



COMMENT BIEN CHOISIR UN ASPIRATEUR ADAPTE A L'ACTIVITE DE LA BOULANGERIE/PÂTISSERIE QUI PRESERVE LA SANTE ET LA SECURITE DES UTILISATEURS ?

Les points clés à prendre en compte dans la commande



Le travail de fabrication en boulangerie/pâtisserie génère des poussières de farine, sucre glace, cacao, améliorants... et expose à des risques d'allergies et d'affections respiratoires. Dans les boulangeries/pâtisseries, le remplissage des pétrins, le transvasement et le fleurage, dispersent des poussières dans le laboratoire. L'usage du balai pour nettoyer les sols ou de la brosse et de la soufflette pour nettoyer les machines, les vêtements de travail et les endroits difficiles d'accès favorise la mise en suspension des poussières nocives à respirer.

Respirer régulièrement de la farine peut entraîner avec le temps une inflammation (ou irritation) des bronches pouvant conduire à des réactions allergiques (ex : rhinites..) et à des troubles et gênes respiratoires.

L'asthme du boulanger représente aujourd'hui la première cause d'asthme professionnel en France. Cette pathologie peut générer des arrêts de travail pour les salariés mais peut également conduire à l'inaptitude, contraignant alors la personne à changer de métier et ce, quel que soit son âge.

Cette fiche a pour objectif de vous aider à choisir un aspirateur conçu pour aspirer des poussières combustibles comme celles de farine et de sucre, dans un usage hors zone à risque de formation d'**Atex** (ATmosphère EXplosive). Cet équipement réduira votre exposition aux pulvérulents ainsi que les contraintes posturales liées au balayage et au ramassage.

⊕ Conception / Fonctionnalités

L'aspirateur doit être un équipement professionnel adapté à la boulangerie artisanale, conçu conformément aux normes en vigueur et doit :

- Être prévu pour aspirer des poussières combustibles. L'information doit clairement être inscrite dans la notice d'instruction du fabricant.
Remarque : un appareil conforme à la norme NF EN 17348 : mai 2022 « Exigences relatives à la conception et aux essais des aspirateurs destinés à être utilisés en atmosphère explosible » répond à cette exigence ;
 - Répondre à la classe M selon la norme NF EN 60335-2-69 : Août 2012 « *appareils électrodomestiques et analogues -sécurité -partie 2-69: exigences particulières pour les aspirateurs fonctionnant en présence d'eau ou à sec y compris les brosses motorisées à usage commercial* » pour garantir un niveau de performance global (filtre et fuites d'air) ;
- Fonctionner avec un filtre antistatique : résistance inférieure à 10^8 ohms ;
- Disposer d'un système intégré de décolmatage du filtre: automatique (cuve fermée sans émission de poussières) ou à défaut, manuel, avec indicateur de colmatage du filtre sans émission de poussières ;
- Éviter l'électricité statique avec des tuyaux et flexibles antistatiques (résistance du matériel inférieure à 10^8 ohms) et une continuité électrique entre chaque élément jusqu'à la terre ;
- Permettre une récupération facile des poussières sans remise en suspension : une cuve amovible est à privilégier avec un sac antistatique jetable ;
- Pour aspirer dans le four, l'équipement doit avoir les options prévues pour cette opération :
 - Un tuyau et un média filtrant résistants à la chaleur ($T^{\circ}C$ 180 $^{\circ}C$) ;
 - Une longueur des flexibles et des tubes permettant d'aspirer jusqu'au fond du four ;
 - Un débit d'air de 300m³/h a minima pour être efficace au fond du four ;
- Faire preuve d'un niveau de bruit maîtrisé (pression acoustique Laeq < 78dB(A) à 1m de l'équipement).

Points d'attention :

- L'offre commerciale doit faire référence au contrôle réalisé par un laboratoire indépendant reconnu par les métiers de la boulangerie tel que le LEMPA (Laboratoire d'Essais des Matériels et Produits Alimentaires), mentionnant le respect des critères ci-dessus ;
- Certaines zones, peuvent être classées à risque de formation d'Atex (ex : chambres à farine/silos ou zone à forte concentration de poussières en suspension). Dans ce cas, l'aspirateur devra être certifié Atex signifiant qu'il ne présente pas de source d'inflammation pour l'atmosphère qui le contient. En cas de doute, il convient de faire appel à un prestataire compétent (bureau de contrôle, INERIS, ...) pour vous aider à qualifier les zones.

⊕ Entretien / Nettoyage / Contrôle

L'entretien doit comprendre :

- La vidange régulière de la cuve ;
- Le changement régulier du filtre selon les préconisations du fabricant (pour éviter le rejet de poussières fines qui sont les plus dangereuses).

✦ Formation / Information / Documentation

La formation à l'utilisation de l'équipement en sécurité doit être incluse dans la prestation du fournisseur. Cette formation doit faire référence à l'existence de farines à faible indice de pulvéulence, moins volatiles, et préconiser leur usage.

Le fournisseur doit fournir la notice de l'appareil comportant notamment les modes opératoires de changement de filtre et de vidange.

| POUR ALLER PLUS LOIN

- ✦ Site web : [ameli.fr/commercesdebouche](https://www.ameli.fr/commercesdebouche)
- ✦ Site web : [inrs.fr/boulangerie-patisserie](https://www.inrs.fr/boulangerie-patisserie)
- ✦ Site web : [lempa.org](https://www.lempa.org)
- ✦ Documentation: [Recommandation R439 « Prévention des risques liés aux émissions de poussières de farine \(asthme, rhinites, allergies respiratoires\) en boulangerie artisanale »](#)