

## La farine s'envole, l'allergie reste

La farine est irritante et sensibilisante. Elle peut provoquer une inflammation des tissus pouvant conduire à des réactions allergiques et à des troubles respiratoires. Elle est également la 1<sup>ère</sup> cause d'asthme professionnel.

### Statistiques clés



**41** boulangeries visitées  
**102** boulangers rencontrés  
(**11%** de nos adhérents)



**37%** des boulangers rencontrés ont des connaissances sur la toxicité de la farine



Excès de risque chez nos boulangers adhérents <sup>(1)</sup> :  
**Asthme : OR=1,18**  
**Allergie : OR=1,38**



**13 X plus d'orientations** vers consultations spécialisées <sup>(1)</sup> (pneumo, allergo, CRPPE<sup>(2)</sup>)

### Gestes Essentiels au Quotidien



#### Pétrissage :

Verser l'eau avant la farine.  
Commencer en vitesse lente



#### Manipulation des sacs :

Ouvrir avec précaution  
Plier doucement après usage, sans les secouer



#### Fleurage :

Utiliser des farines à faible pulvérulence et des agents de démoulage végétaux  
Éviter les projections, utiliser un tamis si nécessaire



#### Nettoyage :

Utiliser un aspirateur spécifique  
Privilégier la raclette et le nettoyage à l'humide  
Proscrire le balai et la balayette

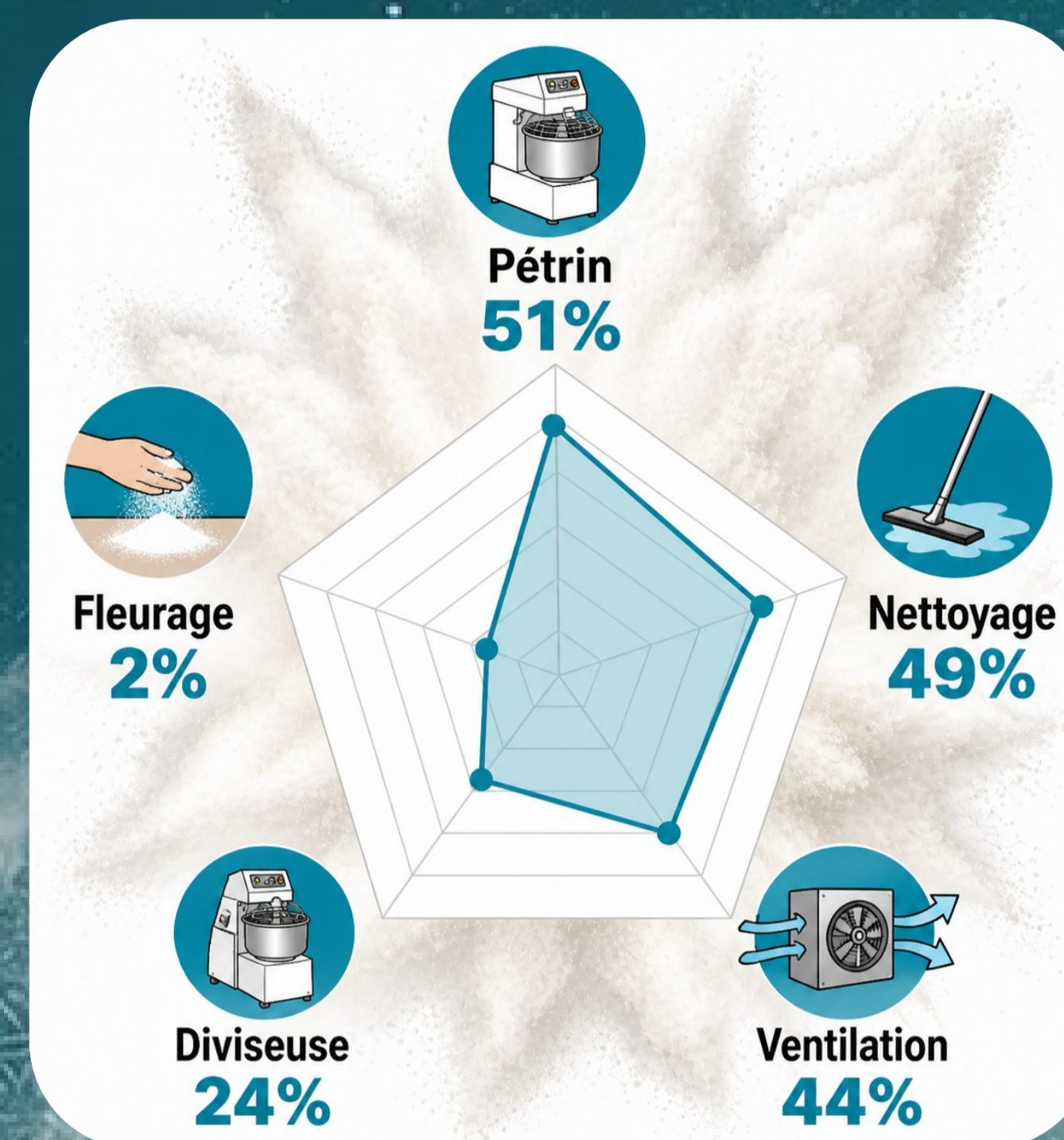


#### Protection respiratoire :

Porter un masque FFP2 lors des phases les plus exposantes

### Un décalage de prévention selon les tâches

Données issues de la visite des 41 boulangeries



Malgré des subventions financières de la CARSAT sur les équipements ainsi que des listes fournies par le LEMPA <sup>(3)</sup>, les diviseuses et les aspirateurs adaptés restent minoritaires dans les boulangeries.

Les farines spécifiques pour le fleurage et les agents de démoulage végétaux sont encore méconnus.

La sensibilisation des boulangers reste une étape importante notamment sur les bonnes pratiques.

### Équipements



#### Pétrin NF EN 453 :

Privilégier un capot plein à une grille



#### Diviseuse NF EN 12042 :

Certifiée à faible émission de farine (canalisation de la farine à l'arrière lors de la fermeture avec récupération, revêtement anti-adhérent)



#### Aspirateur NF EN 60335-2-69 :

Equiper d'un filtre de classe M (ou H), avec un décolmatage automatique du filtre cuve



#### Ventilation :

Renouveler l'air à raison de 4 à 6 volume/h avec une ventilation générale type VMC  
Exemple : un débit de 400 à 600 m<sup>3</sup>/h pour des locaux de 100 m<sup>3</sup>

