



Service de Prévention
et de Santé au Travail Interentreprises
de la Boulangerie et de la Boulangerie-
Pâtisserie de Paris et Région Parisienne

L'EXPOSITION A LA FARINE EN BOULANGERIE 03 novembre 2025

Dr TAKHI

- L'exposition à la farine peut provoquer des maladies professionnelles :
 1. Dermatitis
 2. Rhinite
 3. Asthme

- Origine?
 1. Farines de céréales (notamment blé et seigle)
 2. Acariens de la farine
 3. L'alpha amylase (facilitateur de fermentation de levure)



Service de Prévention
et de Santé au Travail Interentreprises
de la Boulangerie et de la Boulangerie-
Pâtisserie de Paris et Région Parisienne

Les dermatites

Dermatite irritative (pas de MP) : farines et graines

Dermatite allergique (MP) : farines et alpha amylase

Entre 0,5 et 2% de la profession

La rhinite

Rhinite : Prurit nasal, rhinorrhées claires, éternuements

Précède souvent l'asthme(de 4 à 22 mois)

Bénigne mais fréquente (10 à 30%)

L'asthme

Décrit en 1700 (Ramazzini)

1^{ère} cause d'asthme professionnel en France

Interrogatoire+++

Spirométrie

Dosage IgE

Déclaration en MP

Réorientation professionnelle

Touche entre 7 à 15% des boulangers

Expositions multiples :

1. Chambres à farine
2. Pesées
3. Déversement des sacs de farine
4. Opérations de mélange de la farine
5. Division (diviseuse hydraulique)
6. Le laminage
7. Le nettoyage



Service de Prévention
et de Santé au Travail Interentreprises
de la Boulangerie et de la Boulangerie-
Pâtisserie de Paris et Région Parisienne

Prévention

- Mesures liées aux pratiques professionnelles
- Mesures liées aux machines utilisées

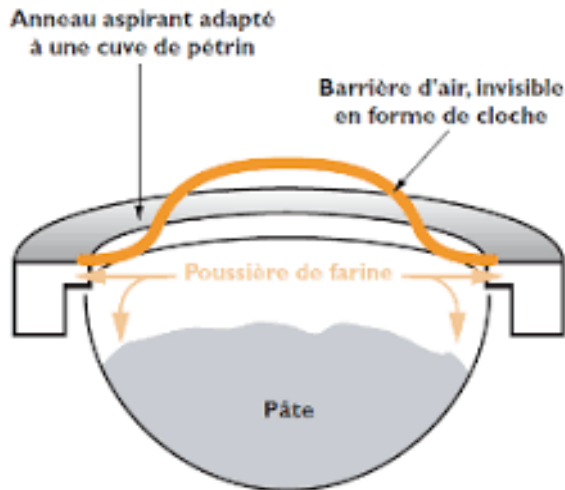
1. Mesures liées aux pratiques professionnelles:
 - a. Le vidage du sac de farine
 - b. Le mélange farine/eau dans le pétrin
 - c. Le fleurage (« à la volée »)
 - d. Le nettoyage des espaces de travail

2. Mesures liées à l'utilisation des machines:

- a. Chargement du pétrin par le silo
- b. Pétrin lors du frasage
- c. La diviseuse (système APF)
- d. Le laminoir

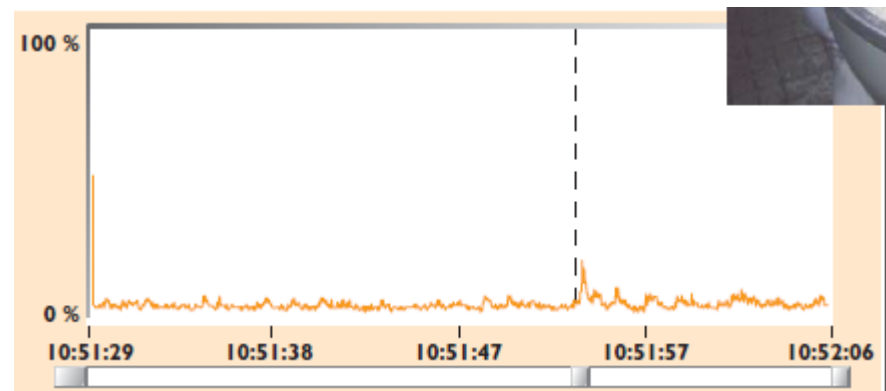
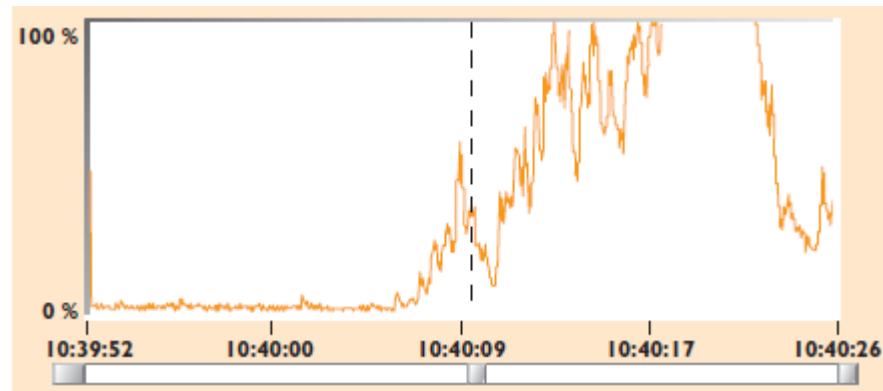
- Captage sur le pétrin : système Pouyès.
- En sortie de silo, utiliser une manche à farine longue descendant jusqu'au fond de la cuve.
- Pétrin avec capot plein transparent.
- Couler l'eau avant de vider le sac à farine.
- Vider le sac à farine sans le secouer et en respectant les faibles hauteurs de chute.
- Porter une protection respiratoire adaptée.
- Utilisation d'un aspirateur professionnel à faible émission de poussières.

Anneau de POUYES



- Captage à la source
- Efficace
- Onéreux

Manche longue



CAPOT PLEIN TRANSPARENT

