

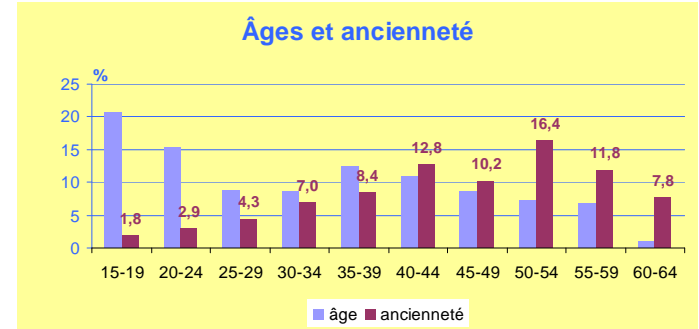
Quelle prévention pour ne pas être dans le pétrin ?

Résultats de l'action collective de prévention des risques liés à l'activité dans les boulangeries et pâtisseries artisanales menée au cours du premier semestre 2007

POPULATION

136 entreprises artisanales.
609 salariés : 50% vendeurs
50% fabrication

Effectif moyen : 5 salariés
Âge moyen des salariés : 33 ans
21 % des salariés ont moins de 19 ans



VOS RISQUES

52 % des entreprises visitées ont réalisé leur Document Unique.

Poussières de farine

1 boulanger sur 8 présente des problèmes respiratoires : asthme, rhinite, ...

Pour réduire la poussière :

- Avoir un silo 46 % des boulangeries ont 1 silo (boulangeries exclusivement)
- Utiliser une manche la plus longue possible en sortie de silo **→ 10% n'utilisent pas la manche**
- Faire couler l'eau avant la farine 15%
- Lancer le pétrin à petite vitesse 97,5%
- Utiliser un capot plein 16%
- Utiliser une diviseuse anti-projections 24%
- Utiliser une façonneuse à farineur automatique 20,5%
- Utiliser un laminoir à farineur automatique 13%



A SAVOIR !

58% des entreprises utilisent encore couramment balais et/ou soufflettes
40% secouent les toiles et les couches

Risque chimique

1 boulanger/pâtissier sur 8 présente un problème de peau : eczéma,

Aucun produit cancérigène n'a été relevé, mais ce ne sont pas des produits sans risque !

Ce sont souvent des **produits allergisants, irritants ou corrosifs.**

- Porter des gants adaptés pour tous les nettoyages.
- Informer votre médecin du travail lors du choix des produits en lui soumettant les Fiches de Données de Sécurité.
- Adapter le stockage des produits en évitant tout contact avec les denrées alimentaires.

Stress

Le stress influe sur les douleurs articulaires et la qualité du sommeil

Ici le **stress** paraît toucher plus les vendeurs que les boulangers pâtisseries, même si ce sont deux populations différentes (en terme d'âge, de sexe, de mode de vie).

32,7% des boulangers-pâtisseries se déclarent stressés
41,4% des vendeurs se déclarent stressés

Conditions d'apparition du stress :

- La qualité des relations avec l'employeur
- La qualité des relations avec les collègues
- L'organisation du travail
- Les horaires
- Les délais
- Le contact avec la clientèle

Horaires de travail

1 boulanger sur 10 et 1 vendeur sur 7 se plaignent de troubles du sommeil : insomnies, réveils nocturnes, ...

La tendance actuelle est à l'aménagement des horaires de travail. Les techniques de fabrication ont évolué **mais encore 3 boulangers sur 4 travaillent la nuit.** Cependant, il ne semble pas y avoir d'influence du travail de nuit sur la qualité perçue du sommeil.



A SAVOIR !

Les horaires ne sont pas les seuls responsables de la qualité du sommeil. Le stress joue un rôle important : d'ailleurs 25 % des vendeurs qui ont une perception négative de leur travail dorment mal.

Manutentions – Gestes répétitifs

1 boulanger sur 6 et 1 vendeur sur 4 présentent un problème rhumatologique : lombalgie, tendinite, ...

Pour minimiser les risques :

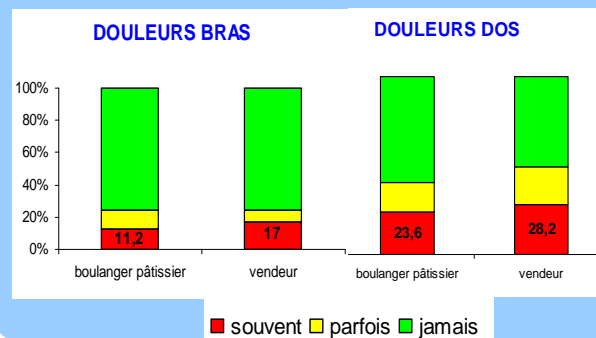
- Préférer les sacs de 25kg **70% des boulangers utilisent couramment des sacs de farine de 50 kg**
- Utiliser des aides à la manutention (chariots) 54% utilisent des chariots
- Maintenir les sols propres et dégagés (risque de chute) 52% ont des sols antidérapants

Seulement 2% des salariés déclarent une capacité physique insuffisante face aux exigences de leur poste.



A SAVOIR !

13% de cette population a une maladie cardio-vasculaire : or le travail en boulangerie comporte des efforts physiques → Population à surveiller !



- Sécuriser les déplacements : mode de nettoyage minutieux et régulier (jet/raclette), revêtement de sol antidérapant, généralisation du port de chaussures de sécurité.
- Encombrement : aménager des espaces de rangement.
- Veiller au bon éclairage notamment des allées de circulation.

Hygiène

Le port du vêtement de travail, institué lors de l'apprentissage, doit être pérennisé au cours de la vie professionnelle.

- Et nous le conseillons aux 30% d'entreprises pour lesquelles ce n'est pas la règle !**

Le lavage des mains systématique et répété.

- L'application de cette règle serait favorisée par l'implantation d'un lavabo directement à la sortie des toilettes, ce qui n'est pas encore le cas pour 16 entreprises ...**

Vêtements de travail et bonne hygiène des mains sont une des garanties de la qualité du produit fabriqué.

PRECONISATIONS

- N'hésitez pas à interpeller notre Service pour toute création, aménagement, achat de matériel : notre équipe pourra vous prodiguer des conseils efficaces !
- Formation Gestes et Postures en particulier pour tous les ouvriers.
- Informer les apprentis sur les risques du métier en matière de santé.
- Action collective auprès des fournisseurs afin de promouvoir le sac de 25 kg, en collaboration avec les organisations patronales de la branche, au niveau national.