



ACCÈS PRÉVENTION

LE GUIDE SST

DE LA BOULANGERIE

Risques du métier, obligations réglementaires et repères pour la conformité.

Ce guide s'adresse aux artisans boulangers et gérants de petites structures qui souhaitent comprendre, poste par poste, les risques propres à leur métier et les obligations qui en découlent — avant d'engager une démarche de mise en conformité.

DANS CE GUIDE

Les 11 risques du métier, expliqués et illustrés

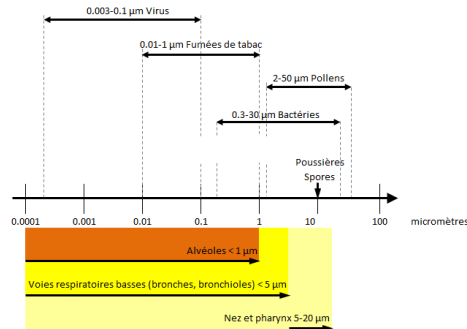
Ce que la réglementation exige, article par article

Une check-list de conformité complète, en fin de guide

Les risques du métier

Poussières de farine

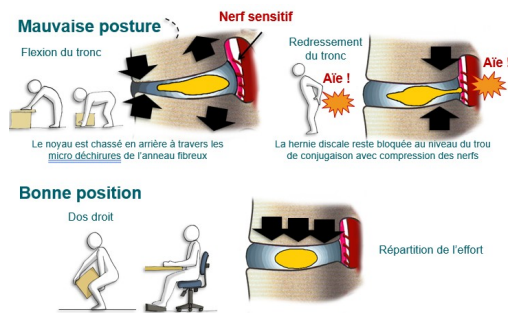
Première cause d'asthme professionnel en France ; la rhinite précède souvent l'asthme et doit être prise au sérieux dès son apparition.



→ *Captage à la source (aspiration, cuves fermées).*

Manutention et TMS

Sacs de 25 kg, pétrissage répétitif, station debout prolongée : les TMS s'installent progressivement et deviennent parfois irréversibles.



→ *Plier les genoux, garder le dos droit.*

Brûlures

Four à 250-300°C, vapeur à l'ouverture, sucre cuit qui adhère à la peau et approfondit la brûlure au-delà d'un contact bref.

→ *Gants adaptés, signalisation des surfaces chaudes.*

Risques liés aux machines

Pétrin, laminoir, diviseuse : la majorité des accidents survient au nettoyage, quand la machine est crue à l'arrêt sans l'être réellement.

→ *Toujours consigner avant intervention.*

Chutes de plain-pied

Farine et humidité forment un film glissant, surtout dans un espace exigu encombré de bacs ou de charrettes.

→ *Balayage régulier, circulation dégagée.*

Bruit

Pétrin et laminoir peuvent dépasser 85 dB, seuil réglementaire à partir duquel le risque de perte auditive devient significatif.

→ *Protections auditives disponibles et portées.*

Atmosphères explosives (ATEX)

Poussières en suspension : risque d'explosion si confinement, dispersion et concentration entre les limites d'explosivité sont réunis.



→ *Évaluation du risque, DRPCE si nécessaire.*

Travail de nuit

Démarrage dès 3h-5h, souvent seul. Le travail posté de nuit est classé cancérogène probable par le CIRC (groupe 2A).

→ *Rotation et vigilance à l'isolement.*

Risque chimique

Produits d'entretien, mélanges accidentels (chloré + acide) pouvant dégager des vapeurs toxiques en espace peu ventilé.



→ *Stockage séparé, étiquetage clair.*

Troubles veineux

Station debout prolongée, aggravée par la chaleur ambiante du fournil qui dilate les vaisseaux sanguins.

→ *Pauses et mouvements réguliers.*

Risques psychosociaux

Charge de travail, horaires très matinaux, gestion simultanée de la production et de la clientèle : un cumul de contraintes fréquent chez l'artisan qui porte seul plusieurs casquettes.

→ *Ne pas rester isolé, intégrer ce risque au document unique.*

L'essentiel à retenir

- ✓ Le document unique doit couvrir les 11 risques identifiés ci-dessus, pas seulement les plus visibles.
- ✓ Poussières de farine et ATEX sont les deux risques les plus sous-estimés du métier — à traiter en priorité.
- ✓ La majorité des accidents graves survient lors du nettoyage ou de la maintenance, pas en production normale.

Ce que la réglementation exige

Document unique d'évaluation des risques *Art. R4121-1 et R4121-2*

Obligatoire dès le premier salarié. Transcrit l'ensemble des risques identifiés et le plan d'actions associé ; mise à jour au moins annuelle.

Valeur limite d'exposition — poussières de farine *Arrêté du 8 février 2018*

Seuil fixé à 1 mg/m³. Implique des mesures de captage à la source et, si besoin, un mesurage périodique de l'exposition.

Suivi médical *Code du travail, Livre VI*

Visite d'information et de prévention à l'embauche ; suivi renforcé pour les travailleurs de nuit et les postes les plus exposés.

Atmosphères explosives *Art. R4227-42 et s.*

Document Relatif à la Protection Contre les Explosions (DRPCE) et classement des zones à risque si le risque ATEX est avéré.

Information et formation *Art. L4141-2*

Accueil sécurité pour tout nouvel arrivant, information sur les risques du poste ; formation SST recommandée.

Vérifications réglementaires *Code du travail, Livre V*

Contrôles périodiques des machines, des installations électriques et des équipements de cuisson.

Équipements de protection individuelle *Art. R4321-4*

Gants, chaussures et protections adaptés à chaque risque identifié, fournis et effectivement portés.

Réglementation incendie *Code de la construction et de l'habitation*

Registre de sécurité et vérifications périodiques si l'établissement dispose d'un espace de vente ouvert au public.

Besoin d'aller plus loin ? N'hésitez pas à nous contacter pour un accompagnement adapté à votre établissement.

Qui sommes-nous

Accès Prévention est un cabinet d'études HSE indépendant, porté par Badri Loujani.

Nous accompagnons entreprises, commerces et collectivités sur trois volets : la formation, l'audit et l'accompagnement à la mise en conformité — avec une même exigence de rigueur et de terrain.

Badri Loujani est Intervenant en Prévention des Risques Professionnels, enregistré auprès de la Préfecture de l'Hérault, et Conseiller à la Sécurité pour le Transport de Marchandises Dangereuses, déclaré auprès du ministère chargé des Transports. Passionné par les questions de santé, sécurité et qualité de vie au travail, il a travaillé et évolué auprès de références du conseil et de la formation en santé-sécurité-environnement telles que Socotec, Apave, Bureau Veritas ou encore Aegide International, et a appris à leur contact la rigueur méthodologique qui structure aujourd'hui chacune de ses interventions.

À travers le cabinet d'études Accès Prévention, il construit sa propre méthode de travail : plus souple, plus accessible, capable de s'adapter au terrain et au contexte de chaque collectivité et de chaque entreprise.

Notre approche

- ✓ Une évaluation sur site, pas un modèle générique appliqué sans regard sur votre réalité.
- ✓ Des recommandations concrètes, hiérarchisées et applicables immédiatement.
- ✓ Un accompagnement dans la durée, au-delà d'une prestation ponctuelle.

Une question, un besoin d'accompagnement ?

Un premier échange, sans engagement.



Scannez pour nous écrire

accesprevention.fr

IPRP n°1878633002 · Conseiller à la sécurité TMD n°156153

Check-list de conformité — Boulangerie

Liste non exhaustive : les toutes premières questions à se poser sur son activité. Cochez au fur et à mesure.

Document unique

- ☐ DUERP rédigé, daté de moins d'un an, couvrant tous les postes
- ☐ Plan d'actions associé, avec échéances et responsables
- ☐ DUERP mis à jour à chaque changement significatif

Information et formation en santé-sécurité

- ☐ Accueil sécurité formalisé pour tout nouvel arrivant
- ☐ Au moins un salarié formé aux gestes de premiers secours (SST)
- ☐ Salariés informés des risques propres à leur poste

Équipements de protection individuelle (EPI)

- ☐ Gants anti-coupure fournis et effectivement portés
- ☐ Chaussures antidérapantes fournies à l'ensemble du personnel
- ☐ Protections auditives disponibles pour les postes exposés au bruit

Vérifications réglementaires

- ☐ Machines (pétrin, laminoir, diviseuse) vérifiées périodiquement
- ☐ Installations électriques contrôlées selon la périodicité réglementaire
- ☐ Protecteurs remis en place systématiquement après nettoyage

Réglementation incendie

- ☐ Registre de sécurité à jour (si espace de vente ouvert au public)
- ☐ Moyens de secours vérifiés selon la périodicité réglementaire
- ☐ Issues de secours dégagées et signalées en permanence

Atmosphères explosives (ATEX)

- ☐ Risque d'explosion évalué pour le stockage et le pétrissage
- ☐ DRPCE rédigé si le risque est avéré
- ☐ Zones à risque ATEX identifiées et signalées sur site

Transport de marchandises dangereuses

- ☐ Conditionnement et étiquetage ADR conformes si applicable (huiles, aérosols)
- ☐ Personnel concerné informé des documents de transport à établir

