

RÉDUIRE LA PULVÉRULENCE DE LA FARINE EN 5 ÉTAPES



BONNES PRATIQUES DE MANIPULATION

- Ouvrez les sacs de farine lentement et au ras du récipient
- Utilisez un couteau propre pour éviter les déchirures brutales
- Évitez de secouer ou taper les sacs
- Versez l'eau avant la farine dans le pétrin
- Démarrez le pétrin en petite vitesse
- Utilisez un tamis pour le fleurage, pas les mains
- Adoptez l'utilisation d'un chiffon humide plutôt qu'une balayette pour nettoyer le plan de travail

VENTILATION & ASPIRATION

- Installez une VMC double flux ou un système de ventilation dédié
- Équipez les postes à risque de hottes d'aspiration
- Évitez les courants d'air qui dispersent les poussières
- Privilégiez l'aspiration à la source pendant le transvasement de farine



NETTOYAGE DU FOURNIL

- Utilisez un aspirateur certifié ATEX (évite les explosions)
- Évitez l'air comprimé ✗ (réservé uniquement au nettoyage exceptionnel, avec port obligatoire de protections : masque FFP2/FFP3 et lunettes).
- Nettoyez les couches à l'eau (pas à sec)
- Nettoyez les sols et plans de travail au moins 2 fois/jour

CONTRÔLES & PRÉVENTION

- Faites mesurer les niveaux de poussières (INRS, CARSAT, médecine du travail)
- Respectez les valeurs limites d'exposition :
 - 15 mg/m³ (poussières totales)
 - 5 mg/m³ (poussières respirables)
- Sensibilisez les équipes 1 fois/an



EQUIPEMENTS RECOMMANDÉS

- Aspirateurs industriels : RDV, Pharaon (certifié ATEX)
- Tamis à farine : réduisent les jets directs
- Pétrin équipé de capot (Ø grille) pour limiter les projections de farine
- Farine à faible pulvérulence pour le fleurage
- Manche de remplissage / de décompression à la trémie du silo, assez long pour atteindre presque l'eau dans le pétrin

OBJECTIF : SANTÉ, SÉCURITÉ, PERFORMANCE
DES GESTES SIMPLES = UN FOURNIL PLUS SÛR