

# ÉVITEZ LES POUSSIÈRES DE FARINE ET PRÉVENEZ L'ASTHME DU BOULANGER



## Table des matières

Évitez les poussières de farine et prévenez l'asthme du boulanger .....	2
<i>« Chaque semaine, les filtres produisent un seau entier de farine, une poussière que j'inhalerais s'ils n'étaient pas là » .....</i>	<i>2</i>
Utilisez un masque buccal .....	3
Envisagez l'installation d'un système d'extraction .....	3

### **Évitez les poussières de farine...**

Lors du stockage .....	3
Lors du nettoyage .....	4
Lors du pesage .....	4
Lors de l'introduction de la farine depuis le silo .....	5
Lors de l'introduction de la farine depuis les sacs .....	5
Lors de la préparation de la pâte .....	7
Lors de la transformation de la pâte .....	8

*Cette brochure a été rédigée par Guido Devillé de l'IFP, avec la collaboration du Pr dr ir Mia Eeckhout et de la collaboratrice scientifique Liesbet De Graef de l'université de Gand, groupe spécialisé sciences du vivant appliquées – Faculté de bio-ingénierie.*

## Évitez les poussières de farine et prévenez l'asthme du boulanger

L'**asthme du boulanger** est la forme de maladie professionnelle la plus fréquente dans le secteur. Il est important d'en déterminer l'origine. Cela n'est pas toujours chose simple.

La première cause de l'asthme professionnel est la **farinose**, une maladie professionnelle bien connue dans le milieu de la boulangerie. La **farinose ou asthme du boulanger** est causée par l'inhalation de poussières de farine.

Un contrôle de la qualité de l'air dans les boulangeries a montré que presque partout où des mesures ont été relevées, la teneur en poussières de farine dans l'air dépassait la valeur limite (parfois jusqu'à 20 fois !). Les valeurs limites sont des normes fixes pour la protection de la santé des travailleurs. Pour les poussières de farine, celles-ci s'établissent à 0,5 mg /m<sup>3</sup>, pour une durée de travail de maximum 8 heures.

*« Chaque semaine, les filtres produisent un seau entier de farine, une poussière que j'inhalerais s'ils n'étaient pas là »*

La '**Boulangerie François**' à Erpe-Mere est en activité depuis plus de 20 ans. Pourtant, il s'en est fallu de peu pour qu'il n'existe pas de 'Boulangerie François'.

Le boulanger Ivan avait déjà travaillé quelques années comme garçon boulanger. Il souffrait régulièrement de rhumes. Au départ, cela semblait anodin. Peut-être était-ce dû au fait qu'il passait dans des endroits froids alors qu'il était en transpiration, se disait-il. Après quelques temps, toutefois, il n'est plus parvenu à se débarrasser de son rhume. Il a alors passé des tests d'allergie à la farine, mais ceux-ci se sont révélés négatifs.

Ivan a ouvert son propre établissement, la 'Boulangerie François' à Erpe-Mere. Peu de temps après l'ouverture, les choses ont empiré. Les rhumes sont devenus plus graves, nécessitant des traitements aux antibiotiques et, faute de résultats, des injections.

« La défense immunitaire de mon corps avait disparu. J'étais exposé à n'importe quelle maladie. Cela ne pouvait pas continuer. » Après quelques examens, il est apparu qu'Ivan souffrait de farinose. Les médecins lui ont alors conseillé d'éviter les poussières de farine. Mais pas question pour lui de lâcher son établissement récemment ouvert.

Ivan a opté pour un système d'extraction au-dessus de la table de pesage, du pétrin et du laminoir. Chaque fois qu'il effectue une manipulation susceptible de soulever de la poussière de farine, il active le système d'extraction. Il évite ainsi une importante production de poussière. Car prévenir vaut toujours mieux que guérir.



### Évitez les poussières de farine

L'**aspiration des poussières** peut sensiblement réduire le risque d'asthme du boulanger. Mais **d'autres mesures, moins onéreuses** peuvent également réduire considérablement les poussières de farine, et réduire ainsi le risque d'asthme. Lisez cette brochure pour en savoir plus !



## Utilisez un masque buccal

En cas d'exposition journalière aux poussières de farine, un masque buccal peut constituer une excellente solution !

Le masque buccal recouvre la bouche, le nez et le menton, il protège suffisamment contre la poussière, mais pas contre les gaz.

**Il reste toutefois essentiel de réduire les émissions de poussières (de farine) sur le lieu de travail.** C'est pourquoi nous donnons quelques conseils importants dans la présente brochure.



## Envisagez l'installation d'un système d'extraction

Un système d'extraction élimine immédiatement la cause, à savoir l'émission de poussières. Il est placé à proximité des points où la poussière se forme, au-dessus de l'installation de pesage ou du pétrin, par exemple.

La poussière est centralisée au moyen de conduites.

Les filtres sont nettoyés une fois par semaine. Cela permet de récolter une grande quantité de poussière qui, faute de cela, se répandrait dans la boulangerie et y serait inhalée.

L'atmosphère y est de ce fait plus saine et c'est aussi un avantage en termes de propreté.



## Lors du stockage

Des sacs ouverts ou déchirés sont souvent à l'origine d'émissions de poussière dans les lieux de stockage.



Stockez toutes les matières premières soigneusement rangées dans l'entrepôt. Refermez bien les sacs ouverts. **Éliminez les sacs déchirés.**



## Lors du nettoyage

Le nettoyage provoque beaucoup de poussière dans la boulangerie. L'utilisation d'air comprimé (soufflerie), de brosses manuelles et de balais est à proscrire. Ceux-ci sont à l'origine de fréquents envols de poussières susceptibles d'être inhalées.

Il est recommandé d'utiliser un **aspirateur (industriel)**. Veillez toutefois à ce que celui-ci soit équipé d'un filtre THE (pour Très Haute Efficacité) ou HEPA (High Efficiency Particulate Air) qui retient les poussières fines. Il vaut mieux porter un masque buccal lors de l'élimination d'une grande quantité de farine.



## Lors du pesage

L'ajout et le pesage de la farine et d'autres ingrédients secs, surtout en grandes quantités, peuvent également générer des poussières.

Il vaut donc mieux ne pas déverser directement la farine et les poudres sèches dans le pétrin. Prévoyez un nombre suffisant de pelletées, **prélevez les ingrédients** tranquillement dans l'emballage et transférez-les calmement vers le pétrin.



L'utilisation d'un **système d'extraction** peut contribuer à limiter l'exposition aux poussières de farine. Pour optimiser l'effet d'un tel système, il vaut mieux placer la bouche d'admission juste au-dessus ou derrière le pétrin.



### Lors de l'introduction de la farine depuis le silo

Une grande quantité de poussière peut être générée dans la boulangerie au moment où la farine passe du silo au pétrin. Limitez la quantité de poussière de farine **en enfonçant la manche à farine au plus profond du pétrin**. Optez toujours pour une manche à farine en matériaux lisses, qui laisse peu de poussières résiduelles.



Une bouche de sortie placée trop haut ou le fait de secouer trop fort la manche à farine provoque une forte production de poussière de farine et accroît le risque de développement d'une farinose.



### Lors de l'introduction de la farine depuis des sacs

Ne déchirez pas les sacs pour les ouvrir. Ceci favorisera les déperditions, mais provoquera aussi d'importants envois au moment où les sacs sont vidés dans le pétrin.





Ouvrez le sac au niveau du **fil de fermeture** et versez le contenu **lentement** dans le pétrin en soulevant légèrement le sac, de sorte que la farine puisse s'écouler progressivement dans la cuve.



Ce faisant, veillez à **limiter au maximum la hauteur de déversement**. Tapotez ou secouez délicatement le sac pour en extraire la fraction résiduelle.



Évitez les mouvements brusques au moment de **replier les sacs vides**. Ne dirigez pas l'ouverture du sac vers le visage pour éviter l'inhalation de poussières.



Enroulez ou repliez prudemment les sacs vides. Si vous possédez un système d'extraction, placez l'extrémité ouverte du sac sous le point d'extraction ou orientez-la en direction de celui-ci. Vous empêchez ainsi la production de poussières.



Ne déversez pas **brusquement des ingrédients secs** dans le pétrin, mais introduisez-les lentement et avec **délicatesse**.



Ajoutez **lentement** l'eau et d'autres ingrédients liquides au mélange sec, le long de la paroi du pétrin et si possible à l'aide d'un tuyau ou d'un flexible.



## Lors de la préparation de la pâte

Une fois tous les ingrédients introduits dans le pétrin, le mélange peut commencer. La plus grande quantité de poussière est libérée lors du lancement du pétrissage. Optez dès lors pour un **pétrin avec couvercle**, afin qu'il puisse être refermé.



Au départ, réglez le pétrin à **la vitesse la plus basse** du processus de mélange. Une fois que les ingrédients secs et humides sont bien mélangés, vous pouvez augmenter la vitesse du pétrin. Veillez à ce que l'air d'évacuation du moteur du pétrin ne produise pas de poussières.



Si vous utilisez un **système d'extraction**, il vaut mieux l'installer juste au-dessus du pétrin ou derrière celui-ci.

**Limitez le fleurage** destiné à éviter le collage de la pâte.

Utilisez en guise d'alternative de petites quantités d'**huile** à la fin du processus de mélange. Cette dernière peut également être vaporisée.





## Lors de la transformation de la pâte

Lors du **fleurage**, vous entrez en contact avec une grande quantité de poussière de farine.

Limitez la quantité de farine de fleurage lors de la transformation de la pâte.

Un excès de fleurage augmente non seulement le risque d'inhalation de poussière de farine, mais a également une influence négative sur la structure de la pâte.

Vous pouvez limiter cela en utilisant un **tamis** maintenu juste au-dessus du plan de travail. Ceci réduira sensiblement la production de poussière.



En guise d'alternative, vous pouvez utiliser de la **farine pauvre en poussière ou sans poussière**.

Vous pouvez l'acheter, mais aussi la réaliser vous-même en mélangeant de la farine de fleurage avec une faible quantité d'huile : 2 kg de farine + 15 g **d'huile de tournesol**.

Des mesures de laboratoire confirment que cette farine de fleurage réduit de plus de moitié les envols de poussière.

Utilisez dans la mesure du possible des plans de travail **en inox, en RVS (acier inoxydable, mieux connu sous le terme inox) ou en polyéthylène**. La pâte y adhère moins, ce qui permet de réduire la quantité de farine de fleurage.





## **Vous trouverez notre offre de formations sur notre site web [boulangers.ipv-ifp.be](http://boulangers.ipv-ifp.be)**

Nos formations vous sont proposées en interentreprises (avec dates) ou sur mesure pour votre entreprise. Elles sont, soit organisées par l'IFP, soit par nos partenaires.

### **A propos de l'IFP**

Fondé en 1989 par les partenaires sociaux, l'IFP est le centre de formation de et pour l'industrie alimentaire en Belgique (en ce compris la boulangerie-pâtisserie artisanale). Il a pour objectif de soutenir la croissance de l'industrie alimentaire par le biais d'actions de formation et d'encadrement.

L'IFP propose ses services à plus de 4600 entreprises qui, ensemble, emploient environ 89.000 personnes. L'IFP organise et soutient des formations pour les travailleurs des commissions paritaires n°118 (ouvriers de l'industrie alimentaire) et n°220 (employés de l'industrie alimentaire).

### **Personne de contact**

**Laurent Gall**

Coordinateur Formation

E-mail: [laurent.gall@ipv-ifp.be](mailto:laurent.gall@ipv-ifp.be)

Gsm: 0475 626 011

Site web: [boulangers.ipv-ifp.be](http://boulangers.ipv-ifp.be)

Besoin d'aide ?

Des questions sur le recrutement, l'accueil ou la formation de votre personnel ?

Contactez Laurent Gall

**0475 626 011**

