

Exposition à la poussière de farine dans les boulangeries, résultats de la campagne de mesures de la Suva



Journées de travail
CFST 2012

Bienne, 08.11.2012

Christoph Bosshard
Suva, secteur chimie

Vue d'ensemble

- ◆ Situation initiale
- ◆ Objectifs / Méthodologie
- ◆ Résultats
- ◆ Perspectives

Situation initiale (1)

- ◆ Manipulation de substances de travail allergènes (en poudre)
 - Farine de froment et de seigle
 - Additifs de panification contenant des enzymes
- ◆ Préparation de la pâte
- ◆ Farine de poudrage
- ◆ Nettoyage

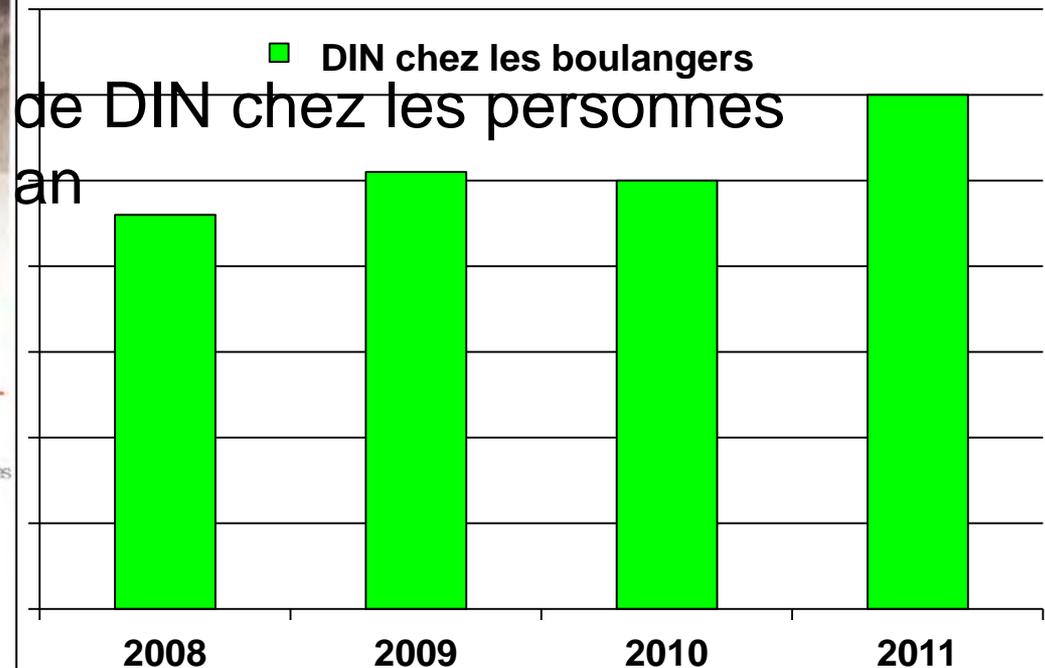


Situation initiale (2)

- ◆ Allergie respiratoire:
forme la plus grave de l'asthme du boulanger
→ décision d'inaptitude (DIN)
- ◆ Mesures de prévention connues de longue date



ns les boulangeries reste à un

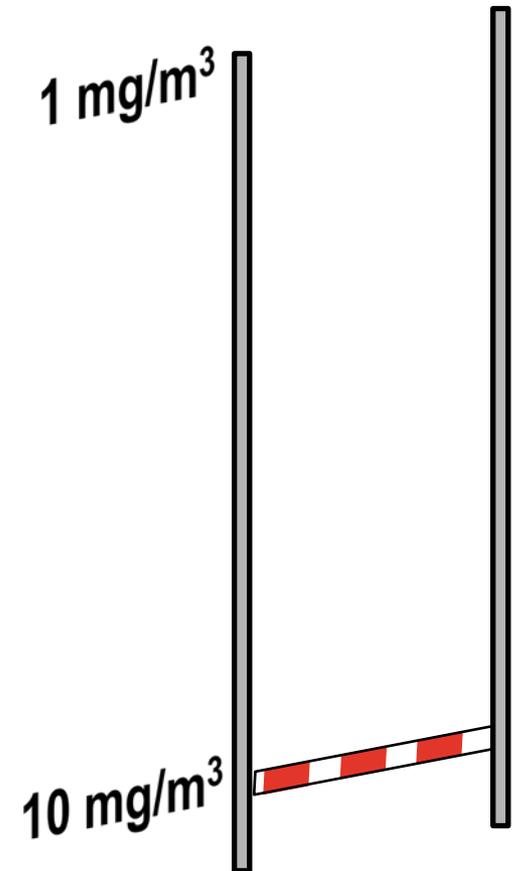


Situation initiale (3)

- ◆ Valeurs limites d'exposition de 2009: «valeur indicative» pour les poussières de farine: 1 mg/m^3 de poussières inhalables
- ◆ Enorme défi à relever
 - abaissement de la valeur
 - en relation avec le milieu de travail



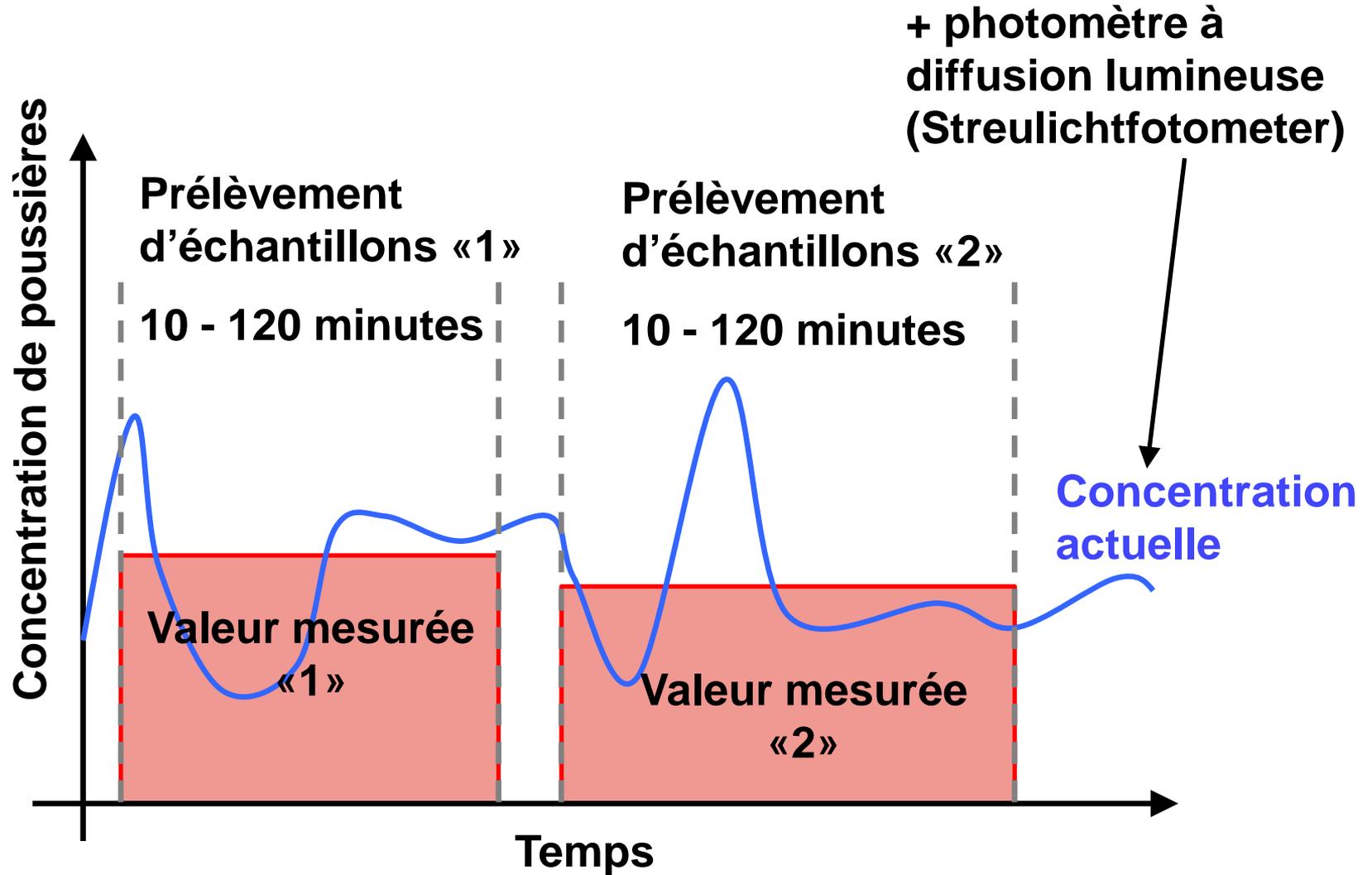
suva**pro**



Objectifs

- ◆ Contrôle de l'exposition à la poussière de farine par des mesures (mesures de l'air) afin d'assurer le respect de la «valeur indicative»
 - ◆ Saisie/contrôle des activités comportant une exposition
 - ◆ Relevé de l'état de mise en application des mesures de protection
- ➔ **«Illustration de l'état actuel de la technique»**

Méthodologie (1)



Méthodologie (2)

- ◆ Evaluation de 10 entreprises de Suisse alémanique avec l'association de branche («boulangeries artisanales», Suisse: env. 1900 entreprises)
- ◆ Constitution de groupes d'entreprises du même type
- ◆ Stratégie de mesure liée à l'activité (100 mesures ambulatoires, 108 mesures stationnaires)
- ◆ Relevé des activités pendant les mesures
- ◆ Mesure pendant l'activité normale de fabrication (2011)

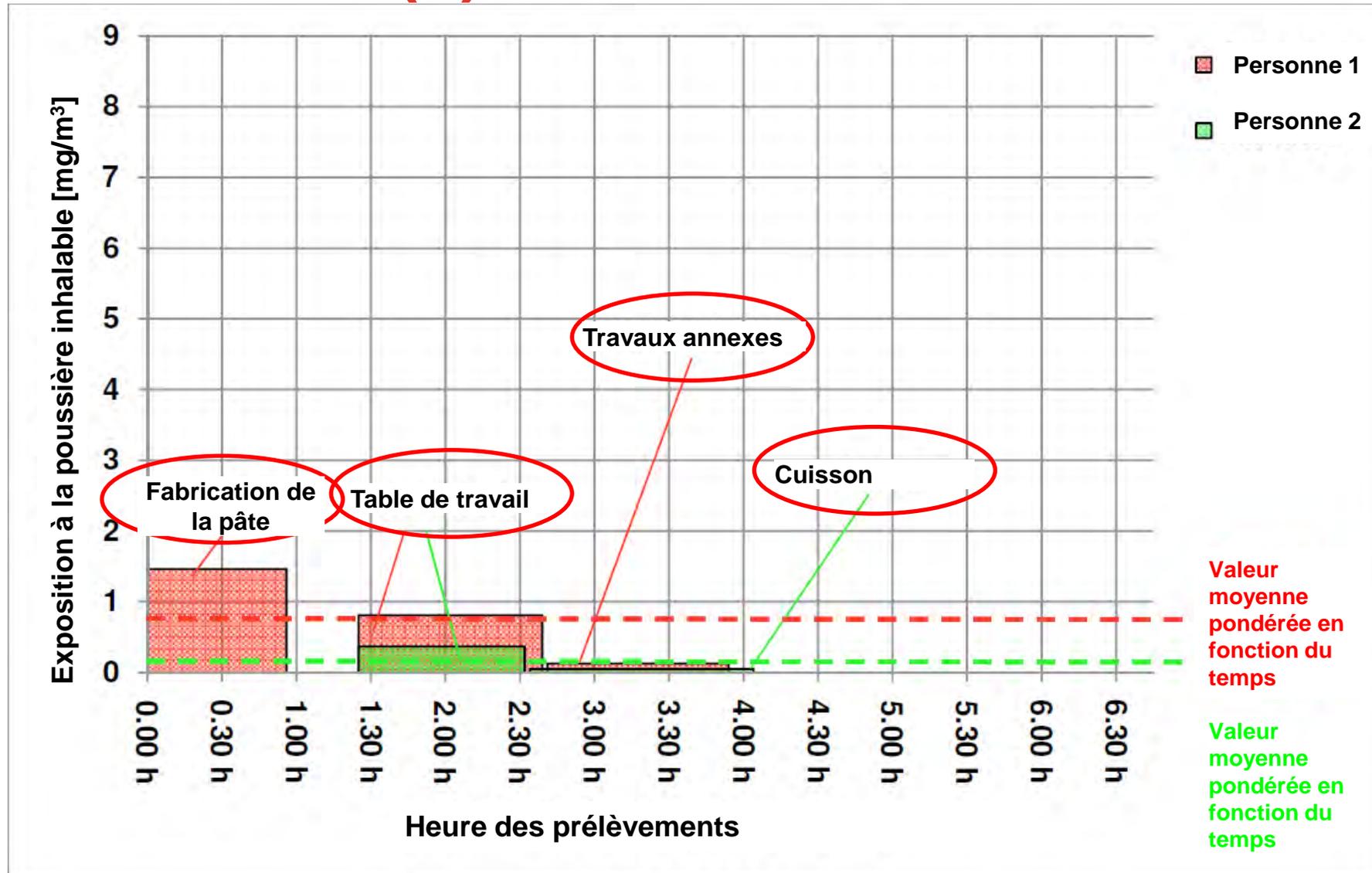


suva**pro**

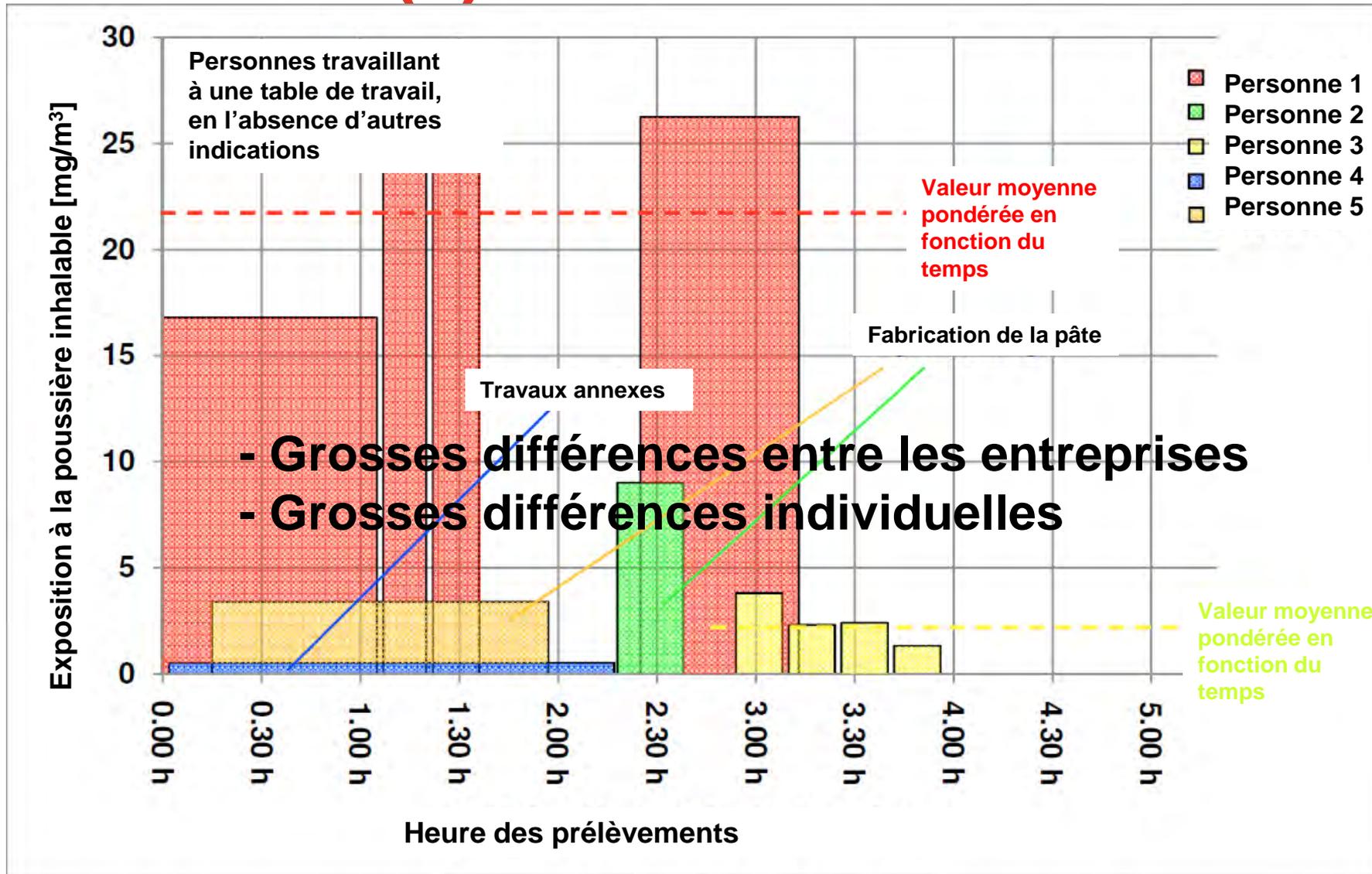
Résultats (1)

- ◆ De 1 à 6 personnes travaillent dans le laboratoire de boulangerie
- ◆ 45 à 375 m²: surface du laboratoire de boulangerie
- ◆ Consommation de farine: 60 à 700 kg/jour
- ◆ De 0,5 à quelques kg de farine de poudrage utilisés par jour
- ◆ Groupe 1: achat de la farine en sacs
- ◆ Groupe 2: achat de la farine également en vrac pour silos
- ◆ Groupe 3: installation de silo et ventilation mécanique

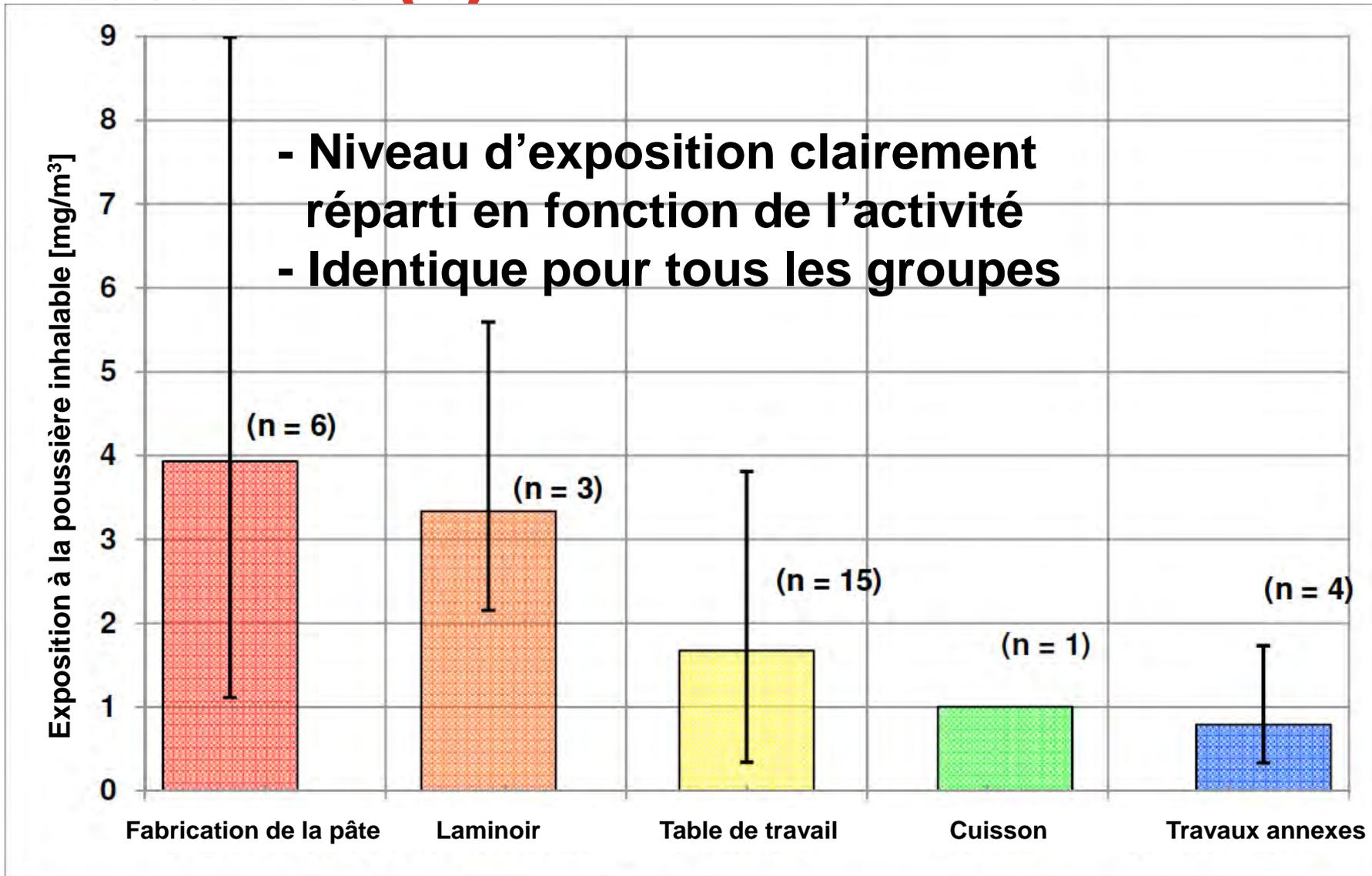
Résultats (2)



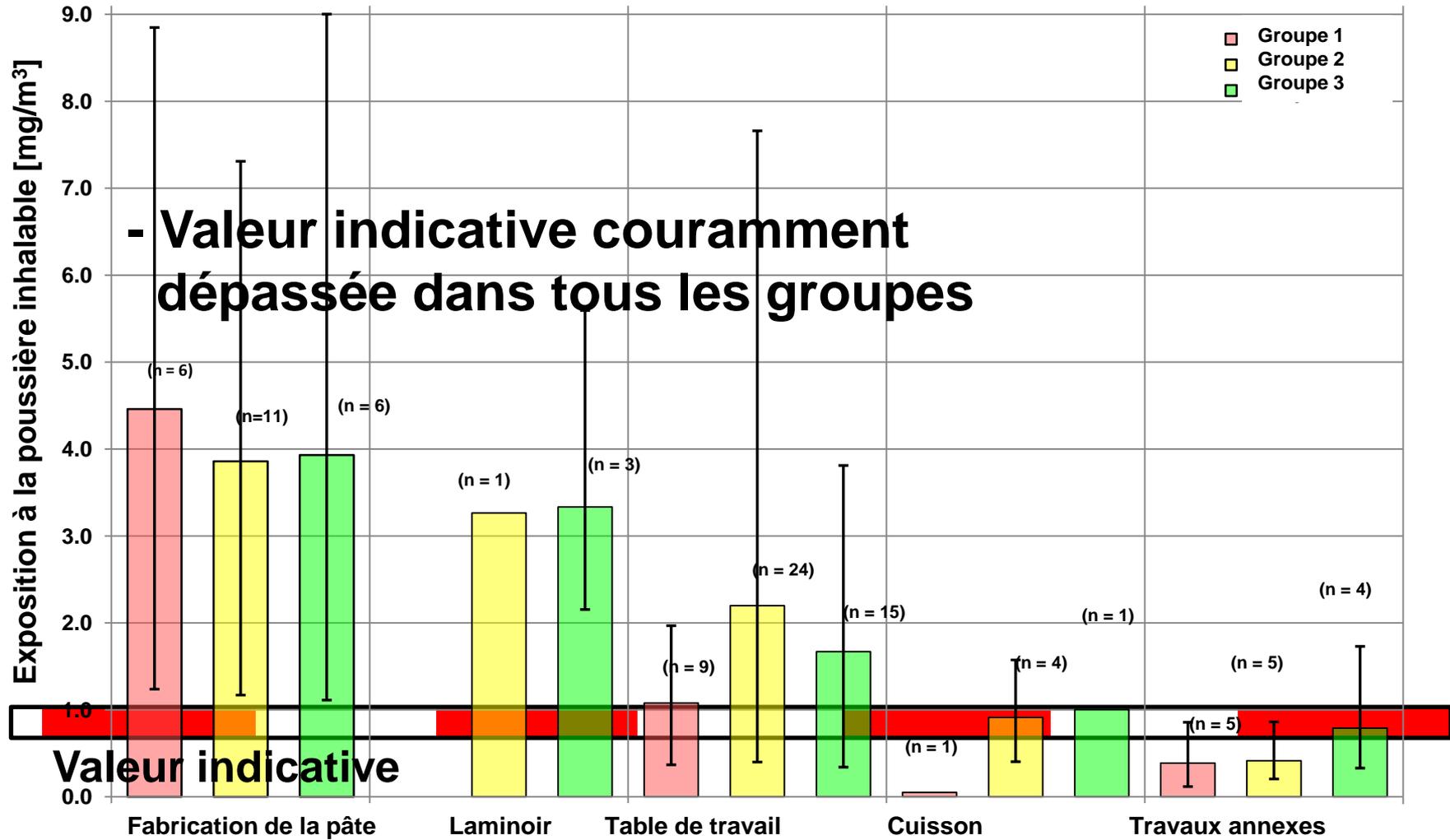
Résultats (3)



Résultats (4)



Résultats (5)



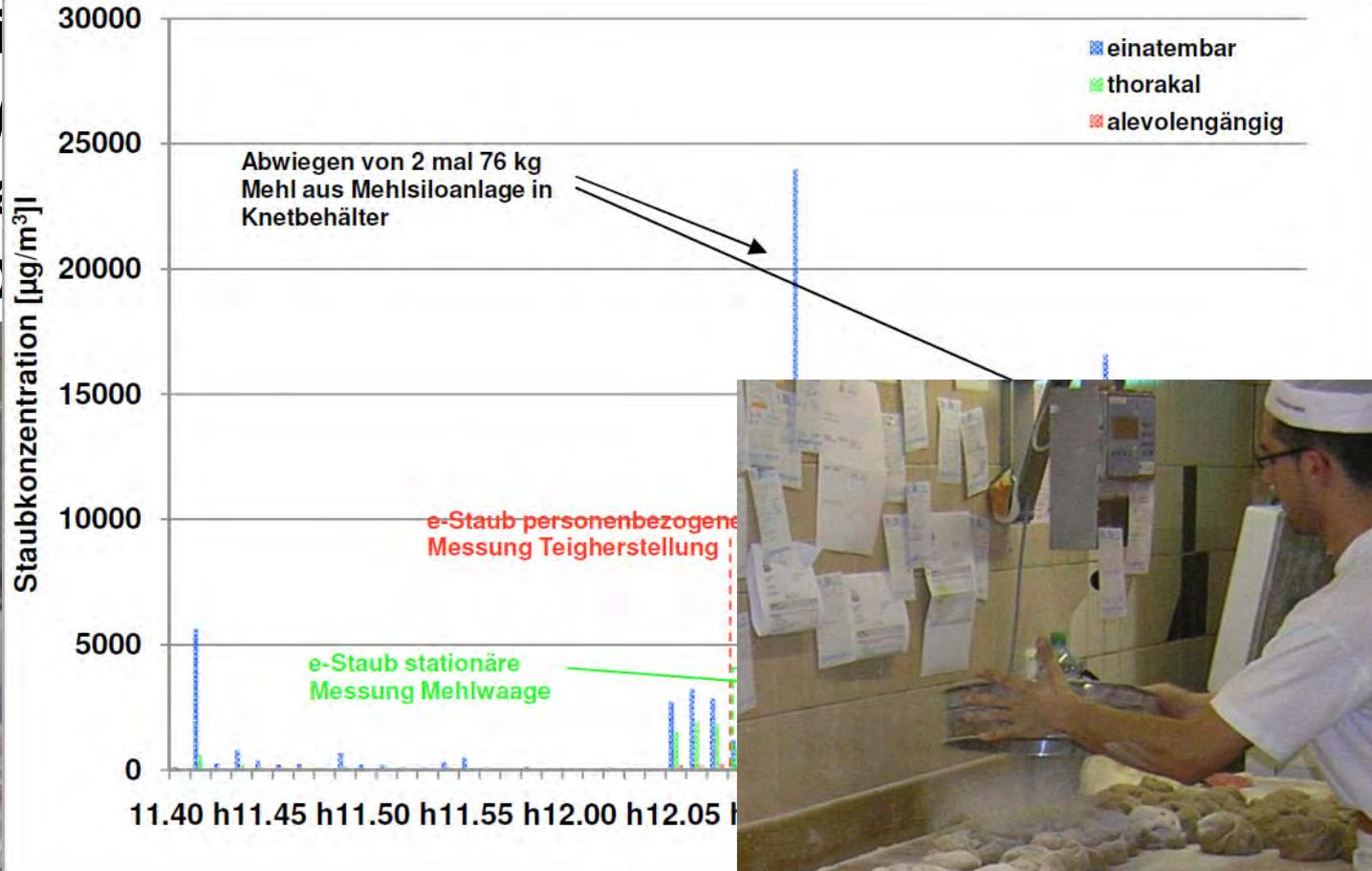
Résultats(6)

Activité

◆ M

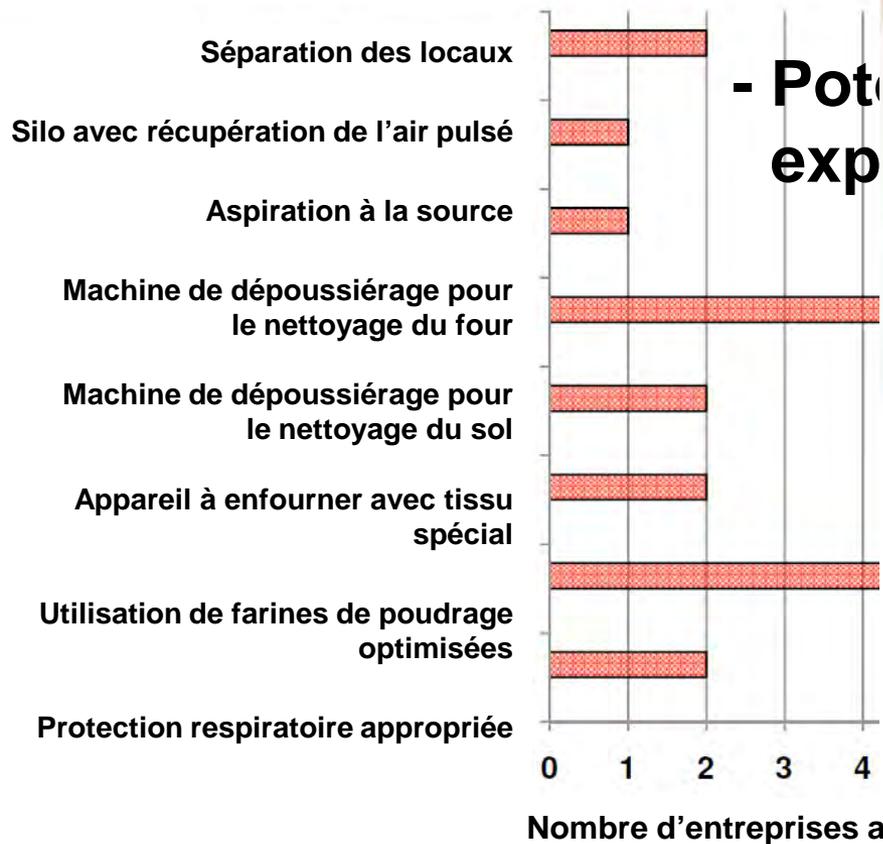
fa

◆ D



Résultats (7)

◆ Mesures de protection



L'asthme du boulanger – une fatalité?

Tout ce que vous devez savoir sur les maladies professionnelles causées par la farine et les additifs utilisés en boulangerie.

Prévention et traitement

Conclusion

- ◆ Valeur indicative non respectée
 - Manipulation manuelle, intensive et ouverte de farine
 - Grandes quantités utilisées, plutôt des petits lots
 - Formation d'aérosols parfois très près des travailleurs
- ◆ Niveau d'exposition et activités comportant une exposition comparables à l'UE
- ◆ Comportement individuel d'une très grande importance pour le niveau d'exposition
- ◆ Taux de mise en application des mesures de protection modeste (état: 1995)

Champs d'action réels selon le principe STOP

- ◆ **Conditions rendues difficiles à plusieurs niveaux dans les entreprises**
- ◆ **Substitution**
 - Farines de poudrage (pauvres en poussières/allergènes)
- ◆ **Mesures techniques**
 - Protection de la santé en lien avec les machines de boulangerie
 - Mouillage de la farine, aspiration à la source
- ◆ **Mesures organisationnelles**
 - Travailler en générant peu de poussières
- ◆ **Mesures personnelles**
 - Adopter une protection respiratoire
 - Procéder à davantage de clarifications de l'aptitude des débutants

Perspectives



- ◆ Sensibilisation de la branche
 - Actuellement: formations des cosec
 - Article dans «Panissimo», le journal sectoriel, en 2012
- ◆ Examens quantifiés pour contrôler l'efficacité des mesures de protection sélectionnées
- ◆ Définition d'une stratégie de mise en application avec la participation du SECO, des inspections du travail et de l'association
- ◆ Elaboration/adaptation des moyens auxiliaires requis
- ◆ **Activité de prévention de la poussière de farine compatible avec la branche/baisse du risque de maladies**

Merci de votre attention!



Source: painsuisse.ch