

# Prévention des risques professionnels

Boulangers →

Pâtisseries →

Confiseurs →

Des gestes simples pour vous protéger





**Développer une allergie respiratoire, se faire mal au dos en manipulant des charges, développer des caries dentaires... Pour les boulangers et les pâtisseries, les risques professionnels sont multiples.**

En tant que professionnel indépendant, des gestes simples vous permettent de protéger votre santé et celle de vos salariés et d'assurer ainsi la pérennité de votre entreprise.

Cette brochure d'information vous propose de nombreux conseils de prévention adaptés à votre quotidien.

# ALLERGÈNES

## Quels risques pour la santé ?

En tant que boulanger ou pâtissier, de par la manipulation des farines et autres allergènes, vous êtes particulièrement exposé aux allergies respiratoires, sous la forme d'un asthme ou d'une rhinite d'origine professionnelle.

Ces allergies peuvent survenir à tout moment de la vie professionnelle.

L'âge moyen de déclaration des rhinites est de 28 ans et de 43 ans pour les asthmes.

L'asthme est une maladie respiratoire due à une réaction inflammatoire des bronches qui se traduit par des difficultés à respirer, de la toux et des sifflements.

Les rhinites qui se manifestent par un écoulement nasal et des éternuements, peuvent parfois précéder l'apparition de l'asthme.

### Les agents impliqués

Description des 3 agents inchangés : les farines, les substances ajoutées au cours de la fabrication du pain, les contaminants :

- les farines : blé, seigle, orge, son, maïs, avoine, sarrasin, malte, fève, soja, sorgho... ;
- les substances ajoutées au cours de la fabrication du pain (alpha-amylase en particulier) ;
- les contaminants : moisissures, acariens...



Très souvent, les manifestations de rhinites et d'asthmes surviennent immédiatement ou peu après les expositions professionnelles à la farine notamment lors des opérations de pétrissage ou de fleurage.

Ce qui augmente votre risque d'asthme ou de rhinite :

- la durée et l'intensité de l'exposition aux poussières de boulangerie ;
- les antécédents d'asthme personnel ou familial, terrain allergique ;
- le tabac.

## Comment vous protéger ?

Lors des différentes étapes de fabrication du pain, des viennoiseries et des pâtisseries, et lors du nettoyage du fournil, le boulanger-pâtissier réalise de nombreuses opérations manuelles qui peuvent être source d'émission de farines.

### Des gestes simples permettent de vous protéger

Lors du chargement du pétrin :

- videz le sac de farine progressivement sans le secouer, (le plier et non le rouler) ;
- utilisez une manche à farine longue descendant au fond de la cuve.

Lors du pétrissage :

- utilisez un pétrin à capot plein plutôt qu'avec une grille ;
- à défaut de capot plein, mettez en route lentement le pétrin pendant 2 minutes ;
- ne restez pas à côté du pétrin lors des 3 à 5 premières minutes.

### Lors de la division :

- fleurez avec une farine à faible dégagement de poussières ou au tamis ;
- utilisez une diviseuse anti-projection de farine.

### Lors du laminage :

- utilisez un minimum de farine et fleurez au ras de la table.

### Lors du fleurage du poste de travail :

- étalez la farine à la main sans la projeter ;
- évitez les courants d'air ;
- fleurez au tamis sur un caisson de captage.

### Lors du nettoyage :

- nettoyez le plan de travail avec une raclette plutôt qu'à l'aide d'une soufflette ;
- utilisez des chiffons humides ;
- utilisez un aspirateur professionnel adapté à la boulangerie-pâtisserie professionnelle et non un balai ;
- lavez les vêtements et le sol régulièrement.

### Vos gestes de prévention individuelle :

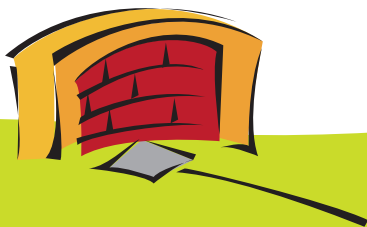
- utilisez un masque si nécessaire ;
- réservez les vêtements de travail à l'usage professionnel.

### Pour vos salariés et apprentis :

- mettez en application ces gestes au moment de la formation des apprentis ;
- dans la mesure du possible, accentuez la rotation des postes de travail.

### Pour votre local :

- disposez d'aérations efficaces (hottes aspirantes) ;
- ventilez votre local ;
- utilisez un système de captage localisé des poussières ;
- nettoyez régulièrement les locaux pour limiter la croissance de moisissures.



# MANUTENTION, GESTES ET POSTURES

## Quels risques pour la santé ?

Le port fréquent de charges lourdes peut entraîner des fatigues musculaires et des détériorations des disques inter-vertébraux et aboutir à la survenue de lombalgies.

## Comment vous protéger ?

- utilisez au maximum les aides mécaniques à la manutention (diable, chariot...);
- maintenez le dos aussi droit que possible lors de la manutention de charges en particulier des sacs de farine ou de sucre et des planches, en fléchissant les jambes ;
- lors du dépotage du pétrin, réduisez autant que possible les courbures du dos et privilégiez les actions suivantes : coupe de la pâte, transfert latéral plutôt que rotation pour déposer la pâte dans les bacs. Un positionnement à hauteur adaptée du pétrin permettra de diminuer l'intensité des inclinaisons du dos ;
- adaptez la hauteur du plan de travail pour maintenir le dos droit.



# POUSSIÈRES DE SUCRE

## Quels risques pour la santé ?

La présence de sucre dans l'environnement de travail sous forme volatile (poussières de sucre) ou sous forme de vapeurs issues de sa cuisson, favorise le développement rapide de caries dentaires multiples.

Certains gestes peuvent aussi être à l'origine de caries comme la tétée du cornet pour le déboucher ou le tamisage.

## Comment vous protéger ?



- brossez-vous les dents après chaque repas en utilisant de préférence un dentifrice fluoré ;
- rincez-vous la bouche régulièrement ;
- ne goûtez pas les préparations sucrées plus que nécessaire ;
- consultez votre dentiste au moins une fois par an.

### Le document unique

L'obligation de prévention des risques professionnels s'applique à tous les employeurs. Le chef d'établissement a la responsabilité d'établir et de mettre à jour chaque année un « document unique d'évaluation des risques professionnels », lequel doit servir de base au développement d'actions de prévention dans l'entreprise.

Si vous employez des salariés, la Carsat\* de votre région peut vous proposer une aide technique, voire financière, pour vous accompagner dans la maîtrise de vos risques.

\* Caisse d'assurance retraite et de la santé au travail

Retrouvez ces informations et bien d'autres  
sur le site du RSI entièrement dédié à la prévention.



[www.le-rsi.fr/prevention](http://www.le-rsi.fr/prevention)

Le RSI est votre interlocuteur social  
unique pour toute votre protection  
sociale personnelle obligatoire.

**VOTRE CAISSE**