

Boulangerie-pâtisserie : allergies respiratoires et dermatites professionnelles

Farines, enzymes, mains, nez et bronches : repérer tôt le lien avec le travail

En boulangerie-pâtisserie, les poussières de farine, les enzymes et d'autres ingrédients peuvent provoquer rhinite, asthme, urticaire ou dermatite de contact aux protéines. Un eczéma des mains peut aussi être irritatif ou relever d'une allergie de contact retardée. Identifier le mécanisme permet de choisir les bons tests et les bonnes mesures de prévention.

3 repères essentiels

1. Farine + nez ou bronches : pas forcément une simple irritation

Éternuements, nez bouché ou qui coule, toux, sifflements ou essoufflement apparaissant au travail doivent faire rechercher une rhinite ou un asthme liés au travail. Une amélioration les jours de repos ou pendant les congés est un indice important.

2. Un eczéma des mains peut avoir plusieurs mécanismes

Dermatite irritative, allergie de contact retardée, urticaire de contact ou dermatite de contact aux protéines peuvent se ressembler. L'interrogatoire et le choix des tests sont essentiels.

3. Patch-tests et prick-tests ne recherchent pas la même chose

Les patch-tests explorent surtout l'allergie retardée. Les prick-tests ou prick-to-prick recherchent une sensibilisation immédiate, notamment aux farines et autres protéines. Dans une dermatite de contact aux protéines, les patch-tests peuvent être négatifs.

Pourquoi la boulangerie expose-t-elle autant ?

Situation	Exposition possible
Pesée / ouverture des sacs	Nuages de farine et de mélanges pulvérulents.
Remplissage du pétrin / pétrissage	Farines remises en suspension.
Fleurage / façonnage	Poussières de farine au plus près des voies respiratoires.
Nettoyage	Remise en suspension si balayage ou soufflette.
Pâtisserie / viennoiserie	Œuf, lait, soja, lupin, graines, fruits à coque et autres protéines selon les recettes.
Améliorants	Enzymes de panification, notamment alpha-amylase fongique.

Les principaux allergènes à connaître

Famille	Exemples / message
Céréales	Blé, seigle, orge, avoine, maïs ; selon les recettes : sarrasin, soja, lupin.
Enzymes	Alpha-amylase fongique surtout ; autres enzymes selon les améliorants.
Autres protéines alimentaires	Œuf, lait, sésame/graines, fruits à coque, levures ou autres ingrédients réellement manipulés.

Asthme professionnel ou asthme aggravé par le travail ?

Situation	À comprendre
Asthme professionnel	Le travail a provoqué l'apparition de l'asthme, par sensibilisation ou exposition professionnelle.
Asthme aggravé par le travail	L'asthme existait déjà mais les poussières, farines, irritants, chaleur ou efforts l'aggravent.

La rythmicité travail / repos : un indice majeur

À noter

Est-ce pire pendant les jours travaillés ? Mieux le week-end ou pendant plusieurs jours de congé ? Les symptômes réapparaissent-ils après la reprise ? Cette rythmicité est très évocatrice mais ne suffit pas, à elle seule, à prouver l'origine professionnelle.

Comment explore-t-on une suspicion respiratoire ?

Examen	Ce qu'il apporte
Spirométrie / EFR	Recherche une obstruction bronchique et sa variabilité ; le VEMS est mesuré par spirométrie.
Prick-tests	Peuvent rechercher une sensibilisation immédiate aux farines réellement manipulées et, selon le contexte, à certaines enzymes ou autres protéines.
IgE spécifiques	Peuvent aider pour le blé, le seigle, l'alpha-amylase et d'autres allergènes disponibles selon le laboratoire.
Journal de peak-flow (DEP)	Peut objectiver des variations entre périodes travaillées et périodes hors travail lorsqu'il est prescrit et interprété médicalement.
Explorations spécialisées	Hyperréactivité bronchique ou provocation spécifique dans certains centres, si nécessaire.

Le journal de peak-flow : utile dans certaines situations

Le peak-flow mesure le DEP (débit expiratoire de pointe), pas le VEMS. Sous supervision médicale, des mesures répétées plusieurs fois par jour pendant des périodes au travail et hors travail peuvent aider à objectiver l'effet du travail.

Un test positif ne suffit pas

Prick-test ou IgE positifs à une farine = sensibilisation. Pour conclure à une maladie professionnelle, il faut confronter ce résultat aux symptômes, aux expositions et aux explorations fonctionnelles.

Le médecin du travail : indispensable

Ne quittez pas votre métier sur la seule base d'un test positif. Le médecin du travail peut analyser le poste, identifier les opérations les plus exposantes, rechercher les compositions et fiches de données de sécurité, proposer des adaptations et aider au maintien dans l'emploi.

Pour les mains : quatre situations à distinguer

Problème	Aspect habituel	Exploration surtout utile
Dermatite irritative	Sécheresse, fissures, brûlures, rougeur.	Histoire, examen et analyse des expositions.
Eczéma allergique de contact	Eczéma retardé après sensibilisation.	Patch-tests.
Urticaire de contact	Plaques ou gonflement rapides après contact.	Prick-test / prick-to-prick selon le contexte.
Dermatite de contact aux protéines	Eczéma chronique des mains avec poussées rapides après contact protéique.	Prick-test / prick-to-prick ; les patch-tests peuvent être négatifs.

La dermatite de contact aux protéines : à ne pas manquer

Elle ressemble à un eczéma chronique des mains, mais le contact avec la protéine responsable peut provoquer rapidement démangeaisons, rougeur, urticaire ou petites vésicules. Les métiers de bouche sont particulièrement concernés. Les farines et céréales, mais aussi l'œuf, le lait, certaines graines ou enzymes peuvent être en cause selon les tâches.

Message clé

Patch-tests négatifs ne signifie pas absence d'allergie professionnelle. Dans la dermatite de contact aux protéines, les tests immédiats peuvent être déterminants.

Quels tests pour la peau ?

Type de test	Quand y penser ?
Patch-tests	Suspicion d'allergie de contact retardée : Batterie Standard Européenne (BSE) + batterie professionnelle adaptée aux métiers de bouche, puis produits réellement utilisés si cela est pertinent.
Prick-tests / prick-to-prick	Suspicion d'urticaire de contact ou de dermatite de contact aux protéines : farines et protéines réellement manipulées selon l'histoire clinique.
Analyse du poste / FDS	Indispensable pour savoir ce que contiennent réellement farines, mixes, améliorants, désinfectants et gants.

Avant la consultation : apportez ce qui aide vraiment

Liste et photos des sacs de farine · marques et références des mixes · composition des améliorants / enzymes · graines et poudres utilisées · produits de nettoyage et désinfection · type de gants · fiches de données de sécurité si disponibles · photos des lésions · anciens EFR · horaires et délai des symptômes.

Prévenir : réduire la poussière avant tout

- Réduire les émissions de poussières à la source : gestes doux, systèmes fermés ou capotés et captage lorsque disponible.
- Verser l'eau avant la farine dans le pétrin et déposer la farine au plus près du fond plutôt que de la jeter de haut.
- Limiter le fleurage et choisir des techniques ou produits moins pulvérulents lorsque cela est possible.
- Nettoyer avec un aspirateur adapté ; éviter le balayage à sec et la soufflette qui remettent la farine en suspension.
- Pour les mains : réduire le travail humide, utiliser des gants adaptés aux tâches et protéger régulièrement la barrière cutanée.

Déclaration et réparation en maladie professionnelle

Situation	Repère français
Rhinite / asthme professionnels	Le tableau RG 66 comprend notamment les protéines en aérosol et les travaux exposant aux farines ; le diagnostic et les critères doivent être objectivés.
Eczéma allergique de contact	Le tableau RG 65 peut s'appliquer selon l'allergène et les critères de reconnaissance.
Affections liées à certaines enzymes	Le tableau RG 63 peut être concerné dans certaines situations.
Démarche	Le médecin établit le certificat médical initial ; la déclaration est adressée à la CPAM. Le médecin du travail ou une consultation de pathologie professionnelle peut aider à identifier le cadre adapté.

Important

Le tableau applicable dépend du diagnostic précis et de l'agent responsable. Une reconnaissance professionnelle ne se déduit pas d'un seul test positif.

Idées reçues

Idée reçue	Message SOS Allergo
« La farine ne fait qu'irriter. »	Faux : elle peut aussi provoquer une véritable sensibilisation IgE.
« Prick positif au blé = asthme professionnel prouvé. »	Non : sensibilisation et maladie professionnelle sont deux choses différentes.
« Patch-tests négatifs = pas d'allergie de la peau. »	Faux, notamment pour la dermatite de contact aux protéines.
« Mon asthme existait avant : le travail n'a rien à voir. »	Faux : un asthme peut être aggravé par le travail.
« Le peak-flow mesure mon VEMS. »	Non : il mesure le DEP.
« Si c'est professionnel, je dois arrêter immédiatement. »	Pas automatiquement : diagnostic, prévention et maintien dans l'emploi doivent être discutés.

Message final**À retenir**

Une rhinite, un asthme ou un eczéma des mains qui varie avec le travail mérite d'être exploré tôt. Identifier précisément la farine, l'enzyme ou l'exposition responsable permet de choisir les bons tests, d'améliorer la prévention et de discuter les meilleures conditions possibles pour poursuivre l'activité professionnelle.

À lire aussi sur SOS Allergo

Asthme · Rhinite et rhinoconjonctivite · Eczéma & dermatite de contact · Examens biologiques en allergologie · Prick-tests / Patch-tests · Allergie professionnelle · Anaphylaxie

Références principales

- Jeebhay MF, Moscato G, Bang BE, et al. Food processing and occupational respiratory allergy - an EAACI position paper. Allergy. 2019;74(10):1852-1871. doi:10.1111/all.13807.
- Vandenplas O, Doyen V, Raulf M. Occupational Respiratory Allergy to Flour in the Modern Era. Curr Allergy Asthma Rep. 2025;25(1):22. doi:10.1007/s11882-025-01204-x.
- Barbaud A, et al. Occupational protein contact dermatitis. Eur J Dermatol. 2015;25:527-534.
- Barbaud A. Mechanism and diagnosis of protein contact dermatitis. Curr Opin Allergy Clin Immunol. 2020;20:117-121.
- INRS. Dermatite de contact aux protéines, TA 102 ; Tableaux RG 66, RG 65 et RG 63 des maladies professionnelles.
- INRS. Prévention des risques en boulangerie-pâtisserie : réduction des poussières de farine et organisation du travail.

Cette fiche d'information ne remplace pas une consultation médicale ni l'évaluation du médecin du travail. Les examens, la prévention et les démarches professionnelles doivent être adaptés à la situation individuelle.