



GastroJournal 18/2005 | zurück

Face à la menace de prohibition: réagir !

Le sujet de la fumée dans les établissements publics devient brûlant, avec des menaces d'interdiction. Que faut-il faire?

John Wittwer

En Italie, en Irlande et en Norvège, l'Etat a ordonné aux restaurants d'être «libérés de la fumée». L'Organisation mondiale de la santé (OMS), l'Office fédéral de la santé publique et avec eux de nombreuses autres organisations se sont voués à la réduction du nombre des fumeurs et à la protection contre la fumée passive. Des interventions politiques et des révisions des lois concernées ont été enregistrées dans plusieurs cantons.

Il n'y a presque plus une semaine sans que le sujet du fumeur - non fumeur, de la protection contre la fumée passive, également dans l'hôtellerie-restauration, ne trouve des retombées dans les médias. Résultat: des sondages dans la population ont révélé une grande majorité en faveur de l'éradication de la fumée dans les restaurants. Des sondages de GastroSuisse ont par ailleurs abouti à une majorité écrasante de membres contre des interdictions de la fumée imposées par des lois. Cette prohibition risque cependant d'envahir progressivement l'hôtellerie-restauration en Suisse. Que peut-on donc faire?

Jouer la carte du libre choix

L'attitude de GastroSuisse est claire. Le président central Klaus Künzli, qui, dans son propre établissement, a agrandi la zone non-fumeurs et séparé les espaces réservés aux uns et aux autres, déclare: «Nous ne luttons pas contre une interdiction de fumer. Au contraire, nous la saluons dans la mesure où elle n'est pas prescrite par l'Etat mais prononcée par le chef d'une entreprise de l'hôtellerie-restauration sur la base des besoins des clients et des possibilités de son établissement. Comme par le passé, nous devons avoir le choix de servir des clients qui fument en entreprenant tout ce que nous pouvons afin que les non-fumeurs disposent d'un espace suffisant que nous devrions éventuellement créer. Mais c'est un fait que de nombreux petits établissements n'ont pas la possibilité de procéder à une séparation des espaces.



Le restaurateur doit avoir le choix de servir des clients qui fument.

(Bild: Arch. GastroJournal)

Des mesures idoines sont de plus en plus nécessaires

Par conséquent, la Fédération appelle ses membres à créer, partout où cela est possible, des espaces sans fumée. Un entrepreneur de l'hôtellerie-restauration qui offre de telles zones en suffisance mais sur une base volontaire peut éventuellement en tirer un atout de marketing.

Dans de nombreux cantons, les autorités et les fédérations de l'hôtellerie-restauration prévoient des actions communes pour accroître la sensibilité de la branche à ce sujet. L'exemple le plus récent est la campagne zurichoise «Manger sans fumée» dont Ernst Bachmann, président de GastroZurich, explique les raisons: «Nous prenons le sujet au sérieux et voulons sensibiliser nos membres afin qu'ils offrent à leurs clients des zones ou des espaces temps sans fumée. De plus, ils ont la possibilité de figurer dans le guide online www.rauchfreiessen.ch. Dans mon établissement, j'ai fait de très bonnes expériences avec les zones non-fumeurs. Dans de nombreux cas, on peut partir du fait que la satisfaction accrue des hôtes augmente aussi la consommation.»

Chaque établissement est appelé

Pour éviter davantage de prescriptions et de règlements limitatifs, chaque établissement public est interpellé. Il s'agit de se pencher sur le sujet et de chercher et mettre en œuvre des solutions adaptées à l'entreprise – plutôt immédiatement et sur une base volontaire que plus tard sous la pression de lois.

Des mesures possibles

Une entreprise de l'hôtellerie-restauration doit sans cesse revoir son concept, son offre et s'adapter aux besoins de ses clients. Ci-dessous quelques conseils et idées au sujet de fumer - non fumer dans un restaurant et dans un hôtel:

- Parler avec les clients, apprendre à connaître leurs besoins et agir en conséquence.
- En cas de besoin et si la possibilité existe, créer des zones non-fumeurs ou des espaces séparés pour les non-fumeurs.
- Cas échéant, introduire une interdiction de fumer pendant les repas principaux.
- Demander au client, dès la réservation, s'il désire une zone fumeurs ou non-fumeurs.
- Afficher à l'entrée si on dispose de zones non-fumeurs.
- Cas échéant, augmenter le nombre de chambres d'hôtel sans fumée.
- Offrir à ses propres collaborateurs des locaux pour fumer.
- Se rendre compte qu'il existe un potentiel dans le groupe cible des clients non-fumeurs.
- Entretien régulièrement l'aération et faire changer les filtres.