



**l'Assurance
Maladie**

RISQUES PROFESSIONNELS

Agir ensemble, protéger chacun

COMMENT BIEN CHOISIR UN MATERIEL DE FABRICATION EN BOULANGERIE/PÂTISSERIE A FAIBLE EMISSION DE FARINE QUI PRESERVE LA SANTE ET LA SECURITE DES UTILISATEURS ?

Les points clés à prendre en compte dans la commande



Le travail de fabrication en boulangerie/pâtisserie génère des poussières de farine et expose à des risques d'allergies et d'affections respiratoires.

Dans les boulangeries/pâtisseries, la fabrication des produits nécessite l'usage de farine et l'utilisation de matériels dont certains émettent des poussières de farine de manière significative (remplissage des pétrins, transvasement, fleurage, ...).

Respirer régulièrement de la farine peut entraîner avec le temps une inflammation (ou irritation) des bronches pouvant conduire à des réactions allergiques (ex : rhinites..) et à des troubles et gênes respiratoires.

L'asthme du boulanger représente aujourd'hui la première cause d'asthme professionnel en France. Cette pathologie peut générer des arrêts de travail pour les salariés mais peut également conduire à l'inaptitude, contraignant alors la personne à changer de métier et ce, quel que soit son âge.

Cette fiche a pour objectif de vous aider à choisir des matériels de fabrication conçus pour réduire les émissions de farine.

| LES POINTS CLÉS

⊕ Conception / Fonctionnalités

Les équipements concernés sont surtout le pétrin et la diviseuse. Ils doivent :

- être conçus conformément aux normes* en vigueur (NF EN 12042 sept 2020 et NF EN 453-janv 2015) ;
- disposer d'une notice qui alerte sur les risques liés aux poussières de farine et qui décrit la conception et/ou le(s) dispositif(s) assurant la faible émission de farine.

Le pétrin doit disposer d'un capot plein pour réduire l'émission de farine lors du frasage.

La diviseuse (diviseuse formeuse ou diviseuse bouleuse) doit :

- Être équipée d'un dispositif (de type joint torique ou gouttière) pour bloquer l'émission de la farine utilisée pour le fleurage de la pâte, lors de la fermeture et de la compression et la canaliser ainsi vers un système de récupération étanche ;
- Disposer d'un revêtement anti-adhérent limitant le fleurage ;
- Être conçue de manière à être facilement démontable et nettoyable.

Point d'attention :

Pour garantir l'efficacité des dispositifs, il convient de choisir de préférence des diviseuses homologuées « équipement à faible émission de farine » par le LEMPA (Laboratoire d'Essais des Matériels et Produits Alimentaires),

Remarque : Certaines diviseuses peuvent être équipées d'un farineur pour supprimer le fleurage manuel.

⊕ Aménagement du poste de travail

Assurer un accès autour et derrière les équipements pour faciliter le nettoyage.

Prévoir la présence de roulettes sous les équipements.

Privilégier les gestes et pratiques qui ne dispersent pas la farine :

- Au remplissage, positionner le sac de farine sur le pétrin, l'ouvrir en le découpant précautionneusement avec un outil tranchant de type ciseaux. Le vider sans secouer et le plier doucement ou utiliser une manche à farine descendant au fond de la cuve. Faire couler l'eau avant d'ajouter la farine. Faire un premier mélange 2min en 1ere vitesse ;
- Utiliser des farineurs pour éviter le fleurage manuel. Par défaut fleurer modérément sans projeter la farine, utiliser un tamis ;
- Ne pas secouer les textiles de fabrication.

Pour fleurir, utiliser une farine à faible indice de pulvérulence.

⊕ Entretien / Nettoyage / Contrôle

Ne jamais utiliser de soufflettes à air comprimé

Nettoyer le matériel à l'aide d'un aspirateur adapté aux poussières de farine

En présence d'un joint : ne pas le gratter avec un objet coupant qui pourrait l'abimer. Utiliser un chiffon humide pour retirer la pâte collée.

Changer tout joint endommagé

⊕ Formation / Information / Documentation

La formation à l'utilisation de l'équipement en sécurité doit être incluse dans la prestation du fournisseur.

| POUR ALLER PLUS LOIN

- ⊕ Site web : inrs.fr/boulangerie-patisserie
- ⊕ Site web : ameli.fr/commercesdebouche
- ⊕ LEMPA*: Laboratoire d'Essais des Matériels et Produits Alimentaires - www.lempea.org
- ⊕ Documentation:
[**Recommandation R439** « Prévention des risques liés aux émissions de poussières de farine \(asthme, rhinites, allergies respiratoires\) en boulangerie artisanale »](#)

Normes*:

NF EN 12042- septembre 2020 machines pour les produits alimentaires – diviseuses automatiques autonomes - prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène eu égard aux poussières de farine

NF EN 453 -janvier 2015 - Machines pour les produits alimentaires - Pétrins - Prescriptions relatives à la sécurité et l'hygiène