

FALIT PAS RIGOLER  
AVEC LES POUSSIÈRES  
de  
**FARINE!**









MAGNÉ, QUANT À LUI, SE TROUVE CHEZ M. DELATOIR, DANS UN AUTRE FOURNIL ...

M. DELATOIR, POUR QUELLES RAISONS AVEZ-VOUS MIS UN BOUT DE TISSU AU NIVEAU DU SILO ?



CETTE MANCHE LONGUE AMORTIT LA CHUTE DE LA FARINE LORSQU'ELLE TOMBE DANS LA CUVE DU PÉTRIN ET RÉDUIT AINSI L'ÉMISSION DE POUSSIÈRES DE FARINE.



COMMENT ON SE SERT DE LA MANCHE ?



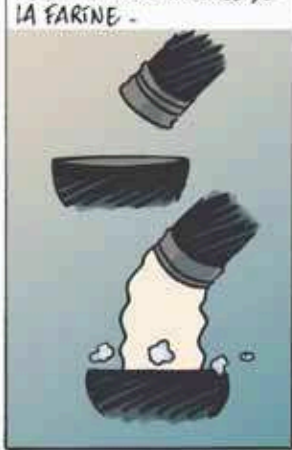
ON LA REMONTE TOUT SIMPLEMENT VERS LE HAUT ET ON RENTRE LE MORCEAU DE TISSU À L'INTÉRIEUR. À L'ARRIVÉE DE LA FARINE, CETTE MANCHE SE DÉPLIE ET ACCOMPAGNE LE PASSAGE DE LA FARINE.

J'AI ACHÉTÉ DES ÉQUIPEMENTS MODERNES CAR J'AI EU DANS LE PASSÉ DEUX DE MES BOULANGERS QUI ONT DÛ ARRÊTER LEUR PROFESSION POUR DES PROBLÈMES D'ASTHME.

QUEL ÂGE AVAIENT CES BOULANGERS ?

28 ET 58 ANS ! CETTE MALADIE PEUT SE DÉCLARER À TOUT MOMENT DE LA CARRIÈRE ... AUCUN BOULANGER NE PEUT AFFIRMER QUE ÇA NE LUI ARRIVERA PAS !

EH BEN ! C'EST INCROYABLE !



TOUJOURS DANS LE BUT DE PRÉSERVER NOTRE SANTÉ, J'AI INVESTI DANS UN PÉTRIN ÉQUIPÉ D'UN CAPOT PLEIN ENJOUBANT LE HAUT DE LA CUVE. COMPARÉ À UNE GRILLE, IL YA MOINS DE FARINE QUI SE DÉGAGE LORS DU FRASAGE.



EST-CE QUE C'EST LE SEUL ÉQUIPEMENT QUI REJETTE MOINS DE FARINE ?



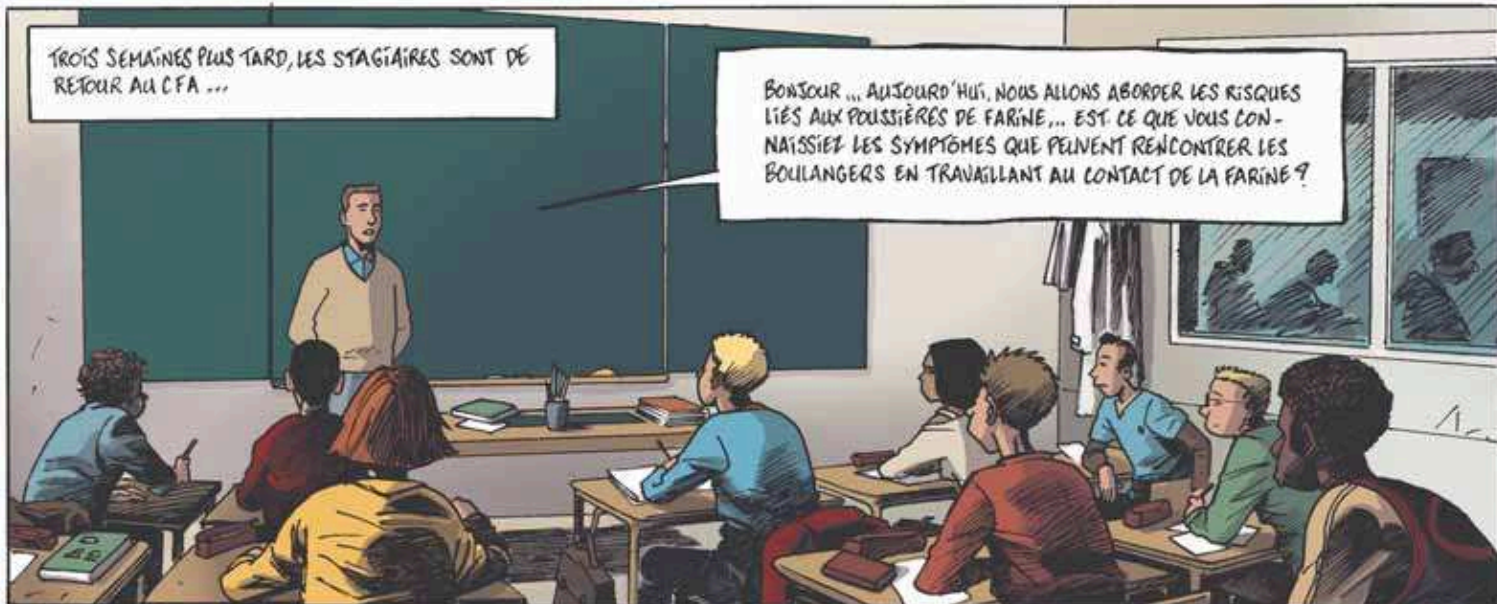
NON, D'AUTRES EXISTENT ... ET POUR LE NETTOYAGE, J'UTILISE UN ASPIRATEUR PROFESSIONNEL ... REGARDE, MON BOULANGER EST EN TRAIN DE S'EN SERVIR.



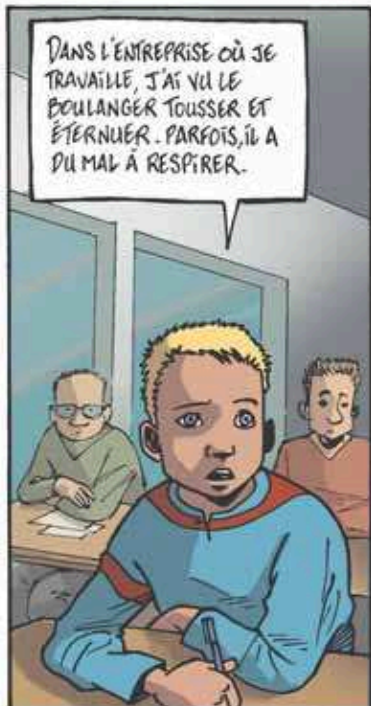


TROIS SEMAINES PLUS TARD, LES STAGIAIRES SONT DE RETOUR AU CFA ...

BONJOUR ... AUJOURD'HUI, NOUS ALLONS ABERDER LES RISQUES LIÉS AUX POUSSIÈRES DE FARINE ... EST CE QUE VOUS CONNAISSEZ LES SYMPTÔMES QUE PEUVENT RENCONTRER LES BOULANGERS EN TRAVAILLANT AU CONTACT DE LA FARINE ?



DANS L'ENTREPRISE OÙ JE TRAVAILLE, J'AI VU LE BOULANGER TOUSSER ET ÉTERNUER. PARFOIS, IL A DU MAL À RESPIRER.



OUI, ALORS LES ÉTERNUEMENTS ET LES ÉCOULEMENTS DU NEZ SONT LES SYMPTÔMES D'UNE RHINITE ALLERGIQUE ... ELLE PEUT PRÉCÉDER L'APPARITION D'ASTHME QUI EST UNE MALADIE PROFESSIONNELLE ET QUI SE MANIFESTE PAR DES GÈNES RESPIRATOIRES.



ON M'A DIT QUE LES SYMPTÔMES SONT DÙS À L'EXPOSITION AUX POUSSIÈRES DE FARINE DANS L'AIR.



ASTHME ET RHINITES SONT DES MALADIES PROFESSIONNELLES ...

EN FRANCE, LA FARINE EST LA PREMIÈRE CAUSE D'ASTHME PROFESSIONNEL ... LES BOULANGERS SONT DONC LES PLUS TOUCHÉS



DITES-MOI, PAR RAPPORT À CE QUE VOUS AVEZ VU EN ENTREPRISE, QUELLES SONT LES DEUX PRINCIPALES SOURCES D'ÉMISSION DE POUSSIÈRES DE FARINE ?



CE SONT LES MÉTHODES DE TRAVAIL DU BOULANGER ET LES MACHINES, NOTAMMENT LES PÉTRINS ET LES DIVISEUSES.



TRÈS JUSTE ANNE ! NOUS ALLONS VOIR MAINTENANT LES SOLUTIONS QUI DIMINUENT L'EMPOUSSIÈREMENT ...





verser le sac de farine avec soin en le remontant doucement près du corps.



Ensuite, il doit être mis à la poubelle et ne pas être réutilisé.



Utiliser un pétrin muni d'un capot plein. Comme ça la farine s'échappe moins lors du brassage.



C'est mieux qu'une simple grille.



Éviter de nettoyer avec un balai!

On s'en prend plus les narines et ce n'est pas hygiénique.



Il faut utiliser un aspirateur, mais pas celui de la maison, un aspirateur professionnel adapté aux poussières de farine.



AVEC UN ASPIRATEUR, LES POUSSIÈRES SONT ASPIRÉES CORRECTEMENT. ON PEUT NETTOYER LES ENDROITS DIFFICILES ET EN PLUS, ON GAGNE DU TEMPS ...

CONCERNANT LA DIVISEUSE, EXISTE-T-IL DES SOLUTIONS ?

OUI ! IL YA MÊME DES DIVISEUSES DITES ANTI-ÉMISSION DE FARINE. ELLES N'ÉMETTENT PAS DE FARINE LORS DE LA COMPRESSION DE LA PÂTE.

TRES BIEN ! POUR FINIR, JE VOUDRAIS INSISTER SUR LES METHODES DE TRAVAIL ... LES GESTES DU BOULANGER SONT IMPORTANTS. IL DOIT NOTAMMENT PENSER A PRENDRE MOINS DE FARINE LORSQU'IL FLEURE LA PÂTE ...

Pour le fleurage, utiliser un tamis, c'est simple et efficace.

Et ensuite, pour ramasser le surplus de farine, mieux vaut utiliser le coupe-pâte.

ON PEUT PORTER UNE CAPOULE POUR SE PROTÉGER INDIVIDUELLEMENT.

UN PETIT PAS POUR L'HOMME UN GRAND PAS POUR LE BOULANGER !

ÇA PEUT VOUS FAIRE SOURIRE MAIS LORSQUE LES BOULANGERS SONT FORTEMENT ATTEINTS PAR L'ASTHME, C'EST SOULEVÉ LA DERNIÈRE SOLUTION QUI LEUR PERMET DE CONTINUER LEUR MÉTIER ... SI NON, IL FAUT PENSER À UNE RECONVERSION ... C'EST CE QUE J'AI FAIT IL Y A CINQ ANS ... J'ESPÈRE QUE VOUS AVEZ BIEN RETENU TOUTES CES INFORMATIONS. JE SOUHAINTE QUE CES MÉTHODES DE TRAVAIL ET CES NOUVEAUX ÉQUIPEMENTS VOUS AIDERONT À PRÉSERVER VOTRE SANTÉ.

BONNE JOURNÉE À TOUS ...

DRIiiiiin

FIN



## Réalisation en collaboration avec la Caisse Nationale de l'Assurance Maladie des Travailleurs Salariés ( CNAMTS )

La farine est la première cause d'asthme professionnel en France. L'asthme peut entraîner un handicap important en terme de qualité de vie et avoir des conséquences socio-professionnelles.

Sous l'impulsion de la Caisse Nationale de l'Assurance Maladie des Travailleurs Salariés ( CNAMTS ), une concertation s'est engagée entre les professionnels ( INBP et CNBPF ) et le réseau prévention des risques professionnels de la sécurité sociale, afin de prévenir les asthmes chez les boulangers en améliorant leurs conditions de travail. Des solutions pratiques visant à diminuer les émissions de poussières de farine ont été testées sur le terrain.



Cette bande-dessinée indique les moyens simples de prévention à mettre en oeuvre pour diminuer cette exposition.

La Direction des Risques Professionnels de la Caisse Nationale de l'Assurance Maladie des Travailleurs Salariés ( CNAMTS ) se félicite d'avoir contribué à la réalisation de ce document.

La reproduction totale ou partielle est autorisée sous réserve de citer les sources et de ne pas dénaturer le message.

Dessins : Stéphane DOUAY mail : stephane.douay@tele2.fr