

PRECONISATIONS

- N'hésitez pas à interpeller notre Service pour toute création, aménagement, achat de matériel : notre équipe pourra vous prodiguer des conseils efficaces !
- Formation en 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.

Subventions de la CRAM en 2008

Des subventions sont possibles pour l'achat : → d'un aspirateur (à hauteur de 300 €)
→ d'une diviseuse (à hauteur de 1000 €)

Comment faire ? (même démarche pour aspirateur et diviseuse)

- ① Faire partie du régime général
- ② Faire une demande par courrier et y joindre un devis *
- ③ Vérification est faite que vous êtes à jour pour l'URSSAF puis envoi d'une convention en double exemplaire : un exemplaire à signer et à retourner.
- ④ Un contrôleur vient vérifier l'achat.
- ⑤ Retourner un duplicata certifié conforme de la facture acquittée le (date) + un Relevé d'Identité Bancaire
- ⑥ Obtention du remboursement.

CRAM Nancy
Service Prévention
85, rue de Metz
54073 NANCY Cedex
www.cram-nordest.fr

Pour obtenir plus d'informations sur le champ d'application (avec code risque) et la liste des fournisseurs, rendez-vous sur le site www.cram-nordest.fr

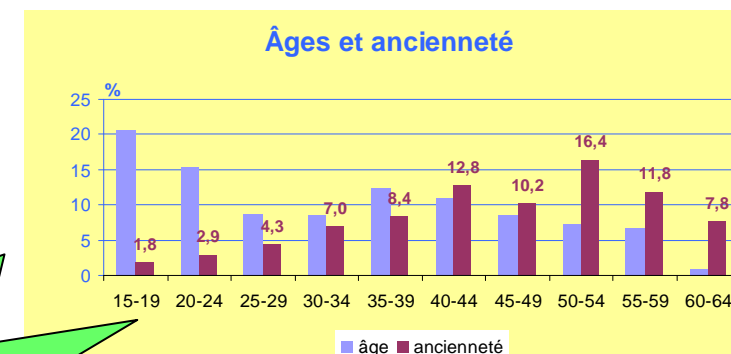
* Attention : seuls les modèles référencés par la CRAM peuvent faire l'objet d'une subvention.

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%
(Subvention CRAM possible voir page 4)
- 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
(Subvention CRAM pour l'achat d'un aspirateur - voir page 4)

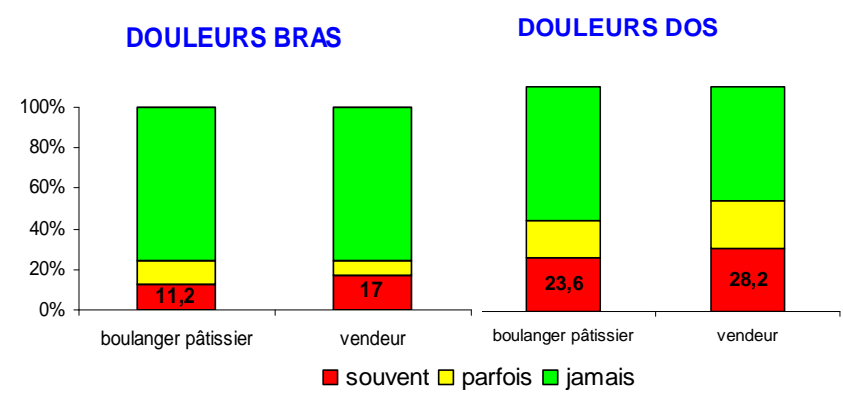
Manutentions - Gestes répétitifs 1 boulanger sur 6 et 1 vendeur sur 4 présentent un problème rhumatologique : lombalgie, tendinite, ...

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.

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.

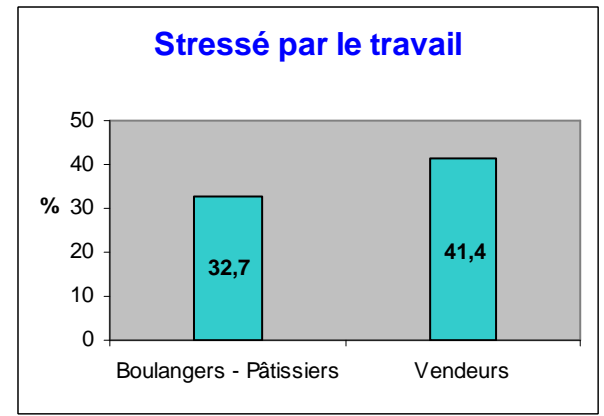
A SAVOIR !
Les horaires ne sont pas les seuls responsables de la qualité du sommeil. Le stress joue un rôle important : d'ailleurs 25 % des vendeurs qui ont une perception négative de leur travail dorment mal.



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 modes de vie).

- 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



RISQUE D'AGRESSION
Seules 28% des entreprises ont un moyen d'alerte.

A SAVOIR !
Deux fois plus de problèmes psychologiques (dépression, angoisse, irritabilité, ...) chez les vendeurs que chez les boulangers - pâtisseries.

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.

Hygiène

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

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 ...