



**l'Assurance
Maladie**
RISQUES PROFESSIONNELS
Agir ensemble, protéger chacun

VOTRE INTERLOCUTEUR EN RÉGION

Carsat Retraite
& Santé
au travail
Normandie

lempa
LABORATOIRE D'ESSAI
DES MATIÈRES
ET PRODUITS ALIMENTAIRES

SOLUTIONS
PRÉVENTION
PROS

MANIPULER LA FARINE EN PRÉSERVANT SA SANTÉ

*Farines à faible volatilité :
une piste d'avenir*





POURQUOI AGIR ?

Les poussières de farine sont la 1^{ère} cause d'asthme professionnel en France.



LES RISQUES À COURT TERME

Allergies respiratoires (irritation, toux, éternuement) et cutanés



LES RISQUES À LONG TERME

Gêne respiratoire, asthme mais aussi eczéma



1 boulanger sur 4 est concerné

Aujourd'hui c'est lui, demain ça peut être vous !

QUELLES ACTIONS CONCRÈTES ?

1 S'INFORMER ET SENSIBILISER

Parlez-en avec vos équipes, votre médecin du travail, votre meunier, vos partenaires.

2 UTILISER DES FARINES MOINS VOLATILES

Mobiliser votre meunier à faire évaluer la pulvérulence de ses farines.

Le LEMPA* accompagne le meunier dans son projet.

**Laboratoire d'Essais des Matériels et Produits Alimentaires*

3 S'ÉQUIPER DE MATÉRIELS MOINS ÉMISSIFS

Diviseuses à faible émission de farine, pétrins à capot,

farineur automatique, systèmes d'aspiration...

[Équipements validés par le LEMPA et l'Assurance Maladie](#)

4 NETTOYER SANS DISPERSER LA FARINE

[Aspirateurs professionnels avec filtres adaptés](#). Fin du balai dans le fournil !

5 ADOPTER LES BONS GESTES

Charger, fleurir, plier les sacs... sans projeter de poussière !

6 AMÉLIORER LA VENTILATION

Un air renouvelé, c'est un fournil plus sain.

> FARINES À FAIBLE VOLATILITÉ

Les farines à faible volatilité sont 100 % naturelles, issues exclusivement de blé, obtenues par mélange de farines de différentes étapes de mouture, assemblées pour réduire leur volatilité.

Des meuniers déjà engagés en proposent.



DES BOULANGERS DÉJÀ CONVAINCUS

M. H, BOULANGER DANS LE CALVADOS QUI UTILISE LA FARINE DE FLEURAGE À FAIBLE IP DÉSORMAIS DEPUIS PLUS D'UN AN :

- « La farine est moins volatile. »
- « A travailler, c'est différent de celle qu'on utilisait avant. Au niveau de la texture, elle dépose directement. C'est une habitude mais cela n'a pas été compliqué de l'utiliser. »
- « La diviseuse, on l'a changée, surtout pour le confort des salariés car l'ancienne fonctionnait toujours. La nouvelle est vraiment moins bruyante. Et lorsque les couteaux remontent, il n'y a plus d'explosion de farine sur les côtés comme avant. Il n'y a quasiment plus de farine émise. Et pour la nettoyer, désormais c'est beaucoup plus rapide. 10 secondes là où on mettait 5 minutes avant ! »

M. V, BOULANGER DANS L'EURE QUI UTILISE LA FARINE DE FLEURAGE À FAIBLE IP DÉSORMAIS DEPUIS JUIN 2025 :

- « Cette farine de fleurage se pose direct sur le plan de travail, plus de nuage de poussières. »
- « Bien sûr, on a toujours de la farine dans le fournil mais avec cette farine, c'est mieux pour le nettoyage. Il y a moins de poussière partout. »
- « Un de mes boulangers avait des plaques qui le démangeaient sur les bras. Depuis qu'on utilise cette farine, il a beaucoup moins de démangeaisons, ses plaques diminuent. »

DES AIDES POUR AGIR



UN ACCOMPAGNEMENT ET UN SOUTIEN FINANCIER DES CARSAT, CRAMIF ET CGSS

Pour les investissements en boulangerie pâtisserie et meunerie :

- **Nationalement** : plusieurs M€ en soutien à la filière grâce aux conventions signées entre l'Assurance Maladie et les fédérations professionnelles
- **En Normandie** : depuis 2020, 1 boulanger sur 3 déjà accompagné, 1 M€ mobilisé par an



UNE AIDE TECHNIQUE DU LEMPA

- Pour les projets innovants en meunerie
- Pour évaluer la pulvérulence des farines
- Près de 50 mesures de pulvérulence déjà réalisées

Meuniers, boulangers : agissez ensemble

Un fournil plus sain commence par des farines moins volatiles !

SOLUTIONS
PRÉVENTION
PROS

Préserver la santé,
c'est possible.
Le moment d'agir,
c'est maintenant.

Carsat Normandie - octobre 2025



**l'Assurance
Maladie**
RISQUES PROFESSIONNELS
Agir ensemble, protéger chacun

VOTRE INTERLOCUTEUR EN RÉGION
Carsat Retraite
& Santé
auprès
Normandie

