

Pâtisseries-boulangers

28-01-2008

Dernière mise à jour : 04-11-2008

Évaluer les risques pour mieux les maîtriser chez les pâtisseries et les boulangers. Conséquences des horaires sur l'organisme, infections locales (ongles et pourtours), caries dentaires, troubles ostéo-articulaires liés aux charges et aux postures de travail, chaleur (troubles veineux, brûlures, déshydratation) sont autant de risques qui nécessitent une bonne évaluation et une bonne prévention chez les boulangers et pâtisseries...

Conséquences des horaires sur l'organisme, infections locales (ongles et pourtours), caries dentaires, troubles ostéo-articulaires liés aux charges et aux postures de travail, chaleur (troubles veineux, brûlures, déshydratation) sont autant de risques qui nécessitent une bonne évaluation et une bonne prévention chez les boulangers et pâtisseries. Et, c'est sans compter les risques d'allergies et d'irritations liés à la farine!

Bien loin d'être inoffensive, puisque si l'on s'en réfère aux statistiques, 1 professionnel sur 4 atteint d'affections respiratoires est un boulanger.

La farine est la première cause d'asthme professionnel en France.

Asthme ou rhinite sont des conséquences qui peuvent conduire à changer de métier. Cette allergie peut être dépistée à la visite médicale préalable à l'embauche par votre service de santé au travail, ou lors d'une visite annuelle.

Où sont les risques ? • La chambre à farine:

le silo doit être dans une pièce séparée du fournil.

• Le transport de la farine du silo au fournil:

vérifier le système d'étanchéité du pneumatique qui peut laisser échapper les poussières les plus fines.

• La pesée de la farine et des ingrédients:

éviter une manche de remplissage du pétrin trop courte ou absente prévient du dégagement des poussières.

• Le déversement des sacs dans le pétrin:

un nuage de poussière se produit fréquemment à ce moment là, d'autant plus si le boulanger secoue son sac pour bien le vider.

• Les opérations de mélange de la farine:

au début, lorsque la farine n'est pas encore bien incorporée à l'eau, il se dégage de la poussière.

• La diviseuse hydraulique:

pour éviter que la pâte ne colle à l'intérieur de la diviseuse, le boulanger saupoudre de farine. Lors de la phase de pressage, l'air est comprimé et sort par les fentes prévues à cet effet... et les poussières de farine aussi!

• Le fleurage:

pour éviter que la pâte ne colle sur le plan de travail, dans le pétrin, dans le bac à pâte... le boulanger saupoudre les supports, les récipients et cela dégage en même temps de la poussière.

• Le laminage:

à ce moment là le risque est le même.

• Le balayage, le nettoyage à la soufflette:

en balayant ou en soufflant la farine à l'air comprimé, la poussière est soulevée. Comment prévenir les risques ? L'INBP, l'Institut National de la Boulangerie-Pâtisserie, propose un certain nombre de mesures simples à mettre en oeuvre, avec ou sans investissement financier, testées auprès de professionnels qui donnent leur avis.

Par exemple...

• Au chargement du pétrin:

vider le sac à farine sans le secouer et couler l'eau avant de vider le sac.

• Au mélange de la farine (frasage/pétrissage):

effectuer l'opération à la première vitesse en début de mélange pendant un minimum de 2 minutes.

• À la division:

fleurer au tamis.

• Au fleurage:

fleurer au tamis, étaler la farine à la main sans la projeter, éviter les courants d'air...

• Au laminage:

fleurer au tamis, en lâchant la farine au ras de la table et utiliser le minimum de farine.

• Au nettoyage du plan de travail:

utiliser la raclette qui sert à couper la pâte, au lieu d'utiliser la soufflette, en rassemblant la farine en un petit tas, on évite ainsi un dégagement de poussières important. Sources:

• <http://www.cannelle.com>

• <http://www.boulangerie.org>

• <http://www.inbp.com> RAPPEL: Ces informations sont issues d'une synthèse de documents trouvés sur des sites d'organismes de référence en matière de santé au travail. Leur lien est d'ailleurs mentionné à chaque fois.

En revanche, n'oubliez pas que votre médecin du travail suit la santé de vos salariés et connaît les conditions de travail et les risques professionnels de vos métiers. Il peut donc vous apporter des informations ou des conseils dans votre démarche.

Pensez à le solliciter directement pour en savoir encore plus! {mospagebreak title=Liens externes } Liens externes :Dossier de l'Assurance Maladie

"L'asthme du boulanger". Pour vous aider, boulangers et pâtisseries, à rédiger votre document unique évaluant les risques le LEMPA vous propose un dossier spécial "Sécurité et santé au travail" Le supplément technique sur les réactions allergiques aux poussières de farine de l'INBP réalisé en collaboration avec l'INRS à télécharger Le site de l'Institut National de la Boulangerie-Pâtisserie: INBP Statistiques du portail de l'INBP: www.cannelle.com sur les accidents de travail en boulangerie-pâtisserie Le guide de bonnes pratiques d'hygiène en pâtisserie réalisé par la Confédération Nationale de Boulangerie-Pâtisserie Française et la Confédération Nationale de Pâtisserie-Confiserie-Glacierie de France Des réponses à vos questions sur les réactions allergiques aux poussières de farines. La chambre des métiers des Bouches-du-Rhône Union Départementale des Maîtres-Artisans Boulangers et Boulangers Pâtisseries des Bouches-du-Rhône

2, Rue Saint Laurent -

13002 MARSEILLE

Tél. : 04.91.90.14.71

Chambre Syndicale des Maîtres-Artisans Boulangers et Boulangers Pâtisseries des Bouches-du-Rhône

123, Rue Horace Bertin -

13005 MARSEILLE

Tél. : 04.91.90.14.71

Syndicat des Patrons Pâtisseries Confiseurs Chocolatiers Glaciers et Boulangers Pâtisseries des Bouches-du-Rhône

6, Place des Marseillaises -

13001 MARSEILLE

Tél. : 04.91.62.56.38 CGPME 13 organisation patronale et partenaire social qui assure la représentation et la défense de l'ensemble des PME CGA GECIAM Centre de Gestion agréé par l'administration fiscale créé à l'initiative d'experts comptables et de représentants des syndicats patronaux.