

Participez à la recherche



Polyexpositions dans les fromageries : risques chimiques et biologiques

→ Prévention des polyexpositions dans les fromageries : étude des bioallergènes, des agents chimiques et biologiques

Votre entreprise...

- Appartient au secteur **des fromageries**, qu'elle soit industrielle ou en cave artisanale.

L'INRS a besoin de vous pour acquérir des données sur les expositions aux agents chimiques, biologiques et aux allergènes potentiellement présents dans l'atmosphère de travail des fromageries.

> Quels sont les objectifs de cette étude ?

La France est l'un des plus gros producteurs de fromages, avec plus de 500 établissements employant plus de 20 000 salariés. Ces derniers peuvent être exposés à des polluants biologiques et chimiques, de nature et de concentration encore mal connues. En particulier, les travailleurs de ce secteur peuvent souffrir de symptômes allergiques, principalement attribuables à des agents biologiques. Les objectifs de l'étude sont les suivants :

- étudier les polyexpositions biologiques et chimiques potentielles des salariés de ce secteur ;
- caractériser les allergènes présents dans l'atmosphère des lieux de travail et dans les produits manipulés, ainsi que le potentiel sensibilisant de l'environnement de travail ;
- étudier les moyens de prévention disponibles, notamment la ventilation, en vue de réduire l'exposition des travailleurs aux polluants et bioallergènes.

> Comment se déroulera l'étude ?

Les personnes en charge de l'étude rencontreront les entreprises souhaitant participer pour définir le cadre de la campagne de mesures, qui se déroulera sur trois journées et reposera sur des prélèvements atmosphériques réalisés en des lieux définis et sur des durées pouvant atteindre huit heures. Avec l'accord des salariés concernés, une partie de ces prélèvements atmosphériques sera réalisée pour évaluer des situations

d'exposition individuelles, en équipant ces personnels de capteurs ; les techniques utilisées sont prévues pour occasionner le minimum de perturbations de leurs activités. Des échantillons de fromages pourront également être collectés, avec l'accord de l'entreprise, afin d'établir un lien entre les composés présents dans les fromages et ceux retrouvés dans l'atmosphère. Ces éléments seront complétés par une étude du système de ventilation. Les échantillons recueillis seront analysés à l'INRS ou à l'Inrae (UMRF d'Aurillac)¹, en fonction du type de prélèvement. Un rapport de synthèse sera remis à l'entreprise. Une réunion de restitution pourra également être organisée, si l'entreprise et ses salariés le souhaitent.

1. Inrae : Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement.

UMRF : Unité mixte de recherche sur le fromage.



Vous souhaitez en savoir plus ?

Contactez Patricia Battais ou Sullivan Lechêne,
département Ingénierie des procédés
03 83 50 86 87 ou 03 83 50 21 41
patricia.battais@inrs.fr ou sullivan.lechene@inrs.fr
INRS, rue du Morvan, CS 60027,
54519 Vandœuvre-lès-Nancy Cedex