



**RAMONAGE
WILLIG**

Maitres Ramoneurs depuis 1882



BOULANGERIES

Ramonage et entretien
de vos fours de boulangerie & ventilations

Le métier de boulanger est une profession exigeante et difficile. Les horaires et le rythme de travail sont fatigants. Les salariés d'une boulangerie sont exposés à des **accidents physiques** mais également aux **risques sanitaires** directement liés au mauvais entretien du matériel.

Les boulangeries sont des établissements recevant du public (ERP).

Selon la réglementation, il est **obligatoire** de procéder au **ramonage de cheminée ou conduit de four de boulangerie, trois fois par an au minimum** pour les cheminées artisanales (selon l'article 31.6 du Règlement sanitaire départemental - à retrouver sur le site de l'ARS Grand Est).

Les chefs d'entreprises sont également dans l'obligation légale d'entretenir régulièrement leur **ventilation** ainsi que les **réseaux de gaines de leur four**. **Une fois par an**, il est obligatoire de faire appel à

un professionnel pour entretenir et contrôler la VMC. **Tous les trois ans**, ce professionnel doit venir **nettoyer le dispositif complet et remplacer les pièces défectueuses**.

Dans le cas contraire, vous exposez vos salariés, votre clientèle et votre fonds de commerce à d'importants risques.

Le ramonage de conduit ou cheminée de votre four de boulangerie doit être fait par un professionnel reconnu. Seul ce dernier pourra vous fournir le certificat de ramonage qui prouvera que vous êtes en règle.



**RAMONAGE
WILLIG**

Maîtres Ramoneurs depuis 1882

LE RISQUE D'INCENDIE DANS LES FOURS

Lorsqu'un boulanger travaille, il manipule quotidiennement des **substances volatiles** comme la **farine et la levure**. La confection de pâtisseries requiert l'utilisation fréquente de **matières grasses** telles que le beurre, l'huile ou la crème fraîche. Les réseaux des fours de boulangerie se chargent de ces graisses. S'ils ne sont pas régulièrement entretenus, ces matières s'accumulent dans les gaines du dispositif. Sous la chaleur, ces matières risquent de déclencher un **incendie**.

LES ALLERGIES ET LES MALADIES RESPIRATOIRES

Les **allergies** provoquées par le contact avec des micro-organismes constituent le **principal risque sanitaire** pour le boulanger. La farine, très volatile, est **facilement inhalée** par les personnes présentes dans les locaux. Les particules de farine passent par les voies respiratoires et viennent se loger dans les alvéoles pulmonaires. Les maladies liées à l'inhalation de la farine sont l'**asthme**, les **rhinites** ou encore les **sinusites**.

L'HYPERSUDATION ET LA DÉSHYDRATATION

Dans son local de travail, le boulanger utilise de nombreuses machines professionnelles. Au moment de la cuisson, la **température intérieure de l'atelier** augmente fortement. Cette exposition prolongée à une forte chaleur provoque de l'**hypersudation et de la déshydratation**. Au-delà de la fatigue et des maux de tête, une personne déshydratée court le risque d'avoir de la **tachycardie** ou des **sensations de vertige**. Une VMC permet de renouveler l'air et de participer à la **régulation de la température intérieure**. Bien entretenu, votre système de ventilation mécanique contrôlée est un atout majeur pour assurer un **confort thermique**.

Le ramonage de la cheminée de votre four de boulangerie comporte plusieurs avantages :

- réduction des risques d'intoxication
- réduction des risques d'incendie
- réduction des risques d'explosion
- bonne extraction des fluides (vapeurs, fumée)
- économie d'énergie : 1 mm de suie vaut 10% d'économie d'énergie
- meilleures conditions de travail

De plus, en cas de sinistre, votre assureur vous demandera de produire l'attestation de ramonage par un professionnel. Votre mairie peut également contrôler vos attestations de ramonage, en application du règlement sanitaire départemental (RDS) par l'ARS et les services d'hygiène.

Le ramonage, le nettoyage et le dépoussiérage de l'ensemble du réseau : la hotte, l'extracteur, le conduit d'évacuation, la partie supérieure et le conduit de fumée (cheminée) de votre four de boulangerie permettent de réduire les risques d'explosion ou d'incendie et vous permettent aussi d'être conforme avec la réglementation.

Ainsi, vous êtes en règle et accueillez vos équipes et vos clients en toute sécurité !