
Cahier des charges pour l'achat d'un aspirateur en boulangerie/pâtisserie qui préserve la santé et la sécurité des utilisateurs

1. Objet

Le travail de fabrication en boulangerie/pâtisserie artisanale génère des poussières de farine, sucre glace, cacao, améliorants..., provoquant des allergies et des affections respiratoires, pouvant amener à une inaptitude à exercer le métier.

Le nettoyage avec un aspirateur participe à la réduction de l'exposition aux poussières de farine et aux postures contraignantes liées au balayage et au ramassage.

Toutefois, l'usage de l'aspirateur s'inscrit dans une démarche globale de prévention des risques liée à l'inhalation des poussières de farine. Il accompagne la mise en œuvre de mesures visant à réduire les poussières de farine comme l'utilisation de matériel de fabrication à faible émission de poussières, l'utilisation de farine à faible indice de pulvérulence pour le fleurage et la mise en œuvre de bonnes pratiques professionnelles.

Ce cahier des charges définit les exigences techniques attendues par l'Assurance Maladie Risques professionnels pour les aspirateurs dont l'usage est recommandé en boulangerie-pâtisserie artisanale afin d'éliminer les poussières de farine émises notamment lors des opérations de remplissage des pétrins, de transvasement et de fleurage. Les poussières de farine et de sucre étant combustibles, l'aspirateur doit être conçu spécifiquement pour répondre à cette contrainte.

Pour être utilisé en boulangerie, l'aspirateur doit donc répondre aux exigences mentionnées au paragraphe 3 du présent document mais il ne doit pas être utilisé dans les zones qui sont à risque d'explosion de classification ATEX.

Pour rappel, en boulangerie, certaines zones peuvent être classées ATEX (cas des chambres à farine-silo ou des zones à forte concentration de farine ou de sucre). Pour aspirer dans ces zones classées ATEX : l'aspirateur devra alors être certifié ATEX (signifiant qu'il ne présente pas de source d'inflammation pour l'atmosphère qui le contient).

2. Type de matériel subventionnable

Dans le cadre des aides financières de l'Assurance Maladie – Risques professionnels auxquels les entreprises peuvent potentiellement prétendre en fonction des dispositifs actifs et des budgets disponibles, les aspirateurs susceptibles de faire l'objet d'un accompagnement sont uniquement ceux qui respectent les exigences présentes dans ce document.

3. Exigences techniques attendues

L'aspirateur doit être conçu conformément aux normes en vigueur et :

- Être un aspirateur professionnel, conçu pour les poussières de farine

Performance aspiration

- **Répondre** à la classe M selon la norme IEC 60335-2-69 : 2021 Avril « *appareils électrodomestiques et analogues -sécurité -partie 2-69 : exigences particulières pour les aspirateurs fonctionnant en présence d'eau ou à sec y compris les brosses motorisées à usage commercial* » pour garantir un niveau de performance global de l'aspirateur prenant en compte le filtre et les fuites d'air (qui ne passeraient pas par le filtre) afin de limiter le rejet des poussières aspirées dans l'air
- **Fonctionner avec** un filtre antistatique : sa conductivité doit être supérieure à 10^8 ohms (ex : en polyester)

Décolmatage

- **Disposer** d'un système intégré de décolmatage du filtre :
 - automatique (cuve fermée sans émission de poussières)
 - ou à défaut, manuel, avec indicateur de colmatage du filtre sans émission de poussières

Eviter l'électricité statique

- **Fonctionner** avec des tuyaux et flexibles antistatiques (conductivité du matériel supérieurs à 10^8 ohms)
- **Disposer d'**une continuité électrique entre chaque élément jusqu'à la terre

Récupération des poussières

- **Permettre** une récupération facile des poussières sans remise en suspension : une cuve amovible est à privilégier avec un sac antistatique jetable

Niveau sonore

- **Avoir** un niveau de pression acoustique $L_{a\text{eq}} < 78\text{dB(A)}$ à 1m de l'équipement

Pour aspirer dans le four :

Cet aspirateur, disposant du filtre précédemment mentionné de classe M, ne doit être utilisé que lorsque la température du four est descendue à une T° inférieure à 100°C pour ne pas endommager le filtre.

L'équipement doit avoir les options prévues pour cette opération

- Un tuyau résistant à la chaleur
- Une longueur des flexibles et des tubes permettant d'aspirer jusqu'au fond du four
- Un débit d'air de $300\text{m}^3/\text{h}$ a minima pour être efficace au fond du four

4. Modalités de contrôle du respect du cahier des charges

Pour conforter le respect de ces critères, l'aspirateur doit avoir fait l'objet d'un contrôle par un laboratoire d'essai indépendant reconnu par les métiers de la boulangerie tel que le LEMPA (Laboratoire d'Essais des Matériels et Produits Alimentaires).

Ce contrôle fait l'objet d'un rapport et est réalisé en procédant à la fois :

- **à une étude de la documentation technique** (notice...) transmise par le fabricant qui doit notamment comporter une description des caractéristiques techniques de l'équipement, de son utilisation ainsi que le mode opératoire de changement de filtres et de vidange.
Les exigences techniques requises au paragraphe 4 devront être clairement visibles lors de la lecture de la notice. Le fabricant devra faciliter la prise de connaissance de ces exigences en indiquant au laboratoire la/les pages/paragraphes les détaillant.
- **et à un test de l'équipement en situation réelle** permettant de vérifier l'efficacité du filtrage, l'absence de remise en suspension lors des opérations de vidanges et nettoyage, le niveau sonore et l'utilisation ergonomique de l'aspirateur.

En complément de sa conclusion sur les exigences techniques précitées, le laboratoire accompagnera son rapport de remarques ou de préconisations sur des éléments tels que :

- la facilité d'utilisation (poids des accessoires, mobilité, longueur des tuyaux...)
- l'ergonomie des accessoires ou du remplacement du sac
- l'efficacité du décolmatage
- l'éventuel échauffement de la paroi de l'appareil en fonctionnement

Pour réaliser ce contrôle, le fabricant prendra contact directement auprès du laboratoire d'essai qui l'informerait des modalités de réalisation de ce contrôle (envoi du matériel, coût de la prestation...).

Le fabricant se verra remettre par le laboratoire ayant réalisé le test un rapport avec les conclusions du contrôle.

Si les conclusions sont satisfaisantes, il pourra alors communiquer sur ce point en faisant référence à ce contrôle dans ses offres commerciales.

Pour faciliter la visibilité sur les aspirateurs répondants à ces critères, le laboratoire et l'Assurance Maladie - Risques professionnels publieront la liste des références d'aspirateurs ayant satisfait à ces critères.

Cette liste sera mise à jour régulièrement et disponible sur le site internet du laboratoire et de la CNAM <https://www.ameli.fr/entreprise>

Liste des aspirateurs conformes au cahier des charges de la
Subvention Prévention Régionale et éligibles à l'aide
Boulangerie-Pâtisserie De la Carsat Normandie

Mise à jour du 11 avril 2022

FOURNISSEUR	DÉSIGNATION
PHARAON	MTL 202 DS ANT M
RDV France	ESM.MS-0265

Liste des diviseuses à faible émission de farine conformes au cahier des charges de la Subvention Prévention Régionale et éligibles à l'aide Boulangerie Pâtisserie De la Carsat Normandie

Mise à jour du 25 avril 2022

FOURNISSEUR	DÉSIGNATION
BERTRAND-PUMA	DIVITRAD
	DIVITRAD LEGEND et DIVITRAD LEGEND PLATINIUM
	DIVITRAD COMPACT
	EQUINOXE
	EQUINOXE COMPACT
BONGARD	CONCORDE 4
	MERCURE 4
	MIRA
	PANEOTRAD EVO
FORMA	Diviseuse Hydraulique Automatique et Semi-Automatique (SE_Hexagonale / SQ_Carre / SR_Rectangle)
	Diviseuse bouleuse automatique SPA_A
	Diviseuse bouleuse semi-automatique SPA_SA
GECOMA	DV20 avec l'option Kit anti-projection de farine + couvercle avec revêtement téflon + bac de fleurage
	DV20T
JAC	DIV-R
	PANIFORM
	TRADIFORM ET TRADIFORM EASYCLEAN

FOURNISSEUR	DÉSIGNATION
MERAND	STRADIVARIO avec système Anti-Projection de farine APF
	Diviseuse-formeuse ATOUPAINS avec système Anti-Projection de farine APF
	Diviseuse-formeuse Div-X avec système Anti-Projection de farine APF
	Diviseuse hydrauliques DIVA RONDE avec système Anti-Projection de farine APF
	Diviseuse hydrauliques DIVA CARREE avec système Anti-Projection de farine APF
PANICORD	Diviseuse PCxy «FEF» = Diviseuse PC xy divisions à cuve carrée à faible émission de farine (xy=12, 16, 20, 24, 12/24, ou 24/48)
	Diviseuse PRExy «FEF» = Diviseuse PRE xy divisions à cuve rectangulaire à faible émission de farine (xy=20, 40, 80, 10/20, ou 20/40)
	Diviseuse PRO20 «FEF» = Diviseuse PRO 20 divisions à cuve ronde à faible émission de farine
	Diviseuse formeuse TRADIRECORD avec Kit anti-projection de farine
SIGMA	Diviseuse Hydraulique Automatique et Semi-Automatique (SE 37 Hexagonale / SQ 20 ; SQ 24 ; SQ 30 ; SQ 20 SA ; SQ 24 SA ; SQ 30 SA ; SQ 20 SA M Carre)
	Diviseuse bouleuse Automatique et Semi-Automatique (SPM 15 ; SPM 22 ; SPM 30 ; SPM 30 P ; SPM 36 ; SP ¾ A 15 ; SP ¾ A 22 ; SP ¾ A 30 ; SP ¾ A 30 P ; SP ¾ A 36 ; SP A 15 ; SP A 22 ; SP A 30 ; SP A 30 P ; SP A 36)
STAF	JUNIOR – DIVJR2
	SENIOR -DIVS
	TRADITIONNELLE–DIVR20PR2
	L'UNIVERSELLE–DIVUNIVR2
VITELLA	Diviseuse Hydraulique Automatique (Rectangle/Hexagonale/Ronde)
	Diviseuse Hydraulique semi-Automatique (Rectangle/Hexagonale/Ronde)
	Diviseuse Bouleuse Automatique (Ronde)
	Diviseuse Bouleuse Semi-Automatique (Ronde)

LEMPA

LEMPA Laboratoire National de la Boulangerie Pâtisserie 150 Boulevard de l'Europe BP 1032 76171 ROUEN	www.lempa.org Téléphone : 02.35.58.17.75 mail : administration@lempa.org Contact Pierre-Tristan FLEURY, Directeur
Formation « allergies et risques liés aux poussières de farine – en présentiel ou en visio Formation accessible à tous mais incontournable et a minima pour le dirigeant OBLIGATOIRE pour les codes APE : 1071C, 1071D, 4711D, 4711F	

Farine à faible indice de pulvéulence – Liste modifiable	
Fournisseur	Référence
Les Moulins de Rioux	Farine de fleurage FIP
Les Moulins Foricher	À vos souhaits
Autres moulins	Fournir impérativement un bulletin d'analyse de moins de 3 mois indiquant que la farine présente un Indice de Pulvéulence inférieur à 7 (IP<7).