

## Poussières de farine et asthme du boulanger

### 3 meuniers s'impliquent pour la bonne santé respiratoire des boulangers

L'asthme du Boulanger arrive largement en tête des asthmes professionnels en France. Certains artisans n'ont pas d'autres choix que de se réorienter suite à la déclaration d'une maladie professionnelle, conséquence encore plus problématique aujourd'hui au regard des difficultés de recrutement.

Lancés et soutenus par le LEMPA, depuis deux ans, des travaux de recherche sont menés par les acteurs de la meunerie française. Ils visent à réduire la mise en suspension des poussières de farine dans les fournils et à minimiser les risques de développement des maladies professionnelles respiratoires.

#### Des recherches amorcées par le LEMPA dès 2000

Dirigé par Pierre-Tristan Fleury, le LEMPA, Laboratoire National de la Boulangerie-Pâtisserie, s'attèle depuis les années 2000 à traiter cette problématique décrite dès le 18<sup>e</sup> siècle. Pour abaisser le niveau d'empoussièrement des fournils, la première phase de recherche a consisté à normer le matériel au fournil, en collaboration avec les équipementiers (investissements encouragés par des aides financières de l'assurance maladie). Puis, des campagnes d'information sur les risques professionnels et de sensibilisation des jeunes boulangers ont vu le jour.

Le laboratoire amorce, à présent, une nouvelle phase de recherche en évaluant la pulvérulence des farines (leur volatilité), notamment dites de fleurage, pour compléter les recommandations actuelles.

#### 3 meuniers proposeront prochainement une farine de fleurage à faible Indice de Pulvérulence (IP)

Les Moulins Céard, Foricher et Rioux, partenaires du Lempa, participent à la phase de recherche finale et travaillent les farines de fleurage de demain, par le simple travail de mouture naturelle du blé.

Pour déterminer si les particules d'une farine de fleurage restent en suspension, un indice de pulvérulence est mesuré au LEMPA. Un engagement novateur comme le souligne Pierre-Tristan Fleury : « Aucune meunerie n'avait, jusqu'alors pris en compte l'étude de la volatilité et de la mise en suspension des farines (...) Toutes les farines ne génèrent pas la même pulvérulence et la simple mesure granulométrique de la farine ne permet pas d'en traduire avec précision l'intensité ». Ainsi, petites et grosses particules de poussières de farine restent en suspension.

Les réflexions et travaux au sein des trois moulins portent leurs fruits ; ainsi les farines de fleurage ne dépassent pas l'indice de référence de 7, là où les farines commerciales peuvent atteindre des indices de l'ordre de 15 à 30.

#### Quid de la réglementation

La Loi sur ce sujet évolue. Une Valeur Limite d'Exposition Professionnelle (VLEP) est inscrite au code du travail (article R. 4222-10) depuis 2008 et un décret de 2021 est venu l'étoffer (décret n°2021-1763) ; visant à baisser le seuil à ne pas dépasser « dans les locaux à pollutions non spécifiques ».

En parallèle, une commission technique, constituée à la demande du Ministère du Travail de l'Emploi et de l'Insertion, est en charge de recenser « des moyens techniques à mettre en place par les employeurs pour assurer le respect des nouvelles concentrations et, d'autre part, à la réévaluation de celles-ci ». Elle rendra ses travaux d'ici janvier 2023.

Les Moulins Céard, Foricher et Rioux, soucieux de la santé de leurs clients boulangers ont opté pour une dynamique d'anticipation. Ils souhaitent faire contrôler leurs farines par le LEMPA afin de permettre leur identification grâce à sa marque Laboratoire National de la Boulangerie Pâtisserie® et proposer dès à présent une solution alternative à un changement d'autres équipements imposés pouvant s'avérer coûteux.



Le LEMPA est le Laboratoire National de la Boulangerie-Pâtisserie. Laboratoire spécialisé dans l'analyse des farines et des blés, il propose une expertise indépendante pour tous les professionnels du secteur de la BVP et accompagne leurs innovations.

Contact : Pierre-Tristan Fleury | labo@lempa.org | 02 35 58 17 75



Moulin familial engagé  
pour le développement responsable  
Guillaume Céard  
gceard@ceard.fr  
04 92 43 05 05



Meunier indépendant & engagé  
au service des artisans boulangers  
Arnaud Sorin  
arnaud.sorin@foricher.com  
01 39 94 62 96



Moulin familial depuis 5 générations,  
partenaire des Artisans boulangers  
Anne-Claire Rioux  
Marianne Joubert Duloquet  
02 43 03 86 52