Fiche résumée : Boulanger

Métiers apparentés

Apprentis boulangers, bouchers, charcutiers
Boulanger
Boulanger pains spéciaux
Boulanger-pâtissier
Boulanger-pâtissier-traiteur
Boulangers, pâtissiers (sauf activité industrielle)
Boulangers, pâtissiers (sauf activité industrielle) / Boulanger (sauf boulangerie industrielle), ouvrier qualifié, non qualifié
Boulangers, pâtissiers (sauf activité industrielle) / Ouvrier boulanger (sauf boulangerie industrielle), ouvrier qualifié, non qualifié
Boulanger-traiteur
Boulanger-viennois
Chef boulanger
Chef d'équipe en boulangerie
Ouvrier boulanger
Ouvrier boulanger-pâtissier

Codes

CITP88 : 7412 **PCS-ESE 2003** : 636c **PCS-ESE 2003** : 683a **ROME1999** : 47111 **CITP2008** : 7512

Descriptif

Réalise des opérations élémentaires de fabrication du pain, des pains spéciaux ou de la viennoiserie. Exécute ces opérations le plus souvent à l'aide d'équipements mécanisés ou automatisés. Peut aussi confectionner ou participer à la confection de pâtisseries courantes ou de produits traiteurs. Utilise des composants de base ou des produits semi-ouvrés.

Le terme de boulanger est réservé aux artisans qui choisissent leurs matières premières, pétrissent la pâte, en contrôlent sa fermentation ainsi que sa mise en forme et enfin cuisent le pain sur le lieu de vente. Les produits nécessaires à la fabrication du pain ne doivent à aucun moment être surgelés ou congelés.

Caractéristiques Médico-professionnelles

Lieux de travail

- Caractéristiques (nuisances possibles)
  - **boulangerie artisanale** (espace de travail avec sol encombré, espace de travail avec sol glissant, espace de travail proche d'une voie, nuisances du boulanger, espace de travail sousdimensionné, espace de travail proche d'une voie de circulation)
  - **fournil** (incendie, ambiance humide, variation de temperature, ambiance thermique chaude interieure)
  - **chambre à farine**
  - **salle de pousse** (ambiance humide)
  - **sous-sol de boulangerie** (insuffisance d'aeration , ambiance humide, lumiere artificielle)
  - **atelier de boulangerie en hypermarché**
  - **galerie marchande** (agression physique, odeurs, bruit de fond)
  - **rayon spécialisé de supermarché ou d'hypermarché** (espace de travail avec sol glissant)
  - **zone dédiée à la plonge** (espace de travail avec sol glissant, espace de travail sousdimensionné)
  - **zone de rangement** (espace de travail avec sol encombré, espace de travail sousdimensionné)
  - **camion-boutique** (espace de travail sousdimensionné, froid interieur positif)

    - **chambre froide** (froid interieur positif, froid interieur negatif)
- Nuisances (préventions)
    - **espace de travail avec sol encombré**
        - ranger
    - **espace de travail avec sol glissant**
        - nettoyer régulièrement les sols
        - installer des sols anti-dérapants
    - **espace de travail proche d'une voie**
        - adapter sa tenue de travail
        - prévenir le risque routier lors d'intervention sur les voies publiques
    - **nuisances du boulanger**
        - ordonnance de prévention - boulanger
        - conseils boulanger Covid-19
    - **espace de travail sousdimensionné**
        - optimiser le rangement
    - **espace de travail proche d'une voie de circulation**
        - prévenir le risque routier lors d'intervention sur les voies publiques
    - **incendie**
        - remplacer les produits les plus inflammables
        - interdire de fumer
        - prévenir l'incendie
        - organiser la lutte contre l'incendie
        - mettre en place la CAT devant une brûlure
    - **ambiance humide**
        - adapter l'aération et la ventilation
        - prévoir une ventilation générale des locaux
    - **variation de temperature**
    - **ambiance thermique chaude interieure**
        - isoler thermiquement les locaux
        - organiser le travail en ambiance chaude
        - limiter les durées d'exposition à la chaleur
        - porter des vêtements de travail adaptés à la chaleur
        - mettre à disposition de l'eau réfrigérée
        - informer les salariés (fortes chaleurs)
        - aérer et ventiler les locaux
        - mettre en place la CAT face au coup de chaleur
    - **insuffisance d'aeration**
        - adapter l'aération et la ventilation
    - **lumiere artificielle**
        - choisir des lampes sans risque photobiologique
        - concevoir un éclairage adapté
        - assurer la maintenance de l'éclairage
    - **agression physique**
        - former à la CAT face à des personnalités difficiles
        - former à la CAT face à une personne agressive
    - **odeurs**
    - **bruit de fond**
        - effectuer le traitement acoustique des locaux à la conception (plafonds, murs, postes)
        - réduire le bruit de fond
    - **froid interieur positif**
        - porter des gants adaptés
        - afficher le logo basse température
        - organiser le travail au froid

        - porter des vêtements adaptés au froid
        - informer les salariés (grand froid)
    - **froid interieur negatif**
        - concevoir une chambre froide
        - organiser le travail au froid
        - afficher le logo basse température
        - porter des gants de protection contre le froid
        - porter des vêtements adaptés au froid
        - mettre en place la CAT face à l'hypothermie
        - informer les salariés (grand froid)
- Effets sur la santé
    - **lésion traumatique liée à une chute de plain-pied résultant de glissade, faux pas et trébuchement**
    - **affections aiguës des voies respiratoires supérieures**
    - **facteur accidentogène**
    - **Accidents de la Voie Publique**
    - **maladies de l'appareil respiratoire**
    - **affections respiratoires dues à l'inhalation d'agents chimiques, d'émanations, de fumées et de gaz**
    - **brûlures**
    - **mycoses**
    - **inconfort thermique lié à la chaleur**
    - **épuisement dû à la chaleur, sans précision**
    - **fatigue visuelle**
    - **lésions traumatiques d'une partie du corps non précisée**
    - **stress aigu traumatique**
    - **état de stress post-traumatique**
    - **effets extra-auditifs du bruit**
    - **engelures**
    - **effets chroniques liés au froid**
    - **inconfort thermique lié au froid**
    - **hypothermie**

Organisation du travail

- Caractéristiques (nuisances possibles)
    - **très tôt le matin**
    - **repos < 48 H consécutives** (repos hebdomadaire regulierement inferieur a 48 h)
    - **travail le week-end** (horaire generant une perturbation de la vie sociale, nuisances liées au travail les dimanches et jours fériés)
    - **travail isolé** (isolement psychologique, agression physique)
    - **travail de nuit** (travail de nuit >270h/an)
- Nuisances (préventions)
    - **repos hebdomadaire regulierement inferieur a 48 h**
        - privilégier les horaires favorisant la récupération
    - **horaire generant une perturbation de la vie sociale**
    - **nuisances liées au travail les dimanches et jours fériés**
        - limiter le nombre de jours fériés travaillés par les salariés
    - **isolement psychologique**
        - favoriser le travail en réseau
    - **agression physique**
        - former à la CAT face à des personnalités difficiles
        - former à la CAT face à une personne agressive
    - **travail de nuit >270h/an**
        - limiter les organisations en horaires atypiques

        - privilégier le volontariat
        - respecter les temps de repos (travail de nuit)
        - informer sur la chronobiologie
        - conseiller en hygiène de vie en cas de travail en horaires décalés
- Effets sur la santé
    - **fatigue [asthénie]**
    - **troubles de la vigilance**
    - **épisodes dépressifs**
    - **autres troubles de l'humeur [affectifs]**
    - **autres troubles anxieux**
    - **troubles somatoformes**
    - **trouble de l'humeur [affectif], sans précision**
    - **souffrance mentale**
    - **lésions traumatiques d'une partie du corps non précisée**
    - **stress aigu traumatique**
    - **état de stress post-traumatique**
    - **classement CIRC 2A (travail de nuit posté)**
    - **troubles du sommeil**
    - **facteur accidentogène**
    - **perturbation de la vie sociale**

Tâches

- Caractéristiques (nuisances possibles)
    - **réceptionner, déballer et vérifier les arrivages**
    - **peser les ingrédients en boulangerie** (nuisances du boulanger, poussiere de farine, port de charge (déplacement horizontal))
    - **alimenter le pétrin en farine** (poussiere de farine)
    - **malaxer - pétrir la pâte** (poussiere de farine)
    - **diviser** (poussiere de farine)
    - **fleurer** (poussiere de farine)
    - **laminer**
    - **façonner** (posture debout)
    - **mettre le pain sur des plaques**
    - **enfourner** (contact avec les pieces chaudes, posture du tronc en rotation et anteflexion du rachis, port de charge (déplacement horizontal))
    - **défourner** (posture du tronc en rotation et anteflexion du rachis, contact avec les pieces chaudes)
    - **faire la plonge**
    - **vendre le pain**
    - **nettoyer le plan de travail et les sols en boulangerie** (poussiere de farine, espace de travail avec sol glissant)
    - **conduire un véhicule utilitaire** (déplacement routier, contrainte de la conduite VL professionnelle, posture assise)
    - **encaisser** (manipulation d'argent et de valeurs, situation entrainant une charge mentale particuliere, fonction a forte responsabilite assumee humaine, financiere ou de securite, braquage, hold-up)
- Nuisances (préventions)
    - **nuisances du boulanger**
        - ordonnance de prévention - boulanger
        - conseils boulanger Covid-19
    - **poussiere de farine**
        - prévenir la mise en suspension des poussières de farine
    - **port de charge (déplacement horizontal)**
        - prévenir les risques liés à la manutention manuelle
        - Utiliser des aides à la manutention
        - améliorer la préhension des charges

        - respecter les limites de port de charges réglementaires
        - porter des chaussures de sécurité
        - informer et former à la manutention manuelle
        - proposer une formation action PRAP
    - **posture debout**
        - conseils de prévention - insuffisance veineuse
    - **contact avec les pieces chaudes**
        - porter des gants
        - mettre en place la CAT devant une brûlure
    - **posture du tronc en rotation et anteflexion du rachis**
    - **espace de travail avec sol glissant**
        - nettoyer régulièrement les sols
        - installer des sols anti-dérapants
    - **déplacement routier**
        - prévenir le risque routier
        - aménager des accès
        - former les conducteurs routiers
        - signaler temporairement et baliser le chantier
        - informer le salarié sur la prise de substances et la conduite
        - choisir des véhicules à poste de conduite ergonomique
        - signaler les dénivelés
        - utiliser des véhicules appropriés
        - utiliser du matériel sur roulettes
        - informer sur risque routier et affections incompatibles avec la conduite
        - informer et former à la manutention manuelle
        - mettre à disposition des sanitaires à proximité
        - limiter les organisations en horaires atypiques
        - respecter les temps de repos
        - privilégier les horaires favorisant la récupération
    - **contrainte de la conduite VL professionnelle**
        - utiliser des véhicules appropriés
        - respecter l'interdiction d'utilisation du téléphone au volant en conduisant
        - former le conducteur de véhicule léger
        - informer sur risque routier et affections incompatibles avec la conduite
        - informer le salarié sur la prise de substances et la conduite
    - **posture assise**
        - limiter la posture assise prolongée
        - veiller à l'ergonomie du poste
        - informer sur la prévention des TMS
    - **manipulation d'argent et de valeurs**
        - relever périodiquement des fonds
    - **situation entrainant une charge mentale particuliere**
        - former à la CAT face à une personne agressive
        - former à la CAT face à des personnes différentes
        - former à la CAT face à des personnalités difficiles
    - **fonction a forte responsabilite assumee humaine, financiere ou de securite**
    - **braquage, hold-up**
- Effets sur la santé
    - **allergie**
    - **RG 57 (attention : liste limitative)**
    - **RG 98 (attention liste limitative)**
    - **RG 79 (attention : liste limitative)**
    - **rachialgies**

- **cardiopathies ischémiques**
- **signes fonctionnels d'insuffisance veineuse**
- **rachialgies dorsales - Région dorso-lombaire**
- **brûlures**
- **lésion traumatique liée à une chute de plain-pied résultant de glissade, faux pas et trébuchement**
- **lésions traumatiques de plusieurs parties du corps**
- **état de stress post-traumatique**
- **Accidents de la Voie Publique**
- **cervicalgie - Région cervico-dorsale**
- **troubles veineux**
- **troubles cardiovasculaires**
- **troubles névrotiques, troubles liés à des facteurs de stress et troubles somatoformes**

Outils et équipements

- Caractéristiques (nuisances possibles)
  - **silo à farine** (poussieres fines et concentrees)
  - **pétrin** (machines en mouvements)
  - **diviseuse** (poussiere de farine)
  - **laminoir** (machines en mouvements)
  - **balancelle**
  - **façonneuse**
  - **chambre de fermentation**
  - **fours du boulanger** (contact avec les pieces chaudes, ambiance thermique chaude interieure)
  - **matériel à enfourner** (usure des roues)
  - **table de travail** (plan de travail +/- adapté)
  - **matériel de nettoyage** (poussiere aspecifique)
  - **toiles de boulangerie** (allergenes en boulangerie)
  - **trancheuse à pain** (outil coupant)
  - **véhicule léger de livraison**
  - **balance**
- Nuisances (préventions)
  - **poussieres fines et concentrees**
    - prévenir l'explosion des silos
  - **machines en mouvements**
    - adapter les tenues de travail
    - mettre des carters de protection, arrêt d'urgence
  - **poussiere de farine**
    - prévenir la mise en suspension des poussières de farine
  - **contact avec les pieces chaudes**
    - porter des gants
    - mettre en place la CAT devant une brûlure
  - **ambiance thermique chaude interieure**
    - isoler thermiquement les locaux
    - organiser le travail en ambiance chaude
    - limiter les durées d'exposition à la chaleur
    - porter des vêtements de travail adaptés à la chaleur
    - mettre à disposition de l'eau réfrigérée
    - informer les salariés (fortes chaleurs)
    - aérer et ventiler les locaux
    - mettre en place la CAT face au coup de chaleur
  - **usure des roues**
    - entretenir le matériel

- **plan de travail +/- adapté**
  - utiliser une table aspirante à hauteur variable
- **poussiere aspecifique**
  - préférer l'aspiration absolue
  - proscrire le balayage à sec
- **allergenes en boulangerie**
  - prévenir les allergies en boulangerie
  - adapter la ventilation mécanisée
  - porter un appareil de protection respiratoire filtrant anti-aérosol FFP2
  - capter au point d'émission
- **outil coupant**
  - former SST
  - mettre à disposition une trousse d'urgence

- Effets sur la santé
  - **AT/ explosion silo**
  - **lésions traumatiques de l'épaule et du bras**
  - **lésions traumatiques du poignet et de la main**
  - **écrasements multiples, sans précision**
  - **allergie**
  - **brûlures**
  - **inconfort thermique lié à la chaleur**
  - **épuisement dû à la chaleur, sans précision**
  - **rhinite récidivante**
  - **sinusite aiguë**
  - **maladies de l'appareil respiratoire**
  - **asthme**
  - **rhinite allergique, sans précision**
  - **RG 65**
  - **RG 66 (attention : liste limitative)**
  - **plaie ouverte du poignet et de la main**

Produits, matériaux et publics concernés

- Caractéristiques (nuisances possibles)
  - **farine** (allergenes en boulangerie, champignon, moisissure, poussiere de farine, insecte)
  - **levain**
  - **sel**
  - **additif**
  - **enzymes chez le boulanger** (enzyme)
  - **agent de blanchiment**
  - **antioxydant**
  - **produits de nettoyage et désinfection en agroalimentaire** (nettoyant desinfectant alimentaire)
- Nuisances (préventions)
  - **allergenes en boulangerie**
    - prévenir les allergies en boulangerie
    - adapter la ventilation mécanisée
    - porter un appareil de protection respiratoire filtrant anti-aérosol FFP2
    - capter au point d'émission
  - **champignon, moisissure**
  - **poussiere de farine**
    - prévenir la mise en suspension des poussières de farine
  - **insecte**
  - **enzyme**

    - **nettoyant desinfectant alimentaire**
        - porter des EPI
        - entretenir les EPI
        - informer sur l'allergie
        - conseils de prévention - protection cutanée
        - porter des gants
        - adapter l'aération et la ventilation
- Effets sur la santé
    - **asthme**
    - **rhinite allergique, sans précision**
    - **RG 65**
    - **RG 66 (attention : liste limitative)**
    - **allergie**
    - **RG 63**
    - **dermite allergique de contact (RG 65)**
    - **dermite irritante de contact**
    - **maladies de l'appareil respiratoire**
    - **RG 84 (attention : liste limitative)**

Tenues de travail

- Caractéristiques (nuisances possibles)
    - **veste et pantalon blancs**
    - **coiffe**
    - **tenue personnelle souvent portée** (salissures des tenues)
    - **tablier**
    - **chaussures de sécurité antidérapantes**
    - **gants antithermiques**
    - **masque**
- Nuisances (préventions)
    - **salissures des tenues**
        - faire fournir la tenue de travail (par l'entreprise)
        - adapter sa tenue de travail
        - changer fréquemment de tenue de travail
        - mettre à disposition des vestiaires à double compartiment

Santé et Travail

1. Afin de définir si un salarié bénéficie d'un Suivi Individuel Renforcé de son état de santé, il est nécessaire de vérifier s'il appartient à l'une des catégories suivantes des postes à risques particuliers (Art. R. 4624-23) :

a) à l'amiante
b) aux rayonnements ionisants
c) au plomb dans les conditions prévues à l'art. R.4412-160
d) au risque hyperbare
e) aux agents biologiques des groupes 3 et 4
f) aux agents cancérogènes, mutagènes ou toxiques pour la reproduction de catégories 1 A et 1B
g) montage et démontage d'échafaudage

Présente également des risques particuliers tout poste pour lequel l'affectation sur celui-ci est conditionnée à un examen d'aptitude spécifique prévu par le présent code.

S'il le juge nécessaire, l'employeur complète la liste des postes entrant dans les catégories mentionnées au I. par des postes présentant des risques particuliers pour la santé ou la sécurité du travailleur ou pour celles de ses collègues ou des tiers évoluant dans l'environnement immédiat de travail mentionnés au premier alinéa de l'article L. 4624-2, après avis du ou des médecins concernés et du comité d'hygiène, de sécurité et des conditions de travail ou, à défaut, des délégués du personnel s'ils existent, en cohérence avec l'évaluation des risques prévue à l'article L. 4121-3 et, le cas échéant, la fiche d'entreprise prévue à l'article R. 4624-46. Cette liste est transmise au service de santé au travail, tenue à disposition du directeur régional des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi et des services de prévention des organismes de sécurité sociale et mise à jour tous les ans. L'employeur motive par écrit l'inscription de tout poste sur cette liste.

2. Dans ce métier, un certain nombre de situations ou nuisances peuvent après évaluation par l'employeur, poste par poste, être considérées comme **des facteurs de risques professionnels** cités dans le compte professionnel de prévention (C2P) :

- Activités en milieu hyperbare
- Bruit
- Equipes successives alternantes
- Températures extrêmes
- Travail de nuit
- Travail répétitif

3. Les différents **tableaux de maladies professionnelles** pouvant être concernés dans cette profession sont **:**

- **Tableau n°57 : Affections périarticulaires provoquées par certains gestes et postures de travail**

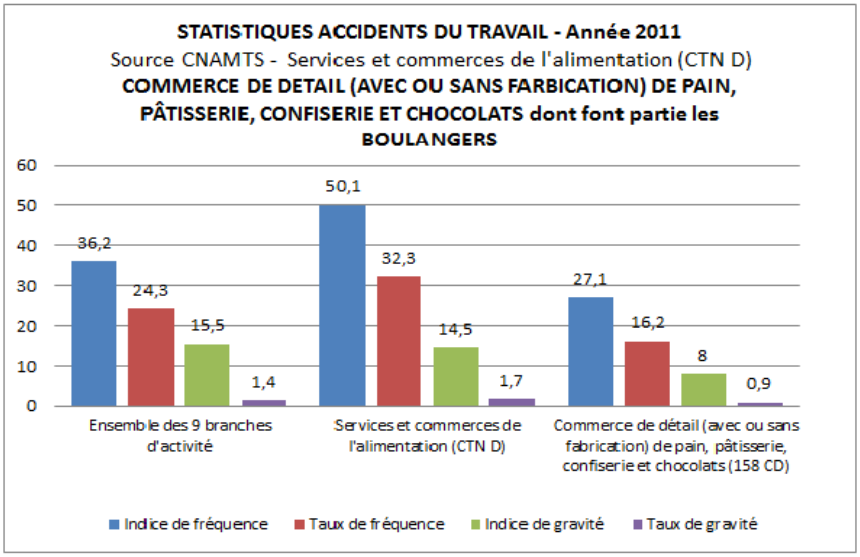
- **Tableau n°63 : Affections provoquées par les enzymes**
- **Tableau n°65 : Lésions eczématiformes de mécanisme allergique**
- **Tableau n°66 : Rhinite et asthmes professionnels**
- **Tableau n°66BIS : Pneumopathies d'hypersensibilité**

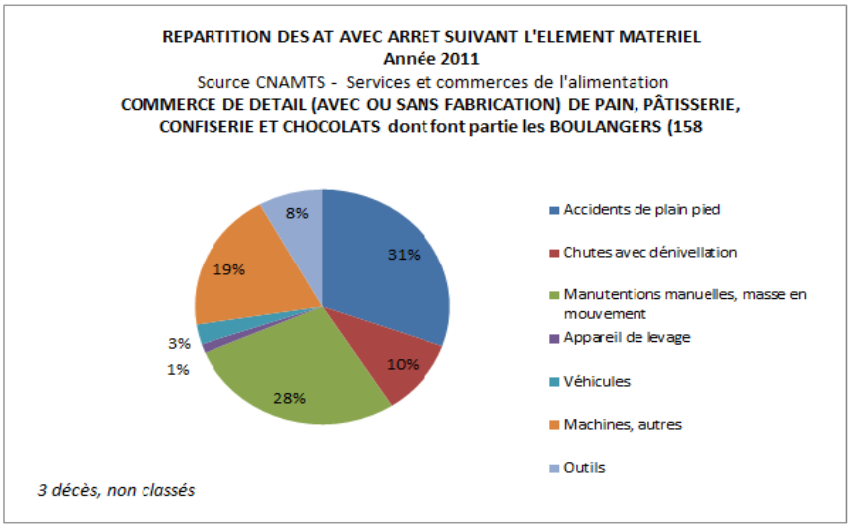
Les allergies respiratoires professionnelles (asthmes, rhinites) en boulangerie-pâtisserie occupent la première place des allergies respiratoires professionnelles en France. L'Observatoire National des Asthmes Professionnels 1996/1999 compte 29% des asthmes professionnels chez les boulangers-pâtissiers si on ne considère que les hommes et l'Observatoire National des Rhinites Professionnelles compte un quart des rhinites professionnelles chez les boulangers-pâtissiers.

Il existe une sous déclaration de ces allergies (chez les ouvriers et surtout chez les artisans qui n'ont pas de prise en charge suffisante).

Les atopiques ne constituent qu'un tiers des victimes.

4. Statistiques accidents du travail année 2011 "Commerce de détail (avec ou sans fabrication) de pain, pâtisserie, confiserie et chocolats(158 CD)" dont font partie les Boulangers :





Conclusion

Les boulangeries restent les **commerces alimentaires les plus fréquentés**, plus de 60% des ménages y allant au moins une fois par semaine, entre 3 et 4 fois en moyenne.

La consommation de pain reste stable en volume (environ 160g de pain par personne et par jour) alors qu'elle évolue d'un point de vue qualitatif vers une consommation accrue de pain "de tradition".

On note une diminution du nombre des toutes petites entreprises artisanales, qui représentent cependant toujours plus de 65% du marché du pain, et le développement de la boulangerie industrielle, semi-industrielle ou franchisée.

Les achats de pain se répartissent de la façon suivante :

- 67% chez des artisans,
- 10% dans des terminaux de cuisson,
- 18% dans des hypermarchés
- 5% dans des supermarchés.

(Remarque : 75% des achats alimentaires s'effectuent actuellement en grande distribution).

Difficultés de recrutement d'apprentis pour une profession contraignante.

Fiche résumée issue de la **FMP Boulanger** consultable sur **https://www.fmppresanse.fr**