



Prévention de l'asthme du boulanger

La farine est la première cause d'asthme professionnel en France. Les boulangers sont les plus touchés, si bien qu'un professionnel asthmatique sur 4 pratique de ce métier. Mais par crainte de perdre leur emploi et d'être obligés de se reconvertir, beaucoup ne déclarent pas leur maladie. Face à ce constat, les préventeurs se mobilisent et proposent des solutions de prévention.

Mise à jour : 29/08/2008

Agir sur les méthodes de travail

Agir sur les machines

Pour en savoir plus

Constamment entourés de poussières de farine, les 100 000 boulangers français sont les plus exposés. Les pathologies respiratoires causées par la farine (asthme et rhinite) sont inscrites au tableau des maladies professionnelles n° 66 du régime général de la Sécurité sociale. Mais elles sont très peu déclarées (63 cas reconnus en 2006). Face à ce constat, l'Institution prévention se mobilise.

Un comité de pilotage* a été créé en 1999, sous l'impulsion de la Caisse nationale de l'assurance maladie des travailleurs salariés (CNAMTS). Son objectif consiste à convaincre que **les allergies respiratoires peuvent arriver à tout moment dans la carrière d'un boulanger**, et qu'il est **important de se protéger constamment des poussières de farine**.

D'autre part, dans certaines conditions, la poussière de farine peut être à l'origine d'une atmosphère explosive.

Une étude d'évaluation des tâches les plus néfastes lors de la fabrication du pain a porté sur : le matériel, les produits et les méthodes de travail afin de comparer l'exposition aux poussières de farine que le boulanger est susceptible de respirer dans diverses situations de travail. Cette étude a permis de préconiser des solutions pour diminuer les émissions de poussière dans les fournils, toutes validées par les boulangers.

■ Agir sur les méthodes de travail

Mesures simples pour diminuer les émissions de poussière de farine dans les fournils

- apprendre à vider son sac de farine sans le secouer,
- verser la farine dans l'eau (et non l'inverse),
- étaler la farine à la main ou au tamis sans la projeter,
- utiliser la raclette aidant à couper la pâte pour nettoyer le plan de travail au lieu de la "soufflette",
- séparer les tenues de travail des tenues de ville,
- ne pas secouer ni brosser les vêtements de travail mais les laver,
- éviter les courants d'air,
- éviter tout dépôt, couche ou tas de farine

Ces mesures ne demandent aucun réaménagement des postes de travail, ni investissement financier, simplement de nouvelles méthodes de travail à mettre en place.

Le résultat des tests, ainsi que les solutions préconisées ont été présentées dans un document technique à l'intention des professionnels de la boulangerie intitulé "**Les réactions allergiques aux poussières de farine**" diffusé comme supplément de la revue professionnelle *Les Nouvelles de la boulangerie pâtisserie*.

Et, pour les apprentis boulangers, une vidéo et une **bande dessinée** mettant en évidence les sources d'émissions de poussières de farine et les principales mesures préconisées ont été élaborées.

■ Agir sur les machines

D'autres solutions proposées sont plus coûteuses comme, par exemple, la mise en œuvre d'une ventilation du local, l'achat d'une diviseuse anti-projection ou d'un aspirateur professionnel adapté.

Dans le cadre de la campagne "Outils plus sûrs", les artisans boulangers ou pâtisseries peuvent bénéficier d'une aide financière de leur CRAM pour l'achat de certaines machines. Cette campagne vise à promouvoir l'utilisation d'outils plus sûrs permettant de réduire efficacement les émissions de poussières de farine dans le fournil à certaines étapes de fabrication du pain où les dégagements de poussières sont les plus importants et l'exposition du boulanger ou pâtisseries est maximale.

- La diviseuse anti-projection permet de canaliser les poussières de farine vers l'arrière de la machine pour éviter les projections sur l'opérateur, lors de la surpression se produisant au moment de la compression. La farine de fleurage est récupérée dans un tiroir amovible à l'arrière de la machine.
- L'aspirateur industriel adapté aux poussières de farine évite la formation de nuages de poussières (voir encadré ci-dessous).
- Le pétrin et le batteur munis d'un capot plein (transparent) diminuent fortement l'émission de poussières de farine lors des premières minutes du mélange.

Nettoyage du sol dans les boulangeries artisanales

Comparativement au balai, l'aspirateur est un moyen de diminuer significativement le dégagement de poussières. Un tel équipement doit être choisi dans la gamme professionnelle et être équipé :

- de filtres ou média filtrant de catégorie M ou H pour limiter le rejet des poussières aspirées (ce filtre doit être changé régulièrement selon les préconisations du fabricant, sinon l'aspirateur finit par rejeter les poussières les plus fines, qui sont les plus dangereuses) ;
- d'un système de décolmatage automatique du filtre cuve fermée sans émission de poussières ;
- d'un tuyau et d'un média filtrant antistatiques et résistant à la chaleur (en cas de nettoyage des fours).

Afin d'améliorer le niveau de sécurité, l'utilisation d'un moteur non producteur d'étincelle en fonctionnement normal, est préconisé.

Cet aspirateur industriel est destiné au nettoyage des surfaces du fournil, en particulier des sols ainsi que des équipements sur ou dans lesquels se déposent des poussières de farine (diviseuse, table de travail, four...).

Rappelons que la poussière de farine peut être à l'origine d'une atmosphère explosive sous certaines conditions (en particulier l'intérieur d'un silo doit être considéré comme une zone à risque d'explosion).

Aussi, pour que le fournil ne présente pas de risque d'explosion et pour protéger la santé des travailleurs contre les risques d'allergies respiratoires, y a-t-il lieu de limiter les émissions de poussières :

- en procédant régulièrement au nettoyage du fournil et de ses équipements sans provoquer de nuages de poussières (qui peuvent se transformer en nuage explosif au contact d'une source de chaleur ou d'une étincelle),
- en mettant en œuvre des procédés générant le moins de poussières possibles,
- en évitant tout dépôt, couche ou tas de farine.

* Le comité de pilotage, orchestré par la CNAMTS, s'est appuyé sur les ressources des organismes suivants :

- l'Institut national de la boulangerie-pâtisserie (INBP),
- le Laboratoire d'essais des matériels et produits alimentaires (LEMPA),
- le Régimes social des indépendants (RSI, ex-Canam),
- la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française (CNBPF),
- l'INRS,
- les CRAM d'Ile-de-France et de Normandie.

Pour en savoir plus en quelques clics...

Documents INRS

- ◆ Allergies en milieu professionnel ([dossier web INRS](#))

❖ Tableaux des maladies professionnelles

- ❖ BEMER D., SUBRA I., REGNIER R. et coll. "Performances des médias filtrants des aspirateurs utilisés en boulangerie". **ND 2224**. Tiré à part de la revue *Hygiène et sécurité du travail*. INRS, 2006, 8 p. (format pdf)
- ❖ BRETON C. "Prévention des allergies respiratoires professionnelles en boulangerie-pâtisserie. Le souffle des boulangers, un enjeu de santé au travail". **TC 87**. Tiré à part de la revue *Documents pour le médecin du travail*, 2002, 20 p. (format pdf)
- ❖ ROSENBERG N. "Allergie respiratoire du boulanger". Fiche d'allergologie respiratoire professionnelle. **TR 29**. Tiré à part de la revue *Documents pour le médecin du travail*, 2002, 8 p. (format pdf)
- ❖ "Salariés exposés aux poussières de farine dans les secteurs de la meunerie et de la boulangerie. Symptômes et épreuves fonctionnelles respiratoires". Tiré à part de la revue *Documents pour le médecin du travail*. **TF 65**, 1996, 6 p. (format pdf)

Autres sites web

- ❖ L'asthme du boulanger, CNAMTS
http://www.risquesprofessionnels.ameli.fr/fr/AccueilDossiers/AccueilDossiers_asthmeboulanger_1.php
- ❖ Statistiques 2007, CTN D, Boulangerie-pâtisserie, CNAMTS (fichier pdf)
www.risquesprofessionnels.ameli.fr/atmp_media/2007boulangeriepatisserieartisanale.pdf
- ❖ Salon national de la boulangerie, pâtisserie, glacerie, traiteur
<http://www.salonboulangerie.com>