

BOULANGERIE - PÂTISSERIE - CHOCOLATERIE - GLACERIE



Les principaux risques professionnels auxquels les boulangers sont exposés concernent les poussières de farine qui sont facilement inhalables et sont responsables d'allergies respiratoires, le port et la manipulation fréquents de charges lourdes ...Les contraintes organisationnelles dans les métiers de la boulangerie (travail de nuit, travail isolé) peuvent venir majorer la gravité de ces risques...

Les principaux risques professionnels auxquels les boulangers sont exposés concernent les poussières de farine qui sont facilement inhalables et sont responsables d'allergies respiratoires, le port et la manipulation fréquents de charges lourdes ainsi que certains gestes ou postures qui peuvent entraîner des troubles musculosquelettiques, l'utilisation de nombreuses machines pouvant provoquer des brûlures, coupures..., les dangers liés à la chaleur des fours enfin les chutes sur des sols rendus glissants par les poussières de farine.

Les contraintes organisationnelles dans les métiers de la boulangerie (travail de nuit, travail isolé) peuvent venir majorer la gravité de ces risques, et y ajouter des contraintes et facteurs de stress.

Des moyens de prévention permettent aisément de réduire les risques du métier de boulanger :

- réduire les poussières de farine au fournil,
- diminuer les efforts de manutention par des aides mécaniques à la manipulation et des postes de travail et machines ergonomiques,
- limiter les chutes par des revêtements de sol antidérapants et régulièrement nettoyés,
- s'équiper de moyens de protection individuels (masques, chaussures, vêtements et gants de sécurité),
- ...

Les principaux risques professionnels des boulangers

Les risques allergiques

Les farines ou les substances ajoutées au cours de la fabrication du pain (levures, enzymes ...) ou les parasites (acariens...) ou micro-organismes (moisissures...) omniprésents dans les boulangeries peuvent être responsables de fréquentes réactions allergiques.

L'exposition aux poussières de farine est particulièrement nocive aux voies respiratoires, car la farine est une substance très volatile et les particules en suspension sont aisément inhalées, pénétrant jusqu'aux alvéoles pulmonaires : les maladies allergiques induites sont l'asthme, épisodes successifs ou le rejet de l'air est difficile et pénible, et la rhinite avec éternuements, écoulement nasal, larmolements, picotements laryngés, avec souvent surinfection provoquant des sinusites.

De façon moins fréquente, le contact avec de la farine et des levures peut provoquer une réaction allergique de la peau sous forme d'un eczéma.

La rhinite et l'asthme des boulangers sont des maladies professionnelles reconnues dans le tableau des MP du Régime Général n°66 (Rhinite et asthmes professionnels), l'eczéma dans le tableau n°65 (Lésions eczématiformes de mécanisme allergique). Une allergie professionnelle peut conduire à une inaptitude et un reclassement, à l'abandon du métier de boulanger, ce qui représente un préjudice professionnel lourd qui aurait pu être évité par des mesures et le respect de gestes de prévention.

Les risques musculosquelettiques

De nombreux troubles musculosquelettiques (tendinites, lombalgies, cervicalgies...) concernant principalement le dos, le cou, les épaules, les coudes et les poignets, sont liés aux gestes et postures contraignants du métier de boulanger, comme la manutention des sacs de farine, l'alimentation et le dépotage du pétrin, le pesage des pâtons, les différents travaux sur plans de travail et manutentions devant le four ...

Les maladies professionnelles correspondantes sont reconnues dans le Tableau du Régime Général n°57 (Affections périarticulaires provoquées par certains gestes et postures de travail) et le Tableau n°98 (Affections chroniques du rachis lombaire provoquées par la manutention manuelle de charges lourdes).

Les risques physiques accidentels

Les nombreuses machines et outils spécifiques (pour découper ou étaler, scarificateurs...) et les locaux de travail des boulangeries sont à l'origine de fréquentes possibilités de blessures par suite de coupures, brûlures ou chutes. De par ses activités de cuisson, la boulangerie est particulièrement exposée aux températures élevées dues à la chaleur des fours et aux risques de brûlures.

Les revêtements de sol couverts de poussières de farine rendus souvent glissants ou des sols mal entretenus, irréguliers ou encombrés risquent de provoquer des glissades, faux pas, pertes d'équilibre qui peuvent occasionner des lésions cutanées et/ou ostéo-articulaires (foulure, entorse, contusions et plaies, fracture).

Les risques organisationnels

Le boulanger a des exigences horaires particulières puisqu'il débute le travail de nuit (avant 6 heures du matin) et travaille les week-end et jours fériés, et se trouve parfois seul dans la boulangerie. Le travail isolé aggrave la dangerosité de l'activité puisque le boulanger ne dispose pas de possibilité de recours en cas d'aléas, d'accident ou de malaise, ou bien qu'il adopte des réactions inadaptées à une situation imprévue du seul fait de ne pouvoir se faire aider ou consulter des collègues.

Quant au travail de nuit, la perturbation des rythmes du sommeil peut entraîner de nombreux troubles somatiques (surtout digestifs et majoration du risque cardiovasculaire), psychologiques (stress, risque accru de pathologie dépressive, addictions à l'alcool ou aux drogues...), des problèmes psychosociaux et familiaux liés au mode de vie et une survenue d'accidents accrue due à la somnolence et au manque de vigilance induit, lié à l'augmentation du temps de réaction aux aléas.

Enfin, la violence externe (par un client ou un tiers) sous forme d'agression verbale ou physique est favorisée par le travail isolé et/ou très matinal (souvent pas de témoin et /ou de possible recours à autrui) et peut avoir des répercussions sur la santé physique ou psychique, ceci quelle que soit la gravité de l'atteinte physique, et provoquer de profondes altérations psychologiques dans le cas d'agressions ou de craintes répétitives.

Les autres risques

Les risques dentaires

L'environnement de travail du boulanger-pâtissier et ses gestes professionnels sont cariogènes. En effet, les sucres utilisés pour les fabrications sont sources de caries, notamment le sucre glace et se trouvent sous forme de poussières volatiles ou de vapeurs issues de la cuisson dans l'air du local de travail. Certains gestes professionnels peuvent favoriser les caries, tout particulièrement le tamisage du sucre glace, mais également le goûter fréquent des préparations sucrées et le grignotage qui maintiennent en permanence l'acidité buccale.

Les risques d'incendie et d'électrification

L'utilisation de gaz, d'installations électriques anciennes, entraîne un risque d'incendie et d'électrification élevé en boulangerie.

Les risques d'hypersudation et de déshydratation, liés à l'exposition à la forte chaleur du fournil.

Les mesures de prévention des risques professionnels des boulangers

Le Document Unique de Sécurité est l'outil d'évaluation des risques professionnels : il est la transposition, par écrit, de l'évaluation des risques, imposée à tout employeur par le Code du Travail. Il permet de recenser, lister et hiérarchiser tous les risques potentiels au sein d'un établissement et d'informer le personnel des mesures de prévention existantes.

Diminuer les émissions et l'exposition aux poussières de farines

Il s'agit d'une prévention primaire, en réduisant la cause allergique, la présence de poussières de farine, dans l'air ou sur le sol ou les plans de travail, par adoption de bonnes pratiques de manipulation ou captage et ventilation adaptés. Si cette diminution des émissions est insuffisante, on doit s'en protéger par des équipements de protections individuels (EPI) comme les masques respiratoires ou les gants afin de prévenir une maladie telle que l'asthme ou l'eczéma professionnel.

Les précautions de manipulation de farine doivent être respectées tout au long des différentes étapes de fabrication du pain ou des pâtisseries, et lors du nettoyage du fournil pour éviter un dégagement important de poussières.

Cela passe par :

- De bons choix de machines ou équipements du local : utilisation un pétrin équipé d'un capot, d'une diviseuse antiprojection de farine avec un bac collecteur évitant la chute de farine sur le sol, façonneuse à fariner automatique, installation d'aérations efficaces (hottes aspirantes) et de systèmes de captage localisé des poussières.
- De bons choix de farine : les farines à faible dégagement de poussières, qui sont constituées de grosses particules de farine, ou enrobées d'huile végétale, émettent peu de poussières fines.
- De bons gestes professionnels : ne pas secouer un sac pour vider la farine, ni le plier ou le rouler sans précaution, démarrer le pétrin à petite vitesse, pas de saupoudrages à la volée, ne pas utiliser de balayette pour nettoyer le plan de travail ni de soufflette ni de balai pour le sol qui dispersent les poussières, et adopter des chiffons humides et un aspirateur adapté à la boulangerie professionnelle à filtre absolu, fleurage au
-

- tamis sur un caisson de captage avec utilisation du minimum de farine, nettoyage régulier des locaux pour limiter la présence de farine et de micro-organismes et de parasites.

Malgré ces précautions, il est utile de porter un masque de protection anti-poussière (de type FFP2 ou FFP3) lors des opérations les plus génératrices de poussière de farine (remplissage du pétrin, fleurage, nettoyage du silo et des sols).

Utiliser des aides à la manutention et des postes de travail ergonomiques

Des aides mécaniques à la manutention (diable, chariot, monte-charge ...) doivent être disponibles lors du transfert des sacs de farine (de 25 kg préférable à 50 kg) et pour la manipulation des planches. Par ailleurs, l'utilisation d'une balancelle ou repose-pâtons réduit la nécessité de manipuler des planches. L'opération de dépotage peut être supprimée en utilisant des pétrins basculables.

Il convient d'adapter la hauteur du plan de travail pour maintenir le dos droit, de disposer de tables à plateaux réglables.

Respecter de bonnes conditions d'hygiène

Se rincer la bouche régulièrement, goûter les préparations sucrées très parcimonieusement, éviter le grignotage, boire régulièrement de l'eau, sont des mesures de prévention contre les caries du boulanger au travail. Les vêtements de travail ne doivent pas être secoués pour ôter la farine, doivent être lavés souvent, et rangés à part des habits privés (vestiaires à deux casiers séparés).

Veiller à l'entretien des sols

Pour la prévention des risques de chute de plain-pied, des revêtements de sol antidérapants doivent être privilégiés, les inégalités de surfaces (trous, carreaux manquants...) et/ou obstacles doivent être soit supprimés soit clairement signalés, notamment dans les lieux de passage, les sols doivent être nettoyés régulièrement afin d'éliminer la présence de farine et tout produit accidentellement répandu, lors d'une fuite ou déversement, immédiatement épongé. La prévention des chutes passe aussi par le choix de chaussures de sécurité antidérapantes.

Réduire les facteurs de stress

Les effets du surmenage lié aux horaires très matinaux et aux craintes liées au travail isolé peuvent être réduits par l'adoption de mesures individuelles et organisationnelles :

- Mesures individuelles : Faire une sieste en fin de journée de travail pour contrôler le manque de sommeil, éviter une surconsommation de thé ou de café pour rester éveillé, pas de médicament pour dormir, faire des pauses régulièrement.
- Mesures organisationnelles : la durée de travail quotidienne doit être respectée et les surcroûts d'activité doivent être gérés par des renforts ponctuels et non par une surcharge.

Enfin, la prévention passe par une organisation du travail qui permet de réduire ou d'éliminer les situations de travail isolé la nuit, puis mettre en œuvre des moyens et la procédure d'alerte et de secours d'alerte.

Par exemple, la mise à disposition des travailleurs d'un DATI (Dispositif d'Alarme pour Travailleurs Isolés) qui comporte un émetteur et un récepteur, permet la détection de l'état physique de l'employé et sa localisation.

Utiliser des machines et installations électriques conformes

- Il convient de veiller à la conformité des machines : chaque machine doit être munie d'un dispositif d'arrêt d'urgence clairement identifiable (coup de poing, interrupteur de sécurité) permettant d'éviter les situations dangereuses en train de se produire, de moyens de protection mécaniques (écrans de protection et de sécurité, capotage de protection de machines).
- L'installation électrique doit être conforme aux normes de sécurité électrique, en particulier, la bonne mise à la terre de toutes les installations métalliques doit être contrôlée, les prises défectueuses remplacées... ce qui est d'autant plus important que le travail s'effectue dans une atmosphère ou avec des mains humides.
- L'état, la conformité aux normes et la vérification régulière des installations est un préalable indispensable, puis viennent la mise en œuvre des dispositifs de protection (alarme, détecteur d'incendie, désenfumage, extincteurs en nombre suffisant, accessibles et vérifiés régulièrement, issue de secours aisément accessible).

Former et surveiller médicalement le personnel

- La formation PRAP (Prévention des Risques liés à l'Activité Physique) vise à prévenir les risques liés aux manutentions manuelles. Il s'agit d'apprendre les bonnes postures de travail, les positions articulaires adéquates, en appliquant les principes de base de sécurité physique et d'économie d'effort.
- Les boulangers travaillant de nuit sont soumis à une surveillance médicale renforcée.
- La visite médicale doit en particulier rechercher les symptômes ORL et respiratoires, et orienter le boulanger vers des examens complémentaires en cas de suspicion d'un terrain allergique à la farine.