

Les boulangers et le risque d'allergie à la farine

Des gestes simples pour vous protéger

Bibliographie

1. INRS : « Prévention dans les métiers de boulanger, pâtissier et meunier ». Secteurs d'activité, agroalimentaire. www.inrs.fr
2. INBP : Institut National de la Boulangerie Pâtisserie. www.inbp.com
3. « Asthme du boulanger ». Prévention agroalimentaire. www.ameli.fr
4. CNAMTS, « Recommandations : Prévention des risques liés aux émissions de poussières de farine (asthme, rhinites, allergies respiratoires) en boulangerie artisanale. R439. www.ameli.fr

Imprimeur SETAEL - Chartres - Décembre 2014 IMPRIM'VERT®



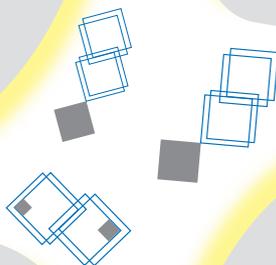
Définition et constat

Qu'est-ce que l'asthme ?

L'asthme est une maladie respiratoire due à une réaction inflammatoire des bronches qui se traduit par des difficultés à respirer, de la toux et des sifflements.

Etat des lieux :

Les allergies respiratoires à la farine touchent un nombre important de boulangers et de pâtisseries : selon les estimations, de 7 à 15% d'entre eux souffrent d'asthme.



Comment prévenir ?

Les farines sont la première cause d'asthme professionnel, elles peuvent causer des rhinites (écoulement nasal, éternuement). De plus, les mélanges peuvent contenir des substances (levures) allergisantes.

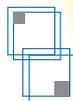
- 1) Vider le sac de farine sans le secouer
- 2) Fixer une manche longue de remplissage sur le silo
- 3) Etaler la farine à la main sans la projeter
- 4) Utiliser un tamis pour le fleurage
- 5) Eviter les courants d'air



Recommandations

Afin d'éviter tout dépôt de farine, il est recommandé de nettoyer fréquemment les locaux sans utiliser de balai mais un aspirateur professionnel, et nettoyer les plans de travail à l'aide d'un chiffon humide.

Il est recommandé de ne pas ramener les vêtements de travail au domicile (pour éviter de respirer de la farine en dehors du travail) ou les laver seuls.



Bon à savoir

Tableaux des maladies professionnelles

Tableau n°65 : Lésions eczématiformes de mécanisme allergique. Agent en cause : les farines de céréales.

Tableau n°66 : Rhinite et asthmes professionnels. Agent en cause : les farines.

Tableau n°66 bis : Pneumopathies d'hypersensibilité. Agent en cause : les farines.

