



# CONDITIONS D'ATTRIBUTION DE LA SUBVENTION PREVENTION « METIERS DE BOUCHE »

*(Arrêté du 9 décembre 2010 relatif aux incitations financières)*

Les Subventions Prévention aident au financement d'équipements, de conseils et de formations pour améliorer la prévention des risques professionnels dans les TPE et PME de moins de 50 salariés. Ces aides financières proposées par l'Assurance Maladie – Risques professionnels sont versées par les caisses régionales (Carsat, Cramif ou CGSS) (dénommée « Caisse » dans la suite du texte).

Une offre riche et diversifiée de Subventions Prévention est proposée pour répondre aux besoins des entreprises en matière de prévention des risques professionnels. A ce titre, la subvention « Métiers de bouche », a pour but d'encourager le déploiement de mesures de prévention contre l'exposition des salariés des métiers de bouche aux risques de troubles musculo-squelettiques, d'allergie et d'accidents de travail. L'objectif est de réduire les risques liés aux manutentions, aux déplacements, au travail au froid ou aux poussières de farine en aidant les entreprises concernées à s'équiper en matériels. Avec une sinistralité élevée, les entreprises de boucherie, charcuterie, traiteur, poissonnerie et boulangerie sont particulièrement concernées par cette subvention.

***Cette Subvention Prévention est en vigueur du 01/12/2020 au 15/11/2022\*.  
La date limite de transmission des justificatifs est le 15/11/2022.***

Le présent document présente les conditions d'attribution de cette subvention :

<b>1. Les entreprises éligibles</b>	<b>2</b>
1.1. Les critères à remplir par l'entreprise	
1.2. Les critères liés à la prévention des risques professionnels	
<b>2. Les dépenses éligibles et le calcul de la subvention</b>	<b>3</b>
2.1. Les dépenses éligibles	
2.2. Le calcul de la subvention	
<b>3. Les démarches pour obtenir la subvention</b>	<b>5</b>
3.1. Les budgets dédiés aux Subventions Prévention	
3.2. La demande et le versement de la subvention	
<b>4. Les engagements des parties</b>	<b>6</b>
4.1. Les engagements de la Caisse	
4.2. Les engagements de l'entreprise	
<b>Annexe 1 : les pièces justificatives</b>	<b>7</b>
<b>Annexe 2 : les cahiers des charges</b>	<b>8</b>



**Pour bénéficier de cette aide financière, l'entreprise devra respecter plusieurs critères identifiés dans le document de la manière suivante**

\* La date de fin est susceptible d'être avancée si les budgets sont épuisés.



## 1.1. Les critères à remplir par l'entreprise

La Subvention Prévention « Métiers de bouche » est réservée aux entreprises des Comités Techniques Nationaux (CTN) suivants :

- Services, commerces et industries de l'alimentation (CTN D),
- Commerce non alimentaire (CTN G).

Sont exclus les codes risque suivants :


- 151AE : Abattage du bétail, découpe et commerce de gros de viandes de boucherie. Production de viandes de volailles
- 151EC : Transformation et conservation de la viande et préparation de produits à base de viande (y compris boyauderie). Transformation et conservation du poisson.


Pour bénéficier des Subventions Prévention, l'entreprise doit respecter plusieurs critères :

- 1 L'entreprise doit avoir un effectif national (SIREN) compris entre 1 et 49 salariés.  
Ce chiffre correspond à l'effectif inscrit sur l'attestation Urssaf intitulée « Attestation de fourniture des déclarations sociales et paiement des cotisations et contributions sociales » datant de moins de 6 mois.  
La Caisse se réserve le droit de vérifier la cohérence de l'information avec les bases de données internes.
- 2 L'entreprise doit être implantée en France métropolitaine ou dans un département d'Outre-Mer.  
Dans le cas particulier des DOM, les investissements défiscalisés qui bénéficient ainsi déjà d'une aide de l'Etat et qui prennent la forme d'une location longue durée sans transfert de propriété avant échéance, ne sont pas pris en charge par les Subventions Prévention TPE.
- 3 L'entreprise doit cotiser au régime général de la Sécurité Sociale en tant qu'employeur.
- 4 L'entreprise doit être à jour de ses cotisations accidents du travail et maladies professionnelles au titre des établissements implantés dans la circonscription de la Caisse.

## 1.2. Les critères en matière de prévention des risques professionnels

L'entreprise doit également tenir ses obligations en matière de prévention des risques professionnels, notamment :

- 5 L'entreprise doit être adhérente à un service de santé au travail.
- 6 L'entreprise doit avoir réalisé et mis à jour son document unique d'évaluation des risques (DUER), depuis moins d'un an, et le tenir à disposition de la Caisse si celle-ci demande à le consulter. 
- 7 L'entreprise doit avoir informé les instances représentatives du personnel des investissements prévus.

 Si vous n'avez pas de DUER ou s'il date de plus d'un an, nous vous invitons à utiliser l'outil en ligne OIRA en accès libre : [www.inrs.fr/metiers/oira-outil-tpe.html](http://www.inrs.fr/metiers/oira-outil-tpe.html).




## 2. Les dépenses éligibles et le calcul de la subvention



### 2.1. Les dépenses financées

Peuvent être financées au titre de la Subvention Prévention « Métiers de bouche », les dépenses suivantes :

- Vitrine réfrigérée à service arrière,
- Installation de manutention des carcasses de viande avec rails aériens  
Une vérification de la conformité par un organisme de contrôle est demandée en cas d'installation d'un bras transbordeur et d'un élévateur électrique ou pneumatique de changement de niveau.
- Remorque de marché de poissonnier,
- Diviseuse à faible émission de farine :
  - o Diviseuse (hydraulique, mécanique ou volumétrique unitaire),
  - o Diviseuse-formeuse,
  - o Diviseuse-bouleuse.
- Aspirateur et accessoires de boulangerie/pâtisserie.

-  *Les matériels devront être conformes au cahier des charges présenté en **annexe 2**.*
-  *Il existe une liste de diviseuses et aspirateurs pouvant être financés disponible sur le site : <https://www.ameli.fr/entreprise/sante-travail/aides-financieres/subventions-prevention>.*
-  *L'installation et la formation à l'utilisation de l'équipement en sécurité doivent impérativement apparaître sur une même facture acquittée*

Ces dépenses doivent répondre aux conditions suivantes :

- 8** Les équipements et prestations doivent répondre aux conditions spécifiques de la Subvention Prévention précisées ci-dessus.
- 9** Les équipements doivent être neufs et ne peuvent pas être financés par crédit-bail, leasing ou sous la forme d'une location de longue durée.
- 10** Les équipements et prestations doivent avoir été commandés après la date de début de la subvention précisée en page 1.
- 11** Les factures doivent être établies durant la période de validité de la subvention précisée en page 1.

### 2.2. Le calcul de la subvention

L'entreprise pourra bénéficier d'une subvention de :

- 50% du montant hors taxes (HT) des sommes engagées pour les matériels,
- 70% du montant hors taxes (HT) des sommes engagées pour les vérifications de conformité demandées pour les rails.

Le montant minimum d'investissement est de 1 600 € HT. Une entreprise peut faire plusieurs demandes pour une même Subvention Prévention dans la limite du plafond de 25 000 € par entreprise.

L'entreprise doit respecter des critères financiers :

- 12 L'entreprise peut bénéficier au maximum de 3 Subventions Prévention différentes de la part de l'Assurance Maladie – Risques Professionnels sur la période 2018-2022.
- 13 L'entreprise ne doit pas bénéficier d'un contrat de prévention ou en avoir bénéficié au cours des deux années précédant sa demande de subvention.
- 14 L'entreprise ne doit pas faire l'objet, pour l'un de ses établissements, d'une injonction ou d'une cotisation supplémentaire.
- 15 Le cumul des financements publics ne doit pas dépasser 70% du montant total de l'investissement. Par ailleurs, la formation ne doit pas être prise en charge par un opérateur de compétences (OPCO) ou le crédit d'impôt formation.

### 3. Les démarches pour obtenir la subvention



#### 3.1. Les budgets dédiés aux Subventions Prévention

Des budgets régionaux sont dédiés chaque année aux Subventions Prévention. **Ces budgets annuels étant limités**, les demandes de subventions ne peuvent plus être prises en compte lorsque les budgets sont épuisés. Dans ce contexte, une règle privilégiant les demandes de réservations selon **l'ordre chronologique d'arrivée est appliquée**. Il est donc fortement conseillé à l'entreprise souhaitant bénéficier d'une subvention d'opter pour la réservation (démarche présentée à la suite) via son Compte AT/MP disponible sur net-entreprises.fr : [www.net-entreprises.fr/declaration/compte-atmp](http://www.net-entreprises.fr/declaration/compte-atmp).

#### 3.2. La demande et le versement de la subvention

Il existe deux possibilités pour obtenir des Subventions Prévention :

- 1. La demande de réservation en ligne d'une subvention** (via le Compte AT/MP disponible sur le site net-entreprises.fr) : l'entreprise transmet à la Caisse les pièces justificatives permettant de réserver le montant de la subvention (formulaire de réservation/demande, documents permettant de justifier l'éligibilité de l'entreprise et devis). Après vérification des éléments transmis, la Caisse confirme la réservation sous un délai maximum de 2 mois. Le versement de l'aide financière a lieu après réception puis vérification de pièces complémentaires justifiant l'achat des équipements et/ou des prestations (factures et éléments spécifiques selon les Subventions Prévention). L'entreprise doit envoyer ces éléments dans les 6 mois suivant la confirmation de la réservation. En cas de dépassement de délais, elle ne peut plus prétendre au versement de celle-ci et ce, même si sa réservation avait été acceptée.
- 2. La demande directe en ligne de subvention sans réservation** (via le Compte AT/MP disponible sur net-entreprises.fr) : une demande directe peut être faite en ligne en y joignant l'ensemble des pièces justificatives nécessaires à la demande et au versement de l'aide financière (formulaire de réservation/demande, documents permettant de justifier l'éligibilité de l'entreprise, factures et éléments spécifiques selon les Subventions Prévention). Dans ce cas, le versement de la subvention sera possible dans la mesure où des budgets restent disponibles.

Les pièces justificatives nécessaires au traitement de la demande sont détaillées en **annexe 1**.

#### Demande de réservation en ligne



- Action à réaliser par l'entreprise
- Action à réaliser par la Caisse

#### Demande directe de subvention en ligne

Demande en ligne sur le compte AT/MP via Net-entreprises.fr grâce au formulaire et l'envoi des pièces justificatives permettant le versement de la subvention

Vérification des pièces justificatives et des critères d'éligibilité permettant le versement de la subvention

Versement de la subvention





### 4.1. Les engagements de la Caisse

La Caisse s'engage à **aider financièrement l'entreprise** dans les conditions stipulées ci-dessus, sans qu'il puisse toutefois en résulter une quelconque mise en cause de sa responsabilité, l'entreprise assumant seule les conséquences de toute nature de ses investissements et ses actions en matière de prévention.

Dans le cas de problèmes de prévention rencontrés sur un équipement, la Caisse se réserve le droit de refuser de le subventionner.

### 4.2. Les engagements de l'entreprise

L'entreprise s'engage à répondre aux différentes sollicitations de la Caisse (courrier, enquête questionnaire, programme, ...).

Dans le cadre de la **politique de lutte contre les fraudes et de mise en œuvre d'un plan de contrôle**, le présent dossier est susceptible de faire l'objet de visites sur site par les agents des Caisses qui exigeront de voir le matériel ou équipement subventionné ainsi que les justificatifs originaux, et les éléments liés aux attestations sur l'honneur. Il pourra alors être procédé à des mesures afin de vérifier la conformité de l'installation avec le cahier des charges. Les fournisseurs pourront aussi être interrogés.

Si ce matériel ou équipement est non monté, non installé, s'il n'est pas visible ; si les prestations n'ont pas été réalisées, ou si les déclarations sur l'honneur se révélaient erronées, la Caisse demandera par voie de contentieux le remboursement de la totalité de la subvention accordée.



L'entreprise s'engage à ne pas revendre l'équipement pour lequel elle a bénéficié d'une Subvention Prévention.

Un document unique d'évaluation des risques (DUER) non réalisé ou mis à jour depuis plus d'un an constitue une fraude, doublée du non-respect d'une obligation réglementaire, qui sera traitée en conséquence.

En cas de litige, le dossier sera porté devant le tribunal compétent.



## Annexe 1 : les pièces justificatives

	Avec réservation		Sans réservation
	Lors de la réservation	Lors du versement	Lors du versement
<b>Pièces justificatives pour l'ensemble des Subventions Prévention</b>			
Formulaire de réservation / Demande de subvention TPE	X		X
Attestation Urssaf intitulée " Attestation de fourniture des déclarations sociales et paiement des cotisations et contributions sociales " devant dater de moins de 6 mois	X		X
Attestation de non assujettissement à la TVA (si entreprise concernée)	X		X
Copie du ou des devis détaillé(s) avec mention de conformité au(x) cahier(s) des charges si existant(s)	X		
Copie du ou des bons de commande(s) avec mention de conformité au(x) cahier(s) des charges si existant(s)	X *		
Duplicata ou copie de la ou des facture(s) avec la mention « payée », la date de paiement et la signature manuscrite de l'établissement avec mention de conformité au(x) cahier(s) des charges si existant(s) et devant comporter les éléments suivants : <ul style="list-style-type: none"> <li>- nom du fournisseur et son SIRET,</li> <li>- nom de l'entreprise,</li> <li>- référence de la facture, des bons de commande, des bons de livraison (ou de réalisation de la/des prestation(s) réalisée(s)),</li> <li>- date de la facture,</li> <li>- désignation de la prestation (avec, pour chaque élément, le libellé, la quantité, le montant unitaire et le montant HT),</li> <li>- le montant de TVA,</li> <li>- le montant des remises éventuelles,</li> <li>- le montant total,</li> <li>- le montant des acomptes déjà versés avec les dates de paiement (dans ce cas, fournir les factures de paiement d'acomptes).</li> </ul> <p> <i>Les factures doivent être séparées et adressées dans des documents distincts (un document par facture) et transmises dans un seul envoi.</i></p> <p> <i>L'installation et la formation à l'utilisation de l'équipement en sécurité doivent impérativement apparaître sur une même facture acquittée.</i></p>		X	X
RIB électronique en PDF Si la raison sociale du RIB est différente de celle de l'établissement, apposer le cachet de l'entreprise, la date et la signature du responsable légal de l'entreprise et sa fonction	X *	X	X
<b>Pièces complémentaires pour la Subvention Prévention « Métiers de bouche »</b>			
Facture de l'organisme de contrôle ainsi que les pages de conclusion attestant de la conformité de l'équipement pour l'installation de manutention des carcasses de viande avec rails aérien		X	X

\* Demande complémentaire pouvant être réalisée par la Caisse.

 La Caisse se réserve le droit de demander tout autre document nécessaire à l'instruction du dossier.

## Annexe 2 : le cahier des charges

### Vitrine réfrigérées à service arrière

#### 1. Objet

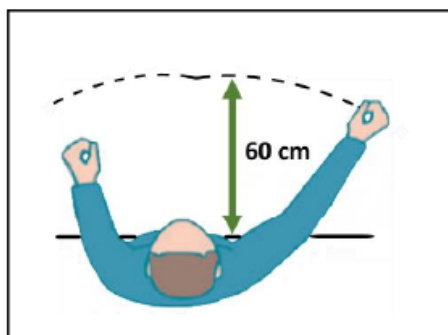
Ce cahier des charges définit les exigences techniques auxquelles sont soumises les vitrines réfrigérées pour être subventionnables. Ces exigences visent à prévenir les risques de troubles musculosquelettiques en réduisant la fréquence et la durée des gestes et postures les plus pénibles et les plus pathogènes, notamment les flexions du rachis, les torsions du rachis, les bras tendus vers l'avant, les mains au-dessus du niveau des épaules.

#### 2. Type de matériel subventionnable

Vitrine réfrigérée à service arrière.

#### 3. Exigences techniques attendus

- La vitrine est neuve et conforme aux normes françaises et européennes en vigueur.
- **Atteinte des produits :**
  - la distance maximale entre le vendeur et les produits disposés sur les plateaux d'exposition est inférieure ou égale à 60 cm ;



Cette exigence peut être respectée :

- soit par une vitrine (y compris plans de travail) d'une largeur inférieure ou égale à 60 cm ;
  - soit par des plans de travail mobiles permettant au vendeur de se rapprocher des plateaux d'exposition jusqu'à rendre la distance maximale entre lui et les produits inférieure ou égale à 60 cm ;
  - soit par des plateaux d'exposition mobiles permettant le rapprochement des produits du vendeur à une distance inférieure ou égale à 60 cm.
- les plateaux d'exposition sont horizontaux ;
  - les plateaux d'exposition sont situés, sur un ou plusieurs niveaux, à une hauteur comprise entre 81 cm et 120 cm ;
  - l'espace pour les pieds est de plus de 13 cm de hauteur et plus 21 cm de profondeur sur toute la longueur de la vitrine, côté vendeur comme côté client.
- **Transfert des produits aux clients :**
  - En fonction du nombre de vendeurs pouvant servir en même temps, sont prévues une ou plusieurs zones où la hauteur du mobilier est inférieure ou égale à 93 cm.
- **Chargement-déchargement des plateaux d'exposition, nettoyage de la vitrine et des plateaux d'exposition :**
  - Sur toute la longueur de la vitrine, les vitres s'ouvrent à la française, c'est-à-dire autour d'un axe vertical comme une fenêtre ;
  - Les plateaux d'exposition sont aisément démontables et manipulables. Leurs dimensions permettent leur lavage en lave-batterie.

**Un plan de la vitrine indiquant les dimensions relevant du cahier des charges est également communiqué à la Carsat (ou CGSS ou Cramif).**



# Installation de manutention des carcasses de viande avec rails aériens

## 1. Objet

Ce cahier des charges définit les exigences techniques auxquelles sont soumises les installations de manutention des carcasses de viande pour être subventionnables. Ces exigences visent à réduire les risques d'accidents du travail et de troubles musculosquelettiques.

## 2. Type de matériel subventionnable

Installation de manutention des carcasses de viande au moyen de rails aériens.

## 3. Exigences techniques attendus

L'installation doit être neuve et conforme aux normes françaises et européennes en vigueur.

### L'installation comprend nécessairement :

- une charpente de manutention à boulonnerie en acier inoxydable ;
- un réseau aérien de rails avec aiguillages permettant le déplacement aisé des carcasses de viande du camion de livraison jusqu'à l'intérieur de l'établissement. Les chemins de roulement du réseau sont ininterrompus (y compris lors du passage de porte) et suppriment ainsi tout port manuel de carcasse jusqu'au poste de découpe,
- des chariots roulants avec crochet. La chute accidentelle des chariots est rendue impossible par la conception des rails ou des chariots.

### En plus, l'installation peut comprendre les équipements complémentaires suivants :

- un système de raccordement sécurisé des rails du camion de livraison au réseau de rails de l'établissement. Ce peut être un bras de raccordement ou un bras transbordeur hydraulique. En cas d'installation d'un bras transbordeur, son état de conformité est vérifié par un organisme de contrôle compétent avant sa première utilisation,
- une rampe d'affalage par gravité,
- un élévateur électrique ou pneumatique de changement de niveau. Avant sa première utilisation, l'état de conformité de l'élévateur est vérifié par un organisme de contrôle compétent. Le fournisseur forme les futurs utilisateurs à son emploi en sécurité. Cette formation fait l'objet d'une attestation de formation délivrée par le fournisseur.

Une entreprise ayant déjà un réseau de rails peut demander une subvention pour financer un système de raccordement sécurisé ou/et une rampe d'affalage ou/et un élévateur de changement de niveau.

## 4. Modalités de contrôle du respect du cahier des charges

En cas d'installation d'un bras transbordeur ou d'un élévateur de changement de niveau, la réception par la Carsat (ou CGSS ou Cramif) du rapport de vérification de l'état de conformité exempt de non-conformité liée à la sécurité conditionne le versement de la subvention.

Il est fortement conseillé à l'acheteur de réserver, dans son contrat avec le fournisseur, un terme de paiement lié à la levée des non-conformités pouvant être révélées.

## 1. Objet

Ce cahier des charges définit les exigences techniques auxquelles sont soumises les remorques poissonnier de marché pour être subventionnables. Ces exigences visent à prévenir les risques de troubles musculosquelettiques ainsi que les risques liés à l'exposition au froid des poissonniers exerçant dans les marchés.

## 2. Type de matériel subventionnable

Remorque poissonnier

## 3. Exigences techniques

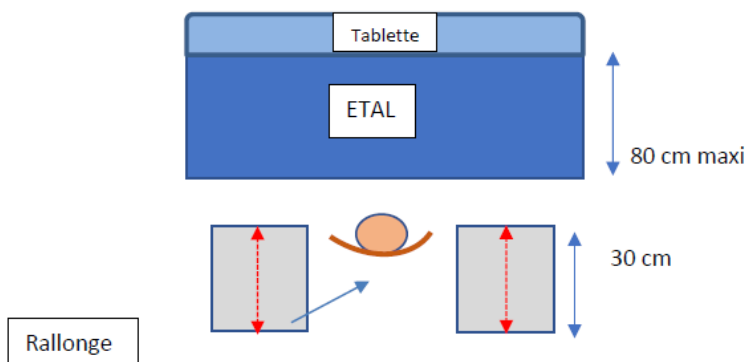
Pour être éligible à la SPTPE Métiers de bouche +, une remorque poissonnier doit au minimum disposer de l'ensemble des équipements tels que mentionnés ci-dessous :

- **Protection du circuit par disjoncteur différentiel 30 mA**
- **Motorisation et bip sonore de déplacement**
- **Eclairage d'appoint pour les manoeuvres**
- **Ouverture assistée des panneaux (auvents) par vérins à gaz + vérins électriques**
- **Rallonges latérales sur charnières**
- **Une réserve d'eau chaude**
- **Gerbeur** (pour les opérations de chargement – déchargement) qui soit transférable dans le camion)  
Remarque : L'achat d'un gerbeur ne s'impose pas à toute entreprise qui transmet un justificatif (facture d'achat ou d'entretien) prouvant qu'elle est déjà équipée de ce matériel.
- **Étal, profondeur et hauteur :**
  - Profondeur de 80 cm hors rallonges (coulissantes, sur charnières ou télescopiques, à privilégier de 30 cm de côté)
  - Hauteur de 93 cm +/- 5 cm

Les équipements listés et décrits ci-dessous sont recommandés et peuvent également bénéficier d'un financement :

- Flèche avec ressort de rappel
- Un réservoir d'eau propre de 100 litres minimum avec bouche de remplissage facilement accessible (n'entraînant pas de contraintes posturales ou de manutentions pour l'opérateur)
- Recueil des eaux grises avec dispositif de vidange facilement accessible (n'entraînant pas de contraintes posturales ou de manutentions pour l'opérateur)
- Une table découpe et de préparation (profondeur minimale : 40 cm) réglable en hauteur (de 80 cm à 120 cm) intégrant : douchette / trou d'évacuation pour les déchets / aimants et/ou coutelière pour fixer les couteaux
- Une rampe de chauffage
- Etal :
  - Privilégier un décroché dans le fond de l'étal ou une barre en inox pour retenir la glace au lieu d'une vitre. L'installation de l'étal des deux côtés de la remorque doit être favorisée.
  - Une tablette de 30 cm côté client pourrait être rajoutée permettant de poser les bacs lors de la « déballe ».

Schéma de principe :



- Mise à hauteur de l'étal (remorque)

## Diviseuse à faible émission de farine

### 1. Objet

Ce cahier des charges définit les exigences techniques auxquelles sont soumises les diviseuses de boulangerie pour être subventionnables. Ces exigences visent à prévenir les risques liés aux émissions de poussière de farine en s'assurant qu'il n'y ait pas d'émission de poussières de farine dans l'atmosphère.

### 2. Type de matériel subventionnable

Les équipements finançables sont les **diviseuses** destinées à diviser la pâte et pour certaines, à réaliser en plus de la division le façonnage des pâtons :

- Les **diviseuses** (hydraulique, mécanique ou volumétrique unitaire) : permettant de détailler la pâte en pâtons à façonner
- Les **diviseuses-formeuse** : permettant de diviser la pâte et de façonner en une seule opération
- Les **diviseuses-bouleuse** : permettant de découper la pâte et la bouler

### 3. Exigences techniques

Les équipements doivent répondre aux exigences attendues ci-dessous et avoir fait l'objet d'un contrôle lors d'un cycle de fabrication pour s'assurer de l'absence d'émission de poussières de farine lors d'un cycle de fabrication et lors du nettoyage.

Ce contrôle d'émissions de poussières de farine est réalisé par un laboratoire indépendant et reconnu pour les métiers de la boulangerie en respectant les préconisations de la notice d'instruction du fabricant.

Les conditions de réalisation et le mode opératoire du test figurent dans « le protocole de visualisation des émissions de poussières de farine - diviseuse ».

La procédure pour faire réaliser ce test « procédure de contrôle diviseuse – poussières de farine » et le protocole correspondant à l'équipement ont été mis au point avec le Lempa et sont consultables sur le site : [www.ameli.fr/entreprise/sante-travail/aides-financieres/subventions-prevention](http://www.ameli.fr/entreprise/sante-travail/aides-financieres/subventions-prevention).

#### ➤ Conception équipement :

- La diviseuse doit correspondre à la norme NF EN 12042- machines pour les produits alimentaires – diviseuses automatiques autonomes - prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène eu égard aux poussières de farine.
- Conformément à la recommandation R439 de la CNAM « Prévention des risques liés aux émissions de poussières de farine (asthme, rhinites, allergies respiratoires) en boulangerie artisanale » :
  - La diviseuse doit disposer d'un dispositif de canalisation de la farine (joint torique par exemple) vers un dispositif étanche situé à l'arrière ou à l'avant de la machine pour éviter les projections sur l'opérateur, lors de la surpression se produisant au moment de la compression.
  - Cette machine pourra être munie d'un revêtement anti-adhérent limitant l'opération de fleurage
- D'autres dispositifs de limitation de la propagation des poussières peuvent être acceptés dans la mesure où le test de visualisation des poussières de farine réalisé sur l'équipement selon le protocole précédemment décrit et par un laboratoire indépendant et reconnu pour les métiers de la boulangerie, donne un résultat satisfaisant.

#### ➤ Sécurité machine

La diviseuse doit être conforme aux normes françaises et européennes de fabrication ainsi qu'aux règles techniques de conception des machines prévues par l'article R.4312-1 du code du travail (directive Machines 2006/42/CE).

L'équipement doit disposer du marquage CE et de la déclaration CE de conformité.

#### ➤ Contenu de la notice

La notice en français doit, eu égard aux poussières de farine:

- mentionner la faible émission de farine par l'équipement
- décrire la conception de l'équipement et/ou le(s) dispositif(s) présents qui assurent cet objectif
- alerter sur les risques liés à l'inhalation des poussières de farine en faisant référence aux pathologies associées de type allergies et à l'asthme
- suggérer l'usage de farine de fleurage à indice de pulvérulence faible (la mesure de pulvérulence peut être réalisée en méthode rapide en laboratoire)

### 4. Modalités de contrôle du respect du cahier des charges

Les équipements disposant d'un rapport d'essai sur les émissions de poussières de farine avec la conclusion « résultat satisfaisant - équipement à faible émission de farine » et vierge d'observations relatives à la notice et à la nettoyabilité, pourront figurer sur la liste des diviseuses éligibles à l'aide.

Cette liste sera mise à jour régulièrement et disponible sur : [www.ameli.fr/entreprise/sante-travail/aides-financieres/subventions-prevention](http://www.ameli.fr/entreprise/sante-travail/aides-financieres/subventions-prevention).

Lors de la demande de subvention, le devis et la facture communiqués à la Carsat (ou CGSS ou Cramif) par le demandeur devront mentionner clairement **la référence de l'équipement**.

### 1. Objet

Le travail de fabrication en boulangerie/pâtisserie artisanale génère des poussières de farine, sucre glace, cacao, améliorants..., provoquant des allergies et des affections respiratoires, pouvant amener à une inaptitude à exercer le métier.

Le nettoyage avec un aspirateur participe à la réduction de l'exposition aux poussières de farine et aux postures contraignantes liées au balayage et au ramassage.

Toutefois, l'usage de l'aspirateur s'inscrit dans une démarche globale de prévention des risques liée à l'inhalation des poussières de farine. Il accompagne la mise en œuvre de mesures visant à réduire les poussières de farine comme l'utilisation de matériel de fabrication à faible émission de poussières, l'utilisation de farine à faible indice de pulvérulence pour le fleurage et la mise en œuvre de bonnes pratiques professionnelles.

Ce cahier des charges définit les exigences techniques attendues par l'Assurance Maladie-Risques professionnels pour les aspirateurs dont l'usage est recommandé en boulangerie-pâtisserie artisanale afin d'éliminer les poussières de farine émises notamment lors des opérations de remplissage des pétrins, de transvasement et de fleurage. Les poussières de farine et de sucre étant combustibles, l'aspirateur doit être conçu spécifiquement pour répondre à cette contrainte.

Pour être utilisé en boulangerie, l'aspirateur doit donc répondre aux exigences mentionnées au paragraphe 3 du présent document mais il ne doit être pas être utilisé dans les zones qui sont à risque d'explosion de classification ATEX.

Pour rappel, en boulangerie, certaines zones (cas des chambres à farine-silo ou des zones à forte concentration de farine ou de sucre) peuvent être classées ATEX. Pour aspirer dans ces zones classées ATEX : l'aspirateur devra alors être certifié ATEX (signifiant qu'il ne présente pas de source d'inflammation pour l'atmosphère qui le contient).

### 2. Type de matériel subventionnable

Dans le cadre des aides financières de l'Assurance Maladie – Risques professionnels auxquelles les entreprises peuvent potentiellement prétendre en fonction des dispositifs actifs et des budgets disponibles, les aspirateurs susceptibles de faire l'objet d'un accompagnement sont uniquement ceux qui respectent les exigences présentes dans ce document.

### 3. Exigences techniques attendus

L'aspirateur doit être conçu conformément aux normes en vigueur et :

- Être un aspirateur professionnel, conçu pour les poussières de farine

#### Performance aspiration

- Répondre à la classe M selon la norme IEC 60335-2-69 : 2021 Avril « 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 de l'aspirateur prenant en compte le filtre et les fuites d'air (qui ne passeraient pas par le filtre) afin de limiter le rejet des poussières aspirées dans l'air
- Fonctionner avec un filtre antistatique : sa conductivité doit être supérieure à 108 ohms (ex : en polyester)

#### Décolmatage

- 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

#### Eviter l'électricité statique

- Fonctionner avec des tuyaux et flexibles antistatiques (conductivité du matériel supérieure à 108 ohms)
- Disposer d'une continuité électrique entre chaque élément jusqu'à la terre

#### Récupération des poussières

- Permettre une récupération facile des poussières sans remise en suspension : une cuve amovible est à privilégier avec un sac antistatique jetable

#### Niveau sonore

- Avoir un niveau de pression acoustique  $L_{Aeq} < 78\text{dB(A)}$  à 1m de l'équipement

#### Pour aspirer dans le four :

Cet aspirateur, disposant du filtre précédemment mentionné de classe M, ne doit être utilisé que lorsque la température du four est descendue à une T°C inférieure à 100°C pour ne pas endommager le filtre

L'équipement doit avoir les options prévues pour cette opération

- Un tuyau résistant à la chaleur
- Une longueur des flexibles et des tubes permettant d'aspirer jusqu'au fond du four
- Un débit d'air de 300m<sup>3</sup>/h a minima pour être efficace au fond du four

#### 4. Modalités de contrôle du respect du cahier des charges

Pour conforter le respect de ces critères, l'aspirateur doit avoir fait l'objet d'un contrôle par un laboratoire d'essai indépendant reconnu par les métiers de la boulangerie tel que le LEMPA (Laboratoire d'Essais des Matériels et Produits Alimentaires).

Ce contrôle fait l'objet d'un rapport et est réalisé en procédant à la fois :

- à une étude de la documentation technique (notice..) transmise par le fabricant qui doit notamment comporter une description des caractéristiques techniques de l'équipement, de son utilisation ainsi que le mode opératoire de changement de filtres et de vidange.  
Les exigences techniques requises au paragraphe 4 devront être clairement visibles lors de la lecture de la notice. Le fabricant devra faciliter la prise de connaissance de ces exigences en indiquant au laboratoire la/les pages/paragraphe les détaillant.
- et à un test de l'équipement en situation réelle permettant de vérifier l'efficacité du filtrage, l'absence de remise en suspension lors des opérations de vidanges et nettoyage, le niveau sonore et l'utilisation ergonomique de l'aspirateur.

En complément de sa conclusion sur les exigences techniques précitées, le laboratoire accompagnera son rapport de remarques ou de préconisations sur des éléments tels que :

- la facilité d'utilisation (poids des accessoires, mobilité, longueur des tuyaux...)
- l'ergonomie des accessoires ou du remplacement du sac
- l'efficacité du décolmatage
- l'éventuel échauffement de la paroi de l'appareil en fonctionnement

Pour réaliser ce contrôle, le fabricant prendra contact directement auprès du laboratoire d'essai qui l'informerait des modalités de réalisation de ce contrôle (envoi du matériel, coût de la prestation...).

Le fabricant se verra remettre par le laboratoire ayant réalisé le test un rapport avec les conclusions du contrôle.

Si les conclusions sont satisfaisantes, il pourra alors communiquer sur ce point en faisant référence à ce contrôle dans ses offres commerciales.

Pour faciliter la visibilité sur les aspirateurs répondants à ces critères, le laboratoire et l'Assurance Maladie-Risques professionnels publieront la liste des références d'aspirateurs ayant satisfaits à ces critères.

Cette liste sera mise à jour régulièrement et disponible sur le site internet du laboratoire et de la CNAM : [www.ameli.fr/entreprise/sante-travail/aides-financieres/subventions-prevention](http://www.ameli.fr/entreprise/sante-travail/aides-financieres/subventions-prevention).