

Boulangerie



Pour votre secteur d'activité, voici des suggestions d'équipements qui permettraient de **diminuer l'exposition aux poussières de farine**.



Pétrin avec capot plein transparent et silo avec manchon

Adopter une méthode de vidage du sac de farine qui permette de réduire l'émission de poussières de farine.
Verser l'eau dans le pétrin avant la farine.
Fixer une manche longue de remplissage sur le silo.



Fleurage

Utiliser une farine de fleurage spécifique : farine de riz ou farine à faible indice de pulvérulence.
Etaler la farine à la main sans la projeter.
Fleurer modérément en utilisant le minimum de farine.



Laminoir

Utiliser un laminoir avec un tapis synthétique et muni d'un farineur automatique doté d'une cellule photoélectrique.



Diviseuse

Utiliser une diviseuse hydraulique munie d'un système anti-émission et collecteur de poussières de farine.



Façonneuse

Privilégier un système doté d'un farineur automatique.

Nettoyage : sols et équipements

Utiliser un aspirateur professionnel à filtre HEPA équipé d'une cuve amovible avec sac antistatique jetable et système automatique de décolmatage de filtre.

! Proscrire l'utilisation de balais, balayettes et soufflettes !



Autres suggestions

Environnement

Éviter les courants d'air pour ne pas remettre les poussières de farine en suspension dans l'air, sol antidérapant, replier délicatement le sac de farine avant d'aller le jeter, séparer matériellement les activités.

Sensibilisation vidéo

[Dans le pétrin - Napo dans... Les poussières au travail !](#)

Risques professionnels

[Ameli : Risques professionnels - Boulanger, pâtissier, chocolatier, glacier | ameli.fr | Entreprise](#)