

<p>Objet: Réunion des constructeurs de machines en boulangerie</p> <p>Date: 7 septembre 2005 de 9h30 à 12h30</p> <p>Lieu: Maison de la boulangerie 27, avenue d'Eylau 75016 PARIS</p>	<p>Affaire suivie par Vanina VIALE et Jean-Paul LIOT CNAMTS, Direction des Risques Professionnels 26-50 avenue du Professeur Lemierre 75986 PARIS CEDEX 20</p> <p>@: vanina.viale@cnamts.fr ☎ 01 72 60 25 91 06 30 65 61 54 Fax 01 72 60 17 80</p> <p>@: jp.liot@cnamts.fr ☎ 01 72 60 20 41 Fax 01 72 60 17 80</p>
--	---

Participants

ARIA Monsieur Antoine LEMERLE
 55, avenue de Nantes
 44116 VILLEVIGNE

BAILLY Monsieur André BAILLY
 La Plauderie
 58400 LA CHARITE SUR LOIRE

BONGARD Monsieur Yves GERBER
 32 rte de Wolfisheim 67810 HOLTZHEIM

ELECTROLUX PROFESSIONNEL Monsieur Bruno PATUREL
 ZI DU Mont 23200 AUBUSSON

ESTEVE
 4, place des noyers 18200 RIANNS

EUROFOURS Monsieur LECOQC
 577, rue Célestin Hennion
 59144 GOMMEGNIES

FAVRAC AGRIFLEX Monsieur Hubert RIVETTI
 8, rue Joseph Comeau
 69510 SOUCIEU EN JARREST

GELE SAS Monsieur François GELE
 ZA DE Bel AIR 25, rue Léonard de Vinci
 BP 8 77241 CESSON

HOBART Monsieur Patrice MOGE
 ZI Paris Est BP 68 Croissy beaubourg
 77312 MARNE LA VALLEE

JAC SA Monsieur Boudouin
 VAN CAUWENBERGHE
 3, rue du Lieutenant Didier
 52200 ST GEOSMES

MATFOUR Monsieur Rémy FONTAINE
 Monsieur Jérôme FONTAINE
 5, rue de la Glacière 45800 ST JEAN DE BRAYE

MERAND MECAPATE ZI de la Turbanière BP93329 33533 NOYAL SUR VILAINE	Monsieur Dominique REIGNAULT
ML et associés technologie saveur Bld du Roullens Parc d'activités du Levezou 12100 MILLAU	Monsieur Michel LOISELET
PANIRECORD ZI 77890 BEAUMONT DU GATINAIS	Monsieur Jacky DROUET Monsieur Franck DROUET
PANISERVICE 2, chemin des dix arpents 95210 ST GRATIEN	Monsieur Jean-Yves JEGU
PAVAILLER ZI de la Motte BP 54 26802 PORTE LES VALENCE	voir SEBP
POINT AIR	Monsieur DABAS
POLIN Viale de l'Industria 37135 VERONA Italie	Monsieur Patrick BUIGNET
RONDO DOGE PAE Les Pins 67319 WASSELONE	Monsieur Pierre LANGENFELD
SEBP BERTRAND PUMA ZI Saint Eloi 58000 NEVERS	Monsieur Guy LEBLOND Monsieur Ludovic BARRESI Monsieur André BEZET
STAF ZI de la Bouchardière Naveil 41106 VENDOME	Monsieur PERRIGAULT
VMI ZI NORD 85607 MONTAIGU	Monsieur Thierry PICARD
INRS PARIS 30, rue Olivier Noyer 75680 PARIS cedex 14	Monsieur Guy VELLITZ Monsieur Jean-Paul RICHEZ
INBP 150, bld de l'Europe BP 1032 76171 ROUEN cedex	Monsieur Gérard BROCHOIRE
LEMPA 150, Bld de l'Europe BP 1032 76171 ROUEN cedex	Madame Méline DUTERTRE Monsieur Samy MARZOUKI
UFFEB 64, rue de Caumartin 75009 PARIS	Monsieur Jean-Paul BROUTIN
CRAMIF 17-19 place de l'argonne 75019 PARIS	Monsieur Jean-Luc HAEGY Madame Christine BRETON
CNBPF 27, rue d'Eylau 75016 PARIS	Monsieur CROUZET Monsieur BIZET
CNAMTS 50, avenue du Professeur Lemierre 75986 PARIS cedex 20	Monsieur Jean-Paul LIOT Monsieur Dominique SAITTA Madame Vanina VIALE
Ministère du Travail DRT CT-3	Madame Geneviève RENDU

Excusés

FOURS FRINGAND Monsieur Pascal SCHLEHUBER
18, parc d'activité Beau Vallon 57973 YUTZ

IMDEX Madame DROLE-YERPES
Rte de l'ancienne Gare 77460 CHAINTREUX

MAP FOURS Monsieur Jacques PAVAILLER
42/44 rue Latecoere 26000 VALENCE

PANIMATIC Monsieur Jean-Claude DROLLET
Rte d'Egreville Zone Industrielle
77460 SOUPPES SUR LOING

WERNER UND PLEIDERER France Monsieur Gilbert CRASE
ZAC Bld de l'Océan
Port Launay 44220 COUERON

INRS PARIS Monsieur Guy VERNOIS
30, rue Olivier Noyer 75680 PARIS cedex 14

Absents

ABAKER FOURS ARPINS
153 quai Aulagnier
92600 ASNIERES

ABRY Nicolas
106, avenue Vaucanson
93370 MONTFERMEIL

AVMA
12, rue François Sommer
92160 ANTHONY

MECA BISCUIT
50, rue de Montreuil
75011 PARIS

SALVA France
9/11, rue Allée du Parc Garlande
92320 BAGNEUX

SPIROMATIC
2, rue des alouettes
69890 LA TOR DE SAVAGNY

TECHNODIF SAS
Zone industrielle
28350 SAINT LUBIN DES JONCHERETS

FOURS GUYON
1652 avenue de Genève
74140 SCIEZ

Monsieur CROUZET, président de la Confédération Nationale de la Boulangerie- Pâtisserie Française, accueille les participants et fait part de son intérêt et celui de la profession concernant l'action "asthme du boulanger" et de l'étude qui est menée actuellement concernant les machines en boulangerie.

Monsieur LIOT, Ingénieur Conseil à la Direction des risques professionnels, rappelle les points principaux de la démarche menée par la Caisse Nationale d'Assurance Maladie des Travailleurs Salariés depuis 1999 pour diminuer les poussières de farine dans les fournils; poussières responsables d'asthme et de rhinites pour les professionnels de la boulangerie. La farine est la première cause d'asthme professionnel en France. Constamment exposés aux poussières de farine, les boulangers sont, par nature, les plus touchés. Les allergies respiratoires (asthme et rhinite), sont en effet particulièrement fréquentes dans la profession : 1 professionnel sur 4 atteint d'affections respiratoires est un boulanger. Cette maladie professionnelle constitue un grave problème de santé publique. Par ailleurs, de nombreux professionnels, craignant le licenciement ou le reclassement, ne déclarent pas leur asthme.

Pour prévenir les asthmes chez les boulangers, la CNAMTS a donc engagé une action en partenariat avec la confédération nationale de la boulangerie - pâtisserie française, la caisse nationale d'assurance maladie des professions indépendantes, l'INBP, le LEMPA, la CRAMIF et l'INRS pour améliorer les conditions de travail des artisans et salariés en essayant de diminuer fortement les émissions de poussières de farine dans les fournils.

Un comité de pilotage a été constitué et de nombreuses recherches bibliographiques ont été effectuées dans un premier temps. Ces recherches bibliographiques ont permis de constater que de nombreux écrits existaient sur le sujet (les premiers écrits sur l'asthme du boulanger remontent à 1713 avec RAMAZZINI) mais aucune préconisation de prévention n'était donnée dans ces documents. Aussi, l'objectif du comité de pilotage était de travailler sur des solutions à apporter aux artisans et salariés en boulangerie pour diminuer efficacement les émissions de poussières de farine dans le fournil sans rechercher l'allergène responsable de l'asthme ou étudier une modification de la granulométrie de la farine.

Après avoir effectué la recherche bibliographique, le comité a recherché des solutions pratiques afin de réduire fortement les émissions de poussières dans le fournil et a effectué des essais, selon un protocole précis, sur les solutions envisagées. Les essais ont mis en avant qu'il existait deux sources principales d'empoussièremment dans un fournil:

- ✓ Les opérations manuelles effectuées par le boulanger au cours de la fabrication du pain (fleutage, vidage du sac...) et du nettoyage.

- ✓ Les machines de boulangerie en production et lors de leur nettoyage.

Pour les opérations manuelles, des solutions liées au process de travail, ont été étudiées et proposées dans le supplément technique n°80 de l'IN BP (joint en annexe).

Pour les machines, la CNAMTS propose aux boulangers une aide financière pour l'achat d'une diviseuse anti-projection de farine. (campagne "outils plus sûrs").

La CNAMTS a participé en février 2004 au salon national de la boulangerie et avait un stand intitulé "halte aux poussières de farine".

Cette participation au salon a permis de mettre en évidence qu'un nombre important de boulangers (artisans ou salariés) ont des problèmes d'allergies respiratoires (asthme ou rhinites) et que ces problèmes peuvent apparaître à tout moment de la carrière.

De plus, la majorité des matériels en boulangerie proposés ne prennent pas en compte le problème d'émissions de poussières. Et enfin, pour beaucoup de matériels, la soufflette reste le seul moyen de nettoyer la machine.

Une réflexion devait donc s'engager sur le processus d'amélioration des matériels en boulangerie. La farine se retrouve à tous les niveaux de fabrication du pain et les émissions de poussières concernent toutes les machines utilisées en boulangerie: les pétrins, les diviseuses, les façonneuses, les silos, les batteurs-mélangeurs, les laminoirs et les fours. Au vu de ces constats, la CNAMTS a souhaité engager une action auprès des constructeurs. Elle s'est ainsi rapprochée de l'UFFEB¹ et de l'INBP² pour réfléchir à un plan d'action cohérent.

Lors d'une rencontre le 7 avril 2004, les trois institutions ont trouvé un consensus.

Une étude de sept catégories de machines devait être effectuée en examinant les machines en terme d'émissions de poussières lors de leur fonctionnement en production puis en terme de nettoyage en fin de production.

Chaque constructeur de machine en boulangerie a été sollicité pour prêter l'un de ces matériels pour cette expertise. Il a été décidé que cette expertise serait faite dans les locaux de l'INBP en suivant un cahier des charges précis et élaboré auparavant par un groupe d'experts institutionnels (CNAMTS, CRAM, INRS, INBP, LEMPA). Monsieur LIOT remercie les constructeurs qui ont bien voulu prêter des machines pour effectuer ces essais.

Le diagnostic réalisé par le LEMPA sur 7 catégories de machines en boulangerie (pétrins, silos, façonneuses, diviseuses, fours, batteurs, laminoirs) a porté sur 3 points essentiels:

- ✓ les émissions de poussières,
- ✓ le nettoyage
- ✓ les points de non conformité et la notice d'instruction.

L'essentiel est de mettre en avant qu'il existe des solutions pour éviter les émissions de poussières (système de ventilation au-dessus du pétrin, le capot plein transparent, connaissances de l'Institution en terme de ventilation...), que le nettoyage des matériels doit être amélioré et qu'il faut agir au niveau de la conception même du matériel.

L'objectif est, à terme, qu'il n'existe plus sur le marché de machines en boulangerie qui émettent des poussières de farine. Une date précise devra être discutée pour arriver à cet objectif.

Madame DUTERTRE, du LEMPA³, présente l'étude. Le support power point est joint en annexe de ce compte rendu.

Les débats suite à la présentation du diagnostic:

Face à ces problèmes d'émission de poussières, provenant en grande partie de l'opération de fleurage, ne faut-il pas réfléchir à l'utilisation d'une autre farine moins volatile type farine de riz?

Cette question a été étudiée lors des essais effectués par le LEMPA au cours de la recherche de solutions à préconiser au boulanger.

Certaines farines, moins volatiles, peuvent en effet être recommandées mais impose au boulanger d'acheter une matière première supplémentaire, ce que la profession n'envisage pas pour des problèmes de surcoût.

Cette solution reste parcellaire et l'amélioration des machines en boulangerie dès leur conception reste une priorité car il s'agit d'une solution à long terme et plus efficace.

¹ Union des fabricants français d'équipements en boulangerie

² Institut National de la Boulangerie Pâtisserie

³ Laboratoire d'essai des matériels et produits alimentaires

Ainsi, pour éviter le fleurage, les constructeurs pourraient étudier la possibilité d'équiper les machines avec des matériaux sur lesquels la pâte ne colle pas, évitant ainsi les opérations de fleurage.

Le fleurage s'est amplifié car la pâte fabriquée en France est de plus en plus collante. De plus, le comportement du boulanger est à prendre compte, notamment lors du vidage du sac (sac secoué..) et lors de l'achat de machines. En effet, les boulangers restent très réticents à l'achat, par exemple, d'un pétrin à capot plein (transparent ou pas) et gardent une préférence pour la grille. Ceci tient au fait que les boulangers français veulent toucher la pâte pendant le pétrissage. Enfin, l'aspirateur apparaît indispensable pour le nettoyage; la soufflette émettant beaucoup de poussières de farine.

Il est rappelé que pour toutes les machines, les constructeurs doivent donner des instructions pour nettoyer les machines (obligation réglementaire). Le diagnostic met en avant qu'aucune des machines étudiées ne répond à cette obligation réglementaire. Le comportement des boulangers est à prendre en compte et il faut agir pour le modifier. Cependant les constructeurs doivent, avant tout, proposer des machines qui n'émettent plus de poussières. Si le pétrin à grille n'existe plus demain sur le marché, le boulanger devra bien s'équiper d'un pétrin à capot plein. Est-ce que son pain en sera moins bon? Les émissions de poussières doivent être prises en compte dans la conception d'une machine de façon obligatoire et non optionnelle.

Malgré quelques avancées, les boulangers considèrent l'asthme comme une fatalité, "les risques du métier".

Pour répondre à ces arguments, il faut aussi mettre en avant que la profession rencontre des difficultés de recrutement et l'image de la profession est mauvaise lorsque l'on indique que des problèmes de santé peuvent apparaître en exerçant le métier de boulanger. En travaillant sur des solutions efficaces pour réduire les poussières de farine responsables de rhinites ou d'asthme, la profession peut améliorer son image et ne plus considérer comme une fatalité les problèmes d'asthme.

Est-il envisageable d'examiner des solutions préconisées dans d'autres pays et étudier notamment la pulvérisation d'huile en remplacement du fleurage, ce qui est se pratique à l'étranger?

D'après certains participants, la pulvérisation d'huile en remplacement du fleurage n'est pas acceptable pour plusieurs raisons:

- ✓ sur le plan hygiène,
- ✓ sur le plan de la qualité du produit.

En revanche, ce process est acceptable pour le non-collage de la pâte à la machine. Mais il s'agit, encore une fois, de changer un process de travail donc agir sur le comportement du boulanger. Pour changer un process, il faut beaucoup de temps (15 à 20 ans).

La CNAMTS souhaite agir au niveau de la conception des machines et propose aux constructeurs de les aider dans cette démarche.

La CNAMTS dispose de spécialistes machines qui peuvent apporter une aide aux constructeurs dans leurs réflexions et l'INRS peut apporter une assistance d'ingénierie gratuite.

Le Ministère du Travail trouve la réunion très intéressante et indique que les questions concernant les émissions produites au niveau des machines (poussières, bruit, vibrations) n'ont pas été suffisamment prises en compte dans les normes venant à l'appui de la directive machines et que de grands progrès restent à faire dans ce domaine.

Le Ministère chargé du travail y est d'autant plus attentif que diverses directives européennes fixent des prescriptions minimales de sécurité et de santé relatives à l'exposition des travailleurs aux risques dus aux agents physiques (bruit, vibration, rayonnements, poussières...) ou aux substances nocives.

Or il existe un lien entre les émissions produites au niveau des machines et les expositions subies par les travailleurs. Ce lien est au cœur des préoccupations du ministère chargé du travail.

Il faut surmonter le conflit constructeurs/ utilisateurs et privilégier la prévention le plus en amont possible, c'est-à-dire au niveau de la conception des machines. Le risque zéro n'existe pas et il restera toujours un risque résiduel dû au comportement de l'utilisateur.

Le Ministère a les moyens de sensibiliser ses homologues européens.

Le Ministère rappelle que seule la directive machines est obligatoire et que les normes européennes ne sont pas obligatoires. La directive prévoit que les machines doivent être conçues, construites et/ou équipées pour permettre d'éviter les risques dus aux poussières sans préciser une valeur limite d'émission produite par la machine.

Il existe des valeurs pour l'exposition des utilisateurs qui proviennent des directives sur la santé et la sécurité et des réglementations nationales. Il faut bien différencier émissions et expositions mais il y a forcément un lien entre émission et exposition. Une machine peut tout à fait être en dessous du seuil préconisé pour l'exposition mais lorsque plusieurs machines sont en fonctionnement dans un fournil, le seuil d'exposition est largement dépassé.

L'important est de diminuer significativement les émissions de poussières dans le fournil en travaillant avec des machines qui n'émettent plus de poussières.

Il s'agit d'une démarche participative et la CNAMTS ne souhaite pas, pour l'instant imposer des solutions ou des valeurs à respecter. Il y a un problème: l'asthme du boulanger. Les émissions de poussières sont responsables de ce problème. Des solutions ont été recherchées et on a pu constater que les machines en boulangerie proposées sur le marché émettaient beaucoup de poussières. Aussi, la CNAMTS propose aux constructeurs de revoir la conception de leurs machines pour prendre en compte ce problème. Elle propose une aide intellectuelle en mettant à disposition les spécialistes machines des CRAM et l'aide de l'INRS. Une campagne de mesures pourra, par la suite, être organisée au LEMPA.

Une discussion, au niveau européen, va être engagée pour que les normes prennent en compte le problème des émissions de poussières. La délégation française va fortement appuyer sur ce point.

Il existe des solutions dans d'autres secteurs d'activités qui peuvent être réutilisées.

Conclusions:

Un compte-rendu de cette réunion sera rédigé et envoyé à chaque participant accompagné du supplément technique n°80 de l'INBP et du diaporama présenté par le LEMPA.

Un temps de réflexion est donné à chaque constructeur pour trouver des solutions et faire des propositions avant la fin de l'année.

Une réunion sera organisée au mois de décembre 2005 pour fixer des objectifs précis, prendre acte des engagements de chaque constructeur et établir un planning de réalisation.

Des réunions avec le réseau CRAM pourront être organisées pour les constructeurs qui en font la demande et une campagne de mesures pourra être mise au point.
De plus, la CNAMTS invite les constructeurs à revoir au plus vite leurs notices d'instruction en les rendant plus accessibles aux utilisateurs (vulgarisation).
Enfin, elle souhaite que les constructeurs mettent en avant les solutions préconisées dans le supplément technique n°80 de l'INBP.

Monsieur CROUZET conclut cette matinée en indiquant que toute la filière doit être impliquée dans cette démarche (constructeurs, utilisateurs, meuniers...)
Cette approche doit permettre aux boulangers d'évoluer mais doit correspondre au financement possible pour un professionnel pour aboutir aux objectifs fixés.

Monsieur LIOT remercie Monsieur CROUZET de les avoir accueillis à la Maison de la Boulangerie pour la tenue de cette réunion; symbole fort qui réunit constructeurs et utilisateurs dans un même lieu pour un but commun.

La prochaine réunion aura lieu le mardi 13 décembre 2005 à 14 heures.
Une invitation sera envoyée à chaque constructeur.