, il demeure possible pour les restaurateurs de la Ville Reine d'aménager une section fermée et ventilée pour accommoder les fumeurs (ne dépassant pas 25 % de l'espace disponible). Ils seraient environ 200 exploitants à s'être prévalus de cette possibilité.

Puisque l'Ontario confère aux municipalités le pouvoir de légiférer en ce qui a trait à l'usage du tabac, de nombreuses juridictions en ont donc profité pour adopter des règlements plus ou moins sévères. C'est le cas d'Ottawa qui, avec beaucoup d'éclat, a banni le tabac des restaurants et des bars établis sur son territoire en 2001, comme d'ailleurs d'autres municipalités plus petites. Cependant, une interdiction de fumer dans les lieux publics étendue à l'ensemble de la province devrait uniformiser la réglementation ontarienne à compter de mai 2006, si le projet de loi déposé en décembre dernier est adopté.

Récemment, le Manitoba et le Nouveau-Brunswick sont devenus, le 1^{er} octobre dernier, les deux premières provinces à bannir le tabac des lieux publics, y compris dans les restaurants et les bars. La Saskatchewan les a imitées le 1^{er} janvier 2005 et Terre-Neuve pourrait bientôt suivre.

Dans le monde

Enfin, depuis l'an dernier, certains pays ont mis en application une loi bannissant ou restreignant l'usage du tabac dans les lieux publics. Ainsi, depuis mars 2004, on ne fume plus dans les restaurants et les pubs de l'Irlande. Il en va de même en Norvège depuis juin 2004. L'Italie, depuis janvier dernier, restreint l'usage du tabac dans les restaurants à des salles fermées et ventilées. La Suède l'imitera en juin 2005.

D'autres pays, tels la France, la Grande-Bretagne et l'Espagne, poursuivent leurs consultations afin d'imposer à leur tour des restrictions quant à l'usage du tabac dans les restaurants.

L'évolution sociale de la situation

Au Québec, la pression est forte pour bannir le tabac des lieux publics, notamment à la lumière de ce qui se passe dans les autres juridictions d'Amérique du Nord. De toute évidence, l'échéance de 2009 pour aménager dans les restaurants des sections fermées et ventilées n'arrivera jamais.

La proportion de la clientèle qui fume ne cesse de diminuer et la plupart des exploitants de restaurant doutent de la pertinence d'investir dans l'aménagement d'une section fermée et ventilée. De toute façon, cette option ne réglerait en rien la question de la santé des employés.

Les récents sondages sur la possibilité d'interdire l'usage du tabac dans les restaurants ont démontré que cette option était appuyée par une proportion de plus en plus grande de la population. Les restaurateurs eux-mêmes semblent de plus en plus enclins, on le comprendra, à suivre l'opinion publique.

Ainsi, ces dernières années, des centaines d'établissements de restauration au Québec ont choisi de ne pas attendre un resserrement de la *Loi sur le tabac* en devenant complètement non-fumeurs. D'ailleurs, plus de 650 restaurants ont volontairement tenté l'expérience d'offrir un environnement totalement sans fumée à leur clientèle, le 20 janvier dernier, dans le cadre de la Semaine québécoise pour un avenir sans tabac. Cette activité était le fruit d'une étroite collaboration entre l'ARQ et le Conseil québécois sur le tabac et la santé.

L'événement a d'ailleurs coïncidé avec l'annonce qu'ont faite certaines chaînes de restaurants – et non les moindres – à l'effet qu'elles offriraient désormais un environnement totalement sans fumée à leur clientèle. C'est le cas des Rôtisseries St-Hubert et des restaurants PFK. Ces dernières années, plusieurs centaines d'autres restaurants au Québec ont déjà pris cette importante décision et affirment aujourd'hui ne pas la regretter.



Toutefois, nombreux sont les restaurateurs qui hésitent à franchir le pas, craignant de perdre une partie de leur clientèle au profit de la concurrence. Ainsi, un bannissement appliqué uniformément à l'ensemble de la province pourrait limiter les effets négatifs, selon l'avis d'un bon nombre d'entre eux.

D'après un sondage effectué en septembre 2003 par l'ARQ auprès de ses membres, 59 % des restaurateurs se disaient en faveur d'un bannissement de l'usage du tabac dans tous les restaurants. Un autre 39 % des restaurateurs s'y opposaient.

Quoi qu'il en soit, il appert qu'une forte majorité de Québécois appuient l'idée de bannir l'usage du tabac dans les restaurants, comme en témoignent plusieurs sondages rendus publics ces dernières années.

Sondages sur l'interdiction de fumer dans les lieux publics

DATE	SOURCE	RÉSULTATS
15 fév. 2005	Léger Marketing / CQTS	79 % des Québécois sont totalement d'accord avec l'interdiction complète de fumer dans les restaurants, bars et autres endroits publics.
14 jan. 2005	Question TVA	81 % des répondants croient que les restaurants devraient interdire la cigarette comme l'ont fait les restaurants St-Hubert.
13 jan. 2005	The Gazette	82 % des répondants croient que c'est le moment de bannir l'usage du tabac dans les lieux publics de la province.
28 nov. 2004	The Gazette	80 % des répondants croient que le Québec devrait bannir l'usage du tabac dans les bars et les restaurants.
25 nov. 2004	Léger Marketing / Corporation des propriétaires de bars, brasseries et tavernes du Qc.	51 % des répondants croient que les bars devraient bénéficier d'une période d'extension jusqu'en 2008 concernant l'application de la loi.
8 sept 2004	The Gazette	80 % des répondants pensent que la cigarette devrait être bannie dans les bars et les restaurants du Québec.
Août 2004	Léger Marketing / Le Journal de Montréal (publié dans <i>Info Tabac</i> - N°54)	63 % des Québécois souhaitent que le gouvernement interdise totalement la cigarette dans les bars et restaurants du Québec. Dans la région de Québec, cette proportion grimpe à 74 % .
Mars 2004	Léger Marketing / Alliance pour la lutte au tabagisme de la région de Québec et de Chaudière-Appalaches (publié dans <i>Info Tabac</i> - N° 52)	67 % des Québécois sont en faveur d'une éventuelle interdiction de fumer à Québec et Lévis, et dans les régions concernées, la proportion monte à 75 %.
22 juin 2002	CROP / La Presse	59 % des répondants sont en faveur de l'interdiction du tabac dans les restaurants.
30 mars 1998	SOM / Le Soleil / CHRC	50 % de la population de Québec croit que le gouvernement devrait bannir le tabac des restaurants.
22 mars 1998	CROP / La Presse	66 % des Québécois sont favorables à une interdiction de fumer dans les restaurants, à moins d'avoir une section fermée et ventilée.
26 sept. 1996	The Gazette (sondage Angus Reid)	41 % des Montréalais sont favorables à une interdiction de fumer dans les restaurants et autres lieux publics.
20 juil. 1996	Le Journal de Montréal / Léger & Léger	40 % des Montréalais sont favorables à l'interdiction de fumer dans les restaurants et les bars.

Les impacts économiques

Les restaurateurs semblent généralement convenir qu'une interdiction de fumer, si elle était appliquée uniformément à l'ensemble des établissements au Québec, aurait

désormais peu d'impact négatif sur les ventes des restaurants, notamment en raison de la diminution constante du nombre de fumeurs dans la population. C'est en tout cas l'avis de 58 % des restaurateurs interrogés par l'ARQ lors d'un sondage effectué auprès de ses membres en septembre 2003. Un autre 29 % craignent une baisse de leurs ventes et enfin, 12 % disent ignorer quels seraient les effets d'une telle mesure sur les ventes de leur établissement.

Par contre, il en va différemment pour un certain nombre de restaurateurs, et plus particulièrement pour les exploitants de restaurants-bars et de bars où la proportion de fumeurs est plus élevée. Plus de la moitié des propriétaires de bars, brasseries ou tavernes (55 %) membres de l'ARQ craignent une baisse de leurs ventes advenant un bannissement de l'usage du tabac. La proportion est de 39 % chez ceux qui exploitent un restaurant comprenant aussi une section *bar*. L'inquiétude demeure donc importante.

Les faits

Dans les juridictions où le bannissement de l'usage du tabac a été implanté uniformément, que ce soit aux États-Unis, à Ottawa ou ailleurs, il appert que l'impact sur l'achalandage dans les restaurants a été nul dans la majorité des cas et la contestation faible. Il en va de même pour les restaurants membres de l'ARQ qui ont choisi de s'afficher non-fumeurs. Ainsi, 71 % d'entre eux n'ont vu aucun effet dans l'année qui a suivi, 13 % ont noté une hausse des ventes et 16 % une baisse des ventes, selon le sondage de 2003. Précisons toutefois qu'il s'agissait d'initiatives volontaires et qu'il est improbable qu'un exploitant ayant une clientèle de fumeurs importante ait choisi de prendre le risque d'offrir un environnement 100 % sans fumée.

L'ARQ tient à souligner qu'elle ne croit pas aux études qui prétendent qu'un bannissement de l'usage du tabac attirerait un plus grand nombre de clients non-fumeurs dans les restaurants, ce qui se traduirait par une hausse des ventes pour

l'ensemble de l'industrie. Il est en effet peu probable que, présentement, des clients se privent d'aller au restaurant sous prétexte que la fumée les incommode. Sans doute certains consommateurs évitent-ils quelques restaurants en particulier en raison de la fumée secondaire qu'on y retrouve, mais le choix d'établissements offrant une bonne qualité d'air est trop grand pour qu'une personne se prive de fréquenter les restaurants.

La situation des bars est tout autre. La proportion de fumeurs au sein de la clientèle y est plus élevée que la moyenne. Il n'est donc pas surprenant de constater que la résistance des exploitants de ce type d'établissements face aux lois ou aux règlements antitabac ait été aussi forte, et ce un peu partout.

Un an après l'entrée en vigueur du bannissement de l'usage du tabac dans les restaurants et bars de New York, l'Association de la vie nocturne à New York (NYNA) estimait les ventes en baisse de 40 %¹.

Selon l'Association des brasseurs du Canada, une baisse d'en moyenne 6 % des ventes de bière a été observée dans les endroits où une interdiction de fumer a été instaurée au pays².

Pas étonnant d'apprendre que la Coalition des bars et pubs du Canada menace d'intenter un recours en justice pour obtenir un dédommagement de 500 millions de dollars si la loi antitabac entrait en vigueur en Ontario, tel que prévu.²

Au Nouveau-Brunswick, où l'interdiction touche les restaurants et les bars depuis octobre 2004, certains tenanciers de bars continuent de défier la loi pour éviter des pertes de revenus. Ce genre de situations s'était aussi produit en Colombie-

¹ Le Soleil, 3 avril 2004

² Le Devoir, 7 janvier 2004

Britannique et en Ontario avant que les autorités n'assouplissent leur règlement pour permettre finalement l'aménagement de sections fermées et ventilées.

Au Manitoba, les propriétaires d'hôtels ont l'intention de contester devant les tribunaux l'interdiction de fumer dans les lieux publics en vigueur depuis octobre 2004.

En Irlande, les exploitants de pubs ont fait état de pertes de revenus de 16 % dans les mois qui ont suivi l'entrée en vigueur du bannissement et de 25 % en milieu rural.³

En Californie, l'American Beverage Institute avait observé une baisse de 26 % du chiffre d'affaires des bars dans les mois qui ont suivi le bannissement de l'usage du tabac en janvier 1998. Les bars faisaient également état d'un nombre croissant d'altercations et d'une baisse des pourboires laissés par la clientèle, signes d'une plus grande irritabilité. Enfin, de nombreux clients refusaient toujours de se conformer à la loi, et ce plusieurs mois après son entrée en vigueur.⁴

En somme, il est clair qu'une interdiction de fumer aurait des conséquences et elles seraient importantes sur l'achalandage des établissements de type *bar*.

³ La Presse (Businessweek), 21 novembre 2004

⁴ The Gazette (Washington Post) 2 mai 1998

Partie 2

RECOMMANDATIONS

RECOMMANDATIONS

Contrairement à ce qui s'est produit dans d'autres provinces ou municipalités au Canada, l'introduction de mesures restreignant l'usage du tabac dans les lieux publics s'est effectuée relativement sans heurt au Québec. La raison? L'ARQ l'attribue au dialogue ouvert et constructif qu'elle a eu dans le passé avec le gouvernement du Québec dans ce dossier, notamment en 1998 au moment de l'adoption de la *Loi sur le tabac*.

Ce climat de confiance entretenu jusqu'à maintenant permet donc à l'ARQ de croire qu'il est possible d'aller de l'avant et de protéger davantage la santé de la population et des travailleurs, tout en limitant les conséquences négatives pour les établissements de restauration advenant une interdiction d'y fumer.

Cependant, de la souplesse et de l'intelligence dans l'application d'un bannissement de l'usage du tabac sont primordiales si l'on veut s'assurer qu'une éventuelle loi à cet effet soit respectée, que les impacts négatifs sur les commerces soient réduits au minimum et enfin, que soient évités d'éventuels recours devant les tribunaux par des exploitants se sentant lésés.

Par conséquent, l'ARQ estime que les conditions suivantes, dans la mesure où elles seraient toutes réunies, pourraient permettre l'instauration d'un bannissement de l'usage du tabac dans les lieux publics tout en limitant les impacts négatifs qu'il pourrait avoir sur l'industrie de la restauration.

1- Recommandation concernant les restaurants

Parce que la santé des travailleurs et du public est en jeu et parce qu'elle croit que le gouvernement a la volonté et les moyens de réduire au minimum les impacts négatifs qu'un changement aussi majeur que d'interdire de fumer dans les lieux publics occasionnerait aux entreprises de l'industrie de la restauration :

Dans la mesure où les autres recommandations qui suivent sont accueillies favorablement, l'ARQ recommande qu'il soit interdit de fumer en tout temps dans tous les établissements qui servent des repas au public. Toutefois, l'ARQ recommande qu'il soit permis de fumer dans les établissements ou les aires d'établissements où est exploité un permis interdisant la présence de mineurs en vertu de la *Loi sur les permis d'alcool*, mais seulement en dehors des heures où on y sert des repas.

Les établissements ou les aires d'établissements où est exploité un permis d'alcool interdisant la présence de mineurs en vertu de la *Loi sur les permis d'alcool* (bar, brasserie, taverne) devraient, au même titre que les restaurants, cafétérias et autres endroits où l'on sert des repas, être assujettis eux aussi à un éventuel bannissement de l'usage du tabac dans les lieux publics, mais seulement aux heures où l'on sert des repas dans ces établissements ou ces aires.

Cette condition vise à :

- Éviter une concurrence déloyale de la part des titulaires de permis de bar ou de brasserie qui, à certaines heures, sont dans les faits de véritables restaurants.

- Éviter des pertes économiques pour les restaurants qui risqueraient de voir quitter une partie de leur clientèle au profit des titulaires de permis d'alcool interdisant les mineurs et qui servent des repas.
- Éviter que des restaurants ne profitent d'une exemption accordée aux titulaires de permis d'alcool interdisant les mineurs pour demander un changement de leur catégorie de permis (pour un permis de bar par exemple). Ceci créerait subitement et inutilement un déséquilibre dans l'industrie.
- Offrir une possibilité pour les bars et les restaurants où l'on retrouve une section *bar* de continuer de permettre de fumer aux périodes où on n'y sert pas de repas.

2- Recommandation concernant les terrasses extérieures

Parce que les terrasses extérieures ne sont pas des lieux publics fermés et que, malgré ce que peuvent en dire certains groupes d'intérêt, permettre de fumer sur une terrasse extérieure ne constitue que peu, sinon pas de risque pour la santé publique :

L'ARQ recommande que les terrasses extérieures ne soient assujetties à aucune disposition restreignant l'usage du tabac dans les lieux publics.

Cette condition vise à :

- Offrir une alternative aux exploitants des restaurants qui veulent accommoder les clients fumeurs.

- Assurer une équité puisque, à cet égard, les terrasses extérieures ne sont pas des lieux publics différents des autres lieux où les gens fument, comme les sites de festivals ou encore les parcs d'attractions.

3- Recommandation concernant les réceptions privées

Parce que la *Loi sur le tabac* ne s'applique pas présentement à une salle qu'une personne physique utilise pour une réception privée à des fins personnelles; afin aussi d'éviter toute confusion aux yeux du public et finalement, afin de protéger la santé des travailleurs :

L'ARQ recommande que les lieux publics où se tiennent des réceptions privées (salles de restaurant, d'hôtel, de banquet, de congrès, etc.) soient assujettis eux aussi à un éventuel bannissement de l'usage du tabac.

Cette condition vise à :

- Éviter une confusion et une disparité dans l'application d'un tel bannissement.
- Soustraire les travailleurs aux effets de la fumée secondaire sur leur santé.

4- Recommandation concernant le moment de l'entrée en vigueur

Afin de garantir les meilleures chances de succès quant à l'implantation et au respect d'une loi interdisant de fumer dans les lieux publics et plus particulièrement dans les restaurants :

L'ARQ recommande que la date d'entrée en vigueur d'une interdiction de fumer dans les établissements où l'on offre des services de restauration soit fixée au mois de mai 2006.

Cette condition vise à :

- 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, les fumeurs pourront sortir à l'extérieur, le temps de s'habituer à l'interdiction.
- Octroyer suffisamment de temps au gouvernement pour préparer et diffuser une campagne d'information et de sensibilisation efficace qui assurera une meilleure collaboration de la population lorsque l'interdiction de fumer entrera en vigueur.
- Faire concorder l'interdiction de fumer dans les lieux publics avec celle qui doit entrer en vigueur en Ontario. Ceci permettra d'éviter toute disparité entre les deux provinces et des conséquences désagréables, notamment pour les établissements situés à proximité de la frontière.

5- Recommandation concernant le contrôle et l'application

Parce que la profession de restaurateur est incompatible avec le rôle de policier du tabac qu'on pourrait vouloir l'amener à jouer auprès de sa propre clientèle :

L'ARQ recommande une application souple et intelligente d'un bannissement de l'usage du tabac dans les restaurants. Elle recommande surtout que la responsabilité de l'exploitant se limite à aviser la clientèle qu'il est interdit de fumer, lorsque cet exploitant a effectivement connaissance qu'on l'on fume dans un endroit interdit.

Cette condition vise à :

- Décharger les restaurateurs d'une responsabilité qu'ils ne peuvent absolument pas avoir envers leurs invités, les clients, contrairement à celui qu'ils ont envers leurs employés qui, eux, leur sont subordonnés.
- Reprendre les principes d'autodiscipline et de sensibilisation édictés par le ministre délégué à la Santé en octobre 1999, à la veille de l'entrée en vigueur de la *Loi sur le tabac*.
- Éviter de conférer aux exploitants un rôle de policier qu'on pourrait être tenté de leur faire jouer, notamment en ce qui concerne l'application d'une éventuelle disposition visant à tenir les fumeurs à l'écart des portes d'entrée extérieures d'un commerce.
- Éviter aux restaurateurs d'être victimes de l'interprétation que certains inspecteurs font de la *Loi sur le tabac*, comme c'est le cas présentement. L'expérience des dernières années a en effet démontré l'énorme pouvoir

discrétionnaire des inspecteurs dans l'application de la loi, de même que les difficultés à obtenir des autorités concernées une information précise entourant l'interprétation du texte législatif.

- Éviter l'irritation générale qu'occasionnerait la mise en place d'une escouade spéciale qui décernerait des constats d'infraction, devant tout le monde, aux clients pris en train de fumer dans une salle à manger de restaurant.

6- Recommandation d'instaurer une mesure compensatoire

Parce que certains exploitants ont 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 :

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

Cette condition vise à :

- 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.
- Éviter des recours devant les tribunaux qui pourraient être intentés par certains exploitants contre le gouvernement pour obtenir un dédommagement.

7- Recommandation concernant la juridiction de la *Loi sur le tabac*

Parce que les expériences vécues dans les autres provinces canadiennes ont révélé de nombreuses iniquités entre les conditions d'exploitation des établissements situés dans des municipalités différentes :

L'ARQ recommande que l'application de la *Loi sur le tabac* demeure entièrement sous la juridiction des autorités provinciales et qu'aucun pouvoir en la matière ne soit octroyé aux municipalités.

CONCLUSION

Les énormes progrès accomplis en matière de lutte contre le tabagisme, les exemples nord-américains de juridictions ayant restreint l'usage du tabac dans les lieux publics, de même que l'évolution des mentalités, ont profondément modifié le portrait de la situation.

Un consensus social de plus en plus fort existe à l'effet qu'il est maintenant temps de bannir l'usage du tabac dans les lieux publics au Québec. Il en va de la santé du public, mais aussi de celle des travailleurs qui sont soumis aux effets de la fumée secondaire.

L'industrie de la restauration a toujours su évoluer et s'adapter aux besoins de sa clientèle. Aussi remarque-t-on une plus grande réceptivité des restaurateurs devant l'idée d'interdire l'usage du tabac dans les lieux publics, mais à certaines conditions.

Avec encore 25 % de la population québécoise qui fume, un changement aussi majeur ne saurait être sans risque pour les restaurants, à plus forte raison pour les établissements de type *bar* ou *restaurant-bar* qui comptent une proportion encore plus élevée de fumeurs au sein de leur clientèle. Certaines difficultés rencontrées aux États-Unis ou ailleurs au Canada, où l'usage du tabac a été restreint, ont démontré toute l'importance de sensibiliser la population et de travailler de concert avec les commerçants avant de bannir l'usage du tabac dans les lieux publics.

C'est pourquoi l'ARQ espère ardemment que les recommandations présentées dans son mémoire serviront de guide au gouvernement dans la refonte de la *Loi sur le tabac*. Non seulement ces recommandations sont-elles compatibles avec les objectifs de santé publique, mais elles représentent des garanties supplémentaires de succès des changements à venir. Enfin, si elles sont toutes réunies, elles constituent ce que

l'ARQ appelle « les conditions gagnantes », lesquelles l'amènent aujourd'hui à recommander le bannissement du tabac dans tous les établissements où l'on sert des repas au public.

L'étroite collaboration et le dialogue constructif qui se sont établis entre l'ARQ et le ministère de la Santé et des Services sociaux en 1998, lors de l'adoption de la *Loi sur le tabac*, ont permis d'accomplir d'énormes progrès pour protéger les non-fumeurs sans que l'industrie de la restauration n'en subisse de lourdes conséquences. C'est dans ce même esprit de collaboration que l'ARQ souhaite aujourd'hui être impliquée dans le processus de révision de la *Loi sur le tabac*.

* * *